

Deutsches Universal-Kochbuch,

oder

Inbegriff aller Kochkunstvortheile,
um gut, wohlfeil und wohlschmeckend
zu kochen.

Mit Berücksichtigung und Anwendung der französi-
schen, englischen und italienischen Küchen-
Vorschriften.

Zum leichtern Gebrauch als Wörterbuch verfaßt

von

Franz Anton Weilhuber,
Herrschaftl. Mundkoch in Wien.

Erster Theil.

Pappenheim. 1822.

Gebruckt und verlegt von J. G. J. Seybold.

und

in Commission bey J. M. Beyer in Gießfeldt.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Einleitung.

Ueber das Kochen.

Unter den Verrichtungen, die im Hauswesen täglich vorkommen, ist das Kochen das erste und das allgemeinste, ohne welches auch die Haushaltung des Bettlers nicht seyn kann. — Nicht sowohl, als es wirklich eine Kunst ist, die Speisen nach der Lusternheit verweichter Mäuler zuzurichten, sondern weil es überhaupt eine Wissenschaft ist, alle eßbare Dinge und Sachen, auf eine der menschlichen Gesundheit zuträglichste, zugleich dem Geschmacke nicht unangenehme Art, durch in der Natur begründete Auflösungen und schießliche Zusammensetzungen, zuzubereiten. Eine Haupteigenschaft dieser Kunst, der Kochkunst nämlich, muß seyn, nicht allein alle und jede Kräfte der eßbaren Dinge und Sachen zu erhalten und zweckmäßig zu verwenden, sondern auch zu zeigen, wie man dazu auf die kürzeste, bequemste und wohlfeilste Art gelangen kann.

Das Kochen ist nichts anders, als eine Scheidekünstler-Arbeit, so wie viele andere, die an Ungelehrte gekommen und zu Handwerken geworden sind. Der Koch oder die Köchin thun mit den Zuthaten der Speisen nichts anders, als der Apotheker mit Hilfe der Chemie oder Scheidekunst; dieser bereitet seine Arzeneien aus den mancherley Materialwaaren durch chemische Kunstgriffe mancherley Art. So auch der Koch und die Köchin bereiten durch eben dergleichen Kunst- oder technische Vorrichtungen, aus den Naturproducten eine Menge Speisen. Bloß das Materiale und die Absicht gehen von einander ab.

Da das Feuer das vornehmste Hilfsmittel ist, wodurch unsere Speisen bearbeitet und zubereitet werden, so sollte von Rechtswegen hier eine Betrachtung über die Unterhaltung desselben, insonderheit wie es mit den wenigsten Kosten zu unterhalten sey, voran gehen. Allein da bereits in vielen Haushaltungen schon dafür gesorgt ist, daß man in den Küchen sich mehr als sonst der Holzersparniß befließiget und solche Einrichtungen getroffen hat, die dies wirklich bewirken; hier auch der Raum zu beschränkt ist, von dieser Sache eine weitläufige Abhandlung zu geben: so verweise ich diejenigen, welche diese nothwendigen und nützlichen Einrichtungen noch nicht haben, auf die bekannte Krünizische Encyclopädie 4zigsten Band, wo sie unter dem Artikel Kochen vollkommene Bes

Lehrung und Anweisung finden. Die zur Ersparrung der Feuerung erfundenen Koch- und Bratöfen, holzersparende und bequeme Kochherde und andere Küchenvorrichtungen findet man in dem eben genannten vortrefflichen Werke beschrieben und durch Kupferstiche erläutert. Mehrere ökonomische Kochöfen findet man auch in des Herrn Profess. Halle natürlichen Magie im 3ten Bande beschrieben und ebenfalls durch Risse und Kupfer erläutert. Uebrigens muß noch bemerkt werden: daß zum Kochen gesundes, wo man es haben kann hartes, und überhaupt recht trocknes und dürres Holz erforderlich ist. Man erspart nicht allein dabey, sondern man hat auch den Vortheil und das Angenehme, daß die Speisen schneller fertig, wohlschmeckender und nicht rauchig werden. Bey den Kohlen, die man in der Küche braucht, ist dies der nämliche Fall, sie müssen trocken, gut gebrannt und fest seyn: Sind sie ein wenig von Luft und Feuchtigkeit, doch ohne naß zu seyn, durchdrungen, so verlodern sie nicht so schnell und bizen nicht allzu bestig.

Die Kochgefäße, Kochgeräthe, Kochgeschirre, Kochkäfen oder Töpfe, hat man von Kupfer, Messing, Eisen und Thon. Die letztern oder irdenen, wenn sie gut und mit einer unschädlichen Glasur versehen sind, worauf für die Erhaltung der Ges-

sundheit sehr zu sehen ist, werden für die bes-
 sten geachtet. Nach diesen folgen die eisernen,
 besonders die sogenannten Gesundheits-Küchens-
 geschirre; endlich die messingigen und kupfernen.
 Messing und Kupfer muß besonders rein ge-
 halten werden, hauptsächlich in dem Fall, wenn
 es nicht mit reinem Bergzinn verzinnt ist. —
 Irdene Geschirre, wenn sie mit Glasfritte und
 Salz verglasirt sind, taugen zu süßen und sau-
 ren Speisen gleich gut und sind für die Ges-
 sundheit und den guten, reinen Geschmack, den
 sie den Speisen lassen, die besten, auch die
 wohlfeilsten, weil man durch Einflechten mit
 Drath ihre Dauer erhöhen und sie daneben aus-
 sen durch einen Ueberzug von Thon oder Laim,
 den man den Geschirren dünne auflegt, oder sie
 aussen damit überstreicht, und wenn der Ueber-
 zug trocken ist, solchen mit Leindl benezt, vor
 der zu nachtheiligen Wirkung des Feuers schüt-
 zen kann. Die eisernen Geschirre, besonders
 die aus Gußeisen, die weniger rosten, folgen,
 rücksichtlich auf Gesundheit, den irdenen nach,
 nur wenn man auch saure Sachen darin kochen
 will, so müssen die eisernen Gefäße innen fein
 verzinnt seyn, damit sie die Speisen nicht schwarz
 färben, was inzwischen nicht ungesund wäre,
 nur aber nicht einladend aussieht. Zinnerne
 Geschirre taugen gut zur Bereitung von Zuckers-
 speisen und Getränken, nur müssen sie aus ganz
 reinem Zinne seyn, das nicht den geringsten
 Zusatz von Blei haben darf, weil letzteres übers

aus schädlich und der Gesundheit höchst nachtheilig ist.

Kochen, heißt im allgemeinen Verstande die Speisen auf eine solche Art zuzubereiten, daß sie wohlschmeckend und gesund sind. Hieraunter ist aber das Kochen im besondern Verstande, und aber auch das Braten und das Backen, zugleich begriffen. Im besondern Verstande ist das Kochen die Zubereitung oder Zurichtung auf dem nassen, so wie das Braten und Backen auf dem trockenem Wege. Das Verfahren auf dem nassen Wege, es sey nun mit Wasser, Bier, Essig, Wein, oder einer andern Flüssigkeit, hat wieder seine verschiedenen Grade, denn es werden da die Speisen entweder gebrühet, oder gesotten, oder gekocht.

Brühen heißt, wenn Fleisch oder Gemüse bloß mit heißem Wasser, Brühen oder andern Flüssigkeiten übergossen werden, oder auch darin sehr wenig sieden, um sie entweder von einem zu starken Geruche und Geschmacke zu befreien oder diese zu mildern; imgleichen auch Fleisch und andere Sachen zu reinigen und zur Behandlung tüchtiger zu machen. In der fau derwelschen französisch=teutschen Kochkunstsprache nennt man dieses Verfahren *blanchiren*.

Sieden heißt, wenn solche Dinge nur so lange in dem Wasser, oder in der Brühe, ge-

gelassen werden, bis diese ins volle Aufwallen gekommen sind.

Kochen, im allereigentlichsten Verstande ist, wenn das Sieden einige Zeit anhalten muß und die Speise eine Zeitlang in der aufwallenden Flüssigkeit erhalten wird.

Mit allen diesen Behandlungen der Speisen auf dem nassen Wege sucht man nichts anders zu bezwecken: als eine harte Speise, von welcher Art sie immer ist, zu erweichen, aufzuschließen, oder zu zersetzen, daß sie wohl gegossen und verdauet werden kann, auch zuweilen dadurch dem Wohlgeschmacke und der Lieblichkeit der Speisen aufzuhelfen. Durch Aufmerksamkeit, Erfahrung und Uebung gelangt man zur Kenntniß, wenn, wie, wo und wie weit diese Grade des Kochens auf die verschiedenen Speisen anzuwenden sind. Man macht z. B. die Erfahrung: daß die flüchtigen Salze und Oele schon durch einen sehr geringen Grad des Kochens aufgelsset und bey anhaltendem Sieden nach und nach davon geführt werden. Daher, wenn uns daran gelegen ist und unser Geschmack es verträgt, daß diese flüchtigen Salz- und Oeltheile beysammen bleiben und erhalten werden sollen, so hat man den gelindesten Grad des Kochens anzuwenden. Man muß daher wohlriechende Kräuter, Wurzeln, gewürzhafte

Sachen, geistige Flüssigkeiten, und andere Kochgegenstände mehr, die schon durch ihren Geruch und Geschmack das in sich habende flüchtige Salz und Del verrathen, mit Vorsicht sieden oder kochen; besonders immer verdeckt halten, und Gegenstände, davon der eine mehr des Siedens als der andere bedarf, nicht zugleich in den Topf, Pfanne oder Kasserolle thun, sondern immer den spröbdesten Theil voraus, den geschlachteren nach und den weichsten am spätesten zum Ende geben.

Es giebt aber auch Speisegegenstände, die von flüchtigen Salzen und Delen nur wenig haben, und oft gerade das Gegentheil von denen, so eben erwähnten sind. Man hat also nöthig, diese zu erweichen, aufzulösen und von ihren unschwachhaften Theilen abzusondern. Hier kommt es auf die gute Beschaffenheit des Auflösungsmittele an; das ist hier ein Nasses, und gemeiniglich Wasser. Allein auch hier zeigt sich eine große Verschiedenheit desselben.

Harte Wasser lösen um so viel weniger auf, je mehr sie hart sind, d. i. die mehr oder weniger mineralische Säure, die eine Kalkerde aufgelöst hat, in höherem oder minderm Grade besitzen. Weiche Wasser besitzen diese Säure nicht, sie sind daher die tauglichsten zum Kochen. Die harten Wasser erfordern mehr Holz und Zeit, wenn etwas darinnen mürb und

weich gekocht werden soll; blos zum Sieden der Fische und Krebse sind sie tauglicher, als die weichen Wasser, auch bleiben die Farben der Kräuter, die man im harten Wasser kocht, viel schöner, als im weichen. Hülsenfrüchte, als: Bohnen, Erbsen, Linsen, Hirse, Gerstengraupe und Reis kochen im harten Wasser nur schlecht; hat man daher kein weiches Wasser, so muß man das harte verbessern, was leicht geschehen kann, wenn man nämlich eine kleine Portion Potasche im kalten Wasser auflöst und diese Auflösung in eine dieser angemessenen Menge harten Wassers tröpfelt. Das harte Wasser wird anfänglich davon milchigt werden, sich aber nach einiger Zeit wieder aufklären und einen zarten Kalk zu Boden setzen, von dem man das Helle sonach abgießt. Ist durch das erstmalige Verfahren das Wasser zu hart geblieben, so wiederholt man das Eintröpfeln der Potasche noch einmal und man wird seine Absicht unfehlbar erreichen.

Es ist aber nicht die Erweichung der Speisen allein, die durch das Kochen zu erhalten gesucht wird, sondern eine gewisse Umsezung und Veränderung in Verbindung der Theile, was man die Mischung nennen kann, muß auch dabey erhalten werden; d. i. die rohen Speisegegenstände, die uns der Fleischer oder Metzger, das Thierreich überhaupt, die Gärtnercy und der Feldbau zur Küche liefern, mü-

Im noch durch das Kochen von dem uns an manchen dieser Gegenstände, z. B. dem rohen Fleische u. s. w., unangenehmen Geruche und Geschmacke befreuet werden, ob sie gleich sonst schon im rohen Zustande weich und genießbar wären. Durch die Bearbeitung mit dem Feuer geschieht es, daß alles besser und zum Genuße angenehmer durcheinander kommt; denn die künstliche Wärme des Kochens ist von einer größern Stärke, als die natürliche war, die Zersetzung und Auflösung der rohhaften Theile und deren Mischung, geschieht also für den Zweck des Genusses hier künstlich besser, als es im natürlichen Stande möglich war. Weil indessen die Mischungen der natürlichen Gegenstände zum Kochen nirgends besser, als in verschlossenen Gefäßen zu bewerkstelligen ist, wo alle Säfte sich einander gleichsam begegnen und die eingeeengte Luft selbst in das Innerste der Theile zu dringen gezwungen wird, so ist in dieser Absicht nichts angelegener zu empfehlen, als daß, so viel es sich nur immer thun läßt, in verschlossenen oder gut verdeckten Gefäßen gekocht werde. Wegen des sogenannten Ueberlaufens oder Ueberkochens, das bey verdeckten Kochgefäßen leichter als bey offenen geschieht, gebraucht man das einfache Mittel: man bestreicht das Kochgefäß oben, am inwendigen Rande, mit Fett, so steigt die kochende Flüssigkeit nicht weiter, als bis dahin.

Man hat zuweilen Sachen zu kochen, die sich leicht an das Gefäß anlegen oder anbrennen, wodurch die Speise einen widerlichen, brandigen Geschmack bekommt. Dieses ereignet sich bey allen Kochgegeständen und Kochzubereitungen, wo der wässerige oder nasse Theil der kleinste ist, oder es durch's Kochen wird. Dieses zu verhüten, thut man wohl, wenn man das Küchengefäß, worin eine Sache, die leicht anbrennt, befindlich ist, in ein größeres mit Wasser gefülltes stellt, z. B. einen kleinern Kochtopf in einen größern und den Raum zwischen beyden mit Wasser ausfüllt und so beyde in einander zum Feuer setzt. So wie das in den Zwischenräumen befindliche Wasser anfängt zu kochen, so erhitzt sich endlich der innere Topf ebenfalls, und die darinnen befindliche Speise wird fertig und ausgekocht, ohne im mindesten anzubrennen. Eierspeisen, Hülsenfrüchte, alle Gattungen Muse oder Breye, die sich nicht anlegen sollen, Latwergen und besonders eingedickte Fleischbrühen, Honig, Syrupe u. dgl. m. werden auf vorbeschriebene Art mit aller Sicherheit gekocht und zubereitet.

Das Kochen kann auf zweyerley Arten geschehen; entweder, man setzt das Fleisch mit kaltem Wasser an oder zu, oder man bringt es gleich in kochendes Wasser. Beyde Arten sind richtig, nur ihre Anwendung leidet Aus-

wahnen in Ansehung auf die Absicht, die man damit erreichen will. Wenn zähes, altes Fleisch, Stockfisch, oder strenge Wurzel-Gewächse, Hülsfrüchte und dergl. erweicht oder deren Saft ausgezogen werden sollen: so ist es besser, man setzt sie im kalten Wasser an oder zu, denn im heißen oder kochendem Wasser werden sie verharscht oder verhärtet, anstatt sich zu erweichen und aufzuschließen. Da hingegen, wenn man zur Absicht hat, daß Kochgegenstände sollen in ihrer Mischung verändert werden, um deren Geschmack zu verbessern; daß sie sollen etwas mehr hart und kräftig, als weich und saftlos werden: in dieser Absicht bedient man sich des Au- oder Zusetzens im heißen oder kochendem Wasser, wie z. B. bey jungem Fleische und Geflügel, bey grünen Garten-Gewächsen u. s. w.

Es ist von Wichtigkeit zu fragen: zu welcher Zeit sollen Butter, Salz oder andere Gewürze an die kochenden Speisen gethan werden? Bekanntlich können wir ohne Butter oder andere Fettigkeiten, Salz oder andere Gewürze unsere Speisen nicht wohlschmeckend machen und beyde dienen noch weiter dazu, die Speisen im Kochen zu erweichen. Indessen versteht es sich von selbst, daß fettes Fleisch und andere an sich schon fette Kochgegenstände, der Butter oder des Schmals

ges nicht bedürfen. Da wo Butter und Schmalz an die Speisen zu thun ist, muß es, besonders bey Rüben und andern Wurzelgewächsen, erst dann geschehen, wenn solche vorher einen Sud oder ein paar Wallauf, wie man auch zu sagen pflegt, gethan haben.

Was das Salz betrifft, so ist es aus der Chemie bekannt, daß dasselbe die Hitze des Wassers vermehrt und daß es zugleich die Theile der Pflanzen- und thierischen Körper, das ist der Gemüse und des Fleisches, auflöst und solchergestalt das Erweichen und Auflösen befördert; allein durch langes Kochen verliert auch das Salz seine beste Kraft und der angenehme Salzgeist verfliehet in die Luft. Da man nun gerne die Auflöfung befördern und doch auch den guten Geschmack beybehalten inbte: so soll man das Salzen der Speisen zweymal vornehmen. Einmal thue man Salz an die Speisen, wenn man sie bey- oder zusetzt; und zum zweytenmale kurz vorher, ehe man sie anrichtet und auf den Tisch setzt. Je fetter das Fleisch ist, je mehr muß es gesalzen werden; Wildpret erfordert nur halb so viel Salz, als Fleisch von zahmen Thieren. Wenn man die schöne grüne Farbe der Gartengewächse jeder Art, auch bey dem Kochen erhalten will, soll man solche schon salzen, ehe man sie im kalten Wasser bey- oder zusetzt.

Gewürze nennen wir alle diejenigen Dinge, die durch ihr wohlriechendes Del, oder durch ihre angenehm schmeckenden Salze, wenn sie mit den Speisen vermengt werden, denselben einen angenehmen Geruch oder Geschmack, oder beydes zugleich mittheilen. Die feinen Gewürze, als: Zimmt, Nelken, Muskatblüthe und Muskatennuß, Pfeffer und dergleichen besitzen viele flüchtige Theile, die schon durch einen geringen Grad der Wärme fortgejagt werden und dann nur bloß den kraftlosen Körper zurücke lassen. Man muß diese daher ganz zuletzt und kurz vor dem Fertigwerden und Anrichten der Speisen an diese thun, oder solche nur aufstreuen, ehe man die Speise aufträgt. Wo man Gewürze nöthig hat, um sie mit den Speisen oder Confituren kochen zu lassen, muß es schlechterdings nur dann geschehen, wenn man die Kochgefäße wohl verschließen kann, damit die flüchtigen Kräfte der Gewürze zurücke gehalten werden. Salz, Pfeffer und auch Ingwer sind die vorzüglichsten und besten und nicht im Uebermaas gebraucht, die gesundensten Gewürze.

Zimmt ist ein sehr angenehmes und nicht sehr hitziges Gewürz, allein man kann es nur bey süßen und Milchspeisen, beym Backwerk, süßen Getränken und bey Bereitung des Zuckergebäcks und der Confituren anwenden. In

sauerer Speisen eignet sich die Gewürznelke, die auch überhaupt bey eingemachten Sachen, die man in Wein oder in Essig einlegt, die vortreflichsten und besten Dienste leistet; indem sie, diesen beygesetzt, das sogenannte Schimmeln oder Anlaufen verhindert; langer Pfeffer und Samen Amomi, oder das sogenannte Englische Gewürz, Piment und à la mode Gewürz genant, ist, mit dem Senfmehl, zu letztgenanntem Behufe, besonders bey Einmachung der grünen Gewächse, als: Gurken, Kürbis, Bohnen u. dgl. m. ebenfalls überaus dienlich.

Pfeffer und Nelke, nebst Ingwer, eignen sich für die grünen Gemüße, nur muß man nicht zu viel davon nehmen. Die Cordamome und die Muskatennuß, so wie die Macis- oder Muskatoblume und der gewöhnliche Pfeffer finden fast überall an den meisten Speisen Anwendung, nur muß man von der Cordamome, der Muskatennuß und der Muskatoblume immer nur sehr wenig nehmen, sonst erhält man statt einer angenehmen und gesunden Speise ein widrigschmeckendes, hitziges ungesundes Essen.

Statt der genannten, nicht sehr gesunden und hitzigen ausländischen Gewürze, Zimmt, Pfeffer und Ingwer ausgenommen, empfehle

Ich die unter den Artikeln Kräuterpulver, Rigou- und Rönigspulver, Gewürz- und Kräutereffig vorgeschriebenen Gegenstände, wie man sich selbst verfertigen, damit besser und angenehmer würzen und dabey namhaft ersparen kann.

Nun auch noch einige Worte vom Braten und Backen. Das Braten des Fleisches vom zahmen oder von wildem Bleh, vom Geflügel, Abgeln und dergl. ist ein bekanntes Verfahren in der Küche, wodurch das Fleisch durch Ausziehung der in demselben befindlichen Feuchtigkeit, nach den äuffern Theilen und dem flüßig gemachten Fette, mittelst der Hitze des Feuers, mürbe und saftig zubereitet wird. Von solcher Feuchtigkeit und dem Fette entsteht eine Rinde, die wenn das fleisige Begießen mit Butter dazu kommt, ein dergleichen Essen nicht nur schmackhafter, sondern auch wegen seiner schönen gelben oder braunen Farbe, ansehnlicher und gefälliger macht. Durch das Braten wird also die nahrhafte Brühe des Fleisches zwar ebenfalls, wie bey dem Kochen, aufgelöst, aber nicht so viel mit Wasser vermischt, sondern zwischen den Fäserchen des Fleisches zurück gehalten. Ein guter Braten muß daher so saftig seyn, daß er von seiner eignen, gut ausgebratenen Brühe, durchaus in Menge angefüllt ist, so, daß wenn man ihn



anschneidet, diese Brühe aus dem Schnitte quillt. Daher muß man einen Braten ehender zu wenig, als zu viel braten; er ist auch im erstern Fall gesünder und nahrhafter, als in dem letztern. Große Stücke Fleisch muß man mit Butter, ihrem eigenen Fett, das abtröpfelt, fetten Brühen und dergleichen fleißig bestreichen und begießen. Indessen kann ein großes und dickes Stück Fleisch nie gut gebraten werden, wenn man es in der Mitte nicht ein wenig roh läßt, ausserdem wird es außen zu sehr ausgetrocknet; die innern rohen Theile dienen vortreflich zu einem Ragou oder zum Friscaffiren. (V. s. diese Artikel nach.)

Das Braten geschieht theils an Spiesen, welche man durch Menschenhände, oder durch die bekannten Gattungen Bratenwender oder Bräter umtreiben läßt; theils in dem Ofen, welches ein gemeiner Backofen oder auch ein eigens dazu gesetzter Bratofen (Bratrdhre) seyn kann; theils auch in gewissen irdenen Töpfen und Pfannen, die mit eigens darauf passenden guten Stürzen und Deckeln versehen sind; endlich auch auf dem Roste. Unter allen sind die Spieß- und Topfbraten die schwachhaftesten; die Rostbraten folgen diesen an Güte und die Ofen- oder Röhrenbraten sind die geringsten, denn sie gränzen zu nahe an das gekochte Fleisch.

Beim Braten hat die Köchin auf gleiches, nicht allzustarkes Feuer, auf fleißiges Begießen des Bratens und darauf zu sehen: daß der Braten im Anfange nur mit höchst wenig Brühbe, ausser seiner eigenen, an oder auf das Feuer komme.

Wenn das zu bratende Fleisch jung und fett ist, so geht es auch mit dem braten desselben leicht her; ist es aber alt und zähe, so muß man durch Vortheile zu Hülfe kommen. Starckes Klopfen mit einem dazu hergerichteten Holze, Baißen mit Essig, und vorheriges gelindes Dämpfen, ehe man das Fleisch an den Spieß steckt, thun sehr viel zum Mürbemachen desselben. Am meisten richtet man aber aus, wenn man ein Stück Speck anzündet und diesen auf den am Spieße stekenden Braten abtriefen läßt; die heißen Specktropfen sind so durchdringend, daß sie das Fleisch sehr mürbe machen.

Der Zweck des gegenwärtigen Kochs und Küchenwirthschaft = Buchs ist: neu angehenden Hausmüttern und Köchinnen eine vollständige Anleitung zu geben, die Speisen so zu bereiten, daß solche nicht nur der Gesundheit zuträglich, sondern daß auch auf den Wohlgeschmack derselben die nöthige Rücksicht genommen werde. Es werden daher die vorstehenden

Belehrungen über das Kochen selbst, nicht allein, sondern auch die nachstehenden Anmerkungen, deren Befolgung jeder Hausmutter und Köchin eben so nöthig, als die Kunst zu Kochen selbst ist, hier wohl nicht am unrechten Orte stehen, und ich bitte, daß solche mögen fleißig gelesen und beobachtet werden.

Vor allen Dingen ist Reinlichkeit das erste und vornehmste Erforderniß in der Küche, und unerläßliche Pflicht der Köchin, dafür an ihrer Person selbst, als auch an allen Gegenständen in der Küche zu sorgen. Reinlichkeit ist die größte Zierde einer Köchin und empfiehlt sie über alles. — Die Vernachlässigung dieser Pflicht hat, neben dem, daß sie den Appetit an den aufgetragenen Speisen raubt, auch sonst schon vielen Schaden angerichtet, zumalen da, wo kupferne und messingige Geschirre gebraucht werden. Auf diese muß man ganz besonders aufmerksam seyn, sie stets rein halten und öfters nachsehen, daß kein Theil des Kupfers von der Verzinnung entblößt sey. Kupfer- und Messing-Geschirre müssen nach dem Spülen oder Reinigen so lange abgewischt werden, bis sie ganz vollkommen trocken sind, damit sich von der zurückbleibenden Masse ja kein Grünspan erzeugen kann.

Ein eben so nothwendiges Erforderniß ist die Ordnung. Alles in der Küche nöthige Werkzeug muß seine gewisse und bestimmte Stelle haben, damit es zum Gebrauche immer gleich bey der Hand ist; nach dem Gebrauche muß es gereinigt und wieder an seinen Platz gebracht werden. Viele Verdrüßlichkeiten und mancher Schade entstehen aus der Vernachlässigung dieser Pflicht.

Eine Köchin muß nicht flatterhaft und auch nicht unachtsam seyn; Bedachtsamkeit in dem Kochgeschäfte hindert manches Versehen, das sowohl mit dem Fener, als auch durch Unvorsichtigkeit bey Kräutern, Wurzeln und manch andern Speisegegenständen, begangen werden und Verdruß, ja selbst Unglück erzeugen kann.

Endlich ist die Ausübung der Sparsamkeit am meisten zu empfehlen. Niemalen werden vom Ueberflusse der Zuthaten, besonders der feinen und meistens theuern Gewürze, die Speisen schwachhaft; nur das vernünftige, rechte und sachgemäße Verhältniß der Zuthaten, giebt den Speisen immer einen angenehmen und sehr guten Geschmack. Man verderbt unendlich mehr durch zu Viel, als durch zu Wenig, indem man bey dem zu Wenig im Nothfalle noch zusetzen kann.

Ich gehe nun, immer mit Zurückweisung auf die vorstehende nothwendige Erklärung des Kochens, Bratens und Backens: c., die ich meinen lieben Abnehmern und Abnehmerinnen dieses meines allgemeinen Kochbuchs angelegentlichst empfehle, zu dem Vorberichte meines Kochbuchs und dann zu den Speisevorschriften selbst über, empfehle mich und mein Buch dabey auf das Angelegentlichste.

Weilhuber.

V o r b e r i c h t.

Obgleich die Zahl der vorhandenen deutschen und aus dem Französischen und Englischen übersehten Kochbücher bereits Legion ist; so schreckt mich dies doch keineswegs ab, diese Zahl noch mit einem neuen Produkte dieser Art zu vermehren. Meine Beweggründe sind die folgenden:

a) Bey weitem der meiste Theil der vorhandenen Kochbücher strotzen von Provincialisismen und trivialen Ausdrücken, ohne Erklärung; daß sie höchstens nur da brauchbar und verständlich sind, wo sie ihr Daseyn erzielten.

b) Meist durchaus sind in vorhandenen Kochvorschriften die Zuthaten zu den Speisen von so kostbarer und hochgiltiger Auswahl, auch so überflüssig vorgeschrieben, daß, um solche für beständig anzuschaffen, die Küchensasse eines Fürsten erforderlich wäre. Um

alle die vorgeschriebenen feinen Gewürze anzuschaffen, müßte man Nabob von Indien, oder der Besitzer einer Gewürzinsel seyn. Mit dem Gebrauche von Muskatblumen, Muskatnüssen, Nelken, Cardamomen, Zimmt u. s. w. wird gehaust, als wenn es Lannzapfen wären; die Eyer schockweise und der Zucker dem Sande gleich geachtet; kurz, alles in ungerichteter Menge, im Pausch und Bogen angegeben. Ob die Köchin auf diese Weise die Speisen an die Gewürze, statt die Letztern an diese thut, davon ist gar keine Frage.

c) Nur selten geben einige Kochbücher, hie und da, in einer Kochvorschrift die richtige Erfordernisse der Zuthaten an und sagen, für wie viele Personen eigentlich die angegebene Speise bestimmt ist. Die Kochschülerinnen, die sich demnach an die Menge der Vorschrift hält, kocht entweder zu viel, oder zu wenig, denn man machte sie nicht aufmerksam.

d) Die Maasse in nassen und trockenen Gegenständen sind, so wie deren Benennungen, bloß örtlich oder provinziell angegeben, ohne nur im Mindesten den Vergleich mit den Maassen auswärtiger Orte und Provinzen zu bezeichnen; was doch immer nothwendig ist, um das gleiche und erforderliche Verhältniß herzustellen.

e) Der ohne Noth eingepfuschte Unsinn fremder Worte mit teutschen Endigungen, als blanschiren, legiren, mitoniren, passiren und dergl. ausländ. Schnickschnack mehr, steht auf allen Blättern von manchem Kochbuche, ohne dabey der neu angehenden Köchin ein Wort zur Erklärung zu sagen: was denn diese fremden, verkehrten Ausdrücke heißen und bedeuten sollen. Daß, z. B. Boullion eine dünne, natürliche, und Soose eine künstliche, verdickte Brühe ist, dies und so manch anderes Küchen-Künstwort, findet man nur selten erklärt.

f) Die Küchenvorschriften sind in den allermeisten Kochbüchern, ohne Auswahl durch einander geworfen und fangen gewöhnlich mit den Suppen an, ohne vorher nur ein Wort zu sagen, wie man das Fleisch oder die andern Gegenstände, woraus die Suppe gezogen wird, kochen, behandeln und vorbereiten soll.

Dieses angeführte und noch viel mehr unberührt gelassene Fehler: und Mangelhafte so mancher Kochbücher, hat mich bestimmt, meine auf mehrjährige Erfahrung und Ausübung gestützte Ansichten von der Sache, durch ein neues und auf Grundsätze berechnetes Kochbuch, nach der Buchstaben-Ordnung, teutsch herauszugeben. Ich werde alle Mühe anwenden, die Fehler und Mängel, die ich in andern Kochbüchern fand, wo möglich zu ver-

meiden und zu verbessern, auch durch mein Kochbuch Gelegenheit geben, vorzüglich andere Kochbücher zu berichtigen.

Meine mit vielen Herrschaften gemachten vielfältigen Reisen durch die mehresten Staaten Europens, haben mir auch Gelegenheit gegeben die Vortheile der Ausländer in der Kochkunst kennen zu lernen, zu benutzen und durch sorgfältiges Prüfen das Mangelhafte zu ersetzen. Mein mehrjähriger Aufenthalt in Wien, wo man bekanntlich vortreflich, gut und gesund kocht, setzte mich gleichfalls in den Stand, zu vergleichen und zu wählen: wie man kochen soll, und nicht, wie meist allgemein hingeschrieben wird: wie man kocht.

Die allgemeine Einleitung in die Kunst zu kochen, findet man unter dem Artikel Kochen. Das allgemeine Titelblatt zu diesem meinem Kochbuche wird bey dem letzten Hefte mitgeliefert. Am Schluße des Buchs werde ich auch noch mancherley nützliche Belehrungen anzeigen und mit abdrucken lassen.

Ich empfehle demnach meine Vorschriften zu geneigter Aufnahme, so wie mich selbst gehorsamst.

Weilhuber.

U.

Ual, ein bekannter, vortrefflicher Fisch, von schlangenhähnlicher Gestalt und glatter, schlüpfriger Haut. Das Fleisch des Uals ist fett, weiß und schmeckt angenehm; indessen halten es die Aerzte doch nicht für gesund, weil es zu fett und schleimig ist, auch zu nahrhaft seyn soll. Allein dies mag wohl, wie überall, auch bey dem gesündesten Speisen der Fall ist, nur vom Uebermaase des Genusses herkommen und gelten. Der Ual hat ein hartes und zähes Leben, dies macht auch seinen Tod langsam und beschwerlich. — Die beste Art den Ual zu schlachten ist: man nimmt ein dazu hergerichtetes rundes Stück hartes Holz, schlägt ihn damit auf den Kopf, daß er betäubt wird und nagelt ihn dann, durch den Kopf, mit einem spitzigen und starken Nagel, auf einem Stock oder Anrichtisch, fest an. Nun muß die Haut am Halse sogleich und schleunig abgelöst und mit den Fingern, welche aber öfters während des Abziehens in Salz eingetaucht werden müssen, hurtig abgestreift werden. Man muß mit dem Abstreifen der Haut eilen, ehe der Ual wieder zur Besinnung kommt, weil er sich sonst fürchterlich krümmt und schlägt, somit das Geschäft des

Abziehens hindert und erschwert. Mit einem starken Aale haben immer zwey Personen zu thun. Nach dem Abstreifen schneidet man den Kopf des Fisches, der ohnehin nie zugerichtet wird und unbrauchbar ist, am Nagel ab, nimmt den Fisch aus und schneidet ihn, je nachdem er zubereitet werden soll, in Stücke. Die Leber des Aals ist gut und brauchbar, die übrigen Eingeweide taugen durchaus nichts und sind ganz unbrauchbar. April, May und Juni sind die Monate, worinnen der Aal am besten ist. Im July und August gebiert er lebendige Jungen und ist schlecht bis zum September.

Es folgen nun mehrerley Zubereitungsarten des Aals, die sämmtlich auch bey Zubereitungen der Aalraupe oder Quappe und der Schleie anwendbar sind, aus diesem Grunde ich auch etwas weitläufig war.

Aale zu kochen.

Man legt den abgezogenen Aal in ein tiefes Gefäß und streut etwas Salz darauf, das mit er sich abschleimt. Sonach nimmt man ihn heraus, schneidet ihn in beliebige Stücke und wäscht diese mit Bieressig rein ab. Nun kommen die Aalstücke in eine Pfanne oder Kasserole in kaltes Fluß- oder Röhrenbrunnenwasser, man setzt etwas Salz und einige frische Salbeyblätter bey und läßt den Aal ungefähr eine halbe Stunde kochen, so wird er gar oder fertig seyn. Bey Fische wird Citrone, Weinessig und Senf mit herum gegeben.

Wenn der Kal im Laufe eines Tractements als Zwischen- oder Einschubschüssel gegeben wird, die Zubereitung desselben mag seyn, welche sie will, so muß ein einpfündiger Kal 6 Portionen geben; wird er als Hauptschüssel oder an einem Fasttage gegeben, so wird in der Regel auf die Person $\frac{1}{4}$ Pfund frischer Kal gerechnet.

Kale blau zu sieden.

Man schlägt den Kal todt und zieht ihm die Haut nicht ab, reinigt ihn aber wohl mit Salzwasser. Hierauf schneidet man ihn in beliebige Stücke und setzt ihn im kalten Wasser zum Feuer, läßt ihn auch eine kleine Weile ungesalzen kochen. Nun gießt man das Wasser ab und Essig nebst etwas Wein daran, salzt die Masse und läßt sie fertig oder gar kochen. Nach dem Anrichten bestreuet man die Schüssel mit geschnittenen Peterfillkraut. Bey Tische wird Essig und Citronen dazu gegeben.

Kale am Spiese zu braten.

Man schleimt den getbbteten und abgezogenen Kal mit Salz ab, trocknet die nun nach Belieben groß oder klein abgeschnittene Stücke desselben mit einem reinen Küchentuche ab und bindet jedes Stück in reine Salbeyblätter ein. Diese Stücke steckt man an den Spieß, bestreuet sie mit einer Mischung von Semmel- oder Reismehl, ein wenig Salz und wenigen gestoßenen Muskatblumen. Man begießt das

Ganze anfangs mit geschmolzener Butter, später aber drückt man den Saft von einer guten oder von zwey Citronen darauf und fährt dann mit dem Begießen der abträufelnden Brühe fort, bis der Kal gar oder fertig ist. Der gebratene Kal muß schnell zu Tische getragen und recht warm herum gereicht werden.

Kal am Spiese zu braten, auf andere Art.

Der Kal wird abgezogen, in Stücken geschnitten, der Kopf und Schwanz, wie gewöhnlich zurückgelassen, und mit gestoßenen Pfeffer, Gewürznelken und Salz bestreut, und die Stücke quer durch, an einen heiß gemachten eisernen Spieß, auch zwischen jedes Stück ein Lorbeerblatt gesteckt. —

Wenn er des Mittags aufgetragen werden soll, so muß er schon des Morgens um 9 Uhr bey dem Feuer seyn, sehr langsam braten und mit seinem eignen Fette und etwas Salzwasser begossen werden. Man ist ihn sodann mit Citronensaft oder mit Senf.

Kal in der Pfanne zu braten.

Um den Kal in der Pfanne zu braten, dergleichen die Holländer einen *Pfannenaal* nennen, werden die zurecht gemachten und mit Salz wohl geriebenen Stückchen desselben, welche etwa einen Fingerslang sind, dichte aneinander gesetzt, daß sie die Pfanne oder ein Kasserol ausfüllen; alsdann gießt man ein paar Löffel

voll Wein mit Wasser daran, streuet Salz und grüne kleingehackte Salbeyblätter darüber, setzt alles auf Kohlenfeuer, deckt die Glutpfanne oder das Kohlenfeuer oben zu, und, wenn die Aalstücke bald halb fertig sind, macht man den Deckel auf, damit der Aal überall braun werde. — Beym Anrichten wird er mit feinem eisgenen Fette begossen und die Schüssel mit halben Citronen am Rande belegt und so aufgetragen.

Aal zu backen.

Man tddet und zieht dem Aale die Haut ab, und richtet ihn gehdrig vor, schneidet beliebige Stücke (aus einem pfündigen Aal, wenn Kopf und Schwanz weggeschnitten sind, 5 bis 6 Stücke in der Regel,) aus demselben, kersbet oder schneidet diese an beyden Seiten etwas ein und bestreuet sie mit Salz. Nachdem die so vorgerichtete Aalstücke eine halbe Stunde lang im Salze gelegen haben, werden sie herangegenommen, mit einem Tuche abgetrocknet und auf die nämliche Weise, gleich andern Fischen, gebacken. Man giebt sie mit Senf oder Citronensaft zu Tische. — Die Aalraupe wird zum backen eben so behandelt. —

Aale zu füllen.

Man nimmt das Fleisch vom Aale, hacket oder wieget es sehr klein, thut süßen Rahm, Semmelmehl, zwey bis drey Rockambolzwiebs

beln oder Schalotten, Peterfille, Salz und Pfeffer nach Erfordern dazu, füllet die abgezogene und wohl mit Salz gereinigte Aalhaut damit und läßt das Ganze in einer Tortenpfanne im Ofen braten oder backen, bis es die gehörige Farbe bekommt, das ist, bräunlich wird. Damit der gefüllte Aal Saft bekommt und sich nicht anlegt, so belegt man die Torten- oder Bratpfanne mit etlichen rohen, fetten Schinkenschnitten, die man, nachdem der Aal angerichtet ist, mit ein paar Eßlöffel voll guter Fleischbrühe durch einen Seiber treibt und das Durchgestriebene, als eine Soose, mit auftragen läßt. Ein pfündiger Aal giebt auf diese Art zubereitet, als Zwischenessen, 6 bis 8 Portionen.

Aale zu mariniren.

Nachdem man den Aal getödtet, und die Haut abgezogen hat, nimmt man ihn aus und schneidet ihn so voneinander, daß er durchaus am Rücken ganz bleibt. Nun wird der Rückgrat behutsam heraus genommen, der Aal mit Kräuterpulver (m. s. dies unter seinem Namen), gestoßenen Pfeffer und Salz, nach Erfordern, bestreut, fest aufgewickelt und in ein Stückchen leinenes Tuch eingendht. Hierinnen kocht man ihn im Salzwasser fertig, preßt die gekochte Rolle zwischen zweyen hölzernen Tellern so lange, bis der Aal erkaltet ist. Nun nimmt man ihn aus dem Tuche und legt ihn, mit etlichen ganzen Gewürznelken, in Weinessig. Will man

davon speisen, so schneidet man den aufgerollten Kal in Scheiben und trägt ihn mit Essig und Dehl zu Tische. Man kann auch den Kal, ohne ihn aufzuwickeln, in Stücken schneiden, mit feinem Oele bestreichen und auf dem Roste braten. So wie die Stücke gebraten sind, legt man sie in eine gut glasierte irdene Schüssel, deren Boden man vorher mit Kräuterpulver bestreut hat, fügt noch Citronenschaalen, ganze Nelken und Lorbeerblätter bey, die man zwischen die Kalstücke legt, und bestreut endlich auch den Kal oben noch mit Kräuterpulver. Nun gießt man Essig darüber und bedeckt die Schüssel gut und genau. Man gießt den Essig manchmal ab und wieder darüber. Nach etlichen Tagen kann man den Kal verspeisen.

Kalpastete, s. m. bey Pasteten.

Kalraupe, Kalruppe, Kuppe und Kutte, auch Quappe genannt, ist ein dem Kalle, am Fleisch und Geschmacke, viel ähnlicher Fisch. Das Maul ist froschmaulartig, der Kopf groß, die Haut grau, glatt und gedupft, der Bauch weiß. Das Fleisch ist zart und wohlgeschmeckend, und man hält es für weit gesünder, als das Fleisch des Kalls. Die Leber ist groß und wird für einen besondern Leckerbissen gehalten. Nachstehende vorzügliche Zurichtungen gestattet die Kalraupe.

Aalraupe oder Quappe zu fieden.

Man tddtet diese Fische wie den Aal, reißet sie mit Salz oder heisser Asche wohl ab, reißt sie auf, und nimmt sie bis auf die Leber aus; denn diese muß unten am Halse hängen bleiben, auch muß man die Galle davon nehmen und sie hierauf fleißig auswaschen. Dann gießt man Essig darüber, läßt sie, wie einen andern Fisch fieden und wirft, wegen Härte des Fleisches, etwas Butter hinein. Will man sie in Wasser absieden, so muß dieses ziemlich gesalzen werden. Die Fleischbrühe und Soosen, welche darüber angerichtet werden können, sind die nämlichen, wie bey dem Aal und dem Hechte. Uebrigens merke ich überhaupt für alle Aalruppen = Zubereitungen insgesammt an: daß, wenn man für Tafeln und Gesellschaftstische kocht und diese, wie jede andere Fischart, als Zwischenessen oder Beyschüssel gegeben wird, man mit einer zweyppfündigen Aalraupe für 6 Personen ausreicht. Werden aber Fische als Fastenspeise oder als eine Hauptschüssel gegeben, so darf man für 6 Personen schon 3 Pfunde u. als Liebingspeise 4 Pf. rechnen. Die Zuthaten und Soosen richten sich nach den Gerichten der Fische und man nehme daher solche nach Gutdünken, ja aber nie zu viel an.

Aalraupe mit Citronensaft.

Nachdem die Aalraupe im Salzwasser abgekocht ist, wird sie in die Schüssel gelegt, in

der sie soll aufgetragen werden. Nun nimmt man ein Stückchen frische Butter, Semmelmehl, Citronenschalen klein geschuitten, von einer ganzen Citrone die Scheiben und ein wenig Muskatblüte. Dies alles schüttet man in eine Pfanne oder Kasserolle und gießt, nach Erfordern, Wein, Wasser und Fleischbrühe darüber, legt eine geschälte Zwiebel und Lorbeerblätter bey, läßt alles wohl kochen und richtet die Brühe über die Fische an.

Aalraupe in einer pohlisch. Brühe.

Um eine pohlische Brühe über Aalraupen zu machen, schälet man Aepfel und Zwiebeln, zerschneidet beyde, und thut sie in einen Topf mit zerschnittenen Semmelkrumen, Ingwer und Pfeffer, gießt Brühe oder Petersilienwasser, Wein und Essig hinzu, und läßt es zusammen gehdrig weich kochen. Hierauf quirlet man die Brühe stark und streicht sie durch ein Hartuch oder Seier in eine Kasserole, legt ein Stückchen Butter dazu, und wenn etwa der Brühe zu wenig ist, gießt man noch etwas Fleischbrühe oder Wein und Essig daran. Zucker, geschnittene und abgezogene Mandeln, Citronenscheiben und Schalen werden, nach Erfordern, gleichfalls hinzu gethan, und alles mit den Aalraupen aufgekocht. Die Aalraupen legt man dann zierlich auf die Schüssel, gießt die Brühe darüber her, belegt sie mit den darin befindlichen Citronen, und bestreuet sie mit geriebenen Semmeln in Butter gerbstet.

Aalraupe in einer sauern Limoniensbrühe.

Man legt die gesottene Aalraupen in eine Kasserole, Pfanne oder Tiegel, thut frische Butter daran, schneidet auch eine Citrone nicht allzu dick, und schüttet sie, nebst wenig Muskatblumen und Ingwer in den Tiegel, streuet geriebene Semmel darüber und gießt ein wenig Wein und Fleischbrühe hinein, und läßt alles nach und nach sanft einkochen, bis es anfängt dicklicht zu werden. — Oder: man thut ein paar Eyerdotter in ein Löffchen, tröpfelt etliche Tropfen Essig hinein, gießt Aalraupenbrühe dazu und quirlt alles wohl, daß es nicht zusammen riant. Diese Brühe richtet man dann über die Aalraupe an, und sie dient auch über Hechte, Karpfen und Schleien.

Aalraupenleber zuzurichten.

Man nimmt die Leber, läßt sie ein wenig im Wasser liegen, thut hernach in einen Tiegel ein Stück Butter, etwas Muskatblumen, klein geschnittene Citronenschalen, und die Lebern von den Fischen, welche man vorher allein ein wenig, ehe das Gewürz hinzukommt, auf den Feuer stehen lassen muß; gießt alsdann Wein nebst etwas Fleischbrühe darauf, streuet klar geriebene Semmel darüber und läßt es gemächlich kochen. Will man sie bald anrichten, so wird von einer Citrone der Saft hinein gedrückt und, wenn es etwa zu sauer werden sollte, ein we-

nig Zucker hinzugethan, wodurch das Ganze einen reizenden Geschmack erhält. Wenn die Lebern aber recht gut werden sollen, so nimmt man ein paar Stückchen derselben, stößt sie nebst einem Stückchen Butter und etwas Semmelmehl in einem Mörser, setzt die Masse in einem Topfen, wenn vorher Wein und Brühe darauf gegossen worden, aufs Feuer und treibt es dann durch einen Seiber. Das Durchgetriebene schütet man auf die Lebern und läßt sie gemächlich aber nicht lange kochen.

Altraupen zu braten.

Man zieht der Altraupe, nachdem sie todts geschlagen ist, die Haut wie dem Aal ab, reibt den Fisch mit Salz ein, nimmt ihn aus und schneidet aus demselben beliebige Stücke, bestreuet diese mit gestoßenen Gewürznelken, Pfeffer und Salz, bindet sie mit Lorbeerblätter und Salbey ein und steckt sie an den Spieß. Sie müssen langsam braten und mit Butter, wenig Fleischbrühe und dem Saft aus ihrer Leber, die man diesfalls zerschnitten in die Untersehs Pfanne legt, fleißig begossen werden. Man ist den gebratenen Altraupen wie den gebratenen Aal mit Zitronensaft. Die Schleie kann eben so behandelt werden.

Altraupe zu backen.

Nachdem die Stücke, wie eben beym braten gelehrt worden ist, vorgerichtet sind, so

streuet man sie mit Semmelmehl und Gries und bäckt sie aus frischen und heißen Schmalz langsam und schön braun, gleich einen Karpfen, heraus. Die Leber wird in kleine, den Grundeln ähnliche Stückchen zerschnitten und ebenfalls schön röstche gebacken und die großen Stücke beym Auftragen damit und mit Petersilkrant verziert.

Abschwizen heißt, wenn man eine Speise oder die Zuthat zu derselben, es sey Fleisch oder Gartengewächs, mit einem Stückchen Butter oder Speck, verdeckt über das Feuer setzt und es in seiner eigenen Soose entweder ganz, oder, nach Beschaffenheit der Sache, nur zum Theil abschwizen oder dünsten läffet.

Achiar, Achia, und Acia.

Man macht ihn aus allerley Früchten, als unreifen Melonen, Kürbissen, Gurken, Weintrauben und dergleichen mehr. Der eigentliche Achiar oder Acia kommt aus Ostindien und wird aus dem unreifen Bambusrohre bereitet und in den Hofküchen zu pikanten Brühen oder Soosen angewendet. Wir bereiten denselben am besten aus halbreifen Weintrauben und aus ausgewachsenen Gurken oder Kufumern.

Die erste Art wird auf nachstehende Weise bereitet: Man nimmt eine beliebige Portion halbreife Weintrauben, beert solche von den Stielen oder Rämmen ab und wäscht sie sauber.

Diese Beeren schüttet man in eine tiefe steinerne oder gut glafirte irdene Schüssel und gießt starkes, kochendes Salzwasser darauf und deckt die Schüssel zu. Nach 24 Stunden gießt man das Salzwasser ab, macht es kochend und gießt es abermalen über die Weinbeere. Immer, nachdem das Salzwasser über den Beeren gestanden hat, wird es noch viermal abgegossen, siedend gemacht und wieder über die Beeren gegossen und jedesmal verdeckt 24 Stunden darüber gelassen. Nun nimmt man die Weinbeere heraus und zerstoßt sie in einem steinernen Mörser. Das Zerstoßene wird mit gequetschtem Knoblauch und Meerrettig oder Aren, gestoßenen Senfkörnern, Nelken und Pfeffer vermischt, in steinerne oder porzellanene enge Gefäße oder Lbpfе gethan und mit guten Weinessig übergossen, fest zugebunden und an einem trockenen und kühlen Orte aufgestellt. Will man zu Wildpret oder Fischen einen starken und pikanten Ueberguß haben, so kocht man ein paar Lbffelvoll der Weinbeer-Acia in der Wildpret- oder Fisch-Sosse mit auf, so wird man seinen Zweck erreichen.

Die andere Art Acia wird aus Gurken oder Cucumern bereitet. Man nimmt 15 bis 20, oder auch weniger, ausgewachsene Gurken, wischt solche sauber ab und legt sie in eine steinerne oder gutglafirte irdene Schüssel. Nun macht man starkes Salzwasser kochend und gießt dieses 6 Tage lang, alle Tage ab und siedend

wieder darüber, wobey nach dem Uebergießen die Schüssel immer wieder zugedeckt wird und verdeckt stehen bleiben muß. Am siebenten Tage gießt man das Salzwasser weg, schneidet aus jeder Gurke der Länge nach einen Keil oder Spalt und sucht mit Vorsicht die Kerne heraus zu bringen. Inzwischen hackt man Zwiebeln, Knoblauch und Meerrettig oder Aren recht feyn, vermischt damit gestoßenen Senfsaamen, Ingwer, Nelken und Pfeffer, alles gestoßen und macht die Massa mit Essig zu einem Taige und füllt mit diesem die ausgehblten Gurken an, legt den ausgeschnittenen Spalt oder Schnitt in jede derselben wieder ein und bindet jede mit Zwirn zu. Hierauf legt man die Gurken in ein euges, steinernes oder gläsernes Gefäß fest neben und aufeinander, und füllt endlich das Gefäße mit gutem Weinessig voll. Damit der Essig nicht anlauft, so wirft man einige ganze Gewürznelken dazu, oder streut Senfmehl darüber. Werden die beyden genannten Gattungen Acia immer wohl zugebunden gehalten und an einem kühlen und trockenen Orte aufbewahrt, so kann man solche ein paar Jahre lang gut erhalten. Uebrigens ist der Gebrauch von einer Gattung wie von der andern; man macht und verschärft saure Soosen damit, indem man z. B. von den Gurken so viel man nöthig zu haben glaubt abschneidet und in der Soose, die verschärft werden soll, mit aufkocht. Auf 15 bis 20 große Gurken ist das Maas oder Gewicht der oben

Bemerkten Zuthaten und Gewürze von jeder Art 2 Loth; — bey der Weinbeer-Acia aber auf 2 Maas Traubenbeere nur von jedem 1 Loth, ausgenommen Ingwer, Nelken und Pfeffer, wo überall nur die Hälfte genommen wird.

Acia von einer andern Art.

Wenn man sich von dieser besondern Art Acia ein paar Boutellien machen will, so nimmt man 1 Loth dürre oder 2 Loth frische Rapontica-Wurzeln, 1 Stück mittlerer Größe einer unreifen Melone, und 2 mittlere Zelleriewurzeln. Von den Letztern werden alle Blätter abgenommen und die Wurzeln rein gepuzt. Sämmtliche vorbenannte Sachen werden nun in kleine Stücke zerschnitten und im Wasser wohlverdeckt abgekocht. Nachdem der Absud kalt ist, nimmt man die genannten Gegenstände heraus und schichtet sie in ein Zucker- oder Einmachglas, das vollkommen zwey Boutellien hält. Nun nimmt man eine Boutellie weißen Wein und eben so viel guten Weinessig, in dem Weine siedet man 6 Zehen Knoblauch, 1 Loth ganzen Ingwer, $\frac{1}{2}$ Loth ganzen Pfeffer und $\frac{1}{2}$ Loth ganze Gewürznelken. Ein Loth weiße Senfkörner werden gestoßen, so nach in ein reines leinenes Läppchen gebunden und auch mit dem Gewürze zugleich in dem Weine mit abgessotten. Diese genannten Gewürze sämtlich werden aber erst in den Wein gethan, wenn dieser schon im Sude ist und nur noch eine kurze Zeit darinn

mit gesotten. Ist nun alles kalt, so gießt man Wein und Essig, samt allem mitgekochten Gewürze, über das Wurzelwerk in das Glas, bindet dieses mit einer Blase gut zu und stellt es an einen kühlen Ort. Der Gebrauch ist zwar wie bey den andern Arien, allein diese Art eignet sich vor den andern besser an die Soosen zu Wildbraten und überhaupt zu solchen Brühen, wo der Salzgeschmack nicht vorschlagen soll.

Aepfel sind eine bekannte, vortreffliche Obstart, von vielen Gattungen und Spielarten, für die Küche aber von großer Bedeutenheit. — Man macht eine Menge Speisen aus Aepfeln; man gebrauchet sie zu Soosen, Sulzen, Backwerk, Confituren und Conserven; Saft, Wein und Essig werden gleichfalls in der Küche aus den Aepfeln benützt. Ich werde hier mehrere Aepfelzubereitungen beschreiben, die man dann selbst leicht noch vermehren und verändern kann. Dabey bemerke ich überhaupt von allen Aepfelzubereitungen, daß man bey Tafeln und Gastungen in der Regel nur immer einen Apfel auf jeden Gast rechnet, das Desert ausgenommen.

Aepfel zu backen, oder Aepfelküchlein.

Man nimmet hierzu eine weinsäuerliche Art Aepfel und zwar von den Gattungen die gerne dünsten, schält solche und schneidet jeden Apfel, wenn er groß ist, in vier Theile, und sind diese noch zu groß, so schneidet man jeden Theil der

Länge nach nochmalen voneinander. Man legt die Apfelschnitten auf eine flache Schüssel und sieht darauf, daß sie hübsch trocken bleiben. — Nun nimmt man, nach Verhältniß ob man viel oder wenig Apfel hat, Wein, rührt Zucker, einen Eyerdotter und etwas Mehl hinein, so, daß es eine syrup- oder honigartige Lunte wird, fast wie ein dünner Milchbrey. Inzwischen setzt man eine Pfanne oder Kasserolle, mit Schmalz über das Feuer und bis dieses heiß wird, thut man indessen die Apfelschnitten in die Lunte, spießet nun einen um den andern an ein spitziges Holz und legt sie von diesen nebeneinander in das heiße Schmalz, und läßt sie schbn gelbbraun backen. Hat man der Schnitten mehrere, so kann man zwey bis drey mal daran backen und indessen die ersten warm setzen. Nachstehend auf andere Art.

Apfelrädchen oder gebackene Apfelscheiben, Apfelküchlein.

Hierzu werden die Apfel geschält, in fingerdicke Scheiben geschnitten und das Kernhaus ausgekochen. Diese Scheiben, nachdem sie zuvor einige Zeit mit Zucker bestreut worden, werden ferner in einen Taig von Eiern, Wein, Zucker und Mehl eingetaucht, und in Schmalz abgebacken, auf die Art, wie im Vorstehenden gelehrt worden ist.

Ober: Man kocht die Apfel zu Nus, thut gehackte Mandeln, kleine Rosinen, Zucker und

Zimmet darunter. - Alsdann weicht man Semmelschnitten in dem Apfelmus ein und bäckt sie in Schmalz schön gelb. Sowohl die Apfelmüchlein, als auch Apfelscheiben, werden, ehe man sie aufträgt, mit Zucker und ein wenig Zimmet bestreuet. Beym Apfelbacken ist auch zu bemerken, daß das Schmalz recht frisch und heiß seyn muß, ehe man die Apfel einlegt, sonst schlucken sie zu viel Fett ein; man muß sie auch während dem Backen mit einem Spieß oder Schüflein in der Pfanne umwenden, damit sie gleich durchbacken und gleiche Farbe bekommen.

Apfel-Eyerluchen oder Striezeln von Äpfeln.

Man schält und schneidet die Äpfel klein, nimmt dann nach Belieben Eyer, thut Zucker, Zimmet, Citronenschale, kleine Rosine, und die Äpfel dazu, mischt dieses unter geriebene und in Butter gerbstete Semmel, und macht in gehöriger Dicke einen Teig davon, welchen man in ein Kasserol mit Butter, in Form eines Kuchen bäckt. — Man kann auch längliche Striezeln von dieser Teigmasse formen, und in Schmalz ausbacken. Ehe man diese Apfelspeise aufträgt, streuet man ein wenig Zucker mit Zimmet darauf, man muß daher zu den Teig dieses Gebäcks ja nicht zu viel Zimmet nehmen.

Apfelsfülle.

Diese braucht man blos zu die Apfelskuchen, als auch in die aus Buttermalg gefertigten Apfelskorten. Man bereitet diese Fülle, wie weiter unten bey Äpfeln geschmort oder gedämpft gelehrt worden ist, auf die nämliche Weise und bringt sie, nicht allzubicke, auf den ausgewellten Kuchentaig. Wenn man statt der Fülle die geschälten Äpfel in Scheiben oder Schnitzen zum Apfelskuchen verwendet, so werden diese, ehe man sie auf den Taig legt, vorher in zerstoßnem und mit Wein angefeuchtetem Zucker einigemale umgewendet und dann erst zu ihrer Bestimmung gebracht. Den Zucker, der sich nicht angehängt hat, streut man oben darauf. Der Kuchen wird vor dem Backen mit zerklüppertem Ey bestrichen.

Apfellompote.

Hierzu eignen sich die Borsdorfer, Rosmariner und Renettengattungen der Äpfel am besten. Man thut in eine Kasserole oder messingige Pfanne geschälte und in der Mitte zerschnittene Äpfel und legt sie so, daß die Lücke des ausgeschnittenen Kernhauses oder Buzens, über sich sieht. Dann gießt man zwey Theile Wein und einen Theil Wasser, jedoch ja nicht zu viel daran; legt auch Zucker, ein Stückchen ganzen Zimmet und etliche Citronenschalen dazu. Mit all diesem werden die Äpfel so lange behutsam gekocht oder gedämpft, bis sie fast gelb werden.

Man nimmt nun Zimmet und die Citronenschalen heraus und stürzt die Pfanne oder die Kasserolle auf die Schüssel, in welchen die Kompote soll aufgetragen werden; ordnet die Aepfel zierlich und bestreuet sie mit gestoßenem Zucker und klein geschnittenem Citronate. Oder auferst:

So wie die Aepfel geschält und vorgerichtet sind, nimmt man die Schalen und ausgestochene Kröbse oder Kernhäuser und kocht diese in ein Theil Wasser und zwey Theilen Wein so lange, bis sie weich sind, dann seihet man die Brühe durch ein Tuch oder Haarsieb. In dieser Brühe wird, nach Belieben als man die Soose süß wünscht, Zucker geläutert; alsdann die geschälten und zerschnittenen Aepfel mit ein Stückchen Zimmet und etlichen Citronenschalenstückchen darein gethan und langsam gekocht, bis die Aepfel weich sind. Nun legt man diese auf eine Schale und schüttet die Brühe darüber; sollte letztere nicht schön gelb seyn, so kann man sie mit gebranntem Zucker (wie dieser bereitet wird, s. m. den Artikel Zucker nach) nach Belieben gelb färben. Diese Kompote wird mit geschnittenen Citronenschalen bestreut und kalt gegeben.

Aepfellompote anderer Art, von geschälten Borsdorferäpfeln.

Wenn die Aepfel geschält sind, so setzt man sie mit Wasser auf, thut geschnittene Citronenschale und ein wenig Wein und Zucker daran,

bis die Brühe eingedämpft ist, und die Apfel weich sind. Dann richtet man sie an und bestreuet sie mit Zucker und Zimmet. Will man aber die Apfel mit Weinbeeren oder Korinten dämpfen, so läßt man etwas rein gewaschene Korinten in Butter braten, und thut sie zu den Äpfeln. Man kann auch die Korinten, nachdem sie rein gewaschen, frisch daran thun, und zum Auf- oder Ansetzen, statt des Wassers, gutes, reines und helles weißes Bier nehmen.

Apfel: Schelee (Gelee).

Man schneidet eine gute Gattung Apfel, so wie sie sind, in Stücke und siedet sie in einer messingnen Pfanne, worinnen sie wohl Raum haben, in Wasser und Wein so lange, bis sie recht weich sind. Sodann werden sie aus der Brühe genommen und durch ein Haarsieb oder Tuch gedrückt und zu jedem Pfund Apfelsaft $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker zugesetzt. Dieses wird miteinander in einer messingnen Pfanne, unter beständigem Abschäumen langsam und so lange gekocht, bis der Saft ziemlich dicke ist. Nun werden noch von ein paar Citronen die Schalen, länglich zerschnitten, hinzu gethan und das Kochen so lange fortgesetzt bis, wenn man etwas von der Masse auf einen Zinnteller tröpfelt, solches, nachdem es kalt geworden ist, besteht oder sulzig wird. Endlich wird die Pfanne vom Feuer genommen und nach einigem Erkalten das Schelee in die dazu gehdrigen Glä-

26 Aepfel gedämpft. Aepfel gesulzt.

fer gegossen, zugebunden und zum Gebrauche aufbewahret.

Aepfel gedämpft oder geschmort.

Man sticht mit einem eigens dazu gemachten Hohleisen den Bugen oder das Kernhaus aus den Aepfeln, schält sie und legt sie in einen Stolltiegel oder Fußhafen, thut Zucker, Zimmet und Citronenschalen dazu, gießt ein wenig Wein daran und läßt die Aepfel so lange dämpfen, bis sie weich sind und fast keine Brähe mehr haben. Nun richtet man sie an, bestreuet sie mit Zucker, kleingeschnittenen Citronat und klein gewiegte Mandeln, giebt sie dann halb kalt, statt des Salats, auf die Tafel. Diese gedämpften Aepfel kann man auch als Fülle in Aepfelmuchen verwenden.

Man kann die Aepfel auch ungeschält lassen, die Hbhlung derselben, wo man den Krbbß oder das Kernhaus ausgestochen hat, mit Weinbeeren füllen und auf die nämliche Weise, wie oben gelehrt worden, zubereiten und dann warm auf die Tafel geben. Damit die Schaaalen weich und saftig werden, läßt man die Aepfel, ehe man Wein und Gewürz daran thut, ein wenig mit Butter dämpfen oder schmoren.

Aepfel gesulzt, (eingesulzte Aepfel).

Man schält etwas große Aepfel, hßht sie aus und füllt sie mit in Wein gekochten und durchgetriebenen Zibeben oder großen Rosinen.

Die Fülle muß dicke seyn und mit recht kleinen geschwittenen Citronat vermischet werden. Man werden die Äpfel in halb Wein und halb Wasser, mit Zucker und Zimmet bestreuet, weich gekocht und auf die Schüssel, auf der sie aufgetragen werden sollen, gelegt. — Die Brühe wird mit noch etwas Wein und einer Hausenblasen-Auflösung (diese zu machen s. m. den Artikel Hausenblase) so lange gekocht, bis sie sich, wenn man sie probirt, sulzt oder bis sie besteht. Hierauf gießt man sie warm und durch ein Haarsieb oder Tuch über die Äpfel. Man deckt das Ganze zu und setzt es an einen kühlen Ort, bis zum Gebrauch. Will man haben, daß die Sulze nach Citronen schmecken soll, so läßt man die Schale von 1 oder 2 Citronen $\frac{1}{4}$ Stunde mitkochen und soll sie roth aussehen, so siedet man auch ein Stückchen Tournesol mit.

Apfelfuchen.

Diese Art Kuchen macht man sowohl vom Butter- als auch vom Hefentaig. Den Buttersertaig zu machen, findet man die Anweisung dazu im B. Buttersertaig. Den Hefentaig zu den Apfelfuchen bereitet man auf folgende Art: man schüttet Mehl, so viel man zu brauchen glaubt, in eine Schüssel, salzt es und nimmt zu einem Pfund Mehl $\frac{1}{4}$ Pf. Butter, schneidet diesen dünne in das Mehl und macht den Taig mit erforderlicher guter Weißbierhefe und

lauwarmer Milch (eine Viertelmaaß Milch auf ein Pfund Mehl gerechnet) an. Der Teig darf nicht zu dünne seyn, und muß so lange gearbeitet werden, bis er sich von dem Rührlöffel schält. Man stellt ihn dann in die Wärme, damit er aufgeht und ist dies geschehen, so wirkt und wellt man ihn zu dem erforderlichen Gebrauche aus. Man kann kleine Kuchen und auch größere in Pastetenform daraus machen, nur muß der Teig eines halben Fingers dick ausgewürgelt werden, worauf die Äpfel kommen und mit Streifen aus dem nämlichen Teige zierlich überlegt werden. Wenn man Buttermilch nimmt, verfährt man eben so und bäckt beyde Arten Kuchen auf dem Blech. Die Äpfel kann man in Scheiben oder Schnitzen aufschneiden, oder eine Äpfelfülle machen. — M. s. diese.

Äpfelküchlein, siehe oben Äpfel zu backen.

Apfelmus.

Die Äpfel werden geschält, geschnitten, in Wein und Wasser weich gekocht, durch einen Durchschlag gerührt, und mit Zucker und Zimmt bestreut. Man kann aber auch, und dann wird das Mus oder der Äpfelbrey für besser gehalten, in Butter geröstetes weißes Brod und Weinbeere mit weich kochen lassen, in diesem Falle wird das Apfelmus nicht durchgeschlagen,

Apfelschnitten. Apfel: Strauben. 29

sondern gleich angerichtet, so wie es fertig ist. Will man Apfelmus mit einer Kruste oder Rinde haben, so thut man es in eine Schüssel (von Porzellan, Steingut oder glasiertem Thon), streut abgezogene, gehackte oder gewiegte Mandeln und geriebenes Brod durcheinander gemischt, Messerrücken dicke darüber, schneidet kleine und dünne Sänitten Butter darauf und läßt es im Backofen gelb backen. Beim Anstragen wird Zimmet und Zucker darauf gestreut.

Apfelschnitten sind, mit weniger Abänderung, die oben schon beschriebenen Apfelsäckchen oder Apfelscheiben in länglicher Form aus großen Äpfeln geschnitten. An der rechten Beschaffenheit des Teigs, worein man die Apfelschnitten thut, daß solcher nicht zu dick, aber auch nicht zu dünne ist; an einer geräumigen Pfanne und immer frischen und heißem Schmalze, liegt der ganze Vortheil gutes Apfelgebäckenes zu Stande zu bringen.

Apfel: Strauben.

Man macht zu diesen den nämlichen Teig an, wie zu dem Apfelgebäckenen überhaupt. Die Äpfel werden würflicht geschnitten, mit Weinbeeren, geschnittenen und ausgebrinten Rosinen, länglich geschnittenen Mandeln und Zucker vermischt; das ganze Gemengsel in den Teig geschüttet und durcheinander gerührt. Nun

30 Apfelsuppe. Apfeltorte.

legt man mit einem kleinen Schaumlöffel kleine Portionen oder Küchlein in das inzwischen in einer messingnen Pfanne heiß gemachte Schmalz, und läßt diese langsam und hübsch röstche backen. Der Talg darf nicht zu dünne seyn, sonst zerfahren die Strauben beym Backen und ist er zu dicke, so werden sie klotzartig.

Apfelsuppe.

Borsdorferäpfel sind hiezu am besten. Man schneidet sie in Viertel, setzt sie mit Bier, Wein, Zucker und Citronenschaale auf, läßt alles weich kochen, schlägt es durch den Durchschlag, quirlet es mit Eydotter ab, und bestreut die Suppe mit Zucker und Zimmet. Man kann auch, nachdem man die Suppe durchgeschlagen hat, gewaschene und abgekochte Korinten hinein thun. Das Bier muß helles weißes Bier seyn, braunes taugt nicht. Auf die Person am Tische rechnet man von dieser Suppe auf jede einen Apfel, ein Ey und 1/8 Maas Bier u. Wein.

Apfeltorte.

Man macht sie gewöhnlich aus Buttersaig; diesen zu verfertigen wird im B. Buttersaig gelehrt. Die Fülle zu dieser Art Torte zu bereiten, dazu findet sich die Anweisung oben unter der Benennung Apfelsfülle. Der Buttersaig wird Messerrücken dicke ausgewellt und Boden und Deckel daraus formirt. Den Boden legt man auf ein Papier seiner Größe, auf ein

Backblech und bestreicht den Teig außenherum, nachdem man mit einem heißen Messer denselben gleichförmig geschnitten hat, mit zerklüppertem Ey, nun streicht man die Apfelsfülle nicht zu dick darauf und zwar so, daß ringsherum außen am Boden zwey Fingerbreit leer bleiben. Hierauf wird der Deckel aufgelegt und Blumen in denselben geschnitten, fest neben der Fülle angebrückt und der Rand mit Einschnitten verziert, auch die ganze Oberfläche der Torte mit zerklüppertem Ey vorsichtig bestrichen. Man kann auch ein Gitterwerk von Buttersaigstreifen statt der Decke machen; in jedem Fall muß das Backen der Torte, bey gleicher Hitze, vorsichtig geschehen, um das Ausbrennen zu hindern.

Apfeltrank, s. m. b. Getränken.

Aesche, s. Asche.

à la Braise, s. m. Braise.

à la Daube, s. m. Daube.

Alaschens, ist ein Gericht, das man aus großem Geflügel, wilden und zahmen Enten und Gänsen, wälschen Hahnen oder Indianen und auch von großen Kapaunen macht. Man läßt z. B. einen Indian oder welschen Hahn am Spiese halb ausbraten, nun nimmt man ihn ab und schneidet tiefe Kerben in die Brust; diese Einschnitte und der hohle Leib werden mit Spizmorheln, kleinen mit Mark ge-

fällten Zwiebeln, klein geschnittenen rohen Schinken und Sardellen ausgefüllt und zugenäht. Nun setzt man den Braten in ein tiefes Kasserol, oder in einen großen und tiefen Fußhafen, überstreut ihn mit ein wenig gebräunten Mehle und kocht ihn mit einer Citronenbrühe, verdeckt, langsam und wohl aus. Ehe man diesen Braten zur Tafel trägt, werden die Fäden aus den zugenäheten Einschnitten gezogen und die Soose, worinnen er gekocht hat, mit der, womit er am Spiese beträufelt worden, vermischt, warm dazu gegeben. Ein Indian auf diese Weise hergerichtet, dient als Hauptessen für 12, eine Gans, Ente ꝛc. für 6 oder 8 Personen.

Anis, ein bekannter kleiner Saame, der in der Küche mehrfältig seine Anwendung findet. Man bereitet davon:

Anisbrezeln.

Es wird $\frac{1}{4}$ Pf. Butter abgerührt und 4 Eyer, eines nach dem andern, daran geschlagen und mit gerührt; $\frac{1}{4}$ Pf. gestoßener und gesiebter Zucker, etwas im Mörsel gequetschter Anis und geschnittene Citronenschaalen, nebst erforderlichem feinen Mehle zugemischt und ein Laig daraus gemacht. Aus diesem Laige formirt man kleine Brezeln, setzt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit Eyerdotter und bäckt sie im Bratofen oder in der Röhre.

Anisbrod.

Es werden 10 Eyer recht wohl zerklüppert und in diese ein Pfund gestoßener Zucker und gequetschter Anis, nach Belieben, gemischt, auch so viel feines Mundmehl zugesetzt, daß es einen steifen Teig giebt, den man mit der Nudelwalze oder Wälgerholze breit wellt, in beliebige Formen drückt und in einen nicht gar zu warmen Ofen backen läßt. Nachstehend noch eine andere Art.

Man nimmt 2 Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 2 Loth Anis und 1 Loth Fenchel, 1 Quint gestoßenen Zinnet, 4 Loth Citronat und von 2 Citronen die Schale. Dies alles wird klein geschnitten und mit dem Mehle vermischt. Nun wird mit so viel Milch als erforderlich ist, ein dicker Teig aus der Mehlmischung angeschlagen und 2 Eßföller gute Hefe vom weißen Bier, zugesetzt. Wenn dieser Teig gehörig geknetet und geklopft ist, so läßt man ihn ein wenig aufgehen und dann wird er auf dem Nudelbrette mit der Nudelwalze ausgewellt und aus selbigen lange 4 Finger breite und eines Daumen dicke Stücke geschnitten. Diese werden auf ein mit Mehl bestreutes Blech, nicht allzu nahe nebeneinander gesetzt, und wann sie noch einmal aufgegangen sind, im Backofen schön gelbbraun gebacken. Des andern Tags schneidet man Schnitten daraus, und röstet diese abermals schön gelb im Backofen. Man

84 Anis:Creme. Anisküchlein.

Kann unter den Anisbrodtaig auch abgeschälte und geklopfene Mandeln mischen, ihn aber auch durch die Hinweglassung des Zimmets, des Citronats und der Citronen vereinfachen.

. Anis:Creme.

Man nimmt halb Milch und halb süßen Rahm, nach Belieben so viel man will oder braucht; läßt beydes in einer messingnen Pfanne auffieden und mischt, nach Gutdünken, Anis, Citronenschaalen, Zucker, Zimmet und etliche Mandellorbeerblätter darein, wonach die Masse noch $\frac{1}{2}$ Viertelstunde kochen muß. Sodann zerrührt man, wenn es $\frac{1}{2}$ Maas Rahm und Milch ist, 8 Eyerdotter, gießt, unter beständigem Umrühren, die siedende Milch durch einen Seiber nach und nach an die Eyer, und schüttet endlich die Creme auf eine Schaal, stellt diese auf heißes Wasser bis die Creme bestanden ist. Nun belegt man selbige aussenherum mit abgezogenen, in die Länge geschnittenen, u. in geläutertem Zucker gelblich gerbsteten Mandeln.

Anisküchlein.

Man nimmt, nach Belieben, Zucker und Mehl, eines so viel wie das andere, macht mit Eyerdotter, Wein und etwas im Mörser gequetschten Anis einen Taig an, von der Art eines Rodelntaigs. Diesen wellt man zu Bläszen aus und schneidet oder rädelst Stückchen eines Fingersbreit, und bäckt solche aus heißem

Schmalz. Man darf ziemlich viel auf einmal in die Pfanne thun, sonst werden die Stückchen krumm und laufen zusammen.

Anis-Liqueur, m. s. diesen unter Getränke.

Anis-Marzipan.

Man zerklöpft zwei Eier, thut ein halbes Pfund gestoßenen Zucker darein und rührt es mit diesem eine halbe Stunde. Nun wird $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl bis auf etwas weniges daran gesäet und wenn der Teig mit diesem gehdrig angerührt ist, so wird er auf dem Nudelbrette klein halben Fingers dicke ausgewalzt. Will man das Marzipan in hölzernerne Mädel oder Formen drücken, so werden diese mit Mehl bestäubt und die Figuren gebildet, aus den Formen genommen, beschnitten und auf ein mit Mehl bestäubtes Brett aufgelegt und über Nacht stehen gelassen. Hat man keine Mädel oder Formen, so kann man aus dem gewalzten Teige selbstbeliebige Figuren schneiden. Des andern Tags macht man ein Blech zurechte, bestreicht es mit ein wenig Butter oder Schmalz, bestreuet es mit Anis, legt das Marzipan darauf und bäckt es aus einem nicht allzu heißen Ofen fertig.

36 Apricosen: Eingem. Arme: Ritter.

Apricose, eine bekannte, vortreffliche Baumfrucht, von der man in der Küche bereitet:

Apricosen: Eingemachtes.

Man nimmt von den schönsten, noch nicht ganz reifen Apricosen, schält und halbirt solche; nimmt eben so viel Zucker, als die Apricosen schwer sind, läßt diesen mit ein wenig Wasser über dem Feuer schmelzen und setzt die Apricosen hinein. Nun läßt man sie ganz langsam kochen, schäumt den Zucker ab, und wenn der Saft hell und dick wird, so sind sie fertig und man verwahrt sie in Zuckergläsern hierauf zum Gebrauch auf.

Apricosen: Salat.

Reife Apricosen werden geschält, der Stein heraus genommen und statt diesem in jede eine abgezogene Mandel gesteckt, in eine Schüssel hoch aufgeschichtet, Muskatwein darüber geschüttet und so aufgetragen.

Arme: Ritter.

Man weicht Semmelscheiben eine Viertelsstunde lang in Milch und Eyer ein, bäckt sie aus Schmalz schön gelb und bestreut sie mit Zucker und Zimmet. Man kann sie auch im Weine aufkochen. Es ist eigentlich eine Fastenspeise und man rechnet auf die Personen, die man zu Tische hat, für jede einen halben Kreuzer Semmelbrod und ein Ey.

Armen: Suppen.

Um auch für Arme zu sorgen, oder auch in Defonomen, wo man sehr viel Gefinde hat, setze ich hier vier Arten wohlfeile, nährende u. wohlschmeckende Suppen her.

1) Aus Erbsen. Man nimmt 2 Pf. rein ausgelesene Erbsen, $\frac{1}{8}$ Pf. Roggenmehl, 4 Loth Speck, das erforderliche Salz, etwas Wurzel- und Kräutlerwerk und einigen gemahlener Pfeffer. Die Erbsen werden über Nacht, in nicht zu vielem weichen reinen Wasser, eingeweicht und den andern Tag mit allmähligem Zusatze von frischem weichen Wasser, langsam zum Kochen gebracht. Das Mehl wird recht gut gedürrt, mit ein paar Loth Butter und heißem Wasser angebrüht, und wenn die Suppe von den aufsteigenden Erbsenbälgen abgeschöpft ist und sich ganz verkocht hat, daran gerührt. Der Speck wird würfelförmig geschnitten, in einem besondern Töpfchen oder Tiegel ausgekocht und dieses Fettwasser auch an die Suppe, nebst dem erforderlichen Salze, gegossen. Die Speckwürfel, so abgesotten worden, werden gebräcktelt und auch der Suppe beygemischt. Das Wurzel- und Kräutlerwerk wird klein geschnitten und komme mit dem Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten, erst an die Suppe. Petersillwurzel und Kräuter, Zellerie dergleichen und gelbe Rüben sind, neben dem Pfeffer, die Gewürze an die Armensuppen.

2) Aus Linsen. Die nämliche Behandlung wie bey die Erbsen.

3) Aus gerändelter Gerste. Eben, so wie bey vorstehenden, nur statt dem Specke wird Schennierenfett genommen und nur 1 Pf. Gerste.

4) Aus Kartoffeln. Hier sehe man Rumfortsuppe nach. — Man kann diese Suppen, jede Art, durch gute Fleischbrühe verbessern, wie die Kartoffelsuppen lehren.

Vier Personen können sich satt an jeder der beschriebenen Portionen Suppe essen; bey Mehre- rern setzt man an den Zuthaten zu.

Artischocke, ein distelartiges Gartengewächs, dessen Saamhäupter in der Küche Anwendung finden und unter die feinen Gemüsegattungen gezählet werden. Man kocht sie mit verschiedenen Abänderungen, die eigentliche Art

Artischocken zu kochen

ist folgende: Man schneidet an den Artischocken, unten am Boden, das Grüne weg und auch die obersten Spitzen der Blätter. Man läßt nun in einer Pfanne oder Kasserole Wasser siedend werden, salzt es und legt die Artischocken dar- ein, läßt sie so lange kochen, bis sich die innersten zusammengeschlossenen Blätter leicht herausziehen lassen. Hierauf faßt man die innern Blätter zusammen und zieht sie mit einander heraus, nimmt mit einem kleinen Löffel das

Haarichte oder den Saamen am Boden heraus und schont dabey den Käse oder das Untere möglichst. Nun kann man die Artischocken in einer Buttersoose geben; man kann sie mit Kalbsbriesen und Hühnerlebern füllen, und eine Rahmssoose darüber machen, mit grünen Erbsen kochen und selbst in einer Pastete austischen. Man ahmt auch, aus Buttersalg gebacken, die Artischocken nach, es ist aber eine zwecklose Spielerey und nichts weiter, als eine kleine gefüllte Pastete, die die Form oder Gestalt der Artischocke hat. Als eine Zwischenschüssel bey Gastereyen rechnet man auf die Person ein paar Artischocken; muß man sie aber als Lieblings- oder Hauptgerichte geben, so darf man für die Person zwey bis drey rechnen..

Asch, Aesche oder Aesche, ein Fisch, der wenn er noch klein ist, Spräzling, wenn er größer wird. Maibling, und wenn er ausgewachsen ist Aesche oder Aesche genennet wird. Es ist ein sehr guter Fisch und wird den Forellen gleich geachtet, mit denen er auch in der Gestalt einige Aehnlichkeit hat. Die Zubereitung dieses Fisches ist mit der, die man der Forelle giebt, vollkommen gleich.

Auerhahn, Alphan, Spielhahn und Bergfasan, er ist einer der edelsten Waldvögel und nächst dem Trappen unter dem wilden Geflügel das größte. Daher ist er auch in der Küche der König unter den Geflügelbraten

und wird niemals anders zubereitet, als gebraten, oder auch, jedoch selten, in Pasteten geschlagen. Als die Hauptschüssel dient der Auerhahn für 20 Personen bey Gastmahlen.

Auerhahn zu braten.

Man rupft den Auerhahn bis an den Kopf recht sauber, und wäscht ihn sodann rein ab, doch mit der Vorsicht, daß der Kopf nicht naß wird. Sodann wird er ausgenommen und itwendig mit halb Wein und halb Essig sauber ausgewaschen, auch mit Salz, ein wenig gestoßenen Pfeffer und Nelken, nach dem Auswaschen, innen ausgerieben und bestreuet. In den Schnabel und Schlund steckt man Wachholderbeere und Salz und umbindet den Kopf, der recht trocken gemacht wird, mit Papier. Nun legt man den Auerhahn auf die Brust in ein Geschirr, baizt ihn, wenn er alt ist, mit Weinessig, ist er aber jung, mit halb Wein und halb Essig. So bleibt er 24 Stunden liegen; dann wird er aus der Baize mit dieser noch einmal heraus gewaschen; Herz, Leber und Magen werden mit einem Stückchen Speck, einer kleinen Zwiebel und etwas Citronenschalen klein gewiegt oder gehackt; zu diesem Gehäcke wird Semmelmehl, Eyer und Salz, mit ein wenig geriebener Muskatennuß genommen, und eine Fülle angeschlagen und der Auerhahn damit gefüllet. Der Leib wird zugenaht, auf die Brust dünne Speckscheiben und der besiederte

Kopf wohl in Papier gebunden und so der Besegel an den Spieß gesteckt. Man beträufelt ihn mit Butter und abwechselnd mit Citronensaft, oder Weinessig und läßt ihn langsam und schön gelb braten. Wann er angerichtet ist, gießt man die Bratenbrühe, worinnen noch ein wenig Butter und Citronensaft heiß gemacht worden, darauf; bestreuet ihn mit feinen, länglicht geschnittenen Citronenschaalen und giebt ihn so, und mit einer besondern Trüffel=Soose, zur Tafel. Daß man den Faden aus dem zugenähten Leib zieht und das Papier, womit der Kopf umbunden worden, abnimmt, versteht sich von selbst. Man giebt ihn auch ein grünes Zweig in den Schnabel.

Eben so wie der Auerhahn werden auch die Birk= und Schneehüner und die Bläßchen oder schwarzen Wasserhüner behandelt, daher bey diesen Artikeln sich auf hierher bezogen werden wird.

Aufkaut, Aufgezogenes oder aufgezogenes Gebäck. Es ist in der Regel ein leichtes, schwammichtes, von Milch, Mehl und Eiern zusammengesetztes Gebäck; das man, wenn es ohne Beysatz mehrerer Kochgegenstände bereitet wird, an manchen Orten einen Küchenmichel zu nennen pflegt. Im Allgemeinen ist bey Verfertigung aller Gattungen Aufkaut zu bemerken: 1) daß man die Eier nicht spare, denn diese machen sie wahrhaft und leicht;

2) daß man die Pfannen, Formen, Schüsseln und Tortenbleche, worinnen man sie bäckt, innen gut mit Butter oder Schmalz' beschmiere und sodann mit Semmelmehl bestreue, damit sie leicht und ganz, nachdem sie gebacken sind, heraus gehen, und endlich 3) recht warm auftrage, weil sie sonst gern niedersitzen und soonach spundig werden.

Auflauf oder Aufgezogenes von] Äpfeln.

Man brät, wenn man nur einen kleinen Auflauf machen will, 6 Stücke Äpfel; zieht die Schale ab, nimmt das gebratene Mark heraus, und kocht dieses im gelauterten Zucker eine halbe Viertelstunde. Hierauf läßt man es kalt werden, reibt von einer halben Citrone die Schale auf Zucker ab und rührt das Abgetriebene mit dem Weißen von einem Ey daran. Ferner schlägt man von 3 Eiern das Weiße zu Schnee und rührt diesen langsam ebenfalls unter die Masse. Endlich bestreicht man eine Schüssel oder ein Tortenblech mit Butter, gießt das Ganze darein, und läßt es im Ofen gehbrüg backen.

Eben so kann man auch einen Quittenauflauf machen, nur müssen die Quitten vorher statt zu braten im Wasser weich gesotten und mehr Zucker dazu genommen werden. Dieser Auflauf ist unter andern Speisen, als Zwischenschüssel, für 4 Personen genug.

Auflauf vom kalten Braten.

Man hacht jede Art kalten Braten mit etwas Citronenschalen oder Sardellen recht fein, rührt dieses Gehäcke, wenn es $1\frac{1}{2}$ Pfund ist, mit 2 Handevoll im Schmalze gerbstetem Semelmehle, ein wenig Gewürz, einen Löffelvoll Kapern, 2 ganzen Eiern und süßen Rahm an, daß es wie ein dickes Nus wird. Dann bestreicht man ein Tortenblech oder eine flache Schüssel dick mit Butter, bestreut es mit Semmel- oder Reibmehl, gießt das Angerührte hinein und läßt's im Ofen backen. Man giebt eine Sardellen oder Citronensoose dazu und es ist auf 4 Personen genug. Der süße Auflauf von kaltem Braten, wird auf die nämliche Art gemacht, nur das Salz, die Kapern und Sardellen werden weggelassen und dafür aber Zucker, Weinbeere, Citronenschalen und Zimmet genommen.

Zu beyden Arten Auflauf können alle übrig gebliebene Brocken und Abschnitte der kalten Braten genommen und auch zwey- und dreyerley Bratengattungen zusamm verwendet werden.

Auflauf von Erdbeeren.

Man treibt eine halbe Maas recht reife Erdbeeren oder Prältinge durch einen feinen Seiber, oder Durchschlag; rührt 4 Loth frischen Butter mit 3 Eyerdottern wohl ab, reibt an einem Stücke von einer Citrone so viel ab, als

44 Aufl. von Erdbirnen. — von Fischen.

beliebig ist, und schabt das Abgeriebene mit eben so viel Zucker an die Erdbeere, bis man sie süß genug glaubt; endlich giebt man noch eine Handvoll Semmelmehl und ein wenig gestoffenen Zimmet dazu und rührt alles wohl durcheinander. — Nun nimmt man das Weiße von den 3 Eiern, von welchen man oben den Dottern gebraucht hat, schlägt diese zu Schnee, macht diesen mit dem Ungerührten langsam durcheinander, gießt das Ganze in eine flache Schüssel oder Tortenform, und läßt es im Ofen langsam backen. Zur Zierde kann man um die Schüssel einen Rand von Buttersalg machen und mit backen lassen, auch wenn die Eier klein sind, statt 3, 4 Stücke nehmen. Dieser Auf-
lauf ist als Zwischenspeise auf 6 Personen unter andern Speisen berechnet.

Auflauf von Erdbirnen.

Da alle Speisen, die von Erdbirnen oder Kartoffeln gemacht werden können, beysammen stehen, so sehe man diese Auf-
laufgattung unter dem Artikel Kartoffeln nach.

Auflauf von Fischen.

Hierzu taugen alle Fische, die sich gut austragen lassen. Man nimmt daher, nachdem man viel oder wenig machen will, z. B. einen Karpfen von 1 1/2 Pfund. Nachdem solcher gehörig vorgerichtet worden, grätet man ihn aus und hackt oder wiegt ihn klein, läßt indessen

Aufl. von Holbieren — von Johannisb. 45

ein Stück Butter über dem Feuer in einem Fußbafen heiß werden, und dämpft das Fischfleisch mit ein wenig Petersilienkraut und Schnittlauch. Ferner werden Sardellen, frische Kapern, Gewürz, Salz und Citronensaft nach dem Dämpfen zugesetzt; 8 Eyer mit $\frac{1}{4}$ Maas sauern Rahm und einer mäßigen Handvoll Reib- oder Semmelmehl werden abgerührt, ein kupfernes Pastetenbecken oder eine Randschüssel dick mit Butter bestrichen, immer eine Fingers dicke Schicht von dem gedämpften Fischgehäcke und den damit vermischten Gewürzen und Zusätzen in das Gefäß gethan und mit dem eingerührten Rahm, Eiern und Semmelmehl übergossen, bis alles zusammen aufgeht und der Fuß oben das Letzte ist. Man stellt somit das Ganze in dem Backofen und läßt es ausbacken. Es giebt eine Zwischenspeise auf 8 Personen.

Auflauf von Him- oder Holbeeren.

Dieser Auflauf wird vollständig wie der von Erdbeeren (m. s. diesen) gemacht und bloß statt Erdbeeren, Hol- oder Himbeeren genommen.

Auflauf von Johannisbeeren.

Man nimmt 8 Loth reife Johannisbeeren, (Ribesele, auch Eiserbsbeeren genannt) quetschet sie in einer irdenen Schüssel mit dem Kochlöffel ein wenig, schlägt von 8 Eyerweiß einen dicken Schnee und rührt diesen, nebst 8 Loth fein gestoffenen Zucker, nach und nach zu den

Johannisbeeren. Ist dies geschehen, so rührt man das Ganze noch eine halbe Stunde, gießt es auf eine Schüssel und läßt es im Ofen langsam backen. Dieser Auflauf, als Zwischenspeise für 6 oder 8 Personen muß, sobald es aus dem Ofen kommt, aufgetragen und sogleich herum gereicht werden, sonst setzt er sich nieder und wird spündig und fest.

Auflauf von Krebsen.

Man weicht für 3 Kreuzer weißes Semmelbrod, von dem man die Rinde abgeschnitten hat, in Milch ein, nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund Krebsbutter (diesen zu bereiten s. m. den Artikel Krebsbutter), rührt zuerst diesen in das ausgedrückte Semmelbrod, dann noch 4 ganze Eyer und 4 Eyerdotter daran. Nun würzet man die Masse und füllt die Hälfte davon in ein mit Butter bestrichenes, tiefes Tortenblech, oder in eine Gogelhopfenforme. Auf diese erste Hälfte des Eingerührten legt man ein kaltes Ragou von Kalbsbriesen und Krebschwänzen und schützt die übrige Hälfte des Eingerührten darauf. Endlich bestreicht man das Ganze mit ein wenig zerlassenem Butter, stellt es sofort in den Backofen und läßt es schön gelb backen.

Man kann diesen Krebsauflauf in kleinen Tortenformen backen und Einzeln auf die Tafel bringen, das Verfahren bleibt im Allgemeinen wie bey dem vorstehenden Krebsauflaufe. Man schneidet bloß die Kalbsbriesen und Krebschwänze

und einige Norkeln klein, und macht überhaupt das Ganze wie eine Fülle; bestreicht die kleinen Tortenformen recht dicke mit Krebsbutter und füllt sie mit der Fülle an; und läßt solche, auf ein Blech gestellt, höchstens eine halbe Stunde backen. Nun werden sie auf eine heiße Schüssel gestürzt und aufgetragen. Man bestreut sie mit gehacktem Peterfilikraut und klein geschnittenen Mandeln.

Es ist hier nochmal zu bemerken, daß, wenn man haben will, daß der Auflauf gern und leicht aus der Forme oder Schüssel, worinnen er gebacken worden ist, herausgehen soll, man die Gefäße innen wohl mit Butter bestreichen und mit Semmelmehl austreuen muß. — Diese Gattung Auflauf ist auch auf 8 Personen, unter andern Speisen gerechnet, hinlänglich.

Auflauf oder Aufgezogenes von Mark.

Man reibt von zweyen weißen Zweykreuzer Semmelbroden die äußere Rinde ab und weicht solche in Milch ein. Nun rühret man $\frac{1}{4}$ Pf. Rindsmark ab; drückt das Brod aus, schneißt es ein wenig in Butter und rühret es, wenn es kalt ist, zu dem Marke. Nach und nach rühret man 5 bis 6 Eyerdottern, nebst ein wenig Zucker, Zimmet und geschnittenen Citronat dazu; schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee und rühret diesen ebenfalls langsam zu dem Uebrigen. Endlich füllt man das Ganze in ein Becken oder in eine Randschüssel, und bäckt es

48 Auflauf von Mandeln — von Mehl.

im Backofen. Ist auf 6 Personen als Zwischenspeise berechnet.

Auflauf aus Mandeln und Brod.

Man nimmt eine halbe Maas Milch und schneidet in diese für 2 Kreuzer weißes Semmelbrod; macht die Milch siedend und rührt darinnen das Brod zu Mns oder Brey und läßt die Mischung kalt werden. Indessen verührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zu Schaum und nach und nach 6 Eyerdottern darunter, imgleichen eine Handvoll abgezogene Mandeln nebst Zucker, und mischt alles mit dem Brode durcheinander. Das Weiße von den Eyeru wird endlich auch zu Schaum geschlagen, unter das Ganze gerührt und die Gesamtmasse in ein mit Butter bestrichenes Becken geschüttet und gleich wie die mehrgenannten Aufläufe gebacken.

In dieses Aufgezogene können auch alle Gattungen Kirschen, Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere und dergleichen mehr, von den Stielen abgepflückt und eine Stunde vorher in gestoßenem Zucker gebait, eingelegt und mit gebacken werden. — Ist als Mittelspeise auf 8 Personen berechnet.

Anflauf oder Aufgezogenes von Mehl, oder ein sogenannter Küchenmichel.

Dies ist die gemeinste Gattung von Aufgezogenem oder Auflauf. Man nimmt zwey bis drey Eßlöffelvoll schönes Mehl, rührt es zuerst

mit ein wenig kalter Milch an, schlägt 4 Eyer daran, und macht es mit siedender Milch volleys so dünne, daß es vom Kochlöffel läuft und einem Flädchentaige gleich ist. Man thut ferner Salz und kleingeschnittene Schnittlauch, oder im Winter kleingeschnittene Zwiebeln darunter, rührt alles wohl durcheinander, bestreicht eine Bratpfanne dick mit Butter und gießet den Teig hinein. Will man es noch besser haben, so schneidet man kleine Stücker Butter oben darauf herum und läßt das Ganze im Backofen backen. Zu bemerken ist, daß der Teig nur eines Daumens hoch in der Bratpfanne oder im Tortenbleche ungebakken zu stehen kommen darf, sonst er niedersitzt und am Boden spindig wird.

Diesen Auflauf kann man auch süß mit Zucker, Weinbeer oder Rosinen, auch mit abgeriebenen Citronen und dergleichen machen, dann muß aber Salz und Schnittlauch wegbleiben. Diese Speise kommt selten auf eine Tafel, und ist daher als Hauptgericht auf zwey bis drey Personen berechnet.

Auflauf oder Aufgezogenes von Quitten.

Dieses Aufgezogene wird wie der Aepfels Auflauf, blos statt Aepfel von Quitten gemacht, nur daß diese vorher im Wasser weich gekocht werden müssen und daß man mehr Zucker als bey den Aepfeln nöthig hat.

30 Aufl. von Reis — Gries — Kaffee.

Auflauf von Reis.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Reis und kocht diesen mit Milch zu einem steifen Mus oder Brey und läßt dies kalt werden. Ferner rührt man ein Viertelpfund Butter zu Schaum und schlägt während dem Rühren 6 Eyer darunter, setzt 4 Loth abgezogene Mandeln gestossen und nach Belieben Zucker und gestoffenen Zimmet zu. Endlich schmieret man ein Becken oder Schüssel mit Butter, gießt das Ganze hinein und läßt's im Backofen backen. Es ist für 6 Personen genug. Der Auflauf oder das Aufgezogene von Zwetschgen wird wie der Auflauf von Erdbeeren bereitet. N. s. diesen.

Auflauf von Gries.

Man kocht in einer halben Maas guten und süßen Milch ein Viertelpfund Gries ziemlich ein und treibt ihn sodann mit $\frac{1}{4}$ Pf. Butter in einer tiefen Schüssel noch warm recht pflaumig ab. Nachdem die Masse abgekühlt ist, schlägt man 6 Eyerdottern daran und das Weiße davon schlägt man zu Schnee. Nun rührt man alles mit ein paar Löffelvoll süßen Wein und ein paar Loth Zucker ab und bäckt es, gleich einem andern Auflauf, langsam und gehdrig aus.

Auflauf von Kaffee.

Ein Viertelpfund gemahlener gebrannter Kaffee wird in einer halben Maas guten und sü-

sen Milch gekocht und eine halbe Stunde nach dem Sieden stehen gelassen. Nun wird die Milch durchgeseiht und von derselben mit feinem Rundmehl ein Mus oder Brey gekocht. Nachdem dieses abgekühlt ist, wird es mit $\frac{1}{4}$ Pfund frischen Butter abgerührt, 6 Eyerdotter daran geschlagen, das Weiße zu Schnee gequirlt und mit ein paar Loth gestossenen Zucker und etwas Vanille das Ganze wohl abgerührt und gleich einem andern Auflauf, gehörig und wohl gebacken. Man kann auch ein paar Loth süße Mandeln stoßen und unter den Kaffeeauflauf rühren, allein dann muß man auch ein paar Eyer mehr nehmen, damit sich der Auflauf hebt. Ueberhaupt darf man mit den Ethern nie sparen, sondern lieber mehr als weniger bey dieser Speise nehmen. Den Zucker kann man eher sparen, weil fast jeder Auflauf in der Regel mit Zucker bestreut wird, wenn man ihn aufträgt.

Augsburger Würste zu machen.

Man nimmt 4 Pfunde Schweinen- und 4 Pfunde gutes, mildes Rind- oder Ochsenfleisch, wischt mit einem reinen und groben Küchentuche, ohne das Fleisch zu waschen, den Schmutz oder das allenfals anlebende Blut davon ab, löst die Knochen heraus, hackt oder wiegt mit dem Wiegemeßer das Fleisch gehdrig klein und salzt während dieser Vorrichtung die Masse immer verhältnißmäßig. Nun wird das Gehäck

an ein kühles Ort gestellt, doch so, daß es im Winter nicht gefrieren kann, und 24 bis 30 Stunden lang ruhig in einer Mulde oder Schüssel stehen gelassen, damit das Fleisch schön roth wird. Inmittelst schneidet man ein Pfund Speck in würflichte Stückchen, stößt $\frac{1}{2}$ Quentchen Muskatblüte, 1 Quentchen Gewürznelken und $\frac{1}{2}$ Loth Pfeffer zu einem groben Pulver, und knetet dieses samt dem geschnittenen Speck unter das Wurstgehäck, so, daß sich alles wohl vertheilet. Hierauf wird die Masse gehdrig in getrocknete und im Wasser wieder erweichte Rindsdärme fest eingefüllt, und die Würste, je nachdem man sie in der Länge haben will, ab- und zugebunden. Finden sich in den Würsten noch hohle, unausgestopfte Stellen, so müssen diese mit einer Nadel gestupft werden, damit keine Luft in der Wurst bleibt. — Man hängt diese Würste 4 bis 5 Tage in den Rauch und nachher in eine luftige, von den Sonnenstrahlen befreiete Kammer, bis zum Gebrauch. — Es ist besonders zu bemerken, daß zu der Wurstmasse niemals Wasser darf genommen werden; sollte sie zu trocken seyn, welches nur selten der Fall seyn wird, so feuchtet man sie mit ein wenig guten Fruchtbrantwein an. Man darf diese Art Würste, die man in Augsburg gediegene Würste nennt, zum Verspeisen nur höchst wenig kochen oder sieden, weil sie sonst streng, trocken und geschmacklos werden; das Letztere geschieht auch, wenn man sie zu alt werden läßt.

Ausbrech: oder Brockelerbsen, s. m. bey Erbsen.

Austern sind bekannte Schaalthiere, die in den meisten Meeren zu Hause sind, und zu uns nach Südteutschland mit schweren Kosten aus Nordteutschland, Holland und von Triest und Venedig gebracht werden. Man hält die Austern für Leckerbissen, sie sind aber schwerverdaulich; nur roh und mit Citronensaft genossen, noch am gesündesten. Für die Küche ist ihr Gebrauch nicht häufig, indem sie sich, und daß nur mit der äußersten Vorsicht und Mühe, kaum 8 Tage lang frisch und eßbar erhalten lassen, daneben auch noch sehr theuer sind. Ich will daher hier von Austern-Zubereitungen nur einiges sagen; Nachstehendes mag genug seyn.

Austern roh aufgetragen.

Man wischt die frisch angekommenen Austern mit einem reinen, groben Tuchentuche aufsen Stück für Stück ab, klopft ein wenig mit dem starken Messer, womit man sie öffnen will, an die Schale, damit das noch daran sitzende Unreine abspringe und die Muschel sich ein wenig öffne. Man hält die Muschel mit dem runden, gewölbten Theil unter sich gekehrt in der linken Hand und zwar mit einem Tuch oder Serviette, sucht den Spalt zwischen der platten obern Schale und der untern, faßt in der rechten Hand das Messer an der Klinge so kurz

als möglich und biegt die Muschel auseinander. Hierbei muß man vorsichtig seyn, daß, so wie die Auster geöffnet ist, das in selbiger befindliche Seewasser ja nicht herauslaufen kann; denn dieses macht nicht allein die Delikatesse an der Auster, sondern es trägt auch zur Verdauung sehr viel bey. Man muß daher die Auster ganz gleich und fest in der linken Hand halten und das Eröffnen der Schale behutsam beginnen. Ist die Auster geöffnet, so löst man dieselbe behutsam von der Unterschaale ab, ohne sie heraus zu nehmen und setzt sie mit der Unterschaale eine neben die andere, auf eine Porzellanplatte. Sie werden dann mit halbgeschnittenen Citronen, Pfeffer, Weinessig und Salz, all diese Stücke auf einer Platte besonders aufgetragen, damit sie Jeder nach seinem Geschmack würzen kann. Citronensaft ist indessen das Beste, womit die Austern roh genossen werden.

Austern zu braten.

Die Austern werden gewöhnlich in ihrer eignen Unterschaale gebraten, und diesfalls geöffnet, wie zum roh essen. Man setzt sie in der untern Schale nebeneinander auf einen Rost, thut in jede ein klein wenig Butter, Pfeffer und gehackte Petersilie, viel oder wenig nach Belieben. Man muß Acht haben, daß jede Auster ganz von der Schale losgemacht ist, sonst springt sie, so wie die Wärme sie empfindet, in die Luft. Man muß auch, um das Braten

Austern zu dämpfen — gebacken. 55

zu beschleunigen, mit einer mit glühenden Kohlen gefüllten Feuerschaufel oben über die Austern mehrmals wegfahren. Sind sie nun auf diese Weise gebraten, so trägt man sie auf und giebt aufgeschnittene Citronen dazu.

Austern zu dämpfen.

Man behandelt sie durchaus, als wenn sie sollten gebraten werden. Bloß neben dem Butter und Pfeffer wird noch ein Kaffeelöffelvoll Wein in jede Schaale gegossen und jede mit ihrer obern Schaale, die man sonst wegwirft, bedeckt. Beym Auftragen nimmt man die Oberschaale ab und giebt Tamarindensaft in einer Kaffeetschaale, statt der Citronen dazu.

Austern gebacken.

Man nimmt einen guten Theil frische ausgewaschene Butter, rührt sie wohl ab, thut dazu Hechtfleisch, das vorher ohne Salz abgekocht, von den Gräten gereinigt und mit einigen Austern fein gehackt ist, nebst dem Gelben von Eiern, ein wenig gestoffene Muskatblumen und dem Wasser von den Austern, die man einlegen will. Dies Alles rührt man mit so viel fein geriebenem Semmelmehl, daß es dick genug wird, wohl untereinander, nimmt große Muschelschaalen, oder in Ermangelung derselben recht rein gemachte tiefe Austerschaalen, legt etwas von dem Gehackten und Gerührten hinein, thut dann eine oder zwey Austern darauf, bedeckt sie

56 Aустern, nachgemachte. Aустernpast.

mit dem Gerührten so hoch, als man will, streicht es mit einem Messer glatt und kerbt das Ganze bunt, dann bäckt man sie in der Tortenpfanne und giebt ihnen unten und oben Kohlfеuer.

Wenn sie zu Tische gebracht werden, so giebt man Citronen dazu, um von diesen den Saft darauf zu drücken.

Aустern, nachgemachte.

Man siedet ein paar Kalbsbriese im Salzwasser weich, nimmt untere wohlgeputzte tiefe Austerschaalen, thut in jede ein Stückchen von den weichgesottenen Briesen, nebst ein wenig fein geschnittenen Hering oder Sardellen, Semelmehl, Gewürz und einen halben Theelöffel voll zergangenen Butter. Die so gefüllte Austerschaalen stellt man auf den Rost, brät und behandelt sie eben so, wie die eigentlichen Aустern. Vor dem Auftragen, drückt man in jede Schaafe ein wenig Citronensaft. Statt der Kalbsbriese kann man auch abgefottene Fischmilch, Hechtleber, Krebschwänze und in Milch vom Salze ausgezogene Heringsmilch und Roggen gebrauchen, und an den Fasttagen als Fastenspeise geben. — Selbst die gesottene und gereinigten Schnecken können auf diese Art zugerichtet und gebraten werden.

Austerspastete s. m. unter Pasteten.

Austernkuchen.

Nachdem die Austern aus der Schale ausgeföhren und ihnen die Härte abgemacht worden sind, so werden sie in einem Geschirre über das Feuer gesetzt, und nur ein wenig angequellert, damit die überflüssige Feuchtigkeit gelinde herausgehe. Wenn sie zum Abkühlen und Abtiefen in einen Durchschlag gethan worden, so muß man sie auf einem saubern Hackbrette mit fein gestoßenen Semmelmehl, Muskatblumen und fein gehackten Citronenschalen ganz klein hacken, daß ein feiner Teig daraus werde. Hier von macht man kleine platte Kuchen, die auf einem dünnen mit Papier belegten Brette in einem abgekühlten Backofen gelinde und langsam getrocknet werden, bis sie hart sind, so daß man sie in einem Mörfel zerstoßen und an einem trockenen Ort verwahren kann.

Diese Austernkuchen sind nur zum Aufheben; und nur alsdann zu machen, wenn man die Austern recht frisch und wohlfeil haben kann; denn es giebt Jahreszeiten, da die frischen Austern fehlen. Hat man aber diese Austernkuchen, so zerstoßt man sie und giebt vielen Speisen und Soosen den so sehr beliebten Austergeschmack. Man zerstoßt also diese Kuchen, wenn man sie brauchen will, oder man kann sie auch einweichen, daß sie zergehen müssen.

Einige verfertigen auch auf gleiche Art Sardellenkuchen, dies aber ist gerade nicht nö-

thig, da man in Ermangelung der Sardellen zu Speisen oder Soosen, sich allemal mit Hering helfen kann, wenn man will.

Dagegen die Krebskuchen sind eher anzurathen, weil die Krebse in vielen Monaten nichts taugen oder nicht zu haben sind. Sie werden aus dem gesottenen Krebsfleische durch die nämliche Behandlung wie die Austerkuchen gemacht.

Hiernächst sind auch die Spargelkuchen anzupreisen, die auf nachstehende Art bereitet werden. Man läßt den Spargel einen ganz gelinden Sud thun und abtriefen, hacket ihn, so weit er mürbe ist, nebst Zwieback, Muskatblumen und fein gehackter Citronenschale, macht und bäckt davon kleine Kuchen, und hebt sie auf zu Bouillons und Speisen, bey denen man den Spargelgeschmack anbringen will.

Mit jungen grünen Erbsen, die zu einem Mus, im rohen ungekochten Zustande, in einem Steinmörser gerieben worden, verfährt man auch so, und macht grüne Erbskuchen davon. Speisen und Brühen schmecken besser, als von den grünen Erbsen, die nach gewöhnlicher Art eingemacht und aufbewahrt werden.

Austerlacke oder Brühe, um angelaufene Auster zu verbessern.

Man siedet Wasser ab, läßt es kalt werden, nimmt von ein oder zwey Eiern das Eiweiß, je nachdem man viel zu machen gedenkt,

Austern frisch zu erhalten.

59

quirkt es wohl, daß es gischt, gießt es in das Wasser, thut eine Handvoll Salz dazu, auch grublich gestoffenen Pfeffer und etwas geschnittene Muskatblumen, gießt die riechende Lache von den Austern ab und die frische nachgemachte darüber, so wird man wenig Unterschied zwischen den angelaufenen und frischen Austern finden. — Schlägt der erste Aufguß der künstlichen Brühe nicht an, so gießt man diesen wenn er einige Zeit über den Austern gestanden ab, und nochmals frischen darüber.

Austern in ihren Schaaalen einige Tage frisch zu erhalten.

Will man die Austern in ihren Schaaalen etliche Tage frisch erhalten, so muß man etwas Schweres darauf legen und denselben dadurch verwehren, daß sie sich nicht öffnen und ihr Wasser verlieren. Diejenigen Austern, welche man einsalzet, nimmt man aus ihren Schaaalen und thut sie in irdene Töpfe oder hölzerne Gefäße; je nachdem man eine Lage derselben gemacht hat, so streuet man etwas Salz, Pfeffer, etliche Lorbeerblätter, ganzen Zimmet, mit grünen Fenchel, der in die Saat geschossen, und wenn man will, etwas Muskus und Ambra, wovon sie trefflich gut, aber auch theuer werden, darüber. Und so wird eine Lage nach der andern gemacht und behandelt.

Wenn man die Austern aus diesen Gefäßen nimmt und sie allzusalzig befindet, so kann man

sie etwas auswässern, und hernach auf alle die Arten, wie vorher gesagt worden, zurichten; oder auch mit Del und Essig essen.

Diese gesalznen Austern thut man an allerhand Gerichte, an gebratenes Geflügelwerk und zu vielen Würzungen, welches jede geübte Köchin von selbst verstehen und nach Umständen beurtheilen wird.

Von den frischen Austern macht man auch allerhand Suppen, Pasteten und andere Gerichte, wie in diesem Kochbuche die Folge lehren wird.

B.

Backen, wie dieses zweckmäßig zu besorgen ist, s. m. unter dem Artikel Kochen nach.

Bärschlinge, Bärsige, s. Bärschlinge.

Baiertsch Brod.

Man schneidet weißes Semmelbrod in längliche oder sonst beliebige Stücke, weicht diese in süße Milch ein; zerklöpft, nach Erforderniß, einige Eyer und falzt sie, kehrt das eingeweichte Brod in den Ethern um und bäckt dann die Schnitten im Schmalz schön gelb heraus. Man giebt sie trocken als Auflage zum Gemüse, kann aber auch eine Rahm- oder Chocoladesoße darüber machen und sie in dieser warm geben. Mann nennt dieses Gebäcke auch noch Goldschnitten.

Baierisch: Kraut. Baierische Rüben. 61

Baierische Dampfknudeln, s. Dampfknudeln.

Baierisch: Kraut.

Man nimmt blau und weißes Kraut, schneidet es wie zum sauren Kraut, oder hackt es, wie zum gehackten Kraut. Nun macht man in einem Fußhafen Schmalz heiß, schneidet Zwiebeln klein und wirft sie in das Schmalz, thut das Kraut, Salz und ein wenig Kümmel dazu, und läßt alles wohl und langsam dämpfen und einkochen, sorgt aber daß es nicht andreune. — Eine Viertelstunde vor dem Anrichten, schüttet man ein Gläschen Weinessig und ein Gläschen Wein daran, stäubt ein wenig Mehl darüber, deckt alles wohl zu und richtet das Kraut endlich an.

Baierische oder märkische Rüben.

Sie werden auch noch Steckrüben, Pfätzterrüben, Stech- und Stichelrüben genannt, Man hat deren in jeder Landschaft und pflegt sie von dem Orte zu benennen, wo sie von vorzüglicher Güte gebauet werden.

Man schabt und legt sie in's Wasser, damit sie weiß bleiben. Nun macht man Schmalz heiß und läßt die Rüben darinnen dünsten oder schweiffen. Ist dieses genüglich geschehen, so schüttet man sie in einem Hafen, gießt Fleischbrühe daran und wirft etwas geriebenes Roggenbrod von der Rinde dazu, pfeffert das Ganz

je genügsam und läßt's sieden, bis die Brühe etwas dick wird, dann richtet man sie an.

Barbe, Barne, Barbet, ein zu dem Karpfengeschlechte gehöriger Fisch, der seinen Namen zweyen häutigen Auswüchsen verdankt, die ihm am Maule, gleich einen Knebelbart, herabhängen. Er sieht übrigens dem Karpfen ziemlich gleich, erreicht aber selten die Größe von 3 Pfunden und ist, da er sich gerne an trüben, tiefen und schlammichten Stellen im Wasser aufhält, nicht von Aussen so rein, wie der Karpfe, man muß ihn daher, ehe man ihn abschuppt, mit Salz und Asche reinigen. Uebrigens wird der Barbe eben so in der Zubereitung behandelt wie der Karpfe. Der Kogen dieses Fisches hat die Eigenschaft, daß er Erbrechen erregt, daher man ihn wegwerfen und ja nie zubereiten muß, so auch keinen andern Theil der Eingeweide.

Baumkuchen, Prügelluchen, auch Stangenkuchen.

Es ist dieses ein sehr mißliches Gebäck, und man muß außerordentliche Übung und Fertigkeit haben, wenn man es, der Form nach, ganz und unversehrt auf die Tafel bringen will. Indessen will ich dennoch, der Vollständigkeit wegen, die ganze Zubereitungsart dieses Kunstgebäck's hierher setzen.

Man hat zu diesem Gebäck ein Kegelstör-

miges Stück Buchenholz nöthig, das von dem Drechsler gedreht und außen ganz glatt und polirt seyn muß; dieses Holz nennet man den Baum und es muß so gerichtet seyn, daß man es bequem an den Bratspieß stecken und daran fest keilen kann. Es ist $1\frac{1}{2}$ Fuß lang, unten $5\frac{1}{2}$ Zoll und oben $3\frac{1}{4}$ Zoll im Durchschnitte breit, so, daß der Baum nach und nach $2\frac{1}{4}$ Zoll abnimmt. Um diesen Baum schlägt man ein paar Bogen weißes Papier, so glatt als möglich und umwickelt dieses dicht und fest mit Bindfaden, so, daß jeder Faden dicht und genau an dem andern steht, bis unten und oben, wo das Papier einen Daumenbreit unumwickelt und bloß bleiben muß. Am Anfange und am Ende des Prügels schleift man den Bindfaden recht fest, jedoch so, daß man ihn, wenn der Kuchen fertig ist, wieder aufziehen und aus denselben herauswinden kann. Der Bratspieß, woran der Baum gesteckt und fest gekeilt wird, muß stark und eigens dazu gemacht werden, daß ihn ein Mensch umbrehen kann, denn am Bratenwender darf er nicht angebracht seyn. Wenn man diese weitläufige Vorrichtung hat, so schreitet man zur Bereitung des Teigs, woraus der Baumkuchen verfertigt werden soll.

Man rührt oder treibt 1 Pf. frischen Butters zu Schaum, thut 1 Pf. gestoßenen Zucker dazu; $1\frac{1}{2}$ Pf. süße und darunter etliche bittere Mandeln werden recht fein gestossen; das Gelbe oder die Dottern von 20 Eiern und $3/4$

Pfunde feines Mundmehl kommen ebenfalls zu der Masse und nun wird alles, aber immer nur nach einer Seite, wohl abgerührt. Hierauf schlägt man das Weiße der Eyer, von denen man den Dottern genommen, zu einem steifen Schnee, setzt Zimmet und nach Belieben auch noch anderes Gewürz bey, wie auch die abgeriebene Schaale von einer Citrone, rührt alles durcheinander und schreitet sofort zum Backen.

Der schon hergerichtete Baum wird an den Spieß befestiget, fest daran gekelt und das daran befestigte Papier, samt dem dieses umwickelnden Bindfaden mit Butter bestrichen. So kommt der Spieß mit dem Baum an ein gelindes Feuer und wird von einer Person langsam umgedreht, bis er sich erhitzt hat, was man bemerkt, wenn das an dem Baum unumwickelt gebliebene Papier anfängt gelb zu werden. Nun wird eine Bratpfanne unter den Baum gestellt und dieser, so weit er mit Bindfaden umwickelt ist, weiter ja nicht, mit dem Taige bestrichen, so dicke, als die Taigmasse nur immer daran hängen bleiben will; dieß muß unter beständigem Umdrehen des Spießes geschehen. Was von dem Taige in die Bratpfanne fällt, wird sogleich wieder zu dem übrigen Taig gethan. Ist die erste Ueberstreichung angehartet, so fährt man auf eben die Weise mit der zweyten, dritten und so lange fort, bis der Taig aller aufgegossen oder aufgestrichen ist. Ist nun der letzte Ueberzug ebenfalls angebacken,

so nimmt man den Spieß vom Feuer und läßt ihn noch eine halbe Stunde aufrecht stehen und antrocknen. Endlich schneidet man den Prügeltuchen auf dem Baume unten und oben hübsch gleich und sucht ihn mit Vorsicht ganz von dem Baum herunter zu streifen, was um so leichter geht, wenn man den Kuchen mit einer Serviette umfaßt und den Spieß Tackte gegen den Herd oder gegen eine Wand stößt. Ist dies geschehen, so sucht man mit Vortheil den Bindfaden und das Papier heraus zu bringen, stellt den Kuchen auf eine runde Platte, bestäubt ihn mit Zucker und Zimmt von den Seiten und steckt oben in den engen Theil ein verhältnißmäßiges Blumenbouquet. Sollte, wie dies öfters der Fall seyn kann, der Kuchen nicht ganz von dem Baume zu bringen seyn, so schneidet man ihn der Länge nach in zwey gleiche Theile mit einem recht scharfen Messer bis auf den Baum durch, nimmt jeden Theil behutsam ab und Papier und Bindfaden heraus, und bindet dann beyde Hälften in gleichen Absätzen mit farbigen schönen Bändern behutsam zusammen und ziert ihn eben so aufrecht stehend, das weite Theil unten auf der Platte ruhend, oben mit einem Bouquete und trägt ihn so zu Tische. Den Saig zu dem Baumkuchen kann man mit saurem Rahm, Citronat, Pomeranzenschalen, Pistazien und Korinten nach Gefallen versehen und verändern. Bey dem Ausstecken des Baums an den Spieß muß darauf gesehen werden, daß

man die untere oder breitere Seite desselben zuerst und gegen die Handhabe am Spiese zu, ansteckt, sonst bringt man den Kuchen nicht ganz herunter.

Bauernkndpfein, Kndbelen, Kldße.

Man schneidet 3 Kreuzersemmeln in kleine würflichte Stücke, röstet die eine Hälfte in Schmalz, die andere Hälfte aber brühet man mit siedender Milch an. Ferner schneidet man eine Zwiebel klein und dämpft sie im Butter, diese nebst dem Salz, so viel nöthig ist, schütet man ebenfalls an das Brod. Nun zerklopft man 4 Eyer, schüttet sie auch an das Brod und rührt alles durcheinander. Endlich kommt noch so viel schönes Mehl dazu, daß der Teig nicht allzu weich bleibt, aber auch nicht allzu feste wird. Man macht aus diesem ziemlich große Kldße, die man im siedendem Wasser auskocht, in der Mitte, nachdem sie gekocht sind, durchschneidet und dann mit geröstetem Semmelmehl aufschmelzt. Nimmt man statt dem Mehle geriebene Erdäpfel oder Kartoffeln unter diese Kldße und setzt ein wenig geschnittenen Schnittlauch bey, so werden sie noch besser. Man kann auch geschnittenen Speck und Schinken darunter mischen und die Kldße in Fleischbrühe fieden, so kann man sie füglich Herrenkndpfein nennen. Das Ganze ist für 4 bis 6 Personen genug, als Voressen.

Bauernkrapsen. Belgrader Brod. 67

Bauernkrapsen.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und rührt diesen mit 4 Eyerdottern eine Viertelstunde lang tüchtig ab. Ferner werden 2 Loth abgezogene Mandeln klein geschnitten, 4 Loth Kartoffeln gerieben, die Schaafe von einer halben Citrone und 2 Löffelvoll Mehl daran gethan. Alles wohl durcheinander gemischt, kleine Stücken Zaig auf Oblaten gesetzt und im Backofen hübsch gelb backen lassen.

Bavaroise, s. unter Getränke.

Bavesen, dies sind in Schmalz gebackene, mit Hirn, oder irgend einer andern Fülle, befrischene Semmelschnitten.

Becassine, s. Schnepfe.

Belgrader Brod, auch Presburger Brod.

Ein halb Pfund abgezogene Mandeln wird zu ganz kleinen Würfeln geschnitten, Mehl und Zucker, von jedem auch ein halb Pfund, dazu gethan; diese Masse mit 1 Loth Zimmet, $\frac{1}{4}$ Loth Gewürznelken, einer Citronenschaafe und 2 Messerspitzenvoll Potasche versetzt; alles in eine Schüssel gethan, 2 bis 3 Eyer daran geschlagen und den Zaig recht durcheinander gerührt. Sollte derselbe noch gar zu fest seyn, so gießt man 1 paar Eßlöffel voll Milch zu. Man wird der Zaig auf ein Nudelbrett gethan,

68 Verlan's. Bernhardiner Salmi.

gekneten und zu einem runden Laib formirt, den man mit der Nudelwalze oder dem Wälgerholze zu einem Fingers dicken Fleck auswalzt oder würgelt, in Fingers lange und zwey Finger breite Stücke schneidet und auf einem mit Mehl bestreuten Bleche im Backofen oder der Bratrbhre schön gelb bäckt.

Verlan's.

Man nimmt dazu eben so viel Butter, als 6 Eyer, die auch dazu genommen werden, schwer sind, eben so viel gestoßenen Zucker und rührt beydes mit den 6 Eyerdottern recht schaumig. Etwas fein gehackter Citronat und Pomeranzenschalen, die abgeriebene Schale einer Citrone werden beygemischt und die 6 Eyerweiße zu Schnee geschlagen. Ein Pf. feines Mehl wird nun unter all die genannten Gegenstände gerührt und ein Laig daraus gemacht. Dieser wird zu einem Blatz ausgewellt und 4 Zoll lange Stückchen, jedes Fingers dick, geschnitten und runde Ringe oder Brezen daraus formirt, auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt und wie Anisküchlein gebacken.

Bernhardiner Salmi.

Der sehr ehrwürdige Pater Küchenmeister in der Abtey Haute Seille, Dom Claudon, ein berühmter Kochkünstler, theilte mir auf meinen Reisen dieses und mehrere Küchen-Rezepte mit, die ich, da ich sie sämlich vortrefflich fand,

hier, jedes an seinem Orte, bekannt machen will.

Es ist ein vortreffliches Ragou und schickt sich gleich gut für den Hasen, das Feld- oder Rebhuhn, die zahme und wilde Ente, junge zahme und wilde Gänse, Becassinen, wilde Tauben u. m. a., nur müssen nach dem Verhältnisse der Zahl oder der Größe des Geflügels, die Zutaten vermehrt oder vermindert werden.

Zur Probe drey Stücke Schnepfen. Diese brate man gelinde am Spiese; zerlege sie dann kunstmäßig und lege das Zerschnittene auf einen Teller besonders. Die Eingeweide der Schnepfen, wovon man bloß den Magen wegwirft, und das was beym Braten in der Untersatzpfanne abgetropft ist, thue man in die nämliche Schüssel, worinnen man die gebratenen Schnepfen transchirt hat, und lasse alles dabey, was in der Schüssel beym Transchiren ausgelaufen und abgefallen ist. Man zerdrücke alles dies mit einem starken Löffel, drücke den Saft von 3 Citronen darauf, setze von einer Citrone die sehr klein geschnittene Schaale, etwas Salz, Pfeffer und geriebene Muskatennuß oder feines Kräuterpulver bey. Dieses alles rühre man, immer in der nämlichen Schüssel, mit einem Glas guten weißen Wein und einem Eßlöffel voll guten Senf untereinander, lege die zerschnittenen Schnepfentheile darein und setze das Ganze, eben auch in der nämlichen Schüssel, auf sehr gelindes Kohlenfeuer. Man muß darauf

sehen, daß dieses Ragout ja nicht aufkocht, sondern sich nur bis zu dem Grade des Kochens erhitzt. So bald sich dieser Grad zeigt, gießt man einen Eßlöffel voll sehr feines und reines Provanserdhl an das Ragou, rührt es um und richtet es in eine inzwischen recht warm gehaltene Ragouschüssel zierlich und wohlgeordnet an, sorgt auch dafür, daß es recht heiß zur Tafel gebracht werde. Hat man Gäste zu bedienen, die das Dehl an dem Ragou nicht lieben, so läßt man dieses weg und nimmt dafür braun geschmolzene recht frische Butter, statt einen, zwey Eßlöffel voll. Zu merken ist, daß man die Schnepfen, oder welcher Gegenstand es sonst ist, während das Ragou über dem Feuer stehet, etlichemal umwendet und sorgt, daß nichts anbrenne.

Auf diese Art kann man, wie schon gesagt worden, wenn man nach Beschaffenheit der Größe oder Zahl der Gegenstände, die Zuthasen vermehrt oder vermindert, viele Arten Ragou machen, z. B. Enten= Gänse= Hasen=, Hühner=, Krametsvögel=, Lerchen=, Rebhühner= und Tauben=Ragou, selbst die von der Tafel abgehobenen Theile der genannten und mehr andern Braten, können auf diese Art nützlich verwendet und wohlschmeckend nochmal gegeben werden. Uebrigens s. m. dem noch die Artikel Ragou noch nach, um sich auch mit andern Arten dieser Speise bekannt zu machen.

Verschinge, s. m. Pärschlinge.

Bier, ein bekanntes Getränk aus der Gerste oder Waizen und Hopfen. Das Bier, vorzüglich das weiße Bier aus Gerste, und noch besser das aus Waizen, wo es zu haben ist, findet in der Küche mehrfache Anwendung, selbst da noch, wenn es zu Essig geworden ist, wie dies bey dem Artikel Fleisch wird angemerkt werden. Zu bemerken ist, daß das weiße Bier im nördlichen Teutschlande Breyhan oder Bryshan genannt wird, man also, wann in einem der Küchenrezepte dieses Buchs dieser Name vorkommen sollte, weißes Bier darunter zu verstehen hat. Unter mehrern Zubereitungen aus weißem Bier sind vorzüglich zu bemerken:

Bierbrey oder Biermus.

Man reibt gemischtes, sogenanntes römischeres Korn- oder Roggenbrod, so viel man zu brauchen glaubt, auf dem Reibeisen, dann macht man Schmalz heiß und röstet das geriebene Brod, wenn es z. B. 6 Löffel voll sind, mit einem Löffel voll Mehl schön gelb, rührt es mit 2 Theilen weißem Bier und einem Theil Wein, welche beyde vorher unter einander gegossen und siedend gemacht werden, so an, daß es nicht allzu dünne wird. Nun kommt nach Belieben Zucker, die Schaal einer auf diesem abgeriebenen Citrone und etwas Zinnet dazu. Man läßt es, wenn es nicht zu viel Mus ist,

nur eine Viertelstunde kochen, weil sich sonst der Geist des Weins, der Citrone und des Zimmets zu sehr verflüchtigt. Man muß daher vorher darauf sehen, daß das Mus nicht zu dünne eingerührt wird und wenn dies der Fall ist, lieber mit etwas Reib- oder Semmelmehl nachhelfen. Statt dem Zucker kann man auch geriebenen Lebkuchen oder Pfefferkuchen beysetzen, imgleichen Honig.

Das Wein-Mus wird eben so bereitet und statt dem Bier zwey Theile Wein und ein Theil Wasser genommen. Hier muß auch weißes Brod und Zucker angewendet werden, und darf man weder Lebkuchen noch Honig statt des Zuckers nehmen.

Bier kalte Schale.

Hierzu wird Brod, am besten schwarzes Hausbrod auf einem Reibeisen gerieben, und ferner das Gelbe von der Citrone entweder auf eben demselben, oder noch besser mit Zucker abgerieben und frisches Weißbier darauf gegossen, nach Belieben Zucker und Zimmet darüber gestreuet und Citronscheiben darenin gelegt. Um die kalte Schale zu verbessern, pflegt man, besonders bey dem Weißbier, Wein hinzu zu gießen. Will man der Stärke wegen braunes Bier nehmen, so muß man in diesem, ehe man es auf das Brod und den Zucker gießt, etliche frische glühende Kohlen ablschen, um den bitteren Hopfengeschmack zu mildern, doch nicht zu viel, damit das Bier nicht lau wird.

Bier- und Milchsuppe.

Man nimmt ein Viertelmaas weißes Bier und ein Viertelmaas Milch, setzt es auf, thut etwas Zucker und ein wenig frische Milch hinzu, läßt es kochen und quirlt es mit 3 Eyerdottern ab. Beym Abquirlen nimmt man zu den Eyerdottern ein wenig kaltes Bier und einen halben Löffel voll Mehl; hat man dieses recht untereinander gequirlt, so quirlt man dann mit allem die Suppe damit ab, richtet sie über gewürfelte Semmel an und bestreuet sie mit Zucker und Zimmet.

Biersuppe ohne Milch.

Man läßt $1\frac{1}{2}$ Maas weißes Bier mit einem Stückchen Butter einer wälschen Nuß groß, siedend werden, zuckert es nach Belieben, zerfloßt 2 Eyerdotter und rührt sie mit dem siedenden Bier an. Nun schneidet man nach Belieben weißes oder schwarzes Brod würflicht, röstet es ein wenig in Schmalz, bestreuet es mit gestoßenen Zimmet oder reibt Muskatennuß darauf und richtet die Suppe darüber an.

Bier, warmes, s. unter Getränke.

Birkhuhn zu braten, s. m. Auerhan.

Birnen, eine bekannte Obstgattung, die frisch und gedürret oder getrocknet in der Küche Anwendung findet. Ich gebe hier nur einige Arten sie zu kochen an.

74 Birnen zu kochen. Birn:Compote.

Birnen zu kochen.

Man schält die Birnen und kann, wenn sie zu groß sind, sie in Viertel zerschneiden. In das Gefäß, worin sie gekocht werden, thut man etwas Beyfuß, Wein und Honig. Sie müssen lange, wohl 2 Stunden kochen. Ehe man anrichtet, wird etwas gerbstetes Mehl hinzu gethan. Die Brühe muß sämig seyn, wenn also die Birnen viel Saft haben und süß sind, so muß man nur wenig Wein und Honig daran thun.

Birnbraten.

Man nimmt einen Kalbs- oder Lammschlegel und richtet ihn zum Braten in die Röhre vor. Nun schält man eine gute Art Birnen, schneidet sie in Schnitze und dämpft sie in halb Essig und halb Wasser und etwas Zucker und Gewürze nur halb weich. Indessen wird der Braten auch beynahe ausgebraten und die Schnitze samt der Brühe in der sie dämpften, darüber gegossen. Den Braten läßt man nun vollends ausbraten, legt ihn auf die Schüssel, worinnen er aufgetragen wird und die Birnschnitze um ihn herum. Die Brühe läßt man durch einen Seiber laufen und giebt sie in einem Soosensapf auf den Tisch.

Birn:Compote.

Man bereitet sie eben so, wie die Aepfels Compote (m. s. diese), nur haben sie nicht so

Birnen, geschmorte. Birn:Gallerte. 75

viel Zucker nöthig, besonders wenn man gute Birngattungen wählt. Zum Fertigdämpfen brauchen sie mehr Zeit, als die Äpfel, man muß sie daher nicht zu frühzeitig anrichten.

Birnen, geschmorte oder gedämpfte.

Man schält die Birnen, läßt sie ganz, oder schneidet sie in Viertel, dann setzt man sie mit Weißbier, Zucker und Citronenschale auf, läßt sie so fertig dämpfen und bestreut sie zuletzt mit Zucker und Zimmt. Will man sie im rothen Wein dämpfen, so läßt man erst den Wein mit einem Stück Zucker aufkochen, dann legt man die geschälten ganzen Birnen, die oben eingekerbt werden müssen, hinein, läßt sie fertig dämpfen und bestreut sie mit Zucker und Zimmt, ehe man sie aufträgt.

Birn:Gallerte.

Man schneidet eine gute Sorte Birnen, die gerne dünsten, nachdem sie geschält sind, in kleine, dünne Schnittgen, setzt sie mit etwas Wasser in einem Kochgeschirr bey und gießt einen Kaffeelöffel voll in Wein aufgelöste Cochenille dazu, damit sie roth werden. Nun läßt man die Birnen wohlverdeckt gelinde kochen, bis sie zu einem feinen Mus oder Brey geworden sind. Dieses schlägt man durch einen feinen Durchschlag, nimmt auf eine halbe Maas des durchgeschlagenen Muses $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker und kocht beyde so lange, bis die Masse gallert- oder Latz-

wergenartig wird und breit vom Löffel abfällt, dann ist sie gut. Nun läßt man die Masse so weit erkalten, daß man einen Finger darin erleiden kann, rührt ein wenig gestoffenen Zimmt und Vanille hinein und gießt sie in einen steinernen Hafen, oder in ein etwas erwärmtes Zuckerglas, bindet es zu und verwahrt es zum Gebrauch. Sollte diese Gallerte nach einigen Tagen scheinen anzulaufen, so setzt man etwas Zucker zu und kocht sie nochmals ein. Aus guten Aepfelgattungen, aus Quitten, Aprikosen und aus Pflaumen kann man gleichfalls ein solches Mus oder Latwerge machen, und ist das Verfahren das Nämliche, wie bey den Birnen. Diese Gallerte, die sowohl als eine Confitur auf den Tisch, als auch zur Labung für Kranke dient, hält sich mehrere Jahre gut.

Birnmus.

Man bereitet dieses auf die nämliche Art, wie das Aepfelmus, nur nimmt man weniger Zucker, und es wird noch besser, wenn man statt des Zuckers reinen Honig nimmt.

Bischof, s. unter Getränke.

Biscuit sehe man die Artikel Confect nach.

Bläßchen oder Bläßlein zu braten, s. man Auerhahn.

Blanschiren ist eine französische, in uns

Blaukohl. Blumenkohl zu kochen. 77

tere wortreiche und allumfassende teutsche Sprache, wie so sehr viele andere Ausdrücke, eingesündigte Benennung und sagt: daß man eine Speisezuthat verwellen, schöpfen oder brühen soll. Ich werde mich hüten, in meinem Buche dergleichen Bezeichnungen, wo ich nicht muß, zu gebrauchen, und wo ich nicht umhin kann, sie wenigstens nach der Aussprache schreiben, als z. B. Soose statt Sauce, Schül statt Jus, Boullion statt Bouillon u. s. w.; auch durch ein oder den teutschen Ausdruck beysetzen und folgen lassen. Dieses sey ein für allemal gesagt.

Blaukohl, s. Kohl.

Blatz, s. Kuchen.

Blumenkohl, Carviol, Käskohl, ein feines Kohlgewächse, das man in der Küche nicht wohl entbehren kann; das vortrefflich vom Geschmacke ist und in der Zubereitung am allerwenigsten Umstände erfordert. Es ist ein Gemüse und kann, bloß durch den Ueberguß von mancherley Soosen oder Brühen, eben auf so manchfaltige Art aufgetischt werden, wie andere. Die Hauptvorrichtung ist:

Blumenkohl zu kochen.

Man muß bey dem Blumenkohl, wenn man ihn putzt und zum Kochen vorrichtet, die Blume, so viel es mbglich ist, ganz und unzer-

78 Blumenkohl in Fleischbr. — Suppe.

schnitten lassen, sehr große Blumen aber nur mit Vorsicht theilen, so, daß immer mehrere einzelne Zweige beysammen bleiben. Mit einem spizigen Messer puzt man alle kleinen Blätter und harte Schaalen zwischen den Stengeln heraus, wäscht die gepuzte Blumen wohl ab, und brüht sie im gesalznen Wasser, bis sie fast weich sind. Nun ist die Vorrichtung geschehen, und man kann den Blumenkohl sofort zu allen weitem Zubereitungen verwenden.

Blumenkohl in Fleischbrühe.

Nachdem der Blumenkohl aus dem Salzwasser genommen ist, thut man in einen Fußhafen einen Löffelvoll weißes Mehl, rührt es mit ein wenig frischem Wasser und einem Ey an, schüttet Fleischbrühe daran, legt ein kleines Stückchen Butter dazu, nebst ein wenig Pfeffer, Salz und Ingwer, oder statt des Gewürzes Kräuterpulver. Wenn die Brühe anfängt zu fieden, legt man den abgebrühten Blumenkohl hinein, läßt ihn noch eine Viertelstunde kochen und richtet ihn an.

Blumenkohlsuppe.

Gewöhnlich nimmt man zur Suppe den ausgetriebenen flattrichten, oder unansehnlichen Carviol, schneidet und wäscht ihn rein, setzt ihn mit siedheißem Wasser zum Feuer, setzt ein wenig Salz bey und läßt ihn ein paar Minuten fieden. Nun seihet man das Wasser ab, läßt

Blumenkohl als Voressen — gebacken. 79

Abschpffett in einem Ziegel zerschleichen, stäubet ein wenig feines Mehl darein, und dieses ein wenig gelb anlaufen, legt den Carviol darauf, läßt ihn ein wenig dünsten, gießt gute siedende Fleischbrühe darüber, friskasirt diese mit Eydotter, und richtet das Ganze über gebackte Semmelschnitten an.

Blumenkohl als Voressen.

Man puze den Carviol sauber, koche ihn in siedendem gesalzenen Wasser nur so lange ab, bis er weich ist, damit er nicht zerfällt, seibe ihn ab, stelle ihn auf die Seite, decke ihn zu und mache folgende Soose. Lasse Abschpffett in einen Ziegel zerfließen und einen Löffelvoll feines Mehl darinn gelb anlaufen, gieße gute Fleischbrühe und ein wenig von dem Wasser des abgessottenen Carviols daran, gebe Citronenschaalen darunter, lasse alles aufkochen, friskasire das Ganze mit Eyerdotter und richte den Carviol auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, und gieße die Soose durch ein Haarsieb darüber.

Blumenkohl gebacken.

Man macht von einem guten Löffel voll Mehl, zwey Eiern und nach Erfordern Milch, einen Teig von der Art, wie man solchen zu Eyerfladen zu machen pflegt, kehrt den gebrühten Blumenkohl darinnen um und bäckt ihn aus heißem Schmalze schön braun heraus. — Uebris

gens macht man nach Belieben über den Blumenkohl Soosen von Rahm, von Eyern, von Parmesankäs, von Citronen, Krebsen und mehr andern, giebt ihn auch mit Essig und Dehl als Salat. Zu allen Zubereitungen wird der Blumenkohl, wie schon gesagt, blos gebrüht oder im Salzwasser abgessotten, so auch die Brocoli.

Blut- oder Schwarzwürste zu machen.

Man nimmt ein Stück Rauchspeck und setzt es mit Salz zu. Wenn es bald weich ist, so nimmt man es heraus und schneidet es würflicht, thut es mit Majoran, Pfeffer, Salz und etwas Muskatblüte in $1\frac{1}{2}$ Maas Schweinsblut, und hiezu noch das Fett, das aus dem Speck gekocht ist. Man röstet ferner eine Handvoll geschnittene Zwiebeln in Butter, thut sie ebenfalls dazu und setzt es etliche Minuten über's Feuer, damit es laulich wird. Dann füllt man das Blut in fette und starke Därme, läßt die Würste kochen und giebt sie nicht zu warm auf den Tisch. Man kann die Würste auch etliche Tage aufheben, in diesem Falle müssen sie aber nur sehr wenig gekocht werden. Man läßt sie erkalten und abtrocknen und hängt sie in der Speisekammer auf; bey'm Gebrauch werden sie noch etwas gekocht oder auf dem Roste abgebrünt; man kann sie aber auch nach dem ersten Abkochen in den Rauch hängen und dann länger aufheben.

Wdelfleisch. Wdf a la Mode. 81

Wdelfleisch, siehe Wdelfleisch.

Wdf a la Mode (Boeuf a la Mode).

Man nimmt ein schönes dickes Stück Rindfleisch, je größer, je besser, doch wenigstens 6 Pfunde schwer, ohne Knochen und vom Schlegel oder Schwanzstück. Das Fleisch wird tüchtig geklopft, zu 6 Pfund immer ein halb Pfund Speck genommen, dieser eines kleinen Fingers dick und halben Fingers lang geschnitten, ein Essbffel voll Salz, mit einem Kaffeelbffel voll Pfeffer und Nelkengewürz gemischt und der Speck darinnen umgewälzt. Sofort sticht man mit einem spizigen Messer Löcher in das Fleisch und steckt in jeden Stich ein Stückchen von dem geschnittenen Speck. Hierauf legt man in ein Kasserol oder tiefen Fußhafen ein paar dünne geschnittene buchene Hölzer übers Kreuz, auf diese breite und dünne Stückchen Speck (man kann auch die Speckswarte nehmen) und auf den Speck das Fleisch. Zu diesem legt man 3 geschälte Zwiebeln, etliche Lorbeerblätter, ein paar Messerspizen voll gestoffenen Pfeffer, von einer halben Citrone die Schaaale und das Mark, nebst ein paar Stückchen Rinde von schwarzem Brod. Wenn dieses alles geschehen ist, so gießt man eine Boutellie voll, zu gleichen Theilen gemischt, Wein, Essig und Wasser auf die Masse, deckt den Stolltiegel oder Fußhafen zu und verklebt die Stürze mit Papierstreifen, die mit Mehlkleister bestrichen sind, damit kein Dampf

82 Bof a la Mode auf andere Art.

herausgehen kann. Nun stellt man den Kiegel auf Kohlen und läßt den Inhalt 4 Stunden lang langsam dämpfen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten öffnet man den Fußhafen, nimmt, wenn zu viele Brühe vorhanden ist, das Fett ab, und rührt in diesem ein paar Löffelvoll Mehl braun und thut dies an die Brühe. Ist der Soose zu wenig, so gießt man ein paar Löffelvoll Fleischbrühe und Essig daran. Hat das Fleisch hinlänglich gedämpft und ist weich, so schneidet man eine halbe Citrone in Scheiben daran, und läßt es damit noch ein wenig anziehen, richtet so nach an und gießt die Brühe durch einen Seiber über das angeordnete Fleisch, streuet klein geschnittene Citronenschaalen darüber und trägt's zu Tische. Will man die Brühe mit Morcheln und Trüffeln machen, so werden diese vorher im Wasser ein wenig abgesotten, eigentlich nur gebrüht, und sonach in einem kleinem Fußhäfchen mit etwas Brühe gekocht und dann unter das Uebrige gemischt; in diesem Falle muß aber die Citrone und der Essig aus der Brühe wegbleiben.

Bof a la Mode, eigentlich gedämpftes Rindfleisch auf andere Art.

Ein gutes, verbes Stück Rindfleisch, ohne Knochen, aus dem Schlegel, wird mürbe geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreuet, mit dicken halben Fingers langen Speckstreifen gespickt, in dem man mit einem Messer Löcher in das

Wbf a la Mode noch auf andere Art. 88

Fleisch sticht und den Speck hinein steckt. Der Boden einer Kasserole wird mit dünn geschnittenen Speckscheiben belegt, hierauf legt man das Fleisch mit Lorbeerblättern, Zitronenschalen, ganzem englischen Gewürze, nebst drey ganzen Zwiebeln, gießt ein paar Eßelvoll Weinessig, eben so viel Wasser und etwas rothen Wein daran, verwahrt den Deckel wohl und läßt es mit rund um die Kasserole gelegten Kohlen ohngefähr 4 Stunden lang ganz gelinde dämpfen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird die Kasserole geöffnet, eine ganze in dünne Scheiben geschnittene Citrone darzu gethan und damit noch ein wenig gelinde gekocht. Man kann auch zugleich etwas Weinessig zuzugießen und bey dem Anrichten das überflüssige Fett von der Brühe abnehmen. Sollte man, wenn man die Kasserole öffnet, finden, daß das Fleisch noch nicht weich genug gedämpft wäre, so muß man, wie sich von selbst versteht, solche wieder schließen und das Dämpfen nach Erfordern fortsetzen.

Wbf a la Mode, noch auf eine andere Art.

Das Rindfleisch wird geklopft und in dasselbe, wie vorher beschrieben, Ecker geschnitten, in welche man eine Mischung von gehackten Schalloten oder Rockambol, Zwiebeln, Thimian, Majoran und andern Gartenkräutern, einigen Sardellen und Salz steckt, bestreut das Fleisch

mit Salz und legt es in eine Kasserole, Fußhasen oder Schmortopf, thut einige Scheiben von Speck und von Schinken, einige Scheiben Sellerie und Petersilienwurzeln, und etliche Stücken gebäheten Brods dazu, schüttet 1/8tel Maas Wein und eben so viel Essig darüber, bedt die Kasserole oder den Kiegel zu, verklebt den Deckel mit Mehlleim, stellt solchen auf Kohlen oder in den Backofen und läßt alles 4 bis 5 Stunden gelinde dämpfen. Hat man das Fleisch heraus genommen, so gießt man die Brühe durch einen Durchschlag, läßt sie nochmals aufwallen und gießt solche übers Fleisch, streut auch klein geschnittene Citronenschaalen darüber.

Bohnen, Fasolenbohnen, Schminkbohnen. Diese Bohnengattung ist von zweyerley Art, nämlich Zwergbohnen und Stangenbohnen; die Schotten sind aber von einer Art, wie von der andern, nur noch jung und grün, zum kochen tauglich. Da die Stangen oder Schnurbohnen von mancherley Gattungen sind, was auch bey den Zwerg- oder Bodensbohnen der Fall ist, so muß man in der Küche darauf sehen, daß man nicht allerley Gattungen, ältere und junge, große und kleine, dicke und dünne untereinander kocht, weil dies ein sehr ungleiches und im Geschmacke sehr verschiedenes Gemüse abgeben würde. Man nimmt daher, wo möglich, immer einerley Art oder Satz

tung, an Alter, Größe und Gestalt gleich, so wird die Absicht erreicht, ein gutes Bohnengeremüse auf den Tisch zu bringen. Ich gebe von diesem allgemein beliebten Gemüse nachstehend hier einige Kocharten an.

Bohnen, Schminkebohnen zu kochen.

Man schneidet die Schminkebohnen klein, setzt sie mit Wasser auf, salzt sie, und läßt sie eine kurze Weile kochen, gießt hierauf das Wasser ab, thut siedende Fleischbrühe, nebst etwas Rindfleischfett, Schmalz oder Butter daran, und läßt sie vollends weich kochen. Wenn sie meistens fertig sind, so thut man ein wenig Pfeffer, fein geschnittenes Petersilien und Pfefferkraut, auch Mehl oder Semmelmehl daran und läßt es zusammen noch ein wenig durchkochen. Wenn man keine Fleischbrühe hat, kann man sie auch im Wasser, Butter und Salz kochen. Auch kann man statt der Fleischbrühe halb Wasser und halb Essig daran gießen, und in Würfel geschnitten und gebratenen Speck, statt dem Schmalz oder Butter daran thun.

Die eingemachten und gedürzten Bohnen werden eben so gekocht, nur muß man sie die Nacht zuvor in frisches Wasser legen, dieses über Nacht darüber stehen lassen und des Morgens abgießen. Auch die sehr jungen Früchte der westphälischen großen Bohnen (die so genannten Saubohnen der großen Art) können

86 Bohnen gedünstet — mit Rahmbrühe.

auf vorstehende Art gekocht werden und sind vom vortrefflichen Geschmacke.

Bohnen, gedünstete, in brauner Soose.

Man ziehe den Bohnen, welche aber nicht zu alt seyn dürfen, die Fasern auf beyden Seiten aus, schneide sie länglicht und wasche sie rein, thue sie in einen Durchschlag, gieße siedendes Wasser darüber, damit sie den unangenehmen Geschmack verlieren. Lasse Abschöpfes oder Bratenfett in einem Tiegel heiß werden, streue ein wenig Zucker daran und das Fett schön braun werden, schütte die Bohnen darauf, salze sie ein wenig und lasse sie unter öfterm Umrühren dünsten. Wenn sie anfangen weich zu werden, so stäube man ein wenig Mehl daran. Nun gießt man die erforderliche Fleischbrühe darauf und läßt sie ganz fertig kochen. Falls sie noch zu wenig gesalzen wären, hilft man mit Bratenbrühe nach.

Bohnen, grüne Schminkebohnen, mit Rahm oder Sahnebrühe.

Man nimmt junge Schminkebohnen, schneidet sie recht fein, kocht sie mit Salzwasser auf, gießt das Wasser ab, thut Butter in einen Tiegel, läßt diese zergehen, thut die Bohnen hinein, läßt sie durchdämpfen, gießt dann etwas Rahm dazu und läßt sie damit durchkochen. Alsdann quirlt man etliche Eyerdotter mit ei-

Bohnen, westphälische, zu kochen. 87

Der Messerspitze voll Mehl in ein wenig Milch recht fein, gießt dies an die Bohnen, läßt sie noch etwas anziehen und richtet dann an.

Noch eine Gattung Bohnen muß hier bemerkt werden, nämlich: die große westphälische Bohne, große Bohne, Weits- oder Witsbohne, auch gemeinhin Saubohne genannt. Von dieser Art Bohnen giebt es dreyerley Sorten; a) die sehr große Garten-; od. englische Gartenbohne; b) die Gartenbohnen mit weißen Blüten und schwarzen Streifen und c) die kleine, gemeine Futters oder Saubohne. Diese letzte Art taugt nicht für die Küche, wohl aber die beyden erstgenannten Gattungen. Diese werden jung, wie die Fasolen oder Schminckbohnen mit Schotte und Kern gekocht; man kocht, wenn sie größer geworden sind, die grüne Kerne derselben, und auch die ganz reifen Kerne als dürres Zugemüse. Hier einige Kochvorschriften dieser guten Bohnenart:

Bohnen, große Bohnen, westphälische oder Saubohnen.

Man kocht sie mit Wasser ab, gießt sodann das Wasser davon und Fleischbrühe hinzu, thut Salz, Butter und geschnittene Petersilie daran, und zulezt noch Semmelmehl und Muskatblumen, eben so, wie bey den Schminckbohnen. Die Kerne oder Saamen dieser Bohnen, wenn sie etwas mehr als halbgewachsen sind, aus den

grünen Schaaalen oder Schotten genommen und die Haut abgezogen, kann man mit jungen gelben Rüben, wie Brockelerbsen (man sehe diese nach) kochen; sie sind vortreflich. Auch allein mit Schinken gekocht oder gedämpft, sind sie eine angenehme Speise.

Bohnen einzumachen.

Man zieht den grünen Bohnen die Fäden ab, schneidet sie in beliebige Stückchen, macht in einem kleinen Kessel Wasser siedend, salzt es ein wenig und läßt die geschnittenen Bohnen nur sehr wenig darinnen sieden, oder wie man zu sagen pflegt, nur etliche Walle auf thun. Nach diesem nimmt man sie heraus und legt sie in ein Sieb, daß sie ablaufen. Nun nimmt man ein recht gut und dichtes Fäßgen, belegt dessen Boden mit Weinlaub und darauf eine Schicht gebrühte Bohnen mit etwas Salz, und so wird schichtenweise fortgefahen, bis die Bohnen alle eingelegt sind. Sonach kommen wieder Traubenblätter oben darüber, man bedeckt diese mit einem gut passenden hölzernen Deckel; beschwert sie stark mit Steinen und stellt das Fäßchen in den Keller. Man muß aber darauf sehen, daß das Salzwasser immer über die Bohnen geht, und wenn dies nicht der Fall ist, frisches Salzwasser daran gießen, auch wenn es anläuft fleißig abpuzen oder reinigen. Wenn man Kleingeschnittenen Meerrettig oder Kreen nebst Wachholderbeeren oben in das Salzwasser

Bohnen, eingem. zu kochen — zu dörren. 89

wirft, so verhindern diese das Anlaufen, man muß aber Vorsorge treffen, wenn man Bohnen heraus zum kochen nimmt, daß weder die Meersrettigstückchen noch die Wachholderbeeren darunter kommen. Wenn nun die Bohnen auf diese Weise etliche Wochen in Keller gestanden haben, so sind sie zum Gebrauch fertig.

Bohnen, eingemachte, zu kochen.

Man legt die eingemachten Bohnen, die man kochen will, des Abends zuvor in frisches Wasser und läßt sie die Nacht hindurch darinn stehen. Nun wäscht man sie heraus und brüht sie in gesalzenem Wasser, dieses wird ab- und siedende Fleischbrühe darüber gegossen. Man setzt ein paar Petersilienwurzel samt dem Kraut und einem kleinen Zwiebel zu, läßt diese mitkochen, und so wie die Bohnen weich sind, werden sie mit Butter eingebrennt, gepfeffert und angerichtet. Man muß an keins der Zugemüse niemals viele Brühe machen, dies macht sie nicht allein unscheinbar, sondern es verderbt auch den guten Geschmack. Diese Regel beliebt man für immer zu merken.

Bohnen zu dörren.

Hierzu muß man lauter junge Bohnen nehmen; diesen zieht man die Fäden ab, läßt sie nur sehr wenig in siedendem Wasser verwellen, gießt das Wasser ab und zieht die Bohnen auf Fäden, die man auf einen lästigen Boden oder

90 Bohnen, gedürre — Bohnenkerne.

Speicher hängt und sie so trocken und dürr werden läßt. Man kann sie auch, auf Sieben oder Horden, worauf man das Obst zu dürrn pflegt, legen, und in einem abgekühlten Backofen mit Vorsicht dürrn, nur muß man das Verbrennen, was leicht geschehen kann, zu verhüten suchen, daher fleißig nachsehen.

Bohnen, gedürre, zu kochen.

Sie werden des Tags vorher, als man sie kochen will, siedend mit Wasser angegossen, zugedeckt und stehen gelassen. Des andern Tags gießt man das Wasser ab, und anderes siedens des daran, darinn werden sie gebrühet und übrigs so, wie die frischen und eingemachten Bohnen gekocht.

Von beyden Bohnengattungen, den Stangen- und Zwergbohnen, hat man eine Art, die kleine weiße Saamenkerne haben und Perlbohnen, weiße Kochbohnen, auch weiße Bohnen überhaupt genennet und auf den Feldern gebauet werden. In Norddeutschland, Holland und England, baut man sie häufig, als Schiffskost. Die kleinen, weißen, runden Perlbohnen sind für den Küchengebrauch die besten und werden in Gärten gebauet und die Kerne gekocht.

Bohnenkerne zu kochen.

Sie werden über Nacht eingequell't, das Wasser am andern Tag abgegossen und eben so wie Linsen oder Erbsen gekocht.

Bologneser Würste zu machen. 91

Der Saame der großen oder westphälischen Bohne, besonders derjenigen, deren Kern auch im durren Zustande grün bleibt; wird ebenfalls gekocht und ist ein gutes musartiges Gemüse, wie durchgetriebene Erbsen. Man weicht die Saamenkerne über Nacht in Wasser ein, wo sie dann so anschwellen, daß man sie zwischen den Fingern aus der sie umgebenden Haut herausdrücken kann. Ist dies geschehen, so werden sie den Erbsen gleich behandelt und gekocht.

Bologneser Würste oder Salami zu machen.

Die überhaupt aus Italien kommenden Würste, besonders die unter dem Namen Salami zu uns gebracht werden, sind nicht wohlfeil und haben das Unangenehme an sich, daß sie mit Knoblauch übersetzt sind, auch gerne ranzig werden. Ich setze hier ein Rezept zur Verfertigung von Stellvertreter dieser Würstgattung her, die so ziemlich die Originalwürste ersetzen werden. Man nimmt 3 Pfunde frischen Speck, zerschneidet ihn in würflichte Stücke; ferner stößt man 6 Loth gedürrtes Salz zu Pulver, reibt eine kleine Muskatnuß, stößt 1 Quent Zimmet, 1 Quent Nelken und ein wenig Zucker miteinander, macht dies Alles mit guten, süßen Wein an, vermischt es mit dem geschnittenen Speck und setzt es verdeckt in den Keller. Nach diesem werden 8 Pfund Schweinefleisch ohne Speck und Fett genommen, Häute und Sehnen davon gesont

92 Bologneser Würste zu machen.

bert, klein gehackt oder gewiegt, mit süßem Weine benetzt, 10 Loth gedürretes und gestoffenes Salz, 4 Loth geriebenen Parmesankäs und 2 Loth grob gestoßener Pfeffer beygemischt. Hierauf wird die Speckmischung dazu gethan, und ein wenig unter das Fleisch gehackt, die Würstfülle sonach wohl untereinander geknetet, endlich in weite getrocknete Rindsdärme fest gefüllt, und nach Belieben in der Größe daraus Würste formirt. Diese stupft man mit einer Nadel, damit die mit eingefüllte Luft herausgeht. Nun hängt man die Würste 2 Tage lang in eine luftige Stube und dann etliche Tage in gelinden Rauch in Schlot oder in eine Rauchkammer, wischt sie von Zeit zu Zeit mit einem Tuche ab und verwahrt sie, nach dem Räuchern, an einem luftigen und trockenen Orte, wo es nicht hingefrieren kann. Man muß auch dafür Sorge tragen, daß sich diese Würste nie, weder bey dem Abtrocknen, noch bey dem Räuchern, auch nicht bey dem Aufbewahren, berühren, sondern immer frey hängen, damit die Luft dazwischen durchstreichen kann. Es steht in eines jeden Belieben, nach Maasgabe dieses Rezepts, sich die Hälfte, den vierten oder achten Theil dieser Würste zu verfertigen. Da die Gewürznelken dem Schimmeln oder Anlaufen vorzüglich widerstehen, so dürfen diese nicht weggelassen werden, besonders wenn man die Würste lange aufheben will. Es giebt auch Liebhaber, die den Geschmack von Knoblauch oder Schalotten

gerne haben, für diese können, nach Belieben, von dieser Zwiebelart verhältnißmäßig einige klein geschnitten dem Wurstgehäcke beygemischt werden.

Boullion, Bouillon, eigentlich Fleischbrühe.

Man gießt auf ein Pfund Rind- oder Ochsenfleisch eine Maas Wasser, thut Petersilienwurzel und Kraut, Zellerie und Poreh, nebst einem Stückchen Ingwer und wenigem Salz hinzu und läßt es zusammen kochen, bis alles weich ist. Ist nun die Brühe kräftig genug, so gießt man sie durch ein Haarsieb oder engen Seiber ab. Sollte das Fleisch aber noch nicht ganz ausgekocht seyn, so kann man so viel heißes Wasser nachfüllen, als man Brühe abgegossen hat und dann vollends auskochen lassen. Zu bemerken ist hier noch überhaupt: daß man die Kräuter und Wurzeln, als auch die Gewürze, welche den Brühen Wohlgeschmack und Kraft geben sollen, so späth als möglich dem kochenden Fleische beysetzt, weil sich ausserdem, durch das lange Sieden, deren Kraft und Geschmack verflüchtigt. Diese Gattung Boullion wird gewöhnlich mit Eyerdottern legirt und gewürzt, aber gekochten Reis, Kibse und dergleichen Speisen gegossen, auch kocht man darinn Nudeln, Makaroni, Vermicelli (Fadennudeln) zu Suppen auf.

Dies wäre die weiße Boullion, man hat aber auch eine braune, welche nachstehend verfertigt wird. Man nimmt ein derbes Stück Rindfleisch vom Schenkel oder dem Schwanz oder Riemenstücke, klopft es tüchtig und zerschneidet es in Scheiben; alsdann wird eine verzinnte Kasserole stark mit Butter ausgestrichen und die Fleischscheiben, die man vorher wohl in Mehl umgewendet hat, darein gelegt. Hierzu kommen noch etliche Scheiben roher Schinken, ein paar zerschnittene Zwiebeln und einige gelbe Rübenschnitten. Die Kasserole wird nun zugedeckt und auf eine Kohlpfanne gesetzt, wo alles langsam und gelinde durchziehen muß, jedoch ohne anzubrennen, das sorgfältig zu verhüten ist. Sieht man nun, daß alles braun genug ist, so gießt man klare Fleischbrühe darüber und läßt es stark zusammen kochen. Wenn nun alles weich ist, gießt man die Brühe durch einen Suppen- oder Haarseiher und verwahrt sie zu beliebigem Gebrauch, wie die weiße Boullion. Beyde Gattungen Boullions dienen hauptsächlich zur Aushülfe bey Speisebereitungen, wo zu Fleischbrühe gebraucht wird, wenn diese etwa mangelt.

Braise, à la Braise, ist nichts anders, als eine auf Glut oder Kohlen gebratene oder gekochte Speise, eigentlich ein Topfbraten. Man bereitet Fleisch, Kapauern, Hühner, Tauben u. s. w. auf diese Weise. Des Gegenstand

wird mit magern Schinkenstücken, etwas fetter Fleischbrühe, Speck und dem erforderlichen Gewürze und Salz in einer Deckelkasserole oder in einem Fußhafen, auf deren Deckeln man glühende Kohlen unterhalten kann, auf Kohlen gesetzt und sehr langsam gedämpft oder gebraten, und, gleich einem andern Braten, zu Tische gebracht. Der Hauptvorthail besteht darinn, daß das Kohlenfeuer auf dem Deckel des Kochgefäßes fast eben so lebhaft unterhalten werden muß, als die unter demselben befindliche Glut. Mit Beysatz von Wurzeln und Kräutern kann man dem Geschmack des Bratens beliebige Veränderung geben.

Brandnubeln, s. Dampf nubeln.

Brandtaig.

Man brüht 4 Eßlöffel voll Mehl mit siedheißen Milch zu einem nicht zu weichen Taige an, brennt etwas heißes Schmalz darein, rührt es unter einander, schlägt 4 Eyer nach und nach daran, zerrührt sie wohl. Sollte der Brandtaig zu dick seyn, so schlage man noch einen Eyerdotter dazu. Dieser Taig dient verschiedene Sachen, die man im heißen Schmalze backen will, einzutunken. Z. B. Karviol, Kälberfüße, Semmel- und Hirnschnitten u. dergl. m. Man richtet sich im Anmachen desselben nach der Menge der Gegenstände, die man zu backen vorhat, setzt auch bey süßen Sachen, die man ba-

den will, z. B. bey Äpfeln, Quitten u. s. w. Zucker und Zimmet bey.

Braten, wie dasselbe soll besorgt werden, s. m. unter dem Artikel Kochen nach.

Brasse, Brasme, eine Fischgattung, die dem Karpfen viel gleicht und vorzüglich in Norddeutschland zu Hause ist. In Ansehung der Zubereitungen dieses Fisches finden die nämlichen, wie bey dem Karpfen statt, nur erfordert er etwas mehr Salz und anhaltenderes Kochen, Backen oder Braten, als der Karpfe. — Der Bleyfisch, Bleye; dieser Fisch gleicht, der äußerlichen Gestalt nach, den Brassett und erfordert die nämliche Zubereitungsart wie dieser. Man giebt ihn dadurch einen guten Geschmack, wenn man ihn scharf aus dem Salze kocht; sonst kann er ebenfalls dem Karpfen gleich zubereitet werden, vorzüglich gut verträgt er das Backen.

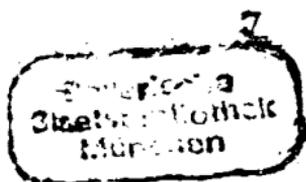
Braten, Gebratenes. Man versteht hierunter jeden Fleischgegenstand, der von irgend einem Thiere entweder theilweise, oder wie bey dem Geflügel, das ganze Thier genommen und gebraten wird. Der Braten oder des Gebratenen giebt es mancherley, z. B. Ofengebratenes, Spießgebratenes, Rostgebratenes, Topfgebratenes u. s. w. Die Art und Weise, wie der Gegenstand soll zubereitet werden, bestimmt auch die Art zu braten.

Bratwürste zu machen.

Man nimmt, nach Belleben, etliche Pfunde frisches Schweinefleisch vom Schlegel und von der Wame, etwa 3 Pf. vom Schlegel und 2 Pf. fettes Bauchstück, hakt alles, nur nicht allzu klein, thut das Gehäcke in eine Schüssel, und rührt es mit ein wenig Wasser wohl durcheinander. So läßt man es etliche Stunden stehen und anziehen. Nun wird, nach Gutedünken und Belieben, Salz, Pfeffer, Majoran und Kleingeschnittene Citronenschalen an das Gehäcke gethan und mit der reinen Hand wohl geknetet. Ist das Gehäcke oder Gefülle zu trocken, so gießt man beim Kneten noch ein wenig Wasser zu. Endlich wird die ganze Masse in beliebige Därme gefüllt und die Würste davon frisch verbraucht, oder auch in Rauch gehangen. Frisch, ausgenommen im Winter, kann man die Bratwürste nicht über 2 höchstens 3 Tage erhalten, was nicht verbraucht wird, muß geräuchert werden, oder man muß sie braten und einsulzen.

Bratwürste mit Citronenbrühe.

Die halb gebratenen Bratwürste legt man in eine Kasserole, gießt Wein und Fleischbrühe darüber, thut Zwiebeln, Citronenscheiben, auch etwas Saft von Citronen, dazu und läßt es zusammen kochen. In zerlassener Butter röstet man etwas Mehl braun und thut solches, nebst Ingwer, Pfeffer und ein wenig Zucker, zur Brühe. In Ermangelung des Citronensaftes,



98 Bratwürste mit Senf — saure.

oder um diesen zu sparen, gießt man unter das Mehl so man röstet, ein wenig Wein und Weinessig; statt der Zwiebeln kann man auch Schalloten oder Rocambolen nehmen, welche die Brühe pikanter machen, auch ein paar Sardellen zusetzen, in deren Ermangelung aber ein Stückchen Hering.

Bratwürste mit Senf.

Man bratet die Bratwürste in Butter fast gar oder fertig. Wenn sie aus dem Tiegel herausgenommen sind, wird die Butter größtentheils abgegossen, zu der übrigen aber gießt man Wein, thut Ingwer, Pfeffer, Citronenschalen, Zucker und Senf dazu, läßt solches mit einander aufkochen, legt dann die Bratwürste wieder hinein, läßt alles nochmal aufwallen und richtet sie an. Gewöhnlich werden die Bratwürste nur auf dem Roste gebraten, und mit Senf oder Salat verspeiset, auch als Beilage zu verschiedenen Gemüsen gegeben; dies ist aber, nach obiger Art bereitet, eine angenehme Abänderung.

Bratwürste, saure.

In einer Kasserole röstet man in Butter Mehl braun, gießt Essig und Fleischbrühe hinzu, thut Pfeffer, Lorbeerblätter, Rosmarin und etwas Ingwer daran und kocht es zusammen. Nun legt man die halb gebratenen Bratwürste, nebst einigen Citronenscheiben oder der Schale daran und Kapern dazu, läßt Alles miteinander

Braunkohl. Braunschweiger Würste. 99

der durchkochen und richtet es dann an. Solen sie nicht zu sauer seyn, so kann man Wein zugießen und damit dämpfen lassen; der Wein muß aber ganz späth, kurz vor dem Anrichten, zugegossen werden.

Braunkohl, s. Blaukohl oder Kobl.

Braune Krapfen, s. Krapfen.

Braunschweiger Würste zu machen.

Dieser Art Würste sind zweyerley, Mettwürste und Schlackwürste. Zur Mettwurst hackt man 4 Pfunde magers Schweinefleisch ganz fein; dann schneidet man 2 Pfund Schweinespек in Würfeln, nezt das Ganze mit etwas Wasser an, salzt die Masse, unter Zusatz ein wenig gereinigten Salpeters, reichlich und mischt grob gestossenen Pfeffer und Nelkenpfeffer bey; hackt Alles nochmalen durch und läßt es einen Tag stehen und anziehen. Dann wird das Gehäcke in weite Ochsendärme fest eingefüllt, Würste formirt und in den Rauch gehangen. Die Schlackwurst wird von gekochtem fetten Schweinefleisch, gekochten Zungen und Leberwurstgehäcke, alles grob gehackt und das Ganze mit Schweinsblut angegossen, gemacht. Man mischt alles wohl, füllt es in weite Ochsendärme, läßt die Würste eine Stunde lang kochen, legt sie auf Stroh zum Abtrocknen und hängt sie dann in den Rauch. Nach 8 Tagen sind sie zum Gebrauche fertig.

100 Brautsuppe. Briefcouverte.

Brautsuppe, s. Chaud'eau.

Brettknöpflein, s. Fleischkloßchen.

Brey, s. Mus.

Brezeln, oder Brezen. Es ist dies bekanntlich eine Waare der Bäcker; diejenigen Brezen, die man in der Küche diesen nachformt, sind Butter- und Eybrezen, gefülltes Mandeln- Zuckerbrezen und dergl. mehr. Man findet sie unter ihren eigenen Namen beschrieben.

Briefcouverte. Zur Fülle dieses schönen Backwerks nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfund abgezogene und mit Rosenwasser gestoffene Mandeln, eben so viel gestoffenen und gesiebten Zucker, zwey ganze Eyer und zwey Dottern und rührt dies, wie zu einer Mandeltorte, ab. Das Gelbe von einer Citrone wird ebenfalls abgerieben und auch dazu gethan. Nun nimmt man geblättern oder mürben Buttertalg, walzt oder würgelt ihn 2 Messerrücken dick aus, schneidet viereckigte, $\frac{1}{4}$ Bogen Papier große Stücke daraus und legt diese auf das Blech, auf welchem sie sollen gebacken werden. In jedes dieser Taigstücke thut man einen Löffelvoll von der oben genannten Fülle und schlägt die vier Ecken des Taigblatts so genau zusammen, wie man ein Briefcouvert zu machen pflegt, bestreicht aber vorher die Taigblätter, an allen Ecken wo sie zusammen passen müssen, mit Eyweiß. Da, wo

Briefe. Briefen mit rothem Wein. 109

die Ecken zusammen treffen, legt man ein großes rothes Zuckerzettellein, statt des Siegels darauf und läßt nun die Couverte schön gelb backen. Man kann auf diese Art auch gebackene Maultaschen machen. Man schneidet nämlich aus dem ausgewalzten Buttermail runde Scheiben; auf den halben Theil dieser Scheiben legt man einen Löffelvoll Fleischfülle und schlägt den andern halben Theil über die Fülle, klebt auch diesen obern Theil innen am Rand auf den untern mit Eyweiß fest. Nun werden die Maultaschen oben mit Eyerdotter und ein wenig Bier bestrichen und auf dem Bleche gebacken.

Briefe, s. m. Kalberbriefe. Die Briefe können als Stellvertreter der Mustern bereitet werden, man sehe diesfalls den Artikel Mustern, nachgemachte.

Briefen oder Neunaugen mit rothem Wein.

Man schneidet den Neunaugen oder Briefen den Kopf ab und läßt das Blut in etwas Essig laufen, schleimet sie alsdann mit Salz und warmen Wasser ab, trocknet sie und legt sie in eine Kasserolle, hernach läßt man mit rothem Wein, Butter, einem Stück Zucker, Citronenschale, Lorbeerblätter; eine mit Gewürznelken gespickte Zwiebel und etwas braunem Mehl, die Neunaugen eine Viertelstunde stark und kurz ein-

162 Broccolikohl. Brockelerbsen.

Kochen. Beym Anrichten legire man sie mit dem Blute ab und gebe sie dann zu Tische. Nach dem Legiren müssen sie nicht wieder kochen. Diese Zubereitungsart der Neunaugen od. Bricen findet nur da statt, wo man sie frisch aus der See haben kann; bey uns nimmt man zu diesem Behufe die kleinsten Aale, die zu haben sind. Die Neunaugen oder Bricen werden in der Regel bey uns im südlichen Teutschlande bloß marinirt, so wie sie aus den Seeplätzen ankommen, verspeist, oder zu zusammengesetzten Salatzubereitungen, wie z. B. der italienische Salat ist, in der Küche verbraucht. Den nämlichen Gebrauch haben auch die aus den italienischen Seeplätzen zu uns kommenden Anguilloti. Selbst unsere marinirte oder eingelegte Aale dienen zu keinem andern Behuf. Kräutereffig, feines französisches und italienisches Dehl, Oliven und Kapern, nebst Pfeffer und Acia sind die Mittel, diese Speisegegenstände verändert auf die Tafel zu bringen.

Broccolikohl, Spargelkohl, eine aus Italien zu uns überpflanzte Blumenkohlart, die einzelne Rosen oder Blumen treibt; welche dem Karbiol oder Blumenkohl gleich sind, auch, wie dieser, gekocht und zubereitet werden. Man hält die Broccoli noch für besser als den Blumenkohl im Geschmacke.

Brockelerbsen, s. m. Ausbrecherbsen.
Die großen westphälischen Bohnen, oder sogen.

nannten Saubohnen, deren noch grüne, halb-
ausgewachsene Kerne können den Brockelerbsen
gleich und auf die nämliche Weise zubereitet
werden und geben ein herrliches Zugemüse ab.
Ist die Haut an diesen Bohnen schon etwas
dick, so schält man solche ab.

Brod. Dieses Hauptnahrungsmittel der
Menschen ist auch in der Küche ein Hauptge-
genstand zur Speisebereitung. Man hat meh-
rerley Sattungen Brod, von denen aber das
sogenannte römische Brod, aus Vorschlag vom
Roggenmehle, als Suppenbrod, und das Sem-
mel- Weiz- und Milchbrod die meiste Anwen-
dung in der Küche finden.

Brodmehl, s. unter Brod b. Käuters
Bröddchen.

Brod; oder Panadesuppe.

Man bähet Semmelschnitten gelb, legt sie
in einen Fußhafen und gießt Fleischbrühe dar-
auf. So wie sie weich gekocht sind, werden
sie durch einen Seiher getrieben, das Durchge-
triebene mit zerklüpperten Eyerdottern verdickt,
nochmal damit über dem Feuer anziehen lassen,
erforderlich gewürzt und gesalzen und dann an-
gerichtet. Wenn man die Panadesuppe von
Wasser oder Milch bereitet, so würzt man sie
mit Citronenschaale, Zucker und Zimmet. Man
kann auch statt Semmelbrod Hausbrod oder
römisches Brod nehmen.

104 Brodpastete. Brod kalte Schaale.

Brodpastete, s. Pastete.

Brodtsiane, s. m. unter Getränke.

Brodorte, s. Torte.

Brod, Ulmer Brod.

Man nimmt 16 große Eßlöffel voll Mundmehl, macht die Hälfte davon mit 2 Löffel voll guter Weißbierhefe und einer starken Viertelmaas lauer Milch an, und läßt es aufgehen, bis es in der Mitte von selbst wieder einsinkt. Ferner nimmt man 3 Eßlöffel voll geriebenen Zucker, von einer halben Citrone die abgeriebene Schaale, nach Belieben ganzen Anis, 3 Löffel voll Rosenwasser und ein Ey mit einer Wälche muß groß zergangnem Butter abgerührt. Setzt noch 2 Loth Pommeranzenschaalen und eben so viel Citronat kleingeschnitten bey und rührt nun alles, nebst dem übrigen Mehle zu einem festen Laige an. Dieser wird auf ein Nudelbrett gethan und so lange gekneten, bis der Anis herausfallen will. Nun wird ein länglicht-rundes Brod formirt, das man auf ein mit Mehl bestreutes Blech legt und nochmal aufgehen läßt, sodann in einem nicht gar heißen Ofen bäckt. Des andern Tags schneidet man Schnitten aus diesem Brode und bäht solche auf dem Roste schön gelb, so hält es sich lange.

Brod kalte Schaale.

Man reißt schwarzes Brod nebst der Rinde,

thut gewaschene Korinten oder Weinbeere hinzu, auch abgeriebene Citronenschaalen, dergleichen Scheiben und Zucker und gießt Weißbier und Wein darauf. Auch kann man statt des Brods gesottene Brezeln nehmen, mit Zwieback schmeckt diese kalte Schale am besten. Den Zwieback giebt man in Stücken zerbrochen herum, damit sich ein jeder denselben selbst nach Belieben nehmen kann, weil er sonst sehr leicht weich wird. Das weiße Bier muß gut und kalt seyn, wenn die kalte Schale eine Erquickung seyn soll. Die Korinten kann man auch weglassen, falls man solche nicht liebt.

Brodwasser, s. m. unter Getränke.

Brod zum Kaffee.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 4 Loth Zucker, ein Ey, 2 Löffel voll Hefen und eben so viel lauwarme Milch, daß es zusammen gerührt einen recht festen Laig giebt. Hierzu thut man eines Hühnerens groß zerlassene Butter, etwas weniges Citronenschaalen klein geschnitten und ganzen Anis, diesen nach Belieben. Wenn der Laig angerührt und recht geklopft ist, läßt man ihn angehen. Man kuetet und wirft nun 2 Laiblein Brod daraus, formirt sie mit der Hand länglicht und legt sie auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech, jedoch nicht nahe aneinander. Wann sie nun nochmal aufgegangen sind, so läßt man sie im

106 Brod, Kräutelbröddchen.

Backofen schön gelb backen. Wann die Brode kalt und einen Tag alt geworden sind, schneidet man Schnitten daraus und bähet sie auf dem Roste schön gelb, dann halten sie sich lang.

Brod, Kräuterbröddchen, Kuchen oder Zwieback.

Man macht hierzu einen Laig, wie zu gewöhnlichem Küchenzwieback von Mehl, Milch, Eiern und Hefen und läßt ihn an der Wärme aufgehen. Unterdessen säubert, wäscht und hackt man das beliebige grüne Kraut, dessen Geschmack man verlangt, z. B. Petersilien, Zellerie, Kerbelkraut, Schnittlauch u. s. a., trocknet es wieder mit einem Tuche ab und rührt es unter den Laig, wenn er eben recht in die Höhe steigen will, läßt den Laig von neuem aufgehen und formt sodann Bröddchen daraus, die man, wie gewöhnlich, im Ofen bäckt. Wenn sie wieder herausgenommen und erkaltet sind, werden sie in schmale Streifen geschnitten und bey dem nächsten Backen wieder in den Ofen ganz ausgetrocknet, auch so wie anderer Zwieback behandelt. Will man nun Gebrauch davon machen, so stößt man ein Stück von diesem Kräutерzwieback im Mörser, und verdicke die Brühe oder So. . . mit. Es versteht sich, daß man so viel von dem Kraut unter den Laig mischt, daß derselbe ganz grün davon wird, sonst würde es an den Speisen eine zu schwache Wirkung haben.

Man kann auch kürzer zu seinem Zwecke kommen, wenn man gewöhnlichen Küchenzwieback, welcher ohne Butter und Gewürz gemacht worden ist, oder die im Ofen oder auf einem Roste gedürzte Oberrinde einer Semmel, in einem Mörser zu feinem Pulver stößt, das gehackte grüne Kraut darunter mischt und kleine platte Kuchen davon formt, welche man wieder so stark trocknet, daß nicht die geringste Feuchtigkeit darinn zurück bleibt.

Zu beyden Arten kann man nun nicht nur Kräuter, sondern auch andere Gartengewächse einmachen und zu Würzung der Speisen anwenden. Nach der ersten Methode kann man auch rothe Rosenblätter mit einmachen. Dieser Rosenzwieback wird nachher gestoßen und in Milch, gleich der Chocolate, gekocht und giebt eine sehr wohlschmeckende Suppe.

Nach der zweyten Vorschrift kann man Spargelkuchen bereiten, indem man statt der Kräuter abgekochte und klein gehackte Spargelspitzen oder Köpfe unter den geriebenen Zwieback oder Semmel mischt und zu kleinen Kuchen bildet, die man im Ofen abtrocknet. — Oder man zerreibt junge ungekochte Erbsen oder Schotenkörnchen zu Mus, vermischt sie mit geriebenem Zwieback und formt sie in kleine Kuchen. — Es ist schon längst bekannt, daß die Champignons unter die besten inländischen Gewürze gezählt werden, womit wir den Speisen ein kräftigen, hervorstechenden Geschmack ge-

ben können; ich will daher noch ein Präparat von diesen vortrefflichen Schwämmen anführen, welches in der feinen bürgerlichen Kochkunst den Speisen einen sehr feinen und guten Geschmack mittheilt. Man verfertigt zu diesem Behufe ein Champignonpulver. Die Champignons werden abgezogen und von denen die schon offen sind, das Braune abgemacht. Man trocknet sie nun auf einem mäßig warmen Ofen, immer mit Papier bedeckt, so langsam als möglich, bis sie so sind, daß man sie stossen kann. Nun werden sie mit etwas getrocknetem oder gedürrtem Salze, ein wenig Pfeffer und Ingwer, in einem Mörfel recht fein gestossen und das dadurch erlangte Pulver in eine Bouteille gefüllt und wohlverspropt zum Gebrauche aufbewahrt. In Ermangelung der Champignons, nimmt man Spizmorcheln und verfährt auf die nämliche Art damit, man wird den Unterschied nicht groß finden.

Brodmehl.

Dieses gehört unter die concentrirten Lebensmittel und wird folgendermassen bereitet: man macht aus frisch gebacknem feinem Brod Stücken eines queeren Fingers dick und röstet diese im Backofen, bis sie durch und durch gelbbraun werden. Diese Brodstücken werden zu feinem Pulver gestossen und sodann in Schachteln trocken aufbewahrt. Das Brodmehl kann man zur Verdickung der Fleischbrühe, Wein- und Bier-

Brodtsanen. Brühe zu allen Speisen. 109

Suppen und statt des Einbrennens an die Gemüser gebrauchen.

Brodtsanen und Brodwasser, s. m. unter Getränke.

Brühen, s. m. auch noch unter Soosen. Dem deutschen Namen Brühe zu Ehren, setze ich dennoch hier das Rezept zu einer allgemeinen Brühe her und noch einige andere.

Brühe zu allen Speisen zu gebrauchen.

Diese Brühe macht man sich im Vorrathe und kocht sie so stark ein, daß sie sich sulzt und hält. Man läßt in einer Kasserole oder in einem Fußhafen ein Stückchen Butter zergehen, aber nicht heiß werden. Auf den Boden des Geschirrs legt man, wenn mans gerade hat, übrig gebliebenes Fleisch oder Geflügel, in Ermangelung dessen aber dünne geschnittene Stückchen Rind- oder Kalbfleisch, auf dieses dünne Stückchen von Schinken oder dörrem Fleisch, zu Scheiben geschnittene Zwiebeln, Zellerie und Petersilien-Wurzel, gelbe Rübenbläße und Korianderwurzeln. Man salzt die Masse ein wenig, deckt das Geschirr zu und läßt's auf Kohlen langsam dämpfen, schüttelt es aber öfters, damit es nicht anbrennt. Wenn die Masse auf dem Boden dunkelgelb zu werden anfängt, so gießt man etliche Eßlöffel voll kaltes Wasser zu und zieht das Geschirr einige Minuten vom Feuer ab. Nun schüttet man, nach Erfordern,

siedende Fleischbrühe daran, legt etliche getrocknete Morcheln bey und läßt das Ganze zusammen noch eine halbe Stunde sieden. Endlich treibt man die Brühe durch ein Haarsieb oder engen Suppenseiber und wirft in dieselbe, gleich nach dem Durchsiehen und da sie noch warm ist, einige ganze Pfefferkörner, mehrere Gewürznelken und ein paar Blätter Muskatblüthe, und setzt sie wohlverdeckt an einen kühlen Ort. Die Gewürze hindern das Anlaufen oder Schimmelichtwerden und geben den erforderlichen guten Geschmack. Diese Brühe hält sich eine geraume Zeit und läßt sich zur Bereitung aller Arten von Coosen (man sehe diesen Artikel) anwenden.

Brühe auf andere Art, oder eine recht gute Kraftbrühe.

Man nimmt ein Stück mageres Rindfleisch, ein Stück Kalb- und Stück Schöpfensfleisch und schneidet dieses alles in Stücke. Alsdaun nimmt man einen Rein oder tiefen Tiegel mit einer Stürze, legt das Rindfleisch unten hinein, dann das Hammel- oder Schöpfensfleisch darauf und hierzu ein frisches ganz kleines Stückchen Speck, eine oder ein Paar gelbe Gelbrübenscheiben, etwas Muskatblüthen, Gewürznelken und ganzen Pfeffer; eine große in Scheiben geschnittene Zwiebel, ein Bündelgen gewürzhafter Kräuter, und auf dieses alles legt man endlich das Kalbfleisch. Man deckt die Stürze fest darüber,

setzt es sechs bis acht Minuten lang über ein gelindes Feuer und schüttelt den Tiegel öfters um. Sodann streuet man etwas feines Mehl darauf und gießt so viel siedendes Wasser darü-
ber, bis das Fleisch davon etwas mehr als bloß bedeckt ist. Man deckt den Tiegel wieder fest zu und läßt es dämpfen, bis es durch-
aus fett und gut ist; zuletzt würzt man es noch so stark man will mit Salz und seihet es ab. Diese Kraftbrühe ist so gut, daß man in den
meisten vorkommenden Fällen von ihr Gebrauch machen kann, und hält sich, wenn man etliche ganze Gewürznelken hinein wirft, mehrere Tage lang, im Winter selbst etliche Wochen, beson-
ders wenn man sie mit Fett begießt und dieses bestehen läßt. Beym Gebrauche hebt man das Fett ab, und ist noch Brühe übrig, so macht man es flüßig und gießt es wieder über die übergebliebene Brühe.

Brühe von Austern, Muscheln, auch Schnecken.

Man setzt ein achtel Maas Wein und eben so viel Fleischbrühe in einer Kasserole auf; gießt das Wasser von den ausgemachten Austern dazu, thut etliche Citronenscheiben und ein wenig Butter an die Brühe, schüttet die Auster auch hinein und läßt sie nur einmal mit aufkochen; dann quirlet man die Brühe mit Eyerdottern ab. Diese Brühe ist sehr gut an Kapauen, an jungen Hühnern und am Lammfleisch. Man

112 Brühe von Citronen — von Hering.

kann auch die Aустern dabey lassen und noch etliche Kapern zusetzen. Mit Muscheln oder auch mit Schnecken gilt das nämliche Verfahren und hat auch einen guten Erfolg in Ermangelung der Aустern, die man ohnehin setzen hat.

Brühe von Citronen, oder Citronens Soose.

Man setzt Fleischbrühe in einer Kasserole auf, thut Citronenscheiben, Semmelkrumen und Butter hinein, und läßt die Brühe damit durchkochen. Diese Brühe ist an alten Hühnern sehr schmackhaft, überhaupt an allem Geflügel, das gekocht gegeben wird, anwendbar, besonders wenn man sie mit Eyerdottern abzieht.

Brühe von Hering über andere Fische.

Die Heringe, nachdem sie gewässert und in Stücken geschnitten worden, und eine Weile in Wein oder Essig gelegen haben, werden ganz klein gehackt, in zerlassene Butter gethan und unter stetem Röhren gerbstet. Alsdann gießt man Wein daran, läßt sie noch eine Weile stehen, preßt hernach alles durch, thut Zucker, Muskatblüthen und Citronenmark daran, und läßt es nochmal auffieden. Beym Anrichten kann man Zucker, nebst gehackten oder ganzen Kapern dazu thun.

Brühe von Krebsen.

Man kocht 25 oder 30 kleine Krebse in Wasser und Salz ab, alsdann bricht man einen Theil der Schalen ab, stößt die Krebse klein und brät sie in Butter recht roth; dann drückt man sie durch ein Fleischbrühsieb oder durch einen engen Durchschlag, gießt zu dieser Krebsbutter etwas Fleischbrühe und schneidet etliche Citronenscheiben in die Brühe, oder drückt den Saft von einer Citrone hinein und thut etwas Muskatblumen dazu. Dann setzt man in einem andern Tiegel etwas Butter auf; wenn sie zerschmolzen ist, so rühret man ein wenig feines Mehl hinein; thut dieses zu der Brühe, und läßt sie eine Weile damit durchkochen. Man kann diese Brühe und Krebsbutter als Zusatz zu Suppen, zu feinen Gemüsen und gekochtem Lamm- und Kalbfleisch, Geflügel ic. anwenden.

Brühe von Kreen, oder Meerrettig-
Soos zu Karpfen.

Man reibt den Meerrettig, nachdem er abgeschabet und rein gemacht ist, auf einem Reibeisen, reibt zweymal so viel abgeschälte Petersdorferäpfel dazu; gießt etwas Wein oder Weinessig daran, versüßt es mit Zucker und ist diese Soose kalt zum Karpfen. Man kann an die Soose auch kleine Rosinen thun. Diese Brühe läßt sich auch zu kalten Braten, zu gekochtem Fleische und zu Bratwürsten, Leber- und Blutz

214 Brühe von Senf — polnische.

würsten, kalt als Lunte anwenden und schmeckt ungemein angenehm.

Brühe, Senfbrühe zu Carbonaden.

Zu einer Viertelmaas Fleischbrühe, nimmt man eine große geschälte Zwiebel und schneidet sie recht fein. Nun läßt man ein Stückchen Butter, ungefähr eines halben Hühnerens groß, heiß werden, röstet einen Löffelvoll Mehl darinn, setzt die geschnittene Zwiebel dazu und läßt sie ein wenig mitrösten. Indessen ist die Fleischbrühe siedend geworden, in diese gießt man ein wenig Essig, setzt nach Belieben Citronschalen, Lorbeerblätter und ein wenig Pfeffer bey und schüttet die gerösteten Zwiebeln auch dazu. Das Ganze wird noch eine Viertelstunde gekocht, dann ein paar Löffelvoll Senf daran gerührt, so ist die Brühe fertig. Die Lorbeerblätter werden heraus genommen, so auch die Citronenschale und man richtet die Brühe über Carbonaden, oder auch anderes gebratenes Fleisch an; man kann sie aber auch zu diesen und zum Rindfleisch besonders geben. Was davon übrig bleibt, hält sich mehrere Tage und wird dann wieder heiß gemacht.

Brühe, polnische, zum Hecht.

Man siedet Aepfel und Zwiebeln nach Belieben im Wasser, streicht das Gesottene durch einen Seiber oder Haartuch über den in Salz und Wasser gekochten, abgezogenen und in eine

Brühe von Muscheln — von Kümmel. 115

leere Pfanne oder Kasserole gelegten Hecht; würzt ihn mit zerhackten und in Schelben geschnittenen Limonien, kleinen Rosinen und Muskatblumen, zerstoßenem Ingwer, Pfeffer und Zucker; läßt ihn dann wenig damit durchkochen und bestreuet ihn endlich mit Zucker und Zimmt wenn man will, und giebt ihn so zu Tische. Man kann auch, wenn man das Süße nicht liebt, die kleinen Rosinen, den Zucker und Zimmt weglassen und Kapern statt diesen nehmen; in diesem Falle muß man aber die Aepfel und Zwiebeln, statt im Wasser, in halb Wein und Wasser kochen.

Brühe von Muscheln oder Schnecken.

Man setzt eine achteel Maas Wein und eben so viel Fleischbrühe in einer Kasserolle auf, thut Citronenscheiben und ein Stück Zucker hinein, läßt es damit kochen und wirft noch von einer Citrone die Schaal dazu. Man läßt die Muscheln nur einmal aufkochen, sonst werden sie hart; alsdann quirlet man die Brühe mit 4 Eyerdottern ab; die Muscheln oder Schnecken hackt man recht klein und mischt sie dann unter die Brühe. Ueber Kalb- und Lammfleisch, junge Hühner und Tauben ist diese Brühe ganz vortreflich, sie dient auch zu Ragou.

Brühe, Kümmelbrühe.

Der Kümmel wird gelesen und gestoßen, oder auch nur im Mörser zerquetscht; dann mit

216 Brühe mit rothen Wein — mit Kapern,

Fleischbrühe oder Wasser in einem Löffchen gekocht, ein Stückchen Butter dazu gethan, auch etwas Salz, wenn man nämlich Wasser nimmt. Kurz vor dem Anrichten thut man etwas Semelmehl hinzu, damit die Soose dicklicht werde. Diese Brühe schickt sich am besten über geräucherte oder gesalzene Fleischspeißen, auch, wer den Kümmelgeschmack liebt, zu Brodsuppen; man kann sie auch auf nämliche Weise von Anis bereiten.

Brühe von rothen Wein über Karpfen.

Man nimmt $\frac{1}{8}$ Maas guten Wein und eben so viel Wasser, 2 Loth Zucker auf einer Citrone abgerieben und 3 Eyerdottern. Alles dies wird kalt untereinander gequirt und dann auf Kohlen gesetzt und nur etliche Minuten gekocht. Während dem Kochen muß man diese Brühe immer umrühren und sie dann über den inzwischen im Salzwasser abgekochten und angerichteten Karpfen oder andere gekochte Fische, gießen und diese sogleich auftragen. Zum Verdünnen dieser Brühe nimmt man ein wenig warme Fleischbrühe.

Brühe mit Kapern, oder Kapernsoose.

Ein gut Stück Butter wird mit einem Löffel Mehl, 2 Eyerdottern, etwas Muskatblumen und Citronenschale zusammen geknetet, dann ein paar Löffel Kapern hinzugehan, und mit

Brühe von Kirschen — von Pflaumen. 117

guter Fleischbrühe und ein wenig Wein zu einer sämigen Soose über dem Feuer abgerührt und mit einem Stück Zucker gebrochen. Will man diese Soose braun haben, so macht man etwas Mehl in Butter braun, thut klein gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, Kräuterpulver und ein paar Löffel Kapern dazu, gießt halb Fleischbrühe oder Wasser und halb rothen Wein daran, thut nach Erfordern Citronen, Nelken und Zucker hinein, und läßt es zu einer dicklichen Soose kochen. Diese Brühe kann man zu allerley Wildpret, zu Enten, Tauben, gebratenen Ochsenzungen und dergleichen geben, sie dient auch zum Rindfleisch und zum englischen Braten.

Brühe von sauern oder süßen Kirschen, Kirschensoose.

Man stößt die Kirschen mit den Kernen, kocht sie mit Wein und schlägt sie durch einen Durchschlag, wozu man noch Citronenschale mit Zucker abreibt, Zimmet hinzu thut, und zu einer dicklichen Soose einkochen läßt. Auf gleiche Art kann man auch Soosen von Johannisbeeren, Hagenbuten ic. verfertigen; wenn man will, kann auch die Soose mit in Butter geröstetem Mehl verdickt werden und dient zu gekochtem Geflügel, Kalbs- und Lammfleisch.

Brühe von Pflaumen, oder kalte Musbrühe über Karpfen.

Man macht das Zwetschgen- oder Pflaumen-

218 Brühe, weiße — englische.

muß mit weißem Wein dünne, thut gestoßnen Zucker und klein geschnittene Citronenschaalen darunter. Diese Brühe wohl durchgerührt, schmeckt über Karpfen und zu Braten, wie auch zu Eyerkuchen gut; läßt sich auch bey geräucherten oder gesalzenen Fleischspeisen mit Vortheil anwenden.

Brühe, weiße, oder Sauce blanche, auch gelbe holländische Soose über Fische.

Man thut ein Stück ausgewaschene Butter in einen Topf, irdene Pfanne, oder verzinnetes Kasserol, und schlägt 3 bis 4 Eyerdotter hinzu, wirft ein paar Stücken Citronenschaalen, ein wenig gestoßne Muskatblumen und etwas Mehl hinein, knetet solches mit einem Kochlöffel wohl durch, und rühret es mit ein wenig Wasser ab, damit es eine sämige Brühe werde. Zuletzt wird mit ein wenig Weinessig oder Citronensaft, so stark oder so gelinde man es haben will, das Ganze gebrochen und über die im Salzwasser gekochten und angerichteten Fische gegossen und heiß aufgetragen.

Brühe, englische, zum Hechte.

Man siedet Weißbrod in Wein, mit zerstoßnen Mandeln, gießt es durch ein Haartuch auf den im Salzwasser gesottenen Hecht, wäscht ihn ab mit etwas Zucker und Muskatblumen, bestreuet ihn, wenn man will, mit kleinen Rosen und mit Zucker, und giebt ihn so zu Tische;

Brühe von Wein — von Zellerie. 119

Wer das Süße nicht liebt, der kann statt den Rosinen und Zucker Citronensaft oder Kapern nehmen.

Brühe von Wein mit Sardellen.

Man nimmt auf 3 Eyerdotter 4 Loth Sardellen, wässert diese 2 Stunden ein und bricht die Gräten aus, dann kocht man die Sardellen in einem achtel Maas weißen Wein und eben so viel Fleischbrühe, nebst etwas Citronenscheiben und Schaale. Haben sie eine halbe Stunde gekocht, so thut man ein kleines Stückchen Zucker und eine klein geschnittene Zwiebel dazu, läßt es alsdann noch ein klein wenig mit Butter kochen, schlägt die Brühe durch einen Sieber oder Haarsieb, läßt sie wieder aufkochen und quirlt sie mit ein oder zwey Eyerdottern ab. Diese Brühe dient zu jeder gesottenern Fleischgattung, auch über Fische.

Je, Zelleriebrühe über Roth- und Schwarzwildpret.

Man nimmt Zellerie und gelbe Rüben, puzt solche rein und dämpft sie geschnitten in Butter mit etwas Mehl, wobey das Umrühren nicht darf vergessen werden, damit das Ganze nicht anbrennt. Ehe die Wurzeln weich sind, gießt man nach Erforderniß halb Wein und Fleischbrühe daran und läßt das Ganze nochmal ein wenig sieden, thut auch das erforderliche Salz und Gewürze dazu. Das Wildpret, schwarzes

oder rothes, muß vorher in Essig, Wein und Wasser gehdrig gesotten seyn, dann nimmt man solches aus dem Topfe, richtet es an und gießt die Zelleriebrühe heiß darüber und legt etliche Citronenmarkscheibchen dazu, oder drückt den Saft von einer Citrone darauf und giebt es so zu Tische.

Brunnenkresssalat, s. Salat.

Butter, eine bekannte Substanz aus der Sahne oder dem Rahme der Milch gewonnen und für die Küche ein ganz unentbehrlicher Gegenstand; einmal in Anbetracht seiner selbst und dann in Anbetracht des daraus bereitet werdenden Schmalzes oder der Schmelzbutter. Die Butter hält sich nicht lange in ihrem natürlichen Zustande, sondern wird ranzig und verdirbt am Ende. Man muß sie daher entweder einsalzen oder durch die Hitze auflösen und in Schmalz verwandeln. Die erste Methode ist im nördlichen Teutschlande und überhaupt in den nördlichen Ländern, die andere im südlichen Teutschlande und den östlich gelegenen Ländern einheimisch; beyde Methoden sollten aber eigentlich überall eingeführt seyn, denn sie gewährten zum Speisegebrauch alles, was man vom Fette erwarten kann.

Man kann zwar die Butter durch eine nicht sonderlich beschwerliche Vorrichtung in einer Art vom Marienbade chemisch auflösen und in einen reinen Zustand versetzen, worin sie verhärtet und

Sich mehrere Jahre frisch erhält; allein die damit verbundenen Umstände und der große Abgang, den die Butter durch diese Kunstbehandlung erleidet, haben diese Methode noch nicht zur allgemeinen Anwendung kommen lassen. Bleiben wir daher vor der Hand beym Alten und gebrauchen Butter und Schmalz nach Maasgabe des Erfordernisses und der Umstände.

Butterbiskuit.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zu Schaum und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und eben so viel Mehl nach und nach darein. Nun schlägt man 6 Eyer, ebenfalls während dem Rühren, nach und nach auf und setzt sie zu, gießt den Teig in blechene oder von Papier gemachte Kapseln und bäckt in diesen im Backofen das Biskuit schön gelb. Wenn man will, kann man auch abgezogene gestoßene Mandeln und Weinbeere unter den Teig mischen.

Butterblumen.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl, 3 Eßlöffel voll Wein, einen Eyerdotter und 3 Loth gestoßenen weißen Zucker. Den Butter schneidet man in das Mehl, macht es zu einem Teige, walzt diesen auf dem Nudelbrette zwey Messerrückendicke aus, sticht mit blechenen Nudeln Blumen daraus, legt diese auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit ein wenig zerklüpten Ey, bestreut sie mit gestoßenen

Mandeln und bäckt sie vorsichtig und hübsch gelb in der Back- oder Bratröhre.

Butterbrezeln und Butterbrod.

Diese werden gleichfalls aus dem Teige, woraus die vorstehenden Butterblumen gemacht werden, formirt, nur nimmt man mehr Mehl, und wenn der Teig zu fest werden sollte, so macht man ihn mit ein paar mehr darunter gerührten Eiern gelinde.

Butterknödeln oder Kldse.

Zu 6 oder 8 Loth zu Rahm abgerührtem reinen Rindschmalz werden 2 ganze Eier und 2 Dottern, ein wenig Zucker und Mehl, so viel daß es einen Teig giebt, gerührt, der dann zu Klößen mit einem Löffel klein abgestochen und in kochende Fleischbrühe eingelegt und nicht allzulange gekocht wird. Man kann diese Art Klöße auch von feinem Gries, statt dem Mehl, auf gleiche Weise zubereiten und den Zucker weglassen.

Butterkuchen, s. m. unter Kuchen.

Butternudeln, sind eine Art der Dampf-
nudeln, m. s. diese nach.

Butterpasteten, s. m. unter Pasteten.

Butter, Kräuterbutter.

Hierzu pflegt man selten die Kräuter unter einander zu mischen, sondern man macht jedes

besonders mit Butter ein, um zu seiner Zeit, den Suppen einen beliebigen Geschmack damit geben zu können. Das Kraut wird abgewaschen und klein gehackt; unterdessen setzt man Butter über Kohlenfeuer, thut, wenn sie zergangen und heiß ist, das gehackte Kraut hinein und läßt es darin rösten, ohne daß jedoch die Butter braun werden darf. Nachdem die Mischung ausgekühlt und geronnen ist, schneidet man sie stückweise aus dem Geschirr, da man dann unten ein wenig grüne Feuchtigkeit finden wird, welche man weggießet, die Butter selbst aber legt man in Einmachegläser und läßt sie an gelinder Wärme zerschmelzen, damit sie sich glatt und eben an das Gefäße ansetzt. Diese Kräuterbutter, aus Petersilien= Zellerie= Korbels= und andern Kräutern bereitete Butter dient, wie die unter dem Artikel Krebs bezeichnete Butter, zur Würzung der Suppen und Soosen und sie können ebenfalls unter unsere inländische Küchen= Gewürze gezählet werden.

Buttertaig.

Der Buttertaig ist in der Kochkunst ein nicht unwichtiger Gegenstand und es fordert dessen Verfertigung genaue Aufmerksamkeit. Man hat des Buttertaigs vielerley Arten, davon ich hier nur einige anführen will.

Einfacher Buttertaig.

Man nimmt zu $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 1 Ey,

224 Buttersaig zu Pasteten — zu Torten.

einer welschen Nuß groß Schmalz, etwas Salz und ein paar Löffelvoll reinen Brantwein. Dies alles rührt man zu einem Saig an und gießt, wenn der Saig zu streng seyn sollte, erforderlich Wasser zu. Ist der Saig geknetet, so wellt oder wellgert man ihn zu einen Blaz aus, schneidet auf diesen $\frac{1}{2}$ Pf. Butter in Scheiben, überschlägt und wellgert die Saigmasse 4 bis 5 mal und setzt sie dann bis zum Gebrauch in den Keller.

Buttersaig zu großen Pasteten.

Dieser muß 24 Stunden vorher, ehe man ihn verwendet, zubereitet und an einem kühlen Orte aufbewahrt werden. Man nimmt 1 Pf. Butter, 4 Händevoll feines Mehl und 4 mit ein wenig Salz und Wasser verflöpperte Eyer. Aus dem Mehl, Wasser, Eiern und Salz wird ein fester und glatter Saig formirt, wohl gewellgert und dann auf den Blaz der Butter Scheibenweise aufgeschnitten, überschlagen und gewellgert, auch dies drey- bis viermal wiederholt, bis der Saig den Butter wohl aufgenommen hat. Nun stellt man die ganze Masse in den Keller und wellt ihn vor dem Gebrauch noch ein paarmal durch. Jetzt können alle Arten große Pasteten und Torten davon gemacht werden.

Buttersaig zu Torten.

Man nimmt 20 Loth feines Mehl, 3 Löffel

Buttertaig in Eile — geriebener. 125

voll gestoßenen Zucker, 2 Löffelvoll Rosenwasser und 3 Eyerdottern. Aus dieser Zusammensetzung wird ein fester Taig formirt und wenn er ausgewellert ist, ein halb Pfund Butter darauf geschnitten, überschlagen &c. und übrigens damit wie mit vorstehendem verfahren.

Buttertaig in Eile.

Wenn man ein Gebäck von Buttertaig schnell gebraucht, so macht man den nachstehenden Taig. Man nimmt 1 Pf. Mehl, schneidet 3 Viertelpf. Butter darein, rührt beydes ab und nach und 6 Eyerdottern, 2 Löffel voll sauern Rahm und 6 Löffel voll Wein dazu. Wenn der Taig wohl abgerührt ist, so wird er ausgewellt und zum erforderlichen Gebrauche verwendet. Man kann auch die Hälfte oder das Viertel machen.

Geriebener Buttertaig.

Diesen zu verfertigen nimmt man 2/4 Loth feines Mehl, 1/2 Pf. Butter, 4 Eyerdottern, ein Weinglas voll Milch oder Wein. Das Mehl wird etwas gesalzen, mit dem Butter abgerieben, die Eyerdottern daran geschlagen und mit der Milch oder dem Wein alles an- und wohl durcheinander gerührt. Der Taig wird hierauf ausgewellt, etlichemale, wie anderer Buttertaig, übereinander geschlagen und dann verwendet. Es dient dieser Taig besonders gut zu kleinen Pasteten, als auch zu Torten; in welchem Fall man aber 4 Löffelvoll gestoßenen Zucker den übrigen Taigzuthaten beymischt.

126 Buttersaig gehackter — hohler.

Gehackter Buttersaig.

Ein halb Pfund Butter und $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl mit dem erforderlichen Salze werden auf einem Hackbrette so lange gehackt, bis sich der Saig an das Hackmesser anhängt. Man thut man ihn in eine Schüssel, setzt 2 Eßlöffel voll süßen Rahm, eben so viel Wein und 2 Eyerdottern zu, wirkt den Saig zusammen und läßt ihn etliche Stunden stehen, bis er wieder angezogen hat und steif geworden ist. Nun wird es ausgewellt und zu Pasteten und Torten verbraucht. Man hält diesen Buttersaig für besonders gut und schön.

Hohlbuttersaig.

Dies ist der gewöhnlichste und wird folgendermaßen bereitet: man nimmt ein Pfund feines Mehl, 6 Löffel voll Wein und Wasser, 3 Eyerdottern und rührt alles dies zu einem Saige an. Dieser Saig wird mit einem Pfund Butter, der dünne darauf geschnitten wird, belegt, sodann mit dem Wällgerholz bearbeitet und der ausgewellte Blaz 5 bis 6 mal übereinander geschlagen und immer wieder gewellert, bis man glaubt, die Saigmasse habe ihre erforderliche Behandlung erlangt, welches aus dem Aufblähen des Saigs ersichtlich wird. Diese Saigmasse kann zu kleinen Pasteten, Torten, Krapsengebäcke aller Art und zu sogenannten Maulstaschen angewendet werden und hält sich im Keller oder einem kühlen Orte, mehrere Tage lang. Es ist überhaupt zu bemerken, daß jede Gats

tung Buttertaig immer an einem kühlen Orte zu fertigen ist.

Mandelbuttertaig.

Es werden $\frac{1}{4}$ Pf. feines Mehl, 12 Loth Butter, und 8 Loth fein gestoßene Mandeln, nach und nach abgeführt und 8 Loth gestoßener Zucker dazu eingezogen; sodann mit 3 Eiern ein Taig formirt, dieser Messerrücken dick ausgewellt und die Tortenformen zu Reis- Johannisbeeren- und andern dergleichen Torten, damit belegt.

Weinbuttertaig.

Man nimmt hierzu sauern Rahm 3 Eßlöffelvoll, Wein eben so viel, so viel gestoßenen Zucker, und 2 Löffelvoll reinen Branntwein. Dies alles wird mit 3 Eyerdottern ab- und so viel Mehl hinein gerührt, daß es einen Taig zum Auswirken giebt. Dieser wird dann gezogen und halb so viel Butter dazu genommen, als der Taig schwer ist. Nun wellt man ihn aus, schneidet die Butter darauf und verfährt übrigenz damit, wie mit dem Buttertaig überhaupt. Er ist besonders zu Torten anwendbar.

Buttertaig zu allerley Gebrauch in der Küche.

Man nimmt 1 Pf. Mehl, macht es mit saurem Rahm und 2 Eyerdottern an, wirkt und wellt den Taig zu einem Blaz aus, schneidet auf diesen 3 Viertelfund Butter in Scheiben

und überschlägt ihn etlichemal, so wie oben bemerkt worden.

Buttertaig auf andere Art.

Ein Pfund feines Mehl wird mit gutem weinsauerm Rahm und etwas Salz angemacht, gewürkt und gewellt, auf den Blaz ein halb Pfund Butter geschnitten, und wie bey vorstehendem verfahren.

Buttertaig auf spanische Art.

Man nimmt $3/4$ Pf. Butter, eben so viel feines Mehl und ein wenig Salz. Das Mehl wird in drey gleiche Theile getheilt, aus einem von diesen 3 Theilen Mehl wird der Tag mit dem Butter, einem Ey, etwas Wasser und Salz angerührt und das übrige Mehl nachgeknetet, sodann drey- bis viermal ausgerollt oder gewälzert und übereinander geschlagen, bis ein ordentlicher und glatter Taig daraus wird.

Buttertorten, s. m. unter Torten.

C.

Cabeljan, Bafeljan, Rabliou, ist die Benennung des frischen Stockfisches, der nur da gut und rein zu haben ist, wo man den Landungsplätzen der Stockfischjäger nahe wohnt; z. B. in England, Holland, den teutschen Seestädten und an denen den Ausflüssen der großen Flüsse nahe liegenden Gegenden. Im Winter

Cabeljau zu dämpfen. Caffeebrod. 129

kann der Kablian bey starkem Frost auch tiefer ins feste Land versendet werden. In dieser Jahrszeit, wo man auch Aустern haben kann, ist er in einer gewöhnlichen Aустernsoose, oder auf nachstehende Weise, endlich auch mit Senf genossen, am besten.

Cabeljau oder Kabljau zu schmoren oder dämpfen.

Man läßt denselben, wenn man ihn abgewaschen hat, mit Wasser und Salz kochen und schäumt ihn recht rein ab. Alsdann gießt man das Sudwasser ab und nicht mehr frisches Wasser darauf, als man zur Brühe nöthig hat, und dazu etliche Gläser weißen Wein, etliche Citronenscheiben, ein Stück Butter, geriebenes weißes Brod, etwas Pfeffer und Muskatblumen und nach Belieben ausgestochene Aустern. Man läßt alles miteinander, in einem tiefen Kasserol, durchkochen, und thut die Aустern zuletzt daran. Mit Senf genossen, werden die Aустern ganz weggelassen, statt der Aустern kann man auch Schnecken gebrauchen, diese müssen aber gleich Anfangs dazu kommen.

Caffee, s. unter Getränke.

Caffeebrod, Brod zum Caffee. Dieses wird meistens aus den Bäckerläden geholt, selten selbst gebacken; indessen wer es selbst backen will, der findet unter dem Artikel Brod zum Caffee Anweisung.

130 Caffeeküchlein, Caffeemus.

Caffeeküchlein, s. unter Kuchen.

Caffee-Rahm (Kaffee-Kreme).

Man nimmt 4 Loth schön hellbraun gebrannten Kaffee, mahlt diesen und siedet ihn im süßen Milchrahm so lange, als man sonst den Kaffee im Wasser zu kochen pflegt; auch setzt man etwas Zucker bey, je nachdem viel oder wenig Süße beliebt wird. Nun schlägt man das Ganze durch ein Haarsieb, damit der gemahlene Kaffee zurücke bleibt, gießt den Rahm in obere Kaffeetassen und läßt ihn recht kalt werden, ehe er auf die Tafel gegeben wird, damit er sich setzt.

Caffee- oder Kaffeemus.

Man kocht besonders starken Kaffee und gießt ihn, wenn er recht helle ist, ab. Auf jedes Ey wird eine Obertasse Kaffee gerechnet. Wenn man also für 6 Personen Kaffeemus bereiten will, so braucht man 6 Obertassen schwarzen Kaffee und 6 Eyer. Kaffee und Eyer werden in $\frac{1}{4}$ Maas oder einem Schoppen Wasser oder Milch, was man lieber hat, kalt eingequirlt, sodann auf Kohlen gesetzt und wenn das Ganze zu steigen anfängt, vom Feuer genommen und in eine Schüssel gegossen. Ist das Kaffeemus kalt, so wird es mit Zucker und Zimmet bestreut und so auf den Tisch gegeben.

Capaun, Kapaun, Kaphahn.

Der Kapaun, ein allgemein bekannter männlicher Vogel aus dem Hühnergeschlechte, macht in der Küche einen Hauptgegenstand aus, zumal man ihn zu allen Jahreszeiten haben kann. Er wird gesotten und gebraten einfach, aber auch auf beyderley Arten viel verändert zugerichtet. Damit der Kapaun, jedoch in jeder Hinsicht rein zubereitet werden kann, so kommt viel auf die Behandlung bey'm Schlachten und Vorrichten desselben an. In den nachstehend beschriebenen Zurichtungsarten, findet man auch die rechte Weise des Schlachtens und Vorrichtens dieses Vogels.

Capaun auf dem Roste gebraten oder grillirt.

Man schneidet den nicht ganz gebratenen Kapaun in beliebige Stücke, kerbt jedes Stück fingersdick in's Fleisch ein, wendet die Stücke in geschmolzener Butter um, bestreuet sie dann mit einer Mischung von Salz, Pfeffer und geriebener Semmel und brät sie vollends auf dem Roste aus. Unterdessen kocht man von Wasser, Essig, Citronensaft, Pfeffer, Salz und geriebener Semmel eine Brühe und richtet solche über den Kapaun an.

Capaun gebraten.

Man schlachtet den Kapaun einen Tag vorher, ehe man solchen brauchen will, steckt ihn

eine Stunde in kaltes, dann in heißes, jedoch nicht kochendes Wasser, weil sonst die Haut abgehen würde. Ist er nun rein abgerupft, so nimmt man ihn aus, macht Leber und Magen recht reine und klemmt diese nebst dem Kopfe zwischen den Flügeln ein. Wenn man ihn braten will: so wässert man ihn etliche Stunden vorher ein, spickt ihn alsdann mit Speck, reibt ihn inwendig mit etwas Salz und Pfeffer aus, steckt ihn an den Spieß der Länge nach, begießt ihn zuerst mit Salzwasser, hernach recht fleißig mit Butter, bis er fertig ist. Das Feuer muß nicht zu nahe gelegt werden, damit er nicht verbrennt. Wenn der Kapaun jung ist, so kann er in 2 Stunden fertig seyn; ist er aber im zweyten Jahr, so muß er 3 Stunden braten. Das Braten desselben kann auch in der Bratpfanne geschehen, es muß aber die Bratrdhre geräumig seyn und eine Vorrichtung haben, daß man den Dampf ableiten kann; auch muß in der Bratpfanne ein hölzerner Krost, damit der Vogel nicht in die Bratenbrühe zu liegen kommt, eingestellt werden; das Uebergießen oder Beträufen muß fleißig beobachtet werden.

Capaunen oder auch junge Hühner mit Allerley.

Capaunen oder Hühner werden, wie gewöhnlich, gebrüht und rein gemacht, dann läßt man sie mit einem Stücke Butter, einem Bündchen guter Kräuter und ein wenig kochendem Wasser

gut zugedeckt, in einer kurzen Brühe fertig kochen. Nun nimmt man märkische, oder andere Steck- oder bairnische Rüben, Petersilienwurzeln, Blumentohl, Artischockenmark, Sellerie, Spargel, Bohnen und junge Erbsen, je nachdem es die Jahreszeit mit sich bringt, schneidet solche und kocht jedes für sich fertig, wie auch Morcheln; hierauf bereitet man in einer Kasserole braun Mehl, thut oben genannte Sachen hinein, gießt von der Hühnerbrühe so viel als nöthig zu, streuet ein wenig Salz und Muskatblüthen daran, kocht alles einige Zeit durch und gießt es beim Anrichten über die Hühner oder Kapaunstücke, wenn der Kapaun zu groß seyn sollte. Man kann auch statt dem Wurzelwerk, Spargel und ausgebrochene Krebschwänze nehmen und eine Krebsbrühe zur Hühnerbrühe mischen; oder auch eine bloße Eyersoose darüber machen; imgleichen auch eine Sardellen- und Kapernsoose; nur muß immer dann auf die Weglassung der ein oder der andern genannten Soosen, die man brauchen will, in Ansehung der entgegen gesetzten übrigen Zuthaten, Rücksicht genommen werden, damit nicht widrige Gegenstände das Ganze verderben, statt gutmachen.

Kapaun mit Kastanien.

Der gebrülhte und rein gemachte Kapaun wird mit Wasser, Salz und Lorbeerblättern aufß Feuer gesetzt und mit einem Stückchen Fleisch

gekocht. Während der Zeit brüht man Kastanien ab, von welchen ein Theil klein gerieben, der andere aber ganz gelassen wird, unter die klein geriebenen thut man abgezogene, gestoßene Mandeln, geriebene Semmel, Muskatblüthen und ein Stückchen Butter, gießt etwas von der Kapaunbrühe hinzu und setzt es in einer Kasserole auf's Feuer. Die ganzen Kastanien schneidet man halb durch und thut sie, wenn die Brühe anfängt zu kochen, hinzu; der Kapaun wird dann angerichtet und die Kastanienbrühe darüber gegossen. Statt der Kastanien kann man auch Reis und Mandeln nehmen und eben so verfahren, imgleichen auch Fadennudeln.

Capaun mit Sauerkraut, gebacken.

Man brät einen Kapaun im Bratofen nur halb fertig, kocht auch das Sauerkraut nur halb ab. Letzteres wird dann gehackt, in eine Kasserole etwas Butter und ein wenig Mehl gethan und braun gemacht; hierauf kommt das gehackte Kraut und eine gute Portion saurer Rahm dazu, welches alles durcheinander eine kurze Zeit dämpfen muß. Nun nimmt man eine Porzellan- oder Steingutschüssel, worein der Kapaun kommen soll, bestreicht diese mit Butter, schütet eine Lage Kraut darauf und faßt den Rand der Schüssel mit Taig ein. Jetzt wird der Kapaun in die Schüssel gelegt, mit Kraut bedeckt und dieses gleich einer Pastete formirt, mit Semmelmehl bestreut und im Bratofen fertig gebacken.

Capilotade.

Es ist ein französischer Küchenausdruck und bezeichnet alles in kleine Stücken zerschnittene Fleisch oder Geflügel, welches man gewöhnlich zu einem Ragou verbraucht. N. s. diesen.

Capern.

Ein bekanntes Küchenerforderniß, das wir aus Italien und Frankreich, in Essig eingelegt, erhalten und das zu mancherley Speisen, besonders aber bey sauern Zurichtungen, Wildpret, Salat, Brühen u. s. w. häufig verbraucht wird. Die Zubereitungen, wobey Capern verwendet zu werden pflegen, finden sich in diesem Kochbuche häufig angezeigt.

Capernsoose.

Man nimmt einige Capern, wiegt die Hälfte davon mit dem Wiegemeßer recht klein und thut die übrigen ganz dazu. Auch wiegt man etwas Petersilie und wirft sie mit ein wenig geriebenem Brod und Salz hinein. Alles zusammen läßt man in ein wenig Fleischbrühe und zerlassener Butter aufsieden und thut es sodann in das Soosnäpfchen oder gießt es über die Speise, über die sie bestimmt ist; z. B. über Kalb- oder Lammfleisch, gesottene junge Hühner, Lauen, gesottene Fische u. s. w.

Carbonade, Karbonade, Carminade.

Man macht die Karbonaden oder Roßbräts

hen von Kalb-, Lamms- und Schweinefleisch und zwar meistens von den Theilen, wo sich die Rippen gegen die Wamme des Thiers erheben. Es werden kleine runde Fleischstücke geformt und darauf gesehen, daß die Spitze des Rippenknochens, gleich einer kleinen Handhabe, in dem Fleische bleibt. Das Fleisch wird geklopft, mit Semmelmehl und Salz bestreut und auf dem Roste bey gelindem Kohlenfeuer unter fleißigem Umwenden braun gebraten und zu Aufzügen auf allerley Gemüse verwendet. Will man die Carbonaden in einer Soose haben, so werden sie auf dem Roste nicht ganz ausgebraten, sondern noch in einem irdenen Tiegel, der stark mit Butter bestrichen wird, gelegt und in einer kurzen Brühe von süßem Rahm, Salz, Pfeffer und Ingwer fertig geschmort und endlich mit Citronensaft beträufelt, angerichtet.

Carbonade von Kalbfleisch.

Man löset die Rippen mit dem Fleische von dem Rückenknochen des Kalbs, zieht die oberste Haut ab, schneidet immer eine Rippe mit dem Fleische durch, hauet das spizige Ende von den Rippen etwas ab, schabt das übrige spizige Ende zu einer Handhabe sauber, klopft das Fleisch mürbe, legt es ein wenig gesalzen auf den Rost, begießt das Ganze vorsichtig mit Butter und bestreut es mit Semmelmehl, und läßt alles unter öfterem Umwenden ausbraten. Diese Verfahrungsart wird bey allen Fleisch-

Carbonade vom Schweinefl. Carminade. 137

Carbonaden angewendet, blos die vom Schweinefleisch ausgenommen, welche keines Butterbetränkens bedürfen.

Carbonade vom Schweinefleisch.

Man schneidet die Rippen von jungen Schweinen etwas kurz, hackt sie mit dem Küchenmesser auf beyden Seiten übers Kreuz, tunkt die Fleischstücke in geschmolzene Butter und drückt solche auf beyden Seiten in eine Mischung von geriebener Semmel, gestoßenen Pfeffer und Salz. Diese Stücke legt man nun auf den Rost und läßt solche über gelindem Kohlenfeuer braten. Oder: die Rippen werden mürbe geklopft und in einer Pfanne, mit Wasser und Salz eine halbe Stunde gekocht; dann werden sie langsam in Butter fertig gebraten, dabey mit Semmelmehl und gehackten Peterflilienkraut, während dem Braten, bestreut und warm zu Tische gegeben.

Cardemomen, Kardemomen, ein bekanntes feines, aromatisches Küchengewürz, das, in sehr geringer Gabe angewendet, einen sehr trefflichen Geschmack gewährt, zu viel gebraucht aber höchstwidrig und ungesund wird. Es dient vorzüglich zu Würzung der grünen Gemüßgattungen und Soofen.

Carmelitertorte, s. Torte.

Carminade, s. Carbonade.

138 Kartoffeln. Champignon.

Kartoffeln, s. Kartoffeln.

Carviol, s. Blumenkohl.

Cervelatwürste, s. unter Würste.

Chalotte, Schalottenzwiebel, ein bekanntes Zwiebelgewächs, das das Mittel zwischen dem gewöhnlichen Zwiebel, der Rocambole und dem Knoblauch hält. Es ist in den Küchen sehr beliebt und dient, als Beysatz, zu mehreren Soosen, an Brühen, zum Bestecken der Hammel- und Lammsbraten und zu Kraftbrühen. Man macht auch nachstehende angenehme Soose zu mehrerley Gebrauch davon, die, besonders dem dürren Erbsen- und Linsengewürse beygesetzt, einen angenehmen Geschmack erzeugt.

Chalottensoose.

Man wiegt 5 bis 6 Chalottenzwiebeln ganz klein, thut sie in einen tiefen Tiegel mit einem Spitzglase voll Kraftbrühe, einem Suppenlöffel voll Essig und etwas Pfeffer und Salz. Man läßt alles einige Minuten lang dämpfen und gießt sodann die Soose über das Gericht, an das sie soll, oder ins Soosennäpfchen (zum beliebigen Ausguß bey Tische.

Champignon, Champion, eine feine, nicht häufig wachsende Schwämmeart, die in den Küchen, getrocknet und frisch, mehrfältige Anwendung findet. Man verwendet sie zu Soos-

Champignon gebacken — gekocht. 139

sen, Bräthen, Pulvern, ja selbst zu Torten, wie dies bey mehreren Gegenständen in diesem Kochbuche gelehrt werden wird. Nachstehend ein paar Kochrezepte.

Champignons gebacken.

Man läßt sie, nachdem sie gepuzt und gewaschen sind, in einem Tiegel mit Butter und ein wenig Fleischbrühe, etwas aufwallen, dann bestäubt man sie mit Salz, Pfeffer und Mehl und bäckt sie in Butter oder Schmalz. Bey Boreffen oder Vorgerichten kann man den Schiffselrand damit garniren. Andere Schwämmearten lassen sich eben so zubereiten.

Champignons gekocht.

Wenn sie sanber gepuzt sind, so wäscht man sie und läßt in einem Durchschlage das Wasser ablaufen. Man thut sie alsdann in einen irdenen Tiegel, deckt sie zu und setzt sie auf gelindes Kohlenfeuer. Hier geben sie selbst ein Wasser, welches man davon abdrückt, indem man sie zwischen zwey hölzerne Teller legt. Hernach schmilzt man Butter in einem Tiegel, schüttet die Champignons hinzu und läßt sie darin kochen. Endlich thut man ein wenig süßen Rahm, Salz und geriebene Muskatnuß, und legt auch ein wenig Pfeffer hinzu. Statt den Rahm kann man auch gute Fleischbrühe nehmen.

140 Champignon gebraten — : Soose.

Champignon gebraten.

Die getrockneten Champignons werden mit einer Zwiebel abgekocht, in Würfel geschnitten und in etwas Butter aufgebraten; alsdann wird Citronensaft daran gedrückt, angerichtet und aufgetragen. Alle andere Arten der eßbaren Schwämme kann man auch, auf die bisher beschriebene Weise zurichten.

Champignon saft, auch Soja genannt.

Man nimmt hierzu den Abgang, welcher bey dem Einmachen und der Zurichtung der Champignons abfällt, thut ihn in einen Topf, salzt denselben und setzt ihn an einen warmen Ort, wo er bald in Gährung geräth. Alsdann wird der Saft ausgepreßt und mit gleich viel Schinkenbrühe vermischt, von welcher das Fett abgenommen worden ist. Diese Mischung läßt man in einer Kasserole auffieden, klärt sie mit Eysweiß ab und füllt sie durch ein Haarsieb in Bouteillen, welche man zupropft, in den Keller aufbewahrt und zu Würzung der Brühen und Soosen verwendet. Uebrigens kann man auch die getrockneten Champignons ganz, oder klein gehackt, auch wohl zu Pulver gestoßen und mit beliebigem Gewürze vermischt, als Würze an den Speisen gebrauchen.

Champignon soose.

Man kocht recht gute Champignons ab, pußt sie rein aus und schärft oder schneidet sie

Klein, setzt Butter auf und brät Mehl darin braun; gießt etwas weißen Wein dazu, auch Citronscheiben, und läßt die Brühbe durchkochen. Diese Soose schmeckt an jedem Fritasee gut.

Chaudéau, die Brautsuppe, Schodoo.

Es ist dies eine Zusammensetzung, die man als Getränke warm zum Frühstück, aber auch als Suppe und Sulze auf die Tafel geben kann. Man nimmt nach Erforderniß 6 Eyerdotter, $\frac{1}{2}$ Maas Wein, 4 Loth auf einer Citrone abgeriebenen Zucker. Dies alles schüttet man in einen reinen Hasen oder Topf und quirlt es auf Kohlen bis es schäumt. In diesem Zustande wird es zum Frühstück als Getränke gegeben. Will man die Brautsuppe davon bereiten, so wird der nämliche Trank über gebähtes Brod, das mit etwas gestoßenem Zimmet und Zucker bestreut ist, heiß gegossen und man läßt die Suppe ein wenig auf Kohlen anziehen. Im dritten Fall als Sulze, wird der Mischung $\frac{1}{4}$ Loth rein aufgelöste Hausenblase beygesetzt, das Ganze sodann länger gequirlt und gekocht, bis es anfängt dick zu werden. Hierauf stellt man den Topf in eine Schüssel mit kaltem Wasser, bis die Masse etwas abgekühlt ist, gießt sie sodann in beliebige irdene Modelle oder Formen und setzt sie an einen kühlen Ort zum Sulzen. Ist dies geschehen, so stürzt man die Formen mit der Sulze auf die Platten, auf denen sie zu Tisch sollen gebracht werden.

Man kann auch den Schoboo von weißem Bier, jedoch nur zum Trinken oder zur Suppe machen, in diesem Falle nimmt man statt des Weins Bier, und verfährt im übrigen nach oben vorgeschriebener Art.

Chocolade, ein bekanntes warmes Getränk (m. s. dieses unter Getränke), dessen Bestandtheile Tafeln sind, die man aus den Cacaobohnen mit Zucker und Gewürz bereitet, zum Gebrauch nachher reibt oder stößt und in Milch, Wein- oder auch im Wasser, aufkocht. Diese Chocolade wird auf die nachbenannte Weise verfertigt. Man stößt ein Pfund schön gerbsteten Cacao in einem heißgemachten eisernen Mörtel, den man, wenn er kalt werden will, immer wieder auf Kohlen erhitzt, hübsch fein, bis er flüßig wird. Diesen mischt man nun $\frac{1}{2}$ Pfund stark gerbsteten und pulverisirten Reis, dann $\frac{1}{4}$ Pf. fein gestoßenen Zucker bey und vermischt alles recht wohl. Endlich setzt man noch $\frac{1}{2}$ Quentchen mit Zucker gestoßene Vanille, 10 Tropfen Nelken- und 10 Tropfen Zimmetöhl zu, mischt das Ganze durcheinander und bringt die breiartige Masse noch warm in Mödel von weißem Blech oder Glas, worin sie erkalten und die Tafeln bilden, woraus das Chocolategetränk bereitet wird. Will man die Chocolade ganz fein und reine haben, so läßt man den Reis weg und nimmt so viel Cacao mehr. Uebrigens wird die Chocolade im Was-

Chocolademus. Chocoladetorte. 143

ser, in Milch und im Wein, mit Zusatz von Eyerdottern oder auch ohne dieselbe, als warmes Getränk bereitet, als auch sonst noch mancherley Confituren und Speisegegenstände daraus verfertigt.

Chocolademus und Suppe.

Man bereitet, wie gewöhnlich Chocolate im Wein, in der Milch, oder im Wasser. Zu jedem Becher nimmt man ein Ey und quirlt dieses kalt in die Chocolate. Nun setzt man das Ganze auf Kohlen. So wie es zu steigen anfängt, wird es in eine Schüssel gegossen und wenn es erkaltet ist, mit Zucker und Zimmet bestreut, auf die Tafel gegeben.

Die Chocoladesuppe wird auf die nämliche Art bereitet; nur wenn die Masse auf den Kohlen zu steigen beginnt, so gießt man sie über geröstetes Brod in die Suppenschüssel und trägt sie auf.

Chocoladetorte.

Man nimmt von 8 Eiern das Weiße und schlägt es zu Schnee; sodann setzt man die Eyerdottern hinzu, nebst $\frac{1}{3}$ Pf. fein gestoßenen Zucker und rührt alles wohl durcheinander. Nun werden 4 Loth geriebene Chocolate und etwas gestoßener Zimmet und Nelken weiters, nebst 8 Loth feinem Mundmehl zugesetzt und das Ganze nicht lange mehr gerührt. Die Tortenform wird indessen mit Butter bestrichen und dieser

mit Semmel- oder Reismehl bestreut, der Teig hineingegossen und langsam gebacken.

Chocoladebrod.

Die Zuthaten sind die nämlichen, wie bey der Chocoladetorte, bloß ein paar Loth Mehl werden mehr genommen; die Zubereitung ist auch eben dieselbe. Gewöhnlich schneidet man dieses Brod, dem Anisbrode gleich, in Stücke und macht ein Eis darauf. Man nimmt ein paar Eyerdottern und mischt gestoßenen Zucker darunter; streicht diese Mischung auf die Stücke oder Schnitten und läßt sie in der Brattdöhre abtrocknen.

Chocoladebrethe oder Soose.

Man nimmt ein Stückchen frische Butter, 3 Eyerdottern und nach Erfordern geriebene Chocolade. Dieses wird zusammen geknetet, mit Wein und Wasser abgerührt und nach Gefallen mit Zucker versüßt. Man kann diese Soose über Puddings, Leberkuchen, Rübse und andere Mehlspeisen geben.

Citronen, Zitrone, Limonie, eine bekannte ausländische Frucht, die in den Küchen mancherley Anwendung findet. Die Schaaalen und der Saft werden am häufigsten gebraucht, weshalb man in den Speisekammern immer reife Citronen im Vorrathe haben muß. Diese gut und frisch zu erhalten, trocknet man Salz, wif-

Citronenbiscuit, Citronenbrod, 145

Welt jede Citrone in Papier, macht eine Lage von trockenem Salze in einen steinernen Hasen, legt eine Schicht Citronen darauf, dann wieder Salz und so fort, bis der Hasen voll ist. Nun setzt man den Deckel auf, der fest schließen muß, und bindet den Hasen so zu, daß keine Luft dazu kommt. Die Schalen und den Saft kann man mit Zucker einmachen und in Zuckergläsern verwahren. Das Salz erhält einen angenehmen Geruch von den Citronen.

Citronenbiscuit.

Von zwey Eyerweiß schlägt man einen steifen Schaum und siebt so viel fein gestossenen Zucker darein, daß es eine Teigmasse wird, die man auswellen oder auswälgern kann. Nun werden 2 Citronen am Zucker abgerieben und das Abgeriebene in die Teigmasse gemischt, der Teig ausgewellt, bis auf 2 Messerrückendicke, und aus dem Blatte selbstbeliebige Figuren ausgestochen, auf Papier gesetzt und auf einem Tortenbleche, bey schwacher Hitze, nur getrocknet gebacken. Will man das Biscuit citronensäuerlich haben, so drückt man den Saft der abgeriebenen Citronen in ein paar Löffelvoll feines Mehl und rührt dieses mit unter den Zuckerteig, welches noch angenehmer schmeckt, und den Teig haltbarer macht.

Citronenbrod.

Man nimmt ein Pfund weissen Zucker, stößt

ihn fein, schneidet das Gelbe von einer Citrone ganz klein und schlägt das Weiße von 2 Eiern zu Schaum. Nun wird der halbe Theil des Zuckers in einen Mörtel gethan und mit einem Theile des Eierschaums gestossen, auch nach und nach Citronen, Zucker und Eierschaum nachgeschüttet und fortgestossen, daß es ein Teig wird, der aber nicht zu dick werden darf, außerdem man noch ein Eyerweiß zusetzt. Aus diesem Zuckertaige formirt man kleine Bröckchen, etwa jedes einer wälschen Nuß groß, setzt deren immer zwey und zwey aneinander und bäckt sie in einer Tortenpfanne, bis sie oben anfangen gelb zu werden, ja nicht länger.

Citronenkreme, s. unter Cremén und auch bey Erdbeerkreme.

Citronensoße, s. bey Brühen, die von Citronen nach.

Citronen-Sulze.

Man nimmt 12 saftige Citronen, reibt von 5 Stücken die Schale auf Zucker ab, drückt den Saft von allen durch ein Haarsieb, in das man vorher den Zucker, worauf die 5 Citronen abgerieben worden sind, gethan hat. Ist Citronensaft und Zucker alles rein durch das Haarsieb abgelaufen, so nimmt man ein Achtelmaas gute Milch, gießt diese unter den Saft und läßt alles stehen, bis die Milch geronnen ist. Nun nimmt man eine Serviette, gießt die Sulze

darauf und läßt sie langsam durchsiehen. Ist dieses geschehen, so gießt man $\frac{1}{2}$ Loth fein aufgelöste Hausenblase unter das Ganze und mischt alles mit einem silbernen Löffel wohl un-
tereinander, gießt es in die Sulzschalen und setzt es auf Eis oder an einen kalten Ort, das
wird sich das Ganze sulzt.

Citronensyrup.

Man nimmt 8 Loth reinen und frisch ge-
preßten Citronensaft, mischt solchen unter ein
Pfund gekochten und wohlabgeschäumten Zucker,
noch ehe dieser ganz kalt geworden und füllt
dann die Mischung in eine gläserne Flasche zum
Gebrauch. Der Zucker wird mit Rosenwasser
über dem Feuer flüssig gemacht, oder auch ge-
läuterter Zucker genommen.

Citronensalat, s. m. Salat.

Citronentorte.

Man nimmt zu dem Teig $\frac{1}{2}$ Pfd. feines
Mehl und $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter. Diese werden un-
tereinander gehackt, $\frac{1}{4}$ Pf. Mandeln fein ge-
stoßen, nebst $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker dar-
unter gemischt und alles zu einem Teig gekne-
ten, dann wird dieser zu einem Blag ausge-
wellt. Nun wird eine Fülle von $\frac{3}{8}$ Pf. Man-
deln und $\frac{3}{8}$ Pf. gestoßenen Zucker, auf dem
vorher von 3 Citronen die Schalen abgerieben
worden sind, mit ein wenig zugegossenem Wein,

Bereitet und diese auf Kohlen nur wenig gekocht. Jetzt wird von den abgeriebenen 3 Citronen die weiße Haut abgeschält, das Mark in Scheiben geschnitten, die Kerne herausgenommen und die Scheiben mit gestoßenem Zucker bestreut. Der ausgewellte Teig wird nun in die Form geschnitten, die man ihr geben will; der Platz mit der Hälfte der Fülle und diese mit Citronenscheiben belegt, die andere Hälfte Fülle auf die Scheiben gethan und das Ganze der Lorte oben mit Streifen von dem Teige zierlich belegt und die somit fertige Lorte in einem Weichsektuchenblech vorsichtig gebacken. Beym Auftragen kann man einen Ring aus Buttertaig gebacken und dem Form der Lorte nachgemacht, darauf legen.

Citronenwein, s. m. unter Getränke.

Compote sind Speisen von verschiedenen Früchten, als: Äpfeln, Aprikosen, Birnen, Himbeeren, Pfirschen, Quitten und Trauben u. welche man mit Zucker und Wein dünstet, mit klein geschnittenen Citronenschalen oder mit Zimmt bestreut und in eigener Soose zu Tische giebt. Äpfel, Birnen und Quitten werden geschält und die Büxen oder das Kernhaus ausgestochen, die Aprikosen und Pfirschen aber werden getheilt und der Kern herausgenommen, behalten aber ihre Haut und müssen, damit sie nicht beym Dünsten zu Bren oder Mus zerfallen, zur Kompote etwas unreif genommen werden, so auch die Weintrauben.

Concentrirte oder zusammen gezogene Lebensmittel. In der Küche hat man davon: die getrocknete Fleischbrühe oder die trockene Bouillon und die Knochen Gallerte; von jedem Gegenstand findet man Auskunft unter dessen Namen. Auch das Brodmehl, das Kräuterbrod, die Erbsenküchen-, Morcheln- und Champignon-Pulver, der Rosen-, Zwieback- und Spargelküchen, so unter dem Artikel Brod stehen, gehören dazu.

Confect, Konfect, Confituren, eine Waare der Conditors und Zuckerbäcker, die man da, wo diese ihre Geschäfte treiben, viel vortheilhafter kauft, als im Wenigen selbst verfertigt. Indessen setze ich dennoch einige Recepte zu verschiedenem Zuckergebäck hierher, um sich im Nothfalle selbst helfen zu können.

Da zu den meisten Zuckergebäckem immer die Mandeln ein Hauptbestandtheil sind, so thut man wohl, sich für beständig eine Mandelmasse vorräthig zu halten, die man dann, erforderlichen Falls zu mancherley Arten Confect und Zuckergebäckem verwenden kann. Diese Mandelmasse verfertigt man auf nachbeschriebene Weise. Man nimmt immer zu einem Pfunde süßer, abgezogener und gestossener Mandeln ein halb Pfund weissen, gestossenen Zucker; beydes wird wohl vermischt auf gelindem Feuer in einer Kasserolle getrocknet, so lang

150 Confect: Aboniszeltlein. Biskuit.

ge bis es nicht mehr an den Fingern hängen bleibt. Hierauf wird die Masse, durch Zusehung von wenigem Pomeranzenblüthe- und Rosenwasser, zu einem Laige formirt und an einem kühlen und trockenem Orte zum Gebrauche aufbewahrt. Sie dient, noch auffer der Anwendung die man bey dem Zuckerbacken davon macht, auch als Zusatz zu mancherley Zuthaten an Speisen, wo Mandeln angewendet zu werden pflegen. Hier folgen nun in alphabetischer Ordnung einige Confiturenrecepte.

Aboniszeltlein. Man vermischt mit $\frac{1}{2}$ Pf. der vorgeschriebenen Mandelmasse $\frac{1}{2}$ Pf. geläuterten Zucker, schlägt 4 Eyerweiße zu Schnee und mengt sie gleichfalls darunter, füllt das Ganze in blechene Middel und glasirt das Eingefüllte oben mit Zucker. Nun bäckt man es bey gelindem Feuer und wenn es fertig ist, so stellt man's bey Seite zum Abkühlen. Indessen macht man von Citronensaft und Zucker eine zweyte Glasur, zertheilt das Gebackene in kleine viereckigte Zeltlein, glasirt diese und bäckt sie noch ein wenig.

Biskuit. Man nehme 6 Eyer und eben so schwer als diese am Gewichte sind, Zucker, und die Schwere von 4 Eyern feines Mehl. Das Weiße von den Eyern wird zu Schnee geschlagen und unter den gestoßenen Zucker wird das Gelbe gerührt, endlich auch der Schaum vom Weissen nach und nach unter das Mehl

Confect: Choccolademandeln. 181

Man formirt man aus dem Teige auf einem mit Papier belegtem Bleche Biskuitstücke, bestäubt sie mit fein gestoßenem Zucker und bäckt sie nicht zu schnell und auch nicht zu langsam. Will man Mandelbiskuit haben, so setzt man 4 Eyer zu, nebst $\frac{1}{2}$ Pf. fein gestoßene und vorher abgezogene Mandeln, die unter die Teigmasse gerührt werden. Man kann den Biskuitteig auf mancherley Art verändern, wenn man z. B. ein wenig fein gestoßenen Zimmt, einige Tropfen Drangewasser, abgeriebene Citronenschalen und dergl. m. beymischt. Auch fein gestoßene Choccolade beygerührt, thut eine gute Wirkung.

Choccolademandeln. Es wird $\frac{1}{2}$ Pf. Choccolade zerbröckelt und in einer messingenen Pfanne mit ein wenig Rosenwasser aufgelöst. Rein geläuterter, flüssiger Zucker $\frac{1}{4}$ Pfd., daß Weiße von einem Ey, etwas Citronensaft und Mandeln fein gestoßen, werden zusammen in einen Mörser gethan, die Choccolade dazu geschüttet und alles wohl untereinander gestoßen. Nun werden aus dem hierdurch erhaltenem Teige Mandeln formirt und im Ofen übertrocknet. Nachdem die Mandeln fast trocken sind, überstreicht man sie mit Eyerweiß worinnen Zucker aufgelöst worden, wälzt sie im rothen zerstoßenem Zucker und läßt sie dann im Ofen völlig trocken werden.

152 Conf.: Cocoladebläßl. Citrontaf.

Chocoladebläßlein. Man schlägt von 4 Eiern das Weiße zu Schaum, thut $\frac{1}{2}$ Pf. gestoßene Mandeln und $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker dazu; reibt $\frac{1}{2}$ Pf. Choccolade, setzt diesem das Abgeriebene einer Citrone bey, und läßt nun alles in einer messingenen Pfanne auf Kohlen, unter beständigem Umrühren anziehen. Aus dieser Masse formirt man Bläßlein, setzt sie auf Obertaden und bäckt sie braungelb.

Citronen-Durstzettellein. Von 4 Eiern wird das Weiße zu Schaum geschlagen und von 4 Citronen auf Zucker die Schaaale abgerieben. Das Abgeriebene wird von dem Zucker abgeschabt und noch besonders 8 Loth Zucker fein gestoßen. Nun wird alles wohl untereinander gerührt und der Saft von den 4 Citronen auch darunter gethan. Der auf diese Art erhaltene Taig wird ausgewellt, bis zur Dicke, die zu den Zettellein erforderlich ist, diese daraus gestochen, auf ein mit weißem Wachs bestrichenen Papier und dieses auf ein Blech gesetzt und gebacken.

Citrontafeln. Man schlägt mit einem Pfunde feingestohlenen Zucker, auf dem vorher 6 Citronen abgerieben worden sind, 16 ganze Eier in einem Becken ab, mischt $\frac{1}{2}$ Quent Zimmt und eben so viel Nellen gestoßen darunter, rührt es wohl ab und thut nach und nach $\frac{3}{4}$ Pf. feines Mundmehl dazu. Die Masse setzt man, zu einem dicken Kuchen formirt, auf

Papier, überbäckt sie ein wenig, schneidet alsdann beliebige Tafeln daraus, glasirt diese oben stark mit Zucker und bäckt sie dann bey starkem Feuer fertig.

Durstzeltlein, s. Citronen-Durstzeltlein.

Florentiner-Zwieback. In einer Schüssel werden 8 oder 10 Eyer mit einem Pfunde Zucker, worauf ein paar Citronen abgerieben worden, gut abgerührt und einiges gestoßenes Gewürz darunter gethan. Geschnittener Citronat, Pomeranzenschaalen, Mandeln, nach Belieben, werden ebenfalls beygemischt und mit einem Pfund feinem Mundmehle ein Teig gemacht, worein das Ganze kommt. Nun wird ein Laib formirt und gelinde gebacken, nachdem er abgekühlt ist, in länglichte Schuize geschnitten und diese nochmal überbacken, damit sie recht rbsche werden.

Genueser-Locelen. Ein Pfund abgeschälte Mandeln und Pistazien werden auf einem Bretts ganz klein geschnitten, so auch etliche Lothe Citronat und Pomeranzenschaalen. Hierzu kommt $3/4$ Pf. gestoßener Zucker und etwas Zimmt und Nelken, welch alles zu einem Teige mit ein wenig Wasser angemacht wird. Aus diesem Teig formirt man Blätzlein, setzt sie auf Oblaten und trocknet sie im Ofen.

154 Conf.: Gewürztaf. Magenmarzipanz.

Gewürztafeln. Ein Pfund fein gestoßener Zucker wird mit 15 ganzen Eiern $\frac{3}{4}$ Stunden lang abgerührt, während 1 Pfund feines Mehl nach und nach beygemischt wird. Nun setzt man noch von allerley gestoßenem Gewürze, geschnittenen Citronat und Pomeranzenschalen nach Belieben bey, rührt alles nochmal durcheinander, gießt die Massa in die Blechformen, worein man die Chocoladetafeln zu gießen pflegt und bäckt sie gelinde. Die Blechformen müssen mit Butter ausgerieben werden, sonst bringt man die Tafeln nicht ganz heraus; auch dürfen die Formen nur halb voll gemacht werden, indem sich der Teig hebt. Man kann aber auch Tortenformen nehmen.

Kaiserzeltlein. Man schlägt von 4 Eiern das Weiße zu Schnee, rührt dann die Dottern dazu, und beydes nochmal wohl ab. Nun nimmt man $\frac{1}{2}$ Pf. von der oben bemerkten Mandelmasse, mischt 1 Loth gestoßenen Zimmt, 1 Loth Zucker und 8 Loth feines Mehl dazu und rührt alles wohl durcheinander, formirt, auf Oblaten gesetzt, Zeltlein, glasirt diese mit Zucker und Zimmt und bäckt sie bey gelinder Hitze fertig.

Magenmarzipanzeltlein. Man nimmt von mehrgedachter Mandelmasse $\frac{1}{2}$ Pf., thut sie in einen Mörser und von einem Ey das Weiße dazu. Nun stößt man alles durch, schüttet es auf ein Brett und wülkt die Massa mit

Conf.: Magenstärkendes. Mandelbisk. 155

So viel gestoßenem Zucker, daß ein nicht allzu harter Teig daraus wird. Unter diesen wird nach Belieben gestoffenes Gewürz gemischt, Zeltlein formirt, diese auf Oblaten gesetzt und mit rothem Zucker glassirt, dann bey temperirtem Feuer gebacken.

Magenstärkendes Confect. Es wird ein Pfund zu Pulver gestoßener Zwieback, ein Pfd. fein gestoßene Mandeln, zwey Pf. durchgeseibter, gestoßener Zucker, 1 Loth Muskatennuß, 2 Loth Zimmt und 1 Loth Nelken, sämtlich fein gestoßen, und alles wohl durcheinander gemischt, genommen, mit Draugenblüthenwasser angefeuchtet und zu einem Teige gemacht. Diesen wellt man ziemlich dünne aus und schneidet aus dem Blage beliebige Stückchen, die man bey gelindem Feuer bäckt. Man kann, wie es sich von selbst versteht, von den vorgeschriebenen Zuthaten die Hälfte, das Viertel und noch weniger nehmen und gerade so viel bereiten, als man zu brauchen glaubt.

Mandelbiskoten. Ein halb Pf. Mandeln werden abgezogen, fein gestoßen und dabey immer mit Rosenwasser bespritzt, damit sie nicht öhlig werden. Man klärt 2 Pf. Zucker ab und schlägt von 4 Eiern das Weiße zu Schnee, rührt nach und nach Mandeln und Zucker darein und formirt aus dem Teige nach beliebiger Gestalt Biskoten oder Zuckerblage, die man auf Oblaten setzt und bey mittelmäßigem Feuer bäckt.

156 Conf.: Mandelbrod. Mandelaibl.

Mandelbrod. Man nimmt $1\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenen Zucker, 10 ganze Eyer, die man mit dem Zucker abrührt und mit 1 Pf. grblich zerschnittenen abgezogenen Mandeln vermischt. Ein Loth Zimmt, $1\frac{1}{2}$ Loth Melken, beyde gestoßen, $3\frac{1}{4}$ Pf. Mehl und $1\frac{1}{4}$ Pf. Pistacien, gestoßen, nebst 1 Loth abgeriebene Citronenschalen, werden unter das Ganze gemengt und mittelst Zuguß von etlichen Löffeln voll Zimmtwasser, ein Taig bereitet. Nun schmirt man einen Tortenmodel oder ein Pastetenbecken mit Butter, füllt es mit dem Taig halbvoll und läßt es backen! Wenn das Gebackene ausgekühlt ist, so schneidet man dünne Scheiben daraus, legt diese auf ein Blech und röstet sie braun.

Mandelfrüchte. Diese zu machen, bedient man sich der oben erwähnten und beschriebenen Mandelmasse. Z. B. um Mandelkastanien zu bilden, nimmt man von der Mandelmasse, erweicht diese mit Rosenwasser und drückt sie in den Kastanienform oder Model und läßt sie im Ofen übertrocknen. So kann man jede Fruchtgattung nachformen, wenn man sich die Model dazu aus hartem Holze hat verfertigen lassen. Wenn die Abbrücke fest sind, giebt man ihnen, durch unschädliche Zuckersaftfarben, ihre natürliche Farbe.

Mandellaiblein. Man nimmt $1\frac{1}{2}$ Pf. halb bittere und halb süße Mandeln, zieht sie

Conf.: Mayländer Bist. — Marzip. 157

ab und stößt sie mit einem Eyerweiß fein. Nun werden 4 Eyer zu Schnee geschlagen und unter die gestoßenen Mandeln gerührt, nebst so viel gestoßenem Zucker, daß die Massa einen zähen Teig giebt. Hieraus werden kleine Laiblein formirt, auf Oblaten gesetzt und gebacken. Wenn man unter die mehrgedachte Mandelmasse gestoßene bittere Mandeln mischt und mit Zucker und Eyerweiß erweicht, hat man das Nämliche.

Mayländer Biskoten. Ein Pf. Zucker wird gestoßen und 20 Eyer daran geschlagen und so lange gearbeitet, bis es ein dickes Mus giebt. Dieses setzt man auf ein schwaches Kohlenfeuer und wenn es ein wenig erwärmt ist, so wird es nochmal durchgearbeitet, bis es wieder kalt ist. Nun rührt man $\frac{3}{4}$ Pf. feines Mehl daran, formirt einen Teig, den man dünn auswellt und Biskoten daraus schneidet, die auf Papier gesetzt, mit Zucker und Citronensaft glasirt und auf einem Blech, bey temperirtem Feuer gebacken werden.

Mayländer Marzipan. Man nimmt von der bekannten Mandelmasse, treibt sie mit dem Well oder Welgerholz ganz dünne aus, und übertrocknet die Bläße ein wenig auf dem Ofen. Nun schneidet man Tafeln daraus, die alle gleich groß seyn und einerley Form haben müssen; immer auf eine dieser Tafeln streicht man, hübsch gleich, Quitten- oder Hüftentom-

ferve ganz dünne, setzt eine leere Tafel als Deckel darauf, bis alle gefüllt sind. Die Tafeln werden nun auf ein Blech gesetzt, mit weißem oder rothem Zucker glassirt, mit klein geschnittenem Citronat bestreut, und bey gelindem Feuer ganz getrocknet.

Neapolitaner Pistazienbrod: Man reibt mit einem halben Pfund fein gestoßenem Zucker, ein halb Pfund abgezogene Pistazien in einem Mörser ab und feuchtet die Massa mit Rosenwasser an, damit sie zusammenhält. Man drückt man diesen Teig in Formen aus und setzt die erhaltenen Figuren auf ein mit Fett überstrichenes Papier auf ein Blech und bäckt sie vorsichtig. In Ermangelung der Pistazien nimmt man abgezogene Mandeln, denen man mit ausgedrücktem Petersillkraut Farbe und Pistaziengeschmack geben kann. Dies ist überall zur Ersparung der Pistazien zu merken und anzuwenden.

Piemonteser Mandelstrizeln. Es werden in einem Mörser 3 ganze Eyer eingeschlagen und damit ein Pfund abgezogene Mandeln fein gestoßen; hierzu mischt man 1 Pfd. feines Rundmehl, 1 Pf. Zucker, auf dem 6 Citronen abgerieben worden, 2 Loth klein geschnittenem Citronat und 1 Loth Zimmt. Alles dies wird zu einem Teig gestossen und, wenn der zu dünne ausfallen sollte, noch etwas Mehl beigemischt. Aus diesem Tage werden kleine;

runde Strigeln formirt und diese auf ein ganz warmes, mit weißem Wachs etwas überstrichen-
nes Blech aufgesetzt und bey mäßig geheiztem
Backofen gebacken.

Rothe Zuckermorsellen. Man rührt $\frac{1}{2}$
Pf. gestoßene Mandeln mit 4 ganzen Eiern wohl
ab; dazu wird etwas gestoßener Zimmt, Nel-
ken, klein geschnittene Citronenschalen und $\frac{1}{2}$
Pf. roth gefärbter Zucker gemischt und zu ei-
nem Teige ausgearbeitet, der nicht allzudick seyn
darf. Diesen Teig gießt man in papierne Käst-
chen und bäckt ihn bey gelindem Feuer, schnei-
det die Stücker in kleine Worselformen und
trocknet sie im Ofen nochmal ab.

Spanische Makaronen. Es werden in
einer Schüssel 10 Eyerweiße zu Schaum ge-
schlagen, $\frac{1}{4}$ Pf. Mandeln abgezogen und in
einem Mörser mit 2 Eyerweiß und 3 Loth Tra-
gant zu einem Teige gestoßen. Während des
Stoßens wird so viel gestoßener und gesiebter
Zucker beygemischt, bis die Masse anfängt dick
zu werden. Nun gießt man solche in die Schüs-
sel zu dem Eyerweisse, vermengt alles gut,
nimmt die Masse auf ein Brett, wirft sie gleich
einem Teig zusammen, wellt sie in Bläse, aus
denen man Makaronen aussticht, diese auf Pa-
pier und ein Blech setzt und bäckt.

Spanische Windbeutel. Man nimmt
4 oder 6 Eyerweiße und schlägt diese zu Schaum;

160 C.: Tur. Zuckerbt. Van. Hobelssp.

nun werden etliche Citronen auf $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker abgerieben, dieser mit etwas Zimmt und Nelken gestoßen und dann unter den Eierschaum gerührt, daß sich eine etwas feste Masse bildet. Aus dieser formirt man kleine runde Häufchen, setzt diese auf Oblaten und bäckt sie bey gelindem Feuer.

Turiner Zuckerbrod. Man weicht 4 Loth weißen Tragant in 2 Loth Wasser auf, setzt etwas Rosen- und Pomeranzenblüthenwasser zu und preßt dann die Mischung durch ein feines und reines Tuch. Das Durchgetriebene wird mit etlichen Löffelvoll Zucker so lange abgerührt, bis es zähe wird, dann gießt man es in Formen, setzt diese auf Blech und bäckt sie im Ofen.

Vanillen=Hobelspäne. Es werden diese roth, grün und weiß gemacht. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pf. gestoßene Mandeln, mischt den Saft von 2 Citronen darunter, die man auf $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker abgerieben hat, welcher dann gestoßen und mit den Mandeln vermischt wird. Nun wird diese Masse ziemlich lange gerührt, damit sie sich zu einer Glasur eignet. Ist dies bewirkt, so streicht man sie dünne auf Oblaten, schneidet Streifen wie Hobelspäne daraus und trocknet sie auf einem Drathsieb auf dem heißen Ofen, damit sie in die Höhe gehen und Glanz bekommen. Dies sind die weißen Hobelspäne; die rothen werden dadurch erhal-

Zimmbrod. Zimmtmorsellen. 162

ten, daß man die Mandeln mit Berberisbeeren-
saft, statt mit Citronensaft, abrührt; das näm-
liche geschieht bey den grünen, hier rührt man
die Mandeln mit ausgepreßtem Petersilienkraut-
saft ab, alles andere bleibt. Um nun auch den
Vanillengeschmack herzustellen, rührt man un-
ter die Teigmassa, kurz vorher, ehe man sie
auf die Oblaten streicht, mit Zucker gestoffene
wenige Vanille. Die hobelspánartige Biegung
gibt man, nach Belieben, gleich nach dem
Trocknen oder Backen, annoch warm, und das
mehrere Aufgehen der Masse, bewirkt man durch
Zusatz von ein paar Eyerweiß, die man mit
abrührt.

Zimmbrod. Man schneidet $1\frac{1}{2}$ Pfund
angeschälte Mandeln klein gewürfelt, thut $1\frac{1}{2}$
Pfund gestoffenen Zucker in eine Schüssel, schlägt
das Weiße von 4 Eiern zu Schaum und rührt
diesen, unter Beymischung der geschnittenen
Mandeln, nach und nach, nebst dem Zucker,
eine Viertelstunde lang. Nun wird 1 Loth ge-
stoffener Zimmt unter die Masse gethan, und
selbe in kleiner Brodform auf mit Butter be-
strichenen Papier gesetzt und auf einem Bleche
hüsch gelb gebacken.

Zimmtmorsellen. Es werden, nach
Belieben, abgeschälte Mandeln mit Zimmtwas-
ser im Mörser gestossen und Zucker und Zimmt,
auch etwas Citronensaft beygemischt, bis es zu
einer halbtrockenen Massa wird. Diese wird

162 Zimmtrosen. Zimmtstrubeln.

durch einen Durchschlag auf mit Butter bestrichenenes Papier gedrückt und hübsch gleich vertheilt, mit Eyerweiß überstrichen und mit gestoßenem Zimmt bestreut. Nun wird das Ganze im Ofen übertrocknet, in Worsellenstückchen zerschnitten und dann ganz trocken gemacht.

Zimmtrosen. Von der oben beschriebenen und mehrgedachten Mandelmasse nimmt man nach Belieben, gleßt eben so schwer als die Mandelmasse ist, geläuterten Zucker darauf, rührt gestoßenen Zimmt daran und macht aus dem Ganzen einen Teig. Dieser wird zu einem Blag ausgewellt und mit einer blechernen Rosenforme, Rosen daraus gestochen, diese setzt man auf Oblaten und bäckt sie bey langsamem Feuer.

Zimmtstrubeln. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. der bekannten Mandelmasse, thut 2 Loth gestoßenen Zimmt, klein geschnittenen Citronat, Citronen- und Pommeranzenschaalen dazu, schlägt 2 bis 3 Eyer daran, und macht durch Rühren eine Fülle aus dem Ganzen. Nun wird ein Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pf. Butter, ein Ey und etwas Zucker und Zimmtwasser genommen und ein Teig davon angeschlagen und ausgewürkt. Die Hälfte dieses Teigs wellt man schmal und dünne in die Länge, etwa eine Hand breit aus und streicht die angemachte Fülle, nicht allzubünne, darauf, rollt den schmalen Teigstreif, der Länge nach, übereinander, so,

Zuckerbläschen. Zuckerbrod. 163

daß er einer Wurst gleicht. Die andere Hälfte des Teigs wird auch dünn ausgewellt und die Wurst darein gewickelt. Nun wird das Ganze auf einem Bleche in die Runde herum gelegt, mit zerklüppertem Ey bestrichen, gebacken und, ehe mans austrägt, mit Zucker und Zimmt bestreut. Man kann auch statt einer, mehrere kleine Würste oder Strudeln aus dem Teige machen.

Zuckerbläschen. Man läutert ein halb Pfund Zucker über dem Feuer und stößt diesen, mit einem halben Pfund feinem Mußmehle, einem Eßelvoll Pomeranzenblüthwasser und 3 Eiern, in einem Mörser, so, daß ein Teig daraus wird. Diesen legt man auf ein mit Mehl und Zucker bestreutes Rudeibrett und macht kleine runde und nicht allzudicke Bläschen daraus, drückt sie ein wenig breit und setzt sie nach der Reihe auf Bleche, auf denen man sie auch bäckt. Die Zuckerbläschen von Citronen, bittern Mandeln u. s. w. werden von dem nämlichen Zuckertaig gemacht und es wird nur das Abgeriebene von ein paar Citronen, oder etliche Loth bittere und süße Mandeln, oder was man sonst will, zuletzt noch unter den Teig gerührt und allenfalls noch der Schaum von ein paar Eyerweiß zugesetzt.

Zuckerbrod. Es werden zu ein halb Pf. feinem Mehl drey Eier, zwey Loth Zimmt, ein Loth Anis, ein Loth klein geschnittene Citronens

schalen, nebst 4 Loth Rosenwasser genommen. Mit einem halben Pfund gestoßenen Zucker und 4 Loth abgezogenen Mandeln, den Eiern und dem Rosenwasser, rührt man den Teig an, arbeitet ihn gut ab und setzt endlich die gestoßene Gewürze dazu. Nun formirt man Zuckerbröbchen nach Belieben aus dem Teige, setzt sie auf mit Butter bestrichenem Papier und bäckt sie auf dem Bleche. Das Zuckerbrod kann man manchfaltig verändern, bloß durch Zusätze, so kann man die Mandeln weglassen, und es wie Biskuit behandeln; man kann gestoßene Choccolade zusetzen; kann es mit Zucker glasiren; mit dem Mase von Früchten den Teig vermischen und so mehrere Veränderungen vornehmen, ohne die Hauptbestandtheile des Teigs zu verändern.

Zuckerbröner. Man löst, nach Erfordern, etwas mehr oder weniger, Gummi-Tragant in nur wenig Wasser auf und drückt die Auflösung durch ein Leinentuch. Diese Auflösung stößt man mit feinem Zucker und Choccolade im Mörser, bis ein Teig daraus wird, den man kneten kann. Diesen Teig bringt man auf ein mit feinem Zucker bestreutes Nudelbret, wellt ihn zu der Dicke eines Kronenthalers aus, zerschneidet den Blaz in kleine Stückchen, welche man rund wie Erbsen macht und auf dem Ofen trocknet. Durch Zusatz, statt des Choccolade, von abgeriebenen Citronen, gestoßenen

Wandeln, Pistazien, selbst von dem Musc verschiedener Früchte, können die Zuckerkörner mehrfältig verändert werden. Man kann ihnen auch mehrerley Farben von aussen geben, wenn man sie nämlich, ehe sie ganz getrocknet sind, in verschiedenfarbigen, fein gestoßenen Zucker wälzt und dann erst völlig trocknet.

Die vorstehenden Confituren-Bereitungen habe ich besonders ausgesucht und sie sind, wenn man bey deren Verfertigung vorsichtig und genau zu Werke geht, nicht gemein; es wird ihnen auch der Beyfall der Kenner nicht entgehen. Unter den Artikeln Wandeln und Zucker, werde ich noch mancherley Bereitungen nachtragen.

Conserve, m. s. Latwerge.

Consomme, Krafttorte. Diesen Namen führt jedes kräftig zugerichtete Fleischgericht, das sowohl aus Kalb- und Lammfleisch, als auch von allerley zahmen und wildem Geflügel bereitet wird. Vom Kalb- und Lammfleisch ist die Bereitung die folgende: man legt in eine Kasserolle oder in einen Fußhafen, nach Erforderniß der Menge des zuzubereitenden Hauptgegenstandes, etliche Stückchen Ochsenmark und schönes weißes Kalb- oder Lammfleisch, ohne Knochen oder Weiner, in nicht allzugroßen Stücken. Diesem legt man eine gepuzte ganze Zwiebel und etliche Blätgen gelbe

Rüben, Peterfill und Zellerie bey, stellt dann das Ganze auf gelindes Kohlenfeuer zum Weichdämpfen. Um damit das Fleisch weiß bleibt, wird während dem Dämpfen immer ein wenig Fleischbrühe darüber gegossen und das erforderliche Salzen beobachtet. Ist das Fleisch weich gedämpft, so wird es auf ein Hackbrett genommen und mit Zusatz von etlichen Morcheln oder Champignons, klein geschnitten. Dieses sämtlich klein Geschnittene kommt nun in einen Hafen oder Topf und wird, nach Erforderniß, mit etlichen Eiern gut abgerührt, unter Zugießung von ein paar Löffelvoll guter Kraut- oder Fleischbrühe. Nun wird eine Kasserolle oder Bratpfanne mit Butter bestrichen und mit Meiß oder Semmelmehl bestreut, das Consommee hineingeschüttet, gleich gemacht und in dem Backofen zum Durchkochen gesetzt. So wie dieses geschehen ist, stürzt man es auf eine Schüssel, nimmt den vom anfänglichen Dünsten zurücke gebliebenen Saft und Wurzelwerk, gießt ein paar Löffelvoll Fleischbrühe daran und rührt es durch einen Seiher über das Consommee. — Man giebt dieses statt Eingemachtem auf die Tafel und belegt es mit Schmalzgebäcktem, wenn man will. Auf die nämlich vorbeschriebene Art werden alle Consommées zubereitet, bloß bey denjenigen von allerley Geflügel, als: Kapauern, Hühnern, Länben, Fassanen, Rebhühnern, Schnepfen u. dergl. muß das Geflügel vorher etwas gebraten werden, damit das

Fleisch von den Beinern um so leichter abgelöst werden kann.

Coulis, Kraftbrühe, ist eine von verschiedenen Fleischgegenständen eingekochte und durchgetriebene schaumigte Brühe, die man zu Suppen und Soosen verwendet und die in den meisten Küchen für unentbehrlich gehalten wird; im Fall man sich nicht etwan mit braungerbstetem Mehle, das mit guter und starker Fleischbrühe abgerührt wird, je nachdem die Sache ist, zur Noth helfen will. Man hat weiße und braune Coulis, die man zu allen Soosen, selbst zu den sauern, verwenden kann. Die weiße wird nachstehend verfertigt: man nimmt eine zum Kochen hergerichtete alte Henne, ein paar dergleichen Lauben, und ein paar Pfunde Kalbsknochen, woran noch einiges Fleisch hängt. Diese sämtlichen Gegenstände zerhaut man in kleine Stücke und setzt sie in einem Fußhafen, Kain oder Stolltiegel, mit Zusatz eines Stück Butters, auf Kohlen. Das Fleischwerk darf, während des Dämpfens, nicht braun werden und wird, so wie sich braune Farbe ansetzen will, herausgenommen, bey Seite warm gestellt und ein starker Kochloffelvoll Mehl in die aufgekochte Brühe und Fett gerührt. Wenn das Mehl angezogen hat, ohne braun geworden zu seyn, so wird es mit Fleischbrühe aufgefüllt und das beyseite gesetzte Fleischgebäck wieder darein gelegt. Nun wird etwas Salz, ein paar

Zwiebeln, Lorbeerblätter, Zellerie, Petersill, gelbe Rüben und Poreh oder Lauch; von jedem nach Belieben, auch alles zerschnitten, so lange mitgekocht, bis das Fleisch von den Weibern fällt. Jetzt gießt man das Ganze durch ein Haarsieb, nimmt das Fett davon und hebt es zum Gebrauch zu allen weißen Soosen, an einem kühlen Orte oder im Keller, auf.

Die braune Coulis wird eben so, wie die vorstehende weiße gemacht, nur statt des Kalbfleisches wird Rindfleisch vom Schlegel genommen und $\frac{1}{2}$ Pf. Schinkenfleisch zugesetzt. Alles wird braun geröstet oder gebraten und obacht gegeben, daß die Masse nicht anbrennt. Ist alles braun, so gießt man Fleischbrühe oder Wasser daran, thut auch das nämliche Wurzelwerk und Kräuter dazu und verfährt damit, wie oben gelehrt worden ist.

Das Coulis von Krebsen, von Rebhühnern, von Schnepfen u. hat gleichfalls die nämliche Behandlung; es kommt bloß ein wenig Kalbfleisch dazu und man nimmt kein Fett ab, sondern gießt gute Fleischbrühe zur gedämpften Masse; übrigens ist das Verfahren das nämliche, wie schon oben gelehrt worden ist. Von diesen sämtlich genannten Coulis können, mit Zuguß von Fleischbrühe, alle Soosen bereitet werden. Zu die sauern kommt Essig.

Erisetten.

Diese sind eine Art Fischpasteten von Stockfisch, Hechten und andern Fischen. Die Fische werden vorher abgekocht, von den Gräten abgemacht und das Fischfleisch mit fein gehackten Kräutern, Zwiebeln, Gewürze, Salz und kleinen Stückchen Butter angemengt; dann macht man von eben diesen Fischen, oder was man sonst feines haben kann, eine gute feine Fülle und ein wenig feinen mürben Laig. Hiernach wird eine hohe Form von Kupfer oder Blech, welche ein schönes Modell hat, mit geschmolzener Butter bestrichen und mit fein geriebener Semmel überall bestreut. Man muß den Laig ein wenig dünner als zu Pasteten ausrollen und in die Form legen, die Fülle überall eines halben Fingers dicke aufstreichen und dann das Angemengte auch hineinthun, mit ein wenig Laig bedecken, den Rand sauber abschneiden, zuletzt alles in eine Tortenpfanne setzen, und unten und oben mit Feuer backen. Beym Aufrichten lehret man die Form gegen die Schüssel zu um und stürzt die Erisette darauf, schneidet oben eine kleine Platte ab, macht eine beliebige Soose und schüttet diese daran.

Eucumern, s. Gurken.

Cremen.

Crème, ist die von mancherley Küchen- und Conditorey- Gegenständen gefertigte künst-

liche Sahne oder Rahm, zu dem der natürliche Milchrahm die Veranlassung gab. Ich setze die Anfertigungsart der Eremen hier nachstehend her.

Creme von Choccolade. In $1\frac{1}{2}$ Maas gute und ganz süße Milch, wird ein Stückchen ganzer Zimmt, ein Stückchen Citronenschale und etwas Zucker geworfen und alles zusammen ein wenig gesotten. Hierauf werden 4 Loth Choccolade in ein Geschirr geschnitten und von der siedenden Milch etwas darüber gegossen. Wie nun die Choccolade weich ist, wird sie wohl verrührt und in die übrige Milch geschüttet, diese nur augenblicklich gesotten und dann zum Erkalten bey Seite gesetzt. Nun verrührt man 8 Eyerdottern recht wohl, schüttet die gekochte kalte Choccolade daran, gießt alles durch ein Haarsieb auf das dazu bestimmte Geschirr, setzt dieses bedeckt auf siedendes Wasser und kocht es bis die Creme dicht ist, wo sie dann aufgetragen wird.

Creme von Citronen. Man setz $1\frac{1}{2}$ Maas Wein zum Feuer, läßt ihn heiß werden und schneidet indessen von 3 oder 4 Citronen die Schalen ab und wirft sie in den Wein, den man nun ein wenig kochend macht, damit die Citronenschalen weich werden. Ist dieses geschehen, so treibt man Wein und Citronenschalen durch einen engen Seiber und stellt das Durchgetriebene, wohl zugedeckt, warm. Inmittelst schlägt man 8 Eyerdottern in einen

Löff, drückt von den abgeschälten Citronen den Saft daran und quirlt alles wohl durcheinander, setzt $\frac{1}{2}$ Pf. gestoßenen Zucker zu und gießt den heißen durchgetriebenen Wein an die abgequirlten Eyerdottern, unter beständigem Umrühren, bis die Creme dick ist, stellt sie nochmals ans Feuer zum heiß werden und richtet sie dann durch einen Durchschlag in eine Schüssel an.

Die beyden vorstehenden Rezepte geben die Verfertigung zu allen Arten von Cremen an. So wird die Mandelkreme gerade so verfertigt wie die Chocoladekreme, man nimmet nur statt der Cocolade, Mandeln. Die Weiskreme wird gerade so verfertigt, wie die Citronenkreme, man läßt blos die vielen Citronen weg. Mit Zusätzen von mancherley Gewürzen, mit verschiedenen Confituren, die man beysetzt, lassen sich die Cremen manchfaltig verändern; die Haupterfordernisse bleiben aber immer, entweder ganze Milch oder Rahm, oder Wein, bey beyden Eyer, Zucker und Gewürz. Man servirt die Cremen kalt und warm, nach Belieben, gewöhnlich in obern Kaffeetassen.

D.

Dämpfen, Schmoren, französisch *Mittonniser*, Es ist dieses ein Ausdruck, womit man in der Kochkunst bezeichnet: daß eine Speise wohl zugedeckt, in einem Fußhafen, Pfanne oder Kasserolle, mit wenig Brühe, langsam kochen soll. Des ersten Ausdrucks *Dämpfen*, bedient man sich meist in Süd- und des andern *Schmoren*, in Norddeutschland; *Mittonniser* ist eine lächerliche Nachäffung des franzöf. Wortes *mitonner*. Man hat noch einen deutschen Ausdruck, der das nämliche bezeichnet, *Dünsten*, der aber nur bey Zubereitung warmer Obstspeisen und bey grünen Gemüsen angewendet zu werden pflegt, allgemein aber auch in Oestreich gebraucht und das *Dämpfen* darunter verstanden wird.

Dampfknudeln, bair. Dampfknudeln.

Es ist dies ein sehr geschätztes Topfgebäck, sehr beliebt und wird auf nachstehende Weise bereitet. Man nimmt feines Weizen- oder sogenanntes Mundmehl, so viel man glaubt, für 4 — 6 oder 8 Personen nöthig zu haben, stellt dieses in einer Schüssel an einen warmen Ort, bis das Mehl gänzlich überschlagen ist. Nun macht man in die Mitte des Mehls ein Loch, gießt 3 oder 4 Löffel voll gute weiße Bierhefen hinein, macht hierauf mit lauer Milch einen weichen Teig an, läßt diesen stehen, bis

er aufgegangen ist, nimmt sonach ein Stück Butter eines Ey groß, läßt den Butter zergehen, nimmt lauwarme Milch und ein paar Eyer dazu und macht nun mit diesen allen den aufgegangenen Taig vollkommen an, so, daß er einem weichen Brodtaige ähnlich wird. Nun schlägt man den Taig in der Schüssel, wie gewöhnlich ordentlich ab, salzt ihn ein wenig und läßt ihn dann gut zugedeckt an einem warmen Orte stehen, damit er nochmal aufgehe. Sobald der Taig wieder aufzugehen anfängt, bestäubt man ein Nudelbrett mit schönem Mehl, und treibt aus dem Dampfnudeltaig Nudeln in bliebiger Größe aus, doch nie zu groß, etwa wie eine halbe Kreuzersemmel, und setzt die ausgetriebene Nudeln auf dem Nudelbrette auf, bis sie wieder gut aufgegangen sind. Indessen setzt man einen Ziegel oder Stollrain zum Feuer, legt ein Stückgen Butter von der Größe eines Eyes darein und gießt gute Milch darauf; — sind die Nudeln gut aufgegangen, so läßt man die Milch siedend werden, ehe man sie in den Ziegel legt, sind sie aber nur wenig aufgegangen, so dürfen sie nur in lauwarme Milch eingelegt werden. Hierinn liegt der Vortheil, daß die Nudeln recht locker und leicht bleiben. Zur Vorsorge legt man um den Rand des Deckels auf dem Ziegel, der sehr genau passen muß, ein nasses Tuch, damit kein Dunst heraus steigen kann und setzt den Ziegel mit den eingelegten Dampfnudeln auf eine starke Glut, läßt

sie Anfangs stark sieden, jedoch ohne sie aufzu decken. Hört man von außen an dem Tiegel, daß die Milch bald eingebraten ist, so vermindert man die Glut so weit, daß sie die Nudeln nur noch heiß erhält. Wenn die Nudeln klein sind und eine Viertelstunde gebraten oder geschmort haben, so sind sie fertig, größere brauchen aber länger. Man muß auch dies genau bemerken, daß bey kleinen Nudeln die Milch im Tiegel nur einen halben Finger hoch seyn darf, bey größern aber darf sie tiefer seyn. Sind die Nudeln fertig, so hebt man sie mit einem Küchenspatel oder Nudelscharre einzeln aus dem Tiegel, setzt sie auf eine warme Platte, übergießt sie mit dem Milchfette das im Tiegel geblieben ist, oder auch, wenn man will, mit Krebsbutter.

Die Brandnudeln werden ebenfalls aus dem Dampfnudeltaig gemacht. Man sticht mit einem blechernen Löffel, den man alle Stücke vorher in heißes Schmalz eintaucht, aus dem aufgegangenen Dampfnudeltaig, parthienweise, Stücke aus und bäckt diese im heißen Schmalz braun, dann werden sie mit Zucker bestreut aufgetragen. Man kann überhaupt aus dem Dampfnudeltaig mehrerley Arten Nudeln verfertigen, als: Dukatennudeln, Käs nudeln, Wurtternudeln u. s. w.

Die Dukatennudeln werden blos kleiner als die Dampfnudeln gemacht und bey Aus

setzung des Teigs, nach Erforderniß, 2 oder 4 Eyerdottern dem Uebrigen zugesetzt, allensfalls auch ein paar Loth Krebsbutter dazu gethan. Die Behandlung ist übrigens wie bey den Dampfnudeln.

Käsnudeln erhalten unter dem Teig, bey dessen Ansetzung, einige Eßffel voll geriebenen guten Käse, zerlassenen Butter und ein paar Eßffelvoll sauern Rahm als Zusatz; alles Uebrige bleibt.

Butternudeln können gleichfalls aus dem Dampfnudeltaig bereitet werden: man setzt bey'm Anmachen dem Teig etwas Semmelmehl, zergangenen Butter und ein Ey mehr zu. Wenn der Teig aufgegangen ist, wirft man in einem gleichweiten Fußhafen ein gut Theil Butter, läßt diesen zergehen, sticht den Teig in Form runder Nudeln mit einem blechenen Eßffel aus, legt sie in den zergangenen Butter, aber nicht zu nahe aneinander, und bäckt sie nicht allzu schnell. Bey dem Anrichten bestreut man diese Nudeln mit Zucker, oder giebt eine Hüften- oder Hagenbuttersoose dazu. — Uebershaupt erfordern die Dampfnudeln, wenn man sie verspeißt, eine Soose, die immer besonders warm mit aufgetragen wird. In dem gewöhnlichen einfachen Dampfnudeln, ist die Brühe von sauer gedämpfem Rindfleische oder Wildpret am besten; bey den Dukatennudeln gute Krebssoose; bey den Käsnudeln Rahmsoose;

und bey den Butternudeln Häftensoose. Alle Gattungen Dampfnudeln kann man auch backen, besonders mit Obst, als gedürzten Äpfeln, Birnen, Zwetschgen, Weichseln zc., die man vorher in halb Wein und Wasser mit etlichen Citronenschaalen und Zimmt abkocht, nachdem sie kalt geworden sind; auskernt und in die mit Butter bestrichene Backpfanne unten ausbreitet, sodann die Dampfnudeln darauf setzt und bäckt.

Datteln, eine süße Südfrucht; deren Fleisch Aehnlichkeit mit den großen kernlosen Rosinen hat und zu Confituren als auch sonst in der Küche verwendet wird. Man dämpft die ausgekernten Datteln in Butter, Wein, Citronen und Zimmt, gleich dem Obste; man macht auch ein Mus mit Butter, Wein, geriebenem Brod und Gewürz; daraus und giebt sie als süßen Salat.

Daube, à la Daube, heißt ein Stück Fleisch oder Geflügel mit fetter Fleischbrühe in einer Deckkasserolle, wo oben auch glühende Kohlen können aufgelegt werden, recht mürbe kochen oder vielmehr dämpfen lassen. Es ist mit wenigen Abänderungen mit à la Braise einerley Verfahren und unterscheidet bloß die Zuthat von Speck- und Schinkenschnitten, womit die Braise bedeckt wird, diese von der Daube. Die Zulagen von Zwiebeln, gelben Rüben, Zellerie, und Petersillkraut, und erforderliches Salz,

Pfeffer und Nelken, ist bey einem wof bey dem andern, und hängt auch vom Belieben ab. Die Brühen, von einem wie dem andern, werden durchgegossen, und über das Gerichte geschüttet und dann angerichtet.

Zur Probe das Rezept zu einer Zurichtung, wie junge Hühner und junge Tauben à la Daube bereitet werden.

Man legt, nach Beschaffenheit der Menge des Geflügels das man zubereiten will, auf jedes Stück 2 Loth Butter in einen Fajshafen und dämpft eben so viele Stücke geschälte ganze Zwiebeln mittlerer Größe, als man Stücke Geflügel hat, schön gelb. Nun legt man die Zwiebeln beyseite, rührt in die Brühe in den Fajshafen etwas Mehl und dämpft darinnen die Hühner oder Tauben, nachderz sie rein gepußt, gewaschen, gesalzen und gepfeffert sind, fein und mürbe. Wird die Soupe dicke, so gießt man Fleischbrühe daran oder weiße Coulis, auch nach Belieben braune. Das Geflügel bleibt ganz und $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten werden die Zwiebeln, die ebenfalls ganz bleiben müssen und ein wenig Gewürz oder Kräuterpulver daran gethan und mit angerichtet.

Dorsch, ein Seefisch, den die Ostsee häufig liefert und der dorten Pomuchel genennt wird. Es ist eine Art Cabljan und zwar von der kleinsten Art desselben, aber einer der zart-

278 Dotterbrod. — Torte.

testen Meerfische. Zu uns, nach Südteutschland, kann dieser Fisch frisch nicht wohl gebracht werden, sondern kommt meist gesalzen oder getrocknet in den Handel, hat aber dadurch von seiner Güte viel verlohren. Er wird wie der Cabljau und Laberdon in der Küche zubereitet.

Dorschen, s. m. Erdrüben.

Dotterbrod. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, eben so viel Zucker, $\frac{1}{2}$ Loth gestossenen Zimmt und $\frac{1}{4}$ Pfd. mit Rosenwasser gestoffene abgezogene Mandeln. Dieses rührt man mit zwey ganzen Eyern und 4 Eyerdottern, die vorher geklappert werden, wohl ab, füllt den Teig in kleine, irdene oder blechene Model und bäckt's schön gelb. Ehe man dieses Brod austrägt, wird es mit gestossenen Zucker und Zimmt bestreut.

Dottertorte. Es werden ein halb Pf. Mandeln abgezogen und fein gestoßen, desgleichen stößt man auch 8-hartgefottene Eyerdottern im Mörser eben so fein und verrührt beydes in einem Viertelpfund Butter. Hierauf wird diese Massa, nebst 12 Loth gestossenen Zucker und dem Gelben von einer halben Citrone, auf dem Reibeisen abgerieben, in einer Schüssel mit ein wenig Rahm wohl untereinander gerührt, eine Tortenform mit Messerrücken dick ausgewelltem Buttersaig ausgelegt,

die Dottermassa zwey Fingerdicke darauf gestrichen, und sodann die Torte langsam gebacken. Beym Auftragen wird sie mit gestoßenem Zucker und Zimmt bestreut.

Dresdener Torte. Man rührt ein halbes Pfund Butter mit 4 Eiern flaumig ab, rührt noch 4 Eyerdottern, 6 Loth gestoßenen Zucker, 3 Löffelvoll süßen Rahm, ein Pf. feines Mehl, einen Löffelvoll Rosenwasser und einige klein geschnittene Citronenschaalen, dazwischen. Nun schmiert man einen Tortenmodel mit Butter aus und bestreut diesen mit Reib- oder Semmelmehl, gießt den Teig darein und bäckt die Torte im nicht allzuheißem Ofen. Beym Auftragen wird die Torte mit Zucker und Zimmt bestreut.

Dreifuß, s. unter Getränke.

Dukatennudeln, s. m. bey Dampf-
nudeln nach.

Dürhizen, Frlizen, eine bekannte Bauma-
frucht angenehmen weinsäuerlichen Geschmacks,
die im Spätherbste reift und von selbst vom
Baume fällt. Man macht davon eine Conserve.
Die Früchte werden in Wein weich gekocht
und das Fleisch durch ein Haarsieb getrieben
und mit eben so viel Zucker an Schwere,
als das Mark wiegt, zu einer Conserve oder
Latwerge eingekocht,

E.

Eibischsaft. Man schneidet ein Viertelpfund Eibischwurzeln so klein als möglich, setzt sie mit einer halben Maas Wasser zum Feuer und läßt sie bis zur Hälfte einsieden. Nach dem Erkalten wird das Gekochte mittelst einer Handpresse ausgepreßt, mit 4 Loth gestossem Kandiszucker in einem messingnen Pfännchen eine halbe Stunde lang gekocht, so ist der Saft zum Gebrauche fertig.

Eier, s. m. Eyer.

Eingemachte Sachen, diese kommen bey eines jeden Gegenstandes eigenen Namen vor.

Eingemachtes, s. m. unter Frikaseen.

Eis, s. m. unter Gefrorenem.

Endiviensalat, s. m. unter Salat.

Englischer Braten, s. Roast-Beef.

Englische Pastete, s. Mince Pye.

Englische Torten, s. unter Torten.

Ente, ein bekannter Wasservogel, dessen es zahme und noch mehr wilde Gattungen giebt. Das zahme und wilde Entengeschlecht ist ein bedeutender Küchengegenstand, sowohl der Vogel selbst, als auch dessen Eyer, die zur Bereitung mehrerer Arten Eyerspeisen, den Vora-

Ente gebraten, — gedämpft. 181

zug vor den Hühnereiern haben. Die Enten werden nachstehend zubereitet;

Ente gebraten.

Nachdem die Ente gerupft, gebrüht, ausgenommen und so zum braten vorgerichtet ist, wird sie, gleich einer Gans, am Spiese oder in einer Bratrdhre gebraten, nur mit dem Unterschiede: daß an der Ente der gepuzte Kopf, Kragen und Flügel gelassen und mit gebraten werden, was bey der Gans nicht der Fall ist. Die wilde Ente wird eben so, wie die zahme, aber sauer gebraten, was auch manchmal mit zahmen Enten geschieht. Sauer gebraten werden sowohl die wilden und zahmen Enten vorher gespickt und etliche Tage in Essig gebaizt.

Ente, gedämpft, auf französische Art.

Die gepuzte Ente wird in 4 Theile zerschnitten, in eine Kasserolle gethan, mit Mehl bestreut und wenig ächtes Provencerbhl darüber gegossen. Nun stellt man sie auf Kohlenfeuer, legt etliche Schalloten, Zellerie, Gelbrübenbläße und würflicht geschnittenen Schinken dazu, bestreut sie auch mit Kräuterpulver und läßt sie langsam dämpfen. So wie die Ente gelb ist, wird ein Glas Burgunderwein daran gegossen, mit welchem man sie noch gelinde fortdämpfen läßt. Hierauf kommt erforderliches Salz, ein wenig Pfeffer und Cardamomen und etwas heißes Wasser dazu und das Ganze dämpft nun

58a Ente gedämpft, — braun gekocht.

noch eine Viertelstunde, wird dann angerichtet, das Fett von der Soose abgeschöpft, diese durchgeseiht und die Ente mit geschnittenen Citronenschalen bestreut, die Soose aparte gegeben und aufgetragen. Wenn der Dehlgeschmack widrig ist, für den nimmt man statt des Dehls zerlassenen Butter, das Uebrige bleibt.

Ente zu dämpfen.

Wenn sie zurechte gemacht ist, so schnell det man die Flügel und Füße bis ans Gelenke ab, besprengt die Ente mit etwas Salz und spickt sie mit geröblich geschnittenem Speck; nach dieser Vorrichtung legt man sie mit Butter und Speck, welche zuvor braun gemacht worden, und nachdem man die Ente mit Mehl bestreut hat, in eine Kasserole und läßt sie darin braun werden, gießt Fleischbrühe und Wein darauf, wärzt es mit einer ganzen Zwiebel, Lorbeersblättern, Ingwer und Pfeffer, und läßt alles zusammen durchdämpfen. Zuletzt verdickt man die Brühe mit geriebenem Roggenbrod, versüßt sie nach Belieben mit Zucker, thut, wenn man will, Kapern und Zitronen dazu, und richtet sie an. Hierbey nimmt man die Zwiebel, wenn man will, heraus und wärzt dafür mit Ruscakatenblüthe.

Ente braun gekocht.

Die Ente wird gespickt und im Butter braun gedämpft, gute Fleischbrühe darauf ge-

Ente mit Champign., — mit Ueberguß. 183

gossen, mit Salz, Zwiebeln, Citronenschalen, Morcheln und ein wenig Nelken gewürzt und wenn sie bald fertig ist, die Brähe mit braun gemachtem Mehle eingebrennt oder sämig gemacht; man kann auch, wenn man will, durch Versatz von Essig und Citronensaft, eine saure Soose machen.

Ente mit Champignons oder Morcheln.

Die Zubereitung ist wie die vorstehende, nur werden eine verhältnißmäßige Portion getrocknete Champignons oder Morcheln ein paar Stunden in heißes Wasser eingeweicht, klein gehackt und zugleich mit der Fleischbrähe an die Ente gethan und mit gekocht. Essig und Citronensaft muß aber dann auf jedem Fall weggelassen bleiben.

Ente mit braunem Ueberguß.

Die Ente wird im Wasser und Salz fertig gekocht oder auch gebraten. Dann macht man Mehl im Butter mit etwas Zucker recht hoch braun, thut klein gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, Nelken, kleine Rosinen und geschnittene Citronenschale in das braune Mehl, gießt Fleischbrähe, oder halb Wein und halb Wasser daran, läßt es unter beständigem Umrühren ein wenig kochen, thut noch zuletzt Weinessig, Citronen und Zucker, auch wenn es nöthig, noch ein wenig Salz hinzu, und kocht es zu einer

dickesten Brühe ein, und gießt diese Brühe alsdann über die angerichtete Ente. Will man die kleinen Rosinen weglassen und statt deren ein paar Loth Sardellen nehmen, diese klein hacken und in Fleischbrühe kochen, sodann die Brühe durchsieben und unter die Entenbrühe mischen, auch etliche klein gehackte Schalotenzwiebeln zusetzen, so erhält man eine vortreffliche Ente in der Sardellensoose. Immer dieselbe Behandlung bleibt auch, wenn man die Ente in einer Kapernsoose haben will. In diesem Falle wird die Ente eben so behandelt, wie in den vorstehenden Zubereitungsarten gesagt ist. Rosinen und was süß ist von den Zuthaten, bleiben ganz weg; und man setzt, neben Zwiebeln und Gewürzen, ein paar Pfund voll Kapern mit der Fleischbrühe zu und drückt beym Anrichten den Saft einer Citrone, mit Wein auf die Ente.

Erbsen. Diese bekannte Garten- und Feldfrucht, findet grün und unreife, als auch reif, ihre mannfaltige Anwendung in der Küche und sie gewähren, besonders die grünen Erbsen, unter dem Namen Zuckererbsen, Broskels oder Ausbrecherbsen, im Frühjahre eine angenehme und gesunde Speise; so auch die reifen Felderbsen ein wohlschmeckendes und nahrhaftes Gemüse. Ich setze hier die besten Erbsenzubereitungen her:

Erbsenkuchen, s. bey Austerkuchen.

Erbfen weich zu kochen. Erbfenſuppe. 185

Erbfen und Linſen weich zu kochen,
wenn ſie auch ſchon alt ſind.

Man ſchüttet auf dergleichen Erbfen oder Linſen friſches Flußwaſſer und läßt ſie darinne 24 Stunden weichen. Nun läßt man das Waſſer ablaufen und die naſſen Erbfen oder Linſen noch 24 Stunden in dem Gefäße, worin ſie eingeweicht wurden, ſtehen; deckt ſie zu, wäſcht ſie nachher nochmals aus friſchem Waſſer und kocht ſie nun, ſo werden ſie ſich ganz weich kochen.

Erbfenſuppe und Erbfengemüſe.

Auf 6 Perſonen rechnet man eine Maas trockene Erbfen, dieſe klaubt oder leſt man aus, wäſcht ſie rein und ſetzt ſie mit weichem oder Flußwaſſer zum Feuer und ſorgt dafür, daß ſie bald ſieden, ſonſt erſtarren ſie zu viel. Man läßt ſie zugedeckt kochen und rührt ſie ja nicht um, biß ſie weich ſind. Nun werden ſie mit guter Fleiſchbrühe durch einen Seiher getrieben, mit etnigem Wurzelwerk oder Zwiebeln gekocht und als Gemüſe aufgetragen. Das Fleiſch, von dem man die Brühe zum Durchtreiben genommen, wird beſonders aufgeſetzt und kann dreyerley ſeyn, nämlich Rind- Schweinen- und Hammelfleiſch, auch gedürretes Rind- und Schweißfleiſch kann angewendet werden.

Die Erbfenſuppe wird von den nämlichen durchgetriebenen Erbfen gemacht, man ver-

dünnt diese mit Fleischbrühe, setzt sie auf Kohlen, würzt sie mit Ingwer und Muskatennuß und richtet sie dann heiß über würflicht geschnittene gedürzte Zungen, in Scheiben geschnittene Bratwürste und im Schmalz gerbstetes würflichtes Semmelbrod an.

Die sogenannten böhmischen Erbfsen, als Gemüse, werden folgendS bereitet. Man kocht sie, wie die andern, nur werden sie nicht durchgetrieben und so wie sie anfangen weich zu werden, muß der Topf immer stark geschüttelt werden, damit die Schaalen oder Bälge in die Höhe gehen, welche dann mit einem Schaum- oder Seihelöffel so viel als möglich abgeschöpft werden. Sind sie fertig, so gießt man in die Schüssel, in der man diese Erbfsen auftragen will, eine erkleckliche Portion Fleischbrühe, schüttet die abgälgten Erbfsen hinein; ohne im geringsten daran zu rühren. Je mehr dieses Erbfsengemüse in fetten Körnern ganz auf den Tisch kommt, je schöner und schwachhafter ist es. Das Fleisch wird auch besonders aufgetragen und man pflegt in der Regel frisches und gedürztes Schweinefleisch zu nehmen, an dem man viel Wurzelwerk mitkocht, und von dem man auch die erforderliche Fleischbrühe zu den Erbfsen nimmt. Daß das Salzen und Gewürzen nicht vergessen werden darf, versteht sich von selbst. Wenn man die trockenen Erbfsen aus der Hand, nach und nach, in das kochende

Erbfen, Zucker-, Brockelerbfen. 187

Waffer im Topfe laffen läßt, fo verhindert man das Anlegen oder Aubrennen.

Erbfen, Zuckererbfen.

Man ziehe den Erbfen die Fäden ab, wasche fie wohl, laffe in einem Stollhafen Butter zergehen, thue klein gehacktes Peterfilkrant und Salz famt den Zuckererbfen in den Stollhafen und laffe es, wohl bedeckt, eine kleine Stunde dämpfen; fchütte fodann etwas Fleifchbrühe dazu, röfte Mehl in Butter, gebe ein wenig Muskatnuß daran und vermifche es mit der Erbfenbrühe. Nach Belieben fiede man junges Hammel- oder Lammfleifch mehr als halb, und laffe es fodann in den Zuckererbfen voll kommen mit fertig kochen. Auch kann man junge Hühner, oder Tauben, wenn felbe zuvor eine halbe Stunde gefotten haben, darunter thun und mitdinfien laffen.

Erbfen, Brockel- od. Ausbrucherbfen mit gelben Rüben.

Man hülfet die grünen Erbfen aus den Schaalen und find diefe noch jung, fo zieht man ihnen innen die dünne zähe Haut und die Fäden ab, fchneidet die Hülfen oder Schaalen ein paarmal ab und fügt fie den Erbfenkernen bey. Nun puzt man junge gelbe Rüben und bläzt diefe, fügt fie den Erbfen ebenfalls mit etwas klein gefchnittenen Peterfilken, wäſcht alles und fchüttet das Ganze in einen Durch-

Schlag, damit das Wasser abläuft. Inmittelft wird ein Stollziegel oder Fußhafen auf Kohlen gesetzt, ein Stück Butter und einige Löffelvoll Fleischbrühe, nebst erforderliches Salz in denselben gethan und die Erbsen mit den gelben Rüben darauf geschüttet und verdeckt dämpfen lassen; man muß aber oft nachsehen, daß sich die Erbsen und Rüben nicht am Boden des Ziegels anlegen und anbrennen, welches geschieht, wenn sie allzuwenig Brühe haben, in welchem Fall man ein wenig Fleischbrühe nachgießt. Man kann, wie bey den Zuckererbsen, Lammfleisch oder Geflügel, welches aber vorher besonders schon halb abgekocht seyn muß, in den Erbsen vollends mit fertig kochen lassen. Ist alles fast gehörig weich gedämpft, so streut man kurz vorher, ehe man anrichtet, ein wenig feines Semmelmehl in die Brühe und richtet bald nachher gehörig an.

Wenn man diese gekochte grüne Erbsen, oder auch Zuckererbsen, wie oben beschrieben, gekocht, nachdem sie fertig sind, durch einen Durchschlag treibt und die dadurch erhaltene Fülle mit Semmelmehl und ein paar Eyerdottern, etwas Zucker und Zimmt abrührt, sodann in Buttertaig, zu großen oder kleinen Pasteten, füllt, so erhält man dadurch ein vortreffliches Gerichte; nur muß man die Fülle ja nicht zu naß und schmierig machen, auch nicht zu dick in die Pastete thun. Die Brühe, worin die

Erbseukuchen, wird über das damit gekochte Fleisch oder Geflügel gegeben.

Erbseukuchen.

Die Bereitung sehe man unter dem Artikel Austernkuchen.

Erbse, grüne Erbse, ausgehülste und unausgehülste.

Man überkoche die gereinigten Erbse in kochendem Wasser ein wenig, selbe sie ab, lasse sie in einem Fußhafen Abschöpf- oder Bratensfette heiß und Zucker darin braun werden, rühre die Erbse darunter und lasse sie dünsten; stäube ein wenig Mehl daran, und lasse sie noch ein wenig dünsten, gieße Fleischbrühe daran und endlich unter beständigem Umrühren ganz fertig kochen. Nach Belieben kann man auch in Bierstetel geschnittene junge Hühner oder Tauben mitkochen lassen. — Die grünen Erbse mit sauerem Rahm, werden wie die vordennannten gekocht, nur bleibt der Zucker weg und statt diesem nimmt man ein paar Löffel voll sauern Rahm.

Erdäpfel und Erdbirnen, s. m. Kartoffeln.

Erdbeeren, Erdbeere, Rothbeere, Kappern, eine bekannte, meist in den Wäldern wildwachsende Frucht, ist für die Küche ein schätzbares Gewächs, indem es Speisemas

199 Erdbeertorte. Erdbeerenberg.

terial und Nachtschgegenstand zugleich ist. Zu den nachstehenden Speisen dient die Walderdbeere; zum Nachtsch oder dem Deserte aber, die weit größere Gartenerdbeere, besonders die Ananasart.

Erdbeertorte.

Die Erdbeeren, so viel man zu brauchen glaubt, werden ein klein wenig gewaschen, gesalzen und gekocht. Wenn sie erkaltet sind, reibt man zu $\frac{1}{2}$ Pf. Erdbeere $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker, worauf das Gelbe einer Citrone abgerieben worden; nimmt 4 Eyer, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen und sodann mit die Dottern zum Ganzen gerührt wird. Die Masse wird in Tortenmbdel gefüllt, die vorher mit Butter ausgestrichen und dieser stark mit Semmelmehl bestreut worden. Wenn der Erdbeertortentalg zu dünne seyn sollte, so wird er mit feinem Semmel- oder Reismehl verblet und langsam gebackt.

Erdbeerenberg.

Man zerdrückt $\frac{1}{2}$ Maas reine, gewaschene und ausgelesene Erdbeere durch einen Seiser, schlägt 8 Eyerweiß zu Schaum, oder Schnee, rührt die durchgetriebenen Erdbeeren, nebst 4 Loth gestoßenen Zucker, und wenn es noch zu dünne wäre, auch so viel als erforderlich ist, feines Semmel- oder Reismehl darunter. Nun legt man auf eine große Oblate recht dünnen

Erdbeerenkreme. Erdbeerenkompote. 191

Buttertaig, stellt oder legt diesen auf ein rundes Reifblech, richtet die Erdbeermassa bergartig darauf und bäckt das Ganze in einer nicht allzuheißen Röhre. Dieses Gerichte wird gleich nach dem Backen mit Zucker und Zimmt bestreut, warm aufgetragen. Man kann auch aus Buttertaig mit dieser Erdbeerenmassa Maultaschen füllen, oder kleine Törtlein machen, mit Eyerdotter bestreichen und schön gelb backen.

Erdbeerenkreme.

Man quirlt in einem glasirten Hasen, nach Erfordern, z. B. für 6 Personen, 6 Eyerdottern, nimmt eine Viertelmaas süßen Rahm, 2 Loth gestossenen Zucker, schüttet alles zusammen, quirlt es über gelindem Kohlenfeuer, so lange bis es dicke wird. Nun gießt man es in obere Kaffeetassen, bestreut die Creme oben mit Zucker und Zimmt, überbrennt sie ein wenig mit darüber gehaltenen glühenden Eisen und trägt sie auf einer Platte auf.

Die Zitronenkreme wird eben so zubereitet. Man nimmt, statt der Erdbeeren, 2 Zitronen und reibt deren gelbe Schale auf 3 Loth Zucker ab. Das Uebrige bleibt alles, wie vorstehend.

Erdbeerenkompote.

Die gereinigten Erdbeeren werden in einen Fußhafen gethan und mit Wein, Zucker und

Zimmt gedünstet, bis sie dicklicht werden. Man läßt sie nun austühlen und verbraucht sie zu flachen Torten und Pasteten, Maultaschen u. als Fülle. Von Himz oder Hohlbeeren wird ebenfalls eine Compote auf die nämliche Art gemacht, nur bleibt der Zimmt weg.

Erdbeersoose, s. Weichselnsoose

Erdbeer Gefrorenes, s. Gefrorenes.

Erdbeer-Katafia, s. u. Getränke.

Erdbeersaft, s. m. bey Erdbeerran-
tafia unter Getränke.

Erdrüben, oder gedünstete Dorschen.

Man wasche und schäde die Dorschen oder Erdrüben, schneide sie klein, wie breite geschnittene Radeln, überfiede sie und seihe das Wasser durch einen Durchschlag, lasse in einem Tiesel Abschpffett oder Gänfeschmalz heiß werden, gebe ein wenig Zucker darunter und lasse es braun werden, rühre die Dorschen darein und lasse sie zugedeckt, unter öfterm Umrühren dünsten, bis sie anfangen weich zu werden, dann stäube man ein wenig Mehl daran und lasse sie noch ein wenig dünsten; gieße die erforderliche Fleischbrühe daran, salze sie, wenns noch nöthig ist, rühre alles gut unter einander, und lasse sie noch eine Viertelstunde kochen, richte sie an und gebe darauf Karbonaden, gesottenes Schweinefleisch, Bratwürste oder dergl. Es ist

zu bemerken: daß es zweyerley Arten der Erdrüben, Bodenrüben oder Dorschen giebt, nämlich die gemeine weiße, die man bloß für's Vieh bauet; dann die schwedische oder gelbe, Artobaga genannt. Letztere gehrt allein in die Küche und ist, in Ansehung des viel feinern Geschmacks und der viel mildern Bestandtheile, der weißen Art weit vorzuziehen, wird indessen aber doch noch nicht allgemein gebaut. Wenn man unter den gelben Erdrüben auch zugleich gelbe Rüben oder Wblyren mitkocht, so sind sie noch besser und angenehmer.

Essig. Eine bekannte und in der Haushaltung und Küche unentbehrliche Flüssigkeit, deren es viererley Gattungen giebt, nämlich: Wein-, Obst-, Malz- oder Frucht- und Bieressig. Sie dienen alle zum Küchengebrauch, nur mit Auswahl, wohin sich jede Gattung eignet. Der Wein- und reine Obstessig sind die besten, und man kann sie bey'm Küchengebrauch, da wo sie zu scharf sind, durch gekochtes Wasser mildern und dann überall hin verwenden. Der Frucht- und Bieressig taugt bloß zur Einbathung der Fleischgattungen, Kochung der Fische und des Wildprets, allenfalls auch an Salate — zu allen andern feinern, geschmackvollern und haltbaren Essigerfordernissen ist er weniger tauglich.

Um jedoch großen Haushaltungen, die vielen Essig gebrauchen, Gelegenheit zu geben, sich

194 Essig aus Wasser zu machen.

sich diesen gut und wohlfeil anzuschaffen, sehe ich das bewährte Essigrezept des Herrn Apothekers Liphardt in Zinsterwalde, hieher. Ich habe es geprüft und bewährt gefunden; es liefert einen gesunden, reinen, starken und haltbaren Essig, der sich überall anwenden läßt und wohlfeil zu stehen kommt. Man kann sich die Hälfte und auch den vierten Theil des angegebenen Quantums machen und wenn dies halb verbraucht ist, wieder eben so viel frisch ansetzen. Man schafft sich diesfalls zwey Fäßgen an, damit man frischen Essig ansehen kann, ehe der erste verbraucht ist. Die reine Maas dieses Essigs kam mich zwischen 7 und 8 kr. zu stehen.

Aus Wasser Essig zu machen, oder künstlicher Weinessig.

- 4 $\frac{1}{2}$ Pf. ordinäres Honig,
- 18 Loth Weinstein,
- 6 Loth Bertram's-Wurzel (rad. Pyrotri),
- 18 Loth große Rosinen,
- 8 Loth Johannisbrod (Siliqua dulcis).

Die trocknen Stücke werden grüßlich zerstoßen und mit

80 Maas Wasser eine halbe Stunde gekocht und warm auf ein Weingefäß (Fäßgen) gefüllt, im Winter nahe am Ofen gelegt, täglich mit einem Holz umgerührt, nach 14 Tagen

8 Maas guten Kornbranntwein dazu gegossen und gut gemischt, zuletzt nach einigen Tagen

Eyerkuchen od. Eyerpolster. 195

4 Loth Vitriolspiritus (Sp. Vitrioli oder besser: acidum Vitrioli tenue),

4 Loth zerflüssenes Weinsteinöl (ol. tartari per deliquium) dazu gethan.

Diese letztern beyden Stücke sind das eigentliche Nahrungsmittel, und der Vitriolspiritus nebst dem Weinsteinöl in der Apotheke zu haben.

Es werden aber 3 bis 4 Monate Zeit erfordert, bis der Essig die gehörige Güte erhält. Fest darf das Fäßgen nicht zugemacht werden, damit die Gährung nicht gehindert wird.

Eyer, das nothwendigste Küchenbedürfniß und nahrhafteste Speisematerial, liefert uns die Hühner, die Enten und die Gänse. Deren Eyer müssen beständig zum Gebrauch so frisch als möglich seyn, man muß daher nie zu viel auf einmal anschaffen. Die Eyer lassen sich jedoch lange Zeit frisch erhalten, wenn man sie in ein Fäßchen legt, an dessen Boden ein Zapfen angebracht ist. Man schüttet frisches Wasser darüber, läßt dies alle 8 Tage ablaufen und gießt frisches aufs Neue über die Eyer, so bleiben sie gut. Der Eyer Speisen und Eyerzubereitungen sind folgende:

Eyerkuchen oder Eyerpolster.

Zu einem Eyerkuchen für 6 Personen, schneidet man für 3 Kreuzer feines weißes Semmelbrod, so dünne, wie Suppenschnitten. Die

ses Brod brüheth man mit einer halben Maas siedender Milch an und deckt es so lange zu, bis man 12 Eyer mit etwas Salz verksppert hat. Die verkspperten Eyer rührt man an das angerührte Brod, fügt klein geschnittenen Schnittlauch bey und ein wenig ganz klein gehackten Schinken, rührt alles nochmalen durcheinander und gießt das Ganze in eine Pfanne, in der man immittelst Schmalz heiß gemacht hat. Der Eyerkuchen muß langsam backen, und, wenn er auf der untern Seite hellbraun ist, umgewendet werden, damit er auch auf der obern Seite eben so werde, wozu auf gelindem Kohlenfeuer so ziemlich eine Stunde Zeit erforderlich ist. Man kann den Eyerkuchen, aber dann macht man ihn nur halb so groß, auch in guter Fleischbrühe ansieden lassen und statt der Suppe geben, in diesem Falle muß er aber gut und rösch ausgebacken werden und man kann ihn mit Krebschwänzen und Schnecken, die man mit ein wenig von der Brühe, worinnen der Eyerkuchen aufgesotten wird, vorher dämpft, garniren. — Man macht vor dem Auftragen, in den Eyerkuchen Schnitte hinein, damit er bequemer bey Tische vorzulegen ist. Unter dem Namen Dmslette findet man noch einige Arten Eyerkuchen.

Eyergerste, gehackte.

Man schlägt ein Ey in eine Schüssel, salzt es und streut schnees Mehl darein, rührt es untereinander, bis sich wohl vermengt hat, nun

schlägt man noch ein Ey dazu und rührt's mit Mehl noch mehr, bis man genug Massa zu haben glaubt. Diese hackt man klein, röstet sie in Schmalz, rührt's mit siedender Fleischbrühe an und läßt sie damit und mit ein wenig gestoßenen Safran und Muskatennuß auffieden. Ist die Fleischbrühe nicht stark, so legt man ein Stückchen Butter in dieselbe und bey Tische setzt man geriebenen Parmesankäs mit auf.

Eyerpunsch, s. unter Getränke.

Eyeragout.

Man läßt Eyer in heißer Asche hart werden, schneidet sie in Scheiben, läßt sie hernach in süßer Butter braten und thut Muskatensblumen, Salz, Schalotten und Thymian dazu in die Pfanne. Wenn nun die Eyer eine bräunliche Farbe bekommen haben, so gießt man noch ein wenig braune Coulis dazu. Beym Anrichten drückt man noch Citronensaft darüber. — Ober: die Eyer werden hart gesottet, in der Mitte von einander geschnitten und in eine Kasserolle oder Pfanne gelegt. Man gießt süßen Rahm darüber, setzt Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatennuß, nebst geschnittenem Petersilkrout und ein gutes Stück Butter zu, und läßt nun alles zu einer dicken Brühe kochen. Will man dieses Ragou pikant haben, so bewirkt man dies mit Citronensaft und Zucker.

198 Eyer, gefüllte. Eyeremus.

Eyer, gefüllte oder farfirt.

Man siedet die Eyer hart, schält sie ab und schneidet jedes der Länge nach mitten von einander. Der Dotter wird herausgenommen und in eine besondere Schüssel gelegt; inmittelst dämpft man in Butter klein geschnittenem Petersill und eine Schalotte und gießt es an die Eyerdottern. Diese werden mit Milchrahm glatt gerührt und noch das Weiße von einem frischen Ey dazu genommen, gesalzen und die gekochten Eyerweisse in die Oeffnung, woraus die Dottern genommen wurden, mit dieser Fülle gefüllt. Nun nimmt man die Platte, worin man die Eyer auftragen will, setzt die gefüllten Eyer neben einander hinein, zerklüppert mit Milch und Fleischbrühe die übergebliebene Dotterfülle und gießt sie an die gefüllten Eyer in die Platte. Diese wird in eine Tortenpfanne gesetzt und das Gerichte schon gebacken.

Eyersoose.

Man siedet ein paar Eyer, bis sie hart werden, schneidet erst das Weiße davon und darauf die Dotter klein und thut sie zusammen. Nachher schüttet man sie in ein Viertelpfund guter, zerlassener Butter, rührt es tüchtig unter einander und vermischt's mit guter Fleischbrühe.

Eyeremus von Sago.

Man wäscht $\frac{1}{4}$ Pfund Sago im Wasser,

Eyerschaum. Eyer mit Sardellen. 199

Kocht ihn dann mit Milch, etwas Zucker, Zimmt und Citronenschalen zu einem Brey, den man in eine Schüssel schüttet und kalt werden läßt. Die Brühe darüber wird von Milch, Zucker und abgeriebener Citronenschale gemacht, gekocht und mit dem Gelben von 3 Eiern abgezogen. Wenn diese Brühe kalt geworden, gießt man einen Theelöffelvoll Orangenblütewasser darunter und richtet sie dann über den gekochten und kalt gewordenen Sagobrey an; alles wird kalt gegeben.

Eyerschaum.

Von 6 bis 8 Eiern scheidet man das Weiße von dem Gelben und schlägt ersteres zu Schaum. Sofort läßt man Milch kochen, ungefähr eine starke halbe Maas, thut den Eyerschaum, immer einen Löffelvoll um den andern, in die siedende Milch, nimmt solchen aber, so wie er angezogen hat, gleich wieder heraus, und fährt auf diese Art fort, bis aller Schaum eingelegt ist. Nun rührt man die Eydottern in die Milch, schüttet das Ganze auf eine Schüssel, legt den angezogenen Schaum darüber und bestreut alles mit Zucker und Zimmt.

Eyer mit Sardellensoße.

Ein Ey um das andere wird in siedend Wasser eingeschlagen und das nicht zu schnell aufeinander, sonst hängen sie sich zusammen. So wie die Eyer stark angezogen haben, vers

300 Eyer, verlohrene. Eyerfchnee.

den sie herausgenommen, auf eine wohl erwärmte Schüssel gelegt, ein wenig mit Salz und Pfeffer bestreut und Sardellensoose (m. s. diese unter ihrem Namen) nach Belieben darauf übergegossen und so aufgetragen.

Eyer, verlohrene.

Man läßt in einer Pfanne oder Kasserolle Wasser stark kochend werden, thut etwas Salz und Weinessig dazu und schlägt, während das Wasser kocht, frische Eyer ganz hinein, setzt die Pfanne ab und neben das Feuer und gießt schnell kaltes Wasser dazu, doch behutsam, damit die Eyer nicht auseinander fallen. Man nimmt man sie mit der Hand vorsichtig aus der Pfanne und legt sie in ganz kaltes Wasser. Sie müssen so aussehen, als ob sie die Schaalte noch hätten und der Dotter muß noch weich seyn. Mit diesen sogenannten verlohrnen Eyer pflegt man grüne Gemüse zu garniren, oder man giebt sie auch in Suppen, wo sie am besten sind und schön aussehen. Die Zubereitung erfordert viel Vorsicht und Übung, sonst mißlingt sie zum öftern.

Eyer. Gefäumter Eyerfchnee in Milch.

In einem Rain oder Stollhafen läßt man eine halbe Maas Milch sieden, dann schlägt man einen festen Schnee von Eyerweiß und legt diesen Eißelvollweis in die siedende Milch, so

viel man Platz hat, hinein; ist aller Schnee eingelegt, so kehrt man das Ganze um und schüttet es auf eine Schüssel, und bestreut es auch mit etwas Zucker und Zimmt. Hat man noch Eyerschnee übrig, so kann man diesen auf die vorbeschriebene Art kochen und mit klein geschnittenen Mandeln bestreut ebenfalls auf die Tafel zur Abwechslung geben.

Eyer. Vorzüglicher Eyerschnee.

Man nimmt von 6 Eiern den Dotter, ein wenig Rosenwasser und gestoßenen Zucker und rührt alles in eine halbe Maas Milch; diese setzt man in einer Pfanne über das Feuer, daß sie ziemlich heiß und etwas dicke wird, die Milch muß aber immer ungerührt werden und nachdem sie etwas dick geworden ist, wird sie in eine Schüssel gegossen und beyseite an die Wärme gesetzt. Nun nimmt man das Weiße von den 6 Eiern, schlägt es zu Schnee und setzt eine halbe Maas Milch zum Feuer, in welche man, so wie sie anfängt zu kochen, den Eyerschnee gleichfalls einlegt und mit einer Besensruthe immer gelinde abschlägt. Endlich gießt man auch die Milch mit den Eyerdottern dazu, läßt alles zusammen nochmal aufkochen, rührt's beständig um und richtet es endlich in eine flache Schüssel an. Gleich nach dem Anrichten fischt man den Schnee mit einem Eßlöffel aus dem Gelben heraus und legt oder zieht ihn an und um den Rand der Schüssel. Hierauf setzt

man die Schüssel in den Keller, damit das Essen kalt wird, das man vor dem Auftragen mit klein geschnittenen Rosine. und Zucker und Zimmt bestreut.

Eyersuppe,

Man nimmt ein paar Eyer, klopft sie wohl, gießet eine $\frac{1}{4}$ Maas Milch und ein halb Viertelmaas Wasser daran und rühret alles gehdrig unter einander. Dgrauf macht man in einem Tiegel ein Stückchen Butter heiß, röstet darin einen Löffel voll Mehl braun, schüttet das Geklopfte in den Butter, rührt alles glatt, und macht es, wenn man will, mit Zucker ein wenig süße. Man röstet endlich würflich geschnittene Semmel und richtet die Suppe darüber an. Man kann auch nach Belieben ein wenig Zimmt und Muskatnuß darauf reiben.

Eyerklöße oder Eyerndeln.

Hierzu werden eingerührte Eyer, wie gewöhnlich, in Schmalz gemacht, in eine Schüssel geschüttet, ein Löffelvoll feines Mehl daran gerührt, etwas Pfeffer, Salz, Ingwer und klein geschnittenen Safran daran gestreut, gemischt und kleine Klöschen oder Rndeln daraus formirt. Diese werden in kochende Fleischbrühe gelegt und so lange, als man harte Eyer sieht, gesotten.

Eyercreme.

Man schlägt von 12 Eiern die Dottern in ein wenig Milch, quirlt solches in einem Schoppen oder Viertelmaas siedender Milch, mit einem Viertelfund Zucker und ein wenig Rosenwasser wohl ab, setzt das Ganze ans Kohlfener und rührt alles so lange, bis es dick werden will. Endlich treibt man es durch einen feinen Durchschlag auf die Platte, worauf es aufgetragen werden soll und garnirt es mit leichtem Zuckerwerk. Die Creme vom Weissen der Eier wird eben so fertig, nur muß man bey dem Einquirln in die siedende Milch hurtig seyn, damit das Eyweiß nicht gerinnt, sondern es vorher etwas abschlagen,

Eyerwürste.

Es wird von dem Fette und den Nieren eines kälbernen oder lammernen Nierenbratens, gerbstetem Semmelmehle, Salz und erforderlichen Gewürze, durchs Hacken oder Wiegen, eine Fülle bereitet, an die man noch ein paar Eier schlägt und etliche Löffelvoll Fleischbrühe rührt. Nun macht man bloß von Eiern und feinem Mehle einen steifen Zaig, wellt den zu dünnen Flächlein aus, bestreicht diese auf der einen Seite mit der obigen Fülle und wickelt sie in Würstgestalt zusammen. Diese Würstgen legt man in etne Pfanne oder Kasserolle, in der warm gemachte Butter ist und brät sie über Kohlen hellgelb, macht auch eine Eyersose

204 Eyspeise von gekochten Eiern.

se darüber. Statt den Nieren kann man Kalbsbriese, Gänse- und Hühnerlebern, Quappen- und Hechtlebern nehmen und eben so damit verfahren, man kann auch die Fülle in Butters taigfladen wickeln, backen und statt kleinen Pastetchen auftragen.

Eyspeise von gekochten Eiern.

Man siedet, nach Erforderniß der Zahl der Personen, die man zu speisen hat, auf jede Person ein Ey, hart, schält sie, läßt sie erkalten und schneidet dann stark Messerrücken- dicke Scheiben aus den Eiern und legt sie auf eine Platte. Nun werden auf 4 der gesottene Eyer ein frisches, mit Milch, Salz, geschnittenen Peterfalkkraut und Schnittlauch abgequirlt und über die Eyerbläse in der Platte gegossen. Diese wird bedeckt und auf Kohlen gesetzt, und so die Eyspeise fertig gekocht.

Noch mehr Eyerzubereitungen hieher zu setzen, halte ich für unnöthig und überflüssig, indem man die vorstehenden Eyspeisen noch manchfaltig selbst verändern kann; bey andern Zubereitungen der Speisen auch noch manche vorkommt; und endlich gemeine Eyspeisen, z. B. Eyerhabern, Eyerblaz u. s. m. Jes des ohnehin zu bereiten versteht.

F.

Farce, Farse, ein französischer Küchenausdruck, zu deutsch Fülle, ist ein gehacktes Gemengsel von verschiedenem Fleische, von Schinken, Speck, Leber und Fischen, je nachdem man es zu einer Spelsebereitung nöthig hat. Ich gebe etliche Gattungen dieser Füllen an, nach denen man, durch Abwechslung in den Zutaten, mehrere Arten zusammensetzen kann.

Farse von Fischen.

Hierzu kann man alle Gattungen Fische anwenden. Man schuppt und nimmt die Fische aus, wäscht sie, sucht das Fleisch von den Gräten, so viel als möglich ist, herunter zu bringen und von der Haut abzulösen, wenn es nicht mehr geht, so blanchirt man das Gerippe ohne Salz dazu zu thun und sucht nun alles Fleisch von den Gräten vollends herunter zu bringen, welches man mit dem vorher erhaltenen frisch abgeschälten Fischfleisch vermischt. Nun wird eben so viel fein geriebenes Semmelbrod am Gewichte, als das Fischfleisch wiegt, ein wenig in Milch eingeweichtes mürbes Brod, nach Gutdünken abgerührter Butter und etliche unabgerührte Eyer, etwas Salz, gehackte Peterfille und Citronenschalen zugesetzt und alles zusammen zu einem Teige untereinander gehackt. Man kann diese Farse in einem Tortenring,

den man stark mit Butter bestreicht, backen und mit einer Kaperns oder Sardellensoose zu Tisch geben, als auch mit Buttersaig eine Fischpaste daraus machen. In diesem Falle feuchtet man die Farse mit Wein an und mischt Kapern oder gehackte Sardellen darunter. Abgesottene Froschschenkeln oder auch Schnecken, können ebensfalls unter diese Farse gehackt und gemischt werden.

Farse zu kalten Pasteten.

Hierzu können aller übrig gebliebener Kalbes und Lammbraten, übrig gebliebene Hühner, Indianen oder Truthüner, Kapauen etc. verwendet werden. Man schneidet das Fleisch rein von den Knochen und Beinern ab, hackt es mit ein paar Zwiebeln und feinen Kräutern, setzt ein Stückchen Butter zu und läßt alles in einer Kasserole auf Kohlen stark durchziehen und zwar unter beständigem Umrühren. Nun schütet man das Ganze auf ein Hackbrett, nimmt etwas in Milch eingeweichtes Semmelbrod und abgerührte Butter darunter, hackt alles durcheinander zu einem feinen Saig, würzt diesen mit geriebener Muskatennuß und fein geschnittener Zitronenschale, füllt dann die ganze Masse in eine Pastete von Hefensaig und backt diese gehörig. Man kann, um diese Farse pikant zu machen, ungekochtes Schinkenfleisch hacken, mit Zitronensaft beträufeln und der ganzen Fülle beymischen. Will man eine Schinkenfars

se haben, so läßt man den Braten weg und nimmt nur rohes Schinkenfleisch. Die Speck- und Leberfarsen werden eben so fertig, statt den Bratenstücken nimmt man Speck und Leber. Ingleichen macht man auch Farsen vom angekochten oder bloß etwas verwelktem Kalbs- und Lammfleisch, verfährt mit allem, wie gesagt worden, gleich, nur werden die Pasteten, welche man von der Fülle von Speck, Leber und frischem Fleische fertig, warm zu Tische gebracht; dagegen kommen die von gebratenem Fleische und Gefügel, Schinken u. kalt auf die Tafel. Letztere sind, wie gesagt, von Hefen- und die Erstern von Buttermalg. Veränderungen lassen sich leicht und ohne Anweisung anbringen, wenn man genau auf alles wohl Acht hat und keine konträre Zuthaten zusammen setzt. Von den genannten Farsen kann man auch von allen kleine Pastetchen, zu Aufsalzen auf feine Gemüse, fertig, diese müssen aber durchaus aus Buttermalg gemacht und warm gegeben werden. Auch dienen diese Farsen zur Füllung des Gefügels, Hühner, Kapannen, Enten, Gänse u. s. w. Desgleichen zur Fertigstellung von allerley kleinen Klößen oder Knödeln in Suppen.

Fasan, ein zwar nicht seltener, aber dennoch im ziemlichen Werthe stehender Vogel, der in der Küche und auf der Tafel als ein Haupt-Speisegegenstand mit Recht betrachtet wird. Er

Kommt meistens gebraten zu Tische, wobey man vorzüglich gut gekochtes Sauerkraut als Zuspeise, statt dem Salate, aufzusetzen pflegt.

Fasanen zu braten.

Will man den Fasan zierlich und kunstmäßig gebraten auf die Tafel bringen, so wird der Kopf mit einem kleinen Theil des Halses abgeschnitten, so auch, wie bey einer Gans, die Flügel mit den Federn abgehackt und der Schwanz ausgezogen, die Füße aber bleiben daran. Nun rupft man den Fasan gehörig, nimmt ihn aus und wässert ihn ein paar Stunden in frischem Wasser. Die Brust und Schlegel belegt man mit dünnen Speckscheiben und bindet diese mit Zwirn fest. Nun wird der Fasan am Spiese, unter fleißigem Begießen, gehörig gebraten. Will man ihn weiß auftragen, so läßt man den Speck bis zum Anrichten daran, wo nicht, so schneidet man, eine halbe Stunde vor dem Anrichten, den Speck ab. Um den Halstheil, vom abgeschnittenen Kopfe wickelt man ein kleines, wie eine Kranse geformtes ausgeschnittenes weißes oder buntes Papier, steckt den Kopf, wenn der gebratene Fasan auf der Schüssel liegt, an der abgeschnittenen Halsstelle an, so auch die abgeschnittenen Flügel und den ausgezogenen Schwanz künstlich an ihre getrennten Stellen und servirt ihn dann. Will man diese Umstände nicht haben, so rupft, behandelt und brät man den

Fasan gleich einem Kapaun. — Der Fasanhahn ist größer als die Henne, diese ist aber von besserem Geschmacke.

Fastenspeisen. Sie kommen unter den Fisch-, Mehl-, Schaal- und Wasserthiere-Speisen vor, worauf ich mich hiemit beziehe. Indessen will ich doch einige gute Fastensuppen hier bemerken, die übrigen Fastenspeisen suche man sich dazu auf.

Fastensuppe von besonderer Güte.

Man streicht eine Pfanne oder Kasserole stark mit Butter aus, legt in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Sellerie, Petersillwurzeln, gelbe Rüben und ein wenig Korbkraut und Basilikum darein und das Fleisch von einem wohl ausgegräteten ungekochten Fisch darauf. Alles dies läßt man langsam dünsten, gießt, damit es nicht anbrennt, ein wenig Schnecken- oder durchgetriebene Erbsenbrühe daran und treibt die Masse, so wie sie braun wird und alles aufgelbst ist, durch einen Suppenseiber, verdünnt sie mit aufgeschmelztem heißen Wasser, setzt das erforderliche Salz mit etwas Pfeffer und Ingwer bey und gießt alles über gebähre oder gerbstete Semmelschnitten in die Suppenschüssel und trägt's gleich auf.

Fastensuppe mit Sago.

Man siedet, um eine gute Brühe zu bekom-

men eine beliebige Portion gepuzter Schnecken im Wasser recht weich und läßt dann die Brühe davon durch einen Seiher laufen. Indessen wird der Sago gewaschen und mit heißem Wasser abgerührt, in einen Seiher geschüttet, daß das Wasser rein abläuft. Nun setzt man den Sago in der Schneckenbrühe zum Feuer und läßt ihn eine Stunde lang kochen. Beym Anrichten werden ein paar Eyerdottern abgerührt und die Suppe damit abgezogen. Salz und Gewürz muß ebenfalls daran kommen, was sich von selbst versteht.

Fastensuppe, die wie vom Rindfleisch schmeckt.

Man puzt und reiniget eine selbst beliebige Portion Froschschenkeln und Schnecken, salzt solche gehbrig, setzt sie mit Wasser zum Feuer und kocht sie so lange, bis sie wohl weich sind. Nun wird das Ganze in einen Seiher geschüttet und die Brühe durchgetrieben, die wie die beste Rindfleischbrühe schmeckt und zu allen Gattungen Suppen kann angewendet werden. Wenn man auf eine Maas Brühe 12 Froschenkeln und 6 oder 8 Schnecken nimmt, so wird sie gut, mehr macht sie noch besser.

Feldhühner. Eine bekannte Wildpretsgattung, die auch noch Rephühner heißen und sehr beliebt auf den Tafeln sind. Man bereitet sie zu, wie nachstehend gelehrt wird.

Feldhühner zu braten.

Man rupft sie wie gewöhnlich die Vögel gerupft werden, nimmt sie aus und spült sie innerlich mit scharfem Essig wohl durch; wenn es junge Hühner sind, alte müssen, wie anderes Wildpret, eingebaizt werden. Schreitet man zum braten, so steckt man den Feldhühnern jedem eine kleine Zwiebel und eine Citronenscheibe in den Leib, richtet sie zum braten gehdrig vor, spickt sie mit fein geschnittenem Speck und steckt sie an den Spieß, wo die erforderliche Beträufung mit Butter geschieht, auch für saftiges Ausbraten muß gesorgt werden. Man giebt die Feldhühner mit ganzen Citronen zu Tische.

Feldhühner als Salmi zubereitet.

Die Bereitungssart lehrt der Artikel Bernhardiner Salmi, auf welchen verwiesen wird.

Feldhühner, gedämpft.

Die gerupften und rein ausgenommenen, mit Wein und Essig ausgewaschenen Feldhühner, werden in Viertel geschnitten und etliche Tage in Wein und Essig gebaizt. Hierzu kann man, mit Zuguß des erforderlichen Weins und Essigs, denjenigen nehmen, womit man die Feldhühner ausgewaschen hat, den man aber durch einen Seiber muß laufen lassen. Will man zum Dämpfen schreiten, so legt man die Hühnerviertel in eine Kasserolle oder Fußhasen und

212 Feldhühner auf franz. Art.

dämpft sie mit Butter oder Speck. Wenn sie gelb gedämpft sind, nimmt man sie mit einer Gabel heraus, streut in das in der Kasserole gebliebene Fett etwas Mehl und geschnittene Schalotten, röstet diese damit braun und rührt das Gerbstete mit dem durchgeseihten Wein und Essig von der Waize und etwas kräftiger Fleischbrühe, an. Die Feldhühnerlebern hackt man klein, beträufelt sie mit Zitronensaft und mischt sie unter die Soose. Beim Anrichten werden noch an die Soose gestoßene Gewürznelken und klein geschnittene Zitronenschalen, nach Erforderniß, gethan und so aufgetragen.

Feldhühner auf franz. Art zubereitet.

Die Vorrichtung geschieht wie bey den Feldhühnern, so gewöhnlich gebraten werden. Von der ausgenommenen Leber wird mit Trüffeln und geschnittener Zitronenschale eine Fülle bereitet, das Huhn damit gefüllt und der Leib zugnäht. Nun werden dünne und breite Speckscheiben mit Salz, gestoßenen Pfeffer und Gewürznelken, auch klein geschnittenen Schalotten bestreut und das Huhn in den Speck gebunden. So wird es an den Spieß gesteckt und außen noch mit in Butter bestrichenem Papier umwickelt und gebraten. Wenn es bald fertig ist, wird das Papier und der Speck abgenommen, das Huhn noch etwas gebraten, der Speck in die Schüssel, worin man aufträgt, auf den Boden ausgebreitet, den Braten darauf gelegt und eine

vorher zubereitete heiße Pommeranzen- oder Citronensoose daran gegossen.

Feldhühner: Ragou.

Man nimmt geriebenen guten Käse, vermischt ihn mit eben so viel geriebenen Milchbrod, als der Käse schwer ist, und bestreut damit den Boden einer Porzellan- oder Steingutschüssel. Zu einem Feldhuhn nimmt man eine gewässerte und ausgegrätete Sardelle, hackt sie mit einer Schalottenzwiebel und etwelchen Citronenschalen klein, drückt den Saft von einer halben Citrone auf die Schüssel, streut das Gehackte darauf und gießt eine Caffetasse voll Fleischbrähe daran und würzt das Ganze mit Muskatblüte. Nun werden die Feldhühner-Quarteln darauf gelegt, ein paar Loth Butter hinzugefügt und das Ganze zugedeckt langsam gekocht.

Fische. Deren hat es vielerley Gattungen und zwar Flußfische und Seefische, die man beide zum Speisegebrauche, frisch, gesalzen und getrocknet, verwendet. Da ich jede Fischgattung besonders aufgeführt und unter einer jeden Namen auch die Bereitungsarten beschrieben habe, so sind hier nur einige Gerichte angemerkt, zu welchen im Allgemeinen Fische verwendet werden. Es sind diese:

Fischeingeweide oder Fischbäuschel.

Die Eingeweide von den Karpfen sind hierzu die besten. Man nimmt diese, nämlich den Magen und die Milch, reinigt die Gedärme, die man in kurze Stücke zerschneidet, durch's Auswaschen in Bieressig, sucht vor Allem die Galle auf und sondert sie ab. Nun brennt man Mehl in einer Pfanne mit Butter dunkelbraun, schüttet Wein und Weinessig, auch ein wenig Krebs- oder Erbsenbrühe, nach Erfordern, daran und legt die gesamte Fischbäuscheln darein, salzt's und würzt's mit Nägelein und Pfeffer und läßt's fertig kochen. Man giebt diese Speise als Voressen, aber auch als Fastensuppe, wenn man das Blut von den geschlachteten Fischen auffängt und darunter rührt, auch das Ganze mit Schneckenbrühe verdünnt und über geröstet Brod anrichtet. Diese Fischsuppe nennet man auch Bänischeluppe und sie schmeckt vortreflich.

Fischhaase.

Hierzu sind alle Arten Fische geeignet und man thut besser, mehrere untereinander zu nehmen. — Man häutet die Fische ab, grätet sie aus und hackt oder wiegt das Ausgegrätete mit Peterfille, Schalotten und Zellerie klein. Nun wird, nach Erforderniß, Butter, etliche Eyer, Salz und Pfeffer hinzugethan und alles wohl untereinander gerührt, daß es einen etwas steifen Teig giebt. Aus diesem Laige formirt man

auf einer langen Porzellan- oder Steingutplatte einen Haasen, spickt ihn mit Fischfleisch und brät ihn in der Bratrdhre. Nach dem Braten und ehe man den Fischhaasen aufträgt, sucht man ihn künstlich die Hinterläufe von einem wirklichen Haasen anzustecken. Man giebt Kaspern oder saure Rahmsosse dazu.

Fischstrudeln.

Man bäckt dünne Fladen von Mehl und Eiern in Schmalz, so viel man nöthig zu haben glaubt und setzt sie warm beyseite. Nun überfiedet man einen Hecht in Salzwasser, zieht ihn ab und grätet ihn aus. Das Ausgegrätete wird gehackt, mit Petersilie und Semmelmehl in Butter geröstet und das Geröstete auf die noch warmen Eyerfladen gestrichen, diese zusammen gerollt und in eine tiefe Porzellan- oder Steingutschüssel gelegt, welche vorher mit Butter bestrichen worden. Nun setzt man die Schüssel auf eine Kohlpfanne, gießt Wein, Essig und sauren Rahm darüber, kocht die Strudeln oder Wämlein aus, bestreut sie mit Citronenschaalen klein geschnitten und trägt sie auf; sollten sie zu trocken seyn, so kann man mit etwas saurem Rahm, den man unter die Brühe mengt, nachhelfen.

Fischwürste.

Man nimmt 1 Pfund Hecht- und 1 Pf. Karpfenfleisch, grätet es rein aus, zieht die

Haut ab und hackt das Fleisch, mit einer Zwiebel und Petersilienkraut, klein. Nun mischt man eine in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Zweykreuzer-Semmel unter das Gehäcke, rührt alles mit einem Stücke zerlassenen Butter und 4 Eiern wohl ab und durcheinander, salzt und pfeffert es, so, daß die Masse einem Bratwurstgehäcke gleicht. Nach dieser Vorrichtung werden gute Bratwurstdärme genommen und das Fischgehäcke, gleich dem eigentlichen Bratwurstgehäcke, eingefüllt und Bratwürste gemacht. Diese werden, den gewöhnlichen Bratwürsten gleich, gebraten und so auf den Tisch gegeben.

Fleisch- und Fleischspelsen, diese Gegenstände findet man bey Hammel-, Kalb- Lamm- Rind- und Schweinefleisch abgehandelt und jede Speise daraus beschrieben.

Fleischbrühe, getrocknete.

Man nimmt 12 Pfund Rindfleisch, 2 gepuzte alte Hühner und 2 Kalbsfüße. Diese Gegenstände schneidet und stößt man klein, bringt sie in einen oder zwey irdene Töpfe und kocht sie im Wasser, ungesalzen, auf Kohlen, langsam 12 Stunden lang; während dem Kochen rührt man die Masse dann und wann um, schäumt sie ab und läßt gegen das Ende $\frac{1}{4}$ Lth. Muskatblumen, $\frac{1}{4}$ Loth Ingwer, $\frac{1}{4}$ Loth Pfeffer, nebst etlichen Lorbeerblättern, noch mit

kochen. Wenn alles weich und sulzig gesotten ist, so gießt man es durch ein Haarsieb in eine große Schüssel und läßt's kalt werden, vorher muß man aber alles Fett genau davon abschöpfen. Die auf solche Art erhaltene Sulze setzt man in einem irdenen Topfe abermal auf Kohlfener und läßt sie gelinde bis zur Leimsdicke einkochen. Alsdann schüttet man die Masse in eine flache zinnerne Schüssel, läßt sie erkalten und schneidet sie in Fingerslange und 3 Fingerbreite Stücke, legt diese auf eine irdene Schüssel und setzt sie in einen Backofen, woraus das Brod schon genommen worden ist, worin selbst sie ganz trocken, wie recht trockener Leim, werden müssen. Dicker als Daumendicke, dürfen die Tafeln oder Stücke nicht seyn, worauf man beim Eingießen in die zinnerne Schüssel sehen muß. Die trocknen Tafeln wickelt man jede in Papier und verwahrt sie an einem recht trockenen Orte. Will man nun in Eile eine Fleischsuppe machen, so kocht man Wurzelwert und Suppenkräuter im Wasser, setzt nach Erfordern von den Fleischbrühtafeln (zu zwey Suppentellern voll Brühe ein Loth) zu, salzt und würzt das Ganze, rührt's um und wenn die Tafel sich völlig aufgelöst hat, so richtet man an und erhält eine gute Suppe. Auch, in Ermangelung der Fleischbrühe, wo man an Speisen solche zugießen soll, setzt man von den Tafeln, nach Verhältniß und Erforderniß, zu, so wird man seinen Zweck erreichen. Wenn

man diese Tafeln trocken aufbewahrt, so halten sie sich ein ganzes Jahr.

Fleischklöße, Brettknöpflein.

Zu einem Pfund Kalb- oder Lammfleisch, vom Schlegel; werden 4 Loth Nierenfett oder ein Stückchen Ochsenmark genommen und beydes fein gehackt, auch eine halbe Kreuzersemmel in Milch eingeweicht, wieder ausgedrückt und unter das Gehackte gemischt, das mit 4 Eiern angerührt wird. Erforderlich Salz, ein wenig Pfeffer und Muskatblüthe wird beygemischt und ist die Masse noch zu fest, solche mit süßem Rahm verdünnt. Aus dieser Fülle macht man die bekannten Fleischknödeln, Fleischklöße oder Brettknöpflein in beliebiger Größe, doch nicht zu groß, legt sie in siedende Fleisch- oder Hühnerbrühe ein, läßt sie auskochen und giebt sie allein mit der Brühe als Suppe, oder mit andern Gegenständen zu gleichem Endzweck, auf den Tisch. Man kann diese Klöschen auch aus frischem Bratwurstgeshächte vom Schweinefleisch auf die nämliche Art machen, in diesem Falle setzt man der Fülle etwas getrockneten Majoran bey. Auch kann man von dieser Fülle gebäckene Fleischklöschen machen, wenn man noch ein wenig eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel und etliche abgerührte Eyerdottern beymischt. Das Weiße von den beygemischten Eyerdottern wird zu Schnee geschlagen, die indessen klein ausge-

Forellen — auf den Rost gebraten, 219

stochenen Albschen darinne umgewälzt, sodann mit Semmelmehl bestreut und in einem flachen Geschirre auf Kohlen in Butter gelb gebacken.

Forellen.

Diese auf sehr einfache und doch sehr wohl-
schmeckende Arten zuzurichten.

Es ist bekannt, daß die Forellen unter die delikatesten Fische gerechnet werden und bedürfen im Grunde keiner sonderlichen Würzung; man darf sie nur mit Salz im Wasser abkochen, mit gehackter Petersillie überstreuen und, mit einer Serviette zugedeckt, zu Tische tragen. Zur Soose giebt man guten Weinessig oder Citronensaft; man giebt sie auch mit einer guten Butterbrühe und auch mit Sardellensoose. — Man kann die Forellen auch backen, wie andere Fische, nur muß man hierzu die kleinsten nehmen. Man macht die Forellen auch in Pasteten, mit Kapern, Forbeerblättern und legt sie da auf Fischfarse. Man kann die Forellen auch im rothen Wein abkochen, trocken zu Tische tragen und eine Sardellensoose dazu geben.

Forellen. Auf den Rost gebratene und marinirte Forellen.

Wenn man Forellen hat, die nicht mehr lebendig, sondern todtgeschlagen sind, solche werden im Abkochen nicht mehr blau; diese kann man nur ausnehmen ein wenig mit Salz besprennen, abtrocknen, in Butter umkehren und

220 Forell. auf pohlisch. Freymaurerbr.

auf dem Roste braten. Wenn sie kalt sind, werden sie mit etwas dazu gemachter Gallerte belegt und aufgetragen. — Man kann sie auch auf folgende Art zubereiten, nämlich: wenn man sie auf dem Roste gebraten hat, so legt man sie auf eine Schüssel, thut größlich gestoßene Würznelken und Muskatblumen darüber, auch Lorbeerblätter und Zitronen, alsdann etwas Wein und Weinessig darauf gesprengt und damit stehen lassen, wenn man sie aufträgt, giebt man kalte Sardellenbrühe dazu, oder Essig und Del.

Forellen auf pohlische Art zubereitet.

Die Forellen werden ausgenommen, eingeschnitten, eingesalzen, nachher abgetrocknet und in eine sich hierzu schickende Kasserole gelegt; dann thut man in Scheiben geschnittene Zwiebeln und Peterfillienwurzeln, etwas Thymian, Basilikum, Lorbeerblätter, Würznelken, Muskatblumen und ein wenig Knoblauch daran; gießt so viel rothen Wein darauf, daß die Forellen bedeckt sind, ferner thut man noch ein Stück Butter und nach Belieben Zucker und Zitronen daran; läßt selbige geschwind und kurz einkochen, und richtet sie an.

Französische Torte, s. m. n. Torten.

Freymaurerbrod.

Man nimmt zu einem halben Pfund Zucker

ein ganzes Ey und vier Eydottern und rührt dieses so lange, als wenn Biskuit daraus sollte bereitet werden. Eine Citrone wird auf einem Reibeisen abgerieben, etwas Citronat klein geschnitten und mit gestoßenem Zimmt bestreut. Dies wird unter den abgerührten Zucker geschüttet und so viel feines Mehl dazu gerührt, bis das Ganze einen Teig giebt, den man auswirken und auswellen kann. Diesen Teig nimmt man Löffelvollweise auf das Nudelbrett, wälzt ihn in die Länge und formirt gleichbreite Stücke daraus, die man auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, kleine Querschnitten darsein macht und sodann hübsch gelb bäckt.

Frikando.

Kleine, 3 bis 4 Finger breite und Fingersdicke Fleischstückchen, aus einem Kalbs- oder Lamms- auch jungen Schweinschlegel, werden geklopft und gespickt und in eine Kasserolle oder Fußhafen gelegt, und etliche Löffell voll gute Fleischbrühe darüber gegossen, auch Salz und eine geschnittene Zwiebel daran gethan. Das Kochgefäß wird nun gut zugedeckt und auf lebhaftes Kohlenfeuer gesetzt, wo man das Frikando einkochen und braun werden läßt. Ist dies geschehen, so nimmt man die Fleischstücke auf eine Schüssel, bestreut den Boden des Kochgefäßes mit ein wenig feinem Mehl, damit sich das Fett einzieht, legt sodann die Fleischstücke wieder darauf, bestreut sie mit gestoßenem Pfeffer

fer und Gewürznelken, läßt sie noch ein wenig anziehen und richtet sie dann an. Sollte die Brühe sich zu sehr eingekocht haben, so gießt man ein paar Eßlöffel voll Bratenbrühe daran.

Frikassée ist der franz. Name von unserm teutschen sogenannten Eingemachten. Man verwendet zu den Frikasséen alle Gattungen Fleisch und alle Arten Geflügel. Ich setze bloß zwey Rezepte hieher, eins zu Fleisch- und eins zu Geflügelfrikassée.

Frikassée vom Kalbfleisch.

Man verfertigt dieses gespickt und ungespickt. Das Fleisch wird vom Schlegel genommen, in dünne Scheiben, zwey starke Messerrücken dicke und 3 Finger breit geschnitten, ein wenig geklopft und mit kleingeschnittenem Speck gespickt. Ist das Fleisch so vorgerichtet, so legt man es in eine Pfanne oder Stolltiegel, läßt es mit ein wenig Butter braun braten, legt eine ganze geschälte Zwiebel dazu und salzt es gehdrig, gießt auch gute Fleischbrühe nach Erfordern daran. Ist es kurz eingekocht, so thut man etwas Pfeffer und Muskatblüthe nebst einer klein gehackten Schalotte daran, läßt's noch ein wenig anziehen, legt das Fleisch in die zum Auftragen bestimmte Schüssel und gießt die Soose durch einen engen Seiber darüber. Will man diese säuerlich haben, so setzt man kurz vor dem Anrichten, etwas Wein,

Frikassee von Hühnern — von Eiern. 223

Kapern und Citronensaft zu und treibt diese durch. Kapern kann man auch in diesem Fall darüber streuen und mit auftragen. Alle Gattungen Fleisch werden auf diese Art frikassirt.

Frikassee von jungen Hühnern.

Die Hühner werden geviertelt und blank schirt, das heißt, man thut sie in siedendes Wasser und läßt sie ein wenig darin anziehen, aber nicht kochen. Dann nimmt man sie heraus, bestreut sie mit Mehl, legt sie in zerlassene Butter, wozu man noch so viel Fleisch oder Hühnerbrähe, als zur Soose nöthig ist, nebst Muskatblumen, Lorbeerblättern ic. zusetzt, dann noch ein kleines Stück Speck und klein gehackte Schalotten hinzuthut und damit durchdämpfen läßt. Wer das Pikante liebt, kann auch wohl einen Eyerdotter mit Bernessig und Zucker abklopfen und hinzufüllen. Auch kann man nach Belieben, und je nachdem man es bey der Hand hat, Champignons, Morcheln, Kastanien, Citronscheiben, Krebschwänze ic. dazu thun. Auf diese Art werden alle Arten Geflügel frikassirt; Abänderungen in den Soosen, kann man leicht selbst machen.

Frikassee von geschnittenen Eiern.

Man nimmt 6 Eier, siedet sie hart und läßt sie erkalten. Nun schält man eine Zwiebel und schneidet oder hackt sie mit Petersiktraut recht fein, dämpft sonach dies und die

224 Frösche gebacken — frikassirt.

Eyer in ein paar Loth frischen Butter und schütztet $\frac{1}{4}$ Maas gute Fleischbrühe darauf. Hat das Ganze eine Viertelstunde gekocht, so salzt man es und würzt es mit Pfeffer und Ingwer. Jetzt werden die indessen geschälten Eyer in Vierteln geschnitten, der Dotter davon gethan und das Weiße in die gekochte Soose gelegt, worin man es bloß heiß werden läßt und dann anrichtet. Die Dottern schneidet man klein und bestreut das Angerichtete und den Schüsselrand damit. Man kann diese Frikassée auch säuerlich machen, wenn man ein wenig Essig und Kapern mitkochen läßt; man kann sie auch mit Zusatz von Spargelkpfen, Morcheln und Champignons, die man mitkochen läßt, vielfach verändern.

Frösche. Von diesen weder zu den Schaalthieren noch zu den Fischen gehdrigen Thieren, die jedoch, weil sie Amphibien sind, kommen bloß die Schenkel oder Keulen in die Küche und auf die Tafel. Hier etliche deren Zubereitungsarten.

Frösche gebacken.

Wenn die Froschenkeulen gereinigt und gesalzen sind, werden sie eben so, wie die Grundseln behandelt und auf gleiche Weise wie diese gebacken.

Frösche zu frikassiren.

Den Froschschenkeln werden die Haut ab-

gezogen und die Vorfüße von den Schenkeln abgeschnitten, dann werden sie wohl gewaschen und mit den Zuthaten, die man zum Frikassiren zu jungen Hühnern nimmt, auf die nämliche Weise fricassirt.

Frosche in Erbsensoose.

Die rein gepuzten und gesalzenen Froschenten legt man mit Butter, Petersillkraut und kleingeschnittenen Schalotten in einen Tiegel, gießt Erbsenbrühe daran und kocht sie wohl verdeckt. Ehe man sie anrichtet, setzt man ein wenig Essig und Kapern zu.

G.

Galanterietorte.

Ein halb Pfund abgeschälte Mandeln werden klein gestoßen und dann eben so viel fein gestoßener Zucker darunter gerührt. Nun kommt noch $1\frac{1}{2}$ Pfund Butter und 4 Loth Mehl, ferner das Abgeriebene von einer Citrone und gestoßener Zimmt und Gewürznelken, nach Belieben in Menge oder nur mäßig, dazu. Mit zerlapperten Eiern wird nun aus Allem ein nicht allzusteifer Taig angerührt, eine inzwischen mit Butter ausgestrichene Tortenschüssel zur Hand gestellt, der halbe Theil des Taigs darein gethan, mit der Hand aneinander gebreitet und

ein zwey Fingerhoher Rand um die Tortenpfanne formirt. Diesen Tortenboden belegt man weitläufig mit Citronenschnitten, in Wein gekochten und ausgedructen Rosinen und streut etwas Zimmt darauf. Aus dem übrigen Theile des Laigs macht man mit der Hand, denn das Welgern oder Auswellen verträgt diese Art Laig nicht, einen dem Boden gleich dicken Blas, aus dem man Streifen scheidet und die Torte oben damit über's Kreuz belegt und deckt. Diese Streifen werden nun mit Citronensaft, in dem gestoßener Zucker aufgelöst worden, bestrichen und sonach die ganze Torte hübsch gelb gebadet. Ehe man diese Torte auf den Tisch setzt, werden oben die Gitteröffnungen mit allerley eingemachten Früchten belegt.

Gallerte, s. m. u. Sulze, od. Gelee.

Gangfische sind eine kleine Salms oder Lachsfißchgattung, die im Bodensee besonders häufig gefangen und von Lindau aus in kleinen Fäßchen in Menge versendet werden. Sie sind meistens marinirt und werden ohne weitere Zubereitung verspeißt, auch unter Salate verwendet.

Gans, ein bekannter nützlicher Vogel, der in der Küche verschiedene Anwendung findet, nämlich:

Gans gebraten.

Wenn man die Gans auf die allbekannte Weise vorgerichtet hat, so wässert man sie ein paar Stunden ein, reibt sie inwendig mit Salz aus, füllt sie mit verlesenem und in kochendem Wasser abgebrühtem Beyfuß und Borsdorferäpfeln, auch mit halb gekochten, abgeschälten Kastanien an, und näht den Bauch wieder zu. Alsdann steckt man die Gans der Länge nach an den Spieß, begießt sie mit kochendem Salzwasser und hernach mit dem heraus gebratenen Fette. Zuletzt macht man in einem kleinen Tiegel ein wenig Butter braun, gießt Brähe von dem Gänsebraten hinzu, und setzt selbige nebst den Gänsebraten auf den Tisch. Ist es eine noch junge Frühjahrs-Gans, so muß man sie fleißig mit Butter begießen. Eine Herbstgans kann in 3 Stunden fertig seyn. Die Leber kann man braten oder rösten, auch mit einer Sarsbellenbrähe machen. Das Gänsejung oder den Gänsepfeffer kann man mit allerlei Rübzen ansichten, oder auch in einer vom Gansblut schwarzen und sauern Brähe auftragen.

Die gemästeten oder gestopften Herbstgänse, die man hauptsächlich des Fettes oder des Schmalzes wegen mästet, müssen, um dieses zu erhalten, im Bratofen gebraten werden; in der Bratpfanne muß aber die Gans auf einem Roste liegen. — Uebrigens richtet man die Gänse, welche man im Bratofen brät,

228 Gans schwarz — mit pohl. Brühe.

eben so vor, als wenn man sie am Spieß braten will.

Gans schwarz zu kochen.

Die in Stücken gehauene Gans wird mit etwas braunem Mehle in ein Kasserol gethan und halb Wasser, halb Wein daran gegossen; man wirft später Salz, Nelken und Muskatblumen daran, und kocht sie damit aus. Zuletzt wird die Brühe mit Gänseblut, welches zuvor mit Essig zerquirlt ist, sämig gemacht; wenn es zu herbe ist, kann man es mit einem Stück Zucker absüßen. Der sogenannte Ganssepfaffer, oder das Gansjung, wird auf die nämliche Art gekocht; man kann es aber auch in einer weißen Brühe kochen, in diesem Falle nimmt man statt des Weins, Fleischbrühe, läßt das Gänseblut ganz weg und macht am Ende die Brühe mit einem Eyerdotter sämig.

Gans mit pohlischer Brühe.

Man röstet ein Stückchen Weißbrod, schnell mit einem geschälten Apfel nebst einer Zwiebel klein, thut alles zusammen in eine Kasserole oder Tiegel, gießt Wein zu und läßt es miteinander weich fieden, dann streicht man es durch einen Seiber und gießt, wenn die Brühe zu dick seyn sollte, noch ein wenig Wein dazu. Nun würzt man mit Zucker, Nelken und Muskatblüthen das Ganze, läßt es nochmals miteinander aufkochen und richtet es über die

abgekochte Gans an. Diese Brühe schickt sich auch über abgekochte starke junge Hühner; bey dem Abkochen der Gans und der Hühner nimmt man halb Wasser und halb Fleischbrühe, setzt auch gutes Wurzelwerk, des Geschmacks wegen, bey.

Gänseleber. Sie ist unter allen Lebern des Federviehes, so wie der vierfüßigen Thiere, besonders von gemästeten Gänsen, die beste, und in der Küche sehr beliebt. — Die Zubereitungen dieser Lebergattung sind mancherley und man kann sie überall hin und zu allen Leberspeisen verwenden. Ich gebe hier ein paar Kochrezepte darüber, die man selbst vermehren und verändern kann.

Gänseleber gedämpft!

Man legt die Leber über Nacht in süße Milch, nimmt sie heraus und dämpft sie, mit ein wenig Butter oder Speck, in einem kleinen Fußhafen auf schwachem Kohlenfeuer. Wenn die Leber gelb ist, so nimmt man das Fett davon und bestreut sie mit etwas Mehl und gehackten Schalottenzwiebeln, läßt dies nur wenig anziehen und gießt eine obere Theetasse voll Fleischbrühe und den Saft von einer halben Citrone dazu. Während dem muß das Kochgeschloß öfters geschüttelt werden, damit sich die Leber nicht anhängt. Kurz vor dem Anrichten thut man Salz, Pfeffer und Muskatblüthe daran, und vor dem Auftragen streuet man klein geschnittene Citronenschalen darauf.

230 Gänseleber geback. Gebrühter Teig.

Gänseleber gebacken.

Die Leber wird in Scheiben geschnitten, mit Salz, Ingwer und Pfeffer bestreut. Hat sie eine Weile so gelegen, so macht man in einer Pfanne Schmalz heiß, wendet die Leberscheiben in einer aus Milch, Eyer und geriebener Semmel bereiteten dünnen Brühe um, und bäckt sie aus dem Schmalz schön gelb.

Es ist überhaupt zu bemerken, daß alle Lebergattungen kein langes Kochen, Braten und Backen vertragen, sondern davon strenge und hart werden. Man muß daher vorsichtig damit zu Werke gehen, auch alle Lebern kurz vor dem Anrichten erst salzen.

Gänseleber-Pastete, die berühmte Strasburger, diese findet sich unter dem Artikel Pasteten.

Gebackenes oder Backwerk, zerfällt in viele Gegenstände, theilt sich aber nur in Mehls- und in Zuckergebäckenes, davon das Erstere wieder in Ofen- und Schmalz- oder Buttergebäckenes, in der Küche zerfällt. — Jeder unter diese Rubriken gehörende Gegenstand findet sich unter seinem eigenen Namen abgehandelt.

Gebrühter Teig.

In einer messingigen Pfanne wird $\frac{1}{4}$ Maas Milch und $\frac{1}{8}$ Maas Wasser untereinander fier

dend gemacht, wozu noch eines Eys groß But-
 ter kommt. Ist der Butter zergangen, so streut
 man mit der Hand so viel feines Mehl in die
 Pfanne, die nun vom Feuer abgehoben wird,
 bis der Teig so dicke, wie ein dicker Mehl-
 spazentaig ist. Nun läßt man denselben auf
 dem Feuer, unter stetem Umrühren, abtrocknen,
 bis er sich von der Pfanne loschält. Hierauf
 legt man den Teig in eine Schüssel, läßt ihn
 abkühlen, salzt ihn und schlägt so viel Eyer,
 eins nach dem andern, daran, bis er die Dicke
 hat, die man gerade zu haben wünscht. So
 darf er zu Spritzenkuchen und gebrühten
 Käcklein nicht zu dünne gemacht werden; zu
 gebrühten Strauben und Hollunders-
 käcklein, auch zu gebackenen Kälberfüßen
 wird der Teig gemacht, daß er durch den Strau-
 bentrichter lauft. Bey allen gebrühten Teig-
 arten werden die Eyer in warmes Wasser ge-
 legt, weil sodann der Teig besser zu bearbeiten
 ist. Auch ist sehr immer zu bemerken: daß bey
 allem Backwerk vom gebrühten Teige, wenn
 das Schmalz in der Pfanne heiß geworden ist,
 man erst einer wälschen Nuß groß frisches
 Schmalz in das heiße legt, und dann erst das,
 was man backen will, nachbringt. Man sehe
 auch noch den Artikel Brandteig nach.

Gedämpftes ist eben so verschiedenar-
 tig, als das Gebackene, und gleichfalls unter
 eines jeden Namen beschrieben.

232 Gebäcklein. Gefornes.

Gebäcklein, eine Gattung von Confitur, man bereitet sie, wie folgt. Von 5 bis 6 Eyerweiß wird ein Schnee geschlagen, diesem ein halb Pfund gestoßener Zucker beygemischt und recht wohl damit abgerührt. Diesem setzt man 10 Loth Mehl, nebst dem Abgeriebenen von einer Citrone bey, rührt alles wohl durcheinander, bestreicht ein Blech mit weißem Wachse, tropft, mittelst eines Trichters, kleine Bläckchen von dem Taige darauf und bäckt solche nicht allzu gelb. Man kann auch aus diesem Taige allerley Figuren bilden, diese eben so, wie die Bläcklein backen, vom Bleche nehmen, dann mit im Eyerweiße aufgelöstem gestoßenen Zucker bestreichen, nochmalen auf das Blech setzen und im Ofen eine Glasur darüber anlaufen lassen.

Geflügel, dessen hat man bekanntlich zahmes und wilbes. Da jedes in diesem Kochbuche besonders abgehandelt und dessen Zubereitungsart beschrieben ist, so wird dahin verwiesen.

Gefornes.

Ehe ich die Rezepte bezeichne, wie das Gefornes gemacht werden soll, will ich vorher die allgemeinen Regeln zum Gefrieren angeben und die Geräthschaften hierzu beschreiben.

An Geräthschaften sind erforderlich: eine runde, 12 bis 15 Zoll hohe und 6 bis 8 Zoll

weite, von Zinn oder starkem verzinnnten Bleche verfertigte Gefrierbüchse, mit einem genau darauf schließenden Deckel; ein kupferner Spaten oder Rührkolben zum Umrühren der Massa; dann ein eiserner, $1\frac{1}{2}$ Schuh hoher Eymmer, der, wenn die Büchse eingesetzt ist, innen rings um diese noch einen 2 Finger breiten Raum hat. Nächst diesem braucht man noch einen kleinen Eymmer voll Eis und einiges Salz. Hiesmit kann man über eine Maas Massa gefrieren machen und man verfährt damit auf nachstehende Weise: vorerst wird das Eis möglichst klein gestossen und einer Hand hoch in den Gefriereymer, wohl mit Salz vermischt, auf den Boden verbreitet. Hierauf setzt man die zugedeckte Gefrierbüchse und füllt den um sie herum gehenden leeren Raum ebenfalls mit dem salzvermengten Eise rings umher aus, deckt sie auch damit zu und streut oben auf das Eis noch Salz. Auf diese Weise bleibt die Büchse eine gute Viertelstunde stehen, wird aber etliche Male mit samt dem Eise geschüttelt. Nun nimmt man das obenauf liegende Eis und Salz ganz ab und auch von dem an der Seite liegendem ein paar Finger hoch weg. Deffnet den Deckel der Gefrierbüchse, steckt den Rührkolben hinein, rührt und arbeitet das sich Angesezte der Massa von allen Seiten los und rührt sie, so fein als möglich, klar. Die Büchse wird nun wieder geschlossen, eine Viertelstunde ruhig gelassen und die Massa dann nochmal durchge-

arbeitet, bis sie steif, aber ja nicht klumpriecht, sondern so ist, daß sie sich wie Butter schmelzen läßt. Nun deckt man sie zu, läßt sie in dem Eymmer stehen und setzt das Ganze in den Keller. Ist die Massa gut gefroren, so hält sie sich 3 bis 4 Stunden eisig. Man giebt diese Massen, besonders wenn das Gefrorene von Rahm und Milch ist, gewöhnlich in porzellanenen Schaalcn auf den Tisch. — Bey Bearbeitung der Massa muß man genau Acht haben, daß, so wie man den Deckel der Büchse abgenommen hat, kein Eis in die Massa falle, weswegen man wohl thut, oben um den Rand der Gefrierbüchse ein Stück Tuch herum zu legen und fest zu stecken. Man thut auch wohl, um die Büchse besser umbrehen und schütteln zu können, wenn man selbe mit einem Handgriff versehen läßt, den man einstecken und wegnehmen kann. — Sollte während der Bearbeitung das Eis schmelzen, welches im Sommer leicht möglich ist, so ist es gut, wenn in dem hölzernen Eymmer unten ein Zapfenloch angebracht ist, das mit einem Zapfen verschlossen wird. Durch dieses läßt man das Wasser vom geschmolzenem Eise ablaufen und füllt frisches Eis nach. Das Eis muß man im Sommer, Fröhjahr und Herbst aus den Eisgruben oder Eiskellern holen. Der Gefrierspatel, zur Umrührung der Gefriermassa, ist eine kleine, muldenförmige Schaufel, 4 Zoll lang und 2 Zoll breit, in der Mitte, wie ein Kochlöffel, flach gewölbt.

antzen aber einen halben Zoll hoch, gerade und mit dem Stiele 19 bis 20 Zolle lang; man kann ihn auch von recht hartem Holze machen.

Um die Wiederholungen zu vermeiden, will ich auch noch die Läuterung des Zuckers hierher setzen, den man zum Gefrornen nicht allein und besonders, sondern auch zu andern Speisebereitungen gebraucht. Zu einem halben Pfund Zucker, wird $\frac{1}{8}$ Maas Wasser genommen und in eine zwey Maas haltende Pfanne oder Kasserolle gethan, auf Kohlfener gesetzt und gekocht. Wenn nun der Schaum von dem Zucker in die Höhe steigt, so nimmt man ihn mit einem Schaumlöffel ab, läßt den Zucker noch kochen, bis man vermuthen kann, daß sich das beygemischte Wasser größtentheils verdunstet habe. Nun wird der Zucker abgenommen und zum Gebrauche aufbewahrt.

Palomba: Gefrornes, neapolitanisches.

Zu 12 Eyerdottern nimmt man 12 Loth gestoßenen Zucker und $\frac{1}{4}$ Maas Wasser. Dieses wird in einer Kasserolle über dem Feuer so lange abgerührt, bis es sich auf dem Boden wie ein Milchrahm ansetzt. Jetzt hebt man es ab und gießt es durch ein Sieb in einen ziemlich großen Kessel. Mit einem Schlagbesen wird die Masse so lange geschlagen, bis sie wie eine Wisquitmasse gequollen und kalt geworden ist.

236 Gefrorenes v. Choccoade — v. Citron.

Diese Masse thut man in die Gefrierbüchse und setzt sie ins Eis. Nach 2 Stunden sehe man darnach ob das Ganze durchgefroren ist, sollte es der Fall noch nicht seyn, so läßt mans länger stehen und wenn es fest ist, so stürzt man die ganze Masse auf eine zierlich mit einer Serviette umkränzte Porzellanplatte. Damit das Gefrorene gut und gerne aus der Gefrierbüchse fällt, so hält man letztere nur eine Minute lang in kaltes Wasser. Beim Auftragen wird dieses Gefrorene mit Vanille, Zimmt und gestoßener Choccolade bestreut, doch nur wenig.

Gefrorenes von Choccolade.

Ein halb Pfund Choccolade wird in Milch aufgekocht, 8 Eyerdottern abgerührt und mit 12 Loth geläutertem Zucker unter den Choccolade gemischt und alles wohl auf dem Feuer, unter beständigem Umrühren, anziehen lassen. Nachdem es bald erkaltet ist, schüttet man die Masse in die Gefrierbüchse und verfährt damit wie oben gelehrt worden ist.

Gefrorenes von Citronen.

Es werden 4 Citronen am Zucker abgerieben und dieses Abgeriebene, nebst dem ausgebrachten Saft der Citronen und $\frac{1}{2}$ Maas Wasser zu einem halben Pfunde geläuterten Zucker gemischt, durchgekocht und nach dem Kochen $\frac{1}{4}$ Maas Wein dazu gegossen. Ehe alles ganz kalt wird, gießt man diese Masse durch

Gefrorenes von Erdbeeren. 237

ein Tuch in die Gefrierbüchse, setzt diese, nach vollem Erkalten, in das Eis und verfährt das mit nach oben vorgeschriebener Regel.

Das Pomeranzengefrorene wird eben so, wie das vorstehende Citronengefrorene, gemacht, nur wird weniger geläuterter Zucker dazu genommen.

Gefrorenes von Erdbeeren.

Drey Maas reife Erdbeeren werden gewaschen, auf einem Sieb wieder abgetrocknet, alsdann durch einen feinen Seiher getrieben und der Saft von zwey Citronen dazu gethan. Drey Viertel Pfund des geläuterten Zuckers werden mit $\frac{1}{8}$ Maas Wasser flüssig gemacht, die Erdbeermassa darunter gerührt und nun das Ganze durch einen Seiher in die Gefrierbüchse geschüttet. Ehe man diese schließt, rührt man noch $\frac{1}{4}$ Maas Malagawein darein und verfährt wie oben gelehrt worden ist.

Auf die nämliche Art wird auch das Himbeereengefrorene gemacht. Hier bemerke ich für allgemein, daß alle Arten des Leichtgefrorenen niemalsen auf das Feuer bey deren Zubereitung kommen. Auch die Gefrorenen von Berberis- und Johannisbeeren, die aber ganz reif seyn müssen, werden eben so gemacht, wie das Erdbeereengefrorene.

Gefrorenes von Kaffee.

Es werden $\frac{3}{4}$ Maas süße, oben abgenommene, ganze Milch genommen und bey gelindem Feuer etwas eingekocht, sodann $\frac{1}{4}$ Maas starker, heller Kaffee darunter gerührt, Hierauf schlägt man 10 Eyerdottern klar und darunter, setzt $\frac{1}{2}$ Pf. süßig gemachten geläuterten Zucker dazu, rührt alles durcheinander, gießt es durch einen Seiher in die Gefrierbüchse und behandelt das Ganze, wie oben gelehrt worden ist.

Das Vanillen=Gefrorene wird eben so gemacht, nur daß der Kaffee weggelassen und statt diesem ein oder zwey Stücke Vanille in der Milch mitgesotten wird; auch nimmt man etliche Eyerdottern mehr, um das Maas, das der Kaffee eingenommen hat, zu ersetzen.

Gefrorenes von Punsch.

Dreyviertel Pfd. geläutertes Zucker werden mit $\frac{1}{2}$ Maas Wasser über dem Feuer flüssig gemacht und von 3 Citronen die Schaaalen ein wenig mitgesotten. Wenn der Zucker abgekühlt ist, so wird der ausgedrückte Saft von 8 Citronen darunter gerührt, das Ganze durch einen Seiher in die Gefrierbüchse geschüttet und ins Eis gesetzt. Während man nun die Gefriermasse rührt, gießt man $\frac{1}{8}$ Maas guten und reinen Arak darunter und behandelt alles nach obenstehender Vorschrift.

Gefr. v. Pflrschen — v. süßem Rahm. 289

Mit Weglassung des Uraks und statt dessen Zusehung jeder Art von feinen Likörorten, kann man dieses Gefrorene mancherfaltig verändern.

Gefrorenes von Pflrschen.

Recht gute und reife Pflrschen werden ausgebrüt und das Fleisch durch einen Eiber getrieben. Nun schlägt man die Kdrner auf, nimmt die Kerne heraus und stößt sie mit ein wenig Wasser recht fein, rührt noch ein paar Löffelvoll Wein dazu und zwingt die von den Pflrschenkernen erhaltene Milch durch ein Tuch, die sofort unter die durchgetriebene Pflrschen gemischt wird. Hierauf thut man den Saft von zwey Citrouen und $\frac{1}{8}$ Maas alten Weins dazu, vermischt nun die Pflrschenmasse mit eben so schwer als sie ist, geläutertem und mit etwas Wasser aufgelöstem Zucker, rührt alles durcheinander und verfährt damit auf die bisher gelehrete, gewöhnliche Art des Gefrierens.

Das Gefrorene von Aprikosen und von Weichseln oder Sauerkirschen wird auf die nämliche Art gemacht.

Gefrorenes von süßem Rahm.

Man nimmt $\frac{3}{4}$ Maas süßen Rahm und schlägt solchen mit 12 Eyerdottern, vermittelst eines Schlagbesens oder Ruthe wohl durcheinander. Ein halb Pfund geläutertes Zucker wird mit etwas Wasser warm aufgelöst und die Mas-

140 Gefülltes. Gelbe Rüben.

sa von Rahm und Eiern darunter gerührt, also dann durch einen Seiber in die Gefrierbüchse geschüttet und nach Vorschrift damit verfahren.

Will man das Rahmgefrorene verändern, so setzt man solchem, wenn es in der Gefrierbüchse ist, $\frac{1}{8}$ Maas süßen Rahm zu, worinnen Vanille oder Zimmt aufgesotten worden, rührt es um und man hat dann Vanille- und Zimmtgefrorenes. Ingleichen wenn man $\frac{1}{4}$ Pfd. bittere Mandeln stößt und gelblich röstet, mit etwas süßer Milch siedet und durch einen Seiber unter das Rahmgefrorene gießt und mischt, so erhält man Mandelgefrorenes.

Noch ist zu bemerken: daß es bey allem Rahmgefrorenen nothwendig ist, die Masse, so wie sie durch den Seiber gelaufen, so lange umzurühren, bis sie ganz kalt ist, damit sich keine Haut ansetzen kann, die dem Gefrorenen seine Milde und angenehmen Geschmack rauben würde.

Gefülltes, s. Farse.

Gehacktes, s. Hachis oder Hachee.

Gelbe Rüben, Möhrrüben, Möhren, eine bekannte Rübengattung, die in der Küche öfters vorkommt und verwendet wird, besonders als Gemüse, wozu ich hier etliche Rezepte gebe.

Gelbe Rüben gedünstet.

Man puze und schneide die gelben Rüben in Bläße oder sonst beliebige kleine Stücke, füge geschnittenes Peterfillkraut und eine klein geschnittene Zwiebel bey, lasse Butter, Schmalz oder Bratenfett in einer Pfanne heiß werden und schütte dann alles geschnittene oben bemerkte hinein, decke die Pfanne zu und lasse alles langsam dünsten, sehe aber öfters nach, daß sich nichts anlegt und anbrennt. Hammel- oder Lammfleisch mit einem Stückchen Schweinefleisch siede man inzwischen halb fertig und stecke es dann unter die Rüben und lasse es mit fertig dünsten. Kurz vor dem Anrichten kommt etwas Salz und Pfeffer an die Rüben, man brennt sie auch ein wenig ein und schüttet, nach Erfordern, Fleischbrühe daran. Ein Stollriegel oder Fußrein ist bequemer zum Dünsten, als eine Pfanne oder Kasserolle, besonders bey Rüben.

Gelee, Gallerte, Gesulztes, Sulze. Unter diesen Namen versteht man alle diejenigen dickgekochte, zähen Säfte, die aus mancherley thierischen Körpertheilen, als auch aus Pflanzen- und Fruchttheilen verschiedener Gewächse und Obstgattungen bereitet werden. Ich habe die Geelen oder Sulzen von Äpfeln, Birnen, Citronen, Hohl- und Johannisbeeren, Hühnern, Kalb- und Schweinefleisch, Mandeln, Milch oder Rahm, Wein und Weichseln, bereits jede, unter

242 Gelee für Kranke — zum Einsulzen.

ihrem Namen, beschrieben, und hole daher hier nur noch nach:

Gelee für Kranke.

Man nimmt hierzu eine alte Henne, zwey Kalbfüße und 10 oder 12 Suppentrebse, 2 Lorb geraspelt Hirschhorn und etwas Muskatensblüthe. Die Fleischgegenstände werden zerhaut, die Krebse lebendig zerstoßen und nebst dem Uebrigen in einen Topf gethan, den man mit $2\frac{1}{2}$ Maas Wasser auffüllt, recht fest verdeckt und an das Feuer stellt. Die ganze Masse läßt man 3 Stunden lang kochen, dann seihet man sie durch eine Serviette, nimmt das Fett davon ab und stellt die Sulze in den Keller. Man giebt diese Sulze den Kranken unter die Suppe oder auch in eine Schaale heißer Fleischbrühe gerührt, zum Trinken, jedoch nur immer einen Löffelvoll. [

Gelee zum Einsulzen.

Man nimmt 4 Kälberfüße, zerhaut sie, bindet $\frac{1}{8}$ Pfd. geraspelt Hirschhorn in ein leinenes Tüchlein, legt beydes in einen 3 Maas haltenden Topf, gießt einen Theil Wein und 2 Theile Essig und Wasser daran, fügt ein paar Löffelvoll Kräuterpulver bey, imgleichen den Saft und die Schaale von einer Citrone; setzt den Topf an das Feuer, schäumt fleißig ab und läßt alles so lange kochen, bis die Brühe fast bis auf eine gute Maas eingekocht ist.

Diese gießt man durch einen Seiber, schöpft das Fett ab und läßt's über Nacht stehen. Am andern Tage wird die Sulze wieder heiß gemacht, von drey Eyweiß ein Schaum geschlagen und unter die Sulze gerührt, bis sie wie eine Eyergerste aussieht. Nun wird sie nochmal durch eine Serviette gegossen und zum Gebrauch aufbewahrt. Man kann damit alles Fleisch, Wildpret und Fische einsulzen, demnach allerley Arten Gelees machen.

Gerste. Es ist dies das bekannte und beliebte Suppengemüße und theilt sich in die gerändelte oder gerollte Gerste, die man grobkörnig und mittelgrob, aber auch recht fein hat. Letztere wird Ulmergerste oder auch Perlgerste genannt und in guter Fleischbrühe, mit Sellerie, Petersillwurzeln und Porroh gekocht, als Suppe gegeben und mit Citronenschnitten, zum Saft ausdrücken, servirt. In Sachsen heißt sie Graupe.

Gesulztes, s. m. Gelee (Schelee).

Gewürze. Man hat deren feine und gemehre, sämtlich ausländisch. Die feinen sind Muskatennuß und Muskatendöhle, Vanille, Zimmt, Cardomomen, langer Pfeffer und Gewürznelken; die gemeinen Gewürze werden unter dem Pfeffer, dem sogenannten englischen Gewürze oder Piment, auch Alamodegewürz, Ingwer u. s. w. verstanden. Alle erfordern eis

ne vorsichtige Anwendung, wenn man Speisen damit würzt, besonders bey Anwendung der feinen Gewürzgattungen. Hier schadet die Menge und nützt das Wenige, das man sich genau merken muß. Wir haben viele gute einheimische Gewürzkräuter und Wurzeln, deren Anwendung, in sehr vielen Fällen, wohlfeiler, gesünder und angenehmer ist. Unter den Artikeln Königs- und Kräuterpulver, den Stellvertretern der ausländischen Gewürze, das Mehrere davon; wozu auch noch das Nagoupulver gehört.

Getränke.

Beym einem guten und vollständigen Küchenregiment, kann auch verlangt werden, daß dessen Vorsteher oder Vorsteherinnen die Wissenschaft besitzen, künstliche warme und kalte Getränke zu verfertigen, wozu ich hier mehrere Vorschriften in alphabetischer Ordnung ertheile.

Apfeltrank.

Man nimmt, nach Belieben und Erfordern, 6 Stück große oder 10 Stücke kleine, reife Borsdorferäpfel, schält und schneidet sie in Stücke. Hierauf werden 3 bis 4 Loth gewaschene Weinbeeren oder Korinten und die Schaal von einer halben Citrone dazu genommen, die man in einer Maas Wasser, nebst den Äpfeln, fast eine Stunde lang kochen läßt. Hierauf wird das Ganze vom Feuer weggestellt und in die Masse der Saft von einer Citrone ge-

brückt, sonach alles durch ein Leinenes Tuch geseibet. Man kann diesen Trank warm mit Zucker, statt des Thee, oder auch kalt, statt eines andern Getränkes, geben und in diesem Falle nach Belieben mit süßem Weine vermischen, oder auch natürlich lassen.

Bavaroase (Bavaroise).

Es ist dies ein warmer Trank und wird heiß in Obertassen vorgesezt. Man nimmt ein Viertelmaas gewöhnlich angebrüheten, doch etwas starken Peko: oder Haysanthee und vermischt diesen heiß mit eben so viel warmer Milch, in die man vorher 4 in kalter Milch abgequirlte Eyerdotter geschüttet hat, unter beständigem Umrühren. Zur Verfüßung nimmt man Zucker und Zimmt oder eine Gattung guten Syrup. Vom Feuer weg muß dieser Trank, den man auch noch reformirten Thee nennet, aufgetragen werden.

Bier, warmes Bier.

Nach Erfordern sezt man eine halbe Maas, oder mehr, weißes Bier (das braune taugt nicht dazu) über das Feuer, sezt ein Stückchen Zucker zu und, wenn es anfängt zu kochen, ein wenig ganzen Zimmt und ein paar Streifen Citronenschale. Indessen wird das Gelbe oder der Dotter von 4 Eiern wohl verrührt, das gekochte Bier, unter beständigem Rühren, langsam daran gegossen, ein wenig gequirlt und sodann gleich

in die bestimmte Kanne gefüllt und aufgetragen. Versüßen kann man sich's mit Zucker nach Belieben.

Bischof.

Man nimmt zu einer Bouteille Burgunder oder anderm guten rothen Wein, 3 süße und 3 bittere Pomeranzen, in welche man ringsherum Einschnitte macht und sie auf dem Roste brät. Der Wein wird indessen auf Kohlen gesetzt und die Pomeranzen vom Roste gebraten weggenommen, zerdrückt und im Weine ein kurze Zeitlang gesotten. Kurz vorher, ehe man den Wein vom Feuer nimmt, wird ein Loth gebröckelter Zimmt, etliche Gewürznelken und 1/2 Loth Zucker in demselben ein wenig mitgesotten und dann in einen Punschnapf gegossen, auch eben so, wie Punsch, in Gläsern warm gegeben. Man giebt ihn auch kalt, allein dies geschieht nur selten.

Um bey Verfertigung des Bischofs alle Umstände zu vermeiden, so verfertigt man solchen vermittelst der Bischofessenz, die man in allen Apotheken, bey denen Conditors und Liqueurfabrikanten, in kleinen Gläschen haben kann. Man setzt in diesem Falle bloß den Wein mit dem Zucker übers Feuer, fügt, wenn er anfängt zu sieden, das Gewürze bey und gießt erst, wenn der Wein in dem Punschnapf aufgetragen ist, die Bischofessenz, nach Belieben, viel oder wenig bey.

Brodtisane, Brodwasser.

Dies ist ein Absud vom weissen Brode und schwarzer Brodrinde. Man nimmt zu einem halben Pfund weissen Semmelbrod 4 Loth Rinde vom schwarzen Kornbrod, die aber nicht verbrennt seyn darf. Dieses Brod zusammen kocht man in einem irdenen Topfe in $1\frac{1}{2}$ Maas Wasser, wohlverdeckt, eine Stunde lang und gießt dann so viel heisses Wasser zu, als sich eingesotten hat. Das Gefochte wird nun durchgeseiht, mit Citronensaft, 1 Loth Zimmtwasser und $\frac{1}{4}$ Maas alten Wein vermischt und über Nacht wohlverdeckt in den Keller gesetzt, damit es erkaltet. Nun zuckert man es nach Belieben und füllt es zum Gebrauche auf Bouteillen, die man aber nicht allzufeste verpfropfen, überhaupt diesen Trank gar nicht lange Zeit aufheben darf, indem er sich nicht hält, sondern fauer wird.

Caffee, Kaffee.

Ein allbeliebter und allgemein bekannter Trank. Ich setze nur eine Art denselben zuzubereiten hierher, da die Bereitung ohnehin fast jedermann schon bekannt ist. Die Hauptvortheile guten Kaffee zu erhalten, sind: daß man immer die schönsten und feinen Kaffeebohnen auswählt, diese hübsch hellbraun brennt und nie mehr mahlt, als man gerade Kaffeepulver braucht. Auf 1 Loth gebrannten und gemahlenen Kaffee rechnet man 3 Overtassen voll Wasser, davon

248 Getr. Cardinal. Chocolade.

wird er stark und gut. Beym Bereiten des Kaffees schüttet man, nach eben angegebennem Maasstabe, so viel Kaffee gemahlen in dem Kaffeetopf oder Kessel, als man braucht, setzt ein wenig geraspeltet. Hirschhorn bey, und schützet das erforderliche Wasser kochend darauf. Das Gefäß wird nun an's Feuer oder auf Kohlen gesetzt, und so, wie der Kaffee hier nochmalen aufgekocht hat, so ist er fertig. Man zieht ihn vom Feuer zurücke, richtet unterdessen die Kaffeekanne parat, stellt auf diese eine kleine Kaffeefiltrir-Maschine und gießt bey gekochten Kaffee langsam und daß der Satz zurück bleibt, durch die Maschine in die Kaffeekanne. Diese wird noch ein wenig auf Kohlen gestellt und dann aufgetragen.

Cardinal.

Dieses warme Getränke ist nichts anders, als eine etwas bessere Art von Bischof. Es wird der Cardinal dem Bischofe in allem gleich zubereitet, nur nimmt man vorzüglich guten rothen Wein dazu, als Gravewein, Schambertin oder sonst eine andere Sorte guten Burgunder, auch wird er mit Bischofessenz gemacht und diese in stärkerer Quantität angewendet.

ChaudEAU, s. Schodoo.

Chocolade.

Die Chocoladetafeln zu verfertigen, ist

oben im Buchstaben E, unter dem Worte Choccolade, schon gelehrt werden. Hier ist also nur noch von der Zubereitung der Choccolade die Rede, die im Wasser, in der Milch und im Weine, nach Belieben, geschieht, nur muß gute Choccolade genommen werden.

Die Vereitung in der Milch ist folgende: man setzt $\frac{3}{4}$ Maas Milch in einer großen, wenigstens $\frac{1}{2}$ Maas haltenden messingnen Pfanne über das Feuer, gießt, wenn die Milch anfängt heiß zu werden, ungefähr $\frac{1}{8}$ Maas in ein anderes Geschirr, um darinn mit der Milch 6 Eyerdottern recht schaumig zu quirlen. So wie die Milch in der Pfanne zu steigen anfängt, schüttet man 12 Loth geriebene Choccolade, und, wenn man das Süße liebt, ein paar Loth Zucker hinein, läßt das Ganze in die Höhe steigen, gießt den Eyerschaum dazu, und setzt alles noch ein paar Minuten, unter beständigem Quirlen, über das Feuer. Wenn man alles genau beobachtet und die Choccolade gerade in dem Augenblick, wenn die Milch steigt, in diese gethan hat, so wird sie außerordentlich schaumig; es darf aber auch die Milch nicht vorher schon abgefotten gewesen, sondern muß recht frisch seyn. Die Choccoladefanne, in der man dieses Getränk heiß aufträgt, soll in dem Deckel in der Mitte ein rundes Loch haben, durch das man den Stiel eines Quirls, den man in die Kanne thut, stecken und bey verdeckter Kanne, so oft man einschenkt, frisch aufquirlen kann.

Die Choccolade im Wasser wird nachstehend gemacht. Man gießt so viel Choccoladebecher voll Wasser in einen glazirten Topf, als man zu brauchen gedenkt und rechnet auf jeden Becher zwey Loth Choccolade, den man reibt und in das Wasser rührt. Nun läßt man die Choccolade aufkochen und hebt sie von dem Feuer, wo sie ein wenig stehen bleibt. Unterdessen setzt man die Choccoladebecher in heißes Wasser, quirlet die Choccolade zu Schaum und füllt diesen, mit einem kleinen Schaumlöffel, nach und nach in die Tassen oder Becher, bis sie voll sind, die man dann unverweilt aufträgt.

Die Choccolade in Wein wird eben so verfertigt, wie die im Wasser, nur wird etwas Zucker beygesetzt und da sie im Wein nicht gerne schäumt, so quirlet man ein paar Eyer recht fein und unter die abgekochte Choccolade, schenkt aber, so wie sie schäumt, die Becher gleich voll und trägt sie schleunig auf, sonst vergeht der Schaum.

Bei allen drey Arten der Choccolade ist es besser, daß man das Gewürze, nach der sie schmecken sollen, gewöhnlich Vanille und Zimmt, jedes allein, mit Zucker stößt und der Choccolade erst beymischt, kurz vorher ehe sie aufgetragen wird. Die feinen Gewürze, besonders Vanille und Zimmt, verflüchtigen sich im Sieden ungemein, und werden auch ehuchin von

den Choccoladefabrikanten nicht überhäuft bezugesezt. Man thut daher viel besser, falls man sich seine Choccoladetafeln selbst macht, das Gewürz ganz wegzulassen und solches erst, wie gesagt, bey Verfertigung des Choccoladetranks, vor dem Auftragen, beyzumischen.

Citronenwein.

Man schält von 10 Stück Citronen das Gelbe dünn ab, schneidet es in kleine Stücke, thut diese in einen steinernen oder gut glisirten Topf, gießt 2 Maas guten weissen Wein darauf und brühet $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt darein. Den Topf deckt man recht wohl zu und sezt ihn 24 Stunden lang auf einen warmen Ofen und gießt den Wein dann durch ein Tuch. Mit diesem Citronenwein versezt man 4 Maas andern weissen Wein und mischt, wenn man ihn süß haben will, $\frac{1}{2}$ Pfund geläuterten Zucker darunter, läßt ihn ein paar Stunden wohlverdeckt stehen, damit er sich recht sezt und hell wird, füllt ihn dann auf Boutellen zum Gebrauch.

Drensfuß.

Es ist ein warmes Getränke und wird in Obertassen servirt; die Art es zu verfertigen, ist die nachstehende. Man kocht eine Maas Pontal oder andern guthen rothen Wein in einer geräumigen messingnen Pfanne. Während dem werden 6 Eyerdottern mit etwas kaltem Weine abgequirkt und so wie der Wein in der

252 Petr. Erdbeerratafia. Eyerpunsch.

Pfanne anfängt zu kochen, 8 Loth geläuterten Zucker darunter gerührt und $\frac{1}{4}$ Loth Zimmt auch $\frac{1}{8}$ Loth Vanille, gestoßen, beigelegt. Nun quirlt und rührt man das Ganze noch ein wenig und trägt es in einer Kaffeeanne auf.

Erdbeerratafia,

Man nimmt 1 Maas gutes und ächtes Kirchenwasser oder Kirschengeist, $\frac{1}{3}$ Maas Wasser und $\frac{1}{4}$ Maas gekochten Erdbeersaft, mischt alles wohl untereinander und filtrirt es durch eine Filtrirmaschine. Es wird diese Ratafia statt feinen Liqueur gegeben. Der Erdbeersaft wird folgendergestalt gemacht: Man nimmt eine beliebige Quantität recht reife Erdbeere, zerdrückt sie in einer Schüssel mittelst eines silbernen Löffels, läßt sie über Nacht verdeckt im Keller stehen und zwängt sie dann durch ein Tuch aus. Zu einer Viertelmaas dieses ausgepreßten Safts nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund geläuterten Zucker, läßt alles wohlvermischt in einer messingen Pfanne kochen, rührt und schäumt das Ganze wohl ab und wenn es kalt ist, gießt man es in ein Zuckerglas zum vorkommenden Gebrauch. Die Art, wie der geläuterte Zucker zubereitet wird, ist bey dem Artikel Gefrorenes beschrieben, man macht sich diesen vorräthig und vermeidet dadurch viele Umstände.

Eyerpunsch.

• • • Von zwey Citronen wird die Schale ab-

getrieben, der Saft von 4 Citronen darauf gedrüct, dann $\frac{1}{4}$ Maas guter Rum und $\frac{1}{4}$ Maas Wasser dazu geschüttet. In einen Kessel oder Pfanne gießt man ein Maas guten alten weissen Wein und zerklüppert 10 ganze Eyer darinnen recht fein, gießt den Rum mit dem Citronensaft und Wasser darunter, setzt die Pfanne übers Feuer und schlägt mit der Rute das Ganze während dem Heißwerden und Sieden, so lange, bis es Schaum giebt, dann ist der Punsch fertig. Man trägt ihn in Weibergläsern auf.

Glühwein.

Von diesem beliebten Getränke macht man mehrere Arten, sowohl vom rothen, als weissen Wein; ohne und mit Eiern. Ich setze hier von ein paar Gattungen die Verfertigungsart her, die man leicht verändern kann.

Glühwein, rother, ohne Eyer. Man nimmt 2 Bouteillen guten rothen Wein, setzt diesen in einer messingnen Pfanne mit $\frac{1}{4}$ Pf. geläutertem Zucker über das Feuer. So wie er anfängt zu sieden, wirft man $\frac{1}{2}$ Loth gebrühten Zimmt und etliche Citronenschalen in kleinen Stückchen darein und gießt, wenn der Wein zu stark seyn sollte, $\frac{1}{8}$ Maas reines kochendes Wasser darunter. Nach kurzem Sude wird der Wein abgehoben, in eine Punschtrinne durch einen Seiber geschüttet und zugedeckt aufgetragen. Man giebt ihn in Weingläsern

254 Getr. Himbeerratafia. Hippocras.

herum und für diejenigen, die das Säfte lieben, präsentirt man Zucker zum versüßen.

Glähwein, weißer, mit Eiern. Von 4 Eiern nimmt man die Dottern und 4 ganze Eier dazu, thut sie in eine Kasserole oder messingige Pfanne und rührt nach und nach eine Maas guten weissen Wein darunter. Ist dies geschehen, so wird das Gerührte durch ein Haarsieb gegossen, damit der Eierschleim zurücke bleibt, nun wird mit 8 Loth geläutertem Zucker der Wein auf das Feuer gesetzt, vor und während dem Kochen mit dem Schlagbesen oder Ruthe ununterbrochen so lange geschlagen, bis er in einem dicken Schaume in die Höhe steigt. Man giebt diesen Glähwein, vom Sude weg, in Obertassen auf die Tafel.

Himbeer-Ratafia.

Diese Ratafia wird eben so, wie die Erdbeerratafia, gemacht; statt dem Erdbeersaft wird Himbeersaft genommen und genau so verfahren, wie dort gelehrt worden ist.

Hippocras.

Man nimmt 4 Maas guten weissen Wein, ein Pfund geläuterten Zucker, 2 Loth Zimmt, und die Schaale von einer Citrone. Dieses läßt man 24 Stunden wohlverdeckt stehen, nimmt dann einen Filtrirsack, legt ein paar Gran Ambra, welche man mit Zucker etwas klein gestossen und in ein leinenes Tüchlein gebunden hat,

hinein und läßt den Wein ein paarmal drüber durchlaufen. Nun werden 12 Stücke schöne Borsdorfer Aepfel geschält und in Scheiben geschnitten, sodann mehrere Stunden in den Wein wohlverdeckt gelegt, der dann endlich auf Bouteillen gezogen und zum Gebrauche aufbewahrt wird.

Likör, Liqueur.

Ein bekanntes Getränk und eine Waare der Parfümbrs und Rosolisfabrikanten, die man sich aber selbst, mittelst einer Essenz, gut und fast von allen Sorten machen kann. Ich setze hier das Rezept zur Liqueur=Essenz her.

In eine Maas guten und reinen Branteweins, schüttet man für ungefähr 15 kr. reine und wohlkalzinirte Potasche und läßt sie wohlverwahrt 4 bis 5 Tage stehen. Nun schüttet man den in der Flasche oben stehenden Geist vom unten befindlichen Bodensatze ab und probirt mit ein wenig, aber vorsichtig, ob er Pulver anzündet. Im Fall dies noch nicht geschieht, so setzt man noch mehr Potasche zu, bis das Pulveranzünden, durch den zur Probe angezündeten Geist, worin vor dem Anzünden das Pulver gethan wird, erfolgt. Mit einigen Tropfen dieser Essenz, kann man jedes Gewürz, jedes gewürzhafte Kraut, Früchte und wohlriechende Oele extrahiren oder ausziehen, so, daß man damit kleinen und großen Massen rein und doppelt abgezogenem Fruchtbranteweine den Ger

ſchmack und Geruch geben kann. Mit geläutertem Zucker und abgefottenen reinem Waſſer giebt man Süße und Milde.

Limonadefaft zu machen.

Man preßt den Saft aus 4 Duzend Limonien oder Citronen, welches ungefähre eine Maas Saft giebt. Dieſen gleßt man durch ein feines Haarsieb; nun nimmt man 3 Pfunde Zucker, worauf man von einem oder anderthalb Duzend der zum Auspreſſen beſtimmten Citronen die Schaaſen abgerleben hat. Zucker und Citronenſaft werden in einem großen ſteinernen Krug gethan und dieſer, nachdem er etwas erwärmt worden iſt, in einen Keffel kochenden Waſſers geſetzt. Das Waſſer muß beſtändig kochen und man muß daher an den Krug unten etwas ſchweres befeſtigen, damit er nicht umfallen kann, weil er nicht feſt zugepfropft werden darf. Sobald auch der Saft im Kruge, der daher nicht voll ſeyn darf, ein wenig zu kochen anfängt, wird der Krug aus dem Keffel genommen, der Saft durch ein reines Tuch oder Serviette filtrirt und auf Bouteillen gefüllt, feſt verpfropft und mit einer Blaſe verbunden. Das Feſtpropfen geſchieht, wenn der Saft erkaltet iſt, und die Bouteillen werden ſofort in den Keller gelegt. Dieſer Limonadefaft hält ſich ein ganzes Jahr. Will man Gebrauch davon machen, ſo gießt man in friſches und kaltes Waſſer ſo viel davon, biß es eine, nach Belieben

Gerr. Limonade. Magenelixier. 269

Den, starke oder schwache Limonade zum trinken giebt. Man kann auch den Citronens- oder Limoniensaft oder Syrup noch kürzer machen, allein er hält sich nicht so lange, als der eben beschriebene. Man nimmt den ausgepressten und mit den abgeriebenen Citronen vermischten Saft, kocht den Zucker mit einer Viertels Maas Wasser zu einem Syrup, schäumt ihn ab und rührt den Citronensaft noch warm darunter, läßt alles durch ein Haarsieb laufen und füllt es, wenn es erkaltet ist, auf Boutellen. Dieser Syrup dient eben so, wie der oben beschriebene Saft, um in der Geschwindigkeit Limonade zu machen, als auch an Speisen zu verwenden.

Limonade auf gewöhnliche Weise zu machen.

Man nimmt zu einer Maas Wasser 3 faftige Citronen, reibt das Gelbe von einer Citrone auf Zucker ab und drückt den Saft von den 3 Citronen dazu. Nun rührt man alles wohl durcheinander, versüßt es mit einem Viertelsfund Zucker und läßt es durch ein Tuch laufen. Man kann diese Limonade mit Zugießung von $\frac{1}{8}$ Maas weißen Wein im Geschmack sehr angenehm machen.

Magenelixier, auch Lebenselixier.

Man nimmt 2 Loth Aloe, 1 Quint Zittwer, 1 Quint Lerchenschwamm, 1 Quint Eng

zlan und 1 Quint Rhabarber. Diese 5 Spezies werden fein gestoßen, in eine starke grüne Weinbottelle gefüllt, $\frac{1}{3}$ Loth venezianischer Theriak zugemischt, die Bottelle mit einer Blase verbunden, in die man Nadelstiche, des Berspringens wegen, macht. Auf das Ganze kommt nun so viel reiner und starker Brantwein, daß die Bottelle sich bis auf ein paar Finger füllt. Die Bottelle bleibt 8 Tage lang ruhig im Schatten stehen, dann gießt man das helle Flüssige in eine andere Bottelle ab und stellt diese verstopft beyseite an einen kühlen Ort. Die erste Bottelle wird wieder mit frischem und reinem Brantwein aufgefüllt und wie zuerst behandelt. Endlich filtrirt man den Bodensatz und mischt dann alles untereinander. — Man kann sich dieses Elixirs täglich zu einem Löffel voll unter Wein gemischt, eine Zeitlang bedienen und man wird die besten Folgen davon verspüren; besonders macht es Eßlust.

Magenrosolis.

Zu einem Pfund Zucker werden 2 Maas Wasser genommen und über dem Feuer aufgelöst und ein wenig übersotten. Diesem, wenn es kalt geworden, setzt man 2 Maas reinen und starken Kornbrantwein zu, fügt 2 Loth Pomeranzenschalen, 1 Loth Calmus, $\frac{1}{3}$ Loth Zimmt, $\frac{1}{4}$ Loth Gewürznelken und $\frac{1}{3}$ Loth Angelika und Galgant, alles gröblich gestoßen, bey, rührt alles durcheinander und füllt es auf

Boutellien, stopft diese nicht allzu feste zu und läßt sie 4 Wochen ruhig stehen. Dann gießt man das Helle ab und das Trübe filtrirt man und mischt es mit dem Hellen, so ist der Rosolis fertig.

Mandelade.

Man zieht einem Viertelpfunde Mandeln die Schalen ab, röstet sie etwas braun, wie Kaffee, stößt sie im Mörser fein, macht $\frac{1}{2}$ Maas Milch siedend und thut die gestoßenen Mandeln und ein Stückchen Zimmt dazu. Nach wenigem Aufsieden zwingt man alles durch ein reines Tuch und rührt 4 Eyerdottern darunter, setzt es nochmalen aufs Feuer und quirlt es gleich dem Choccolade. Man giebt die Mandelade mit gerösteterem Brod, gleich der Choccolade und Zucker dazu, damit sich solche jedes nach Belieben zuckern kann.

Mandelmilch, s. Orschade (Orgeade).

Meth.

Man nimmt auf eine Maas guten weißen Honig, 6 Maas reines Wasser und läßt beides, unter beständigem Abschäumen, so lange kochen, bis es wieder ohngefähr die Honigdickheit erhält. Nach dem Erkalten kocht man den Honig nochmals mit eben so vielem kaltem Wasser, bis er ein Ey kaum mehr trägt. Man gießt man den Meth in ein Fäßchen und thut nach

Erfordern Hefen dazu. Wenn die Gährung vorüber ist, so nimmt man 1 Loth Gewürznelken, 1 Loth Zimmt und $\frac{1}{2}$ Loth Ingwer, stößt alles ein wenig, bindet es in ein Säckchen, in das man auch noch einen reinen Kieselstein mit einlegt und hängt es in den Meth. Nach 4 Wochen ist er gut und trinkbar, wird aber durch das längere Liegen noch besser.

Nykus.

Man nimmt 2 Maas Pontak oder sonst einen guten rothen Wein, $\frac{1}{4}$ Maas Wasser, das Abgeriebene nebst dem Saft von 2 Citronen, 1 Pfund Zucker, $\frac{1}{8}$ Loth geriebene Muskatennuß und setzt alles in einer Punscherrine auf Kohlfener. So wie sich auf der Massa ein weißer Schaum zeigt, werden 2 Loth Bischofessenzen unter selbe gemischt, das Ganze aufgetragen und in Punschgläsern servirt.

Orschade (Orgeade) oder Mandelmilch, auch Mandelsyrup.

Zu einer Maas Orschade oder Mandelmilch nimmt man 4 Loth süße und 2 Loth bittere Mandeln. Beyde werden mit kochendem Wasser gebrüht und somit die Haut abgezogen, und dann in einem Mörser ganz klein gestossen. Hierauf wird eine Maas Wasser, worinnen 8 Loth Zucker aufgelöst worden, dazu gethan und alles wohl untereinander getrieben. Nun läßt man die Orschade durch ein Tuch laufen, füllt

ße auf eine Flasche und setzt diese in Eis oder in den Keller, so ist sie zum Gebrauche fertig. Man kann auch die gestoffenen Mandeln und den Zucker mit einem Schoppen Roseuwasser anfeuchten und auflösen, durch ein Tuch zwingen oder durch ein Haarsieb schlagen und den erhaltenen Saft in einer zinnernen Schüssel auf Kohlen zur Syrupdicke einkochen. Dieser Syrup hält sich lange und man kann mit solchen, wenn man ihn im frischen Wasser auflößt, nach Belieben, schwache und starke Mandelmilch zu jeder Zeit machen.

Orschadetaig zur Mandelmilch.

Man läßt 1 Pfund süße und 4 Loth bittere Mandeln im kochenden Wasser aufwallen, bis sich die Haut davon abziehen läßt, wäscht sie alsdann und stößt sie fein mit ein wenig Wasser. Hierzu thut man ein Pfund gestoffenen and fein gesiebten Zucker und röstet die Mandeln auf gelindem Feuer, unter beständigem Umrühren, so lange, bis die Masse, wenn man sie berührt, nicht mehr an den Fingern hängen bleibt. Nun wird sie vom Feuer genommen und wenn sie verfühlt ist, entweder in irdenen Büchsen verwahrt, oder runde Stangen daraus gemacht, diese in Papier gerollt und zum Gebrauche an einem kühlen Orte verwahrt. Will man nun Mandelmilch machen, so wird $\frac{1}{4}$ Pfund dieses Taigs in einer Maas reizen und frischen Wassers aufgelößt und wenn

es eine Stunde gestanden hat, mit etwas Orangeblüthwasser durch ein reines Tuch gepreßt und aufgetragen.

Punsch.

Dieses aus England herstammende bekann-
te warme Getränk, wird in England, wo es
zu Hause ist, folgendermassen bereitet. Man
nimmt zwey Pfunde Zucker, reibt das Gelbe
von 4 Citronen darauf ab, legt das Abgerie-
bene in ein leinen Tuch oder Haarsieb und den
übrigen weißgebliebenen Zucker in die Punsch-
schüssel. Nun wird das leinene Sehtuch über
den Zucker in der Punschschüssel gebreitet, oder
das Haarsieb darüber gestellt und der Saft von
12 Citronen, die abgeriebenen mitgerechnet, dar-
rein gedrückt. Hierzu und auf die abgetriebe-
nen Citronenschalen gießt man 3 Maas kochens-
des Wasser, worinnen $\frac{1}{2}$ Loth Thee angezo-
gen hat und ein Maas Arak, deckt die Punsch-
schüssel zu und setzt solche auf Kohlen. Sobald
sich am Rande der Schüssel ein weißer Schaum
zeigt, ist der Punsch fertig und wird aufges-
tragen. — Ueberall, ausser England, wird der
Punsch verschieden, vom vorstehendem Rezepte
sehr abweichend, gemacht. Um die allzu vielen
Vorschriften zu umgehen, gebe ich hier das Re-
zept zu einer Punsch-Essenz, vermittelst der
man den Punsch sowohl bequem, als auch gut
machen kann.

Punschessenz.

Man nimmt 16 Loth frisch ausgepreßten Citronensaft von ganz rein abgeschälten Citronen, $\frac{3}{4}$ Maas Urak oder guten alten Rum und mischt diese Gegenstände untereinander. Nut läßt man das Gemischte in einem wohlverschlossenen Gefäße stehen und gießt es nach 48 Stunden durch ein Filtrum von Löss, oder Fließpapier in ein anderes Gefäß. Man nimmt unterdessen 1 Pfund Zucker und löst diesen in einer halben Maas kochendem Wasser auf. Diese Auflösung wird mit dem Citronensaft und dem Urak vermischt und in Botellien gefüllt. Ein Theil dieser Essenz, und zwey Theile kochendes Wasser in die Punschschüssel geschüttet und auf Kohlen gesetzt, bis es am Rande derselben ein wenig weiß schäumt, geben einen sehr guten Punsch, den man nach Belieben mit Urak noch mehr verstärken, oder auch mit Zucker noch mehr versäßen kann. Man darf sich diese Punschessenz in Menge machen, indem sie sich ein Jahr und länger hält.

Quittenwein.

Man reibt 25 oder 30 zeitige Quitten mit der Schale auf dem Reibeisen klein und läßt die Massa in einer wohlverdeckten Schüssel 3 Tage stehen. Hierauf zwingt man den Saft durch ein leinenes Tuch aus und setzt auf jede Maas Saft 6 Loth feinen weißen Zucker bey, läßt die Mischung in einer messingnen Pfanne

264 Getr. Reiskontang. Sapaschoo.

eine Viertelstunde kochen, schäumt sie ab und gießt sie durch ein Filtrum. Nach dem Erkalten wird der Quittensaft auf Bantellien gefüllt und in den Keller gelegt. Will man Quittenswein machen, so vermischt man mit diesem Safte den halben Theil, mit eben so viel weißen Wein.

Reiskontang, Reiskontent.

In $\frac{3}{4}$ Maas Milch werden 4 Loth gestoßener Reis mit einem Stückchen Zucker und der Schale von einer halben Citrone so lange gekocht, bis der Reis weich ist. Kurz vorher werden ein Stück gebröckelter Zimmt und 4 verschnittene Gewürznelken an den Reis gethan und ein wenig noch mitgekocht, dann läßt man das Ganze durch einen engen Seiber laufen. Inzwischen verrührt man 4 Eyerdottern mit ein wenig süßer Milch und gießt den durchgetriebenen Reis darunter, läßt alles, unter beständigem Umrühren, über dem Feuer noch ein wenig anziehen, schüttet es in eine Choocolade Lanne und giebt's zu Tische. Der Reiskontang wird dem Choocolade gleich servirt.

Sapaschoo, Sapajeau.

Dies ist ein warmes Getränke und wird nachstehend verfertigt. Man reibt von 3 Citronen das Gelbe ab und drückt den Saft von diesen auf 12 Loth gestoßenen Zucker. Diesen schüttet man in eine Pfanne oder Kasserelle.

Schlägt 6 ganze Eyer daran und rührt alles wohl durcheinander. Nun wird die Massa über das Feuer gesetzt und nach und nach eine Maas guter weißer Wein darunter gerührt, sodann mit der Schlagruthe so lange geschlagen, bis es kochend heiß ist und zu steigen anfangen will. Man füllt dieses Getränke in Choccoladetaffen und trägt es warm auf.

Schodoo, Chaudeau.

Man nimmt auf eine Bouteille guten weißen Wein die Dottern von 10 Ethern, ein Stück Zimmt und $\frac{1}{4}$ Pfund weißen Zucker, auch die Schaafe von einer Citrone. Dies alles thut man in einen reinen glasirten Topf, quirlt es wohl durcheinander, setzt es auf eine Kohlpfanne und läßt es, unter beständigem Quirlen, aufkochen, bis es anfängt zu steigen. Nun nimmt man den Topf vom Feuer, gießt das Schodoo in Choccoladepfeiler und trägt es zu Tische. Man kann das Schodoo auch als Aufguß über verschiedene Gattungen der Puddings anwenden, auch als Brühe über oder zu blaugesottenem Hechte geben, imgleichen die Brautsuppe (m. s. diese) davon machen.

Sillipup.

Ein Schoppen Rheinwein, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, der Saft und die abgeriebene Schaafe von 6 Citronen, dann noch $\frac{1}{8}$ Maas süßer Rahm, werden zusammen in einer tiefen Porzellanschüssel

fel, an einem kühlen Orte, so lange, vermischt der Schlagruthe geschlagen, bis es einen starken Schaum giebt. Man schöpft diesen in Weingläser oder Obertassen ab und fährt mit dem Schlagen fort, bis die Massa erschöpft ist. Unterdessen wird der Trank nach und nach und so wie er fertig ist, servirt. Wenn man guten und vielen Schaum erlangen will, muß man auf recht guten Rahm sehen.

Thee.

Dieses bekannte Getränk erhält seine Güte durch eine gute Theesorte, die man dazu nimmt, als da sind: Conchothee, Karavanenthee, Pekothee, Kaiserthee und Haysauthee. Dies sind die feinsten Sorten, es giebt aber auch eine Menge geringere, darauf jedoch gewohnte Theetrinker nicht sonderlich achten. Die Bereitung des Thees ist einfach und erfordert hauptsächlich reines und gutes Quellwasser. Dieses muß bey hellbrennendem und nicht rauchendem Feuer, so schnell wie möglich, Kochend gemacht werden und zwar in einem zum Theewasser ganz allein bestimmten irdenem, wohlglasirtem Theewassertopfe. Die Theekanne muß immer sehr rein gehalten und vor jedesmaligem Gebrauche ausgespült werden; porzellanene oder steingutene Theekannen sind die besten. Den Thee selbst thut man in sehr geringer Menge, besonders wenn er fein ist, in die Theekanne, und gießt das Wasser sprudelsiedend darauf.

läßt ihn bloß ein paar Minuten anziehen und trägt ihn auf. Er muß nur goldgelb (der grüne und Haysanthee grüngelb) nie roth oder braun aussehen. Gewürze soll gar keines dazu kommen, höchstens, wer es liebt, ein wenig ganzer Zimmt, oder eine schmale Streife Citronenschaale. Der frische, zum Anbrühen bestimmte Thee, wird in blechernen oder zinnernen wohl verschlossenen Theebüchsen, an trockenen Orten aufbewahrt. Man trinkt den Thee auch mit Rahm, als auch mit Arak; weißer Kandiszucker ist viel besser als Speisenzucker zum Versüßen des Thee's.

Thee, reformirter Thee.

Es wird eine Maas gute Milch siedend gemacht, in diese wirft man so viel Thee, als man zwischen 3 Fingern fassen kann. Hierzu legt man ein Stück Zimmt, etwas Zucker und Citronenschaale. So wie die Milch, so lange als man Eyer weich siedet, gesotten hat, werden 4 bis 5 Eyerdottern verrührt, die gekochte Milch durch ein Haarsieb gegossen und langsam mit den Eyerdottern, unter beständigem Umrühren, vermischt. Nun quirlt man den Thee in einer Chocoladefanne und trägt ihn auf.

Wasser, Erdbeer-, Himbeer- und Kirschenwasser.

Zum Erdbeerwasser nimmt man 2 Maas reife Walderdbeeren und 1 Maas Him-

oder Hohlbeere. Diese thut man zusammen in ein irdenes Gefäß und zerquetscht sie, drückt den Saft von einer Citrone dazu und gießt 2 Maas Wasser darüber. Nachdem das Ganze eine halbe Stunde gestanden hat, versüßt man es nach Belieben und läßt es durch ein Haarsieb laufen. Es wird kalt gegeben. — Das Him- oder Hohlbeerwasser wird eben so gemacht, nur werden lauter Himbeeren genommen. — Zum Kirschenwasser nimmt man recht reife süße oder saure Kirschen (Weichseln), zupft sie von den Stielen und stößt sie mit den Kernen, ein paar Nelken und ein Stück Zimmt in einem Mörser. Nun läßt man das Gestoßene etliche Stunden in einem irdenen Geschirre wohlverdeckt stehen, preßt den Saft durch ein leinwandnes Tuch, gießt zu einer Maas Saft 2 Maas Wasser, so ist das Kirschenwasser fertig. Versüßen kann man dieses Wasser nach Belieben.

Weichsel- oder Sauerkirschenwein.

Man macht ihn von gedürzten Weichseln am besten, und zwar folgendermassen, eine halbe Maas gedürzte Weichseln stößt man samt den Kernen recht klein, thut das Gestoßene in einen 5 Maas haltenden steinernen Hafen und gießt 4 Maas weißen Wein darauf. Nun wird $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker geläutert, oder geläuterter Zucker genommen, nebst ein halb Loth gestoßenen Zimmt und $\frac{1}{4}$ Loth Gewürznelken, dies

Alles schüttet man unter den Wein, bindet den Hafen zu und läßt ihn 2 Tage, unter etlichemaligem Umrühren, stehen. Nach dieser Zeit wird der Wein probirt und ist er zu stark, so wird noch weißer Wein nachgegossen. Am dritten Tage kann man ihn auf Boutellien füllen. Der Saß von den Weichseln kann zu Soosen verwendet werden.

Whist.

Man nimmt 2 Loth Thee, kocht diesen in einer Maas Wasser auf und gießt ihn auf 2 Pfund Zucker in eine Schüssel. Hierzu wird der Saß von 12 Citronen gedrückt und 6 Maas guter rother Wein zugegossen. Das Ganze wird auf Kohlfener heiß, aber ja nicht kochend, gemacht und alsdann in Weingläsern servirt.

Glasur, Glace, Eis, eine Masse von Zucker, Eyweiß und Zusatz von Citronensaft, Rosenwasser und dergleichen, nach Erforderniß der Gegenstände, um sowohl große Torten, als auch kleinere Backwerke mit einer Glasur zu überziehen. Es sind solche:

Weißes Glace oder Eis.

Um eine Torte von gewöhnlicher Größe zu glasiren, nimmt man 1/4 Pfund feinen Kanarienzucker, stößt und siebt solchen fein, rührt ihn mit einem Eyweiß und dem Saße einer halben Citrone zu einem Drey. Alsdann den

270 Glasur Choccolade: — Rosenglasur.

streicht man mit diesen, mit einem Messer, die Torte, welche schon gebacken ist, oben mit dieser Glasur, stellt sie dann in eine mäßig warme Röhre, bloß um die Glasur zu trocknen und glasartig zu machen. Man kann diese Glasur, ehe man die Torte in den Ofen stellt, vorher noch mit geschnittenen Citronat, Pomeranzenschalen, eingemachten Nüssen und dergleichen belegen und verzieren, wenn man will.

Choccoladeglasur.

Man reibt Choccolade recht fein, thut eben so viel gestoßenen Zucker dazu und rührt beides mit Eyerdotter zu einem Brei an. Uebrigens verfährt man damit, wie mit dem Vorstehenden.

Rosenglasur.

Man rührt den fein gesiebten Canarienzucker mit recht starken Rosenwasser an, färbt solchen mit ein wenig fein zerriebenen Carminrosenfarb, verfährt sodann damit wie oben gelehrt worden.

Auch zu verschiedenen Fleischspeisen, z. B. auf die Frikando's, Fleischbdgel, junge Hasen, Lamms- und Kalbsbraten macht man Glasuren. Man löst 1 Loth Hausenblase in Wein auf, bestreicht mit der dadurch erhaltenen Tinctur, mittelst eines Pinsels, die Speise, die man glasirt haben will, wenn sie fertig ist, kurz vor dem Anrichten, und läßt die Glasur

am Feuer anziehen. Ist das erste Ueberstreichen nicht wirksam genug, so wiederholt man solches nochmal.

Goldschnitten, s. b. Baierschbrod, unter Brod.

Gogelhopsfen.

Dieses Hefengebäck ist nicht selten, ich gebe daher auch nur eine Vorschrift um es zu verfertigen. Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz und rührt es eine halbe Stunde lang, immer nach einer Seite hin, tüchtig ab, dabey schlägt man, nachdem eine Viertelstunde gerührt worden, 10 Eyer, eins nach dem andern und immer bey jedem wieder gerührt, in das abgerührte Schmalz. Nun kommen 5 Eßlöffel voll süßer Rahm und 3 Eßlöffel voll Hefen dazu und werden darunter gerührt, imgleichen auch $\frac{1}{2}$ Pfund recht feines und trockenes Mehl. Inmittelft wird das Gogelhopsfen-Becken innen dick mit Butter ausgestrichen und der Taig hineingegossen, nur darf das Becken nicht mehr als halb voll werden. Hat man aber mehr Taig, so gießt man diesen auf die nämliche Weise in ein anderes Gefäß. Nachdem der Taig, bey einer temperirten Wärme, hinlänglich aufgegangen ist, bäckt man den Gogelhopsfen, bey einer mäßigen und ganz gleichen Hitze, in der Abhre.

Gries. Es ist ein nothwendiges Küchensmaterial, so wie das Mehl, zu dem der Gries eine kräftige Mehlgattung, auch gehört. Man verfertigt unter andern Nachstehendes davon.

Griesklöße, Griesknödeln.

Deren macht man kleine in die Suppen; ordinäre, gleich den Mehlklößen, und abgekürzte. Die kleinen werden folgender gemacht: vier Loth Schmalz werden zu Schaum gerührt, nach und nach 4 Eyer daran geschlagen, die man vorher in warmes Wasser gelegt hat und so viel Gries daran gerührt, daß es einen Teig giebt, wie er zum Einlegen in die Fleischbrühe sich schickt, nicht zu weich, aber auch noch weniger zu fest. Den Gries rührt man nicht eher ein, als bis die Fleischbrühe siedet und man die Klößen unverlängt einlegen kann. Haben die Klöße eine Viertelstunde gekocht, so deckt man sie auf und begießt sie ein wenig mit kaltem Wasser, deckt sie wieder zu und läßt sie noch eine Viertelstunde kochen, dann sind sie fertig. Beim Einrühren des Grieses muß auch das erforderliche Salz mit eingerührt werden: Die ordinären Griesklöße macht man aus $\frac{1}{2}$ Maas Gries, $\frac{1}{2}$ Maas Milch, womit man den Gries anbrüht, 3 Eiern und um 2 Kreuzer Weckenbrod, das man würflicht schneidet und in Schmalz röstet. Beim Anbrähen des Grieses setzt man das erforderliche Salz bey, rührt denselben wohl um, damit er nicht

Kümpfericht wird und deckt ihn zu. So wie er abgekühlt ist, werden die Eyer daran geschlagen und das gerbstete Brod hinzu gethan, auch alles gut untereinander gerührt. Sollte der Laig zu feste seyn, so wird er mit ein wenig Wasser gelinde gemacht. Nun werden die Klöße, mittelst eines Schöpfstoffs, in siedendes Wasser eingelegt und sind nach einer guten halben Stunde, wenn man sie nicht zu groß macht, fertig. Bey dem Anrichten halbirt man sie und schmelzt sie mit gerbsteten Zwiebeln und Semelmehl auf. — Die abgerührten Griesklöße sind nichts anders, als die kleinen Suppen-Griesklöße und werden eben so gemacht, nur größer in die Fleischbrühe eingelegt, müssen daher etwas länger sieden, als diese. Man giebt sie zur Zuspeise und zum Voressen zu sauren Braten, sauer gekochten Fischen u.

Griesuppe, s. m. unter Suppen.

Grillirtes. Hierunter versteht man alle Speisen, die auf dem Roste gebraten werden, deren Zubereitungen bey einer jeden derselben zu finden ist.

Grundeln, Gründlinge, sind bekannte kleine Fische, die man gewöhnlich, da ihre Art, weil sie zu klein sind, keine unständliche Zubereitung gestattet, bloß bakt. Gebackene Grundeln werden folgendes zubereitet: wenn die Grundeln gewaschen sind, trocknet man sie

274 Grundeln in der Buttersoose.

mit einem reinen Leinentuche ab, verkleppert, nach Erforderniß, ein oder zwey Eyer und rührt so viel süßen Rahm darunter, als die Eyer ausmachen, gießt dies in einen Topf, schneidet die Grundeln dazu und salzt sie. So wie diese den Eyerrahm meist verschluckt haben, nimmt man Semmel- und schabnes Mehl vermischt, kehrt die Grundeln darinnen um und bäckt sie, wie andere Fische, aus heißem Schmalz. Den größten Grundeln öffnet man mit einem Federmesser, ehe sie in die Eymilch geschüttet werden, den Leib und nimmt das Eingeweide, hauptsächlich die Galle, heraus, was man bey großen Grundeln, bey allen Zubereitungen derselben, immer thun sollte, um das Bittere zu verhüten.

Grundeln in der Buttersoose.

Man legt die abgewaschenen Grundeln, wozu man zu dieser Zubereitung die größten herausucht, wenn sie ausgenommen sind, in eine tiefe Schüssel, gießt ein Glas Wein und etwas Weinessig darüber und läßt sie zugedeckt stehen. Inzwischen zerläßt man in einem Stolltiegel ein Stück Butter, rührt einen Löffelvoll feines Mehl darein, dämpft einige klein geschnittene Schalotten mit in dem Mehl, rührt das Mehl mit einem großen Löffelvoll Fleischbrühe an und setzt Citronenschalen und Saft, nebst etwas Muskatblüthe zu. Wenn die Soose kocht, so werden die Grundeln, samt dem

Grundeln, gefüllt. Gurken, gefüllt. 275

Wein und Essig, worinnen sie lagen, dazu geschüttet und man läßt sie nur ein paarmal aufwallen, so sind sie fertig. Man macht, nach Belieben, eine Soose darüber, so wie sie sich über blaugesottene Fische schickt; am besten eine Sardellen- oder Kapernsoose.

Grundeln, gefüllt.

Nachdem man viel oder wenig Grundeln hat, stößt man 2 oder 3 Loth abgezogene Mandeln, befeuchtet sie mit Orangeblätthenwasser und rührt sie mit ein paar Eßelvoll Rahm und 2 zerklüpperten Eyern an. Sind die Grundeln gewaschen, so werden sie in den Eyerrahm gelegt, damit sie solchen einsaugen. Inmittelst wird Weinessig und Wasser, zu gleichen Theilen, siedend gemacht und wohl gewürzt und gesalzen. Die Grundeln werden in die siedende Brühe geschüttet und nur wenig noch gekocht, so sind sie fertig. Zur Soose kann man Buttersoose, oder auch eine andere schickliche geben.

Gurken, Cucumern, Kürmerlinge, eine bekannte Gartenfrucht, die allermeist zu Salat verwendet wird. Ich gebe einige Recepte hier zur Küchenverwendung derselben.

Gurken, gefüllt.

Man schält und halbirt große Salatgurken, nimmt die Kerne und das Mark heraus, macht eine Fülle von gerührten Eyern und in

276 Gurken, eingemachte — Senfgurken.

Milch eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Semmelbrode, etwas geschmolzenen Butter, Salz und Pfeffer und füllt die Gurken damit, legt beyde Hälften auf einander und umwickelt sie mit Bindfaden. Nun werden die Gurken in einen Fußhafen gelegt und in Butter und guter Fleischbrühe gedämpft, sodach ein wenig Semmelmehl hinein gestreut und nach noch wenigem Kochen angerichtet, wo man den Bindfaden abwickelt und das Gericht zu Tische trägt.

Gurken, eingemachte, gekocht.

Man nimmt hierzu große eingemachte Gurken, schält und schneidet sie in etwas dicke Scheiben, setzt sie dann mit guter Fleischbrühe, einigen Korinten oder Weinbeeren zu, läßt sie aber nicht lange kochen. Kurz vor dem Anrichten folgt man etwas gestoßene Gewürznelken und Zimmt und geröstete Semmelschnitten bey.

Gurken, Senfgurken, auch russische Gurken einzumachen.

Man nimmt 50 bis 60 Stücke lange Salat- oder auch noch grüne Saamengurken, schält sie, schneidet sie der Länge nach durch und macht mit einem Eßffel die Kerne, wenn deren schon große vorhanden sind, rein heraus. Nun bestreut man die Gurken wohl mit Salz und läßt sie 24 Stunden darinnen liegen. Hierauf trocknet man sie, mit einem Tuche rein ab, schlichtet sie in einen steinernen Topf und gießt los

henden Bieressig darauf. Nach 24 Stunden gießt man den Essig wieder ab, kocht ihn auf und gießt ihn abermals über die Gurken, wie vorher, dieß Ab- und kochende Aufgießen dann noch ein- und zum letztenmale, wo man sonach den Essig wegschüttet. Nun werden die Gurken mit zwey Spalten Knoblauch, 4 kleinen Zwiebeln, einer kleinen Stange Meerrettig, alles geschnitten, $\frac{1}{4}$ Loth weißen und $\frac{1}{2}$ Loth schwarzen Pfeffer, etwas Nelken- und Nelkenpfeffer, 2 Loth weißen und 2 Loth schwarzen Senf, alles gestoßen, in einen Topf eingeschichtet und mit gutem Weinessig überschüttet, der Topf gut zugebunden, in den Keller gesetzt und manchmal ein wenig geschüttelt. Noch 14 Tagen sind diese Art Gurken fertig, geben einen herrlichen Salat und halten sich vortreflich und lange gut. Die kleinen gewöhnlichen Gurken, die man sowohl mit Salz, als auch im Essig einlegt oder einmacht, werden auf die vorgeschriebene Art weit besser. Man legt sie ungeschält bloß 24 Stunden in Salz und aus diesen sogleich in steinerne Töpfe oder Zuckergläser, mit den oben beschriebenen Zuthaten bestreut, Schichtenweise ein, begießt sie mit Weinessig, ja mit keinem Fruchtessig, und setzt die Gefäße in den Keller. Die Behandlung ist die nämliche, wie oben gelehrt worden, bloß das Abschälen der Gurken und deren Begießung mit kochendem Bieressig unterbleibt.

Gurkensoose zu verschiedenen Braten und auch zum Rindfleisch.

Man nimmt feines weißes Mehl, röstet es im Butter gelbbraun und stellt es in der Pfanne, worinnen es geröstet worden, beyseite. Die Pfanne muß geräumig seyn, um auch das Nachstehende noch mit aufzunehmen. - Nun hackt man Schalottenzwiebeln und, nach Erfordern, kleine eingemachte Gurken, Kapern, rein ausgegrätete Sardellen und ein frisches Lorbeerblatt, alles untereinander recht fein, setzt gestoßenen Pfeffer und Ingwer bey, gießt gute Fleischbrühe und Wein in die Pfanne, worin das gebräunte Mehl ist und fügt die gehackten Sachen bey. Man rührt alles untereinander und läßt's nur wenig kochen, so ist die Soose fertig. Ein Maasstab kann hier nicht gegeben werden, wie viel von jedem Gegenstande zu dieser Soose genommen wird, dies bestimmt der Umstand des Gebrauchs und wird nach dem Viel oder Wenig angenommen; Gurken müssen indessen immer am meisten dabey seyn und vorschmecken. Man setzt diese Soose in einer Schale oder Soosennapf besonders auf, sie kann auch von frischen Gurken gemacht werden, in welchem Fall man statt dem Butter zum Rösten des Mehls, Speck nimmt und die Gewürze, bis auf den Pfeffer und Salz, wegläßt.

Gußtorte, s. Torte.

H.

Haase. Ein bekanntes Wildpret, das in der Küche manchfaltige Zubereitungen findet. — Es sind unter andern folgende:

Haase, gebraten.

So wie der Haase zum Braten gehörig vorgerichtet ist, so wird ein kleiner hölzerner Spieß durch die beyden Schlegel, da wo das Schlußbein aufgehauen ist, gesteckt, so, daß der Bratspieß unter dem Holze durchläuft. Hier auf befestiget man die Läufe (Hinterfüße) an den Spieß und bindet die behaarten Theile mit feuchtem Papier oder einem feuchten Tuche ein, damit sie nicht anbrennen; auch wird der Zimmer (Rücken) mit Bindfaden an den Spieß angebunden. Nun brät man den Haasen langsam, begießt ihn zuerst mit gesalzenem Wasser und Weinessig zu gleichen Theilen, und so wie er ungefähr halb gebraten ist, mit Butter; hierauf wieder mit der abgetropften Salzwasser- und Essigbrühe und fast zuletzt noch einmal mit heißer Butter, zu der man noch etliche Löffel voll sauren Rahm schüttet und in die Bratpfanne ein paar Lorbeerblätter, etliche Citronenscheiben und etwas gestoßene Gewürznelken legt und beyfügt. So wie der Rahm der Uebergußsoose beygemischt ist, muß man fleißig

begießen, damit der Haase saftig wird. Bey dem Anrichten gießt man die Soose durch einen Seiher über den Braten, oder setzt sie auch besonders auf; ist sie zu viel eingebraten, so hilft man mit Fleischbrühe und Wein nach. Auf diese Weise kann man den Haasen auch in der Bratpfanne, in der Röhre braten, nur muß er auf einem Roste liegen, um nicht in die Brühe, während dem Braten zu kommen. Man kann alles Rothwildpret auf diese Weise, sowohl am Spiese als in der Röhre braten. Junge Haasen brät man eben auch auf diese Art, nur dürfen sie nicht gebajzt werden, diesfalls man auch selbige nur salzt und mit Essig, ohne Wasser, brät und den sauern Rahm nicht vergißt.

Haase ohne Wein, oder Fleischhaase.

Man nimmt dazu ungefähr 3 Pfund mires Kindesfleisch und $\frac{1}{4}$ Pf. frischen Speck, salzt beydes ein wenig und hackt es klein; thut das Gehäcke in eine irdene Schüssel, gießt $\frac{1}{8}$ Maas guten Weinessig daran, rührt alles durcheinander und stellt es etliche Tage, wohlverdeckt in den Keller. Beym Gebrauch werden um 5 Kreuzer Milch oder Semmelbrod in Milch eingeweicht, wieder ausgedrückt und unter das Gehäcke gemischt. Ferner schlägt man 4 Eyer daran, setzt einige kleine Streifen Eitronenschaale geschnitten, auch etwas gestoßene Gewürznelken bey und drückt den Saft einer

Citronen daran. Nun wird die ganze Masse noch etwas gesalzen, wohl durcheinander gerührt und auf einer langen Porzellan- oder Steingutplatte, die das Feuer vertragen kann, ein Haase formirt und in der Röhre langsam gebraten. Auf den Boden der Platte gießt man ein wenig Fleischbrühe, Wein und Weinessig und sorgt durch vorsichtiges öfteres Unterfahren mit einem dünnen Schöpfelchen dafür, daß der Fleischhaase sich nicht anlegt und auf dem Boden anbrennt, auch muß er, während dem Braten, etlichemale mit saurem Rahm bestrichen werden. Ist er fertig, so wird die Platte, worauf er gebraten worden, am Rande ringsherum sauber abgewischt, der Braten selbst aber mit gestoßenem Gewürze und Citronenschalen, die recht klein geschnitten worden, bestreut und aufgetragen. Man giebt Kapernsoose dazu. Um den Haasen täuschender zu machen, steckt man, vor dem Auftragen, selbigen ein paar künstlich dazu hergerichtete Hasenläufe an.

Haasenfästete.

Ein gebalzter und gespläter Haase wird in Stücke zerlegt, so wie man ihn gebraten zur Tafel transchiren würde. Diese werden, bis auf einen halben Schlegel, den man zur Bereitung der Fülle zurück behält, in einem Fußhasen oder Kasserole im Butter, wie gewöhnlich, leicht mit Wein gedämpft; nun setzt man's zurücke. Inzwischen wird das Haasenfleisch von

dem zurückbehaltenen halben Schlegel abgeschält, gehackt und in Butter gedämpft, mit Mehl bestreut; wenn es eine Zeitlang gedämpft hat, wird es öfters umgeschüttelt, damit es nicht anbrennt, auch Wein und Fleischbrühe, nach Erfordern, daran gegossen, imgleichen etliche Lorbeerblätter, gestoßene Gewürznelken, Pfeffer, Ingwer und Salz zugesetzt. Ist dieses Gehäcke fertig gedämpft, so hackt man noch 2 Loth Kapern, 4 Loth Speck und 6 Loth Kalbsleber darunter und rührt alles zusammen zu einer Pastetenfülle an. Die Pastete selbst macht man von Hefentaig, legt den halben Theil der Fülle auf den Boden der Pastete auseinander, die gedämpften Stücke des Haasens darüber und deckt diese mit der übrigen Fülle zu. Nun kommen dünne Speckscheiben darauf, die Pastete wird mit dem Deckel geschlossen, ganz mit Eiern bestrichen, sonach in den Backofen gesetzt und gebacken. Indessen die Pastete bäckt, nimmt man die Gooße, worinnen der Haase gedämpft worden, ein paar ausgegrätete Sardellen und von einer halben Citrone die Schaal, auch den Saft von einer ganzen und kocht dieß in der Gooße zusammen auf. So wie nun die Pastete fertig ist, nimmt man sie aus dem Ofen, schneidet oben in den Deckel ein Loch, nimmt den oben liegenden Speck heraus und gießt die Gooße warm und durchgeseiht, vermittelst eines Trichters, in die Pastete, welche nun ungesäumt aufgetragen werden muß.

Alle Pasteten vom Rothwildpret, werden auf diese Art gemacht.

Habergrüßsuppe, s. m. Suppen.

Haschis, Hachee, Gehacktes, alles, was klein gehackt wird, jedes Gehäcke, versteht man unter dem Namen Haschie.

Hagenbutten-suppe, s. m. Suppen.

Hagenbuttensoose, s. Hiestensoose.

Hammelfleisch, Schpseufleisch, eine vortreffliche Fleischgattung, wenn sie von einem jungen und fetten Hammel kommt. Sie taugt zum Kochen und Braten und ist im Spätherbste, in den Monaten halben October, November und Dezember, am besten. Die Zubereitung des Hammelfleisches ist mancherfaltig und meistens schon allbekannt; ich setze daher nur einige Zubereitungen desselben hierher.

Hammelfleischbrühe.

Sie dient vortrefflich zum Zubereiten der Dohengewächse, als: Kartoffeln, Storzonaer, gelben und weißen Rüben, Peterstül- und Haberwurzeln ic. Man nimmt alle abgängige Stücke vom Hammelfleisch, nämlich: den Hals, die Füße, die sogenannten Hechsen oder die Theile, die gleich nach den abgenommenen Füßen zunächst an den Schlegeln weggehauen werden, kurz, jeder Abgang von einem Hauptstük.

284 Hammelschlegel — als Wildpret.

Le und selbst die Lunge, wenn sie rein ist, geben, recht ausgesotten, eine gute, wohlschmeckende und kräftige Brühe. Damit diese Brühe aber auch einen angenehmen Geschmack bekommt, so kocht man eine Rinde vom schwarzen Brod, eine Zwiebel und eine Viertelstunde vorher, ehe sie fertig ist, Poreh und Petersilie, klein geschnitten, damit — Salz und Pfeffer versteht sich von selbst. Man gießt sie durch einen Seiher.

Hammelschlegel, kalt gegeben.

Man zieht einem Hammelschlegel die fetteste Ueberhaut mit allem Fette rein ab, bestreicht ihn mit zerklüpperten Eiern und überlegt ihn mit Speckscheiben. Hierauf legt man den Schlegel in einen Fußhafen, gießt Wasser mit Salz und Zwiebeln dazu und läßt ihn fertig dampfen. Wenn die auf diese Art zubereitete Hammelskeule kalt ist, giebt man sie mit Essig und Del, oder mit einer Sardellensoose zu Tische.

Hammelskeule oder Schlegel wie Wildpret zuzurichten.

Man häutet die Hammelskeule ganz vom Fette, klopft sie mürbe und spickt sie mit Speck und Sardellen, oder, in Ermanglung dieser mit Hering. Dann bestreut man sie mit gröblich gestoßenem Pfeffer und englischem Gewürze, belegt sie mit Lorbeerblättern, Rosmarin und Basilikum, und dampft sie mit scharfem Essig,

bis sie weich ist und nichts als das Fett zurückbleibt, in welchem man sie vollends brayn werden läßt und dann mit einer beliebigen Soose anrichtet. Wenn man den Hammelschlegel aussen von allem Fette befreiet, recht mürbe klopft und gleich einem Rehschlegel einbaizt und spickt, gleich diesem brät, so ist der Hammelschlegel vom Rehschlegel kaum von einem Wildpretkenner zu unterscheiden.

Hammelskeule mit Rindfleisch gedämpft.

Man macht in einer Kasserole oder einem Fußtopfe Butter gelbbraun, legt einen mürbe geklopften Hammelschlegel mit ein paar Scheiben guten Rindfleisch hinein, deckt es zu und läßt Alles ganz langsam dämpfen; man muß es aber einigemal umwenden. Ist es fertig, so wird alles Fleisch herausgenommen; das Rindfleisch wird klar gehackt und in einem Mörser zu einem Laige gestoßen. Der größte Theil des ausgebratenen Fettes wird abgegossen, zu dem übrigen in der Kasserole gebliebenem Fette wird das gestoffene Rindfleisch, ein wenig geröstetes Mehl, Zwiebeln und Lorbeerblätter gethan und man läßt es unter fleißigem Umrühren durchbraten; gießt dann gute Fleischbrühe darauf, kocht Alles miteinander auf und streicht es durch ein Haarsieb oder feinen Seiber. In die durchgestrichene Brühe wird nun der Schlegel gelegt, wenn es noch üdthig gesalzen, darauf

286 Hammelschl. à la D. — Karbonade.

noch eine kurze Zeit gekocht dann angerichtet und zu Tische getragen.

Hammelschlegel à la Daube.

Der Schlegel wird mürbe geklopft, dann mit Schalotten und einigen Würznelken gespickt und in einen mit einem gut passenden Deckel versehenen Stolltiegel gelegt. Nun gießt man kochendes Wasser zu, daß der Schlegel damit bedeckt wird, kocht und schäumt ihn gut ab, thut ganzen Ingwer, Pfeffer, trockene Citronschale und einige Lorbeerblätter hinzu, deckt es wohl zu und, damit so wenig als möglich Luft dazu komme, so wird über den Deckel noch ein vierfach zusammen gelegtes nasses Tuch gedeckt. Die Brühe muß über die Hälfte einkochen und, ehe angerichtet wird, kann man noch ein Kelchglas weißen Wein zugießen, auch noch eine Weile kochen lassen. Beim Anrichten wird alles Fett von der Brühe wohl abgenommen und dann solche über den Schlegel gegossen.

Hammelfleisch:Karbonade.

Man schneidet von einem Rippenstücke die Rippen einzeln von einander, und thut die dicke, fette Haut und alle Knorpeln davon. Von dem untern Theile jeder Rippe schabt man alles Fleisch nach obenhin, haut die Rippe, damit sie nicht zu lang sey, unten ab und klopft das Fleisch mürbe. Nun macht man mit ges

Klopfen Eiern die Rippen naß, wendet sie in einer Mischung von geriebener Semmel, Salz und klein gehackter Petersilie herum und brät sie auf dem Roste oder in einem Tiegel mit Butter. Diese Karbonaden können zu Steck- oder Märktischen Rüben, Braunkohl, Blumenkohl oder Weißkraut gegeben werden. — Auch schwächlichen Personen kann man sie mit grünen Erbsen, grünen Bohnen oder Spinat empfehlen.

Hammelsbraten.

Wenn dieser mürbe und gut werden soll, so muß der Hammel immer 3 Tage vor dem Gebrauche geschlachtet worden seyn. Den Braten muß man vorher, ehe er an den Spieß oder in die Bratrbhre kommt, tüchtig mit einem runden Holze klopfen, etwas salzen und im Anfange, während dem Braten, bloß mit Salzwasser begießen. In der Folge beträufelt man ihn fleißig mit dem Saft und dem Fette, welches sich heraus brät. Ganz zuletzt macht man ein wenig Butter braun, gießt ein wenig Bratenbrühe dazu und schüttet dieses recht heiß über den Braten. Man pflegt den Hammelsbraten auch, ehe man ihn an den Spieß steckt, mit Salbey, oder mit Schalotten, Rocambolen, oder auch mit Knoblauch, nach Belieben, zu spicken, wodurch der Geschmack verbessert wird. Jeder Hammelsbraten muß sehr heiß aufgetragen werden.

288 Haselhuhn. Haschiewandeln.

Haselhuhn. Es kommt nicht häufig vor und wird beym Erscheinen in der Küche, in Ansehung der Zubereitung, dem Feld- oder Repphuhn gleich behandelt. Am meisten werden die Haselhühner in Pasteten zubereitet aufgesetzt. *W. s. Pasteten.*

Hasche, s. Haschis.

Haschiewandeln, grüne, oder Hirnpastetchen. Hierzu nimmt man die feinen Herzblätter aus dem Spinat und eben so viel Petersillkraut, nach Erfordern. Beyde Kräuter werden gestoßen und der Saft durch ein Tuch gezwängt. Nun siedet man ein Kalbshirn im Salzwasser, häutet es ab und hackt es mit dem Kräuter-saft durcheinander. Inzwischen wird eine Kreuzersemmel geschält und die Brosame in Milch gelegt, so wie sie weich ist, ausgedrückt und unter das gehackte Hirn gemischt. Nun stößt man 4 Loth abgezogene Mandeln, rührt sie mit 4 Loth Butter und 3 Eiern gleichfalls unter das Hirngehacke. So wie nun die Fülle wohl durcheinander gearbeitet und mit klein geschnittenen Citronenschalen und ein wenig Muskatblüthe gewürzt ist, fertigt man aus Buttersaig ganz kleine Pastetchen, füllt sie mit dem Haschee, setzt sie auf ein Blech, bestreicht sie mit Eiern und bäckt sie in der Bratrbhre. — Wenn die Fülle zu strenge seyn sollte; so muß man sie mit ein wenig Wein gelinder machen, im Gegentheile, wenn sie etwa zu gelinde wä-

Hausen. Hechte zu backen. 289

re, verdickt man sie durch Darunterröhren von Semmelmehl.

Hausen. Ein sehr großer Fisch, der in großen Flüssen und vorzüglich in der Donau zu Hause ist. Er kommt meist gesalzen in den Handel und wird gleich dem Cabjau und Laberdon in der Küche behandelt; im frischen Zustande bereitet man ihn wie den Salm oder frischen Lachs.

Hausenblase. Man erhält sie von den Materialisten und in Apotheken am besten und sie dient in der Conditorey und in der Küche zum Abklären und Hellenmachen verschiedener Gegenstände, wie überall an seinem Orte gelehrt wird.

Hecht. Ein bekannter Fisch, der eine bedeutende Größe erlangt und in Teutschland überall zu Hause ist. Der Hecht ist für die Küche ein bedeutender Gegenstand, indem er mancherley Zubereitungen erleidet und man ihn salzen, mariniren und räuchern kann. Ich setze mehrere Zubereitungsarten dieses Fisches hiers her und bemerke: daß von den Eingeweiden des Hechts bloß die Leber zu gebrauchen ist; diese wird aber auch für einen Leckerbissen gehalten.

Hechte zu backen.

Die Hechte müssen erstlich sauber geschuppt und ausgenommen werden. Sind sie groß, so

290 Hecht auf dem Roste gebraten.

theilt man sie in Stücken von einander, sind sie aber klein, so bleiben sie ganz. Nach dem Aufbruche läßt man sie einige Zeit im Salze liegen; hernach wischt man das Salz und den Schleim ab, wälzt sie im Mehl und Gries und bäckt sie im heißen Schmalz, gleich andern Fischen, hübsch rösthe in einer Pfanne. Den kleinen Hechten pflegt man den Schwanz von beiden Seiten, vor dem Backen, in das Maul zu klemmen, zu welchem Ende sie bis an den Kopf in der Mitte gleich gespalten werden. Große Hechte sollte man gar nicht backen, geschieht es aber, so muß man ja die Stücke klein, und wo das Fleisch gar zu dicke ist, in dieses Einschnitte machen; die Kopfstücke sind gesotten am besten.

Hecht auf dem Roste gebraten.

Man nimmt einen Hecht, pugt und schneidet ihm den Rücken auf, läßt ihn eine Stunde im Salze stehen, legt ihn dann auf den Rost, begießt ihn oft mit Butter und wenn er aussen gebraten ist, nimmt man Butter in eine Pfanne, läßt sie wohl heiß werden, legt den Hecht darein und läßt ihn auch da wohl braten. — Wenn er genug gebraten hat, so gießt man einen Theil von der Butter herunter. Ist der Hecht groß, so nimmt man $\frac{1}{8}$ Maas Wein und $\frac{1}{8}$ Maas Essig, gießt es zusammen über den Hecht, thut Ingwer, Gewürznelken und Muskatblumen darein, läßt alles eine Viertela

Hechte zu kochen — blau zu sieden. 291

stunde wohl sieden, und giebt es sodann warm auf den Tisch.

Hechte zu kochen.

Man setzt den Hecht, wenn man ihn geschuppt und ausgenommen hat, mit kaltem Brunnenwasser und Salz auf, thut ganzes englisches Gewürz oder Piment und Lorbeerblätter daran. Wenn der Hecht kocht, so schäumt man ihn ab, und wenn er fertig ist, macht man eine Wein- oder Sardellenbrühe, oder eine Buttersbrühe darüber. Die Leber macht man besonders mit einer Weinbrühe und hat Acht, daß sie ja nicht zu lange siedet, sonst wird sie hart. Die Brühen, sowohl zum Hechte als zu der Leber, setzt man am besten besonders und den Hecht trocken auf, so kann man ihn auch mit Essig, Del und Pfeffer essen.

Hechte blau zu sieden.

Man siedet die Hechte in Essig und weißen Wein wohl ein; wenn sie vom Feuer gehoben worden, sprengt man ein wenig kaltes Wasser darüber und deckt sie unverzüglich mit einem Bogen Papier zu; denn so bald der Dampf davon gehen kann, wird der Fisch nicht mehr blau, sondern grau oder schwärzlich. Indem man den Fisch aufsieden läßt, thut man etliche Zwiebeln, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer und anderes Gewürz hinzu. Wenn sie auf diese Art zugerichtet und aufgetragen sind, so giebt man

gewöhnlich, Del und Weinessig dazu besonders auf die Tafel.

Hechtklöse.

Man siedet einen Hecht, sondert das Fleisch von den Gräten, nimmt eben so viel Butter als Hechtfleisch ist, rührt beydes so lange zusammen, bis es zähe wird. Hieranf thut man so viel geriebenes Brod daran, als die Butter und der Hecht zusammen austragen; sodann vermengt man es mit Eiern, bis es gehdrig dicke ist, salzet es, thut Citronenschaale und Gewürze hinzu, legt die Masse in siedendes Wasser, nachdem man sie vorher in Klöse formiret hat, deckt diese zu und läßt sie kochen. In der Fleischbrühe gekocht sind diese Art Klöse, die man von jedem Fischflesche machen kann, ungleich besser. Wenn man das Blut der Fische auffängt, mit ein wenig Wein und Essig vermischt und unter das Wasser rührt, worinnen man die Fischklöse kocht, so werden sie schon viel besser, als im bloßen Wasser.

Hefenklöse.

Man bringt so viel Mehl, als man Klöse zu machen gedenkt, an einen warmen Ort. Dann rührt man 3 oder 4 Lbffelvoll gute Weißbierhefe und lauwarme Milch darunter, so, daß sich von dem Taige Klöse formiren lassen, die man in der Größe, nach Belieben, gelinde auswürkt. Diese setzt man auf ein Brett, be-

streut sie mit Mehl und läßt sie an einem warmen Ort aufgehen. Sind sie nun hinlänglich aufgegangen, so kocht man sie in einem tiefen Kasserol oder Pfanne im Wasser, bey raschem Feuer. Hierzu giebt man anstatt einer Soose, braune Butter. Man muß diese Art Kldse nicht zu groß machen, dann kann man sie mit Semmelmehl im Butter oder Schmalz gerbstet, aufschmelzen und dann als Zuspeise zu sauernt Braten geben.

Hefenklos oder Hefenkнопf.

Wenn man einen großen Hefenkнопf machen will, so nimmt man 24 Loth recht feines Mehl, thut es in eine Schüssel, rührt das Innere des Mehls mit 2 oder 3 Eßlöffeln voll guter weißer Bierhefe und etwas lauer Milch zu einem Dampfe an; stellt sonach die Schüssel in gelinde Wärme und läßt den Taig aufgehen. Ist dies geschehen, so nimmt man 3 Eyer gelb und etwas laue Milch dazu, bearbeitet mit diesen das angefeuchte Mehl und den Taig, daß er die Dicke bekommt, als wenn man einen Kuchen daraus machen wollte. Nun wird er gesalzen und ein wenig Butter hinein gethan und so lange gearbeitet, bis sich der Taig von der Schüssel, worinnen er gerührt und abgeschlagen wird, losschält, hierauf nochmals zum Aufgehen in die Wärme gesetzt. — Wenn er nun nochmalen aufgegangen ist, wird eine reine Serviette mit Mehl bestreut, der aus

dem Taige förmirte Klos oder Knopf darauf gelegt, die Serviette locker gebunden und in einen Kochtopf, der groß genug ist und in dem unterdessen Wasser siedend gemacht und gesalzen worden, gehängt, so, daß der Klos den Boden des Topfs nicht erreicht. Wenn er fertig ist, so wird er auf eine Schüssel gestürzt, von einander gerissen und aufgeschmelzt. Man kann die Hefenkndpfe zwar ohne Serviette, bloß in Wasser oder Milch kochen, allein so schön und locker werden sie da nicht, als auf die vorbeschriebene Weise der Fall ist.

Hefenbiskuit.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pf. Butter ab und während dem Umrühren 6 bis 8 Eyerdottern dazuein, setzt zwey Eßlöffel voll gute Weißbierhefe, 4 Eßlöffel voll süßen Rahm, eine Handvoll gestoßenen und gesiebten Zucker, nebst 24 Loth feines Mehl hinzu. Der Taig muß leicht seyn und wenn dies nicht wäre, so hilft man mit süßem Rahm, nach Erfordern, nach. Nun läßt man den Taig aufgehen, und ist dies geschehen, so legt man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Back- oder Nudelbrett, wellt ihn Fingersdicke aus, schneidet Biskuitsförmige Stückchen darans, legt diese auf ein mit Mehl bestreutes Blech, jedoch nicht allzu nahe aneinander, läßt sie an einem warmen Orte nochmals aufgehen, bestreicht sie mit einem zerklüppertem Ey, streut alsdann etwas Zucker

und Zimmt darauf und bäckt sie wohl langsam hellbraun.

Hefenküchlein, s. m. u. Küchlein.

Hefenpastete, s. u. Pasteten.

Hefentaig zu machen, s. m. bey dem Artikel Apfelsuchen.

Hefenzwieback.

Es werden 8 Loth Schmalz zu Schaum und nach und nach 4 Eyer daran geschlagen. Diefem fügt man 3 Eßlöffelvoll Weißbierhefe, $\frac{1}{8}$ Maasß warme Milch, $1\frac{1}{4}$ Pfund feines Mehl, die abgeriebene Schaafe einer Citrone, 8 Loth gestoßenen Zucker und etwas Nuis bey. Die igenaunten Gegenstände alle werden wohl durcheinander gearbeitet; sonach läßt man den Taig aufgehen und wenn dies geschehen ist, so weilt man ihn zu einem klein fingersdicken Blaz aus. Nun werden mit einem Bierglase aus dem Taigblaze Laibchen ausgestochen, immer zwey derselben aufeinander gesetzt und auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt. Sind nun diese Zwiebacke nochmals aufgegangen, so bestreicht man sie mit einem verrührten Ey und bäckt sie bey ordentlicher Hitze. Wenn sie kalt sind, werden die Laibchen in der Mitte voneinander geschnitten und im Ofen gebähet. Man kann diesen Zwieback zum Thee und Wein aufsetzen, ingleichen auch als einen angenehmen

Desertgegenstand verwenden; er hat das Gute, daß er sich lange hält.

Heidelbeere, Schwarzbeere. Eine bekannte Waldfrucht, die sehr gesund ist und sich in der Küche mannfaltiger verwenden ließe, als es der Fall, vom Vorurtheil geleitet, ist. Besonders kann durch den Saft der Schwarzbeeren, den man mit Zucker einkochen und lange aufbewahren kann, in der Küche, wo rother Wein erforderlich und dieser nicht wohl zu haben ist, ausgeholfen werden. Man mischt den weißen Wein geüßsam mit Heidelbeerensaft und er thut den Dienst des rothen Weins vollkommen; auch kann man Essig damit versetzen und roth färben, demnächst Burgunderessig dadurch nachahmen. An Speisen aus Heidelbeeren, besenne ich bloß nachstehende.

Heidelbeeren-suppe.

Man wäscht die Heidelbeeren rein ab und kocht sie eine halbe Stunde mit Wasser und weißen Wein (von jedem die Hälfte), thut Citronenschale daran und so viel Zucker, als abthig ist. Dann treibt man sie durch einen Durchschlag in einen porzellanenen Suppennapf, legt gerbstete Semmelscheiben hinein, streut Zucker und Zimmt darüber und läßt die Suppe auf Kohlen noch anziehen. Diese Suppe ist man aber auch und meistens kalt. — Man kann die Heidelbeeren auch bloß im Wasser ko-

Heidelbeer, Kalteschaale. Hering. 297

chen, sie versüßen; Semmelbrod in Scheiben hinein thun und sie, wie gesagt, kalt essen.

Heidelbeeren, Kalteschaale mit Milch.

Heidelbeeren werden gewaschen und ist das Wasser abgelassen, in einen Kuch mit geriebenem Brode gethan, nach Belieben mit Zucker versüßt und abgeflossene Milch darüber gegossen. Auf diese Weise kann auch eine Kalteschaale von Milch mit Erdbeeren gemacht; und umgekehrt Heidelbeeren wie die Kalteschaale von Erdbeeren zubereitet werden; zum Gewürzen nimmt man gestossenen Zimmt.

Heidelbeere, gedämpft.

Sie werden ebenfalls bloß mit Zucker und Milch gedämpft, und mit Zucker und Zimmt bestreut. — Man kann die Heidelbeeren auch trocknen. Getrocknet und als Salat sind sie wohlschmeckend zu Braten, wie auch zur Suppe dienlich und vertreten, im Nothfalle, die Stelle der kleinen Kirschen, Weinbeere oder Korinten, wenn man mit ein wenig Zucker nachhilft.

Hering. Ein bekannter, gesalzener Fisch, der in der Küche mancherley Anwendung findet und oft die Stelle der Sardellen vertreten muß und auch vertritt. Hier ein paar Zubereitungen vom Heringe.

298 Heringsgericht. Her. zu mariniren.

Heringsgerichte.

Man wäscht die Heringe sauber ab, legt sie in Milch und giebt ihnen von Zeit zu Zeit frische Milch. Wenn das überflüssige Salz herausgezogen ist, wäscht man sie nochmals mit Wasser ab, schneidet ihnen den Rücken auf, nimmt das Eingeweide und die Rückgräten heraus und steckt an dessen Stelle gehackte Citronenschalen und etwas Butter hinein. Streicht ferner eine zinnerne Schüssel oder eine Kasserolle stark mit kalter Butter aus, legt die Heringe hinein, thut noch Butter, Muskatblumen und ein wenig geriebene Semmel hinzu, und läßt es zusammen gelinde aufkochen. Man kann auch eine Kapernsoße warm dazu geben.

Heringe zu mariniren.

Man nimmt gewässerte, vom Roggen ober der Milch entledigte und nicht getrocknete Heringe, bestreicht sie, mittelst einer Feder, mit gutem Del und läßt sie auf einem Roste ganz gelinde braten, ohne Butter darauf zu tropfen. Nun läßt man sie kalt werden, schichtet sie fest an einander in eine Schüssel oder in ein anderes irdenes Gefäß, legt dazwischen allemal Lorbeerblätter, Rosmarin, Citronenscheiben, grob gestoßenen Pfeffer, nebst Kapern, und bestreuet sie damit. Endlich begießt man sie mit gutem Weinessig; deckt sie wohl zu, beschweret sie, wenn man sie lange aufheben will, und verwahrt sie an einem kühlen Orte oder im Keller.

Wer ein Liebhaber von Briten oder Neun-
augen ist, wird den auf diese Art bereiteten
Hering eben so sehr nach seinem Geschmacke
finden. Man kann diese Heringe mit Kapern
und Citronenscheiben belegen und kalt mit et-
was darüber gegossenem Provenzerble zu Tische
geben. Will man aber diese marinirte Heringe
nicht kalt haben, so kann man sie unter Sauers-
kraut oder unter Rüben gemischt anrichten; ins-
dessen möchte diese Art Speise nur wenige Lieb-
haber finden, wenn man sie warm zu Tische
bringt; allenfalls unter Sauerkraut gemischt,
könnte sie am anziehendsten seyn.

Heringssalat mit Kartoffeln.

Es werden etliche Kartoffeln gesotten, ge-
schält und so bald sie kalt sind, zu Scheiben
geschnitten. Hierauf schneidet man zwey ge-
putzte Heringe, eine Zwiebel und etliche Äpfel
klein würflicht, mengt dies alles unter einander,
thut etwas Pfeffer und ein klein wenig Salz
darunter, und macht sie mit Essig und Del gut
an. Wenn man kalten Kalbsbraten, gesottene
Schnecken und Bologneser Wurst, nicht allzu-
klein geschnitten, mit einigen Kapern unter dies-
sen Salat mengt, so wird er einem italienischen
Salate gleich und ist vortreflich.

Heringssosse, kalte.

Man nimmt dazu einen schönen Hering,
der ein Milchner ist, wäscht, häutet und reißt

nigt ihn, nimmt die Milch heraus und grädet ihn aus. Dann wird der Hering mit 3 hartgesottenen Eyerdottern, ein paar Schalotten und einen geriebenen Borsdorferapfel, in einem Mörser fein gestoßen und durch einen Seiber getrieben. Die Milch vom Heringe wird wohl verrührt, gepfeffert und unter das Durchgetriebene gemischt, sodann alles mit Essig und feinem Dehle zu einer ordentlichen Soose angeschlagen. Zu Rindfleisch, kaltem Rothwildpret und allen kalten Braten, Geflügel ausgenommen, ist diese Soose sehr angenehm. Die kalte Sardellensoose wird eben so gemacht und beyde miteinander vermischt, lassen an den Sarsdellen merklich ersparen, ohne darum an Güte zu verlieren.

Hiefen, Hüfen, Hagen, oder Hainbutten. Die bekannte Frucht der wilden Heden- oder Hagenrose. Sie ist ein nütliches und gutes Küchenmateriale und dient als Conserven, Latwerge, zu Suppen, Soosen, Confituren u. s. w. Hier einige Rezepte.

Hiefen, oder Hainbuttensoose.

Man nimmt drey Loth gedürzte Hainbutten und kocht sie in einer achtel Maas Wein und eben so viel Wasser recht weich, reibt eine Citrone auf Zucker ab, thut den Zucker dazu und wirft auch etliche Citronenscheiben daran. Wenn die Hainbutten oder Hiefen weich

find, so rührt man sie durch einen Durchschlag und setzt sie noch einmal auf, damit sie dick genug werden. Man kann auch ein wenig Mehl in Butter braun gemacht, daran thun, alsdann aber muß es länger kochen, damit man das Mehl nicht schmecke. Besser ist es, wenn die Brühe bloß von den Hainbutten dicke genug wird, ist sie zu dicke, so verdilut man sie mit Wein.

Hiefensuppe, s. m. u. Suppen.

Hiefen, oder Spiegelküchlein.

Man schneidet Oblaten zu 3 Fingerbreiten und 1 Fingerlangen Streifen, oder viereckigen Stücken. Eins von diesen wird allemal in der Mitte mit Hiefenmark dicke bestrichen und das andere Stück darauf gelegt. Man werden die gefüllten Oblaten in der Mitte zusammen gehalten und ringsherum, eines Heines Fingers breit, in einen gebrühten Talg (m. s. diesen) eingetunkt, sodann in Schmalz gebacken und mit Zucker und Zimmt bestreut. Man macht, auf die nämliche Art, auch Spiegelküchlein von Weichsel- und anderer Früchte Mark.

Hiefenzucker.

Die zeitigen Hiefen werden ausgekernt und in eine Schüssel gelegt, damit sie taug werden. Nach etlichen Tagen, wenn sie weich sind, treibt man sie durch einen Seiber, nimmt eben

302 Hirn — Bavesen — Eyerflecke,

eben so schwer, als das durchgetriebene Hiefens-
mark ist, geläuterten Zucker und läßt beides
zusammen eine Viertelstunde in einer messingnen
Pfanne kochen, sonach erkalten und verwahrt
es zum Gebrauche in einem wohl zugebunden-
nen Zuckerglase.

Himbeere, s. Hohlbeere.

Hirn. Es wird von allen Schlächttvie-
ren in der Küche verbraucht, am meisten aber
das Hirn von den Schweinen, Kälbern und
Lämmern, als auch vom großen Wildprete. —
Hier etliche Küchenrezepte zu Hirnbereitungen.

Hirnbavesen (Hirnküchlein).

Man siedet das Hirn (es ist jedes dazu
tauglich), häutet es nach dem Sieden ab und
streut Salz, Pfeffer und klein geschnittenen
Schnittlauch darauf. Alles dieses wird nun ge-
hackt, sodann von altgebackenen Semmeln dün-
ne, feine Scheiben geschnitten, immer eine da-
von nicht allzudick mit Hirnfülle überstrichen
und eine andere trockene Scheibe darauf gelegt.
Ist man mit allen Scheiben fertig, so schlägt
man ein paar Eyer auf, salzt und verrührt sie,
wendet die Hirnschnitten darinn um und bäck
sie im Schmalze schön gelb. Diese Bavesen
dienen als Auflage zu grünen Gemüßern.

Hirn-Eyerflecke, oder Kolladen.

Es wird eine Kreuzersemmel von der Rins-

de befreyt und in Milch eingeweicht, nach einiger Zeit die Milch ausgedrückt, gesalzen und gepfeffert und nun beyseite gesetzt. Indessen ist ein Kalbshirn gesotten und abgehäutet worden, dieses rührt man mit $\frac{1}{4}$ Pf. Butter und der ausgedrückten Semmel wohl ab und schlägt, während dem Rühren, 4 Eyer daran. Nun macht man die gewöhnlichen Eyerflecke, oder Kladen, so viel man zu brauchen glaubt, und füllt jeden mit dem abgerührten Gehirn, rollt sie zusammen, schmiert eine Schüssel mit Butter, legt die gerollten Flecke darauf, übergießt sie mit in Eiern eingerührter Milch und läßt sie in der Röhre braun werden. Ist die Hirnfülle zu weich, so muß man sie mit Semmelmehl verdicken. Diese Hirnflecke kann man trocken aufsetzen, auch, wenn man will, kochende Fleischbrühe mit Eyerdotter abgezogen, als Soopse darüber gießen oder so dazu geben.

Hirnkütschen.

Ein halbes Kalbshirn wird gewaschen und abgehäutet. Bis das Wasser davon abgelaußen ist, läßt man ein wenig Butter zergehen und rührt ihn gleich wieder, ehe er heiß wird, so lange, bis er wieder fest ist. Mit diesem rührt man das Kalbshirn ab. Nun wird ein Ey und noch ein Eyerdotter, ein paar Löffelvoll Milch, eine Handvoll Semmelmehl, Salz und Pfeffer dazu gerührt, Kütschen formirt und in die siedende Fleischbrühe eingelegt. Sie sind bald fern

304 Hirsch. Hirschfleisch zu kochen.

tig. Man kann diese Klbschen auch im Schmalz backen, dann muß aber die Fülle ein wenig mit Semmelmehl verdickt werden. Auf beyde Weisen dienen sie in Suppen, besonders in die sogenannten Ollapotridasuppen (man sehe diese).

Hirsch. Das bekannte Hauptwildpret unter dem, das man unter dem Namen Rothwildpret begreift. Man versteht darunter nicht allein den männlichen Hirsch, sondern auch die Hirschkuh oder das Thier und das Hirschkalb. Sie dienen sämtlich vortrefflich in der Küche und erleiden eine mannichfaltige Zubereitung und unter dieser eine jede derjenigen, die ich unter dem Artikel Haase, ausführte; bloß mit der gebührenden Aufmerksamkeit, indem der Hirschziemer, zum Beyspiel, länger braten muß, als der Haase und so bey Allem. — Da nun unter den Rubriken Rothwildpret und Wildpret noch manche Zubereitung vorkommt, die hierher Bezug hat, so verweise ich dahin und setze nur etliche Zubereitungen des Hirschwildprets hierher.

Hirschfleisch zu kochen.

Man schneidet überhaupt diejenigen Theile des Hirschwildprets, die man nicht zum braten bestimmt, in schickliche Stücken, legt sie in die Essigbajze und häutet sie nachher ab. Will man nun davon kochen, so nimmt man das

Erforderliche aus der Baize, klopft die Stücke ein wenig, salzt und spickt sie mit grob geschnittenem Speck. Nun macht man eine Mischung, nach Erfordern, von Pfeffer, Gewürznelken und gehackten Rosmarin- und Lorbeerblättern untereinander. Sodann gießt man in einen Fußhafen ein Glas Weinessig und ein halbes Glas Wein, legt eine Lage von den Wildpretstücken hinein und bestreut diese mit dem oben bemerkten Gewürzgemische; so fährt man fort, bis alles eingelegt ist. Sofort deckt man den Deckel fest darauf und läßt das Ganze langsam kochen, bis es fertig ist. Man muß manchmal nachsehen, daß sich nichts anlegt und anbrennt und diesfalls ein wenig Essig nachgießen und das Wildpret von dem Boden des Stolltiegels oder Fußhafens mit einem Schöpfelchen losmachen. Ist das Fleisch bald weich, so röstet man ein paar Löffelvoll Mehl in Butter hellbraun, gießt ein wenig Wein daran, rührt es durcheinander und gießt es über das Wildpret, legt auch ein paar Sardellen, die vorher gewaschen und ausgegrätet worden, dazu und läßt das Ganze vollends damit fertig kochen. Nun wird das Wildpret gebrüg in die Schüssel zum Auftragen gelegt, die Brühe durch einen Durchschlag darüber gegossen, das Ganze mit klein geschnittenen Citronenschalen bestreut und heiß zu Tische gegeben. Vermittelt dieser Zurichtung kann man alle Stücke vom Rothwildpret überhaupt, die unter

Rochwildpret verstanden werden, selbst den Kopf und Hals u. gut und nützlich verwenden, und statt anderm Eingemachten zu Tische geben.

Hirschschlegel, gedämpft auf tiroler Art.

Da der Hirschschlegel ganz zu braten oder dämpfen zu groß ist, so theilt man ihn in zwey oder drey Stücke und löst den Röhrenknochen heraus. Diese Theile werden abgehäutet und in die Essigbaize gelegt. Will man nun so ein Schlegelstück zurechten, so nimmt man es aus der Baize, klopft und spickt es mit groben Speckschnitten. Zum Dämpfen spickt man es, neben dem Specke, noch mit einigen Schaalenstreifen von Pomeranzen und Citronen. Sofort werden in einem Stollrein oder Fußhafen Speck: Schinken: und Zwiebelscheiben gesetzt, nach Erfordern Essig und Wein daran gegossen und das Schlegelstück darauf gethan. Oben bedeckt man es mit einem Bogen Schreibpapier, den man nach der Deffnung des Stollreines rund schneidet und auf beyden Seiten mit Butter bestreicht. Nun deckt man den Fußhafen feste zu und setzt ihn über gelindes Kohlf Feuer, sieht auch fleißig nach, daß das Wildpret ja nicht anbrennt, weswegen man manchmal mit einem Schäufelchen auf dem Boden des Fußhafens das Wildpret, den Speck und Schinken lüftet und wenn es zu sehr eingebraten ist, ein wenig Essig und Wein nachgießt.

Hirschwildpret, geb. mit Sardellen. 307

Das Papler wird beym Nachsehen immer heraus genommen und nachher wieder oben darauf gelegt; sollte es zerreißen, so nimmt man immer wieder einen frischen Bogen. Ist das Schlegelstück fertig, so richtet man es an und gießt die Brühe durch einen Durchschlag darüber, bestreut es auch mit klein geschnittenen Citronenschaalen. Man setzt zu diesem wohl schmeckenden Gerichte noch eine Sardellen- oder Kapernsoße besonders auf und es dient als Haupt-Eingemachtes auf die Tafel eines jeden Gastgebots.

Hirschwildpret, gedämpft mit Sardellen.

Da man von Hirschen, außer den Schlegeln und dem Ziemer, eine Menge sogenanntes Kochwildpret bekommt, so ist diese und die vorherstehende Methode am besten, solches gehörig zu verwenden. Man schneidet aus dem Kochwildpret, darunter besonders auch die Vorder-schlegel oder sogenannten Läufe zu verstehen sind, hübsche fleischige Stücke in beliebiger Größe, brät sie etliche Tage, salzt und spickt sie nachher. Man setzt man diese Fleischstücke in einem Fußhafen mit zerlassener Butter auf Kohlfener und läßt sie zugedeckt dämpfen, bis sie eine braune Farbe bekommen haben. Jetzt legt man die Wildpretstücke heraus, schüttet ein wenig Mehl in den Fußhafen, rührt es in dem zurückgelassenem Fette um; so wie es angezeiget hat, gießt man zwey Theile Fleischbrühe

308 Hirschschlegel gebraten. Hobelspane.

und einen Theil Essig und Wein, im Verhältnisse nach der Menge des Fleisches; daran, schneidet einige gewaschene und ausgegrätete Sardellen klein, desgleichen etliche Schalotten oder andere Zwiebeln und fügt diese der Soose bey. Endlich legt man das Wildpret wieder ein; würzt es mit Citronen und Gewürze und läßt es noch eine halbe Stunde in der Soose kochen. Beym Anrichten wird Citronensaft darauf gedrückt; man giebt auch Citronenschülge mit zu Tische.

Hirschschlegel und Hirschziemer gebraten.

Wird, verhältnißmäßig; damit verfahren, wie bey dem Hasen zu braten gelehrt worden ist. Ich bemerke auch noch, daß man das Rind- oder Ochsenfleisch, vom Schlegel, dem Hirschenfleisch gleich, behandeln kann.

Hobelspane.

Diese Art Confect wird auf nachstehende Weise verfertigt. Man schlägt 4 Eyer zu einem Schaum und rührt $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker, auf dem vorher eine Citrone abgerieben worden und den Saft von dieser Citrone, dareunter. Ist der Taig zu flüssig, so macht man ihn mit ein wenig Stärkmehl fester, doch nicht zu feste. Dieser Taig wird dünne auf Oblaten gestrichen, länglichte, schmale Streifen aus diesen geschnitten, welche man über ein rundes

Holz oder Blech, in der Form wie Hobelspanne, krümmt und in der Röhre auf Blech austrocknen läßt.

Hohlbeere, Himbeere, eine Wald- und auch Gartenfrucht, die manchen Nutzen in der Küche und in der Conditorey gewährt. Es giebt von dieser Frucht weiße und rothe, es sind aber die rothen am besten für den Küchengebrauch.

Hohlbeereffig.

Man nimmt zeitige, schöne Hohlbeeren, thut sie in ein Zuckerglas, so viel, daß sie das Glas zum dritten Theile füllen und etliche ganze Gewürznelken dazu. Nun wird das Glas, bis auf zwey Fingerhöhe Raum, mit gutem Weinessig aufgefüllt, mit Papier zugebunden und in die Sonne zum digeriren gestellt. In das Papier sticht man mit einer Nadel etliche kleine Löcher. Wenn die Hohlbeere anfangen blaß zu werden, so wird der Essig durch ein doppeltes Tuch abgeseiht und auf Boutellien gefüllt, im Keller verwahrt. Will man diesen Essig lange aufheben, so vermischt man ihn auf jede Boutellievoll mit $\frac{1}{4}$ Pfund geläuterten Zucker. Er dient den Salateffig zu färben und angenehm zu machen, auch an Essigspeisen und andere saure Zubereitungen. Die im Zuckerglase zurücke gebliebenen Hohlbeeren vermischt man mit eben so viel frischen, zer-

310 Hohlbeere einzumachen — Kalteschaale.

stößt oder zerdrückt beyde, zwängt sie durch ein Haarsieb, kocht den Saft mit geläutertem Zucker ein und verbraucht ihn, nach und nach, zu Soosen verschiedener Art.

Hohlbeere einzumachen.

Man nimmt zeitige große Hohlbeeren 1 Pfund, hierzu $\frac{3}{4}$ Pf. geläuterten Zucker, löst mit ein wenig Rosenwasser den Zucker über gelindem Feuer in einer messingnen Pfanne auf, schüttet die vorher wohl ausgelesenen Hohlbeere hinein und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde lang ganz sachte kochen. Zeigt sich ein Schaum, so wird er abgeschöpft und so, wie die Hohlbeere zu sinken anfangen, nimmt man die Pfanne vom Feuer und, nach nicht völigem Erkalten, schöpft man die Massa behutsam mit einem Löffel in das dazu bestimmte Zuckerglas, bindet dies mit Papier zu und verwahrt's zum Gebrauche.

Hohl- oder Himbeeren; Kalteschaale.

Man pflückt die Himbeere von den Stielen ab und thut sie in einen Topf, setzt denselben in einen Kessel mit kochendem Wasser, daß die Beeren aufspringen, klärt alsdann den Saft ab, kocht ihn mit Wasser, Wein und Zucker eine Stunde und thut etwas Himbeermark dazu. Dann gießt man das Gekochte in einen porzellanenen Napf und läßt es kalt werden. Will man die kalte Schaale essen, so legt man Mandelgebäckenes hinein. Es ist

Hohlbeermark. Hollunder eingemacht. 311

diese Kalteschaale sehr schmackhaft, erfordert aber viel Zucker.

Himbeers oder Hohlbeerkuchen, s. m. unter Kuchen.

Hohlbeermark.

Man treibt recht reife Hohlbeere durch einen engen Seiber und zu dem auf diese Art erhaltenem Mark setzt man eben so schwer geläuterten Zucker bey. Kocht beydes in einer messingnen Pfanne, unter fleißigem Umrühren, ziemlich dicke und verwahrt's in einem steinernen Hasen zum Gebrauche.

Hohlbeersaft oder Syrup.

Recht zeltige Hohlbeere werden ausgepreßt und der Saft über Nacht stehen gelassen, daß er helle wird. Nun gießt man $\frac{1}{2}$ Maas hel-
len Saft zu einem Pfund geläuterten Zucker in eine messingne Pfanne, rührt es wohl untereinander und köcht's bis zur Syrupdicke ein. Ist's erkaltet, so füllt man den reinen Saft auf ein Zuckerglas.

Hollunders oder Holderklüchlein, s. m. unter Klüchlein.

Hollunder oder Holder eingemacht.

Man bricht die Holderblüthen, wenn sie noch grün und unaufgebrochen sind, nebst den Stielen ab, wäscht und brüht sie ein wenig in

starkem Salzwasser, trocknet sie auf einem Tuch und legt sie dann in einen wohlglasierten Topf. Man streut grobkörnig gestossenen Pfeffer darauf und legt Lorbeerblätter dazwischen und begießt alles wohl mit Weingeist, gießt Del darüber und bindet den Topf zu. Man stellt diesen Holder als Salat auf.

Hohlkippen.

Es wird $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und eben so viel Mehl mit einem Ey und etwas süßer Milch glatt angerührt, hierzu thut man noch ein wenig Butter, die geschnittene Schale von einer halben Citrone und $\frac{1}{2}$ Loth gestossenen Zimmt, rührt es mit Milch vollends zu einem nicht allzu flüssigen Teig an und stellt es bey Seite. — Inmittelst wird das Hohlkippeneisen recht heiß gemacht und innen, auf beyden Seiten, mit einer fetten Speckschwarte bestrichen. Nun nimmt man einen Löffelvoll von dem Teig und thut diesen in die Mitte des Hohlkippeneisens, streicht es mit dem Löffel ein wenig auseinander, drückt das Eisen langsam zu und bäckt die Hohlkippe von beyden Seiten hübsch gelbraun. So wie man sie aus dem Eisen genommen hat, wird jede Hohlkippe, noch warm, um ein dazu gehbriges Stück Holz gewickelt und so mit dem Backen fortgeföhren, bis der Teig alle ist. — Sowohl bey den Hohlkippen, als auch bey den Waffeln und bey Allem, was in geschlossenem Eisen gebäcken wird, muß man nicht außer Acht

lassen, daß man jedesmal vorher, ehe man das Gebackene aus dem Eisen nimmt, dieses rings um den Rand abschabt, damit das ausgetretene vom Teig, so verbrannt ist, sauber weggeschafft wird.

Hohlrippen, gefüllt.

Man nimmt die vorstehend beschriebenen Hohlrippen und legt sie, so wie sie aus dem Eisen kommen, zwischen zwey hölzernen Teller, immer eine auf die Andere und setzt sie an einen kühlen und feuchten Ort, damit sie zähe werden und nicht brechen. Nun hackt man $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln und vermischt diese mit $\frac{1}{4}$ Pf. gestoßenem und gesiebtem Zucker, mit $\frac{1}{2}$ Loth verschiedener gestoßener, hierher sich schickender Gewürze, mit geschwittenem Citronate und Citronenschalen. Dies Alles wird mit Eyerweiß und Citronensaft zu einer etwas steifen Fülle angerührt, gerade so, daß man diese bequem aufstreichen kann. Die, zwischen den Holztellern gestandenen Hohlrippen, wenn sie zähe geworden sind, werden mit der Fülle messerrückendick bestrichen; auf ein Blech gesetzt und in der Abtheilung schön gelb gebacken. Man muß sie gleich, vom Backen weg, über das Hohlrippenholz krümmen, denn so wie sie kalt geworden sind, lassen sie sich nicht mehr biegen, sondern zerbrechen.

314 Hohlkippen von Quitten — Mandeln.

Hohlkippen von Quitten oder von Äpfeln.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund im Wasser nur schwach gesottene zeitige Quitten, schält und kernt sie aus und reibt sie auf dem Reibeisern. Hierzu wird $\frac{1}{2}$ Pf. geläuterter Zucker genommen und die Quitten, mit Zusatz von ein wenig Rosenwasser, weich gekocht. Nun nimmt man 3 Eyerweiß, schlägt solche in einer Schüssel wohl ab und rührt zugleich 4 Loth Mandelmehl und die gekochten Quitten darunter, setzt auch von einer Citrone das abgeriebene Gelbe und $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt zu. Endlich werden noch 4 Eyerdottern unter die Massa gerührt, das Hohlkippeneisen warm oder heiß gemacht gemacht und im Backen eben so verfahren, wie oben bey den gewöhnlichen Hohlkippen gelehrt worden ist. Will man Äpfelhohlkippen machen, so nimmt man, statt Quitten, noch etwas harte Borsdorferäpfel und verfährt auf vorgeschriebene Weise.

Hohlkippen von Mandeln.

Es werden 4 Loth Butter mit einem Ey abgerührt, $\frac{1}{4}$ Pf. gestoßene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pf. gestoßener Zucker und $\frac{1}{4}$ Pf. feinstes Mehl dazu gethan, auch eine Mischung von gestoßenen Zimmt, Melken und Cordamouern $\frac{1}{2}$ Loth, nebst klein geschnittenen Citronenschalen beygefügt. Endlich macht man das Ganze, nach Belieben, mit $\frac{1}{8}$ Maas Wein oder $\frac{1}{8}$ Maas

Hohlkippen mit saur. Rahm. Honig. 315

Rahm zu einem Laige an und verfährt damit bey dem Backen eben so, wie bey den vorherbeschriebenen Hohlkippengattungen. Da unter dem Mandelhohlkippenaig Butter ist, so darf man diesen Laig ja nicht zu dünne machen, indem der Butter in dem Hohlkippenaigen schmilzt und sohin bey einem zu dünnen Laige ganz heraus laufen würde.

Hohlkippen mit saurem Rahm.

Man nimmt hierzu eine Viertelmaas guten und nicht zu alten sauren Rahm, ein Ey, eine Handvoll gestoßene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pf. gestoßenen Zucker, die Schale von einer halben Citrone, 1 Loth Citronat und 1 Loth Pomeranzenschalen, alles recht fein geschnitten und nach Belieben mit gestoßenen Zimmt und Gewürznelken versetzt. Alles genannte wird gut untereinander gerührt und so viel Mehl beygemischt, daß der Laig die Dicke erhält, wie der, woraus man Mehlspezien macht. — Uebrigens werden diese Hohlkippen wie die vorstehenden gebacken.

Honig. Dieses bekannte Produkt der Bienen findet auch in den Küchen, zum Versetzen der Speisen, Anwendung, ist auch, bey mehreren Gegenständen, besser als der Zucker; allein hierzu muß der Honig geläutert seyn. — Ich setze demnach zwey Läuterungsarten des Honigs hierher.

316 Honig einfach — ganz zu reinigen.

Honig einfach zu läutern.

Man thut, nach Belieben, Honig in einen messingnen Kessel oder Pfanne, setzt diese über ein Kohlfeuer, rührt es beständig um und schäumt es so lange ab, als sich nur der mindeste Schaum zeigt. Wenn man ein ganzes Ey in den Honig über dem Feuer wirft und es sinkt unter, so ist die Läuterung vollendet. Ist der Honig Anfangs zu dick, so gießt man ein wenig Wasser daran. Dieser leicht und einfach geläuterte Honig dient zu Compoten und zu Soosen, besonders sauern, dem Zucker gleich. Nachstehende Art ist feiner.

Honig, Mittel denselben ganz zu reinigen.

Man nimmt auf 6 Pfund Honig $1\frac{3}{4}$ Pf. Wasser, 5 Loth gepulverte reine Kreide, 10 Lth. ausgeglühte und gepulverte Kohle, das Weiße von 3 Eiern, welches mit 18 Loth Wasser abgerührt wird. Den Honig, das Wasser und die Kreide, thut man in einen kupfernen Kessel, dessen Inhalt $\frac{1}{3}$ mehr faßt, als das Ganze beträgt, und kocht diese Dinge ein paar Minuten lang. Nun rührt man die Kohle mit einem Löffel recht gut darunter und setzt das Kochen noch ein paar Minuten fort. Alsdann nimmt man den Kessel vom Feuer und läßt die Flüssigkeit $\frac{1}{4}$ Stunde abkühlen, worauf sie durch ein wollenes, vorher heiß ausgewaschenes Seichtuch, geseiht wird. Die durchgeseichte

Flüssigkeit giebt einen feinen, zuckergleichen Syrup, der statt geläutertem Zucker kaku gebraucht werden. Die in dem Seihtriche zurückbleibende Masse wird mit kochendem Wasser übergossen, bis alle Süßigkeit ausgezogen ist und das durchgeseichte Wasser, bey einer künftigen Reinigung des Honigs, statt des reinen Wassers, gebraucht, oder man läßt es bis zur Syrupdicke verdünsten und braucht es wie ordinäres Syrup. Die Kohlen müssen vor der Anwendung gut ausgeglüht und mit Wasser ausgelaugt werden.

Hopfen, Hopfenkeime, die Sprossen der Hopfenwurzeln, sehe sie über die Erde, herauswachsen; sie sind ein Gegenstand für die Küche und auch vorzüglich ein gutes, angenehmes Frühjahrgemüse, das dem Spargel gleich zugerichtet wird.

Hopfungemüse.

Die Hopfenkeime werden gehörig gepuzt, nämlich das untere Harte weggebrochen oder abgeschnitten, gewaschen und im Calzwasser weich gebrühet. Das Wasser läßt man durch einen Seiber ablaufen und richtet unmittelbar die Soose über den Hopfen her. Man läßt in einem Fußhafen ein Stücklein Butter zergehen und rührt, nachdem der Hopfen viel oder wenig ist, ein oder zwey Löffelvoll feines Mehl hinein, röhret dies ein wenig und rührt es mit

818 Hopfensalat. Hühner gebraten.

guter Fleischbrühe an. Man schüttet man den Hopfen dazu und läßt ihn noch etwas mitkochen. Will man diesen Hopfen als Gemüse geben, so wird er mit Lammis- oder Kalbfleisch-Karbonden belegt, aufgetragen; will man ihn aber über junge Lappn oder Hühner zu Tische fördern, so werden diese vorher abgefotten und der Hopfen, samt der Soose, darin er bereitet worden, über diese angerichtet.

Hopfensalat.

Man richtet den Hopfen so vor, als wenn er als Gemüse sollte behandelt werden. So wie er gebrüht und das Salzwasser durch den Sieber abgelassen und kalt geworden ist, wird er in die Salatschüssel gethan, Essig, Del, Pfeffer und Salz untoreinander gemischt und über den Hopfen gegossen, abgeschüttet und wieder darüber gegossen, so ist der Salat fertig.

Hüfen, s. m. Hiefen.

Hühner, sowohl erwachsene, die man alte nennet, hauptsächlich aber die jungen, sind ein bedeutender Gegenstand für die Küche und die Zubereitungsarten derselben sind mancherley. Die nachstehenden Bereitungsarten verstehen sich bloß von jungen Hühnern.

Hühner gebraten.

Das Vorrichten der Hühner, nämlich das gehörige Schlachten, Brühen, Putzen und Aus-

Hühner gedämpft — in eigener Brühe. 319

nehmen derselben, versteht sich von selbst. Gebraten werden übrigens die jungen Hühner wie die Kapauen (m. s. diese), entweder am Spiese oder in der Pfanne, nur werden sie viel eher fertig, worauf, und auch beim Vorrichten, besonders zu sehen ist, daß man sie beim Abbrühen viel mehr in Acht nehmen muß, damit sie nicht verbrüht werden und die Haut verreisst und mit den Federn herunter geht.

Hühner gedämpft.

Man läßt Butter in einem Fußhafen oder in einer Kasserole zergehen, legt die abgetrockneten und in Mehl umgewendeten geviertelten Hühner hinein und dämpft solche auf beyden Seiten geth. Dann gießt man gute Fleischbrühe daran, thut gereinigte, gekochte Moreheln, Muskatennuß, Salz, Citronenschale, eine mit Nelken gespickte Zwiebel und Lorbeerblätter dazu, läßt alles gelinde durchkochen und thut noch, vor dem Anrichten, klein gehackte, gewässerte und ausgegrätete Sardellen dazu, wenn zuvor die Citronenschaale, Zwiebel und Lorbeerblätter herausgenommen worden sind.

Hühner à la Daube, s. m. Daube.

Hühner in ihrer eigenen Brühe.

Wenn das Huhn zum Kochen gehörig zubereitet ist, so spickt man es mit Speck und Schinken und steckt in den Leib Peterfilkraut,

320 Hühner mit englischer Brühe.

ein wenig Rosmarin und eine kleine gespaltene Zwiebel. Nun legt man das Huhn in einen Fußhafen, pfeffert und salzt es, thut ein wenig Butter, ein paar Citronenscheiben, ein wenig Fleischbrühe und, wenn man will, ein Glas Wein, oder aufferdem mehr Fleischbrühe hinzu und läßt alles dies mit dem Huhn gelinde dämpfen. So wie das Huhn fertig ist, legt man es auf die Schüssel zum Auftragen und gießt die Brühe durch einen Durchschlag darüber. Zu dieser Zubereitung müssen große junge Hühner genommen werden; man kann auch das Spicken unterlassen und die Speck- und Schinzenscheiben auf den Boden des Fußhafens und die Hühner darauf legen.

Hühner gebraten mit englischer Brühe.

Die Abends zuvor geschlachteten Hühner werden am Spiese gebraten und dazu folgende Brühe gemacht: Man rührt nämlich Butter, ein wenig Mehl, Wein, Fleischbrühe, drei Eyerdotter, Muskatblüthen, Citronenschalen, Zwiebeln und Lorbeerblätter, geschnitten, zu einer Brühe ab, gießt sie auf eine Schüssel und richtet die Hühner darauf an. — Etliche hart gekochte Eyerdotter werden gehackt, würflicht geschnittenes in Butter gelbbraun gebackenes Weißbrod und würflicht geschnittene Citronenschale können, wechselsweise, darüber gestreut werden. Man kann auch diese Brühe in einen

Hühner mit schwarz. Brühe — gebacken. 321

Soosennapf besonders und die Hühner gebraten trocken aufsetzen,

Hühner mit schwarzer Brühe.

Wenn die Hühner abgeschlachtet werden, so fängt man das Blut in Essig auf, theilt sie in vier Theile, die man in heißer Butter braun werden läßt. Hierauf legt man sie in einen Topf, thut geriebenes in Butter braun geröstetes Roggenbrod dazu, gießt das Blut und Wein oder auch Fleischbrühe, nebst Nelken hinein, läßt es mit einander kochen und, daß das Blut nicht gerinne, rührt man es fleißig um; dann wird es angerichtet, so wie es fertig ist.

Hühner mit Morcheln oder mit Spargel.

Man kocht die Hühner im Salzwasser fertig und stellt sie warm beiseite. Nun nimmt man gewaschene Morcheln, kocht diese mit einer guten Kraftbrühe auf, streut etwas Semelmehl und ein wenig Gewürz daran, legt die abgefottenen Hühner darein, läßt sie damit anziehen und richtet sie an. Mit Spargel zubereitet, ist's das Nämliche, man nimmt statt Morcheln diesen.

Hühner gebacken.

Es werden hierzu keine starken und großen Hühner genommen. Man schneidet sie in Viertel, schränkt Kopf und Füße, wie gewöhnlich

822 Hühner: Topfbraten — frilaffirt.

Beim Braten geschieht und siedet sie in gesalzenem Wasser eine Viertelstunde. Nun legt man die Hühnervierteln auf einen Sieber, damit sie abtropfen und kalt werden. Zu einem ganzen Huhn oder 4 Vierteln nimmt man 2 Eyer, schlägt diese zu einem Schnee, bestreut die Hühner mit Semmelmehl, worunter ein wenig gestoßene Muskatblüthe gemischt worden ist, wälzt sie dann in dem Eyerschnee herum und bäckt sie im heißen Schmalz, wie anderes Schmalzgebäck. Junge Tauben kann man eben so behandeln.

Hühner: Topfbraten.

Man nimmt hierzu die kleinsten jungen Hühner, und richtet sie vor wie zum Spießbraten, reibt sie auch wohl mit Pfeffer und Salz ein. Nun legt man in einen Fußhafen eine Speckscheibe und ein Stückchen Butter, die Hühner zuerst mit der Brust darauf, wenn sie, wenn sie auf der einen Seite gelb sind, um, und sind sie auf beyden Seiten gelb, so gießt man ein wenig Fleischbrühe daran, damit sie eine kurze Soose bekommen. Gewöhnlich sind sie in einer halben Stunde fertig. Sie dienen vortreflich als Zwischenpeiße zwischen dem Gemüse und Eingemachten, oder als Voressen vor dem Rindfleisch.

Hühner frilaffirt.

Man zerlegt die Hühner in kleine Stücke;

zerläßt ein Stück Butter in einem Tiegel, dämpft die Stücke darinnen eine halbe Stunde lang zugebedt und schüttelt sie zuweilen um. Zu einem Huhn gießt man ungefähr ein achtel Maas Fleischbrühe, schneidet von einer halben Citrone dünne Scheiben, thut sie nebst etwas Muskatblüthe, einigen Lorbeerblättern und einer mit Nelken bestückten Zwiebel belegen, läßt es noch eine Weile kochen, nimmt zuletzt geriebene Semmel dazu, um die Brühe dicklich zu machen.

Hühner-Ragout.

Die Hühner werden mit kochendem Wasser und einem Stückchen Butter ans Feuer gesetzt und gekocht. Gefottene Krebse werden ausgebrochen, das Fleisch aus den Scheren wird mit den Hühnerlebern, etwas Speck, geriebenen Weißbrod, etlichen Eiern, Salz, klar gehackter Petersilie und Citronenschalen, wenigen Muskatblüthen untereinander gehackt, die Krebschilde damit gefüllt und zuletzt mit den jungen Hühnern ein wenig gekocht. Die übrigen Krebschalen und Füße ic. stößt man klein macht, etwas weniges Mehl braun, thut beydes mit einer ganzen Zwiebel und etwas ganzer Petersilie in ein Gefäß, gießt von der Hühnerbrühe darauf und läßt es durchkochen, streicht es denn durch einen engen Seiher, thut die Hühner, nebst den gefüllten Krebschilden und Schwänzen dazu, läßt es nochmals miteinander

der nur wenig aufkochen und richtets an. — Die alten Hühner werden blos zu Kraftbrühen, zu Sulzen und mit Reis, Gerste, Nudeln oder Sago gekocht, in der Küche verwendet.

Hügelbrod.

Das Hügel- = Schuß- oder Klezengbrod, aus gedürzten Birnschnitzen gemacht, wird folgender Gestalt bereitet. Man nimmt 1 Pfund gute dürre Birnschnitze, schneidet die Stiele davon, sticht das Kernhaus mit den Kerneu heraus und siedet sie mit $\frac{1}{4}$ Pf. dörren Zwetschgen und $\frac{1}{4}$ Pf. dörren Aepfelschnitzen, nicht allzuweich. Nun gießt man die Brühe ab, kernt die Zwetschgen aus und thut alles zusammen in einen großen Hasen, gießt einen Schoppen oder $\frac{1}{4}$ Maas Wein und ein Gläschen Kirschenwasser darauf, würzt's auch, nach Belieben, mit Zimmt, Gewürznelken, Pfeffer und Citronenschaalen, Anis und Fenchel und läßt's über Nacht stehen. Des andern Tags läßt man die Massa bey einem Bäcker unter eine verhältnißmäßige Quantität gemischten und unbefegenen Brodtaig kneten, daraus einen Brodlaib formiren, aufgehen und gehdrig backen.

J.

Jägerschnitten.

Eine Gattung Confect, das folgendermaßen bereitet wird. Man schlägt 4 Eyerweiß zu Schaum, rührt $\frac{1}{2}$ Pf. gestoßenen Zucker und $\frac{1}{2}$ Pf. gestosene Mandeln darein, fügt kleingeschnittene Citronenschalen, Citronat, Zimmt und Nelken, nach Erfordern, bey und macht alles zu einem Teig. Dieser wird auf Oblaten eines Messerrückensdicke gestrichen, dann schneidet man Fingerslange und zwey Fingersbreite Stücke daraus, setzt diese auf Blech und bäckts in einem nicht allzuheißen Ofen.

Jesuitenbrod.

Man zerklöpft 4 frische Eyer und rührt $\frac{1}{4}$ Pf. gestoßenen und gesiebten Zucker nach und nach darunter. Hierauf rührt man auch $\frac{1}{4}$ Pf. feines Mehl nach und nach darein, formirt einen Teig und macht Zuckerbröckchen daraus, die man auf Blech hübsch gelb bäckt.

Indian, s. wälscher Hahn.

Johannisbeeren einzumachen.

Die Johannisbeeren müssen recht zeitig seyn, dann zupft man sie von den Stielen und nimmt zu $\frac{1}{4}$ Pf. abgezupfter Beere $\frac{3}{4}$ Pf. geläuterten Zucker. In diesem kocht man die Beere bis die Masse sulzig wird, stellt sie vom

326. Johannisbeer: Gelee — Saft.

Feuer weg und wenn sie abgekühlt ist, füllt man sie in einen steinernen oder porzellanenen Topf zum Aufbewahren.

Johannisbeer: Gelee.

In einen zweymäßigen steinernen oder ganz glasierten Hafen thut man fast zwey Maas recht reife abgezapfte Johannisbeere, bindet den Hafen mit einem dünnen und reinen Tuche zu und setzt ihn in eine tiefe Pfanne oder Kessel mit heissem Wasser, daß er über die Hälfte darein zu stehen kommt. Nach einem viertelstündigen Sieden, läßt man den Saft durch das übergebundene Tuch, ohne es aufzumachen, in ein reines Geschirr laufen und setzt den Topf wieder in das kochende Wasser. Wenn das Verfahren noch drey- oder viermal wiederholt worden ist, und kein Saft mehr durch das Tuch läuft, so nimmt man den erhaltenen Saft und kochet ihn ein. Zu einem Pfunde Saft nimmt man 20 Loth geläuterten Zucker und siedet beides in einer messingigen Pfanne, bis sich es sulzt. Nachdem die Sulze etwas erkaltet ist, füllt man sie in Porzellantöpfe zum einstigen beliebigen Gebrauch.

Johannisbeerkuchen, s. u. Kuchen.

Johannisbeersaft.

Dieser wird eben so bereitet, wie der Hohlbeersaft. M. s. diesen.

Jus, teutsch ausgesprochen Schül, ist nichts anders, als eine von verschiedenem Fleisch, Wurzelwerk und ausgepreßtem Saft von gebratenem Fleische und Gefügel, zubereitete vorzügliche Kraftbrühe. Man bereitet sie, wie nachstehend folgt.

Jus oder Schül zu machen.

Man nimmt Kind- oder Ochsen- auch Kalbs- und Hammelfleisch, am besten alles dies untereinander und zwar lauter solche Stücke, die man nicht schicklich, weder gesotten noch gebraten, auf den Tisch setzen kann, schneidet es klein und setzt es in einem Fußhafen, wohl verdeckt, über Kohlfener, gießt Wasser oder schwarze Fleischbrühe daran und läßt es, so langsam als möglich, kochen, rührt es auch, damit es nicht anbrennt, manchmal auf. Nun pugt man allerley Wurzeln und Kräuter als: Zellerie, Skorzonaer, gelbe Rüben, Peterfilla Kraut und Wurzeln, Poreh, Morcheln u. dgl., schneidet alles klein und wirft es zu dem Fleisch in den Hafen, wenn es schon eine Weile gesotten hat. Ferner werden alle Bratenabgänge, so abgetragen worden, das Fleisch zerschnitten und die Weiner zerschlagen, auch mitgekocht. Die Bratenstücke dürfen von allen Gattungen Braten und Gefügel, nur nicht von sauergebratenen seyn. Endlich legt man auch geschnittene schwarze Brodrinde und ein paar Schnitze Schinken dazu, auch etliche ganze Pfefferkör-

ner und läßt alles miteinander kochen, bis das Fleisch zerfällt. Nun giest man die Brühe durch ein Haarsieb, schöpft das Fett rein davon ab, so ist die Kraftbrühe fertig. Das langsame Kochen ist ein Haupterforderniß bey dieser Brühezubereitung, sie wird dadurch besser und auch heller. Man kann das im Haarsieb Zurückbleibende mit schwacher Fleischbrühe nochmalen auskochen und erhält noch eine gute Brühe zur Kochung verschiedener Gemüße. Die Schü oder Kraftbrühe wird zu braunen Suppen und allen braunen Uebergüssen, auch zu Potagen und Ragous verwendet. Man kann dieser Kraftbrühe auch noch, nach Belieben, einen besondern Beygeschmack geben, wenn bey der Anwendung derselben und für Gegenstände die diesen Beygeschmack vertragen, Citronenschaale, Pomeranzenschaale, Schalotten, Trüffel, jedes für sich, darinnen aufgekocht wird.

In vornehmen und großen Küchen, wo eine Speisezubereitung nicht für gut und schmackhaft gehalten wird, auffer sie kostet viel und gränzt an Verschwendung: wird meine vorstehende Vorschrift sehr getadelt und verachtet werden. — Man ist dort gewohnt das beste Fleisch, den köstlichsten Braten, das theuerste und beste Geflügel ic. zu der Zubereitung vom Topf und Spiese weg zu nehmen. Ich habe mich bloß des Abhubs von der Tafel und des Abgangs oder der nicht mehr zum Aufsetzen auf den Tisch geeigneten frischen Fleisches

bedient und zwar um nützlich zu sparen. Ich kann indessen aus Erfahrung versichern, daß meine, nach vorstehender Vorschrift gefertigte Suppe, sich mit jeder derjenigen, die in einer vornehmen Küche gefertigt worden, in Anbetracht der Güte wird messen können und man doch dabey wohl die Hälfte der Kosten erspart.

K.

Käbgliau, s. m. Cabliau.

Käs. Ein bekannter Küchengegenstand, wo er zu mancherley Zubereitungen nicht fehlet darf, der aber auch ein Hauptstück beym Nachtsisch ist. Die besten Käse für den Küchen- und Tischbedarf sind die Parmesan- oder Rodi-Käse; die ächten Schweizer- Edamer- und die englischen Käse. Bereitungen hat man davon

Käsuppe.

Für 4 Personen Suppe nimmt man 4 Lth. Parmesankäse, reibt diesen und setzt ihn mit einer halben Maas Fleischbrühe und $\frac{1}{4}$ Maas Wasser, in einer Pfanne, über das Feuer und läßt ihn aufkochen. Die Brühe wird nun durchgeseiht, mit $\frac{1}{8}$ Maas sauern guten Rahm angerührt, ein wenig Butter und Ingwer beygesetzt und so damit aufkochen lassen. Man richtet diese Suppe über gebähete Semmelschnitten an.

Käsebackenes.

Man nimmt geriebenen Parmesankäs, nach Belieben und Erfordern, schlägt Eyer daran, mengt geriebenes Semmelmehl darunter, mit etwas Zucker und macht daraus eine Fülle. — Diese streicht man auf viereckigte Oblatenstücke, wohl Messerrückendicke, bedeckt mit gleichgroßen Oblatenstücken das Bestrichene, punkt es ringes um an den Enden in zerklopftes Ey und bäckt's aus heißem Schmalz. Dieses Gebäckene dient zur Garnirung grüner Gemüse.

Käsekrappen.

Aus $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenem Käse, welche Sorte es ist, dieß gilt gleich, und $\frac{1}{4}$ Pf. feinem Mehle, mit Eyern nach Erfordern, zu einem Teige gemacht und diesen mit ein wenig Salz und Muskatblüthe gewürzt, formirt man einen kleinen Käselaib und bäckt ihn in Schmalz schön gelb.

Käseknudeln, gebacken.

Man rührt mit 3 Eyern, 4 Loth zerlassenen Butter, 6 Eßlöffelvoll Rahm, 2 Eßlöffelvoll dicke Weißbierhefe und 8 Eßlöffelvoll geriebenen Käse, einen Teig an, salzt ihn ein wenig und macht ihn mit so viel feinem Mehl so dicke, wie der Teig zu einem mürben Kuchen gewöhnlich ist. Diesen Teig klopft man so lange, bis er sich vom Eßlöffel schält und läßt ihn bey gelinder Wärme aufgehen. Ist dies ge-

schehen, so macht man Fingerslange und eben so dicke Nudeln davon, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett und bäckt sie, wenn sie alle beysammen sind, im heißen Schmalz schön gelb.

Käskuchen, s. m. unter Kuchen.

Käsnudeln, s. m. bey Dampfnudeln.

Kaffee, s. unter Getränke.

Kaffeebrod, s. m. Brod zum Kaffee.

Kaffeeküchlein, s. m. Kuchen.

Kaiserkuchen, s. unter Kuchen.

Kalbfleisch, ist eins mit der gebräuchlichsten Fleische in der Küche und erleidet vielerley Zubereitungen. Indessen, da sich das Kalbfleisch nicht lange hält, sondern gerne anlauft und übelriechend wird, so ist dessen Verbrauch bloß in den Wintermonaten von Nutzen. In den wärmern Monaten muß man das Kalbfleisch, wenn es nicht vom Schlachten weg gebraucht werden kann, in ein reines Tuch einschlagen, so, daß keine Luft dazu kommen kann und an einem kühlen Orte aufheben oder in den Keller setzen. Auf diese Weise verwahrt, hält es sich etliche Tage. Nun folgen hiernächst mehrere Zubereitungen des Kalbfleisches,

332 Kalbsbraten am Spies — mit Senf.

Kalbsbraten am Spiese.

Am Spiese wird er besser, als im Ofen. Man wässert ein Nierenstück 2 Stunden in frischem Brunnenwasser ein, dann steckt man es an den Spies, so, daß es nicht schwankt, bestreut es mit Salz, setzt eine Bratpfanne darunter und begießt es etliche Male mit kochendem Wasser. Dieses erste kochende Wasser gießt man weg, wie bey allen Spiesbraten. Dann schmilzt man frische Butter und begießt es damit, bis es fertig ist. Auf einen Braten von 8 Pfund, kann man ein halbes Pfund Butter nehmen. Man muß langsam und saftig braten, auch das Feuer nicht allzu nahe legen. Wenn man den Braten anrichtet, so legt man die Seite mit der Niere oberwärts. Hat man einen Kalbsbraten ohne Niere, so kann man die eine Seite mit Citrone und Speck spicken und sie mit der gespickten Seite oberwärts, auf die Schüssel legen. In der Röhre gebraten, muß der Braten in der Bratpfanne auf einem Roste liegen,

Kalbsrücken gebraten, mit Senfsoose.

Der Kalbsrücken, wozu man auch den Hals noch nehmen kann, wird gewaschen, mit Salz eingerieben und in einem Fußhafen, auf dessen Deckel man auch Kohlen legen kann, über Kohlen, mit Schalotten, Butter, auch etwas Speck, gedämpft. Nach einiger Zeit, wenn das Fleisch schön gelb ist, gießt man ein

wenig Wein und Fleischbrühe daran. Ist das Fleisch weich, so legt man es auf eine Schüssel und stellt es beyseite, doch so, daß es warm bleibt. Die Soose wird durch einen Seiber gegossen, mit ein paar Löffelvoll Senf, zwey zerührten Eyerdottern und den Saft von einer Citrone vermischt, ungerührt, heißgemacht und auf die Schüssel gegossen, die aufgetragen werden soll, das Fleisch hincingelegt und sogleich servirt.

Kalbfleisch zu kochen.

Man wässert das Kalbfleisch eine halbe Stunde ein, setzt es mit Flußwasser auf, kocht es und schäumt es rein ab, thut auch etwas Lorbeerblätter und Englisch Gewürz hinzu. — Wenn es eine Stunde gekocht hat, so nimmt man es aus dem Topfe, legt es in eine irdene Schüssel, gießt kaltes Brunnenwasser darauf, läßt es eine Viertelstunde damit stehen, pust indessen die unreine Haut ab, legt es dann wieder in den Topf, gießt die Brühe durch ein Brühsieb wieder darauf und läßt es kochen, bis es fertig ist. Man nimmt zum Roagen gern eine Brust, wenn man sie haben kann. Auf jede Person rechnet man ein halb Pfund Fleisch, hat man aber Fremde, so muß man etwas mehr nehmen. Man setzt dieses Fleisch statt dem Rindfleische, zur Abwechslung, auf, man muß daher eine Brust von einem schweren Kalb nehmen, oder einen halben Schlegel.

334 Kalbfleisch à la D. Kalbschlegel geb.

Kalbfleisch à la Daube,

Man nimmt einen ganzen Kalbschlegel, blanshirt ihn ein wenig in siedendem Wasser, thut ihn wieder heraus und spickt ihn mit grob geschnittenem Speck, Nelken und Pfeffer. Hierauf wickelt man den gespickten Kalbschlegel in eine Serviette, legt sie in einen Kessel, gießt Weinessig und Wasser darauf, bis alles damit bedeckt ist; wirft ferner allerley Küchenkräuter und ganze Zwiebeln hinein und läßt alles zusammenkochen, bis es fertig ist. Sodann nimmt man es vom Feuer und läßt es an einem kühlen Orte auskühlen. Wenn nun dieses Essen gleich ganz weich gekocht wäre, so kann es dennoch in der Serviette nicht zerfallen, sondern wird, wenn es wieder kalt geworden ist, aufs neue ganz feste. Beym Anrichten wickelt man den Kalbschlegel aus der Serviette, legt ihn auf eine Schüssel ohne Soose und garnirt ihn mit Citronenscheiben. Man giebt dieses Essen kalt zu Tische und Senf, nebst Essig und Del dazu.

Kalbschlegel gedämpft.

Von dem Kalbschlegel wird das Häutige abgezogen und derselbe mit grob geschnittenen, in Pfeffer und Salz umgewendeten Speck, gespickt. Indessen läßt man in einem Tiegel Speck braten, zu welchem man noch, wenn er ausgebraten ist, etwas Butter thut. Der Schlegel wird alsdann mit Salz und Mehl berie-

Kalbsbrust in ihrer eigenen Brühe geb. 335

ben in den Tiegel gelegt und wenn er einige Zeit gebraten hat, werden in Scheiben geschnittene Zwiebeln dazu gethan; hernach, wenn er auf allen Seiten braun ist, gießt man kochende Fleischbrühe hinzu, und läßt etliche Lorbeerblätter, ein paar Nelken und ganzen Pfeffer mitkochen, endlich kommen noch Sardellen dazu, auch gekochte Morcheln und man läßt die Brühe kurz einkochen. — Zuweilen wird eine gemischte Brühe mit der Brühe von dem gedämpften Fleische gemacht. Die beyden Brühen rührt man untereinander, gießt sie wieder über das Fleisch und läßt alles wohl anziehen, weswegen auch, z. B. eine Löffel-Morchel- und Champignonbrühe, muß gemacht werden, ehe das Fleisch ganz fertig ist, damit man sie gleich bey der Hand hat, so wie angerichtet wird.

Kalbsbrust in ihrer eigenen Brühe zu dämpfen

Man legt eine Kalbsbrust nebst ein wenig Fleischbrühe, einem Glase weißen Wein, einem Bündelchen guter Gartenkräuter, klein geschnittenem Wurzelwerk, einer Zwiebel, etwas Pfeffer und Salz in einen Fußhafen oder Dämpftopf und läßt es langsam dämpfen, bis es mürbe ist. Hat es genug gedämpft, so wird die Brühe geschäumt, durchgossen und über das Fleisch angerichtet.

Kalbsbrust in einer Sulze.

Aus einer Kalbsbrust werden alle Belner ausgebläst, nur das Knorpellichte wird darin gelassen. Nun wird sie gewaschen, mit Salz, grobgestoßenem Pfeffer, Gewürznelken und kleingeschnittenen Citronschalen überstreut. Sofort rollt man die Brust zusammen, so, daß sie einer Wurst gleicht und umwickelt sie mit Bindfaden. Hierauf wird die Brust mit Wasser, Wein und Essig, zu gleichen Theilen, einer gespaltenen Zwiebel, etlichen Lorbeerblättern und zwey gespaltenen Kälberfüßen, in einem Fußhafen über das Feuer gesetzt und gekocht. Ist sie weich genug, so nimmt man sie heraus, seiht die Brühe durch, legt etwas geraspeltes Hirschhorn, in ein leinenes Tüchlein gebunden, die Schale von einer Citrone, ein halbes Loth im heißen Wasser aufgelöste Hausenblase und die Kalbsfüße dazu und stellt dies alles wieder zum Feuer. Ist nun die Brühe bis auf eine gute halbe Maas eingekocht, so nimmt man sie vom Feuer und läßt sie durch ein wollenes Tuch laufen, damit sich das Fett anhängt und zurücke bleibt. Sogleich, wie dies geschehen und die Sulze noch warm ist, wird sie durch eine Serviette, zwey Fingerhoch auf die Schüssel gegossen, in welcher die Brust soll aufgetragen werden; geht die Sulze nicht gerne durch, so macht man sie warm und zwingt sie durch. — So wie die Sulze kalt ist, legt man die Brust darauf und garnirt sie neben herum mit blau-

Kalbs-Frikase — Braten; Ragou. 337

gesottenen großen Grundeln und ausgeschälten Krebschwänzen. Endlich wird die noch übrige Sulze etwas warm gemacht, der Saft von einer Citrone darein gedrückt und über die Brust gegossen, diese an einen kühlen Ort gestellt, damit das Gelee gehdrig anzieht. Es ist dieses in der Zurichtung ein mühsames, aber auf der Tafel ein stattliches und gutes Gerichte.

Kalbs-Frikasee.

Das in Stücken geschnittene Kalbfleisch wird mit kochendem Wasser gebrühet und mit etwas Mehl rein abgetrocknet. Nachher wird es mit Wasser, Salz, etlichen Lorbeerblättern und etwas ganzer Würze ans Feuer gesetzt und gekocht. Wenn es bald fertig ist, wird es abgenommen, die Brühe durch ein Tuch gegossen, ein Stückchen Butter, Citronenscheiben mit der Schale dazu gethan, nochmals miteinander durchgekocht und zuletzt die Brühe mit ein paar Eyerdottern abgequirlt.

Kalbsbraten; Ragou.

Der Kalbsbraten wird in Scheiben geschnitten und mit Butter und Fleischbrühe in einer bedeckten Schüssel auf Kohlenfeuer gesetzt; wenn es anfängt zu kochen, thut man etwas Pfeffer und Muskatblüthe daran, drückt von einer Citrone den Saft hinein und macht die Brühe mit geriebener Semmel dicklicht. Auch können klar gehackte Sardellen daran gethan

werden. Zu diesem Ragou dienen auch alle vom Tische abgehobene Kalbfleisch-Bratenstücke, kleine und große; auch läßt sich Lammbraten eben so behandeln.

Kalbsvögel.

Man schneidet von dem innern Theile eines Kalbschlegels handgroße, jedoch nicht allzu dicke Stücke, klopft sie etwas und spickt sie mit fein geschnittenem geräucherten Speck. Bindet sie, nachdem man sie gepfeffert und gesalzen hat, in etliche Lorbeerblätter und Rosmarinzweige ein und steckt sie über die Quere an den Spieß. Während dem Braten beträufelt man sie zuerst mit Weinessig und dann mit Butter. Sind diese Kalbsvögel bald fertig gebraten, so werden sie mit geriebenem Brode und gestoßenen Wacholderbeeren überstreut, auch, ehe sie aufgetragen werden, Citronensaft darauf gedrückt.

Kalbskopf zuzurichten.

Man setzt den Kopf mit Wasser, Salz und etlichen Lorbeerblättern zum Feuer und läßt ihn gehörig weich kochen; kühlt ihn hierauf im frischen Wasser ab, pugt ihn sauber aus, indem man die Höhlungen der Augen reiniget, die Kinnbacken losbricht, vom Gaumen die weiße Haut abzieht und die Zähne bis auf den hintersten Milchzahn ausnimmt. Aus der Hirnschaale nimmt man das Gehirn heraus, würtz

solches mit Salz und Muskat, hackt es fein, mischet eine Handvoll geriebene Semmel darunter und füllet es wieder in den Kopf. In dessen verfertigt man eine von den 2 folgenden beschriebenen Brühen, in welche man den Kopf legt und mit aufsieden läßt. Zuletzt wird die Brühe mit einigen Eyerdorthern abgeseiht und beym Anrichten mit in Butter gerösteten Semmelwürfeln bestreuet. Die Brühen hierzu werden also bereitet: Entweder, man nimmet in Würfel geschnittenen Speck und läßt solchen in einem Ziegel auf Kohlen braten, wenn er einige Zeit gebraten, so thut man gehackte Zwiebeln hinein, die man, unter öfterm Umrühren, weich braten läßt, gießt hernach etwas Bieresig und Wasser daran, thut etwas gestoßenen Pfeffer, Citronenscheiben, Zucker und so viel braun gebranntes Mehl hinzu, daß die Brühe hievon dicklicht wird. Oder: Es wird von Wein, Weinessig, Butter, geriebenem Brod, länglicht geschnittenen Mandeln und Citronenschaalen die Brühe gefertigt. Diese beyden Brühen sind die besten, welche den Kalbskopf zu einer angenehmen und gesunden Speise machen. Erstere schickt sich für gut verdauende, die zweyte aber für schwächliche Personen; es lassen sich diese Brühen überhaupt bey allen gesottenem Kalbs- und Lammsfleisch anwenden.

Kalbs-Briese.

Man nimmet $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, läßt solz

340 Kalbsbrieſe gebacken — im Kalbsneß.

ſie in einer Caſſerole zergehen, thut obngefähr 8 Stücke Kalbsbrieſe hinein, dämpft ſie eine Viertelſtunde und wendet ſie zuweilen um. Nun gießt man $\frac{1}{4}$ Maas Fleiſchbrühe hinzu, läßt ſie mit etwas ganzer Muſkatenblüthe weich koſen, thut noch ein wenig Butter, nebst dem Saſte von einer Citrone dazu, quirlt die Brühe mit 2 Eyerdottern und etwas feinem Mehl ab und richtet an.

Kalbsbrieſe gebacken.

Man pußt und trocknet ſie ab und bäckt ſie im heißen Schmalze, eben ſo, wie man die Fiſche bäckt. Sie dienen zum garniren einer jeden Gemüßgattung.

Kalbsbrieſe im Kalbsneße zu braten.

Man nimmt große Brieſe, wäſcht ſie in halb Waſſer und Fleiſchbrühe. Aus einem Kalbsneße ſchneidet man nur ſolche Stücke, die groß genug ſind, um die Brieſe hinein zu wickeln. Butter, Muſkatenblüthen, Pfeffer und Salz werden untereinander gerührt, etwas davon auf Mehl gelegt, das Brieſ dazu und das Mehl darum gewickelt und mit Bindfaden zugebunden. Dann wird Butter auf Feuer geſetzt und die Brieſe darin gelblich gebraten. Vor dem Auftragen müßen die Fäden von den Brieſen abgeſchnitten werden.

Kalbszungen gespickt — Herz gefüllt. 341

Kalbszungen gespickt und gebraten.

Die Zungen werden bis zur Weiche gesotten, gehäutet, mit klar geschnittenem Speck gespickt und auf dem Roste oder an einem Hölzchen, das an den Bratspieß angebunden wird, bräunlich gebraten. Hierzu wird eine Brühe von halb süßen Wein und halb Hohlbeereffig gemacht, dazu man etliche Nellen und gestoßene Muskatblumen thut, Alles zusammen durchkochen läßt und diese Brühe über die gebratenen Zungen anrichtet. Auch ohne Brühe kann man die gebratenen Zungen kalt zum Salat zu Tische geben. Auf diese Art bereitet, sind die Zungen nicht nur dem Gaumen angenehm, sondern auch leicht verdaulich, warm aber immer besser als kalt.

Kalbsherz gefüllt.

Ein Kalbsherz wird in 6 Stücke, der Länge nach, zerschnitten, gewaschen und nachstehend beschriebene Fülle dazu bereitet. Man hackt $\frac{1}{4}$ Pf. Kalbfleisch mit 4 Loth frischem Speck und einigen Schnitten Citronenschalen fein, salzt und rührt es mit 2 Eyerdottern an, breitet ein gewaschenes Kalbsnetz aus, streicht auf jedes Stückchen Herz von der oben benannten Fülle und stellt, wenn alle Stückchen bestrichen sind, das Herz auf dem Netze wieder zusammen. Das auf diese Art zusammengefügte Herz wird mit dem Netze unwickelt und mit Faden umbunden, sodann in einen Fußhafen

gelegt und schön gelb gebraten. Der Faden wird abgenommen, das Herz mit dem Netz sodanu aufgetragen.

Kalbsgekrös zu kochen.

Nachdem das Gekröse im warmen Wasser gewaschen, worden, wird es mit Salz eingerieben und in kaltes Wasser gelegt, da heraus gewaschen und mit siedendem Wasser, gesalzen, zum Feuer gesetzt und weich gekocht. Inzwischen wird Mehl im Butter hellgelb geröstet, in Fleischbrühe gerührt, nach Belieben, Wein und Essig daran gegossen, eine gespaltene Zwiebel, etliche Lorbeerblätter, Muskatennuß, Ingwer und klein geschnittene Citronenschalen dazu gethan und alles aufkochen lassen. Nun wird das Gekröse in Stückchen zerschnitten, in eine Schüssel gelegt und die Brühe heiß darüber angerichtet.

Die Kalbsmägen, wenn man sie nicht schon mit dem Gekröse gekocht hat, pflegt man zu füllen und folgendes zu behandeln. Man wäscht die Mägen im warmen Wasser recht sauber aus, legt sie dann in kaltes Wasser und läßt sie ein paar Stunden darinnen liegen. — Inzwischen bereitet man eine Fülle aus ein paar Stücken Lungen und Leber vom Kalb, ein paar Loth Rindsnierenfett, einer kleinen Zwiebel, Semmelmehl und Salz, welches Alles mit 4 Eiern angerührt wird. Sollte die Fülle zu dick seyn, so wird sie mit Milch verdünnt, im Ges

gentheil mit Semmelmehl verdicke. Die Ragen werden nun aus dem Wasser genommen, ausgebrückt und nicht zu fest gefüllt. Man näht sie mit Faden zu, legt sie in heißes Wasser, salzt und läßt sie eine Stunde kochen. Nun werden sie aus der Brühe genommen und in einer flachen Pfanne mit Butter abgebräunt. Man setzt sie mit zu dem Kalbsgekröse auf, kann sie auch allein geben.

Kalbsgekrös gebacken.

Wenn das Gekröse, wie gewöhnlich, hergerichtet und gesotten ist, so wird es in Strickschen zerschnitten, ein Theil davon klein gehackt und mit 4 Loth Butter und 2 Eiern abgerührt. Aus ändern 2 Eiern macht man einen Eyerlās. Wenn dieser kalt ist, wird er mit einer Handvoll Semmelmehl und beliebigem Gewürze zu dem übrigen gerührt. Diese Fülle muß in der Dicke seyn, wie die ist, woraus man Fleischlās macht. Nun wird ein Vogelhopfenform mit Butter ausgestrichen und dick mit Semmelmehl bestreut. Die Hälfte von der Fülle wird mit einem Messer Fingersdicke in der Form herangestrichen, dann das geschnittene Gekröse darauf gelegt, auf dieses die noch übrige Fülle darauf gestrichen, oben mit Eyerlās glazirt und im Backofen gebacken. Wenn es fertig ist, wird es auf eine Schüssel gekürzt und mit einer Hiefen- oder Citronensoose, jedoch jede besonders, aufgetragen.

344 Kalbsleber ged. — Füße gekocht.

Kalbsleber gedämpft.

Man wäscht und häutet die Leber, schneidet dünne Scheiben daraus; streut etwas Mehl darauf, röstet sie in Butter und seihet sie hernach wieder etwas davon ab. Gießt dafür Fleischbrühe und ein wenig Essig daran, würzt sie mit Pfeffer, Melken und Salz, und läßt es zusammen aufsieden, doch aber ja nicht zu lange, damit die Leber weich bleibt.

Kalbsleber gebacken.

Die Leber wird in Stückchen geschnitten, gesalzen und, den Kälbersfüßen gleich, welche Zurichtung allgemein bekannt ist, in heißem Schmalze gebacken. Man garnirt grüne Gemüse damit.

Kalbslunge in einer Butterbrühe.

Wenn die Lunge weich gesotten ist, so schneidet man sie in kleine Stückchen; legt sie in eine Kasserole und gießt Fleischbrühe daran. Sodann läßt man Butter heiß werden, brennt 3 Eßelvoll Mehl oder geriebene Semmel daran, thut hernach Pfeffer, Ingwer, Muskatensblüthen und gehackte grüne Petersilie dazu und läßt alles zusammen auf einem starken Kohlenfeuer aufsieden, damit die Brühe dicklich wird.

Kalbsfüße zu kochen.

Man nimmt gehdrig gepuzte Kalbsfüße und setzt sie gesalzen in einem Hasen mit vier

dendem Wasser zum Feuer, läßt sie aber nicht ganz weich sieden. Nun verfertigt man eine Brühe aus im Butter gelb gerbstetem Mehle, das man mit heißer Fleischbrühe anrührt, nach Ermessen, geschuitenes Peterfilienkraut und fein geriebenen Majoran, ein wenig Muskatblüthe und Ingwer hinzuthut und die Kälberfüße in dieser Brühe vollends auskochen läßt. Will man sie sauer haben, so gießt man zu der Fleischbrühe, nach Erfordern, Weinessig, setzt eine Zwiebel zu und drückt den Saft einer Citrone in die Brühe.

Will man ein Frikasse aus den Kalbsfüßen haben, so schält man aus solchen, wenn sie weich gesotten sind, die Knochen rein heraus und schneidet das Fleisch in kleine, längliche Stücke. Diese dämpft man in Butter, Fleischbrühe und Wein ein wenig, legt Zwiebel- und Citronenscheiben, auch etwas Gewürz dazu, läßt alles über dem Feuer anziehen und tropft, beim Anrichten, den Saft von einer Citrone über das ganze Gerichte; man kann's auch, aber nur wenig, mit Zucker bestreuen, und wenn man es sauer liebt, ein paar Löffel voll Weinessig in die Brühe schütten.

Kapaun, s. Capaun.

Kardemomen, s. Cardemomen.

Karpfe. Dieser sehr bekannte Fisch gehört unter die guten Fischgattungen und ver-

346 Karpfensuppe. Karpfe gebacken.

trägt mancherley Zubereitung, welche nachstehend gelehrt werden.

Karpfensuppe.

Man zieht dem abgeschuppten Karpfen die Haut ab und schneidet das dicke Fleisch von dem Rückgrat. Das Rückgrat und die Gräten mit dem noch daran hängendem Fleische siedet man in Erbsenbrühe und mischt unter diese ein hart gesottenes und zerstoßenes Ey und ein wenig gebähetes Brod und Salz. Wenn dieses alles gesotten hat, so seihet man es durch einen Suppenseiher und hält die Brühe am Feuer warm. Nun macht man eine Fülle von dem Karpfenfleische; dies hackt man mit Petersill, Zwiebeln und ein wenig Semmelmehl, rührt mit 3 oder 4 Eiern, Salz und Gewürze zu einer Fülle an, aus dieser werden kleine Klößchen formirt und in Erbsenbrühe gesotten. Endlich legt man gebähetes Brod in eine Schüssel, würzt es mit Muskatennuß und Ingwet, legt die gesottene Fischklöße hinein und gießt die zurückerstellte Suppe darüber. Diese kann man noch mit ausgeschälten Krebschwänzen oder abgekochten Schnecken garniren.

Karpfe gebacken.

Man schuppt und nimmt den Karpfen aus, schneidet ihn in 4 und, wenn er groß ist, in 6 Stücke. Diese werden gewaschen, abgetrocknet und in mit Salz vermengtem Mehl und

Gries wohl umgewendet, sohan im heißen Schmalze schnell und rdsch gebacken. Aus der Pfanne legt man die gebackenen Fischstücke kurze Zeit auf Brodschnitten und giebt sie dann so warm als mdglich zu Tische. Das Schmalz zum Fischbacken überhaupt muß ganz frisch und noch nichts daraus gebacken seyn; immer mit frischem Schmalze ersetzt werden und in starker, gleicher Hitze bleiben. Die Fischstücke zum backen sollen nie zu groß seyn, man schneidet den Fisch daher, wenn er groß ist, lieber und besser in 6 und 8 Stücke als nur in viere; die Kopfstücke sind nützlicher und besser gesotten, als gebacken.

Der gebratene Karpfe macht in der Zubereitung mit dem gebackenen den Unterschied, daß die Stücke, statt in Mehl umgewendet, stark mit Salz, Pfeffer und Gewürznelken eingerieben werden. Man macht in einer Kasserole Schmalz heiß, legt Salbeyblätter auf dieses, hierauf die Karpfenstücke und dann wieder Salbey. Die Kasserole wird nun zugedeckt auf Kohlen gestellt und oben mit Kohlen bedeckt, so, daß die Fischstücke schön rdsch gebraten werden. Den Salbey richtet man mit an.

Karpfen in Wasser und Salz.

Man besprengt den Karpfen mit Salzwasser oder Weinessig, nachdem er ausgenommen und in Stücke zerschnitten worden ist. Hier-

auf setzt man ihn mit kaltem Wasser auf, salzt und schäumt ihn, thut Lorbeerblätter und Pfefferkraut daran und läßt ihn fertig kochen. — Man kann auch eine Zwiebel daran thun, welche man bey'm Anrichten wieder wegnimmt. — Man giebt den Karpfen, auf diese Art hergerichtet, mit Essig und Del, oder auch mit einer Kapernsoose zu Tische. Auch eine Zwiebelbrühe von klein geschnittenen Zwiebeln, in Wein und Essig gekocht, mit Pfeffer und Ingwer gewürzt, schmeckt nicht übel dazu.

Karpfen schwarz gekocht.

Die Karpfen werden geschuppt, rein abgewaschen, bey'm Bauch aufgeschnitten, das Eingeweide heraus genommen und die Galle behende abgelöst. Dann gießt man ein paarmal Essig in die Karpfen und spült das Blut rein damit aus. Wenn man sie ausnimmt und auswäscht, muß man sie immer in die Höhe halten, daß nichts vom Blute wegkomme; dann werden sie vollends gerissen, in Stücken geschnitten, mit Salz stark eingesprengt und ein paar Stunden liegen gelassen. Dann wird etwas Mehl hochbraun gemacht, mit klein gehackten Zwiebeln vermischt, die Karpfen abgetrocknet und Lorbeerblätter, Citroneu und gestoßene Gewürznelken daran gethan, dann etwas rother Wein und das Karpfenblut dazu gegossen; ist solches nicht genug, so thut man etwas Wein dazu; decket es sodann zu, kochet

es geschwinde ab und rüttelt zuweilen die Pfanne oder die Kasserole, damit der Fisch nicht anbrennt; zuletzt muß die Brähe mit etwas Zucker gebrochen werden. Beym Anrichten muß man zusehen, daß die Stücken nicht zerbrechen. Man kann auch die Karpfen auf einer etwas tiefen Schüssel machen; in diesem Falle aber muß man das Mehl in einer Pfanne besonders braun machen und darauf thun. Dann rüttelt man solches mit der Schüssel wohl um, und läßt es auf einem niedrigen Dreyfuß, unter einer verdeckten Schüssel, fertig kochen.

Kartoffeln, Erdäpfel, Grundbirnen, eine allgemein bekannte Bodenfrucht; die einzige, welche auf den Tisch des Bettlers, so wie auch auf die Tafel des Fürsten kommt und in jeder Küche zu finden ist. Die Zubereitungen dieser vortrefflichen Frucht in der Küche sind sehr mannfaltig und gewähren eine angenehme und vielseitige Anwendung, die selbst noch in das Gebiete der Conditoren- und Zuckerbäckerey reicht. Ich gebe hier mehrere Kochrezepte, um dies zu belegen; voraus schicke ich die Lehre, wie die Kartoffeln eigentlich gekocht werden müssen, wenn sie gut werden sollen.

Kartoffeln zu kochen.

Das Kochen der Kartoffeln, als die gemeinste und schnellste Zubereitungsart derselben, geschieht am besten auf folgendes beschriebene

Art und Weise. Man sucht, so viel immer möglich, gesunde Kartoffeln von gleicher Größe und besonders von einerley Art oder Gattung aus, dies ist eine Hauptregel, diese wäscht man rein und läßt sie eine Viertelstunde lang im kalten Wasser liegen. Man legt sie hierauf in einen reinen Topf, gießt reines und weiches Wasser daran und setzt sie über, nicht, wie fast allgemein zu geschehen pflegt, an das Feuer, damit die Kartoffeln sämtlich in gleichen Grad kommen. Durch das Zerdrücken einer der siedenden Kartoffeln, wird man am besten gewahr wenn sie fertig sind. Kurz vorher wirft man etwas Salz auf die Kartoffeln in den Topf, zieht diesen, wenn sie fertig sind, vom Feuer, gießt das Wasser sogleich ab und schütet die Kartoffeln in eine Schüssel, die man zudeckt und sie darin verdampfen läßt. Bis die Kartoffeln im Topfe ganz aufspringen, muß man bey dem Sieden derselben ja nicht warten, sonst durchzieht sie das kochende Wasser und macht sie übel schmeckend und ungesund. Sollten sie ja noch nicht ganz und bis auf den Kern ausgekocht seyn, so werden sie schon in der Schüssel, worinnen sie zum Verdampfen stehen, vollends fertig. Die kleinen und mittlern Kartoffeln sind zum Kochen in ihrer ganzen Gestalt die besten; die großen verwendet man zum Schalen und Kochen zu andern Kartoffelzubereitungen. Im Herbst, kurz nach der Kartoffelerndte, kochen diese Früchte schneller, als im

Winter und Frühjahr, auch ihr Geschmack ist besser. Im Winter muß man sich daher vorsorgen, daß man keine angestochene oder verletzte Kartoffeln mitkocht, denn diese sind an sich selbst übel schmeckend und verderben auch noch den Geschmack der guten und unverletzten.

Die vorstehend angegebene Kochungsart der Kartoffeln ist die gewöhnliche, in England aber wurde von der Ackerbaugesellschaft in London ein Kochverfahren bekannt gemacht, daß alle andere Versuche der Art übertrifft; ich habe es versucht und gebe es als bewährt befunden, hies mit zur Anwendung. Man sondert, so viel als möglich, die großen, mittlern und kleinern Kartoffeln, jede besonders, wäscht sie rein und thut sie in einen Topf, gießt weiches Wasser daran, das aber nicht ganz über die Kartoffeln gehen darf, deckt den Topf zu und setzt ihn über, ja nicht an das Feuer. Wenn es große Kartoffeln sind, die man kochet, so ist es nöthig, so bald das Sieden anfängt, etwas kaltes Wasser zuzugießen und dies so oft und lange zu wiederholen, bis sie fertig sind. Ohne diese Vorsicht springen die großen Kartoffeln außen umher auf und zerfallen, während sie innen noch hart sind. Während der Kochung muß man die Kartoffeln hinlänglich salzen, wodurch sich ihre Güte und der Wohlgeschmack erhhbt; auch müssen sie langsam gekocht werden. Sind sie fertig, so gießt man das Kochwasser ab und setzt sie, ohne Wasser, in dem Topfe noch eine

352 Kartoffeln Fleischbrühe zu verbess.

mal über das Feuer, damit sie recht austrocknen, doch nicht so lange, daß sie anbrennen könnten. Die auf beyde Arten gekochten Kartoffeln lassen sich nun, nach Belieben, auf der Tafel und in der Küche verwenden.

Kartoffeln, und durch diese Fleischbrühe, wenn sie schwach ist, zu verbessern.

Um eine schwache Fleischbrühe kräftiger zu machen, thut man wohl, einige geschälte rohe Kartoffeln mit dem Rind- oder andern Fleische in der Brühe mitkochen zu lassen; oder auch, wenn man den vierten Theil des Wassers, in welchem geschälte Kartoffeln gekocht worden sind, zu der Fleischbrühe mischt oder damit das Fleisch zusetzt. Solche Vortheile sind nicht nur in geringen Haushaltungen, sondern auch in vornehmen gut zu gebrauchen. Man hat nicht immer kräftige und starke Fleischbrühe im Vorrathe; oder man will auch für das Gesinde eine gute Suppe bereiten, da hat dann jeder Kunstgriff und Vortheil seinen Nutzen. Die andern Mittel, die Fleischbrühe kräftiger zu machen, als durch Zusatz von Zwiebeln, allerley Wurzelwerk, verschiedenen Kräutern, Milchrahm, Eiern und Gewürze, sind einer jeden geübten Köchin ohnehin bekannt, thun jedoch, auch hier angewandt, gute und somit gedoppelte Dienste.

Kartoffelsuppe.

Man nimmt große Kartoffeln, wäscht sie

rein und schält sie roh. Nach der Schälung wäscht man sie abermals, schneidet sie in dünne Scheiben und setzt sie in einem Topfe, in dem sie aber nur den dritten Theil seines Gehaltes einnehmen dürfen, mit halb Fleischbrühe und halb Wasser, an's Feuer. So bald die Kartoffeln weich sind, zerrührt man sie, thut Salz, Majoran, Pfeffer und geschnittenes Peterfillkraut, auch ein paar zerquirlte Eyer hinzu, läßt die genannten Zutaten ein wenig anziehen und richtet die Suppe an. Man brennt nun ungesäumt gebräunten Butter darauf und trägt's auf. Man kann auch statt dem Butter süßen Rahm darauf gießen. — Ueberhaupt ist zu merken: daß bey allen Kartoffelzubereitungen die Butter und nach dieser das abgeschöpfte Bratenfett, dem frischen Schmalze vorzuziehen ist; selbst Speck leistet schon bessere Dienste, als Schmalz.

Kartoffelsuppe auf andere Art.

Man nimmt einige große Kartoffeln, kocht sie, doch nicht zu weich, schält sie, und läßt sie dann erkalten. Nach der Erkaltung reibt man sie auf einem Reibeisen recht klar und ohne daß sie sich welgern, welches allemal geschieht, wenn sie noch nicht gehdrig kalt sind. Nun setzt man ein Stück Butter in einem Tiegelle, oder in einer Pfanne ans Feuer und läßt ihn zergehen. In den zerlassenen Butter thut man klein geschnittenen Peterfill und, wenn die-

fer eingepregelt ist, schüttet man die geriebene Kartoffelmasse hinzu und läßt sie gut eindampfen. Man gießt dann gute Fleischbrühe daran und läßt alles noch ein wenig zusammen kochen; worauf man es auf gerbstetes Brod gießt, Pfeffer, Salz und Ingwer aufstreuet, so ist die Suppe fertig. Sellerischeiben geben dieser Suppe einen guten Geschmack und, will man sie ohne Brod speisen, so kocht man die Brühe dick und zieht sie hernach mit einigen Eyerdottern ab.

Kartoffel: Nudel: Suppe, die man nicht leicht erkennt.

Man schält wohlgewaschene rohe Kartoffeln und reibt sie auf einem englöcherigen Reibeisen. Indessen richtet man die Fleischbrühe zu dieser Suppe zum Feuer; streut oder zettelt die geriebenen Kartoffeln mit den Fingern in die kochende Fleischbrühe, so viel als man gewöhnlich Faden- oder spanische Nudeln in eine Suppe zu thun pflegt. Am schubsten werden diese Nudeln, wenn das Reibeisen über den Topf oder die Pfanne gehalten wird und so die Kartoffeln in die kochende Fleischbrühe nach und nach gerieben werden. Wenn man den Topf vom Feuer abzieht, oder die Pfanne oder Kasserole abhebt, so kann dies süglich geschehen. Man salzt nun die Nudeln und läßt sie nur noch wenig sieden, worauf sie angerichtet und mit ein wenig Pfeffer und Ingwer bestreut wer-

den. Reibt man eine kleine Zwiebel mit unter die Kartoffeln, so ist der Geschmack noch angenehmer, auch eine kleine Zellerwurzel mit gerieben, macht die Nudeln angenehm; man kann sie auch, ehe man sie ansträgt, mit geriebenen Parmesan- oder Ementhaler Käse bestreuen, vor Allem darf das Salzen nicht vergessen werden.

Kartoffelkloßchen in Suppen:

Man reibt gekochte, geschälte und wohl erkaltete Kartoffeln und rührt sie mit Eiern und Salz zu einem Teige an. Aus diesem formirt man Kloßchen und kocht sie in der zur Suppe bestimmten Fleischbrühe, mit der man sie als Suppe anrichtet. Frische oder auch getrocknete Champignons, auch Morcheln, klein gehackt oder gestoßen, dem Kloßchenteige beigemischt, geben einen besondern Wohlgeschmack. Wenn man die Kloßchen größer formirt, als sie zur Suppe gehören, so kann man sie, in der Fleischbrühe gekocht, auch als Zwischenspeise zu Tische geben.

Auf andere Art.

Man röstet Weizen- oder Semmelmehl, etwas was im Butter und thut dies, nebst ein paar Eiern, etwas Rahm, Salz und Muskatblüthe unter die geriebene Kartoffelmasse; rührt alles zu einem Teige an und verfährt mit dem daraus formirten Kloßchen, wie oben gelehrt.

356 Kartoffelklöße gebacken — Pudding.

worden ist. Damit diese Art Klöße nicht fest bleiben, so darf man die Eyer bey ihrer Verrichtung nicht sparen.

Gebackene Kartoffelklöße.

Zu gekochten und klargeriebenen Kartoffeln thut man das Gelbe von so viel Eyeru, als Kartoffeln gerieben wurden, etwas Salz und Muskatengewürz. Aus diesem Teige macht man Klöße, die man im Schmalze gelb backen läßt. Man kann sie als Zukost zum Fleische und auch als Suppenfüllung verspeisen. Diese Klöße vertragen kein Mehl; sondern man muß dem Teig die Haltbarkeit durch die Eyerdottern zu geben suchen. Oder:

Man mischt geriebene Kartoffeln, Eyer, Butter, geriebenes Semmel- oder Weckenmehl zusammen; thut Salz, ein wenig Pfeffer und trockenen Majoran hinzu, und macht aus dieser Masse einen Teig, den man in Klöße formirt. Diese Klöße werden in Wasser gesotten und hernach mit Butter und gerbstetem Semmelmehl heiß aufgeschmelzt.

Kartoffel-Pudding.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pf. Butter und rührt diesen mit 4 Eyeru ab. Nach und nach werden $\frac{1}{2}$ Pf. geriebene Kartoffeln oder Erdäpfeln beygemischt; inzwischen eine Serviette in der Mitte, nach Raabgabe der Masse, wohl mit Butter beschmiert und sodann das Ganze hin-

ein-geschüttet, nicht allzufeste zugebunden und eine halbe Stunde in kochendem Wasser gesetzt. Nun nimmt man den Pudding aus der Serviette, legt ihn auf die Schüssel, in welcher er aufgetragen werden soll und macht, nach Belieben, eine Brühe darüber. Man kann auch diesen Pudding backen, in diesem Falle schüttet man die Masse in eine mit Butter wohl ausgestrichene Torten- oder Gogelhopsen-Pfanne; und bäckt sie im Bratofen schön braun. Eine Sardellensoose über den gesotteten und eine Linsen- oder Hagenbuttensoose über den gebackenen Pudding, schmeckt vortreflich.

Kartoffelbrey.

Man wählt große Kartoffeln aus; wäscht und schält und schneidet sie in Scheibchen, die man im Wasser weich kocht. Man gießt dann das Wasser ab und Milch oder süßen Rahm und etwas Salz zu, rührt die Masse klar und treibt sie durch. Hierauf gießt man gebräunte Butter mit Zwiebeln auf, oder gerbsteten Speck, je nachdem es beliebt. Oder:

Man rührt Butter, Speck. und gerbstete Zwiebel in die abgeseihete Kartoffelmasse, und läßt sie noch einmal wieder aufkochen. Oder:

Man schüttet Kartoffelmehl in kochende Milch, thut dann kalte Milch, in die man Eyer requirlt hat, hinzu, setzt den Topf wieder in die Nähe des Feuers, läßt ihn noch ein we-

358 Kartoffelspazzen — Aufläufe.

lig aufkochen und thut dann Zucker und Zimmt auf den Brey:

Kartoffelspazzen.

Man siedet 12 Stücke große Kartoffeln weich, gießt das Wasser ab; läßt sie recht kalt werden, schält und reibt sie. Auf das Geriebene brennt man, eines Hühnerensgroß Butter, salzt es und rührt alles wohl untereinander: Nun macht man, mit 3 Eiern und 2 Händen voll feinem Mehl unter die geriebenen Erdbirnen gerührt, einen gewöhnlichen Spazentaig; formirt kleine Spazzen und siedet diese im gesalzenem Wasser, nur eine Viertelstunde oder noch kürzer, sonst werden sie spundig. Gleich nach dem Anrichten begießt man diese Spazzen mit im Butter geröstetem geriebenen Semmelmehl und trägt sie zu Tische. Man kann sie zu eingemachtem Wildpret geben; sie dienen auch, aber dann in Fleischbrühe gekocht, als eine gute Zwischenspeise oder als Suppe.

Kartoffelaufläufe.

Man reibt ein halbes Pfund gekochte und geschälte Kartoffeln auf dem Reibeisen thut ein Stück Butter daran, mischt 6 Eyerdotter zu, und ferner das abgeriebene Gelbe von einer Citrone, mit etlichen Loth Zucker. Das Weiße von den sechs Eiern wird zum Schaume geschlagen; und den Saft von der abgeriebenen Citrone darein gerührt. Diesen Schaum mischt

Kartoffelauflauf mit Hering. 359

man mit jenem Teige, streicht diesen hierauf auf ein mit Butter bestrichenen Blech oder in eine Backpfanne, und läßt ihn in der Hitze auflaufen. Oder:

Man kocht die geriebene Kartoffelmasse in süßer Milch oder in süßem Rahm, daß sie wie ein Brey wird; läßt diesen Brey hierauf erkalten, reibt Butter und Eyerdotter, so viel als erforderlich ist, uebst etwas Zucker und Citrone darauf und mischt geschlagenes Eyweiß zu. — Diese Mischung füllt man in eine Tortenpfanne und läßt sie in der Hitze aufziehen.

Kartoffelauflauf mit Heringsen.

Man siedet einen kleinen Topf voll roh geschälter Kartoffeln, so, daß sie nicht zerfallen und legt sie auf eine Platte, um sie kalt werden zu lassen. Dann rührt man ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 8 Eiern darein, reibt einen Theil von den gesotenen Kartoffeln auf dem Reibeisen, wiegt $3\frac{1}{4}$ Pfund davon, rührt sie an die Butter, und einen Kochlöffel voll weiß Mehl mit einem Trinkglas süßen Rahm besonders glatt an, thut dies auch an die Masse, schlägt das Weiße von den 8 Eiern zu Schaum, grätet und puzt 2 Heringe sauber, schneidet sie zu kleinen Bröckchen, dämpft eine mittelmäßige, auch ganz klein geschnittene Zwiebel in einem Stückchen Butter, nimmt dann die Zwiebel und die Heringe in ein Geschirr, rührt von einer Maas sauern

Milch den Rahm daran, schneidet von den zurückgebliebenen Kartoffeln dünne Scheiben, bestreicht ein Tortenblech stark mit Butter, belegt den Boden mit den geschnittenen Kartoffeln, thut auf die Kartoffeln die angemachten Heringe, rührt nachdem den geschlagenen Schaum an die Masse, thut Salz und Muskatennuß darein, gießt die Masse über die Heringe und läßt es im Backofen oder auf Kohlen aufziehen. Die angegebene Portion zu dieser Speise ist für 8 bis 10 Personen hinlänglich. Sie kann Mittags als eine Zwischenspeise oder als ein Nachtessen gegeben werden.

Kartoffeln-Gemüse.

Wenn die Kartoffeln gesotten sind, werden sie zu Scheiben geschnitten, alsdann werden einige Zwiebeln und Petersillkraut in Butter gedämpft, Heringe klein geschnitten, etliche Eyer gequirlt und mit Milch verdünnet, die Kartoffeln samt dem andern darein gerührt, in einem Tiegel Schmalz heiß gemacht, alles darein gethan und aufgezogen. Salz und etwas Pfeffer ist nicht zu vergessen, auch kann man einige gekochte Zelleriebläschen darunter thun.

Ein anderes.

Die Erdäpfel werden, wie gewöhnlich, gesotten, reinlich geschält und in Scheiben geschnitten. Dann läßt man Butter in einer Pfanne oder in einem flachen Fußhafen heiß

Kartoffelfüllungen gebacken. 361

werden, röstet geschnittene Zwiebeln darin, schütet die Erdäpfelscheiben dazu, salzt und pfeffert das Ganze und läßt es gelb dünsten; nun gießt man Fleischbrühe dazu, rührt alles behutsam um, was am besten mit einem Spaten oder Schaufelchen geschieht, und läßt die ganze Masse nur einmal aufsieden. Hierauf richtet man sie an und brennt in Butter geröstetes Meiß oder Semmelmehl darauf. Oder:

Man nimmt die Hälfte gekochte Kartoffelscheiben und die Hälfte des Ganzen von dem, was man kochen will, gekochte gelbe Rüben und Zelleriescheiben und verfährt mit der ganzen Masse wie vorstehend gelehrt worden ist. Dieses Gemüse schmeckt nicht allein sehr gut, sondern es sieht auch gefällig aus, besonders wenn man goldgelbe Karotten oder gelbe Rüben nimmt. Wenn unter den beyden vorstehend beschriebenen Kartoffel-Gemüßern auch Porree mitgekocht wird, so erhöht dies den guten Geschmack.

Kartoffelfüllungen, gebacken.

Man nimmt 24 Loth rein gekochte, geschälte und nach dem Erkalten geriebene Kartoffeln. 3 Loth Speck oder Bratenfett. 2 Loth geriebenen guten Käse, Salz nach Erfordern und so viel warme Milch, als erforderlich ist, alle die genannten Zutaten zu einem nicht allzu festen Laige anzurühren. Nun thut man Butter in eine irdene Bratpfanne, streicht diese

wohl damit aus, gießt den Teig oder die Fülle hinein und läßt sie in der Bratrohre gehörig backen. Oder:

Man nimmt die oben bemerkten Zuthaten alle, bloß der Käse wird weggelassen, dafür hackt man 6 Loth kalten Braten (jede Art ist dazu tauglich), mischt diesen unter das Uebrige und verfährt dann mit dem Ganzen, wie oben gelehrt worden ist. Man kann auch das Bratenfleisch weglassen und statt diesem 4 Loth ausgegräteten und sehr klein geschnittenen Hering beymischen; imgleichen, statt dem Braten und dem Hering 4 Loth Schinken hinzuthun, die übrige Verfahrungsart bleibt immer die nämliche. Damit diese Kartoffelfüllungen nicht allein leichter, ohne zu zerfallen, aus der Bratpfanne gehen, legt man in diese auf den aufgestrichenen Butter, ein Kalbsnetz und füllt den Teig darin, dieses schlägt man oben übereinander und beftet es mit spizigen Hölzchen zusammen und bestreicht die Oberfläche auch ein wenig mit Butter. Ist das Gericht fertig gebacken, so zieht man die Hölzchen herans und stürzt das Ganze behutsam auf die Platte, auf der man es auftragen will. Ein jede dieser Kartoffelfüllungen ist bey einer Tafel, als Zwischenspeise für 4 bis 6 Personen zureichend und dient alleine zwey Personen zu sättigen.

Kartoffeln gefüllt.

Es wird eine Farse oder Fülle von Fleisch,

wie man will und öfters vorkommt, gemacht; alsdann werden runde große Kartoffeln in gleicher Größe ausgelesen, roh geschält und schön rund gemacht, auch unten etwas abgeschnitten, daß jede einen Boden hat. Hierauf wird ein Deckel oben davon geschnitten und die Kartoffeln ausgehöhlt. Solche werden mit der Fülle ausgefüllt und der Deckel wieder darauf gesetzt. Alsdann wird in einem flachen Tiegel Butter warm gemacht, die Kartoffeln darenin gesetzt und gedämpft, sie müssen aber oben auch mit Butter bestrichen und wohl zugedeckt werden, und wenn sie ein wenig gedämpft haben, wird gute Fleischbrühe daran gegossen und sie vollends weich darin gesotten; hierauf wird ein Buttermehl eingebrennt, daran gethan und angerichtet, aber vorsichtig, damit sie nicht zerfallen. Man kann sie auch in einer Krebsbrühe machen, eine Krebsfülle darenin, und allezeit einen Krebschwanz oben auf den Deckel thun. Bey dem Dämpfen müssen die Kartoffeln etwas gesalzen werden, weil sie dann kräftiger sind. —

Oder:

Man nimmt große runde Kartoffeln, wenn sie nicht schön rund sind, macht man sie vollends zurecht, höhlt sie aus, so gut man kann, schneidet sie außen der Länge nach ein wenig aus, als wenn sie gerippt wären, und füllet sie mit folgender Fülle: Ein paar Eyer werden in Schmalz gebacken, daß sie nicht braun werden, eine Zwiebel wird klein geschnitten,

364 Kartoffel; Zuckergeb. — Törtchen.

und in einem Stückchen Butter gedämpft, ein Stück Hering klein mit die Eyer zerhackt und ein paar Löffelvoll geriebenes Milchbrod dazu gethan. Dieses alles wird mit ein wenig Pfeffer untereinander gemacht, und entweder mit süßem oder sauern Rahm, nebst einem Eyerdotter angerührt, die Kartoffeln damit gefüllt, ein gut Stück Butter in einen Tiegel gethan, wenn solche zergangen, etwas Fleischbrühe dazu gegossen, die Kartoffeln darein, gesetzt und zugedeckt dämpfen lassen, bis sie weich sind. Man kann dann eine Butterbrühe mit Eyerdotter daran machen und übergießen, ehe man sie aufträgt.

Kartoffel; Zuckergebäckenes.

Unter Kartoffelmehl, Zucker, Zimmt, Eyerdotter und etwas Butter gemischt, giebt einen schönen Zuckerbläckchentaig, der auf einem heißen Bleche leicht bäckt, und gebacken sehr gut schmeckt. Aus diesem Taige kann man allerley Figuren formen und sie als Konfekt zum Nachtsische aufsetzen.

Kartoffeltörtchen.

Man nimmt von 7 Eiern die Dottern und rührt diese eine gute halbe Stunde wohl ab. Nun werden 4 Loth Zucker, an dem das Gelbe einer Citrone abgerieben worden, fein gestoßen; 12 Loth gesottene und nach dem Erkalten geriebene Erdäpfel, dem Zucker beygemischt;

Kartoffeln zu braten — am Spiese. 365

zwey Eyerweiß zu Schnee geschlagen und alles den abgerührten Eyerdottern beygefügt. Die ganze Masse wird nun wohl durcheinander gerührt, nach Belieben, in große oder kleine Tortenmbdel gegossen und langsam hellbraun gebacken. Es ist ein Gebäck, das man dem Mandelgebäckem zur Seite setzen darf. Damit die Törtchen nach dem Backen gerne aus den Mbdeln oder Formen gehen, bestreicht man diese innen mit Butter und streut sie mit Semmelmehl aus, ehe man sie einfüllt.

Kartoffeln zu braten.

Man schneidet die gekochten Kartoffeln in Scheiben, und läßt sie in einer Kasserole mit Butter oder Speck braten, wozu man noch einige Schalotten oder in Ermangelung dieser, Zwiebeln mischet und ein paar Löffelvoll Bratenbrühe daran gießt. Oder:

Die Kartoffeln werden rein gewaschen und in warmer Asche gebraten, in einer gebrochenen Serviette aufgetragen, und mit frischer Butter verspeißt. Vor dem Auftragen wird jede Kartoffel mit einer kleinen Bürste von der anklebenden Asche rein gemacht.

Kartoffeln am Spiese zu braten.

Hierzu sind die größten Kartoffeln nöthig. Diese schält man ab, wäscht sie und sticht mit einer hohlen blechernen Röhre, dergleichen man hat um die Bugen oder Kröpfe (das Kerns-

haus) aus den Keffeln zu stechen, Echter durch die Kartoffeln. Diese ausgestochenen Kartoffeln steckt man an zwey Spiese aus Buchenholz, und bindet diese an einen gewöhnlichen Bratspiese fest, dabey man die Kartoffeln so an die hölzernen Spiese schiebt, daß nie zwey gerade gegeneinander stehen, sondern an dem eisernen Spiese immer auf einer Seite einer Kartoffel groß Raum bleibt. Nun werden die Kartoffeln bey gelindem Feuer gebraten und mit Butter und scharf gesalzener Bratenbrühe fleißig beträuft. In die Untersehpfanne, worin die Brühe zum Beträufen ist, legt man ein paar abgeschälte halbe Zwiebeln, und ein paar Sardellen oder ein Stück Hering. Wenn man glaubt, daß die Kartoffeln bald fertig sind, was man erfahren kann, wenn man mit einer Gabel hinein sticht, so bestreut man sie mit feinem Reib- oder Semmelmehl und wenn dies braun ist, richtet man sie an und legt sie zierlich auf eine flache Schüssel. Die Brühe in der Untersehpfanne versetzt man mit ein wenig heißer Fleischbrühe, seihet sie durch und giebet sie besonders in einem Brühenapf mit auf den Tisch. Es ist dies ein vortreffliches Gericht, nur muß man acht haben, daß die Kartoffeln vollkommen durchgebraten sind. Man kann das Braten auch in der Bratrdhre vornehmen, in diesem Falle legt man die hölzernen Spiese mit den Kartoffeln auf eine leichte irdene Bratpfanne, beträuft sie fleißig und wendet die Spiese

erliche Male um. Man kann auf diese Art 4 bis 5 Spiese neben einander legen. Da man aber das, was vom Beträufen in die Pfanne fällt, nicht wohl, wie beym Spiesbraten, auffassen und wiederholt mit beträufen kann, so gießt man gleich Anfangs etwas Wasser in die Bratpfanne, und läßt alles was abträuft, hinein fallen und beysammen, bis man anrichtet. Man hat daher bey dieser Art zu braten doppelt so viel Butter und Bratenbrühe nöthig, als beym Spiesbraten und muß dies in einem besondern Geschirre an der Hand haben.

Kartoffel:Salate.

Zu dem gewöhnlichen Kartoffelsalat werden eine Sattung Kartoffeln abgesotten, die nicht groß und nicht mehligt ist; die holländischen oder Zucker-Kartoffeln sind dazu die besten. Nach dem Sieden, wenn die Kartoffeln ganz erkaltet sind, werden sie in Scheiben, gleich in die Salatschüssel geschnitten und ordentlich rund umher gelegt. Nun macht man in einem besondern Gefäße den Essig, das Del, Pfeffer, Salz und Klein geschnittene Zwiebeln an, rührt alles wohl untereinander und gießt es, mittelst eines Löffels, über die in der Salatschüssel befindlichen Kartoffelscheiben, so, daß alles davon benetzt wird. Daß dies geschieht, biegt man die Schüssel ein wenig um, schöpft das hervortretende Del und den Essig mit dem Löffel auf, und gießt es so mehrmal über den Salat her.

368 Kartoffelsalat zierlich — englisch.

Da sich die geschnittenen Zwiebeln durch das Uebergießen auf die Oberfläche des Salats meistens an eine Seite schieben, so muß man sie mit dem Löffel, wenn das Uebergießen beendigt ist, wieder gleich und über die ganze Salatsfläche vertheilen.

Kartoffelsalat auf zierlichere Art.

Wenn die Erdäpfel zu Scheiben geschnitten sind, so legt man sie mit einigen Scheiben von rothen oder gelben eingemachten Rüben juntermischt, zierlich auf eine flache Porzellanschüssel herum, doppelt oder dreysfach aufeinander, je nachdem man viel oder wenig Salat braucht. Nun begießt man sie, wie bey der vorstehenden Salatart mit Essig, Del, Pfeffer, Salz und klein geschnittenen Zwiebeln und läßt den Salat ein wenig abstehen. Man nimmt hierauf ein hart gesottenes Ey, schält es ab, schneidet unten am breiten Theil ein Stück ab, daß es gleich wird und stellt es in die Mitte der Platte auf den Salat. Dann hackt man ein harts gesottenes Ey samt dem Dottern, ein paar Sardellen oder ein Stück Hering, rothe Rüben und Kapern. Von diesem Gehäcke, das man mit ein wenig Essig anfeuchtet, macht man um das Ey her Kränze oder einen Stern mittelst eines Kaffeelöffels, als Zierath.

Kartoffelsalat englischer.]

Die Kartoffeln werden roh geschält, ges.

Kartoffelpastete mit Heringen. 364

waschen, in etwas dicke Scheiben geschnitten, und im Salzwasser gekocht; wenn sie weich sind, läßt man das Wasser durch einen Durchschlag ablaufen und die Erdäpfelscheiben kalt werden. Ist dies geschehen, so legt man sie zierlich an einander, nur einfach, auf eine Platte, und bestreut sie mit ein wenig Pfeffer. Nun werden ebenfalls in Salzwasser weich gekochte gelbe Rüben, Storzonaewurz und Zellerie, mit Zwiebeln, Hering und Kapern, nicht allzu klein, gehackt, mit Essig und Del angemacht und die Massa auf und über die Kartoffelscheiben, mittelst eines Löffels, verbreitet. Endlich werden ein paar hartgesottene Eyer in schmale Theile geschnitten und zierlich über das Ganze hergelegt.

Diesen Salat kann man auch mit einem Gehäcke von kalten Braten, gesottenen Schnecken, Heringen und Kapern, mit Essig und Del angemacht, belegen.

Kartoffelpastete mit Heringen.

Es wird ein, eine Maas haltendes Gefäß mit Kartoffeln gefüllt, diese gesotten, alddann geschält und auf dem Reibeisen kalt gerieben, auch wird ein halbes Pfund Butter weiß gerührt, 6 Eyer darein geschlagen, und 6 große Eßlöffelvoll von den geriebenen Kartoffeln darein gerührt, auch 1 Eßlöffelvoll Bierhefen. Es wird nun ein Pasteten- oder Rand-Backblech mit Butter bestrichen, die übrigen geriebenen

370 Kartoffelpastete mit Hering.

Kartoffeln darein gethan, ein ganz klein geschnittener Hering und zwey Löffel voll klein gehackte Zwiebeln darauf gestreut, der Rahm von einer halben Maas sauerer Milch darauf gegossen, obiges Gerührte darauf geschüttet, eine gute Zeit gehen lassen und dann gebacken. — Man braucht eine angemessene Soose dazu, diese wird nachstehend gemacht: man legt in einen Fußhafen ein Stück Butter, nach Erfordern, wenn solche zergangen ist, wird ein Löffelvoll Mehl dazu gethan, kleingehackter Petersill und Zwiebeln mit Fleischbrühe mit gedämpft, mit etwas Essig und Citronenscheiben abgewürzt und eine kleingeschnittene Sardelle dazu gethan, alles miteinander gelinde aufkochen lassen und in einer Soosenschale besonders, mit der Pastete aufgetragen. Oder:

Man verfertigt zuerst einen mürben Hefentaig. Alsdann kocht man Kartoffeln, schneidet sie in Scheiben und röstet sie mit gehackten Zwiebeln, Pfeffer und Salz ein wenig in Butter und läßt sie kalt werden. Nun zieht man ein Paar ausgewässerten Herings die Haut ab, nimmt sie aus, spaltet sie, daß das Rückgrat und so viel möglich alle Gräten heraus kommen und rollt, nach weggeschnittenem Kopfe und Schwanz, die halben Heringe auf. Hier auf wird um eine Pastetenschüssel ein Rand oder Kranz von dem mürben Tälge gelegt, in die Schüssel eine Lage Kartoffel-Scheiben gethan und die gerollten Heringe darauf gesetzt. Diese

werden mit einer Lage Kartoffelscheiben bedeckt, etwas Fleischbrühe darüber gegossen und etliche dünne Scheiben Butter darauf geschnitten. — Das Ganze wird nun mit einem Deckel von dem mürben Laige geschlossen und gebacken. Zur Soose macht man ein Gehäcke von Zwieseln, Sardellen, Citronenschalen und Kapern, das man in Fleischbrühe aufsiebet und mit dem Gelben von ein paar Eiern abziehet.

Kartoffel-Torte.

Man nimmt ein Viertelpfund Mandeln und ein Viertelpfund gesottene und klargeriebene Kartoffeln, 8 Eyer, ein Viertelpfund Zucker. Den Zucker rührt man eine halbe Stunde allein; hierauf werden die Mandeln gestoßen und mit den geriebenen Kartoffeln darunter gethan, nebst etwas Zimmt und geschnittenen Citronen alles dies miteinander noch einmal eine halbe Stunde gerührt, sodann wird die Form mit Butter bestrichen, mit Semelmehl bestreuet, der Laig hineingethan und eine halbe Stunde gebacken. Ober:

Man nimmt ein Viertelpfund geriebene Wecken (wovon die äußerste braune Rinde zuvor weggerieben wird), ein Viertelpfund gesottene und zart geriebene Kartoffeln, nicht gar ein Viertelpfund abgezogene und gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund Zucker, rührt es wohl mit 4 ganzen Eiern und 4 Dottern ab, und thut etwas geschnittene Citronen darau. Hier-

auf werden die übrigen 2 Eyerweiß zu Schaum geschlagen und vor dem Einfüllen darein gethan; es wird ein Model bestrichen und mit Semmelmehl bestreut und die Massa darin gebacken. Oder:

Die Erdbirnen werden geschält, wie zur Suppe, nur nicht so weich gesotten; in einen Sieber geschüttet, worauf man sie recht ablaufen läßt; gldann werden sie auf einem Reibeisen gerieben und zu einem halben Pfund Zucker, ein halbes Pfund geriebene Kartoffeln genommen. Diese zwey Stücke zusammen werden mit 8 Eiern angerührt und stark geschlagen, wie eine Mandeltorte. Man bestreicht einen glatten Model mit Butter und bestreuet ihn mit Semmelmehl, ehe man den Teig einfüllt, wird eine ganze Citrone gerieben, das Mark davon geschnitten, darunter gerührt und dann gleich in den Ofen gethan. Bey den Kartoffeltorten, so wie bey allem Kartoffelgebäck, das aufgehen soll, muß genau bemerkt werden, daß man sie in keine kupferne Model oder Formen einfüllt, sonst bleiben sie sitzen und gehen nie auf; irdene Formen sind die besten.

Kartoffel, Mandeltorte.

Ein Pfund rohe Kartoffeln werden gesotten, aber so behutsam, daß sie nicht aufspringen, dann läßt man sie erkalten und reibt sie wie gewöhnlich. Hierzu kommt $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, worauf eine Citrone abgerieben worden, gestos-

fen, $\frac{1}{4}$ Pf. länglicht und zart geschnittener Mandeln, auch 2 Loth geschnittener Citronat. Dies wird alles mit 2 ganzen Eiern und einem Eyerdotter abgerührt und zu den geriebenen Kartoffeln gemischt, sodann so lange gerührt, bis alles die Dicke eines Mandeltortentaigs erlangt. Der Saft von der abgeriebenen Citrone wird auch hinein gedrückt und 1 Löffel voll weißes Reismehl, mit ein wenig Rosenswasser angerührt mit unter das Ganze gemischt. Die Tortenform wird mit Butter ausgestrichen, mit Semmelmehl bestreut, gefüllt und gelinde gebacken.

Kartoffelkäse.

Dieses ist eine für die Haushaltung sehr nützliche und durch verschiedene Versuche so sehr zur Vollkommenheit gebrachte Kunst, daß Leute, die man von diesem Käse essen ließ, ohne ihnen die Bestandtheile vorher zu sagen, solchen von dem besten Kuhkäse nicht unterscheiden konnten. Man sucht von der rothen und weißern Sorte die besten und größten Kartoffeln aus und kocht sie weich ab, doch so, daß sie nicht bersten, weil sie sonst die beste Kraft verlieren. Wenn sie kalt geworden sind, schält man sie rein ab und wirft sie in eine Mulde; alsdann zerreibt man sie entweder auf einem Reibeisen, oder mit einer großen hölzernen Kelle, bis alles recht weich und klein geworden ist. Von diesen Kartoffelbrey können, mit Zusatz dicker,

von den Molken geschiedener Kuh- oder Schafsmilch, wie zu ordinären Käsen nöthig ist, in Ansehung der Güte, drey verschiedene Arten Käse verfertigt werden. Doch muß man die Milch auf Kohlen nicht zu dicke machen, oder zu heiß laben, weil die Käse sonst spröde werden und bersten.

Man schüttet demnach in eine andere Mulde entweder 5 Pfunde von den geriebenen Kartoffeln und nur ein Pfund dicke Milch, wozu man so viel Salz, auch wann es beliebig, Kümmel, Anis oder Holderblüthe nimmt, als zu ordinären Käsen nöthig ist und knetet alles wohl durcheinander. Oder: man nimmt 4 Theile Kartoffeln und 2 Theile dicke Milch; oder 2 Pfund Kartoffeln und 4 Pfund gelabte Kuh- oder Schafsmilch, welches alles alsdann gehbrigg gesalzen und wohl durchgeknetet wird. Die erste und geringste Art ist vornehmlich für den Gebrauch im Allgemeinen in der Haushaltung bestimmt, für Dienstboten u. s. w. Die zweyte Sorte läßt sich für jedermann verwenden, die dritte aber ist zur Delikatesse. Alle diese drey Sorten, wenn sie wohl durchgeknetet sind, werden zugedeckt und bleiben, im Winter 4 bis 6, im Sommer aber nur 2 bis 3 Tage im Kessel stehen. Nach Verlauf dieser Zeit knetet man alles noch einmal stark untereinander, füllt damit die Käseform völlig an und läßt durch die darin befindliche Oeffnungen die überflüssige Feuchtigkeit ablaufen.

Sie bleiben alsdann, nach Beschaffenheit der warmen oder kalten Witterung, einige Tage in den Formen oder Körben stehen, hernach schüttet man die Käse auf ein Brett und läßt sie in gelinder Wärme vollends abtrocknen, aber nicht an der Sonne, oder auf einem warmen Ofen, weil sie leicht aufbersten. Sollte aber das Aufbersten dadurch noch nicht verhindert werden können, so darf man nur die gespaltenen Käse mit etwas Bier besprengen, oder mit etwas dicker Milch, worunter ein wenig Rahm gemengt wird, bestreichen und so ferner trocknen. Alsdann legt man sie in Töpfe oder Fäßchen folgender Gestalt ein: Auf den Boden streuet man etwas grünes Vogelkraut, welches im Sommer häufig in den Gärten wächst und wovon man zum Gebrauch im Winter einen guten Theil trocknen kann; hierauf wird der Käse eingepackt, darüber wieder gedachtes Kraut gelegt und so eine Schichte nach der andern, bis das Gefäß voll ist. Hernach läßt man die Käse 14 Tage und länger in den Gefäßen stehen, denn je älter, je besser werden sie.

Um diese Art Käse noch fetter und besser zu machen, kann man zu jedem Käse noch ein bis zwey Eßelvoll Rahm mit zur Massa thun.

Will man große, runde Käse, nach holländischer Art, verfertigen, so nimmt man zu jedem Pfund des Kartoffelbreyes drey Viertelpfunde gelabte Kuh- oder Schaafmilch, schüttet so viel Salz, als nöthig ist, daran, fügt aber

noch einen guten Theil frischen Rahm hinzu. Weil solche Käse aber noch leichter bersten, muß man sie desto mehr von außen mit Bier oder Rahm bestreichen. Will man sie auswendig gelb oder röthlicht haben, so darf man nur in den Rahm etwas Safran, oder ein anderes unschädliches Roth, als Kirschwasser oder dgl. mit untermischen.

Will man den ordentlichen Kartoffelkäse recht locker haben, so bereitet man die Masse von einem Theil Kartoffelbrey und drey Theile gelabter Kuh- oder Schaafmilch nach oben erwähnter Art, und läßt sie 3 bis 4 Tage lang in der Mulde stehen. Alsdann wird von derselben eine Lage, eines Daumens dick, in den Käseform gemacht, etwas geriebener Kimmel oder Hollunderblüthen mit Muskatblumen vermenget, darüber gestreuet und sodann frische Butter, einer welschen Nuß groß, mit einem Löffel darüber verrieben. Hierauf folgt eine neue Lage der Käsemasse und auf diese eine der zwey andern Ingredienzien. Auf solche Weise fährt man fort, bis der Käseform angefüllt ist und verfährt im übrigen so, wie vorhin bey den andern Arten gezeigt worden ist. Wenn dieser Käse etwas alt wird, so übertrifft er an Güte den holländischen.

Alle Sorten des Kartoffelkäses, haben vor dem gemeinen Käse darin einen Vorzug, daß sich theils in demselben keine Maden erzeugen, sondern daß sie Jahr und Tag gut bleiben,

theils daß sie, je älter, desto besser werden, da hingegen die gewöhnlichen mit der Zeit hart, scharf und zähe zu werden pflegen. Uebrigens muß man sie an einem trockenen Ort verwahren und fleißig von aussen abwischen.

Kartoffelgrüße oder Gries.

Man kochet die Kartoffeln, die ohnehin im Frühjahr auszuwachsen und dadurch unschmackhaft zu werden pflegen, weich, doch nicht allzu weich; schälet die Haut ab, schneidet, wenn sie erkaltet sind, hierauf Scheiben, und aus diesen Würfel, die man auf einem heißen Ofen, oder zur Sommerzeit an der Sonne, dünn ausstreuet und unten fleißigem Umwenden so hart dörret, daß sie ganz glasigt und durchsichtig werden. Ist dieses geschehen, und hat man so viel beysammen, als man auf einmal verfertigen lassen will, so werden sie in die Mühle geliefert und dem Müller empfohlen, nach seiner Geschicklichkeit grobe und klare Grüße hieraus zu verfertigen, woben auch noch zweyerley zu mancherley Gebrauch nützliches Mehl abfällt. Hierbei hat der Müller die Vorsicht zu gebrauchen, daß er die Kartoffeln zwar auf eine scharfe Mühle schiltet, die aber von Sand und Kleyen rein seyn muß, weil sonst alles durch den Sand verderbt und beynabe unbrauchbar würde.

In der Hauswirthschaft lassen sich beyde Gattungen Grüße eben, wie die aus Waizen,

Spelzkern, Gerste, Haber ic. bereitet, anwenden, jedoch mit dem Unterschied, daß man diese nicht so lange kochen lassen darf, weil sie schon einmal gekocht ist. Der Geschmack von dieser Speise, wie man gewiß überzeugt ist, wird viele reizen, solche oft zu genießen, besonders wenn man die Klöße, so hievon verfertigt werden, mit kalter Milch einrühret, in das zu Nudeln zu gebrauchende klare Mehl aber etwas mehr Eyer, als an anderes, schlägt. — Die kleinen Klöße zu Suppen und Ragou, sowohl aus der Grütze als Mehl, sind so gut, als die aus klarem Weizenmehl gemachten, und für viele Gaumen noch schmackhafter.

Kaffee von Kartoffeln.

Man nehme von den englischen oder holländischen sogenannten Zuckerkartoffeln die kleinsten, wasche sie rein, koche sie bloß so viel, daß die Schalen abgehen, schneide sie, wenn sie erkaltet sind, in kleine, den Kaffeebohnen gleiche Stücke. Diese Stückchen werden in der Sonne oder auf einem heißen Ofen, auch in der Brattdhre, wohl getrocknet und dann hellbraun in einer Kaffeetrommel gebräunt und wie der Kaffee behandelt. Der Erfolg wird beweisen, daß dieses Surrogat alle bisher bekannte übertrifft. Nimmt man zu diesem Kartoffelkaffee den halben Theil eigentlichen Kaffee, so wird diese Mischung so stark und wohlschmeckend, daß man sie jedem Kenner vorsehen darf.

Karvol, s. Blumenkohl.

Kastanien, Maronen, eine im südlichen Deutschland und in Italien häufig wachsende Frucht, die man meistens, blos in der Röhre, in ihrer eigenen Schaafe gebraten, zum Nachtsche aufsetzt. Man muß, wenn man sie brät, in jede Kastanie in die Schaafe einen kleinen Schnitt machen, sonst springen sie mit großem Getöse auf. Man schält sie, etwas wenig gebraten, ab und füllt die Gänse, welche man brät, damit an; auch werden sie, auf gleiche Weise vorgerichtet, in den blauen oder Winterkohl gesteckt und mit gekocht. Man schält sie auch, wenn sie ganz gebraten sind, drückt sie ein wenig und kocht sie bey gelindem Feuer, mit geläutertem Zucker und ein wenig Wein und Citronensaft, nur einige Minuten und verspeißt sie dann mit Zucker und Zimmt bestreut. Auch zur Suppe werden die Kastanien noch verwendet. Zu diesem Behufe brät man die Kastanien, schält sie ab, stößt sie im Mörser fein und treibt sie durch einen Suppenseiber mit Wein oder mit süßem Rahm. Das Durchgetriebene wird auf Kohlen gestellt, mit Zucker und Zimmt gewürzt und über Weckenbrod oder Semmelschnitten angerichtet. Sind sie mit Rahm durchgetrieben, so braucht das Semmelbrod nicht geröstet zu seyn, mit Wein aber wird es in Schmalz geröstet.

Bald und gut braten sich die Kastanien, wenn man sie, nachdem sie eingeschnitten oder eingekerbt sind, in einen Fußhafen legt, in den man unten Salz gethan hat und sie mit Salz bedeckt. Den Fußhafen deckt man gleichfalls zu und stellt ihn über Kohlen. Man sieht sich um und nimmt die Kastanien heraus, wenn sie fertig sind; das Salz bleibt unverdorben und ganz brauchbar.

Keilgebäckenes, s. Baumkuchen.

Kerbelkraut, ein bekanntes, der Petersilie ähnliches Gartenkraut, das in der Küche Anwendung unter den Kräutersuppen findet. Im Frühjahr wird die Suppe vom Kerbelkraut als Kur gebraucht und Vormittags genossen. Hier ein Rezept dazu auf eine Person.

Kerbelkrautsuppe.

Eine Handvoll Kerbelkraut wird gewaschen, rein ausgelesen oder geklaubt, klein gewiegt oder gehackt und in einem Fußhafen mit Butter und ein wenig aufgestreutem Mehl gedampft. Nun gießt man siedendes Wasser, nach Erfordern, auf, salzt und würzt die Suppe, läßt sie noch eine Viertelstunde kochen und richtet sie über gebähete Semmelschnitten an. Ein Eyerdotter wird unverweilt mit siedender Fleischbrähe angerührt und heiß an die Suppe gegossen, zu welcher man auch Fleischbrähe statt dem Wasser nehmen kann.

Kindbetterinnenbrod.

Ein halb Pfund Mandeln, ein halb Pf. gestoßener Zucker und ein halb Pf. Butter werden mit ein paar Eiern zu einem steifen Laige angerührt, den man mit Beyhülfe von ein wenig Mehl auswellt und Fingersdicke Streifen, in beliebiger Länge und Breite daraus schneidet. Diese werden auf ein Blech gesetzt, mit zerfloßtem Ey bestrichen und in der Röhre gebacken. Man bestreut sie mit ein wenig gestoßenem Zimmt und Zucker.

Kirschen, eine bekannte Frucht, deren man mehrere Arten, rothe, braune und schwarze hat, die sich wieder in süße und saure theilen. Die letzten, nämlich die sauern, sind in der Küche die am meisten gebräuchlichen und unter dem Namen Weichseln, am bekanntesten. Ich verweise auch bey den Kirschenzubereitungen auf diesen Namen.

Kirschensoose.

Da Brühen, aus Kirschen gemacht, sowohl von den süßen als sauern Gattungen bereitet zu werden pflegen, so setze ich ein Rezept dazu hierher. Man stößt die Kirschen mit den Kernen in einem Mörser, schüttet sie dann in einen Tiegel, reibt eine Citrone auf Zucker ab und fügt diesen Zucker den gestoßenen Kirschen bey. Man gießt nun weißen Wein darauf und läßt das Ganze eine Weile kochen, worauf man

alles durch einen Durchschlag gießt und das Durchgeseihete noch einmal über dem Feuer ansziehen läßt, so ist die Soose fertig. Ist sie nicht süß genug, so setzt man noch Zucker zu; auch kann man gestoßenen Zimmt beisetzen. — Dies ist die Soose von frischen Kirschen, von gedarrten ist sie zwar eben so, nur erfordert das Durchtreiben der gesotteten gedarrten und gestoßenen Kirschen mehr Mühe. Diese, wenn sie gestoßen sind, werden im Wasser und Wein allein, ohne Zucker, gekocht und der durchgetriebene Saft mit dem Zucker, Gewürze u. s. w. erst nachher vormengt, die übrige Verfahrensweise bleibt die nämliche.

Klöse, Knbdeln, Knbpfein. Dieser giebt es vielerley und werden die meisten bey den Gegenständen, aus denen sie gemacht sind, mitbeschrieben. Hier nur etliche Arten.

Klöschchen, gebacken.

Man weicht einen Kreuzerwecken in Wasser ein und drückt ihn wieder aus; rührt das Ausgebrückte mit 3 Eiern und einem Dotter an, thut Salz und ein wenig Muskatblüthe daran, formirt kleine Klöschchen daraus und bäckt sie schön gelbst aus heißem Schmalz. Sie dienen zu Suppen allein, als auch unter zusammengesetzte Suppen. Der Eßsol, womit man diese Klöschchen einlegt, wird öfters im heißen Schmalze eingetunkt, damit sich der Teig nicht anhängt.

Klidschen von Semmel. Knochengalerte. 383

Klidsen von Semmel.

Man reibt harte Semmel, oder weicht sie in Milch ein und drückt sie scharf wieder aus, gießt sodann heiße Butter darauf, schlägt, nach Bedarf, Eyer daran, würzt es mit Muskatensblumen, macht schöne runde Klidschen daraus und läßt sie in Fleischbrühe kochen. Man kann hierzu Mandeln oder fein geschnittene Petersilie, oder Heringsschnitzwerk, oder farsirte Krebse, oder Morcheln und dergleichen nehmen und dadurch vielerley Abwechslung bewirken; demnach, bloß durch Veränderung der Zusätze, mehrerley Arten Klidschen oder Klidsen machen. So kann man auch die mehrerley Arten Klidsen statt in Fleischbrühe in Milch kochen, folglich auch allerley Milchklidsen zu Tische bringen und als Fastenspeise aufsetzen.

Knochengalerte.

Diese ersetzt die Fleischsuppe und ist selbst ein Mittel, ohne Fleisch, alle Arten Gemüse, kräftig und wohlschmeckend zuzubereiten. Ein Pfund Knochen giebt so viel Nahrung, als 6 Pfunde Fleisch und man kann aus einem Pfunde Knochen 8 Pfunde nährende Brühe gewinnen, nur muß man die etwas mühsame Bereitung der Knochengalerte nicht zu hoch in Anschlag bringen, sie belohnt sich reichlich.

Zur Verfertigung der Knochengalerte kann man alle Arten von Knochen der vierfüßigen Schlachthiere, als: des Rindviehes, der Kal-

ber. Schaaf, Lämmer und Schweine benützen; als auch alle die Weiner des Geflügels anwenden. Die schwachste Brühe geben die Schweinsknochen und von allen übrigen die Rippen-, Wirbel- und Hüftknochen einer jeden Schlachtviehgartung. Es ist im Uebrigen gleichviel, ob die Knochen roh oder gekocht genommen werden, wenn sie nur rein sind. Sie müssen von allem Fleisch und Sehnen gereinigt seyn, in welchem Falle man sie dann aufheben kann, bis eine Parthie beisammen ist, um Galerte daraus zu machen. Besonders muß man Acht haben, daß die Knochen, wenn man sie aufhebt, nicht schimmlicht werden; man bestreut sie daher mit fein gestossenem Salz und legt sie an einen kühlen und trockenen Ort in Verwahrung.

Will man nun die Knochengalerte bereiten, so verfährt man folgender Gestalt: Man hauet die Knochen und Weiner mit einem starken Fleischbeile in kleine Stücke und stößt diese in einem reinen eisernen Mörser zu Pulver. — Während dem Stoßen gießt man, von Zeit zu Zeit, einen Eßlöffel voll frisches Wasser zu. Eine Person kann in einer Stunde 6 Pfunde Knochen zerstoßen. Wenn nun die Knochen im Mörser zerstoßen sind, so siebt man sie durch ein etwas feines Sieb und stößt das, was im Siebe bleibt, vollends klein. Das auf diese Art erhaltene Knochenpulver schüttet man in einen Topf, gießt auf jedes Pfund desselben 4 Pf.

Wasser und läßt die Massa bey gelindem Feuer 4 bis 5 Stunden langsam kochen; wobey man sie gehdrig abschäumt, salzt und manchmal umrührt, gegen das Ende aber ruhig einkochen läßt. Nach vollendetem Kochen läßt man die Brühe erkalten, da sie dann zu einer festen Galerte gesehet. Nun stürzt man den Topf auf einen reinen Anrichttisch, hebt ihn von der Massa ab und schneidet das auf dem Boden sich gesetzte grbblichte Knochenpulver davon, die übrige Gallerte aber mit einem dünnen Drath oder starken Zwirnsfaden, in Scheiben. Das unten weggeschnittene Knochenpulver siedet man noch einmal mit Wasser und verfährt auf die nämliche Art damit wie zuerst.

Zu bemerken ist nun noch besonders: ehe man die abgekochte Knochenbrühe erkalten läßt, wird das obenauf schwimmende Fett rein abgeschöpft, durch ein Haarsieb gegossen und gleich anderm Abschöpfzett verbraucht. Sind unter Knochen die man stößt, Markknochen, so thut man das Mark, so viel möglich ist, heraus und verbraucht es besonders. Alle bey Tische zurüke gelegte Knochen und Welner vom Fleisch und Geflügel, gesotten oder gebraten, wenn sie von dem noch anhängenden Fleisch und den Sehnen rein gemacht und befreyt worden sind, sind so gut, wie die frischen zu gebrauchen.

Will man nun die auf diese Weise erhaltene Knochengalerte zu Suppen oder andern Speisen, wozu Fleischbrühe erforderlich ist, an-

386 Kohl, blauer, als Vorkost.

wenden, so löst man ein Pfund derselben in zwey Pfund kochendem Wasser auf, schlägt das Aufgelöste durch einen Suppenseiber, salzt sie noch und verwendet sie nun nach Gefallen, so wie man Fleischbrühe verwendet. Mit Kräuterpulver kann man die Wirkung geben, auch Wurzelwerk darin kochen.

Schon auf die vorbeschriebene Weise kann man die Knochengalertscheiben an einem kühlen und luftigen Orte mehrere Tage frisch und gut erhalten; man kann sie aber auch, auf die nämliche Art, wie getrocknete Fleischbrühe (m. s. diese unter Fleischbrühe) behandeln und getrocknet lange aufheben.

Da es bekannt ist, daß die Knochen den sechsten Theil von dem Gewichte eines Thiers betragen; so ist es allerdings ein erheblicher Gewinn, wenn wir diesen sechsten Theil, welcher bisher weggeworfen und bloß als Dünger behandelt wurde, zu Nutzen bringen. In großen Oekonomien verdient diese Erfindung allerdings Beherzigung.

Abnigspulver, s. m. bey Kräuterpulver.

Blau; oder Braunkohl, als Vorkost.

Wenn man den Kohl abgestreift, gewaschen und gehackt hat, setzt man ihn mit einem Sprick Butter oder Fett, nebst Salz und Wasser, oder besser Fleischbrühe, zum Feuer, läßt

ihn damit weich kochen und ehe er ganz eingekocht, wirft man ein wenig Zucker hinzu. Um seinen Geschmack zu erhöhen, pflegt man geschälte Kastanien, auch wohl nur gekochte in Stücken geschnittene, und mit Butter und Zucker geröstete Kartoffeln, beizumischen. — Hierzu kann man allerley gekochtes und gebratenes oder grillirtes Fleisch, Schinken, Pöbel- und Räucherfleisch, Bratwürste, Eiertuchen und mancherley andere Eierspeisen geben. Im Fußhasen oder Stolltiegel gedämpft, mit obenbemerkten Zuthaten, wenn er vorher im Salzwasser gebrüht worden, ist der Blaukohl viel besser, als nur bloß gesotten.

Kohl: Blau- oder Winterkohlsprossen.

Im Frühjahr treiben alle Winterkohlgattungen junge Sprossen aus, die ein sehr gutes Gemüse liefern. Man kocht diese Sprossen sauber, brühet sie ein wenig im Salzwasser, legt sie aus diesem in kaltes Wasser, welches man, nach kurzem Verweilen, durch einen Sieb ablaufen läßt. Unterdessen läßt man ein Stückchen Butter in einem Fußhasen zergehen und röstet ein paar Eßelvoll Mehl hellgelb darin, gießt Fleischbrühe dazu und legt die Kohlsprossen darein, damit sie weich dämpfen. Wenn sie bald fertig sind, so wird Salz und Gewürz, nach Erfordern, darauf gestreut und der Stolltiegel während dem Dämpfen nur zuweilen geschüttelt, nie darinnen gerührt, damit die Sprosse

sen hübsch ganz bleiben. Vor dem Anrichten verührt man ein paar Eyerdottern mit saurem Rahm, gießt von der Brühe des Gemüßes darauf und rührt dies in einem Pfännchen auf Kohlen heiß an und gießt es über das angerichtete Gemüße.

Kohlraben, Oberkohlraben, ein bekanntes und sehr geschätztes Kohlgewächs, das vortreffliches Gemüße zu Tische liefert. Man hat frühe und späte Kohlrabengattungen. Die erstern sind klein aber sehr zart und man darf sie für den Küchengebrauch nicht viel größer als einen etwas großen Vorsdörferapfel werden lassen, sonst setzen sie Holz an. Die spätern Kohlraben ebenfalls, müssen nicht zu alt und zu groß seyn, wenn sie ein gutes Gemüße liefern sollen. Bey dem Vorrichten oder Einputzen der Kohlraben, ist besonders darauf Acht zu haben, daß man die rein abgeschälten Keffel oder Knollen derselben, von obenherein in Scheiben schneidet und damit nach untenhin fortfährt, aber, so bald man mit dem Messer auf holzige, zähe Fasern stößt, aufhört und den holzigen Theil weglegt. Von den Blättern nimmt man bloß die weichen und zarten, gegen das Herz der Pflanze hin stehenden und die Herzblätter selbst.

Kohlraben zu kochen.

Man schält und schneidet die Kohlraben

Kohlraben mit grünen Erbsen. 389

samt dem schönen Kraut in eine Schüssel, wäscht sie sauber aus, setzt sie in siedenden Wasser zum Feuer, salzt und läßt sie weich sieden; seihet dann das Wasser ab, läßt Abschöpf- oder Braten-, Gänse- oder Schweinfett in einem Stollhafen zerfließen, stäubt Mehl darein, läßt es gelbbraun werden, gießt gute Fleischbrühe daran, rührt es wohl ab, und thut die Kohlrabi darunter, auch noch ein wenig Pfeffer und Bratenbrühe, wenn man sie hat, läßt sie langsam fertig kochen, richtet sie dann an und trägt sie zu Tische.

Kohlraben mit grünen Erbsen und gelben Rüben.

Man schält schöne Kohlraben und schnel- det sie, nebst eben so viel gelben Rüben und grünen Erbsen in beliebige Stücke, läßt sie in gesalzenem Wasser ein wenig sieden, setzt in einem Fußhafen Abschöpf- oder anderes Fett auf Blut, legt ein wenig Zucker darein, gießt die Kohlraben in einen Eiher und läßt sie ablaufen; bringt sie dann auch in den Fußhafen und läßt sie dünsten, bis sie anfangen weich zu werden. Nun stäubt man ein wenig Mehl daran und läßt sie noch ein wenig dünsten, gießt die nöthige Fleischbrühe daran, salzt sie, wenn es nöthig ist und läßt sie vollends auskochen. Daß das nöthige Gewürz, Pfeffer und Ingwer, daran kommen muß, versteht sich von selbst.

290 Kohlraben gefüllt — gedünstet.

Kohlraben, gefüllt.

Man nimmt zwar junge, aber doch von den größten Kohlraben, schält sie und schneidet sie jede in zwey gleiche Hälften. Diese höhlt man jede, doch nicht allzu tief, aus und füllt sie mit einer gemischten Fleisch- und Krebsfülle, legt immer beyde aufeinander gehbrige Hälften wieder zusammen, bindet sie aufeinander und setzt sie in einen Fußhafen mit Fleischbrühe zum Feuer. Hier läßt man sie fertig dämpfen und ist dies fast geschehen, so röhret man etliche Eßelvoll Mehl in Butter weißgelb, rührt es mit ein wenig Brühe von den Kohlraben ab und gießt es wieder an diese. Indessen wird das Grüne von diesen Kohlraben, wie gewöhnlich, gekocht und angerichtet und die gefüllten Aepfel desselben, nach abgeschnittenen Fäden, zierlich darauf gesetzt, die Brühe darüber gegossen und nun aufgetragen. Es ist ein Hauptgemüße auf jede Tafel.

Kohlraben gedünstet.

Man schält und schneidet die Kohlraben würflicht, wäscht sie rein, läßt sie im gesalzenen Wasser überkochen, damit sie den unangenehmen Geschmack verlieren. Nun wird in einem Fußhafen Abschöpf- Braten- Gänse- oder Schweinfett heiß und ein wenig Zucker darin braun gemacht, die Kohlraben darauf gerührt und man läßt sie, unter beständigem Umrühren, auf Kohlfeuer langsam dämpfen, stäubt

ein wenig Mehl daran, und läßt es noch ein wenig dünsten, gießt gute Fleischbrühe darauf, hat alles angezogen und ist fertig, so richtet man an. Die feinen Blätter der Kohlraben werden gepuht, gedreht, gehackt und auch mit gedünstet.

Kompote, s. Compôte.

Konfommee, s. Consommee.

Kopfsalat, s. unter Salat.

Kräutereffenz:

Man wählt hierzu die gewürzhaftesten und feinsten Kräuter, z. B. Basilikum, Thymian, Rosmarin, Melissen, Fenchel, Lavendel, Zellerie, Kerbelkraut, Pfefferkraut, Petersill u. dgl. m., hackt dieselben klein, reibt die Schale von einer Pomeranze und von einer Citrone auf Zucker ab, schabt das Abgeriebene auf die Kräuter und drückt den Saft dazu. Nur gießt man guten Estragon-Weinessig ein paar Löffelvoll auf die Masse und preßt den Saft durch ein Tuch aus, welchen man sofort in eine kleine Flasche füllt und fest zustopft. Diese Essenz giebt den Soßen, zu denen sie sich schickt, einen hervorstechenden, angenehmen Geschmack, nur durch etliche Tropfen.

Kräutereffig:

Diesen kann man bloß zu gemeinen Soßen

sen bereiten. Es werden hierzu die Kräuter, wie zu der vorigen Essenz genommen, nur daß man noch ein wenig Lavendel- oder Rosmarinblüthe hinzusetzen und Citron- und Pomeranzenschalen daran legen kann. Die Blätter der Kräuter werden von den Stielen losgestreift, in die Bouteille gefüllt und so viel Weinessig darauf gegossen, daß sie damit bedeckt sind, hierauf nicht allzusehr zugespöpft und endlich in der Sonne digerirt, bis der Weinessig den verlangten aromatischen Geschmack hat. Ein Löffelvoll dieses Essigs wirkt bey den Saosen, wohin er sich schickt, mehr als $\frac{1}{2}$ Loth Gewürze, wovon man ganz dabey entbehren kann.

Kräuterpulver und Königspulver.

Es werden hierzu, je von jeder Art, getrocknet, ein Loth allerley wohlriechende und gewürzhaftige Kräuter, als: Basilikum, Thymian oder das sogenannte Bohnenkraut, süßer Fenchel, Citronenmelisse, Kerbel- und Petersilien- auch Zellerkraut und Rosmarin- und Lavendelblüthe, endlich Pfefferkraut und Majoran genommen und in der Luft und Schatten gedörret, sodann von den Stengeln gereinigt und zu Pulver gerieben. Nun versetzt man damit gestoßen: 1 Loth Trüffel, 2 Loth getrocknete Spitzmorcheln, $\frac{1}{2}$ Loth Muskatennuß und $\frac{1}{2}$ Loth Muskatblüthe, ferner $\frac{1}{2}$ Loth Coriander und etliche Nelken, reibt und vermischt alles wohl untereinander und füllt es trocken in eine glä-

Kräuterpulver zu Pasteteneinlagen etc. 393

ferne Flasche, die man wohl zustopft, und zwar jedesmal, so oft man etwas von dem Pulver gebraucht, welches statt dem Gewürze an alle Brühen oder Soosen, an Suppen, Ragou- und dergleichen treffliche Dienste leistet, auch das Gewürz ersetzt.

Man macht zu den weißen Soosen, besonders zu Frikasseen, das Krönigspulver, und zwar auf folgende Weise: Man nimmt hierzu: 3 Eßlöffelvoll getrocknete Spigmorcheln und, wenn man sie haben kann, eben so viel getrocknete Champignons, einen Eßlöffelvoll Citronenschalen, einen Eßlöffelvoll Thymian, einige Gewürznelken und einen halben Eßlöffelvoll langen oder weißen Pfeffer. Diese Gegenstände müssen so getrocknet seyn, daß man sie zu Pulver stoßen kann, man darf sie aber nicht an der Sonne, noch durch Feuer trocknen, sondern in der Luft, jedoch im Schatten und zwischen weißem Papier. Wenn alle genannte Gegenstände fein gestoßen und untereinander gemischt sind, füllt man sie trocken in eine gläserne Flasche, die immer wohl verstopft bleiben muß. Dieses Pulver ist zu allen weißen Soosen, besonders zu Eingemachten oder Frikasseen vorzüglich brauchbar.

Kräuterpulver zu Pasteteneinlagen, braunen Gerichten, dergleichen Soosen und Ragous.

Man nimmt 4 Loth getrocknete Champigs.

394 Kräuterpulver zu allem Fleisch.

wons, 4 Loth Trüffel, 6 Loth Morcheln, 4 Loth Schalotten oder Roccambolen und von einer Pomeranze die Schale (oder 1 Loth recht reine und ausgesuchte dürre Pomeranzenschale). Ein jedes wird gut im Schatten und der Luft, zwischen Papier, getrocknet, gestoßen und endlich alle Gegenstände untereinander gemischt. — Nun setzt man fein gestoßen zu: $\frac{1}{2}$ Loth Muskatblumen, $\frac{1}{2}$ Lth. Nelken, $\frac{1}{2}$ Loth Pfeffer, etwas gestoßenen Thymian und Majoran, mischt alles nochmals wohl und thut in eine gläserne Flasche, die man wohl versproßt. An alle braune Brühen, besonders an die sauern, ist dieses Pulver als Gewürz vortreflich zu gebrauchen.

Kräuterpulver, vermittelt welchem man zu allem Fleisch, besonders Fischen, eine sehr angenehm und wohlschmeckende Brühe machen kann.

Man nimmt ein Viertelpfund geriebenes Brod und röstet dieses in Butter oder Schmalz recht hart, so, daß man es, nachdem es kalt geworden ist, auf einer Kaffeemühle mahlen kann. Zu diesem gemahlenern Brode thue man, alles zu Pulver gestoßen, $\frac{1}{2}$ Loth gedürreten Thymian oder Spick, $\frac{1}{2}$ Loth gedürreten Beysfuß, $\frac{1}{2}$ Loth Lorbeerblätter, 3 Loth gedürrete Kapern, 2 Loth gedürrete Trüffel und 3 Loth gedürrete Morcheln. Dieses alles untereinander gemischt und mit etwas feinem Mehle, vermit

Kräuterpulver zu allem Fleisch. 395

telt ein wenig Rosen- oder Kirschwasser, zu einem steifen Teige ausgewürkt, zu dünnen Fladen gemacht und in einem nicht zu heißen Backofen austrocknen lassen, so, daß man die Fladen nach dem Erkalten im Mörser stoßen kann. Bey dem Stoßen werden etliche Gewürznelken beygemischt, die gegen das Anlaufen oder Schimmeln sichern und das auf diese Art erhaltene Pulver in eine gläserne Flasche oder Bouteille gefüllt und gut zugestopft, oder die Oeffnung des Glases mit einer Blase zugebunden. Will man Gebrauch bey gewöhnlich abgesottenem Kalbs- Lamms- oder Hammelfleisch, auch bey so genannten blau abgesottenen Fischen machen, so nehme man einen, zwey, oder drey Kochlöfelfull von diesem Pulver, je nachdem man wenig oder viel Fleisch oder Fische hat, schütte solches in ein wenig gute Fleischbrühe und lasse es nur einen Wallauf darinnen kochen und gleich heiß über Fleisch oder Fische angerichtet, auftragen, so wird man von den Gästen großes Lob über den vortreflichen Geschmack dieser Soopse einernthen. Man kann auch, vermittelst dieses Pulvers, Hühner und Tauben, kalten Braten und dergleichen fritassiren, wenn man unter die Fleischbrühe, worinnen man das Pulver aufwallen läßt, ein wenig Wein, Essig und Citronensaft mischt. Ueberhaupt muß man sich bey dem Gebrauche und bey der wirklichen Anwendung der bisher beschriebenen Kräuteresenz, Essig und Kräuterpulvern, nach den Un-

ständen richten. Uebrigens wird bemerkt: daß wenn Fleisch, Fische, Geflügel und dgl. nicht bey'm Abkochen schon gesalzen sind, dies vor dem Anrichten und ehe man die Soose aus diesem Pulver darüber gießt, noch geschehen muß.

Kräutersalat, s. Salat.

Kraftbrühe, s. Jus (Schd).

. Kraftsuppe für Kranke.

Man brät ein Huhn; wenn es halb fertig ist, so zerstückt man es zu kleinen Stücken, gießt ein Maas gute, kräftige Brühe hinzu, stößt ein Viertelpfund Mandeln klein, thut sie dazu und läßt es gut durchkochen. Sodann zwingt man alles durch eine grobe Serviette. Wenn man will so kann man auch ein Stückchen Citronenschale und ein Stückchen Zimmt daran legen, auch wohl etwas Citronensaft hinzuzufügen und es mitkochen lassen. Wenn die erste Brühe abgeseiht ist, so gießt man auf den Rückstand der Zuthaten noch einmal eine Maas Fleischbrühe, läßt alles noch wohl auskochen und zwingt's durch, so erhält man immer noch eine gute Suppe.

Krafttorte.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund abgezogene Mandeln und stößt sie, imgleichen $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, der ebenfalls gestoßen und beydes mit 2 oder 3 Eyerdottern angerührt wird. Unter diese Zor-

tenfüße rührt man auch noch von einer Citrone die klein geschnittene Schale und gestoßenen Zimmt, nach Erfordern. Man formirt man aus Oblaten, durchs Zusammenkleben mittelst Eyerweiß, eine Tortengestalt, füllt diese mit der Masse nicht allzudick und bäckt sie auf dem Tortenblech in der Abhre ganz langsam und leicht. Nachdem die Torte etwas verköhlt ist, kann man, wenn man will, mittelst Wasser und Eyerweiß, oben, über die Torte ein Eis streichen und im Ofen oder der Abhre noch ein wenig anziehen lassen. Man kann, nach Belieben, unter die Fülle auch noch klein geschnittene Citronat und Pomeranzenschale mischen, dergleichen auch selbige, statt mit Eyerdotter, mit Citronensaft anrühren, nur letzteres mit aller Vorsicht, damit die Fülle nicht zu fest bleibt, aber auch nicht zu weich wird. Es werden auch, durchs Ausschneiden aus Oblaten, allerley kleinen Figuren gebildet, mit der Krafftortenfülle dünne belegt, gebacken, glasirt und als Confect beym Nachtsche aufgesetzt.

Krammetsvögel.

Sie werden gerupft, ausgenommen, oder nicht ausgenommen, wie man will, dann gemaschen, am Vogelspieße, oder auf dem Roste gebraten, fleißig mit Butter begossen und mit Semmel- oder Reibmehl bestreut. Man kann sie auch auf folgende Art in der Pfanne braten. Man bäckt den gereinigten Magen, das

398 Krammetsvdgel etc. in vortreffl. Soose.

Herz und die Leber derselben recht klein und rührt dieses unter geriebene und in Butter geröstetes Semmelmehl nebst etwas gestoßenen Wachholderbeeren. Diese Masse füllt man in die ausgehobenen Krammetsvdgel, und brät dieselben mit Butter in der Pfanne, wobei man sie noch fleißig mit Semmelmehl bestreut.

Krammetsvdgel, Halbvögel, oder auch Lerchen in einer vortrefflichen Soose.

Diese Vögel, es versteht sich ohnehin jeber Gattung für sich, werden, nachdem sie gerupft sind, ausgehoben und in einem Stoll rein oder Stolltiegel in Schmalz mit etwas Salz und Reis oder Semmelmehl gebraten. Die Brühe oder Soose wird auf folgende Weise bereitet. Feines Mehl, ein wenig Zucker und Zwiebeln, werden in Butter oder Schmalz schön gelb geröstet, ein wenig Wasser und gestoßene Wachholder- oder Krammetsbeere, nebst etwas gestoßene Nellen und ein paar Citronenscheiben später daran gethan, nur langsam und wenig, verdeckt aufgekocht und dann über die gebratenen Vögel gegossen. Nachdem das Ganze noch ein wenig angezogen hat, so nimmt man die Vögel aus dem Kochgeschirre, legt solche auf die Schüssel oder Platte und läßt die Brühe durch einen Sieber oder Durchschlag darüber laufen.

Krapfen, mehrere Arten, s. u. Kuchen.

Kraut, weißes — als Vorkost. 399

Kraut, das weiße, das blaue und rothe, gehören unter die Kopfkohlsgattungen, sind aber ein bedeutender Küchengegenstand, sowohl zu Gemüßen, als auch zu Salat. Wer kennt nicht Sauerkraut, sowohl gehacktes als geschnittenes? Krautsalat, weißen, blauen und rothen und das sogenannte süße Kraut? Ich setze nur einige Bereitungsarten her, da die gewöhnliche Art Kraut zu kochen, Jedermann bekannt ist.

Kraut, weißes, mit Rahm.

Man pugt das Kraut ordentlich ein und schneidet besonders die starken Rippen und den Strunk oder sogenannten Rügen heraus, bräut es im Salzwasser, überbackt es ein wenig und dämpft es dann gehdrig im Butter, auf Kohlen. Gebräuntes Mehl und ein paar Löffelvoll süßer Rahm, mit Fleischbrühe verdünnt, werden endlich an das Kraut gegossen, gepfeffert und dasselbe angerichtet. Statt dem gebräunten Mehle kann man auch ein paar Loth fein gestoßene Mandeln nehmen, dann würzt man aber mit Muskatensblättern.

Kraut, oder Weißkraut, als Vorkost.

Man kocht den Weißkohl mit Wasser und Salz weich, sodann nimmt man ihn wieder aus dem Topfe, läßt ihn abkühlen und legt ihn, nebst einem Stückchen Butter, Muskatensblumen, englisch Gewürz, Pfeffer, auch wohl etz

400 Kraut — saures, Sauerkohl.

Das Rahmet, in eine Kasserole, gießt ein wenig Fleischbrühe hinzu und läßt ihn damit abkochen. Um die Brühe sämig zu machen, brennt man zuletzt in ein wenig Butter Mehl braun, schüttet es darunter, legt das beliebige fertige Fleisch dazu und richtet, wenn dies ausgezogen hat, gebrüg an.

Kraut, Essigkohl, Essigkraut.

Man hobelt oder schneidet weißes oder Rothkraut, wie zu Krautsalat und kocht es in Wasser, oder besser in Fleischbrühe, und noch besser in halb Fleischbrühe und Wein, halb fertig. Sodann thut man das Kraut, nebst Butter oder Bratenfett mit Muskatblumen und Pfeffer in einen Fußhafen oder in eine Kasserole, gießt Essig dazu und läßt es damit durchdämpfen, doch nicht ganz einschmoren und richtet an. Zu diesen beiden Zubereitungsarten kann man Schinken, Carbonade, Würste oder auch Pöckelfleisch auflegen.

Das sogenannte bairische Kraut wird eben so zubereitet, nur nicht vorher gekocht, sondern gleich in Gänse- oder Schweineschmalz mit einer großen Zwiebel gedämpft, wobei man aber Acht haben muß, das es nicht anbrennt. — Dann wird es mit Wein, Essig und Fleischbrühe ausgekocht.

Kraut, saures, Sauerkohl.

Die Kochungsart des sauren Krautes ist,

In Ansehung ob das Sauerkraut neu oder alt ist, in etwas verschieden. Das neue wird mit halb Wasser und halb Fleischbrühe zum Feuer gesetzt; das alte wird vorher ein wenig mit frischem Wasser ausgewaschen und kommt in kaltem Wasser zum Feuer. Wenn man vor dem Zusetzen das Fett, es sey welches es wolle, gleich dazu thut, so kocht sich das Kraut schneller. Man muß es bald in Sud zu bringen suchen, aber nicht mit warmen, sondern kaltem Wasser zusetzen. Hat das Kraut eine Stunde gekocht, so wird das Fleisch, welche Art Fleisch es ist, in das Kraut gelegt und mitgekocht. Etliche Borsdorferäpfel, nach Ermessen, ob es viel oder wenig Kraut ist, mehrere oder weniger, werden gehält, in Vierteln geschnitten und oben auf das siedende Kraut, eine Stunde vorher, ehe es fertig ist, gelegt und darauf gedämpft, sind sie das, abgenommen, beim Anrichten verrührt und mit dem Kraute vermischt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird auch ein Glas Wein an das Kraut geschüttet, aber ja nicht eher, sonst verflüchtigt sich der Weingeist.

Man hat auch ein garnirtes Sauerkraut, dieses wird aus gekochtem rothen Kraut und aus gekochtem gewöhnlichen Sauerkraut zusammengesetzt und folgender gemacht: man hält gekochten Schinken mit ausgegräteten Sardellen oder Hering klein, bestreicht einen Fußhafen oder Kasserole mit Butter, bestreut diesen mit

490 Kraut, saures; mit Hecht.

Semmelmehl und belegt den Boden mit ganzen Kapern, Sardellen und Schinkenschnitten. Nun wird eine Lage rothes gekochtes Kraut darauf gethan und diese mit dem Gehäcke bestreut, dann eine Lage Sauerkraut; hat man gebratene übrige Stücke von einem Hasen oder Rehschlegel, so legt man die auf die Sauerkrautlage, nun wieder Rothkraut darauf und zuletzt das Uebrige von dem Gehäcke darüber gestreut. Dies alles wird mit einem Glas Wein und einem Glas Fleischbrühe übergossen, auf Kohlen anziehen lassen und dann angerichtet, so, daß das rothe und saure Kraut nebst dem Gehäcke untereinander kommt und die auf dem Boden der Kasserole oder des Fußhafens liegende Sardellen und Schinkenscheiben oben ordentlich auf das Kraut zu liegen kommen. Die wenige Brühe mit den Kapern wird darüber gegossen.

Nach mit übrig gebliebenen gesottenen oder gedackenen Fischstücken, die man rein ausgrädet und das Fleisch hackt, das Gehäcke mit Kapern vermischt und zwischen die Krautlagen in den Fußhafen streut, kann man ein garnirtes Kraut, ganz nach obiger Anweisung machen und eben so damit verfahren.

Kraut, m. s. auch bairisch Kraut, im Buchstaben B.

Kraut, saueres, mit Hecht.

Das Kraut wird, wie gewöhnlich, nur,

weil es ein Fasttagsessen werden soll, ohne Fleischbrühe, nur mit Butter und Wasser gekocht. Man schlachtet einen Hecht ab, schuppt ihn und schneidet beliebige Stücke daraus, die man im Salzwasser absiedet. Der Kopf des Hechts muß ganz mitgekocht werden. Die Stücke werden abgehäutet, ausgegrätet und in kleine Theile zerzupft. Zu 2 Pfund Hecht nimmt man 1/8 Maas süßen Rahm, 4 Loth Butter, läßt diese zergehen und gießt den Rahm daran, thut auch das Kraut, welches recht eingekocht seyn muß, dazu, läßt alles untereinander gemischt über dem Feuer anziehen und gießt ein Glas Wein zu. Nun wird die Schüssel, in der man das Kraut auftragen will, zur Hand genommen, eine Lage Kraut und auf diese eine Lage zerzupften Hecht gelegt und so fortgeföhrt, bis alles auf der Schüssel ist; die letzte Lage muß aber Kraut seyn. Jetzt wird der Hechkopf in die Mitte auf das Kraut gesteckt, Semmelmehl über das Ganze gestreut, mit dünnen Schichten Butter belegt und im Bratofen gelb gebacken. Die Schüssel muß diesfalls von Steingut seyn.

Kraut, säueres, gehacktes.

Man lasse in einem Tiegel Abschöpf- oder anderes Fett, und damit ein wenig Zucker braun werden, gebe das Kraut darein und lasse es eine Stunde, unter öfterm Umröhren, dünsten; säube ein wenig Mehl darein, röhre es un-

und lasse es unter öfterm Umrühren noch ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe darein, bis es dünne genug ist, und lasse es gelinde aufkochen. Auch in dieses kann man ein Glas Wein, kurz vor dem Anrichten, gießen. Wenn man Gäns- oder Bratenfett darunter rührt, so wird es desto schmackhafter, nur muß man Acht haben, daß es nicht zu fett wird. Man giebt gewöhnlich schweinerne Carbonaden oder warmen Schinken dazu.

Krautkopf, gefüllter.

Man höhlet einen schönen Krautkopf von oben her aus, brühet von dem Herausgestochenen eine Handvoll mit siedendem Wasser ab, hackt es klein und seihet das Wasser davon. Nun nimmt man Speck, Kalbfleisch, Semmelmehl, Salz und Gewürz, auch zwey Eßlöffel Milchrahm, alles nach Erfordern, dazu schlägt noch zwey Eyer daran, rührt alles wohl untereinander und füllt das Kraut damit, legt ein paar Krautblätter darüber und verbindet es gut; legt es in einen Fußhafen in Fleischbrühe auf ein paar Speckscheiben, deckt es zu und läßt es wohl sieden. Wenn es genug gesotten ist, löst man den Faden auf, nimmt die Blätter weg, schneidet das Ganze in vier Theile und legt's wieder in Stolltiegel. Zu der Brühe, worin es gesotten hat, gießt man in Quarter gebräuntes Mehl mit ein wenig Rahm, würzt mit Pfeffer und wenig Muskatennuß,

auch Citronenschitzeln und läßt es noch gelinde durchdämpfen, legt's dann ordentlich auf eine Schüssel, gießt die Brülhe darüber und trägt es zu Tische.

Diese Art gefüllten Krautkopf zu kochen, ist zwar die kürzere, aber nicht die beste; die nachstehende Verfahrensart ist ungleich besser. Man nimmt einen großen, flachen Krautkopf; die 12 oder 15 äußern, reinen und unbeschädigten Blätter löst man behutsam ab, damit sie ganz bleiben und die innern, gegen das Herz stehenden Blätter, nebst diesem, schneidet man von dem Strunk oder Rügen und hackt oder wiegt sie klein. Nun kommt Butter in einen Fußfaßen, in welchem das gehackte Kraut gedämpft wird, die abgenommenen Blätter aber werden in kochendem Wasser, nur ein paar Minutenlang, vorsichtig gebrüht und mit kaltem Wasser eben so behutsam abgeseigt und in einen Durchschlag zum Abtropfen gelegt. Sofort bereitet man die Fülle folgendermaßen. Soll der Krautkopf für 6 Personen zu Tische kommen, so nimmt man 1 Pf. Kalbs-, oder $3/4$ Pfund junges Schweinefleisch, nebst 4 Loth frischem Nierenfett, oder auch übrig gebliebenen Braten, von welcher Art er ist, nur nicht von sauerem, hackt oder wiegt dieses klein und stellt das Gehäcke beyseite, gehdrig gesalzen und gepfeffert. Inmittelst wird der Krautkopf bereitet: 3 Handevoll Semmel- oder Reibmehl werden in Schmalz gerbstet und nebst dem ges

dämpften gehackten Kraut und zurückgestelltem gehacktem Fleische mit 4 Eiern und einer obern Lasse voll süßem Rahm untereinander gerührt. Auf eine flache Schüssel legt man 6 Fäden von gedrehten leinenen Garn über das Kreuz und schränkt sie in der Mitte zusammen, doch so, daß noch jeder Faden an jeder Seite der Schüssel darüber wohl hinaushängt. Auf diese Fäden legt man, in der Mitte der Schüssel, eines von den größten Krautblättern; neben herum auf dieses die übrigen Blätter so, daß der Obertheil von jedem Blatte unten auf dem Bodenblatt zusammen mit den übrigen steht und die Blätterrippen über sich sehen. Die wohl untereinander gerührte Fülle wird nun in die aufgestellten Blätter vorsichtig eingefüllt; ein Blatt darüber gelegt und die in die Höhe stehenden Blätter werden mit den Händen einwärts gedrückt, um die Form eines Krautkopfs dadurch zu erzielen. Ist dies geschehen, so legt man oben noch ein Krautblatt darauf und bindet die 6 Fäden oben alle gut zusammen. In einem, zu der Größe des Krautkopfs geeigneten Fußhasen oder Stolltiegel, legt man von dünnen, nicht kienigtem, sondern reinen weißen Holzspänen ein Kreuz und den Krautkopf darauf. Man gießt so viel siedende Fleischbrühe daran, daß diese halb über den Kopf geht oder dieser in halber Höhe in der Fleischbrühe steht. Der Tiegel wird mit einer passenden Stärke, auf die man glühende Kohlen

legen kann, bedeckt und man setzt ihn auf Glut und legt diese auch darauf. Nach zweyständigem Kochen kann der Kopf fertig seyn, was man durchs Nachsehen erfährt. Eine halbe Stunde vorher röstet man einen Rührbffelvoll Mehl in Butter gelb, rührt dieses mit etwas Brühe vom Krautkopfe an, setzt ein wenig Pfeffer und Muskatblüthe zu und gießt es in die Brühe im Tiegel. Sollte sich diese zu stark eingekocht haben, so hilft man mit Fleischbrühe nach. Beym Anrichten muß man Acht haben, daß man den Kopf ganz auf die Platte bringt, worauf er soll aufgetragen werden. Man gießt dießfalls die Brühe ab und sucht den Kopf mit Hülfe eines breiten Schaufelchens geschickt und mit Umbiegung des Tiegels, auf die Platte zu bringen, schneidet die Fäden ab und zieht sie weg, schüttet dann die indessen heiß gehaltene Brühe über den Kopf und trägt ihn auf.

Dies ist zwar eine etwas umständliche, aber vortreffliche Behandlung eines gefüllten Krautkopfs, die man noch in der Zeit, wo die Krebse zu haben sind, sehr erhdhen kann. Man siedet nämlich 1 Pfund mittelgroße Krebse, schält Schwänze und Scheeren aus und stößt, mit Wegwerfung der Galle, alles Uebrige von den Krebsen klein, röstet dies in einem Viertelpfund Butter, gießt von der Brühe des Krautkopfs daran, läßt es ein wenig aufkochen und preßt durch einen Seiber. Diese Brühe gießt man unter die andere an den Krautkopf und

richtet sie, wenn sie angezogen hat, mit an. Die Krebschwänze und Scheeren legt man oben zierlich auf den angerichteten Kopf. Dieses Gerichte kann, als eine Hauptschüssel, auf jede Tafel gegeben werden.

Krautkuchen.

Man nimmt von einem kleinen Krautkopfe die schönen Blätter, schneidet die Rippen heraus und brüht sie in siedendem Wasser, drückt's aus und hackt es klein. Eine Zwiebel wird fein geschnitten und mit dem gehackten Kraut in Butter weich gedämpft. Nun siedet man 1 Pf. Ochsenleber, doch nur so viel, daß man sie reiben kann, reibt diese, wenn sie kalt ist, auf dem Reibeisen, setzt $\frac{1}{4}$ Pf. frisches Nierenfett und Speck gehackt dazu und macht mit all diesem und mittelst für 1 Kreuzer eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Weckensbrode eine Fülle. Diese rührt man mit 4 Eiern und einer Obertasse voll süßen Rahm an und salzt und würzt das Ganze nach Erfordern. Eine Bratpfanne, oder ein sonst dazu geeignetes Geschirr, wird mit Butter ausgestrichen, sodann mit ganzen, ein wenig gebrühten Krautblättern belegt und die Fülle darauf gethan und diese gleichfalls mit Blättern doppelt belegt. — Es wird dieser Kuchen, wie ein Leberkuchen, im Bratofen gebacken; ehe man ihn aufträgt, nimmt man die obenauf liegenden Krautblätter weg, weil sie gewöhnlich zu braun werden:

Man kann die Krautkuchensfülle auch, gleich dem Leberkuchen, in ein Kalbsmeg füllen, auch statt der geriebenen Leber, jede Gattung übergebliebenes Fleisch, gestontes oder gebratenes, auch beyde untereinander, anwenden und die Leber dann ganz weglassen. Die Krautblätter, die man zum Auslegen der Bratpfanne und die so man zum Bedecken der Fülle nimmt, müssen, besonders die letztern, stark mit Butter bestrichen werden.

Krautwickeln oder Würste.

Die nämliche Fülle, die man zu dem Krautkuchen anwendet, kann auch hier gebraucht werden. Man bräht Krautblätter von mittlerer Größe eben so wie zu dem Krautkuchen, bespreicht sie mit Butter und überlegt sie dünn mit der Fülle, rollt jedes auf, daß es rund wird und einer Wurst gleicht. Diese Würste werden in einem flachen Fußhafen entweder in Fleisch- oder in Krebsbrühe gelegt und gekocht, oder in einer Pfanne im Butter gelb gebacken, und dann auch eine Rahm- oder Krebsbrühe darüber gemacht. Die gekochten Krautwürste macht man klein und giebt sie dann mit in Suppen; die gebratenen in einer Soose, setzt man als Zwischeneffen auf.

Krebse. Diese Wasserthiere haben in der Küche einen hohen Rang und dienen nicht allein, an und für sich als eine Hauptspeise auf

410 Krebse zu sieden. Krebssuppe.

den Tafeln, sondern auch als Mittel zur Bereitung einer Menge der delikatesten Gerichte; ja selbst die Schalen und Abgänge von den Krebsen, geben noch schmackhafte Brühen. Die erste Bereitungsart ist

Krebse zu sieden.

Man setzt eine messingene Pfanne mit so viel Wasser über das Feuer, als man zur Erwärmung der hierzu bestimmten Krebse, für erforderlich hält, damit diese von dem Wasser kaum bedeckt werden. In 20 bis 25 Stück großen Krebsen wird eine Handvoll Salz, 8 Stüch ganze Pfefferkörner, etliche Löffelvoll Weinessig, ein wenig Butter und eine halbe Handvoll zusammen gebundenes Petersillkraut in das Wasser gethan und man läßt dies, ohne die Krebse, darinnen eine kurze Zeit sieden. Nun wäscht man die Krebse und thut sie in das siedende Wasser, schäumt sie ab und läßt sie eine gute Viertelstunde kochen, so sind sie fertig. Man kann sie auch, ohne alle andere Zuthaten als Salz und ein wenig Butter, mit einer halben Handvoll Kümmel kochen, oder auch Kümmel den andern Zuthaten beymischen.

Krebssuppe.

Zu einer Suppe auf eine Tafel von 8 bis 10 Personen sind 25 mittlere Krebse (etwa 2 Pfunde) nöthig. Diese werden im Salzwasser gesotten, die Scheren und Schwänze ausge-

Brochen und guttke gefegt. Das Uebrige, mit Weglassung des Magens ober der Galle, von den Krebsen wird fein gekostet, das Gestosene mit $\frac{1}{4}$ Pf. Butter gerbstet, bis es rauscht, ausgepreßt und der dadurch erhaltene Butter zum Gebrauch aufgehoben. Das Ausgepreßte wird mit einem halben Kreuzerwed in Fleischbrühe gekocht und daraus die Krebsuppenbrühe erhalten, vermittelst des Durchgusses durch ein Haanfieb. Zur Suppe selbst nimmt man, nach Belieben allerley, als: gebährte Semmelschnitten, Butter, Leber, Fleisch, und Semmelflößchen; gebrüheten Raskohl, gebrüheten Spargel, kleine gebrühete Zelleris, und Gelbrükensselbchen und in Salzwasser gebrühete Morchein. Zur Suppe mit Semmelschnitten wird bloß die heiße Krebsbrühe über diese gegossen und mit ein wenig Brühe werden 3 Eyerdotter abgerührt und auch dazu gemischt. — Soll die Suppe von Klößchen seyn, so wählet man von den genannten Brennerley, nebst Karvial und Spargel aus, die ein wenig in der Krebsbrühe gekottet und die Suppe dann angerichtet wird. Nun hat man noch ein drittes Auskunftsmittel, man nimmt von jedem Gegenstande etwas, siedet alles ein wenig zusammen in der Krebsbrühe auf und die dritte Krebsuppe, oder das Krebsollapostida, ist fertig. Verändern kann man demnach nach Gefallen, nur bey jeder Suppengattung müssen die zurücke behaltenenen, immittelst ausgeschälten Krebschwänze und Scheeren,

412 Krebssuppe. Krebsflöschchen.

beim Anrichten, bezeugt werden. Mit klein
geschnittenen Schnittlauch kann man jede Art
Krebssuppe bestreuen und Weicheln, Zellerie
und gelbe Rübenbläschen, dürfen in jeder sein.

Krebssuppe an Fasttagen.

Sie wird wie die vorbezeichneten Suppen
und mit eben der Veränderung gemacht, nur
die Leber- und Fleischknödeln bleiben weg und
statt der Fleischbrühe wird entweder Milch oder
oder eine gute Erbsenbrühe, dergleichen man an
den Fasttagen gewöhnlich macht, genommen und
damit eben so verfahren, als wäre es Fleisch-
brühe. Da nichts fleischartiges zu dieser Suppe
kommt, so können in den Thaten, durch Rau-
deln, ein wenig Zucker und Zimmt und durch
gebühres Milch statt des Semmelbrods, Ver-
änderungen gemacht werden.

Krebsflöschchen.

Von einem Duzend mittlern Krebsen, die
im Salzwasser gekocht worden, schält man die
Schwänze und Scheeren aus und hackt sie klein.
Die Schalen und das Uebrige von den Krebs-
sen, nach Absonderung der Wägen oder Gallen,
wird klein gestossen und mit einem Viertelpfund
Butter geröstet, bis die Butter schön roth wird.
Dann wird es durch ein reines feines Tuch
ausgepreßt und die Krebsbutter zum Gebrauche
verwahrt. Inmittelst weicht man für einen
Kreuzer weißes Semmel- oder Weizenbrod in

Milch ein, drückt es wieder aus, nimmt den halben Theil des erhalteneu Krebsbutter, rührt diesen mit 3 Eiern, und dem ausgedrückten Weck an, mischt fein geschnittenes Petersillkraut und Schnittlauch, die man vorher ein wenig im Butter dämpft, nebst dem gehackten Krebsfleisch, vermittelst Umrührens, darunter, salzt und würzt die Massa mit Muskatblüthe, macht kleine Kloben aus selbiger und kocht sie in siedender Fleischbrühe. Diese Kloben dienen recht gut in Wurzelsuppen.

Krebse gefüllt.

Man nimmt drey Eier, schlägt dieselben auf frische Butter, welche auf dem Feuer fast zergangen und zu Schaum gerührt worden, in eine Schüssel und rührt es untereinander; je mehr es nach einer Seite hin gerührt wird, desto besser wird es. Alsdann thut man ein wenig Salz und Muskatblumen, und etwas Semmelmehl hinzu; rührt es wohl untereinander und setzt die Schüssel an einen kühlen Ort. Ferner nimmt man 25 mittlere Krebse, wäscht sie, setzt sie mit kochendem Flußwasser auf, thut eine halbe Handvoll Kimmel und eine Handvoll Salz daran und läßt sie fertig kochen. Vorher, damit man sie zum Gebrauche bey der Hand hat, muß man ein gutes Theil junge, grüne Erbsen ausmachen und im fließenden Wasser kochen, ein wenig Salz, gehackte Petersilie, Butter und Semmelmehl daran thun und dämpf

pfen. Sind die Krebse gefotten, so macht man die Schilde von den Schwänzen ab, doch so, daß die Scheeren an den Krebsen bleiben; kühlt den Semmeltaig in die gereinigten Schilde, brät sie im Butter braun, legt die Krebse in eine Schüssel, die Schilde dazwischen und richtet die grünen, in Butter und Fleischbrähe gedämpften Erbsen darüber an. Man kann sie auch nur in Fleischbrähe allein kochen. Beim Ausbrechen der Krebse muß man darauf sehen, daß alles Unreine und besonders die Galle oder die Mägen weggeputzt werden.

Krebsstrudeln (wiener.)

Man nimmt hierzu 3 Pfunde mittlere Krebse, siedet diese, wie gewöhnlich, im Salzwasser, bricht die Scheeren und Schwänze aus und schält sie. Die sämtlichen Schalen und alles Uebrige von den Krebsen, nach Hinwegwerfung des Magens oder der Galle, wird gestossen und mit $1\frac{1}{2}$ Pf. Butter geschweißt, daß die Butter über dem Feuer hübsch roth wird. Nun preßt man das Geschweißte durch ein reines leinenes Tuch und hebt die Krebsbutter zum Gebrauche auf. Die ausgepreßten Krebschalen, nebst einer halben Semmel, thut man in eine messingene Pfanne oder Kasserole, gießt $\frac{3}{4}$ Maas Milch daran, kocht sie darinnen und brückt das Gekochte durch einen engen Seiber aus. Hierauf schneidet man die ausgeschälten Krebschwänze und Scheeren, mit einer im Salze

wasser abgekochten Kalberbriese und gebildetem
 Spargel klein, wie zu einem Ragout, schneidet
 alles in die Krebsbrühe und läßt es damit über
 dem Feuer anzulehen, daß es eine etwas feste
 Fülle giebt. Sollte die Masse dazu noch zu
 dünne seyn, so hilft man mit ein wenig Sau-
 melmehl nach; auch salzt und gewürzt man die-
 se Fülle nach Erfordern. Man thut 1 Pfund
 feines Mehl in einer Schüssel warm gesetzt, 2
 Eyerdottern daran geschlagen, gesalzen, etwas
 zerlassenes Schmalz und auch etliche Eßlöffel
 Rahm, nebst ein paar Eßlöffel Weißbierhefe
 daran gegossen und daraus ein Teig angerührt,
 der sich gehörig aufwellen oder aufwelgern läßt.
 Aus diesem Teige wolle man Blöße eines star-
 ken Messerrückens dicke, schneidet daraus hand-
 große viereckige Blätter und bestreicht sie an
 dem Rande herum mit zerhacktem Ey, in die
 Mitte aber wird auf jedem Fleck ein Eßlöffel
 voll von der Fülle, mehr gegen die Länge als
 gegen die Breite aufgestrichen und der Fleck auf-
 gerollt, daß er einer Wurst gleiche. Man be-
 legt ein mit Butter bestrichenen weißes Papier
 mit den aufgerollten Strudeln und setzt dies
 auf einem Bretts an einem warmen Ort, damit
 die Strudeln etwas aufgehen. Ist dies gesche-
 hen, so glebt man, nach Erfordern der Menge
 der Strudeln, 1 oder 1 1/2 Maas Milch in eis-
 nen Fußhafen, dem man oben auch mit Kohlen
 besetzen kann, setzt die Strudeln hinein und
 stellt den Fußhafen auf Kohlen, legt auch dem

gleich auf den Deckel. Auf diese Weise läßt man die Strudeln schön gelb backen, weswegen sie nicht zu viel, lieber zu wenig, Milch darf genommen werden, denn diese soll sich fast ganz einfuchen. Während dem Backen übergießt man die Strudeln ein paarmal mit ein wenig braunen heißen Butter und giebt acht, daß sie sich nicht auf dem Boden des Fußofens anlegen. Wenn sie fertig sind, so richtet man sie auf eine flache Schüssel an und gießt die wenige Milch, die sie nur noch vom Backen haben salzen, darüber; übrigens setzt man eine Butterbrühe noch, besonders dazu auf. Wenn bey Bereitung dieses Gerichts recht, vorsichtig und aufmerksam zu Werke gegangen wird, so wird es ganz vortreflich und belobt werden.

Krebs-Maffgen oder Schlickkrapsen.

Von 1/2 Va. Vj. Suppenkrebse, die man im Salzwasser kocht, bricht man die Scherren und Schwänze aus, schält sie und hackt sie klein. Nach ausgelebter Galle wird alles Uebrige von den Krebsen gekostet, in Butter geröstet, dann in Fleischbrühe ausgefotten und durch einen engen Durchschlag gepreßt. Zu dem gehackten Krebsfleisch wird eine Handvoll Weizenmehl genommen, Salz ein wenig geschüttelte Citronenschale und Muskatblüte zugefetzt und alles mit 3 Eiern angerührt. Von einem gewöhnlichen Teige, wie man ihn zu geschüttelten Nudeln macht und ausweilt, schneidet man

Bläse wie das Innere einer Zellenfläche. Ist diese Bläse wird die Krebsfülle gestrichen, in der Blase aufgerollt, mit einem Faden umwickelt und mehr als Bläse so hergerichtet sind, im heißen Schmalze gebacken. Nach dem Backen nimmt man die Fäden ab und legt die Kaffoien auf eine Platte. Von der Krebsbrühe wird der Butter abgenommen, solche erforderlich gesalzen und gewürzt, in dem Krebsbutter selbst als ein Rahmstoffvoll Mehl geröstet, mit der Krebsbrühe angerührt und, wenn die Brühe über dem Feuer angezogen hat, über die Kaffoien gegossen. Diese läßt man dann vor dem Auftragen, auf Kohlf Feuer noch etwas anziehen.

Krebskäse, s. m. Bey Rusterküchen.

Krebspaste, s. m. u. Pasteten.

Krebs-Pudding.

In einem Pudding auf 6 Personen nimmt man 1/2 Pf. Suppenkrebse, siedet und behandelt sie wie bey allen vorstehenden Krebszubereitungen beschriebener ist. Den auf diese Weise erhaltenen Krebsbutter verrührt man mit 4 Eßl. frischen Butter und rührt 6 Eyerdottern daran; das Eyerweiß schlägt man zu Schnee. Nun werden für 2 Kreuzer Milchbrot zu feinen Suppenschritten und mit 6 Eßlöffelvoll süßen Rahm begossen. Die ausgebrochenen Krebschwänze werden klein geschnitten, auch etwas gehacktes Petersillkraut dazu gethan. Zu dem Krebsbut-

Der rührt man nun zuerst das Milchbrod, dann das Krebsfleisch, mit etwas Salz und Mastkornblüthe, endlich den Eierschnee. Nun wird eine Serviette mit Butter bestrichen, dieser mit Semmelmehl bestreut, die Masse darein gefüllt, fest zugebunden, doch nicht zu nahe an den Pudding und im Salzwasser in einem geräumigen Topfe gesotten. Der Pudding muß in dem Topfe hängen und darf den Boden nicht berühren, daher muß man an dem Zuband der Serviette eine lange Schleife lassen, durch die man ein rundes Holz steckt und dies oben über den Topf legt, woran dann der Pudding frey hängt. Die Soose verfertigt man von der Krebsbrühe. Man nimmt dazu einen Löffelvoll Krebsbutter, läßt damit einen Löffelvoll Mehl anziehen, füllt dies mit der Krebsbrühe auf, fügt rein gewaschene gehackte Morcheln, fein geschnittenen Peterfil und ein wenig Rucklarenblüthe dazu und läßt alles zusammen aufkochen. Den Pudding richtet man auf eine flache Schüssel an, besteckt ihn mit den Krebschnecken, denen man heym Ausschälen das eine gerade stehende Scheerenglied dicsfalls unabgeschält läßt, damit, wenn mittelst dieses, die Scheeren fest angesteckt werden können, legt auch die Krebschwänze darauf, gießt nun die Soose darüber und trägt ihn auf.

Krebssoose, s. m. u. Brühen.

Krebskreeme zu machen.

Man nimmt mittlere 25 Stücke Krebse, kocht und bricht sie auß, stößt die Schaalen, und röstet damit ein halbes Pfund Butter hoch roth; alsdann hackt man die Schwänze klein, setzt die Hälfte der Krebsbutter über's Feuer, und läßt gerlebene Semmel darin rösten; gießt 1/2 Maas Brühe darauf, rührt es wohl auf dem Feuer ab; reibt hernach eine Citrone auf Zucker ab, und thut dies nebst einem halben Viertelpfund Zucker und 6 Eyerdottern dazu; das Weiße aber schlägt man zu Schnee. Wenn es nun so weit fertig ist, daß es in den Ofen soll, so rührt man den Schnee auch hinein; läßt es aber nicht eher baken, als eine Viertelstunde vorher, wo es soll aufgetragen werden.

Krebscoulis.

Man stößt Krebschaalen und Abgänge von Krebsen, nach Aussonderung der Galle, mit etlichen Mandeln klein, thut etliche Scheiben gelbe Rüben, Peterfill und Zellerie dazu und läßt dieß alles mit etwas Butter in einem Fußhafen hellbraun werden, legt ein paar Semmelrinden dazu, füllt's mit guter Fleischbrühe an, sät Salz und das erforderliche Gewürze bey, auch eine ganze Zwiebel und etliche Champignons. Man läßt die Mischung eine gute halbe Stunde gelinde kochen und treibt's dann durch einen engen Suppenseih. Dieses Coulis kann man aber verschiedene jedoch nicht saure Ragous ver-

420 Kuchen — abgerührter.

wenden, auch in der Geschwindigkeit von 10 bis 12 kleinen Suppenkrebseu machen, die man mit kochendem Wasser tödtet, die Galle an der Nase unten ausschneidet, sodann ganz stößt und damit nach obiger Vorschrift verfährt.

Kreen, s. Meerrettig.

Kreme, s. Crème.

Kuchen, dieses bekannte Gebäck ist so vielseitig und mannichfaltig in der Bereitung, daß man, um nicht zu weitläufig zu werden, nur bloß die Hauptkuchengebäcke anführen muß; die Abänderungen kann man leicht selbst machen. Die Fladen und Küchlein gehören auch unter das Kuchengebäcke, so auch die Krapfen.

Abgerührter Kuchen.

Man rührt $3\frac{1}{4}$ Pf. Schmalz, bis es weiß und schaumig wird, und nach und nach 10 ganze Eier dazu, welche man vorher in warmes Wasser gelegt hat. Hierzu kommen 2 Pfunde Mehl, 3 Eßlöffel voll gute Weißbierhefen, Salz und so viel laue Milch, bis der Teig so dick wird, daß man ihn kaum zu wirken vermag. Nun stellt man den Teig in die Wärme, damit er aufgeht, und ist dies geschehen, so wird er auf einem mit Mehl bestreuetem Backbrette leicht ausgewirkt, ein Backblech mit Butter bestrichen und der Kuchen mit den Händen in die Länge und Breite gedrückt. Man läßt ihn hier

auf noch ein wenig aufgehen, bestreicht ihn mit zerklüppertem Ey, steckt abgezogen und wirft leicht geschnittene Mandeln darauf und bäckt ihn in ordentlicher Hitze. Wer will, kann auch, nebst den Mandeln, noch gestoßenen Candiszucker und gestoßenen Anis darauf streuen.

Apfelfuchen, s. m. bey Apffel.

Austernfuchen, s. m. bey Austern.

Baumfuchen, s. m. unter dessen eigenem Namen im Buchstaben B.

Braunschweiger Ruchen.

Man nimmt 2 Pfunde feines Mehl auf das Backbrett, macht in die Mitte eine Vertiefung und schneidet $3/4$ Pf. frische ausgewaschene Butter dünne hinein. Hierzu kommt $1/4$ Maas Milch, 5 Eyer, ein wenig Salz, 3 Loth gestoßener Zucker, das Abgeriebene von einer Citrone, etwas weniges Muskatennuß und 3 Löffelvoll gute Weißbierhose. Dies alles arbeitet man zu einem Laige zusammen und streut mitunter noch $1/2$ Pf. Weinbeere oder kleine Rosinen, während dem Bearbeiten in den Laig. Nun wellt oder welgert man ihn bis auf kleine Fingersdicke aus, formirt einen Ruchen, mit einem erhöherten und zierlich eingeschnittenen Rande, läßt an einem temperirten Orte solchen langsam aufgehen und dann eine Stunde bey ordentlicher Hitze backen. Vor dem Backen wird

423 Kuchen, Himbeer-, Käsekuchen.

Der Kuchen mit zerlassener Butter bestrichen und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Eyerkuchen, s. m. im E. unter seinem Namen.

Himbeerkuchen.

Ein Blech, das einen niedern Rand hat, oder eine platte niederrandige Bratpfanne, wird mit mürben Butter: oder Hefentaig, nachdem es ein wenig mit Butter beschmiert worden, ausgelegt und dick mit Hohl- oder Himbeerkörn bestreut; auf diese kommen dünne Butterscheiben. Man rührt man 4 Loth abgeschälte und fein gestoßene Mandeln, eben so viel geriebenen Zucker und 2 Eßlöffel voll weißes Reismehl mit $\frac{1}{8}$ Maas Rahm an. Mit dieser Soose werden die Himbeeren übergossen und der Kuchen sogleich in den Backofen gebracht und langsam gebacken.

Johannisbeerkuchen.

Dieser wird ganz wie der vorstehende Himbeerkuchen gemacht, nur erfordern die Johannisbeere etwas mehr Zucker.

Käsekuchen.

Man hat deren zweyerley, von süßer und von saurer Milch. Von süßer Milch ist die Behandlung folgende: man setzt in einer messingen Pfanne 3 Maas süße Milch über das

Feuer; unmittelbar, bis dieser kocht, werden 3 Löffelvoll feines Mehl mit 4 Eiern und einer Maas Buttermilch angerührt. So wie die Milch siedet, wird das Angerührte darein gegossen, die Pfanne vom Feuer genommen und die Milch ruhig stehen gelassen. Sollte sich der Käse nicht bald zeigen, so drückt man ein wenig Zitronensaft daran, gießt, wenn nun die Milch geronnen ist, solche in ein reines leines Tuch, welches man an den Enden zusammen bindet und über Nacht aufhängt, damit das Molkenwasser abläuft. Des andern Tags legt man den Käse in eine Schüssel, rührt ihn mit etlichen Eiern, ein paar Löffelvoll sauren Rahm, und ein wenig zergangener Butter, aber ja nicht zu dünne, an. Rosinen ausgekernte, Weinbeere und gestoßene Mandeln, werden nach Belieben unter die Käsmassa gemischt, von nürben Hefentaig Kuchen-Bläse ausgewellt und die Masse halben Fingersdicke darauf gestrichen. Man bestreicht ein Blech mit Butter oder bestreut mit Mehl, legt den Kuchen darauf, stupft ihn mit einer Gabel ein wenig, damit er keine Blasen zieht, und bäckt ihn bey ziemlicher Hitze. Der Käsekuchen von saurer Milch, die gerinnt, so bald sie nur dem Feuer nahe gesetzt wird, wird eben so gemacht; statt dem Rosinen und Weinbeeren kann man, zur Abwechslung, abgekochte dürre Weichseln und Zwetschgen, ausgekernt und klein geschnitten, unter die Käsmasse mischen.

Kaiseruchen.

Von 3 Kreuzerwecken oder Semmeln wird ringsum die Rinde abgerieben und die Krume in Wasser eingeweicht. Sechs Loth abgezogene Mandeln werden gestoßen und mit 6 Loth gestoßenem Zucker und 8 Eyerdottern stark abgerührt. Man schneidet 2 Loth Citronat und Pomeranzenschalen, auch die Schale von einer halben Citrone klein, und fügt diese, nebst dem ausgebrückten Beckenbrode und einigen Weinsbeeren dem abgerührten Teige bey. Schlägt nun das Weiße von den 8 Eiern zu Schnee und rührt diesen mit dem Uebrigen wohl untermeinander. In einer eisernen Pfanne wird in zwischen etwas Schmalz heiß gemacht, die Masse darein gegossen und der Kuchen gebacken. So wie er auf der untern Seite gelb ist, stürzt man eine flache Schüssel über die Pfanne und den Kuchen darauf. Ist kein Schmalz mehr aus der Pfanne übrig, so wird ein wenig frisches heiß gemacht, und der Kuchen darinnen auf der andern, vorher obern Seite, gleichfalls gelb gebacken. Vor dem Austragen, das warm geschieht, wird der Kuchen mit geschnittenen Mandeln besteckt und eine Hiefens- oder Weichselsoose dazu aufgesetzt.

Kirsuchen, s. m. Weichseluchen.

Königsuchen.

Ein halb Pfund süße und 4 Loth bittere

Mandeln, werden mit 2 ganzen Eiern zart gestoßen und mit 18 Eyerdottern und $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßenen und gesiebten Zucker eine halbe Stupde gerührt. Nun rührt man noch, nach und nach, 1 Pf. frische zerlassene Butter dazu, kratzt die abgeriebene Schaale von einer Citrone, $\frac{1}{2}$ Loth gestoßenen Zimmt und eine kleine Schotte Vanille mit Zucker gestoßen, bey. Ein Pfund feines Mehl wird nach und nach auch dazu gerührt, so auch das inzwischen zu Schnee geschlagene Weiße von den 18 Eyerdottern. — Zum Backen gehbt eine runde blecherne Form, mit einem glatten, drey Queerfinger hohem Rande, oder ein hierzu geeignetes Tortenblech. Diese Form wird mit Butter leicht ausgestrichen und von der Masse so viel hinein gethan, daß der Boden der Forme eines kleinen Fingersdick damit bedeckt wird. Nun setzt man sie auf eine Tortenpfanne und diese auf einen niedern Dreypfuß, auf mit Asche untermischte Kohlen- glut. Oben wird die Kuchenform mit einem eigenen Deckel von Eisenblech, der oben einen Rand hat, daß man Kohlen darauf legen kann, bedeckt und glühende Kohlen darauf gelegt, damit die erste Schicht des Kuchentaigs sowohl von unten als oben backen kann. Ist diese fertig, so wird wieder so viel Taigmasse als zuerst, auf die fertige gethan, die Hitze aber unten vermindert, oben hingegen immer gleich erhalten. So wie die zweyte Schicht gelb gebacken ist, legt man auch die dritte auf und

426 Kuchen, weiße Lebkuchen.

bäckt auch die von oben, unten ist nichts mehr nöthig, als heiße Asche. Die obere Hitze muß stets gleich erhalten werden, bis der Kuchen durch das Wiederholen des Auftragens in die Höhe kommt. Je mehrmale man auftragen kann, je schöner wird der Kuchen, nur muß man Acht haben, daß das jedesmalige Auftragen, ober jeder Schicht, gut und egal goldgelb bäckt. Denn der Kuchen soll, wenn er zerschnitten wird, wie ein gestreiftes Band, auf dem Schnitte, aussehen.

Krautkuchen, s. unter Kraut.

Krebstuchen, s. bey Küsterkuchen.

Leberkuchen, s. unter Leber.

Lebkuchen, dies ist eine Waare der Lebküchner und Conditors und man kann sie da besser und eben so wohlfeil haben, als man sie selbst macht. Indessen, ein Rezept zur Fertigung der

weißen Lebkuchen,

will ich dem doch hierher setzen.

Die weißen Lebkuchen werden folgendergestalt gemacht: zu $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker nimmt man 4 Eyer, welche mit dem Zucker eine Viertelstunde gerührt werden. $\frac{1}{4}$ Pf. Mandeln werden länglicht zerschnitten, im Bratofen geröstet, mit 1 Quint Zimmt, 1 Quint Cardemomen, 1 Quent Gewürznelken, sämtlich gestoßen, dazu gemischt; fernet von einer Eitda

Kuchen, Magdalenenkuchen. 427

ne die Schale, 2 Loth Citronat und 1 Loth Pomeranzenschale klein geschnitten, dem Ganzen beygemischt und mit $\frac{1}{4}$ Pf. feinem Mehle zu einem Laige gerührt. Dieser wird klein Fingersdick auf Oblaten gestrichen und in der Abbrs vorsichtig gebacken. Man kann auch die weißen Lebkuchen einfacher machen, nämlich: 1 Pfund geriebener Zucker wird mit 4 Eiern eine Stunde lang abgerührt; dazu rührt man, nach und nach 1 Pf. feines Mehl, 4 Loth geschälte und länglicht fein geschnittene Mandeln, 1 Loth gestoßenen Zimmt und 2 Loth Citronat, nebst der Schale von einer Citrone, klein geschnitten. Wenn alles untereinander gerührt ist, wirft man den Laig auf dem Backbrette, weilt ihn aus, formirt Lebkuchen aus freyer Hand daraus, oder drückt sie in mit Mehl bestäubte Röhren, streut Mehl auf ein Blech, legt die Lebkuchen darauf und bäckt sie langsam. — Die erste, auf Oblaten gebackene Art weiße Lebkuchen, werden, nach dem Backen, mit in zer-Abperrtem Eyweiß aufgelöstem Zucker bestrichen und nochmalen kurze Zeit in den Ofen gebracht, damit sie eine Glasur erhalten. Der Laig von beyden Arten, wenn er zu fest seyn sollte, wird vorsichtig mit Eiern gelinder gemacht.

Magdalenenkuchen,

Ein halbes Pfund Butter wird leicht abgerührt, 5 ganze Eyer daran geschlagen und $\frac{1}{2}$ Pfund vom feinsten Mehle, mit 12 Loth

gestoßenen und gesiebten Zucker und eine Klette Vanillenschotte mit Zucker gestoßen, dazu gesügt. Von drey Eiern wird das Weiße zu Schnee geschlagen und leicht unter die Massa gerührt, die man vorher wohl gemischt hat. Nun bestreicht man ein Rand-Kuchenblech von erforderlicher Größe mit Butter, füllt die Massa hinein und läßt solche bey gelinder Hitze backen. Die Form darf man nicht ganz voll füllen, indem der Teig steigt.

Napfkuchen.

Ein Pfund Butter wird mit 8 Eiern zu Schaum gerührt, $\frac{1}{8}$ Maas süßer Rahm, worin man 12 Loth Zucker hat zererschmelzen lassen, ein paar Löffelvoll Rosenwasser, das Abgeriebene einer Citrone, sechs Löffelvoll gute Weißbierhefe und 2 Pf. feines Mehl werden untereinander gerührt, $\frac{1}{4}$ Pf. kleine Rosinen, 4 Loth Citronat und $\frac{1}{4}$ Pf. klein geschnittene Mandeln dazu gethan. Ein hinlänglich großer Napf, oder andere große Form zu Backwerk, Becken oder dergleichen Gefäß, wird mit Butter ausgestrichen und dieser mit gehackten Mandeln bestreut, der Teig hinein gethan und langsam aufgehen lassen. Es ist genau zu bemerken, daß die Form oder der Backnapf zu diesem Kuchengebäck geräumig seyn muß, denn er darf mit dem Teige nicht viel über die Hälfte angefüllt werden. Auch darf man, während der Kuchen aufgeht, nicht daran stoßen, auch

ihn nicht von der Stelle rücken. Die Kröte darf während dem Backen nicht wohl gedffnet werden, auch darf man den Kuchen im Ofen nicht verrücken, er sinkt sonst ein, oder wird nicht so locker, als man es wünscht. — Zum Backen werden bey gelinder Hitze ungefähr 1 1/2 Stunde Zeit erfordert. Dieser vorbeschriebene vortreffliche Kuchen ist für eine große Tafel als Hauptstück des Nachtschens berechnet, man kann ihn aber für kleinere Tische mit den halben oder Viertels-Zuthaten, unter Beobachtung ähnlicher Behandlungsweise, auch machen.

Nudelkuchen.

Für einen Tisch von 6 Personen macht man mit 3 Eiern etwas breitgeschnittene Suppennudeln, siedet sie in gesalzenem Wasser, gießt dieses ab und kaltes dafür daran, was man auch durch einen Durchschlag wieder davon ablaufen läßt. Nun kloppt man, nach Erfordern, Eier, gießt diese an die Nudeln, salzt sie noch ein wenig, mischt eine reichliche Portion geschnittenen Schnittlauch darunter und bäckt sie im Schmalz, gleich einem Eyrkuchen. Man kann diesen Nudelkuchen vortheilhaft verändern: man läßt den Schnittlauch weg, hackt dagegen 8 Loth Schinken klein, und nimmt 4 Loth geriebenen Parmesana oder Schweizerkäse. In einem Fußhafen wird Schmalz heiß gemacht, auf dieses kommt eine Lage Nudeln, nun eine Lage Schinken, auf diesen wieder Nudeln, nun eine

430 Kuchen, portugiesischer. Reiskuchen.

dünne Lage Reis und so fort, bis alles eingeschichtet ist, so daß zuletzt Nudeln kommen. — Nun wird der Kuchen auf beyden Seiten gelb gebacken, weswegen man einen Fußhafen nehmen muß, der oben etwas weiter als unten ist, oder lieber eine Pfanne, weil man sonst den Kuchen beim Backen und beim Urrichten nicht heraus stürzen kann.

Pfannkuchen, s. m. unter dem Artikel Omeletteu.

Pflanzenkuchen, s. Zwischgantz.

Portugiesischer Kuchen.

Man läßt 1 Pf. Butter langsam zergehen, rührt nach und nach 5 ganze Eier und 3 Eyerdottern darunter. So wie die Masse anfängt schäumig zu werden, rührt man $\frac{3}{4}$ Pf. fein gestoßenen Zucker und 1 Pf. feines Mehl darunter. Nun werden kleine Blech- oder Lorbeerformen, mittelst eines Pinsels mit zerlassener Butter bestrichen, mit dem Waige halb angefüllt, auf ein Backblech gesetzt und eine halbe Stunde lang bey geludem Feuer gebacken.

Reiskuchen.

Ein halbes Pfund rein ausgelesener Reis wird gewaschen und in einer Schüssel mit siedendem Wasser angebräht. Nach einiger Zeit gießt man das Wasser ab und kocht den Reis in $\frac{3}{4}$ Maas siedender Milch dick. Nachdem

Der Reis erkaltet ist, rührt man $\frac{1}{4}$ Pf. Butter leicht ab und nach und nach 6 Eyerdottern daran, folgt ein paar Loth gestoßenen Zucker und $\frac{1}{4}$ Loth gestoßenen Zimmt hinzu. Inzwischen muß man auch eine Handvoll Weinbeere im Wasser nur wenig kochen, in einen Durchschlag schütten, damit das Wasser davon abläuft und dann, nebst dem kleingeschnitteneu Gelben von einer halben Citrone, zu dem Butter thun. Nun schlägt man das Weiße von den 6 Eiern zu Schnee, rührt diesen leicht unter die Ruchenmasse, bestreicht ein Mantel- oder Tortenblech mit Butter, füllt die Masse darein und bäckt sie schön gelb. Man stellt eine Weiß- oder Hiefenspoße besonders dazu auf.

Rührkuchen.

Es wird 1 Pfund zerlassene Butter oder frisches Schmalz mit 12 Eyerdottern nach und nach schaumig gerührt, $\frac{1}{8}$ Maas süßer Rahm und 4 Loth gestoßener Zucker, nebst ein wenig Salz dazu gethan. Man rührt man $\frac{1}{2}$ Pf. feines Mehl 1 Löffelvoll weiße und 4 Löffelvoll gute Weißbierhese, dann $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln fein geschnitten, 4 Loth Citronat dergleichen, so wie das von den Eiern zu Schnee geschlagene Eyweiß nach und nach dazu. Man beobachtet übrigens durchaus das nämliche Verfahren, das bey dem Napfkuchen vorgeschrieben worden ist, genau.

431 Kuchen, Sago-, Speisekuchen.

Sagokuchen.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund weißen Sago, wäscht solchen aus heißem Wasser und läßt ihn in einer halben Maas siedender Milch die ein Kochen. So wie der Sago erkaltet ist, wird er durchaus so behandelt, als bey Fertigung des Reiskuchens oben die Vorschrift ertheilt wurde. Man giebt ihn gewöhnlich mit einer Rahmsosse zu Tische.

Savoierkuchen.

Ein Pfund gestoffener Zucker, 8 ganze Eier und 8 Dottern werden, in einem Topfe, eine Stunde lang, geschlagen, $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßene Mandeln darunter gethan, auch; $\frac{1}{4}$ Pfund länglicht geschnittene Pistazien, 4 Loth Citronat und Pomeranzenschaalen beygemischt, endlich $\frac{3}{4}$ Pf. feines Mehl hinein gerührt. — Eine Kasserole wird mit Butter ausgestrichen, zwey Streifen starkes Papier über das Kreuz hinein gelegt, die Massa darauf gethan und 2 Stunden bey gelinder Hitze backen lassen. Das Papier dient zum Herausheben des fertigen Kuchens.

Speckkuchen, s. m. bey Speckkuchlein.

Speisekuchen.

Zu diesen macht man so viel gebrähten Zaig an (m. s. diesen unter dem Artikel gebrähter Zaig) als man nöthig zu haben

Kuchen, Traubenkuchen. 13

glaubt. Nun setzt man Schmalz in einer eisernen Pfanne über das Feuer, macht solches gehörig heiß, fällt die zu dem Sprigengebäckenen gehörige Sprige über die Hälfte mit Talg an, und drückt in der Runde der Pfanne herum den Kuchen in das heiße Schmalz. Während dem Backen muß man die Pfanne immer ein wenig schütteln und den Kuchen langsam backen lassen. Bey dem ersten kann man sehen, ob der Taig recht ist; fällt er schwer aus, so ist der Taig zu dick, in diesem Fall muß mit einem halben oder ganzen Ey nachgeholfen werden. Der Taig wird, so lange man davon bäckt, auf warmes Wasser gestellt, damit er nicht steif wird. Wenn die Pfanne nicht zu klein ist, so kann man 2 Sprigenkuchen zugleich, einen weiten und einen engen, backen. Die zu Tische zu fördernden Kuchen werden mit Zucker und Zimmt bestreut.

Traubenkuchen.

Man rührt 6 Loth abgezogene Mandeln und eben so schwer geriebenen Zucker, mit einem Ey und 4 Eßlöffel voll süßen Rahm an, und fügt $\frac{1}{4}$ Loth gestoßenen Zimmt bey. Ein Backblech mit einem niedrigen Rande wird mit Butter: oder mürben Hefentaig ausgelegt und darauf werden blaue, rothe und weiße Traubenbeere dichtvoll gestreuet, wenn man vorher die gerührten Mandeln über den Taighoden gestrichen hat. Nun rührt man 4 Eyer mit et-

434 Kuchen, Traubenländer, Weichsef.

was gestoßenen Zucker stark ab, gießt $\frac{1}{8}$ Maß süßen Rahm daran, und gießt dies über die Traubenbeere. Den Kuchen bäckt man sogleich schön gelb. Den Laigboden darf man nicht zu dünne machen.

Traubenländer Kuchen.

Man rührt ein Viertelpfund geriebenen Zucker, ein Viertelpfund abgezogene und gestoßene Mandeln, 4 Eier und 4 Eyerdottern wohl ab, man kann sodann beysügen: $\frac{1}{2}$ Loth gestoßenen Zimmt, etliche gestoßene Gewürznelken, 4 Loth geschnittene Pomeranzenschalen und Citronat, 4 Loth Weinbeere und 6 Eßlöffelvoll Semmelmehl. Dies alles wird gut durcheinander gerührt, von den 4 Eiern das Weiße zu Schnee geschlagen und auch leicht dazu gerührt. Nun bestreicht man einen gewundenen Gogelbopfer-Form mit Butter, bestreuet diesen mit Semmelmehl und stellt ihn, gleich nach dem Einfüllen der Kuchenmassa, in den Ofen und bäckt den Kuchen bey guter Hitze.

Weichsefkuchen.

Unter dem Kirschenkuchen wird, gewöhnlich der Weichsef- oder Sauerkirschkuchen verstanden, da man von den süßen Kirschengattungen, die Amarelle ausgenommen, nur selten Kuchen bäckt. Zu dem Weichsef-, wie zu dem Amarellenkuchen, nimmt man $\frac{1}{4}$ Pf. Butter, rührt diesen mit 6 Eyerdottern ab, $\frac{1}{4}$ Pf. geriebenen

Butter und eben so viel abgezogene und gestoßene Mandeln dazu, den man 1/4 Loth gestoßenen Zimmt, 1/8 Loth Gewürznelken, 6 Eßlöffelvoll Semmelmehl und 6 Löffelvoll süßen Rahm befügt. Das Weiße von den 6 Eiern wird zu Schnee geschlagen und unter die Kuchenmasse geführt. Weichseln oder Amarellen nimmt man ungefähr so viel, als man glaubt, daß der Teig wohl trägt. Eine Brat- oder Zottenpfanne wird mit Butterfalg oder auch mit dem Hefenfalg angelegt, die Masse darauf eingegossen, und langsam gebacken. Wenn die Weichseln oder Amarellen nicht ausgeleert sind, so mischt man sie nicht unter den Teig, sondern legt sie, wenn der Teig eingegossen ist, oben zierlich darauf.

Man macht auch Weichselkuchen mit weißem Brod. Hierzu weicht man zwei Kreuzerwecken, von denen stugsam die Rinde abgeschnitten worden, in Milch ein und drückt sie nach der Erweichung wieder aus. Dann werden 1/4 Pf. Butter, 6 Loth abgezogene Mandeln gestoßen, nebst 6 Loth geriebenem Zucker, mit 3 Eiern wohl abgerührt; dem man noch 1/2 Loth gestoßenen Zimmt und die sehr geschnitene Schale einer halben Citrone befügt. Zuletzt rührt man, nach Erfordern der Teigmasse, Weichseln von den Stielen ab und rührt diese, mit dem ausgedrückten Weckenbrod, ebenfalls zum Ganzen. Das Backen geschieht, wie oben schon gelehrt worden ist.

Auch mit schwarzem Brode macht man Weichselkuchen. Hierzu wird $\frac{1}{2}$ Pf. geriebener Zucker und $\frac{1}{2}$ Pf. ungeschälte Mandeln gestoßen, mit 6 Eyeru eine halbe Stunde lang abgerührt. Die Schaal von einer halben Citrone, 4 Loth fein geschnittene Pomeranzenschalen, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt und $\frac{1}{4}$ Loth Gewürznelken, 2 Handvoll geriebenes schwarzes Brod und ein Glas Wein kommen hinzu, und alles wird nun mit einer Maas ausgekernten Weichseln wohl untereinander gerührt. Die Kuchenform wird stark mit Butter ausgestrichen, dieser mit geriebenem schwarzem Brode bestreut, die Kuchenmasse eingefüllt und in mittlerer Hitze gebacken.

Weichselkuchen mit einem Guß.

Ein Tortenblech mit einem schmalen Rande wird mit Butter dünne bestrichen, mit warmen Butter- oder Hefentaig ausgelegt und dieser wieder dicke mit abgezapften Weichseln oder Amarellen belegt. Nun verflöppert man 3 oder 4 Eyer, rührt, nach Belieben, gestoßenen Zucker und Zimmt darein, fügt 4 Eßlöffel voll weißes Meiß oder Semmelmehl und $\frac{1}{4}$ Maas süßen Rahm hinzu, rührt alles wohl durcheinander und gießt es dann über die Weichseln, setzt den Kuchen sogleich in den Ofen und bäckt ihn schön gelb.

Die Weichselkuchen mit einem Guß, kann man auch ganz einfach machen. Man legt

bloß in ein mit Butter ausgeschmirtes Tortenblech mit niederm Rande, oder in eine Bratpfanne mit schmalen Rande, einen vom malken oder auch nur von gewöhnlichen weißen Hefen oder Kuchentaige, ausgewellten Blatz, besetzt diesen, wenn er aufgegangen ist, mit dem Weichseln und gießt den oben beschriebenen Guß darüber. Das Backen wird auf die obenbeschriebene Art besorgt.

Wiener Kuchen.

Man rührt $1\frac{1}{2}$ Pf. Butter zu Schaum, schlägt nach und nach 8 Eyer, welche man in warmes Wasser gelegt hat, daran, salzt etwas an, fügt 3 Loth gestoßenen Zucker dazu; ferner die Schale von einer halben Citrone auf Zucker abgerieben. Nun nimmt man $1\frac{1}{8}$ Maas lauwarme Milch, rührt diese nebst 2 Eßlöffel voll guter Weißbierhefe und 1 Pf. vom feinsten Mehle dazu. Der Taig soll etwas dicker seyn, als abgerührter Gogelhopfentaig. Hierauf rührt man 12 Loth Rosinen und Weinbeere, erstere ausgekernt und letztere rein verlesen, 4 Loth fein geschnittene Pomeranzenschalen und Citronat wohl untereinander, streicht den Kuchenform mit Butter aus, bestreut diesen mit Mehl, füllt die Taigmasse ein und stellt sie in die Wärme zum Aufgehen. Ist dies geschehen, so wird der Kuchen mit zerklüppertem Ey bestrichen und mit geschnittenen Mandeln bestreut, sodann bey guter Hitze gebacken.

Zwetschgencuchen.

Man scheidet die Pflaumen oder Zwetschgen der Länge nach auf und legt in jede Zwetschge statt des herausgenommenen Steins oder Kerns, eine abgezogene Mandel und ein wenig gestoßenen Zucker und Zimmt. Zu dem Taige rührt man 12 Loth Butter leicht ab, schlägt 3 ganze Eier und 3 Eyerdottern daran, fügt 2 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, 2 Eßlöffel voll gute Weißbierhefe, $1\frac{1}{2}$ Pf. feines Mehl und 3 Eßlöffel voll warme Milch dazu, klopft den Taig so ziemlich und läßt ihn aufgehen. Nun bestreicht man ein rundes Kuchenblech mit niedrigem Rande, mit Butter, legt den aufgegangenen Taig hinein und breitet ihn in der Runde hübsch aus, stellt die gefüllten Zwetschgen aufrecht darauf, jedoch nicht zu nahe aneinander, läßt den Kuchen nochmals aufgehen und bäckt ihn dann bei guter Hitze. Vor dem Ausfragen wird dieser Kuchen mit gestossenem Zucker und Zimmt bestreut. Außer diesen werden die Zwetschgen auch einfach und eben so, wie die Apfelskuchen (s. diese unter dem Artikel Apfels im N.) sowohl vom Buttersaig, als mühen Hefentaig, selbst vom gewöhnlichen weißen Hefen- oder Ruchentaig gemacht. Statt der Äpfel, oder Apfelsfülle werden Zwetschen oder Zwetschgenfülle gemessen. Uebrigens dieser Kuchen vorsichtig gebacken.

Äpfel erfüllen.

Hierzu nimmt man den Teig, wie zu den Apfelfuchlen und stellt ihn in beliebiger Größe und Dichte aus. Bis der Teig aufgehoben worden 6 Zwiebeln würflicht geschnitten und langsam in einem Stücke Butter weich gedampft. Indessen zerhackt man 3 Eier, gießt sie auf die Zwiebeln, läßt sie auch ein wenig mit anziehen, schneidet gießt 2 Eßlöffel voll sauren Rahm dazu und vermenget eben so viel Semmel oder Reismehl dazwischen. Der Kuchen wird auf einem Teller auf ein mit Butter bestrichen Backblech gelegt und die Zwiebeln kalt und gleich darauf gestrichen und im Backofen schön gebacken.

Anisküchlein. Dieses kleine Gebäck ist eben von so vielfacher Art, wie die Kuchen und manchmal nur die kleinere Form von dem Kuchen oder das Küchelgen. Auch von diesen folgen nachstehend mehrere Bereitungsarten.

Apfelfüchlein, s. m. b. Apfel, gebacken und Apfelfuchlen.

Anisküchlein.

Diese werden aus dem Teige der Anisbrehlen (s. diese) gemacht, nach Belieben formirt und wie jene gebacken. Man giebt ihnen nach dem Backen eine Glasur auf gewöhnliche Weise.

440 Küchlein, bairische. Bischofsküchl.

Bairische Küchlein.

Diese macht man wie die bey den Fastmachtsküchlein beschriebenen sauren Rahmküchlein, bloß statt sauerem Rahm zum Anmachen des Teigs, nimmt man süßen Rahm, und ein wenig zerschmolzener Butter, auch ein wenig gestoßenen Zucker. Wenn der Teig ausgewalzt ist, so sticht man mit einem Trinkglas Küchlein aus und bädt sie im heißen Schmalz.

Berliner Küchlein.

Man stößt $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, nimmt $\frac{3}{8}$ Pfund feines Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, und 4 Loth gestoßene bittere Mandeln. Dies alles wird mit 4 ganzen Eiern und 5 Eyerdottern zu Schaum gerührt und das Abgeriebene von einer Citrone dazu gemischt. Von dieser Masse werden kleine Häuflein auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt, ein wenig breit gedrückt, mit klein geschnittenen Mandeln bestreut und eine halbe Stunde lang langsam gebacken.

Bischofsküchlein.

Ein halb Pfund zerlassener Butter wird mit 20 Eyerdottern, einem nach dem andern, schaumig gerührt; das Abgeriebene einer halben Citrone auf Zucker, mit ein wenig Muskatensblüthe und $\frac{1}{4}$ Pfund feines Mehl, ebenfalls während, hinzu gefügt. Man streicht nun kleine Formen oder Tortenumbdel mit Butter aus, füllt sie nicht allzu voll mit dem Teige an und

Rüchl, Caffeebüchlein. Fastnachtsrüchl. 44a

bäckt sie bey gelindem Feuer. Diese Rüchlein sollen in der Regel während dem Backen oben ein wenig aufspringen. Beym Austragen werden sie mit Zucker und Zimmt bestreut.

Caffeebüchlein.

Diese sind kleine runde, aus mürben Speisetaig formirte Rüchlein, die man auf ein Backblech setzt, mit zerklüppertem Ey überstreicht und mit gestoßenen Mandeln und Zucker bestreut, hübsch gelbbraun bäckt.

Citronenrüchlein.

Diese werden von dem Taige des Citronenbrads (m. s. dieses) nur etwas größer, als dort gelehrt worden, gemacht und bey dem Backen eben so behandelt.

Fastnachtsrüchlein.

Ein Pfund feines, recht trockenes Mehl wird etwas gesalzen, mit 2 Eiern und 2 Lbs. voll Weißbierhefen und lauer Milch angerührt, auch ein paar Loth zergangener Butter zugesetzt und nun alles zu einem Taige gemacht, der einem dicken Mehlspeisetaige gleicht. Diesen Taig klopft man, bis er sich vom Rührlöffel schält und läßt ihn dann zugedeckt in der Wärme aufgehen. Sonach wird er ausgewirkt und der Blaz zwey Messerrückendicke ausgewellt, aus dem man dann gleiche viereckige Stückchen schneidet, Diese legt man auf ein Backbrett,

deckt sie mit einem leichten Tuche zu und läßt sie noch ein wenig aufgehen. Ist dies geschehen, so bäckt man die Küchlein im heißen Schmalz und schüttelt die Pfanne während dem Backen immer ein wenig, damit die Küchlein hübsch auflaufen. — Man kann auch diese Art Küchlein mit saurem Rahm folgendermaßen machen: es wird zu einer Maas saurem Rahm ein Ey, ein wenig Salz und so viel feines Mehl genommen, daß es einen Saig zu machen giebt. Diesen schlägt man, gleich einem Buttertalg, etlichemalen übereinander, wolk einen zwey Messerrückendicken Platz aus und schneidet oder rändelt mit dem Backrädchen viereckige kleine Stücke daraus und bäckt solche auf die oben beschriebene Weise aus dem Schmalze. Diese Küchlein trägt man warm auf und bestreut sie vorher mit gestoßenem Zucker. Es sind diese beyden Arten Küchlein die eigentlichen Hefenküchlein, vorzüglich die erstere Art, wo Hefen dazu kommt, und die zweyte Gattung die bairnische Küchlein.

Flottküchlein.

Man nimmt 1 Pfund Mehl und $1\frac{1}{4}$ Pf. gestoßenen Zucker, rührt diese mit 2 Eiern und 2 Dottern, mittelst $1\frac{1}{8}$ Maas Rahm zu einem Taige an, schneidet $1\frac{1}{2}$ Pf. Butter dazu und mischt von einer Citrone die abgeriebene Schale bey. Dies wird alles durcheinander gearbeitet und der Taig zu einem Messerrückendicken

Rüchlein, gebrühte, Speckrüchlein. 443

Bleib angemesselt. Aus diesem sticht man mit einem Glas, oder Ausstecher, runde Rüchlein aus, welche man mit zerlassnem Butter bestreicht und mit Zimmet und Zucker wohl bestreut. Man legt man sie auf ein mit Wasser belegtes Blech und bäckt sie bey mäßiger Hitze schön goldgelb.

Gebührte Rüchlein.

Diese macht man von dem gebrühten Laige, dessen Verfertigung im Buchstaben G. gebrühter Laig, steht. Man läßt Schmalz heiß werden, in einer eiseren Pfanne, tunkt einen Blecheren Löffel in's Schmalz und legt dann, aus dem Laige gestochen, die Rüchlein damit in das heiße Schmalz und bäckt sie, unter beständigem gelinden Schütteln der Pfanne, langsam braungelb.

Gefüllte Speckrüchlein.

Man rührt an 12 Loth Butter 3 Eyer, eins nach dem andern, gießt zwey Löffel voll gute Weißbierhefe daran, nebst 1/8 Maas Milch, Salz und 3/4 Pf. feines Mehl. Dieß alles rührt man in einer Schüssel zu einem Laige an und läßt diesen in der Schüssel selbst aufgehen. Nun macht man eine Fülle von 4 Loth gestoßenen Mandeln, 1 Loth Zucker, ein wenig Zimmt und einem Ey. Von dem aufgogangenen Laige legt man mit einem Löffel auf ein mit Speck geschmiertes Blech, immer so viel, als zu einem Speckrüchlein erforderlich ist, fors-

444 Küchlein, grüne, hannoversche.

nirt das mit der Hand rund und vertieft in der Mitte ein wenig. In diese Vertiefung thut man ein wenig Fülle und fährt so fort, bis Teig und Fülle alle ist und die Küchlein nebeneinander auf dem Bleche stehen. Jetzt bestreicht man sie mit zerklüppertem Ey, belegt sie mit klein geschnittenem würflichten Specke und bringt sie sofort, ohne aufgehen zu lassen, in den Backofen.

Grüne Küchlein.

Ein halb Pfund feines Mehl, ein paar Loth zergangene Butter, erforderliches Salz, 2 Eßlöffel voll Bierhefe und ein gutes Theil geschnittener Schnittlauch, werden, vermittelt eines Eys und ein wenig lauer Milch zu einem Teige angerührt, der die Dicke eines Wehlspitzentaigs haben soll. Diesen klopft man stark, läßt ihn in der Wärme ein wenig aufgehen, und legt dann, mittelst eines blechenen Eßlöffels, kleine Küchlein davon in's heiße Schmalz, die man unter gelindem Schütteln der Backpfanne hübsch gelb backen läßt. Man giebt sie warm zu Tische und bestreut sie mit gestoßenem Zucker, unter den man ein wenig Schnittlauch und Petersillkraut, klein geschnitten, mit gestoßen und dadurch dem Zucker eine grüne Farbe gegeben hat.

Hannoversche Küchlein.

Sie werden aus dem Teige des Magdalenentuchens gemacht, ein paar Eyer mehr ge-

nommen und diesamtklichen Eyer mit dem Eyer-
schnee und dem Mehl, immer nach und nach
eingerührt. Man füllt den Teig in kleine Lor-
ten- oder Biskuitformen, und bäckt die Rüch-
lein bey mäßiger Hitze langsam und öffnet,
während dem Backen, die Backröhre wo mög-
lich nicht. Drey Viertelstunden lan das Backen
andauern.

Hefenküchlein, s. Fastnachtküchlein.

Hiesenküchlein, s. bey Hieser im H.

Holderküchlein.

Man bricht die Hollander- oder Holders-
blüthen, so wie sie aufgebrochen sind, den ganz-
en Blütenstrauß mit dem Stiele ab, reinigt
sie und stellt sie zum Backen parat her. Nun
macht man aus Milch, Eiern und feinem Mehl
einen Teig, fast so dick als ein Mehlbrey,
salzt diesen ein wenig und verdünnt ihn, wenn
er zu dick seyn sollte mit Eiern. Inzwischen
läßt man Schmalz in einer eisernen Pfanne
heiß werden, gießt einen oder zwey Eßlöffelvoll
davon in den Teig, rührt diesen um, runkt die
Holdersträuche darein, setzt sie zum Backen in
das heiße Schmalz und bäckt sie schon gelb und
röthliche nacheinander heraus.

Räsküchlein, s. Räsgebäckenes.

Königsküchlein.

Ein halb Pfd. Butter oder Schmalz wird mit 6 Eyerdottern zu Schaum gerührt, 12 Loth Zucker, worauf eine Citrone abgerieben worden, nebst $\frac{1}{2}$ Pf. feinem Mehl nach und nach ebenfalls darunter gerührt, $\frac{1}{4}$ Pf. Weinbeere beygemischt und zuletzt das Weiße von den 6 Eiern zu Schnee geschlagen, auch unter das Uebrige gerührt. Nun streicht man kleine Biskuits oder andere Formen mit Butter aus, füllt diese mit der Masse etwas über die Hälfte an und bäckt die Küchlein langsam, etwa eine halbe Stunde lang.

Londner Kummelküchlein.

Es werden dazu $\frac{3}{4}$ Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pf. gestoßener Zucker auf eine Backtafel gethan und mit einem Ey und Eydotter, gleich einem Nudeltaig bearbeitet, auch $\frac{1}{2}$ Pf. Butter klein darunter geschnitten und 1 Loth rein gewaschen und wieder getrockneter Kummel beygemischt. Dies alles arbeitet man zu einem Taige zusammen, wellt diesen Messerrückendick, aber so gleich als möglich, aus und rändelt mit dem Backrädchen viereckigte Küchlein daraus, in der Größe wie ein Kartenblatt. Diese setzt man auf ein mit Papier belegtes Tortenblech und bäckt sie eine Viertelstunde lang bey gelinder Hitze bis sie schön goldgelb sind.

Spazer-Rührlein.

Das sind bloß eine veränderte Art der gebräuten Rührlein, wo man dem gebräuten Taige ein Ey mehr und Weinbeere nebst gestoßenen Mandeln beygemischt hat. Man bäckt sie ebenfalls im Schmalz.

Speckrührlein.

Man macht von einer Maas Mehl, 6 Loth frischem Schmalz, einem Ey, einem Loth gestoßenen Zucker, 2 Löffelvoll guter Weißbierhofen, ein wenig Salz und $\frac{1}{4}$ Maas süßen Rahm, einen Taig, klopft oder schlägt diesen, bis er sich vom Rührbffel schält und stellt ihn dann in die Wärme zum Aufgehen. Nach dieser Zeit wird der Taig ausgewirkt und zu einem Kuchenladen ausgewellt, aus dem man mit einem Trinkglase Rührlein aussticht. Diese setzt man auf ein mit Butter bestrichenen Blech, doch nicht zu nahe zusammen, läßt sie noch ein wenig aufgehen, bestreicht sie mit zerklüppertem Ey, bestreicht sie, wenn sie eigentliche Speckrührlein heißen sollen, mit klein würfelficht geschnittenem Speck, oder für diejenigen, welche süß lieben, mit geschnittenen Mandeln und grüßlicht gestoßenem Zucker. — Der Taig zu den großen Speckkuchen ist der Rührliche, nur wird der Zucker weggelassen und ein wenig mehr Salz genommen; der Speck wird würfelficht, nicht allzu klein geschnitten, in reinen Kümmel gewälzt und nachdem der Kuchen zerklüppert

pertem Ey überstrichen ist, regelmäßig, doch nicht allzunahc aneinander darauf gesetzt und ein wenig eingedrückt, daher der Fladen auch etwas dicker ausgewellt wird.

Spiegelkuchlein. Diesen Namen führen auch noch die Hiesenkuchlein.

Kukurern, s. Gurken.

Kukurernsoose.

Man nimmt, nach Erfordern, einige mittlere Gurken oder Kukurern, schält und schnettet sie, wenn man vorher die Kerne und das Mark herausgenommen hat, in kleine Stücken, dämpft diese in Butter gelb, gießt Eßig und Fleischbrühe darauf, pfeffert und salzt's, und läßt die Soose kurz durchkochen. Man kann diese Soose zu gekochtem Hammel- und Lammfleisch geben. W. s. noch Gurkensoose.

Kuhfleisch wird unter dem Rindfleisch mit begriffen und dorten das Nöthige davon gesagt werden. Die Brühe vom gekochten Kuhfleisch ist besser und kräftiger, als vom Rindfleisch; nur das Fleisch ist trocken, ausgenommen es ist das Fleisch von einer gewästeten jungen Kuh, das dem besten Ochsenfleisch gleich kommt. Uebrigens leidet das Kuhentfer einige Zubereitungsarten, die ihre Liebhaber finden. — Es sind solche folgende, wobey aber immer die Behandlung im Sieden und nach diesem im

Ruheuter — im Schmalz gebacken. 449

Abputzen bey jeder Zubereitungsart vorhergehen. Das Euter brauche auch sehr langes, jedoch langsames Kochen.

Ruheuter zuzurichten.

Man kocht das Euter mit Salz langsam im Wasser weich, schneidet's in dünne Scheiben der Länge nach, wendet solche in zerklüppertem Ey, etwas Salz und Mehl oder geriebener Semmel herum und brät es im Butter hellgelb oder braun. — Oder:

Das gekochte Euter wird in kleine Streifen, wie große Nudeln geschnitten; dann wird Mehl in Butter brunn geröstet, ein Löffelvoll Essig, etwas Wein und Fleischbrühe zugegossen und mit dem dazu gethanen Euter und Citronschaffen gebrät.

Ruheuter im Schmalz gebacken.

Wenn das Euter rein gewaschen ist, wird es gesalzen und mit kaltem Wasser zum Feuer gestellt und weich gekocht. Ist es fertig, so legt man es auf ein flaches Geschirr und putzt das Fette und Schwarze davon. Nun schneidet man es in dünne Blätzchen, mengt schnees und Semmelmehl zu gleichen Theilen untereinander, setzt Pfeffer und Salz zu, wälzt in dieser Mischung die Blätzlein um und bäckt sie im Schmalze. Auch kann man das Euter in Streifen schneiden, wenn es weich gekocht ist, diese mit Butter bestrichen und auf dem Roste bra-

450 Kuhuter gekocht — gebacken.

den. Wenn die Streifen ein wenig gebräunt haben, so bestreut man sie mit Semmelmehl, worunter Salz gemischt ist und läßt sie damit braun werden.

Kuhuter geröstet.

Wenn das Euter weich gekocht ist, wird es heraus genommen, in Scheiben geschnitten, mit Mehl, Salz, und klein geschnittener Citronenschale bestreuet. Alsdann setzt man Butter in einer Pfanne über's Feuer, daß sie gelb braun wird, legt so viel Scheiben des Euters, als man braucht, hinein, läßt es gelb rösten und richtet es mit einer Hagenbutten- oder auch Kirschensoose an.

Kuhuter, gebacken.

Man reibt gekochtes Euter auf einem Reibeisen, schneidet ein halb Pfund Nierenfett klein, rührt Beydes mit eingeweichter und wieder ausgeprückter Semmel und ohngefähr einem halben Schoppen Rahm untereinander, thut Citronenschale, kleine Rosinen, Zucker und etwas Muskatblüthe dazu, und rührt 4 bis 5 Eyer darunter. Um eine Schüssel wird nun ein Kranz von Taig gemacht, die Schüssel mit Butter ausgestrichen, das Abgeriebene hinein gegossen, und in einem Back- oder Bratofen gebacken. Damit das Gebackene von obenher nicht zu sehr braun werde, legt man zuletzt

ein Papier darüber und bäckts überhaupt nur wenig und langsam.

Kuttelflecke sauer gekocht.

Die Kuttelflecke müssen recht sauber gewaschen und gewaschen werden, dann kocht man sie im Salzwasser weich und sie werden in Fingerslänge und breite Stückerlein zerschnitten. Nun rühret man in einem Fußhafen zwey oder drey Büchel voll Wehl braun, im Butter oder im Schmalz, setzt eine fein geschnittene Zwiebel bey, gießt Kräutern oder Weinessig an das Wehl und rühret es mit Fleischbrühe an, bis es genug Brühe ist. Die geschnittenen Kuttelflecke werden sofort in die Brühe gethan und wenn sie noch eine halbe Stunde gekocht haben, angerichtet. Vor dem Austragen bestreut man sie mit klein geschnittener Citronenschale und drückt Citronensaft darauf. Zum Fricassiren werden die Kuttelflecke eben so vorge richtet, nur vor dem Austrichten rühret man 2 Eyerdottern ab und gießt unter beständigem Umrühren von der Brühe, worin die Kuttelflecke kochen, an die Eyer, gießt die Soose darüber, setzt fein geschnittenes Petersilkrout, fein geschnittene Citrone und Musc Katenblüthe, unter die Soose gerührt, zu und giebt das Fricassie mit Citronenviertel zu Tische.

L.

Lachs. Dieser große und vortreffliche Fisch, der nur in großen Flüssen, die in die See münden, zu Hause ist; demnach nur in den Gegenden seiner Heymath zum frisch Berspekken angewendet werden kann, kommt meist gesalzen und marirt in den Handel. Frisch hat der Lachs im Kochen Aehnlichkeit mit der Lachsforelle und verträgt alle Zubereitungsarten derselben. Einige der Zubereitungsarten des Lachses oder Salms setze ich nachstehend her.

Lachs zu kochen.

Man legt die von einem frischen Lachse geschnittenen Scheiben eine halbe Stunde in Brunnenwasser, bis sie sich gekräumt haben; alsdann werden sie in einen Kessel oder Pfanne gethan und es wird Flußwasser darauf gegossen. Der Lachs darf aber nicht allzustark gesalzen werden. Wenn er aufgeköcht hat, so wird das Feuer weggenommen und der Lachs abgeschäumt; hernach läßt man denselben noch eine halbe Stunde sachte über Kohlen kochen, worauf man ihn in eine Schüssel legt, mit grüner Petersilie auspuzt und etwas von der Brühe, worin er gekocht wurde, darüber gießt. Zum Lachs giebt man Citrone, gehackte Petersilie und Weinessig, für manche Liebhaber kann man auch Senf aufsetzen.

Lachs geſalzen zu kochen.

Der geſalzene Lachs muß zuvor im Waſſer ausgefriſchet werden, hernach ſchnellet man oben das Fleiſch hinweg, welches wegen Mangel des Salzes nicht roth iſt, und ſiedet ihn in klarem Waſſer. Ferner macht man eine Brühe von Butter, Weineſſig und Würznelken darüber, oder iſt ihn auch aus Del und Weineſſig; man kann auch klein gehackte Zwiebeln, oder Kapern darüber ſtreuen, imgleichen auch Senf dazu geben. Wenn der Lachs noch neu iſt, daß heißt, wenn er nur erſt vor kurzem eingefalzen worden, ſo wäſſert man ihn ganz aus, beſtreicht ihn mit Butter und brät ihn auf dem Roſte; hernach beſtreuet man ihn mit Gewürznelken, und macht eine Brühe von Butter und Weineſſig, wie vorher geſagt worden, darüber. — So ſiedet man ihn auch ganz kurz ab, und iſt ihn eben wie den friſchen Lachs, aus Weineſſig und Pfeffer, oder macht eine gewöhnliche Fiſchbrühe darüber.

Lachs: Paſtete.

Man macht auch wohlſchmeckende Paſteten vom Lachse und von Forellen, woran man nach Belieben beym Abkochen der Fiſche Butter, Salz, Gewürze und etliche Lorbeerblätter thut. Will man etwas Speck darunter mengen, ſo werden ſie deſto angenehmer ſeyn. So kann man auch den Speck in lange dünne Stücke ſchneiden, denſelben in Pfeffer umkehren und

Das Fleisch des Fisches damit spalten, welches verhindert; daß sich nicht alles in einem Klumpen zusammen setzt. Den auf diese Art abgeraspelten und zur Pastete vorgerichteten Lachs oder Forelle, setzt man warm und macht nachstehende Soose: in einem Pfännchen wird, auf jedes Pfund der Fische, das man vorgerichtet hat, ein Löffelvoll Mehl und 2 Eyerdotter genommen und mit Wein und Fleischbrühe angerührt. Hierzu thut man noch, eine Zwiebel, Zitronenschalen und Saft, gestoßene Muskatblüthe und einen Löffelvoll Kapern. Man läßt die Soose unter beständigem Umrühren aufkochen und gießt, wenn sie zu dick wäre, ein wenig Fleischbrühe nach. Nun legt man den Lachs oder die Forellen in eine warme leer gebackene Pastete (vom Butter- oder mürben Pastetensteig, dies gilt gleich), gießt ein wenig von der Soose darüber und trägt sie auf. Die übrige und meiste Soose wird besonders mit zu Tische gebracht. — Diese Art Pasteten kann man auch mit Hechten und Aalraupen oder Quappen anlegen und die nämliche Soose dazu gebrauchen.

Lammfleisch. Diese für die Küche sehr willkommene Fleischgattung leidet in den meisten Fällen, wenigstens gebraten und gedämpft, die nämliche Zubereitung als wie das Kalbfleisch, worauf ich mich denn auch beziehe und hier nur einige Zubereitungsarten angebe.

Lammbraten.

Ist das Lamm, von dessen Fleisch der Braten genommen wird, schon stark gewesen, so wird es am Spieß und auch in der Röhre gebraten, wie der Kalbsbraten behandelt; im Fall der Braten aber von einem Sauglamm ist, wo man gewöhnlich das halbe Lamm oder doch die Viertel ganz brät, so tritt die nachstehende Behandlungsart ein. Man wäscht das Fleisch und legt es noch eine Zeitlang in frisches Wasser, läßt dies ablaufen, salzt es und läßt es noch eine halbe Stunde liegen. Nun steckt man den Braten an den Spieß, oder legt ihn in die Bratpfanne und wenn er ein wenig am Feuer abgetrocknet ist, so begießt man ihn mit zerlassener Butter und steckt, mittelst Stiche eines Messers, Schmortenzwiebeln oder Salben in denselben und brät ihn fertig. Die Brühe, wenn der Braten angerichtet ist, gießt man durch einen Sieb darüber, drückt ein wenig Citronensaft darauf und bestreut ihn mit geschnittener Citronenschale.

Laperdon zu kochen.

Wenn der Laperdon gehörig in blauer Milch gewässert worden ist, so muß man ihn in kaltem Wasser zum Feuer setzen und langsam sieden, hernach zudecken, und in der Brühe eine Weile stehen lassen. Sonach nimmt man ein gutes Stück frische Butter, eine kleine Zwiebel und Peterflie, etwas Mehl, Pfeffer und Musc

Latennuß, auch etliche Esbßelwoll süße Milch, legt den gefotenen Laperdan dazu und läßt ihn auf der Kohlenpfanne sieden; die Brühe muß aber bisweilen ungerührt werden. Man kann auch, statt der Milch, Erbsebrühe nehmen. Gleichfalls ist dann statt der Butter gutes Eßlarbl, statt der Zwiebel Schalotte, und statt des Mehls, Semmelmehl zu nehmen. Ehe man anrichtet, kann man noch etwas Citronensaft dazu thun. Man ist auch den Laperdon bloß abgekocht mit Senf.

Lattich; oder Latukesalat.

Diese Salatgattung wird, wenn die äußern großen Blätter vorher alle weggeschnitten worden sind, jeder Kopf oder Staude geviertelt, gewaschen und dann durchaus, gleich dem Kopfsalat, als Salat behandelt.

Lattich oder Latuke als Gemüse.

Nachdem der Latuke rein verlesen und gewaschen ist, salzt man ihn und dämpft ihn mit Butter und Fleischbrühe in einem Fußhasen, zieht, wenn er bald fertig ist, die Brühe mit ein paar Eyerdottern ab und gießt sie wieder daran, richtet nach wenigem weitem Kochen an und belegt den Latuke mit gebackener Leber oder Kalbs-Karbonaden.

Latwerge, Konserve, ist der mit Zucker eingedickte Saft, oder das Mark, oder auch

beides zusammen, von verschiedenen Früchten und Gewächsen, als: Apfeln, Citronen, Himbeeren, Holderbeeren, Hiefen, Kirschen, Pfirschen, Quitten, Weichseln, Zwetschgen und mehreren andern. Es wird bey einer jeden Frucht ein Rezept zur Fertigung der Latwerge aus derselben, gegeben werden.

Laub: oder grüne Frösche.

Hierzu nimmt man gewöhnlich große Spinats: oder mittelgroße Mangoldblätter. Diese brüht man mit siedendem Wasser an, legt sie dann auf einen Sieber, damit das Wasser abläuft. Inzwischen macht man eine selbstbeliebige Fülle, etwa wie zu Maultaschen oder zu gefüllten Lauben, legt ein Mangoldblatt, oder zwey Spinatblätter ineinander, legt einen Esslofswoll von der Fülle darauf, wickelt den Frosch oder die Fülle gut in die Blätter ein und legt einen nach dem andern auf eine flache Porzellan: oder Steingutschüssel, bis diese voll ist. Nun setzt man die Schüssel zugedeckt auf eine Kohlpfanne, gießt siedende Fleischbrühe über die Frösche und läßt sie eine Viertelstunde kochen. Endlich röhret man Mehl im Butter hellgelb, rührt es mit ein wenig Fleischbrühe an, salzt und gewürzt diese und gießt sie vor dem Auftragen über die Frösche.

Leber. Von diesem Eingeweidestück ist

schon bey dem Artikel Kalberleber, Kalbsleber, gehandelt worden; so auch bey Gänseleber, ich übergehe demnach diese und setze bloß noch etliche einzelne Leberzubereitungen her, die übrigen findet man an den angezeigten Orten.

Leberklöße, Leberknödeln.

Eine Kalbsleber giebt Leberklöße für 8 Personen, als Hauptschüssel. Man häutet die Leber ab und ädert sie aus, häßt sie dann mit 6 Loth frischem Speck oder Nierenfett klein. Nun reibt man eine Reibsemmel oder nimmt sonst schon geriebenes Semmelmehl, dämpft 3 Zwiebeln klein geschnitten in Schmalz und mischt die gehackte Leber, das Semmelmehl und die gedämpften Zwiebel untereinander und rührt diese Mischung mit 4 Eiern und einem Glas Milch zu einer Fülle. Unter diese wird das erforderliche Salz und Pfeffer gethan und so viel Mehl dazu genommen, als die Masse erfordert, um einen gewöhnlichen Teig zu formiren. Die Klöße werden nun in siedendes gesalzenes Wasser, oder noch besser in Fleischbrühe, eingelegt und etwa eine gute halbe Stunde gekocht. Die im Wasser gekochten Klöße werden nach dem Anrichten mit gelb gerbstetem Semmelmehle geschmetzt, die in der Fleischbrühe gekochten aber, in der Fleischbrühe selbst aufgetragen. Von reiner und gesunder Ochsenleber sind die Leberklöße fast noch besser, nur muß die Leber gut ausgedert werden.

Leberleichen-Suppenkudde.

Hierzu nimmt man 1/2 Pfund recht fetthaltige Kalbleber, wäshet 1/4 Pf. Butter mit 4 Eiern ab, eine Handvoll Semmelmehl, nebst dem gehörigem Salze, etwas gehähter Peterwurz und Schnitzlauch, nebst dem Lebergehäcke Rahm und formt aus der Massa kleine Kibschwen. Diese legt man in siedende Fleischbrühe und köcht sie eine Viertelstunde lang, so sind sie fertig. Man giebt sie in der Fleischbrühe selbst als Suppe, oder unter andern Suppenzutaten beigelegt, ebenfalls als Suppe.

Leberküchen.

Man nimmt 1/2 Pfund Kalblungen und 1/4 Pf. Kalbleber, häutet diese ab und hackt beyde mit 1/4 Pf. frischem Speck und einer Zwiebel klein, salzt und würzt nach Erfordern und Belieben, und fügt 2 Handvoll Semmelmehl dazu. Dies alles wird mit 6 Eiern und einem Trintglas voll süßem Rahm anz und untereinander gerührt. Man bestreicht man eine Backpfanne mit Butter, belegt diese mit aus warmen Wasser gewaschenen Kälbernezen, füllt die Massa hinein und schlägt die Neze darüber zusammen, streut noch ein wenig Salz darauf und legt etliche dünne Butterscheiben darüber. Der Kuchen wird nun im Back- oder Bratofen, eine Stunde lang ungefähr, gebacken und mit einer Diefensoße begleitet, aufgetragen.

Man kann den Leberbraten noch folgender
verändern. Man nimmt eine ganze Kalbs- oder
wenn man sie haben kann, statt dieser eine rei-
ne Bock- oder Ziegenleber, wäscht sie und
setzt sie mit kochendem Wasser zum Senn, läßt
sie aber kaum eine Viertelstunde sieden. Wenn
die Leber kalt ist, wird sie auf einem Reibeis-
sen gerieben, und die Fasern und Adern, die
sich nicht reiben, bey Seite gelegt. Nun reibt
man noch eine ganze Zwiebel und etwas von
dem Gelben einer Citrone, nimmt 3 Handvoll
Semmelmehl, 4 Loth Weinbeere und rührt dies
alles, vermittelt 6 Eiern, 4 Loth zergangener
Butter und einem Trankglas voll süßen Rahm
zu einer Fülle an. Uebrigens bleibt das Ver-
fahren das Nämliche, wie oben bey dem ersten Le-
berbraten gelehrt worden ist.

Leberbraten, s. m. b. Rücken.

Leberbraten, s. m. Rostbraten.

Leber zu braten.

Die Leber sowohl, wie übrigens alle klei-
ne Vögel, werden sauber gereinigt, die Fäße und
Flügel geschränkt, mit Salz und Pfeffer ein-
gestreut und an einem Vogelspieße mit Butter
saftig am Kohlenfeuer gebraten. Wenn sie bald
fertig sind, reibt man ein Stückchen schwarzes
Hausbrod auf dem Reibeisen, vermengt es mit
Salz und gestoßenen Gewürznelken, auch etli-
chen gestoßenen Wachholderbeeren, überstreut die

Lerchen dich damit und brätst du nicht so lange, bis das Brod gelb ist.

24. Lerchen mit Soose.

Die Lerchen werden, nachdem sie sauber gerupft sind, ausgenommen, die Mägen abgetrennt, das übrige Eingeweide aber bey Seite gestellt. Die Füße und Köpfe schneidet man ab, thut sie in ein kleines Strohtiegelchen, gießt einen Schöpfloffelvoll gute Fleischbrühe daran, läßt sie eine halbe Stunde lang kochen und preßt die Brühe durch einen Seiser. Die Lerchen werden inzwischen mit Salz, Pfeffer und Gewürznelken eingegeben und in zerlassener Butter gedämpft. So bald sie gelb sind, wird die noch vorhandene Butter ab- und die durchgepreßte Soose von den Köpfen und Füßen daran gegossen. Die Eingeweide werden mit einer Zwiebel und einem Stückchen Speck, dann etwas von einer Eitronenschaale zusammen klein gehackt, ein Löffelvoll Semmelmehl mit etwas feinem Mehle in Butter gelb geröstet, das Geschmakte darinnen gedämpft und auch an die Lerchen gethan. Nun dürfen sie nur wenig mehr kochen, so sind sie fertig. — Auch auf diese Weise können alle andere Arten kleine Vögel hergerichtet werden.

Limonien, s. Eitronen.

Linsen. Diese bekannte Art der Hülsen

462 Lungenknopf. Lungenpudding.

früchte weiß jedermann ohnein zu kochen, es bedarf daher keiner Anweisung.

Linsensuppe, s. m. unter Suppe.

Liqueur (Lilbr), s. m. unter Getränke.

Lungenknopf.

Man siedet eine Kalberlunge im Salzwasser weich, schneidet sie klein, fügt ein wenig geschnittenen Speck bey, ingleichen gehacktes Petersillkraut und geschnittene Citronenschaale. Dies alles wird mit Eiern und Semelmehl zu einem flüssigen Teig gerührt, der vom Rührlöffel läuft. Ist er zu dick, so wird er mit Eiern verdünnt und ist er zu dünne, mit Semelmehl zur gehörigen Dike gebracht. Diesen Teig schüttet man in eine Serviette, hängt diese angebunden in einen Topf Fleischbrühe und läßt es nicht allzulange sieden. Man nimmt nun die Massa aus der Serviette, schneidet fingerdicks Streifen daraus, legt diese auf eine flache Porzellan- oder Steingutschüssel, macht eine Buttersoose darüber, läßt's noch ein wenig auffieden und trägt's sodann auf.

Lungenpudding.

Man schält von zwey Kreuzersemmeln die Rinde ab, weicht sie in Milch ein und drückt sie wieder aus. Ferner rührt man 12 Loth Butter schaumig ab und 8 Eier, eines nach

dem andern darein, so auch das ausgedrückte Semmelbrod. Nun schneidet man eine Kalbslunge ganz klein, thut gehackte Zwiebel und Petersilkrout dazu, salzt und rührt alles wohl untereinander. Eine Serviette wird in der Mitte mit Butter beschmiert, die Massa hinein geschüttet, die Serviette zugebunden und in einem Topf siedendes Wasser gehängt. Der Pudding darf fast eine Stunde sieden, dann wird er auf eine Schüssel vorsichtig, damit er nicht zerfällt, gelegt, und eine weiße Eyer- oder Citrouensosse darüber gegossen. — Vom Kalbsgekröse kann man auf die nämliche Art einen Pudding machen.

Zungenmus.

Eine Kalbslunge wird im gesalzenen Wasser verweilt, zerschnitten, mit ein paar Schalotten und einem Stücker Citrouenschale klein gehackt oder gewiegt, und dies Gehäcke mit einem Stücker Butter, ein paar Rührlöffelsoß Semmel und feinem Mehle gedämpft. Dann rührt man das Gedämpfte mit Fleischbrühe und einem Glase Wein an, läßt es etwas kochen, fügt Salz, fein geschnittene Citrouenschale, etwas Citrouensaft und Gewürz, nach Erfordern, bey und läßt nun das Ganze vollends austochen. Kurz vor dem Anrichten rührt man noch ein paar Eyerdottern daran und richtet sogleich an.

M.

Macheroni. Dieses sind italiensche Nudeln, die man aber auch bey uns in Teutschland eben so gut und zwar manufacturmäßig, in Menge und von allerley Gestalten verfertigt. Sie ersetzen die geschnittenen Nudeln, die aus diesen gefertigten sogenannten Nesteln und erleiden alle die Zubereitungen, die man bey geschnittenen Nudeln, Nesteln u. s. w. giebt; nur müssen sie länger als diese sieden, weil sie ganz getrocknet und hürre in die Küche kommen. — Die Fadennudeln sind die gebräuchlichste Art von den Macheronigattungen und ersetzen die geschnittenen Nudeln zur Suppe.

Magenknechten, s. unter Kuchen.

Magenelixier, s. m. unter Getränke.

Magenmarzipanzeltlein, s. m. unter Confect.

Magenrosolis, s. unter Getränke.

Magenstärkendes Confect, s. Conf.

Makaronen, s. bey Confect, spanische Makaronen.

Mandelade, s. m. unter Getränke.

Mandeln. Diese Frucht des Auslands findet in der Küche, mehr aber bey den Con-

ditoren und Zuckerbäckereyen, häufige Anwendung. Die spanischen Mandeln sind die größten und besten, nach diesen kommen die italienischen und französischen. Man hat süße und bittere Mandeln, die letztern muß man vorsichtig und nicht häufig anwenden, indem sie in Menge genossen, ungesund sind. Der Mandelzubereitungen sind sehr viele, die hauptsächlichsten führe, ich hier an.

Mandelbiscuiten, s. unter Confect.

Mandelblätteln, s. unter Confect die Mandelflaiblen. Man macht sie vom nämlichen Teige, nur etwas kleiner und niedriger als diese.

Mandelbiscuiten.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund abgezogene Mandeln, stößt sie nicht allzusehr und rührt sie in einer Schüssel, nebst $\frac{1}{2}$ Loth gestoßenem Zucker, woran die Schale einer Citrone abgerieben worden, und 4 Eyerweiß stark ab. Hierauf wird ein warm gemachtes Backblech mit weißem Wachse bestrichen, die angerührte Masse eines Messerrückens dick darauf gestrichen und bey mittelmäßiger Hitze gebacken. So wie die Masse halb gebacken ist, so schneidet man den Blas mit einem scharfen Messer in viereckigte Stücke, stellt diese nochmals in den Ofen und läßt sie vollends ausbacken. Man nimmt man eins um das andere ab und biegt jedes über

486 Mandelbzejeln. Mandeln, ger.

ein Auswells oder Wärgelholz. Sollten die Stücke zu hart werden und sich nicht mehr biegen lassen, so darf man sie nur noch ein wenig in die Backöhre stellen. Diese Dargmasse giebt 15 bis 18 Bogen; man kann aber auch kleine, runde Mäglein, mit einem kleinen Brindglase daraus stechen und diese nach dem Backen mit zerkohrem Ey und gestoßenem Zucker, wie bekannt, glasiren, so hat man zweyerley sehr schones Confect.

Mandelbzejeln.

Man nimmt $3/4$ Pfund Mehl, $1/2$ Pf. gestoßenen Zucker, $1/2$ Pf. mit Zitronenschale gestoßene Mandeln und $1/2$ Pf. zerlassene Butter. Dies alles röhrt man mit 8 ganzen Eiern zu einem Talle an, würt diesen aus und fest in eine Stunde ins Röhren. Man werden kleine Bzejeln daraus gemacht, diese auf Backpfler, das mit Butter bestrichen worden, gelegt, mit Eyweiß bestrichen und mit gerblich gestoßenem Zucker bestreut, dann auf Blech bey gelindem Feuer gebacken.

Mandelfrüchte, s. unter Confect.

Mandelgefornes, s. u. Gefornes.

Mandeln, geröstet.

Zu einem Pfund Mandeln, welche wohl abgetrocknet seyn müssen, nimmt man $3/4$ Pf. Zucker, welcher, mit etwas Wasser aufgelöst,

ein wenig Kochen muß. Nun werden die Mandeln in den Zucker geschüttet, umgerührt, so lange, bis alles Wasser aus dem Zucker verdunstet ist. Hierauf nimmt man sie ab, spritzt ein paar Löffel voll Rosenwasser daran, rührt sie wohl durcheinander, bringt sie wieder über das Feuer und rührt und schüttelt sie so lange, bis sich der Zucker an die Mandeln angehängt hat, und trocken zu werden beginnt. Ehe dies geschieht, wird mit Zucker gestoßener Zimmt an die Mandeln gestreut, während dem Umrühren. Man muß sich in Acht nehmen, daß die Mandeln nicht zu braun werden, daß sich der Zucker möglichst gleich an alle Mandeln anhängt und, wenn man sie vom Feuer genommen hat, immer noch so lange schütteln und rühren, damit der noch flüssige Zucker sich nicht auf den Boden setzt, sondern an die Mandeln anhängt. — Man nimmt zu diesem Geschäfte eine messingene Pfanne oder einen kleinen messingnen Kessel.

Mandelgogelhopfen.

Zu den Zuthaten, die man zu dem abgerührten Gogelhopfen nimmt, werden bloß noch ein paar Loth abgezogene und mit etwas Zucker, an dem eine halbe Citrone abgerieben worden, gestoßene süße Mandeln genommen und unter den Teig gerührt. Auch nimmt man ein Ey mehr, verfährt übrigens mit diesem, wie mit jenem.

460 Mandelkibchen. Mandelkörbchen.

Mandelkollippen, s. m. unter Hohlkollippen.

Mandelkibchen.

Man stößt $\frac{1}{4}$ Pfund abgezogene Mandeln recht fein mit ein wenig Wasser ab, nimmt eine Handvoll Semmelmehl, mischt es unter die Mandeln, setzt 3 Loth gestoßenen Zucker und ein wenig Zimmt dazu, schlägt 3 Eier daran und rührt alles wohl durcheinander. Inmittelfst macht man Schmalz in einer Pfanne heiß, formirt aus dem Tälge kleine Kibchen und bäckt sie langsam und schön gelb aus dem Schmalze. Es dienen diese Kibchen in die meisten süßen Suppen, bloß in die Bier- und Weinsuppen nicht.

Mandelkörbchen.

Ein halb Pfund abgezogene Mandeln schneidet man länglicht und fein, mischt eben so schwer Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu. Nun thut man von dieser Mischung ungefähr jedesmal den zehnten oder zwölften Theil in ein messingenes Pfännlein und röstet es auf Kohlen, bis der Zucker fließend und bräunlich wird. So wie sich dies zeigt, wird es mit einem Löffel in einen kleinen Mörser gethan und mit dessen Stößel rund und hohl gedrückt. Während das erste Körbchen in dem Mörser abkühlt und hart wird, bräunet man wieder ein anderes und nimmt das erste

Mandellollatschen — Mandeltaschen. 469

vorsichtig aus dem Mörser und legt das andere hinein, und so fort, bis man mit allen Körnern fertig ist.

Mandellollatschen.

Ein halb Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, 2 Loth süße und 2 Loth bittere Mandeln, welche man mit ein wenig Wasser zart gestoßen hat, 4 ganze Eier und das Abgeriebene von einer Citrone, nebst $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, werden zusammen eine halbe Stunde gut und schaumig gerührt. Nun werben von dieser Masse Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt, mit geschnittenen Mandeln bestreut und eine halbe Stunde langsam gebacken.

Mandellaiblein, s. m. unter Confect. Von der Laigmasse der Mandellaiblein macht man auch die Mandelmakronen; man fügt ein paar Eier dem Laige mehr zu und setzt statt der Bläse oder Laiblein, erhabene Häufchen auf die Oblaten; das Backen ist einverley von beyden.

Mandellebkuchen, s. unter Kuchen, weiße Lebkuchen.

Mandelmasse, diese zu bereiten sehe man unter Confect.

Mandelmantaschen.

Hierzu nimmt man Buttersalg, weilt dies

fen zwey Messerrückendicke zu einem Blatze aus und schneidet aus diesen viereckige Stücke, wie zu Manttaschen. Zur Fülle wird $\frac{1}{4}$ Pf. abgezogene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker und die abgeriebene Schale von einer Citrone, mit 2 Eiern und 2 Dottern angerührt, auch 2 Loth Citronat und Pomeranzenschaalen, klein geschnitten darunter gemischt. Die Taighlätter legt man auf ein mit Papier belegtes Blech, bringt auf jedes einen Eßlöffelvoll von der Fülle, bestreicht die 4 Ecken derselben mit zerklüppertem Ey und legt sie über die Fülle, gleich den Manttaschen, zusammen und bäckt sie in mittlerer Hitze. Man kann sie auch vor dem Backen, mit zerklüppertem Ey bestreichen und mit gelblich gestoßenem Zucker bestreuen.

: Mandelmilch, s. m. unter Getränken bey Orschade.

Mandelrosen und Mandelsarten.

Es wird dieses Gebäck aus einerley Taig formirt, nur die Gestalt giebt die Namen. — Der Taig wird folgendergestalt gemacht: man hackt $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln klein, stößt 6 Loth Zucker und mischt diesem einen Löffelvoll feines Mehl bey. Das Weiße von 4 Eiern und 2 Dottern werden zu Geest geschlagen und von einer auf Zucker abgeriebenen Citrone dazu gethan. Nun rührt man auch die Mandeln und den Zucker dazu und formirt einen Taig, den

man Messerrücken diese auszuwickeln sucht und dann mit einer blechernen Rosenform die Rosen, und mit einer andern dergleichen Forme die Scharten, aussticht. Ein Blech wird mit Butter beschmiert, die Rosen und Scharten darauf gelegt und in der Backröhre gebacken. Die Scharten sollen, den Hohlrippen gleich, gebogen auf den Tisch kommen, daher muß man den Teig entweder in länglicht viereckigte Stückchen schneiden oder eine Forme wählen, die diese Gestalt hat. Gleich nach dem Backen biegt man die Scharten über ein Belgerholz.

Mandelsaft, s. m. unt. Orschadetaig.

Mandelschnitten.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, rührt selbsten ab, schlägt ein Ey und ein Eydweiß daran, fügt $\frac{1}{4}$ Pf. gestoßene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker und ein wenig feines Mehl durcheinander, setzt noch das Abgeriebene von einer halben Citrone bey und formirt einen nicht allzu dünnen Teig. Diesen wellt man aus, schneidet länglichte Stückchen aus dem Blatte und bestreicht diese mit dem übrig behaltnem Eyerdottern. Die Schnitten werden nun auf ein mit Mehl bestreutes Blech gesetzt und schön gelb gebacken.

Mandelsosse, s. unter Soosen.

Mandelspäne.

Es werden $3\frac{1}{4}$ Pfund süße und essliche Loth bittere Mandeln, mit 4 Eyerweiß fein gestossen und mit $3\frac{1}{4}$ Pfund gestossenem Zucker, worauf eine Citrone abgerieben worden, nebst dem Schnee von 6 Eyeru gut untereinander gerührt. Ein Backblech wird mit Butter leicht bestrichen, die Masse eines Messerrückens dick darauf ausgebreitet und bey sehr mäßiger Hitze gebacken. Gleich nach dem Backen, heiß, schneidet man fingerbreite Streifen ab und wickelt sie über einen runden Stock, um ihnen die Gestalt der Hobelspäne zu geben.

Mandelsulze, s. unter Sulzen.

Mandelsuppe, s. unter Suppen.

Mandeltorte, s. unter Torten.

Mandelwaffeln.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter leicht zu Schaum, schlägt 8 Eyer, eins um das andere, daran, fügt 8 Loth geschälte und fein gestossene Mandeln, imgleichen 8 Loth gestossenem Zucker, nebst 6 Eßlöffelvoll Zimmetwasser und Rirschengeist, ferner die abgeriebene Schale von einer halben Citrone, nebst 12 Loth feinem Mehl dazu. Alles dies wird glatt und leicht angerührt; man macht nun das Waffeleisen heiß, bestreicht es mit Speck und bäckt die Waffeln wie gewöhnlich. Der Talg muß, während

dem Backen, auf warmen Wasser stehen, damit er flüssig bleibt.

Mangold. Dieses Gartengewächs dient als grünes Gemüse, gleich dem Spinat und dem Latuke; besonders werden die Blattstiele oder Rippen des Mangolds, vorzüglich die von dem weißen und breiten, wenn sie abgezogen, fingerlang und breit geschnitten, im Salzwasser gesotten und im kalten Wasser abgekühlt sind, gleich dem Spargel, in einer Buttersoße gekocht und sind ein gutes Essen. Meistens wird der Mangold, die Blätter nämlich, gleich dem Spinat und Sproßkohl, gekocht, auch gefüllt zubereitet.

Mariniren heißt gebrätene kleines Geflügel, Fische, besonders Heringe und kleine Käte, Schwammknet u. s. w. mittelst einer Brühe von Essig, Wein und Gewürzen, eine Zeitlang zu konserviren. Man verspeißt die marinirten Gegenstände, meist alle kalt, daher müssen sie vorher gebraten werden, entweder am Spieß, oder auf dem Roste. Man legt sie dann, wenn sie erkaltet sind, in Stein- oder in stark innen und außen verglaste irdene Gefäße und verschließt sie wohl, damit, so viel möglich, keine Luft eindringen kann. Die Brühe zum Mariniren wird folgendergestalt gemacht: man nimmt, so viel als man zu brauchen glaubt, Essig 2 Theile und Wein einen und mischt sie untereinander; man schneidet,

nach Erfordern, Zwiebeln und Citronen in Scheiben, legt Lorbeerblätter dazu und läßt diese letztgenannten 3 Gegenstände in einem hierzu erforderlichen Theile des gemischten Essig und Weins, aufkochen und wieder erkalten. Die Gegenstände, welche man mariniren will, werden enge und schichtweise in den Topf geschichtet, alle Schichten, jede besonders, mit Salz, gestoßenen Pfeffer und englischem Gewürze bestreut und dann, wenn alles eingelegt ist, sowohl der gemischte Essig und Wein, als auch die abgedrückten Citronen, Zwiebeln und Lorbeerblätter, nebst der Brähe, worinnen sie aufgefotten worden, darüber gegossen. Um die Masse vor dem Anlaufen oder Schimmeln zu sichern, legt man oben auf die einmarinirten Gegenstände 10 oder 12 ganze Gewürznelken, bindet den Topf mit einer Blase zu und stellt ihn in den Keller. Man kann auch gebackene Fische mariniren.

Markvorte, s. unter Forten.

Marmelade, ist ein mit gelutertem Zucker eingekochter Saft irgend einer Frucht, oder auch das Mark derselben und hat bloß mehr Zucker, als man zu die Latwergen nimmt. So hat man Marmelade von Aepfeln, Birnen, Pflaumen, Johannisbeeren, Kirschen, Pfirsichen, Quitten, u. a. m.

Maronen, s. m. Kastanien.

Mayländer Biskoten, s. m. unter Confect.

Mayländer Marzipan, desgleichen.

Maultaschen. Die gewöhnlichen, vom geschnittenen Rübeltaig ausgeweicht, gefüllt und in der Fleischbrühe gekocht; kennt man allgemein; die gebakenen Maultaschen, s. m. Briefcouverte nach.

Meerrettig, Green. Diese bekannte Wurzel, die grieben und in Fleischbrühe aufgekocht warm, als auch mit Essig angemacht, eine beliebte Tunte zum Rind- und Schweinefleisch, Würsten u. abgiebt und, besonders im Spätherbste, Winter und Frühjahr, in der Küche fast unentbehrlich ist. Wenn der Meerrettig in der Fleischbrühe gekocht wird, so muß diese fett und gut seyn und man reißt ein wenig weißes Brod darunter, um die Schärfe zu vermindern; länger als nur eine halbe Viertelstunde darf er nicht kochen, sonst verliert er seine Schärfe. Man kocht den Meerrettig auch in Milch, statt in der Fleischbrühe; hierzu stößt man, nach Erfordern, abgezogene Mandeln fein, rührt diese mit ein wenig Mehl und guter süßer Milch unter den geriebenen Meerrettig, thut ein wenig Butter dazu und gießt siedende Milch nach. Das Zu- und Gewürzen hängt von der Liebhaberey ab. Auch auf diese Art zubereitet, darf der

Meerrettig nur eine halbe Viertelmunde Kuchen; bey'm Anrichten wird er ein wenig geselzen. Nun bereitet man noch kalten Meerrettig in Essig. Dieser hat die kürzeste Zubereitung: man vermischt geriebenen Meerrettig mit etwas gestoßenem Zucker und rührt ihn mit Weinessig an. Bey den vorgeschriebenen drey Zubereitungsarten, muß bey jeder der Meerrettig die Dicke eines Nuses oder Brey's vollkommen haben und man nie mehr reiben, als man gerade notwendig hat.

Mehl. Dieser unentbehrliche Küchengegenstand muß immer, möglichst fein und trocken seyn und daher an einem luftigen und trocknen Orte in der Speisekammer aufbewahrt und von Zeit zu Zeit geliebt werden.

Wurzelpfeffer. Dieser sind sehr viele, und jede kommt unter ihrem eignen Namen vor.

Melonen. Sie sind ein Gegenstand des Desserts und werden mit Zucker und Pfeffer gesossen; man macht auch Marmelade daraus.

Werb, s. w. unter Getränke.

Milch. Dieses unentbehrliche Speise- und Trankmittel darf in der Küche nicht fehlen, besonders da, man es ganz und für sich, aber auch, fast eben so häufig, dem Rahm oder das Obere, davon täglich gebraucht. Man muß die Milch immer frisch und unverfälscht zu erhol-

den suchen, sie im Keller oder kühlen Speisekammer aufstellen und leicht bedecken, auch die Milchgefäße stets recht rein erhalten. — Die Milchbereitungen kommen meist unter ihren eigenen Namen vor. Hier nur einige:

Milchrahm lange süß zu bewahren.

Den Milchrahm kann man lange Zeit frisch und süß erhalten, wenn man z. B. $\frac{3}{4}$ Pfund geläuterten Zucker nimmt, diesen mit etwas Wasser vermischt und über einem gelindem Feuer auflöst, $\frac{1}{4}$ Pf. frischen, süßen Milchrahm dazu gießt und beydes über dem Feuer unter einander rührt. Wenn die Masse kühl ist, füllt man sie auf Boucillon und stellt sie verpfropft im Keller. Wenn man davon zu Speisen braucht, wo ohnehin Zucker dazu kommt, so nimmt man dessen weniger.

Milchkalteschale mit Mandeln.

Ein halb Pfund gebrühte und geschälte Mandeln werden im Mörser klar gestoßen und in einer Schüssel mit Rosenwasser abgerieben; hierzu thut man noch Zucker und Zimmt nach Belieben, gießt eine Maas Milch zu und seihet Alles durch ein Haarsieb über Seiltuch. Dieses Durchgeseigte läßt man wieder aufkochen, klopft in einem andern Topfe das Weisse von 4 Eiern zu Schaum, quillt solches zu der lodenden Milch und setzt sie zum Erkalten an einen kühlen Ort. Beym Anrichten wird Zucker

478 Milch, gefulzt — zu Eism.

und stimmt darüber gestrent. Das, was in dem Haarsieb zurück bleibt, kann zu Soofen verwendet werden.

Milch, gefulzte Milch.

Man siedet eine Maas gute und ganze Milch ab, gießt den halben Theil davon in einen reinen Hasen und läßt die Milch etwas abkühlen. Nun schlägt man 4 ganze Eyer und von 8 andern das Weiße unter beständigem Umrühren in die abgekühlte Milch und zudert solche nach Belieben, gießt auch den noch übrigen Theil der abgefottenen Milch dazu. Hierauf wird das Ganze auf eine Rohlpfanne gesetzt, fleißig umgerührt, bis es dick wird. Es schieht dies, so nimmt man es von der Rohlpfanne, quillt es nochmal ab und gießt es in eine Schaafe, wo sich alles sult. Ist das Sulzen geschehen, so bestreut man die Sulze mit klar gehackten Mandeln oder Pistazien und trägt sie auf.

Milchlibse, s. m. unter Libse.

Milchsoofe, s. m. unter Soofe.

Milchspagen, s. m. u. Spagen.

Milchsuppe, s. m. unter Suppe.

Milch, frische, zu Eim zu machen.

Man siedet gute, frische Kuhmilch in einem klaren Geschirr, bis sie recht dick wird.

unter fleißigem Umrühren. Hat man nun auf diese Art einen guten Theil eingedickter Milch erhalten, so läßt man diese in einem andern, etwas tiefern Geschirre, ebenfalls unter fleißigem Umrühren, damit nichts anbrennt, zur Leimdicke auf schwacher Kohlenfeuer verdünsten; formt kleine und dünne Stücke daraus, die man sanft trocknet und eben so verwahrt. In kochendes Wasser eingeweicht, löst sich der Milchleim auf und vertritt dann die Stelle des Rahms zu jedem Gebrauche.

Mince pyo, s. m. englische Pastete.

Morcheln. Von dieser Art Schwämme hat man die Spitzmorcheln und die Stockmorcheln. Sie sind beyde zum Küchengebrauche gleich gut; nur die Spitzmorcheln haben ein gefälligeres Ansehen, sind auch nicht so häufig zu bekommen, als die Stockmorcheln. Man nimmt daher in dem Fall, wo man die Morcheln zu den Speisen hacht, die großen Spitzmorcheln und Stockmorcheln dazu; giebt man aber ganze Morcheln in die Soufen, so sucht man dazu bloß kleine Spitzmorcheln aus. Die Morcheln, eine Gattung wie die andere werden an den Stielen auf Fäden gezogen, im Schatten aufgehängt und mit Vorsicht getrocknet, bis sie hürre sind. Frisch sind sie zum Gebrauche zwar besser und aromatischer, allein sie halten sich nicht über ein paar Tage. Die gedürreten oder getrockneten Morcheln hebt man in einet

480 Morchelloose, Morcheln, gefüllt.

Schachtel an einem trockenen Orte auf und bestreut sie mit ein wenig Pfeffer, um zu verhindern, daß keine Würmer hinein kommen. Eigentliche Speisen werden von den Morcheln selten gemacht, sie dienen immer und meistens als Gewürze zu Soosen, Ragous und Frikasseen. Nachstehend ein paar Rezepte dazu, die man selbst noch mannichfaltig verändern kann.

Morchelloose.

Man wäscht große Spitz- und Stockmorcheln einigemal in frischem Wasser rein ab, hackt sie fein und kocht sie in fetter Rindfleischbrühe, würzt sie mit Schnittlauch und Muskatblumen und macht sie mit geriebener Semmel dicklich. Diese Soose ist über gekochtes Kalbs- und Lammfleisch vortreflich.

Morcheln, gefüllt.

Hierzu werden die größten frischen Spitzmorcheln ausgesucht. Man schneidet diesen die Stiele ab, wäscht sie rein und läßt sie eine Viertelstunde in gesalzenem Wasser kochen und dann das Wasser durch einen Durchschlag ablassen. Ein kleiner Theil dieser gesottenen Morcheln und darunter die allenfalls beschädigten, wird klein gehackt und mit Semmelwehl und klein gehacktem Petersillkraut in Schmalz geröstet. Man würzt es mit Pfeffer und Salz, rührt mit einem Ey eine Fülle an und füllt die abgesottene Morcheln damit. Sie werden

Mus von Aepfeln, 49

am in Fleischbrühe gekocht und in Suppen als Klbschen gegeben, oder, wenn man viele hat, mit gekochten und in Scheiben geschnittenen Kalbsbriesen und Krebschwänzen allein servirt. Nach der Menge der Morscheln die man hat, richtet man auch die Zuthaten zu der Fülle und hätte man dieser zu viel, so macht man kleine Klbschen daraus und kocht sie mit den Morscheln zugleich.

Morsellen, s. m. unter Confect, röthe Zuckermorsellen und Zimmtmorsel.

Mus von Aepfeln.

Man schälet und schneidet die Aepfel, gießt halb Wasser, halb Wein daran, und läßt sie zu Mus kochen. Sodann rührt man sie klar, thut Zucker, Zimmt, und Citroushadde darunter und verdickt das Mus entweder mit einigen Eyerdottern und läßt es auffiedern; oder man röstet, geröstete Semmel, mischt sie darunter und läßt es zusammen aufkochen. Von den Quitten kann man auf nämliche Art ein angenehmes Mus machen; auch gemischt von halb Quitten und halb Nordorfer Aepfeln; die Quitten muß man aber allein und länger kochen, dann erst zu dem Aepfeln mischen. Auch die Birnen, gute, saftige Sorten, geben, ähnlich behandelt, ein gutes Mus. Alle Muse aus Früchten bereitet, werden vor dem Auftragen in der Regel mit Zucker und Zimmt bestreut.

482 Mus von Pflaumen — von Kirschen.

Mus von Pflaumen.

Man siedet die Pflaumen weich und macht die Kerne heraus; sodann röstet man Mehl, oder besser geriebene Semmel in Schmalz und mischt es, nebst Wein, Zucker, Zimmt, Citronenschale, unter die gehackten Pflaumen, und läßt es miteinander kochen. Von den Pflaumengattungen geben die Zwetschen das beste Mus, welches man noch verändern kann, wenn man recht reife Beeren von Hoslunder oder Holber dazu thut und mitkocht. Gedürzte Zwetschen geben, mit dürren Schwarzbeeren gekocht, gleichfalls ein angenehmes Mus; die Behandlung bleibt bey allen einerley.

Mus von Kirschen.

Man siedet die Kirschen mit Wein und treibt sie durch einen Durchschlag; sodann röstet man geriebenes Roggenbrod im Schmalz; gießt die durchgetriebenen Kirschen dazu, und läßt es zusammen sieden; zuletzt thut man Zucker und Zimmt daran. Wenn man das Mus von Weichseln oder Sauerkirschen macht, so nimmt man geriebenes weißes Brod, statt des schwarzen, aber im Schmalz geröstet wird es dennoch.

Die Musen von Mehl und Gries sind zu bekannt, als daß ihre Anfertigung eine besondere Belehrung erheischte. Vom geriebenen braunen Lebkuchen, den man mit feinem Reib- oder Semmelmehl versetzt, wird auch

ein Mus bereitet und Wein dazu genommen,
sach hey dem Anrichten gestoßener Zucker und
Zimmt darauf gestreut.

R.

Rapfluchen, s. m. unter Kuchen.

Rehwürste.

Sie werden aus Kalbfleisch gemacht und
ist das Fleisch vom Schlegel das beste dazu.
Man nimmt 2 Pfund Fleisch und 4 Loth Speck,
hackt beides klein, mischt einen im Wasser ein-
gerweicheten und wieder ausgedrückten Kreuzer-
weck unter die Fülle, hackt sie noch einmal durch,
salzt und pfeffert sie und setzt etwas getrockne-
ten Majoran und geschnittene Citronenschalen
bey. Die Fülle wird nun mit ein paar Eiern
angerührt, ein frisches Kalbsney in 4 Fingers
breite und 2 Fingerlange Stücke geschnitten,
die Wurstmassa hinein gefüllt, zugewickelt und
mit Faden zugebunden und in einem flachen
Fusshafen schon gelb gebraten. Man kann dies
se Wurstfülle auch in Därme füllen und ge-
wöhnliche Würste daraus machen, die sehr gut
sind; sie werden ebenfalls gebraten.

Reunaugen, s. m. Braten.

Nierenbraten, s. m. bey Kalbfleisch
oder Kalbsbraten.



Nieren. Nabeln.

Nieren.

Die Hammelnieren werden, gleich den Krametsbögeln, am Spieß gebraten und eben so wie diese behandelt. Man macht aber auch die Nieren vom Rindvieh, von den Schweinen und von den Hammeln in einer Soose und zwar folgender Gestalt: die Nieren, es versteht sich jede Gattung für sich, werden ausgeröstert, abgehäutet und in dünne Scheibchen zerschnitten, gesalzen, gepfeffert und so eine halbe Stunde liegen gelassen. Nun macht man in einem Fußhafen ein Stückchen Butter heiß und röstet die Nierenstückchen, doch nicht zu lange, darin, streut ein wenig Mehl darauf, gießt ein Gläschen Hohlbeereßig und nach Erfordern Fleischbrühe darauf und läßt Alles noch eine Viertelstunde kochen. Nach dem Anrichten werden geschnittene Citronenschalen über die Nieren gestreut und so aufgetragen.

Nierenschritten.

Die gebratnen Kälbernieren oder auch andere, werden nebst dem Fette ganz fein gehackt, dann von Eiern und Semmelmehl ein Teig gemacht, worunter die Nieren nebst wenig Muskatblumen gerührt werden. Diese Masse wird auf Semmelschritten gestrichen und im Schmalz schon gelb gebacken.

Nirdeln. Eine bekannte Speise, die aber in mehrere Arten sich theilt und gefotten, die

auch gebacken aufgetischt wird. Die gewöhnlichen geschnittenen Nudeln sind die bekanntesten und es weiß sie jedermann zu machen; ich übergehe sie daher und setze blos besondere Nudelrezepte hierher. Alle andere Nudelarten findet man unter ihren Namen aufgeführt.

Nudeln auf französische Art.

Man stellt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in einem Fußhafen, mit 2 fein gehackten Zwiebeln, auf Kohlen und dämpfe diese. Ferner nimme man 5 Loth gewaschene und ausgegrätete Sardellen, rührt eine Handvoll Semmelmehl und eben so viel schönes Mehl daran, gießt ein Trinkglas voll süßen Rahm zu, fügt, nebst erforderlichem Salze, Pfeffer und Muskatblüthe, $\frac{1}{4}$ Pf. geriebenen Parmesankäs bey und schlägt 8 Eyerdottern hinein. Man rührt alles gut durcheinander und es muß das Ganze mit dem Butter und den Zwiebeln über dem Feuer anziehen. — Unterdessen wird ein gewöhnlicher Nudelntaig gemacht, ausgewellt wie zu Nudeln, die Massa darauf gestrichen und zusammen gerollt. Diese Rolle legt man in eine Serviette, bindet sie zu, hängt sie in einen Topf gesalzenen Wassers und läßt sie fast eine Stunde kochen. Hierauf legt man die Rolle auf einen Durchschlag zum Abkühlen und schneidet sodann Daumens große Nudeln daraus. Eine Schüssel wird mit Butter bestrichen und mit geriebenem Parmesankäs bestreut, hierauf eine Lage Nudeln gelegt, dann

466 Nudeln — Baumwollnuden, Rahm.

wieder Reis, Nudeln und zuletzt Reis. Der
Schüsselrand wird ein Kranz von Mandeln
gelegt, oben etwas Butter darauf geschoben,
die Schüssel auf einem Blech in Sand gefüllt
und so die Nudeln im Ofen gebacken.
Talgkranz wird abgenommen, so wie man
Nudeln aufträgt.

Nudeln, Baumwollnuden.

Man nimmt zu 1 Pfund Mehl 8 Eyer,
Butter, Salz und süßen Rahm, nach Erfor-
dern, und 3 Löffel voll gute Weißbierhefen. —
Hiervon wird ein mittelmäßig dicker Teig an-
gerührt, wohl abgeschlagen und Daumens dicke
und Fingers lange Nudeln daraus gemacht. —
Diese läßt man aufgehen, setzt sie dann in
heißem Fußhafen, wovon man $\frac{3}{4}$ Maas süße gute
Milch gegossen hat, aneinander, aber nur
in einer Lage. Nun schneidet man 8 Loth But-
ter darauf, setzt den Fußhafen auf Kohlen, legt
auch auf den Deckel desselben Glut und kocht
die Nudeln nicht zu sehr ein. Vor dem Auf-
tragen werden sie wohl mit Zucker und Zimmt
bestreut.

Nudeln, Rahmnuden, gerührte.

Ein Viertelpfund Butter wird mit 4 Eyer
klar abgerührt, ein wenig Salz und $\frac{1}{8}$
Maas Rahm dazu gethan und so viel Mehl
hinzugefügt, daß sich der Teig bearbeiten läßt.
Ist dies geschehen, so wickelt man den Teig aus

Nudeln, Mandelnudeln.

und schneidet aus dem Fingersdicken Blatz längliche, fingerslange Stücke, die man in siedender Milch aufkochen läßt. Inzwischen läßt man in einem Fußhasen $\frac{1}{2}$ Pf. Butter recht heiß werden, legt die gekochte Nudelnstücke aus der Milch schichtweise hinein, streut gestoßenen Zucker darüber und setzt einen Deckel mit Blut darauf und den Fußhasen auch über Kohlen. So wie die Nudeln gelb gebacken sind, werden sie angerichtet und aufgetragen; die übrig gebliebene Milch wird mit 4 Eyerdottern abgerührt und als Soose besonders aufgesetzt.

Nudeln, Mandelnudeln.

Man stößt $\frac{1}{2}$ Pfund abgezogene Mandeln recht fein, vermischt solche mit $\frac{1}{4}$ Pfund feinem Mehle und einem Loth Zucker und macht mit 3 oder 4 Eiern einen Nudeltaig daraus. Diesen wellt man, wie gewöhnlich aus, schneidet gräßliche Nudeln davon und bäckt sie im Schmalze schön gelb. Nun macht man eine Maas Milch mit $\frac{1}{4}$ Maas süßen Rahm vermischt, siedend, legt die Nudeln, nebst etwas Zucker und Zimmt hinein und kocht sie kurz. Sie werden auf eine flache Schüssel angerichtet, deren Rand mit einigen zurückbehaltenen gebackenen Nudeln belegt wird.

Nudeln, Krebsnudeln mit Hefen.

Es werden 12 Loth Butter zu Schaum gerührt, nach und nach 5 Eyerdottern, $\frac{1}{8}$

Maas süßer Rahm, 2 Eßelvoll Weißbierhefen und $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, nebst dem erforderlichem Salze, hinzugefügt, ein Taig daraus gefertigt, welchen man bey gelinder Wärme aufgehen läßt. Nachher wird dieser Taig ausgewellt, etwa einen starken Messerrücken dick, und mit einem Trinkglase aus dem Blase Scheiben ausgestochen. Während man diese nochmal aufgehen läßt, werden von einer zureichenden Anzahl Krebse die ausgeschälten Scherren und Schwänze klein geschnitten und mit geschnittenem Petersillkraut und ein wenig Muskatennüssen in Butter gedämpft und dann mit 4 Eyerdottern darunter gerührt. Die runden Bläßlein werden mit Krebsbutter bestreicht, die Krebsfülle darauf eingetheilt und die Bläßlein dann aufgerollt. Hierauf bestreicht man eine Tortenschüssel mit Krebsbutter, legt die gefüllten Nudeln hinein, überstreicht sie, so bald sie ein wenig wieder aufgegangen sind, ebenfalls mit Krebsbutter und läßt sie fast eine Stunde im Backofen backen. Die ausgeschälten Krebse und Schaaln verwendet man theils zu der nöthig habenden Krebsbutter und theils zu einer Krebssoose, die man zu den Nudeln mit aufsetzt.

Nudeln, Schinkennudeln.

Von 2 ganzen Eiern und 2 Eyerdottern wird ein gewöhnlicher Nudeltaig gemacht, ausgewellt und es werden dann 2 Fingerbreite viereckig-länglichte Stücke daraus geschnitten. Die

se siedet man im Salzwasser und gießt sie in einen Durchschlag. Indessen dämpft man etwas fein gehackte Zwiebeln und Petersillkraut im Butter, schneidet 1 Pfund gekochtes Schinkensfleisch recht fein und rührt in einer Schüssel 6 Eyerdottern mit $1\frac{1}{4}$ Maas saurem Rahm und etwas Gewürze gut durcheinander. Nun fügt man auch das Gedämpfte und den klein geschnittenen Schinken bey und rührt endlich auch die Nudeln behutsam darunter. Man streicht ein Backbecken oder Tortenforme mit Butter aus, bestreut diese mit Semmelmehl, fällt die Nudeln hinein und läßt sie eine gute halbe Stunde backen. Sie sind für 8 Personen genug.

D.

Obst. Die Zubereitungen von und aus jeder Gattung des Obstes findet man unter ihren eigenen Namen.

Ochsenfleisch. Da diese allbeliebte Fleischgattung immer unter dem Namen Rindfleisch mit begriffen und verstanden wird, so verweise ich dahln. Einiges vom Ochsenfleische bezeichne ich hier dennoch vorläufig.

Ochsenmaul, gesulzt.

Man nimmt ein Ochsenmaul und einen Ochsenfuß, beyde schon im gesalzenen Wasser

abgesotten und schneidet beyde in dünne, halben Fingers lange Stückchen. Diese thut man in ein Kochgeschirr, gießt $\frac{1}{4}$ Maas Weinessig und $\frac{1}{4}$ Maas vom Fette befreyte Fleischbrühe daran, so, daß die Flüssigkeit über das Geschnittene geht. Man bindet man $\frac{1}{8}$ Pf. geraspeltes Hirschhorn, und etliche Lorbeerblätter in ein Tuchlein, thut diese nebst einem Eßlöffelvoll Salz, zwey mit Gewürznelken besteckten Zwiebeln, der fein geschnittenen Schaal einer Citrone, nebst dem Saft, und $\frac{1}{4}$ Loth gestoßenen Pfeffer zu dem Geschnittenen, das man dann eine halbe Stunde miteinander kochen läßt. Ist dies geschehen, so nimmt man das Hirschhorn und die Zwiebeln heraus, schneidet kleine dünne Stückchen von einer gesottenen geräucher-ten Zunge, oder von einem Schinken und mischt es unter das Gekochte. Hierauf tunkt man eine beliebige Forme, am besten eine Gogel- hofsenforme oder Becken, in kaltes Wasser, gießt das Gekochte darein und läßt es an einem kühlen Orte sulzen. Wenn es gesulzt ist, stürzt man es auf eine Porzellanplatte und bringt die Sulze zu Tische.

Schensmaul: Pressade (englische).

Man nimmt ein Schensmaul, einen Schensfuß, einen Kalbs- und einen Schweinsfuß, auch ein paar Kalbsbriese und ein altes Huhn. Diese setzt man in einem Topfe, mit 3 Theilen Wein und einem Theile Essig, zum Seuet-

Hierauf thut man etliche rein gewaschene und fein gestoßene Everschaalen, $\frac{1}{2}$ Loth geklopfte und fein geschnittene Hausenblase, nebst 2 Eßlöffelvoll Hirschhorn in ein dünnes leinenes Tüchlein und fügt einen Löffelvoll Kräuterpulver, nebst etwas gestoßene Gewürznelken, Pfeffer und Muskatblüthe bey. Man bindet nun das Tüchlein fest zu und legt es, nebst der Schaale von einer halben Citrone, zu dem Fleischwerk und läßt alles kochen, bis es sich von den Beinen löst. Bloss die Kalbsbrühe dürfen nur etwas gesotten werden. Das Fleisch und die Brühe schneidet man nun hübsch klein, und legt solches Schichtenweise in eine Forme oder Pastetenbecken, nämlich zuerst eine Lage Fleisch, dann eine Lage dünn geschnittenen Schinken und so abwechselnd, bis alles eingelegt ist. Das Gelee wird nun warm durch ein reines wollenes Flanelltuch über das eingelegte Fleischwerk gegossen und dieses sofort an einen kühlen Ort gestellt, damit es sich setzt. Ist dies geschehen und man will es zu Tische geben, so stürzt man die Masse auf eine Schaale oder Platte und trägt sie auf. Man giebt Essig und Del dazu. Unter allen Gattungen Gelee's oder Sulzen ist dies eine mit der besten und ziert jede Tafel.

Es ist bey allen Gelee's oder Sulzen zu bemerken: daß, in dem Falle, wenn sie nicht gerne aus der Forme gehen, man ein Küchentuch in siedendem Wasser naß macht und auf-

sen um die Forme schlägt, worauf sie gehn und nicht heraus gehen werden.

Ochsenhäuten.

Man überlebet den Ochsenhäuten, so schneidet ihn in 4 Stücke und legt ihn hausein. Nun macht man eine Fülle von übrig gebliebenen kalten Kalbsbraten, Nierensett, und Schafotten, die man untereinander kleinhackt, rührt diese mit ein paar Eiern und etwas Semmelmehl an und fügt das erforderliche Salz, etwas Pfeffer und Nelken bey, rührt alles untereinander an und bestreicht mit dieser Fülle die Ochsenhäuten-Stückchen auf beyden Seiten. Jetzt nimmt man Silberneze und wickelt die mit der Fülle bestrichenen Ochsenhäutenstückchen jedes besonders, in ein Netzstück ein. Die eingewickelten Stücke läßt man in einer Pfanne auf beyden Seiten im Butter goldgelb anlaufen, dann hebt man sie mit saurem Rahm, Essig und Citronensaft auf und giebt sie mit klein geschnittenen Citronenschale bestreut, in Tische.

Ochsenfüße.

Die Ochsenfüße werden im Wasser, gekochet und recht weich gekocht. Sind sie fertig, so legt man sie in frisches Wasser, bis sie kalt und angestarrt sind. Nun schneidet man sie in Stücken nach Belieben; nimmt frischen Butter, läßt solchen in einer Pfanne über dem Feuer

ein wenig heiß werden und schüttet dann die geschnittenen Ochsenfüße hinein. Man setzt ein wenig Essig, klein geschnittene Zwiebeln und in Schmalz geröstetes Einbrennmehl bey, je nachdem man die Brühe dick oder dünn haben will. Wenn das Ganze braun geröstet ist, wird es mit Fleischbrühe aufgefüllt und etwas Majoran und Thymian gepulvert daran gethan, noch ein wenig sieden lassen, angerichtet und mit klein geschnittenen Zwiebeln und Citronenschalen bestreut, so ist es fertig und eine angenehme Speise.

Dohsenzungen.

Man setzt sie frühzeitig ans Feuer, salzt und schäumt sie ab, dann thut man Englisch Gewürz und ganzen Ingwer daran, und wenn sie fertig ist, so gießt man die Brühe ab, welche man hernach zur Suppe brauchen kann. — Von der Dohsenzunge zieht man die Haut ab, und macht folgende Brühe dazu: Man brät Butter in einem Tiegel, thut Mehl hinein und rührt es so lange, bis es ganz braun ist, dann thut man Citronenschalen und Scheiben hinzu, ferner etwas Wein, gekochte kleine Rosinen, geschnittene Mandeln und ein Stück Zucker, läßt es zusammen durchkochen und richtet es über die Dohsenzunge an. Man kann auch gewürfelte und in Butter geröstete Semmel daran thun; wer das Salz nicht liebt, für den läßt man Rosinen, Zucker und Mandeln weg

und fügt der Brühe etliche gewaschene und ausgegrätete Sardellen und einige Kapern bey, was im Grunde natürlicher ist.

Olapodrida.

Es ist ein Lieblingsgerichte der Spanier und eine Mischung von vielerley Fleischarten, mit verschiedenen Zuthaten, ungefähr das, was der französische Ragou ist. Man pflegt daher die zusammengesetzten Suppen von allerley kleinen Kldschen, Krebschwänzen, Kälberbriesen, Mägen von kleinen Geflügel, Schnecken, Morcheln und andern kleinen Gegenständen mehr, Olapodrida-Suppen zu nennen. Unter dem Artikel Suppen, findet man auch eine Olapodridasuppe.

Omelette, s. Eyerbraten. Es ist ein
 Lehreter der deutsche Name der französischen
 Omelette, da es aber gar vielen besser schmeckt,
 wenn die Speise einen ausländischen Namen
 hat, so will ich diesen den Appetit nicht ver-
 herben, sondern alle andere Arten von Eyerbraten
 unter dem Namen Omelette aufführen. —
 Noch muß ich bemerken, daß alle Arten Pfaffen
 ebenfallß zu den Omeletten gehö-
 ren und man dazu eigene niedrige und breite
 Pfannen hat.

Omeletten, doppelt gebacken.

Ein halb Pfund Wohl Weiz mit erfordert

lichem süßen Rahm angerührt, nach und nach
4 ganze Eyer und 4 Eyerdottern darunter und
klar geschlagen. Nun schreitet man zum Backen;
hierbey muß man zerlassene Butter oder Schmalz
zur Hand stehen haben. Von dieser zerlassenen
Butter thut man, nach Erfordern der Größe
der Pfanne, einen oder zwey Eßlöffelvoll in die
Pfanne, läßt sie recht heiß werden, gießt so-
dann einen Aurlöffelvoll von dem Taige hin-
ein, läßt ihn überall gleich über den Boden der
Pfanne auslaufen und bäckt sie auf beyden Sei-
ten gelb. Diese kann man so wie sie ist, ein-
fach als Beylage zu Spinat, Sproßkohl, Man-
gold und dgl. grünen Gemüßern geben, auch
mit fein geriebenem Parmesankäs bestreut und
dann viereckigt zusammen geschlagen, allein auf-
setzen. In diesem Fall muß man etwas mehr
Butter oder Schmalz bey dem Backen in die Pfan-
ne thun, damit, wenn man die Omelette aus
der Pfanne nimmt, der untere Theil derselben
fett bleibt, die man dann sogleich mit dem Käs
bestreut. — Die doppelt gebäckene Omelette
wird, wenn sie kalt ist, zusammen gerollt und
wie starke Suppennudeln geschnitten. Nun rührt
man einen Eßlöffelvoll Mehl mit etwas Milch
an, thut fein geschnittenen Schnittlauch und
Speck dazu und rührt das Ganze mit 4 Eyer
und noch ein wenig Milch zu einer Soose an,
unter welche man die geschnittenen Omeletten-
Nudeln mischt. Man läßt Schmalz auf Koh-
len in einem Fußhafen zergehen, füllt die Mas-

Man nehme 1/2 Pfund Butter, 1/2 Pfund Mehl, 1/2
 Pfund Honig, 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund
 Salz, 1/2 Pfund Pfeffer, 1/2 Pfund
 Eine Handvoll zarter Bergklee, von we-
 ßen Mangold, Petersill u. Krenkraut; Schnitt-
 lauch und Muskat, werden zusammen fein ge-
 hackt oder gewiegt und mit einem Eßlöffel
 feinem Mehl in 1/4 Pfund Butter ein wenig
 gedünst, dann bey Seite gestellt. Hierauf,
 wenn die Kräutermaße verkühl ist, werdet
 Eier, mit etwas Salz und Muskatblumen,
 dazu gerührt und wie gewöhnlich Dinkelstentens
 dem Taige gebäcken. Bey allen Dinkelstentens
 der Taig seine gehörige Dicke haben; ist er zu
 dick, so hilft man mit ein wenig Milch, ist er
 zu dünn, mit ein wenig Mehl. Die Eier soll
 man auch nicht sehr sparen.

Dinkelstentens mit Schmalz

Man schneidet ein Stück abgekochtes Schmalz
 von Klein in ganz feine und dünne Scheibchen.
 Dann werden ein paar Eßlöffel Mehl mit
 gutem Rahm eingerührt, nach dem
 Eier dazu geschlagen, der geschüttelte Schmalz
 dazu gemischt, gesalzen und gewürzt und
 mit Rahm so verbünnt, daß es ein ordentliches
 Dinkelstentensatz wird. Dieser Taig wird auf ein-
 mal in eine Pfanne geschüttelt, in der schon
 das erforderliche heißes Schmalz ist und gebäcken
 wie gewöhnlich; sollte der Taig zu einem Dinkel-

lette zu viel seyn und diese zu dick werden, so bäck man aus dem Taige 2 oder 3, bestreut jede oben mit klein gehackten Schinken und trägt's so warm als möglich zu Tische.

Omelette mit Borsdorfer Äpfeln.

Es werden $\frac{1}{2}$ Maas Rahm, 2 Eyer und $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, auf gewöhnliche Art, zu einem Omelettentaige angerührt. Sonach läßt man einen Löffelvoll Butter oder Schmalz heiß werden und gießt die Hälfte von dem Taige hinein und bäck sie. Nun werden eine zureichende Menge geschälte Borsdorfer Äpfel in Scheiben geschnitten, auf den gebackenen Kuchen gelegt, mit Zucker und Zimmt bestreut und der übrige Taig darauf gegossen. Man thut noch ein paar Löffelvoll heißes Schmalz dazu, bedeckt die Pfanne mit einem darauf passenden blechernen Deckel oder Stürze, thut die Glut unter der Pfanne weg und oben auf den Deckel, damit der Kuchen auch oben fertig bäck, wozu eine halbe Stunde Zeit erforderlich ist. Man kann aber diese Omelette kürzer machen, nämlich: man schneidet die Äpfel in kleine Stücken, rührt sie unter den Taig und bäck dann diesen wie zu andern Omeletten. So bald eine fertig ist, wird sie mit Zucker und Zimmt bestreut, die nächstgebackene auf diese gelegt und so fort gefahren bis alle beisammen sind und dann warm aufgetragen. Man legt sie daher gleich auf die Schüssel, in der sie auf-

getragen werden, sollen, und ist diese während dem Backen warm.

Omelette, Kardinalsomelette.

Hierzu braucht man gewöhnliche einfache Pfannkuchen oder Omeletten, sie müssen aber ganz und nicht verrissen seyn. Man macht eine Fülle aus ausgeschälten Krebscheeren und Schwänzen, die mit 2 gebackenen Eiern fein gehackt werden, und thut eine Handvoll Semmelmehl, Salz und Muskatblüthe, nach Erforderu, darunter. Mit 3 Eiern wird diese Fülle angerührt und wenn sie zu streng seyn sollte, mit süßem Rahme nachgeholfen. Diese Fülle wird nun Messerrücken dicke auf die Omelettenbläse aufgestrichen und diese zusammen gewickelt. Auf die Schüssel, auf der sie sollen aufgetragen werden, wird ein Schöpfloßelvoll Krebsbrühe gegossen, auch ein wenig Krebsbutter und Semmelmehl dazu gethan. Nun legt man die aufgewickelten Bläse in die Brühe und läßt sie zugedeckt auf Kohlen aufkochen. Die Krebsbutter und Brühe macht man, auf die bekannte Weise, aus den ausgeschälten Krebsen und deren Schalen. Man kann diese Art Omeletten statt der Krebse auch aus allerlei kalten Braten, auch gedochter frischer Leber und Fleisch ꝛ. auf die nämliche Art machen statt der Krebsbrühe Fleischbrühe, und statt der Krebsbutter, frische Butter nehmen.

Parfchling, Verfing, ein nur in großen Flüssen von bedeutender Größe vorhandener guter Fisch, der daher meist, im Allgemeinen, klein und als Bachfisch in die Küche kommt. Er erzielet alle Zubereitungen, wie bey andern Fischen, z. B. den Hechten, den Karpfen, den Schleien u. s. w. Die kleinen Verfinge, wenn sie nicht ein halb Pfund und drüber erreichen, werden eben so, wie andere kleine Fische, gebacken.

Paradeesoppe, 7. unter Suppen.

Fasteten, sind beinahe allen Zubereitungen, die als Butterteig, und den Speiseteig, und gewöhnlichen weißen Brodteig, her zu nehmen, möglich, warm oder kalt, zu verwenden, wohl gemacht werden. Sie erfordern genaue Aufmerksamkeit in Richtung des Teigs und des Backens, erfordern aber auch in Anbetracht der Einlagen und Füllungen, eine sehr große Mannfaltigkeit, wovon gleich das Meiste, die Pastete selbst, immer nur ein Gegenstand bleibt. Ich setze hier vorzüglich die Pastetenbereitungsarten her, die man leicht in mehr als noch so viele verändern kann.

Pastete (aufgeschzte.)

Wenn die Pastete warm soll gegeben werden, so ulinnet man zu derselben entweder Butter



tertaig (m. s. diesen unter seinem Namen), oder mürben Hefentaig, nach Erfordern der in die Pastete zu bringenden Gegenstände. Aus dem Taige selbst macht man zwey Theile, den einen zum Boden und den andern zum Deckel der Pastete. Man wellt jeden Theil des Taigs aus, denjenigen aber, der zum Pastetenboden dienen soll, läßt man ein paar Messerrückendick stärker, als den der zum Deckel bestimmt wird. Wenn der Taig zu zwey großen Plätzen ausgewellt ist, so schneidet man den, der zum Boden bestimmt ist, nach der Schüssel, auf der die Pastete soll aufgetragen werden, entweder oval oder rund. Hierauf legt man ihn auf das Blech, worauf die Pastete gebacken werden soll und bestreicht ihn, am Rande herum, mit verklärtem Ey. Von dem Blage, der zum Deckel gehört, schneidet man drey fingerbreite Streifen und legt sie auf dem mit Ey bestrichenen Rand ringsherum. Will man die Pastete leer backen, welches viel besser ist, und erst nachher einfüllen, so legt man auf den Boden derselben eine mit reinen Papierspänen ausgepolsterte Serviette, die den innern Form der Pastete haben muß, bestreicht diesen Polster mit geklärtem Ey und schlägt den Deckel darüber. Man drückt die Enden des Deckels neben herum auf die auf den Boden aufgelegte drey Finger breite Streifen, jedoch nicht allzufest auf und bestreicht die Abblung der Decke mit Eiern. Man kann auch einen Kranz und Verzierungen von dem

Pastetentaige auf die Wblbung machen, wenn man will, allein sie hindern den Taig am Aufgehen und Blättrichtwerden gar sehr. Nun übersstreicht man die ganze Pastete nochmal mit Eiern, macht aussen am Rande eine kleine Oeffnung und bläst dadurch, mittelst eines abgescschnittenen Federkieles, die Pastete auf. Ist dies geschehen, so verdrückt man die Oeffnung wieder behende. Mit einem heiß gemachten Messer wird der Rand der Pastete aussen herum hübsch gleich geschnitten und alle 3 oder 4 fingerbreit mit dem heißen Messer kleine Einschnitte in denselben gemacht; die Pastete wird nun in den Ofen gestellt und schon gelb gebacken. Nach dem Backen schneidet man oben, aus der Wblbung der Pastete, einen handbreiten Deckel heraus, um nicht nur die Serviette vorsichtig heraus zu nehmen, sondern auch die Gegenstände, welche die Pastete füllen, hinein legen zu können. Sind diese warm eingelegt, so setzt man die Pastete noch kurz damit in den Ofen und trägt sie dann auf. Die Fülle und Soose werden besonders mit aufgetragen.

Um der Umständlichkeit auszuweichen, die mit der Verfertigung aufgesetzter Pasteten verbunden ist und sicher zu seyn, daß man keinen spundigen, niedergesessenen und dadurch ungesund gebackenen Pastetentaig bekommt, macht man jetzt mehrentheils Pastetenkränze. — Nämlich: man macht von Butter oder anderm mürben Taig, nach der Größe und Form der

Schüssel, worauf die Kranzpastete aufgetragen werden soll, einen Bodenkranz 4 Finger breit und gehörig dick, und dann einen zweiten dergleichen Kranz, etwas schmaler und enger als der Bodenkranz ist, so, daß wenn man ihn auf diesen legt, er ringsherum eines Daumens breit aufliegen würde. Nun wird der dritte Kranz gemacht, wieder etwas schmaler und enger als der zweite, doch so, wenn man ihn auf diesen legt, er ebenfalls, ringsherum eines Daumens breit aufliegt. Jetzt macht man man den Deckel, der ungefähr nach dem innern Raum des dritten Kranzes die Größe bekommt und oben mit einer Rose von Buttertaig geziert wird. Diese Kränze und der Deckel werden auf das Backblech gesetzt, mit zerklüppertem Ey bestrichen und vorsichtig und schon gelb gebacken, sodann warm gesetzt. Man bäckt den ersten und dritten Kranz, den man auf dem Backbleche in den ersten setzen kann, allein; und den zweiten und den Deckel, in diesen gesetzt, wieder allein. Um die gehörige Größe der Kränze vor sich und ein richtiges Maas zu haben, thut man wohl, sich aus großem und starken Papier Muster zu schneiden, die für immer dienen. Vor und während nun die Kränze gemacht und gebacken werden, hat man die Gegenstände und die Fülle oder das Gehäck, so in die Pastete gehöret, so vorgerichtet, daß man gleich nach dem Backen zum Einlegen schreiten kann. Man nimmt die gewürzte flä-

die Schüssel, worauf die Pastete aufgetragen werden soll, und belegt deren Boden, innerhalb dem Rand, dünn mit der Fülle und setzt den ersten Kranz auf den Rand. Nun legt man eine Lage der andern Gegenstände, die in die Pastete kommen sollen, auf die Fülle, setzt den zweiten Kranz auf und belegt die Einlage wieder dünn mit Fülle und setzt den dritten Kranz auf. Hierauf macht man mit der Einlage den Beschluß und thut die übrige Fülle, wenn sie nicht zu viel ist, vollends darauf, legt den Deckel auf, setzt die Pastete nur noch kurz zum Erwärmen in den Ofen und trägt sie dann auf. Sollte man von der Einlage und der Fülle noch etwas übrig haben, so legt man Erstere in eine kleine Schüssel, gießt die Fülle darüber und trägt dies mit der Pastete zugleich auf.

Die Bereitung des Fleisches oder Geflügels, welches in die Pastete soll, so auch die Bereitung des Gebäcks oder der Fülle (Farse) zu nämllichem Behufe, will ich hier angeben und beziehe mich dann in der Folge, bey Vorkommen, darauf.

Alles Geflügel das in Pasteten bestimmt ist, muß Tags vorher geschlachtet und, die jungen Tauben ausgenommen, etliche Stunden in frisches Wasser gelegt und dann erst gebrüht werden. Die Tauben werden gerupft und nicht gebrüht; die Enten und jungen Gänse gerupft und dann erst gebrühet. Ist dies geschehen, so wird alles Geflügel sauber gewaschen und in

frisches Wasser eine kurze Zeit gelegt. Sowohl das Geflügel, als auch das Lamm- und Kalbfleisch wird in schickliche Stücke geschnitten und letztere zerhackt und zerschnitten, nochmals gewaschen, im kalten Wasser zum Feuer gesetzt und so lange, bis es zu kochen anfängt, am Feuer gelassen und abgeschäumt. Ist dies geschehen, so wird Geflügel und Fleisch, eins wie das andere, aus der Brühe genommen, zuerst in Butter gedämpft, mit Mehl bestreut, gesalzen, Wein und Fleischbrühe daran gegossen, eine mit Gewürznelken besetzte Zwiebel, Citronenschalen und Scheiben, nebst etwas Muskatblüthe dazu gethan. Ist eins wie das andere fertig gedämpft, so setzt man es warm beyseite, die Brühe aber, worin die Gegenstände halb gekocht worden, verwendet man zur Fülle oder dem Gehäcke (Farce).

Die Gehäcke oder die Fülle macht man folgender Gestalt. Von dem Geflügel nimmt man die Lebern und die Nieren, schneidet von letztern das Harte weg, wäscht alles rein und läßt es in einer kleinen Handvoll würfelförmig geschnittenem Specke, nebst ein paar Zwiebeln, ein wenig dämpfen. Man läßt das Fett ablaufen, hackt alles klein, fügt Semmelmehl, Eyer, ein paar Eßelvoll süßen Rahm und Gewürze, alles nur nach Erfordern, nebst etwas geschnittener Citronenschale bey und rührt das Ganze gut untereinander; auch verdünnt man diese Fülle mit der heißen Brühe, worin das

Schlegel gekocht worden, denn die darf sie ja
 nicht seyn. Man stellt sie zum Gebrauche warm.
 Zu den Pasteten mit Fleisch, macht man nach-
 stehende Farse: $\frac{1}{2}$ Pfund Speck, $\frac{1}{2}$ Pfund
 Kalbleber, 4 Loth Sardellen, 4 Loth Kapern,
 einige Schalotten und die Schale von einer
 halben Citrone, werden recht fein untereinander
 gehackt und mit halb Wein und halb Weinessig
 angerührt, gesalzen, gewürzt und zur Dicke
 eines dünnen Musos gebracht. — Auch vom
 Kalb- und Lammfleische macht man Gebäcke zu
 Pasteten. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund dieses Fleis-
 ches vom Schlegel, überfiedet es, hakt solches
 dann mit 4 Loth Mark oder Nierenfett, wenn
 es wieder erkaltet ist, klein. Nun werden 2
 Eßlöffelvoll Kapern und etwas Citronenschale
 dazu gehackt, eine Handvoll Semmelmehl dazu
 gethan, gesalzen und gewürzt, das Gebäcke mit
 3 Eiern und zwey Eßlöffelvoll Weinessig ange-
 rührt und zu großen Pasteten mit der Substanz
 des Fleisches verdünnt und darinnen aufges-
 tocht verwendet, oder zu kleinen Pasteten un-
 verdünnt als Fülle gebraucht. — Da man auch
 an Fasttagen und sonst Pasteten von Stockfisch,
 Laperdon, Lachs und andern Fischen macht, so
 braucht man dazu folgende Farse: man reibe
 von ein paar Kreuzerwecken die Rinde ab, weicht
 sie dann in Milch ein und drückt sie wieder fest
 aus. Einige Schalotten und Peterfyllkraut wer-
 den klein gehackt und mit dem Weckenbrode im
 Butter gedämpft. Nun schlägt man zwey Eyer

und zwey Eyerdottern daran hind rührt die
 ·Bedenbrod, mit Salz und Gewürz so viel er-
 ·forderlich ist, darunter. — ·Der Einlegung der
 ·Farbe in alle Pasteten, wird verfahren wie oben
 ·schon gelehrt worden ist. Da es viele Liebha-
 ·ber giebt, die zu dem Pasteten, als auch
 zur Inlage gern Gooße-Spetzen, so thut man
 immer wohl, man macht mehr Gedächte, als
 man in die Pastete selbst gebraucht, Kocht das
 ·Uebrige in der Geflügel- oder Fleischbrühe aus
 ·auf und giebt es mit als eine Gooße, nebst
 ·der Pastete zu Tische.

Kalpastete.

Man zieht dem Kal die Haut ab, schnei-
 ·det ihn in kleine, runde Stücke, läßt Wasser
 in einer Kasserole kochen, thut Salz dazu, legt
 den Kal hinein, und läßt ihn halb fertig ko-
 ·chen; dann legt man ihn in einen Durchschlag,
 ·damit das Wasser ablaufe; schneidet Zwiebeln
 klein, läßt sie nebst ein wenig gestoßenem Pfeffer,
 ·Muskatblumen und etlichen Gewürznel-
 ·ken im Wasser kochen, daß die Gooße von den
 ·Zwiebeln blüchicht werde. Es muß nur so viel
 ·Gooße seyn, als in die Pastete nöthig ist. —
 ·Ferner legt man in eine Schüssel erst reichlich
 ·Butter, dann den Kal darauf, weiter gießt man
 die Gooße darüber, bedeckt alles mit einem Di-
 ·ckel von mürben Buttersaig, wie bey andern
 ·Pasteten, bestreicht sie mit Eyerdottern und läßt
 sie im Backofen oder in der Tortempfaune ba-

Wenn Unterhosen läßt man Weisse und Wasfel kochen, thut Butter und gestoßenen Pfeffer hinein; rühret diese Sops mit Eydottern ab, schneidet die Pastete, wenn sie fertig ist, auf; gießt von dem Sops etwas hinein, und deckt sie wieder zu, aber giebt die Sops, besonders auf den Tisch. Man kann auch bloße Buttersaigkränze besonders backen, wovon der unterste die Rande der Schüssel hat, worin der Pastete etwas aufgetragen wird, und die folgenden immer enger werden, dann solche auf den Nag legen und so zu Tische schicken, die Sops besonders auftragen.

Pastete von Austern oder Schnecken (Kleine).

Zu diesen kleinen Pasteten werden die kleinsten irdenen, niedrigen Töpfchen oder Formen genommen, in welche jedem man sonst 4 oder 5 Schnecken zu dämpfen und aufzusetzen pflegt. Diese Töpfchen legt man mit Buttersaig aus; öffnet die Austern behutsam und läßt den Saft über das Seewasser, das sie bey sich haben, in ein kleines Geschirr laufen. Man legt in jedes Töpfchen zwey oder drey Austern und ein kleines Stüchken von einem Kalbsbrist. Wenn der Austernsaft drickt man den Saft von einem Citrone, läßt ein Stüchken Butter zergehen und rühret ihn dazu, nebst feingehackten Perceffis und etwas Gewürze. Von dieser Mischung gießt man in jedes Töpfchen einen Theelöffel

voll, streut Semmelmehl darüber und bäckt's bey starker Hitze. In Ermangelung der Austern, kocht man Schnecken ab, pugt sie sauber und legt sie mit Kalbsbriesen in die mit Buttertaig ausgelegten Töpfchen. Die Farsch macht man von Sardellen, Kapern und Wein. Man kann auch von Austern und Kalbsbriesen eine sogenannte falsche Pastete machen. — Man macht einen Buttertaigkranz, nach der Größe des Rands der Porzellanplatte, die man zu den Austern und Briesen nehmen will, bäckt diesen und stellt ihn warm. Inzwischen öffnet man so viele Austern als man nehmen will (auf die Person etwa 4 oder 5 Stücke) und gießt sie mit ihrem Saft in die Platte, legt auf 2 Austern ein Stückchen gefottenes Kalbsbries dazu; macht von dem Saft einer Citrone, etwas zerlassener Butter, gehackter Peterfilie, wenig Semmelmehl, Wein und Gewürz, nach Erfordern, eine Brähe, rührt diese an und gießt sie über die Austern. Die Platte wird nun in den Backofen gesetzt, wo man die Austern bloß anzusehen und warm werden läßt, dann nimmt man sie heraus, legt den warmen Pastetenkranz darauf und trägt's zu Tische. — Von Schnecken, statt der Austern, kann man die nämliche Pastete machen, statt der Austernbrähe, nimmt man unter die Farsch Sardellen und Kapern, alles Andere bleibt. Auch abgekochte Kalbstüde kann man auf diese Art behandeln, sohin eine Kalbpastete machen.

Pastete von Enten — von Feldhühn. 509

Pastete von wilden Enten.

Die Enten werden, nachdem sie sauber gerupft worden, ausgenommen, mit Essig ausgewaschen und gespült sind, jede in 8 Theile zerschnitten, gefalzen und gepfeffert in einen Fußhafen gelegt und in Essig und Wein etliche Tage gebaizt. Nach der Baize dämpft man sie in einem Fußhafen mit einem Stüchken Butter und der Baizbrühe, worinnen sie gelegen haben. Eine Zwiebel, Lorbeerblätter, etliche Wachholderbeeren, gekoßene Reiben und Cayennemomen, auch etwas Fleischbrühe werden noch dazu gethan. Sind die Enten fast fertig, so rührt man zwey Kochlöffelvoll Mehl und gerührtes schwarzes Hausbrod im heißen Schmalz, rührt dies mit der Brühe an, fügt noch geschnittene Citronenschale und den Saft von einer Citrone, nebst einem Stüchken Zucker bey und dämpft das Ganze noch eine halbe Stunde. Füllt man die Enten in eine aufgesetzte und leer gebackene Pastete, so wird die Brühe mit dieser besonders aufgesetzt, legt man sie aber in eine Kranzpastete, so gießt man dieselbe darüber; in beyden Fällen muß die Brühe durchgeseiht werden.

Pastete von Feldhühnern.

Die Feldhühner werden vorbereitet, als ob man sie braten wollte, dann aber ein paar Tage zur Baize in Weinessig gelegt. Inmittelst macht man die nachbeschriebene Farsse. Man

nimmt, auf 4 Feldhühner gerechnet, $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbsleber, die Lebern von den Feldhühnern selbst, 4 Loth geräucherter Speck, einen Eßlöffel voll Kapern, 2 Loth Sardellen und die Schale von einer halben Citrone und macht dies alles recht fein. Für ein paar Kranzer Weckenbrod werden in Milch eingeweicht und wieder ausgebräckt, mit ein paar Eiern angerührt und zu dem Gehalts gethan, das man auch ein wenig salzt und würzt und den Saft von einer Citrone darauf drückt. Die Feldhühner werden in einem Fußhafen mit Butter und Salz, nach Erfordern, einem Stüchlein Speck einer Zwiebel mit Gewürzholken besteckt, etlichen Lorbeerblättern und ein wenig Fleischbrühe, eine halbe Stunde lang gedämpft. Da sich die Feldhühner am besten in eine Kranzpastete schicken, so wird die Hälfte der Farsse auf den Boden der flachen Schüssel gestrichen, in der man sie auftragen will, die Feldhühner darauf gelegt und der übrige Theil der Farsse über sie geschüttet. So stellt man die Schüssel in den Backofen und bakt die Feldhühner noch eine halbe Stunde. Damit sich die Farsse nicht auf den Boden der Schüssel während dem Backen anlegt, so bestreicht man sie, ehe man die Farsse einfüllt, recht stark mit Speck, nimmt auch eine Vorzellan- oder Steingusschüssel, welche das Feuer oder die Hitze besser aushält. Während der Pastetenbraten bakt man in einem Fußhafen Mehl in Butter, krumm, rührt es mit

Pastete von Gänselebern. 67

etnem Glas Wein an und gießt die Brähe, worinnen die Feldhühner gedämpft worden sind, durch einen Durchschlag daran und läßt's noch ein wenig kochen. Nun nimmet man die Feldhühner aus dem Backofen, schüttet die Soose darüber, setzt die Buttertaigkränze warm darüber und trägt sie auf. Daß die Butterkränze müssen warm erhalten werden, ist schon gesagt worden und wird für immer bemerkt.

Auf diese Art werden auch die Pasteten von wilden Lauben, Bekassinen und andern großen Vögeln behandelt.

Pastete von Gänselebern.

Man macht ein Gehäule aus 1 Pf. überfottetem Kalbfleisch vom Schlegel, 1/2 Pfund frischen Speck und 1/4 Pf. abgefottene Schweinsfleisch, 3 Loth ausgewässerten und ausgegräteten Sardellen, 2 Eßlöffel voll Kapern, der Schale und dem ausgefernten geschälten Mark einer Citrone. Dies alles wiegt man recht fein, würzt es, nach Erfordern, mit Muskatblüthe, Nelken, Salz und Pfeffer und füllt das Ganze mit Essig und Wein zu einer Farse an. Diese wird auf den Boden eines flachen Porzellan- oder Steingütschüssel vertheilt, die Gänselebern darauf gelegt, diese mit zerlassenen Speckes Fett bestrichen und ein paar Speckesbretten, statt des Deckels, darüber gelegt. Man stellt man die Schüssel in den Backofen und läßt's backen, gießt aber genau Acht, daß es

522 Pastete vom Schafel.

wie die Fibern zu kochen anfangen, man das Ganze bald nachher aus dem Ofen nimmt, sonst werden sie zu hart. Damit sich die Farse auf der Schafel nicht anlegt, belegt man den Boden mit recht dunnem Speckscheiben. Zu dieser Pastete macht man nur zwey Buttertalgkugeln und einen etwas größern Deckel, nämlich den einen auf den Schafelrand, den andern kleiner als diesen und dann den Deckel.

Pastete vom Gehäcke.

Man wendet dazu allerley abgehobene Weizenstücke an. Von diesen nimmt man, wenn die Pastete groß werden soll, 1 Pfund, backt es mit 8 Loth frischem Nierenfette, 2 Eßlöffel voll Kapern und ein paar Streifen Citronenschale, klein and mischt, während dem Backen für ein paar Kreuzer Milchbrod, das eingeweicht und wieder ausgedrückt worden, darunter. Das Gehäcke wird in eine Schafel gelegt, der Saft von einer Citrone darauf gedrückt, mit 2 Eiern und ein paar Löffel voll Wein und Weinessig angerührt, gefalzen, gewürzt und zu einer ordentlichen Farse gemengt. Nun bestreicht man den Boden einer flachen Porzellan- oder Steingutschafel mit Butter, legt die Farse gleich ausgebreitet darauf und backt sie nur wenig im Bratofen. Ein gebackener und warm gehaltener, etwas breiter und hoher Buttertalgkranz, wird auf dem Rand der Schafel gelegt und die Pastete so zu Tisch.

Pastete gerührt. — von Haasen. 173

gegeben. — Aus der Farsis zu dieser Pastetenart kann man auch kleine Pastetchen machen und die große Pastete damit garniren, sie auch allein geben.

Pastete gerührt.

Ein halb Pfund Schmalz wird mit 6 Eiern erdottern abgerührt, bis es schaumig wird, dazu kommen 6 Eßlöffel voll feines Mehl, 4 Eßlöffel voll saurer Rahm und das erforderliche Salz. Das Weiße von 6 Eiern schlägt man zu Schnee und rührt es gleichfalls zu dem Uebrigen. Man nimmt eine flache Steingutschüssel und schüttet ein vorher schon zubereitetes Ragou von Hähnern, Länden oder Fleischwerk mit der Hälfte Brühe desselben, in dieselbe und legt die Fleischgegenstände in die Mitte der Schüssel etwas erhöht. Am Rande der Schüssel gießt man nun die Hälfte des Teigs rings herum hinein und setzt die Schüssel in die Bratöhre. Ist der eingegossene Teig am Rande der Schüssel hellgelb gebacken, so nimmt man sie heraus und schüttet den noch übrigen Teig, gehörig vertheilt, über die Ragoustücke und läßt nun die Pastete vollends schön gelb andbacken. Die übrige Ragousoose wird warm besonders mit aufgetragen.

Pastete von Haasen.

Ein junger Haase, der schon etliche Tage in der Waige gelegen hat und gespickt ist, wird

Die Pastete von Hechten — von Fildhühnern.

In stoffliche Strücker zerhackt und zerhackt;
In Mebrigen ganz so damit verfahren, wie oben
bey der Fildhühner-Pastete gelehrt worden ist.
Daß der Haase länger dämpfen muß, als das
Fildhuhn, versteht sich ohnehin.

Pastete von Hechten und Forellen.

Forellen und Hechte werden hergerichtet so,
als wenn sie gesotten sollten aufgetragen wer-
den. Nur schneidet man sie in kleinere Strü-
cker und siedet sie im Salzwasser und Weiss-
Eßig, aber nicht weich, ab. Zur Soose nimmt
man die gewöhnliche Butter oder Eyersoose,
auch nach Belieben die Carballensoose, oder auch
an Fastagen die oben beschriebene Farsse zu
Fischpasteten. Man kann die Fische, gleich dem
Fleische und Geflügel, in leer gebadene Pastet-
ten einlegen und mit etwas Soose oder Farsse
begießen, oder auch in einer Butterkranz
Pastete, wie schon mehr erwähnt worden, ge-
ben. In beyden Fällen muß aber ein Theil
der Soose oder Farsse besonders auch mit zu
Fische gegeben werden.

Pasteten von Hühnern und jungen Tauben, auch allen andern zahmen Geflügel.

Wie dies zur Pastete vor- und herzurich-
ten ist und welche Farsse man dazu macht, steht
oben bey Bereitung des Geflügels und
Fleisches und des Gehäcks oder der Fild-

Fastete von Kalbfleisch — kalte. 267

te (Häute), zu Fasteten, bereits schon beschrieben. Ob man dies zweckgemäß verändern und die Gegenstände in leer gebackene Pasteten oder in Buttertaigkränze einlegen will, steht in eines jeden Belieben. Die übrigen vorgeschriebenen Behandlungen bleiben dieselben.

Fastete von Kalb- oder Lammfleisch.

Es ist gleichfalls die Vorschrift und Hinweisung auf das, was in dem vorstehenden Artikel gesagt worden, zu beobachten.

Fastete, kalte.

Hierzu wird ein leinnes oder kupfernes und stark verzinntes Pastetenbedeck (einem Goldschöpfenbedeck, nur ohne Rohr in der Mitte, gleich) erfordert; dieses wird mit Butter außen gestrichen und stark mit Semelmehl bestreut. Man macht man aus den nachstehenden Sachen eine Paste. Man nimmt 1/2 Pfund geriebene schwarzes Hausbrot, 1/2 Pfund etwas gesottene und nach dem Erkalten geriebene Kalbsleber, 1/2 Pfund gehackten frischen Speck, 1/2 Pfund gewaschene und ausgekräute Garbellen, 1/2 Pfund Kapern, die Schale von einer Citrone abgerieben, eine geriebene Zwiebel, 4 harte gesottene Ewerdottern und etwas Salz, Pfeffer und Ingwer, auch einem Pfefferwurz Kräutergewür. Diese werden mit 2 Eiern, einem Trinkglase voll Wein und dem ausgedrückten Saft eines Citronenpfeffers aufeinander gewürzt und

eine Farse darauß gemacht. Von geröthlichem
 sogenannten Weisbrodtaige, wird ein Blatt
 ausgeweilt und das Pastetenbeden damit aus-
 gelegt, auch wird ein Deckel auf das Pasteten-
 beden vom nämlichen Taige ausgeweilt, parat
 gehalten. Die Farse wird nun fast zum halben
 Theil auf den Boden des mit dem Taige aus-
 gelegten Pastetenbedens, gestrichen, das
 abgekochte kalte Gefügel oder Wildpret, das
 man zur Pastete bestimmt hat, ordentlich dar-
 auf gelegt und mit dem übrigen Theil der Far-
 se bedeckt. Hierauf wird der Deckel des Taigs
 gelegt und neben herum mit dem eingelegten
 Taige am Rande des Beckens verbunden. Man
 stellt das Becken in den Ofen oder Bratdhr
 und bäckt sie wohl aus, wozu fast zwey Stun-
 den erforderlich werden. Nach dem Backen stürzt
 man die Pastete auf die Schüssel, auf der man
 sie auftragen will und läßt sie über Nacht ste-
 hen und kalt werden. Da man leicht zu viel
 Farse oder Einlage haben kann, als das Pas-
 tetenbeden faßt; so legt man diese in eine nach
 Erforderniß tiefe und große irdene Schüssel,
 auf die nämliche Art ein und macht noch eine
 kleine Pastete. Ehe man diese Pastete auf-
 trägt, schneidet man den Deckel ringsherum ab,
 nachdem man sie umgewendet und auf den Bo-
 den gestellt hat. Der Deckel wird darauf ge-
 legt und mit aufgetragen. Man kann diese
 Pastete mehrmalen auftragen, dann nie wird ihr
 Inhalt auf einmal aufgegessen und die Pastete

oder der gebackene Taig gar nicht. Da sie sich nun, immer an einem kühlen Orte aufbewahrt, länger als 8 Tage gut erhält, so verträgt sie das öftere Ansehen, wenn sie groß ist.

Vastete von Karpfen.

Der Karpfe wird, wie gewöhnlich zum Steben oder Backen vorgerichtet, bios in kleinere Strüchlein zerschnitten, in eine tiefe Schüssel gelegt, mit Salz bestreut und mit so viel Wein und Weinessig begossen, daß die Brähe über den Karpfen geht. So bleibt er 24 Stunden stehen. Man macht nun aus nachbenannten Gegenständen eine Farse: ein frischer Perling, oder 6 Loth Sardellen, werden gewaschen und ausgegrätet, einige Schalotten, oder 2 Zwiebeln geschält und all das, nebst der Schale von einer halben Citrone, klein gewiegt oder gehackt. Aus diesem Gehäcke, dem man noch das erforderliche Salz und Gewürze zusetzt, rührt man, mittelst 4 Loth zergangenen Butter und ein paar Eiern, eine Farse an, der man mit Semmelmehl die Dicke eines steifen Breys giebt. Eine Steingutschüssel wird mit Butter bestrichen, der halbe Theil der Farse hinein gethan, die Karpfenstücke darauf gelegt, diese mit dünnen Butterscheiben weitläufig bedeckt, von dem Essigwein, worinnen der Fisch gelegen, ein paar Löffelvoll und eben so viel Fleischbrähe darüber gegossen und mit dem eigenen Theile der Farse geschlossen, so, daß das

Ganze eine Pastetenform bekymmt. Den Schiffsrand bestreicht man mit zerklüppertem Ey und legt von ausgewelltem Buttersaig einen Kranz herum, bedeckt auch das Ganze mit einem Deckel vom nämlich ausgewelltem Saig, bestreicht nun die ganze Pastete mit Ey und bäckt sie in guter Hitze fertig. Folgende Soose verfertigt man zu dieser und andern Fischpasteten: man röhret feines Mehl und Reib- oder Semmelmehl, nach Erfordern, mit einigen Schalotten zerreiben im Schmalz gelblich, gießt Fleischbrühe und den Saft einer Citrone daran, fügt geschnittene Citronenschalen und Gewürz hinzu und rührt alles zu einer Soose an, die man eine Viertelstunde kochen läßt. So wie die Pastete gebacken ist, schneidet man oben den Deckel auf, gießt etwas von der Soose hinein und trägt das Uebrige in einem Soosennapf mit auf. Von allen größern Fischen, gesalzene, geräucherete und marinierte ausgenommen, kann man Pasteten auf diese Art machen.

Pastete von Kräutern.

Dies werden blos kleine Pastetchen. Man wellt Blätterbuttersaig aus und sticht mit einem großen Bierglase Blöße aus denselben. Diese legt man auf ein mit Papier bedecktes Blech und füllt sie mit nachstehender zubereiteter grünen Fülle: Pfefferill- und Korbelskraut, Sauerampfer, Schnittlauch und feine Raugoldblätter oder Spinat werden, so viel als man zu brau-

chen glaubt, mit kochendem Wasser angebrüht, ausgebrüht und im Mörser gestoßen, wozu man noch die Dottern von 3 hart gesottenen Eiern fügt und mischt. Hierzu kommen 2 Handvoll im Schmalz hellgelb geröstetes Semmelmehl, erforderliches Salz und Gewürz und es wird nun alles mit 2 Eiern und 2 Löffel voll saurem Rahm zu einer Pastetenfülle angebrüht. Von dieser Fülle thut man in die Mitte eines jeden aufgelegten Butterblättchens einen guten Eßlöffel voll, bestreicht den Rand mit zerhacktem Ey, deckt mit einem andern gleichen Blättchen die Fülle zu und bestreicht oben alle mit Ey. Ehe dies geschieht, macht man in die Pastetchen oben und im Rande etliche kleine Einschnitte, sie gehen dann schöner auf. Hat man kleine Pasteten, Nudeln oder Biscuits, so legt man diese mit dem Teige aus, deckt sie mit diesem und bäckt sie darinnen mit weniger Umständen. Diese Pastetchen werden zum Voressen nach der Suppe gegeben.

Pastete von Krebsen.

Es wird hierzu gewöhnlicher Blätter-Butterteig genommen, dem man beim Zubereiten, neben dem frischen Butter, reichlich festen Krebsbutter zusetzt. Die Brosame von ein paar Kreuzerwecken wird mit $\frac{1}{4}$ Maas siedender Milch angebrüht, zugedeckt und beiseite gestellt. Man rührt nun 4 Loth Krebsbutter mit 4 Eiern an, setzt den angebrühten Weck nach und nach bei

und salzt und würzt die Masse. Von einer reichlichen Portion Krebse, deren Körper und Schaalen man zu dem erforderlichen Krebsbutter verwendet hat, nimmt man die ausgebräunten Scheeren und Schwänze, schneidet sie, dergleichen zwey gefottene Kalbbriefe und eine Handvoll wohlgereinigte gebrühete Morcheln. Sämlich diese geschnittene Sachen werden in Butter gedämpft. Nun wird eine flache Porzellan- oder Steingutschüssel genommen, deren Boden mit dem Abgerührten zum Theil beschüttet, das Krebsragou darauf vertheilt und die übrige Farse darüber verbreitet, auch die ganze Masse zu einer Pastete formirt. Der Schüsselrand wird nun mit zerklüppertem Ey bestrichen, von dem Krebsbuttertaige ein Kranz ausgewelt, so groß der Rand der Schüssel und wohl breit, darauf gelegt und mit einem Deckel vom nämlichen Taige die Pastete geschlossen, auch ganz mit zerklüppertem Ey überstrichen und gehörig gebacken.

Von diesem Krebsbuttertaige macht man auch kleine Pastetchen auf die bekannte, gewöhnliche Art; man mischt die Farse und den Ragon, die man bey der großen Krebspastete anwendet, untereinander an und füllt die kleinen Pastetchen damit.

Pastete von Mark.

Ein wohlgereinigtes $\frac{1}{4}$ Pfund Mark wird abgerührt, 4 Loth abgezogene Mandeln mit 4

Das Paster, worauf eine Citrone abgerieben worden, fein gestoßen, eine Handvoll Semmelmehl dazu gethan und dies alles mit 6 Eiern wohl durcheinander geschlagen. Man bestreicht ein Pastetenbeken mit Butter, legt es mit ausgewalktem märktem Hefentag aus und gießt die Masse hinein, schließt die Pastete mit einem Deckel von dem nämlichen Taige, bestreicht diesen mit gerülppertem Ey und bäckt bey guter Hitze. Man kann diese Markpastete auch in kleinen Formen machen. Beym Austragen werden sie mit Zucker bestreut.

Pastetz, englische, Mince-pye genannt.

Man nimmt 1 Pfund frischen Speck, $\frac{1}{2}$ Pfund kleine, rein verlesene, gewaschene und wieder getrocknete Weinbeeren, $\frac{1}{2}$ Pfund große Rosinen, die aber ausgekernt werden müssen; dies bäckt man alles ganz klein. Ferner schält man 12 schöne und reife Worsdorferäpfel, nimmt das Kernhaus aus jedem rein heraus und schnekt sie ebenfalls klein, hierzu kommen noch 6 Loth weißer, fein gestossener Zucker, Nelken, Muskatblüthe und Muskatennuß, von jedem $\frac{1}{4}$ Loth, zusammen fein gestoßen. Die ganze Masse oder Farce rührt man wohl untereinander und schüttet sie in einen porzellanen oder wohlglazirten irdenen Topf, gießt $\frac{1}{8}$ Maas doppelt abgezogenen und ganz rein schmeckenden Fruchtbrautwein und eben so viel des besten Malagawein darüber und bindet den Topf mit

einer Blase wohl zu. In einem kühlen Ort hält sich diese Farse 2 bis 3 Monate, und sie fehlt in keiner englischen Küche, die nur eingemachten sich zu den vorzüglichsten zählt. Will man eine Pastete machen, so bestreicht man ein Pastetenbedeckel mit Butter und legt sie mit aufgewelltem kaltem Hefentaig aus. Auf den Boden des Laibs legt man von der beschriebenen Farse eine dünne Lage, darauf eine einfache Lage in Scheiben geschnittenes und nur etwas vorher gedämpftes Lamm- oder Hammelfleisch, oder junges Schweinefleisch, nach Belieben, auf diese Lage sehr dünne Citronenscheiben, eine Lage von der Farse, wieder gleiche Scheiben und Citronenscheiben und endlich zur Decke abermals eine Lage Farse. Der Laibbedeckel schließt nun die Pastete und sie wird langsam und vorsichtig gebacken. Man kann diese Art Pasteten kalt und warm geben, in beyden Fällen mit einer Citronensoße; auch kann man das Fleisch hacken, mit der Farse mischen und auch kleine Pastetchen davon machen.

Pastete von Schinken.

Zu dieser Pastete muß ein kleiner Schinken von einem jungen Schweine genommen und dieser, statt gestochen, in Brodttaig eingeschlagen, beim Bäcker gebacken werden. Von diesem Schinken nun, wenn er kalt geworden ist, schneidet man eine erforderliche Anzahl schnitz- und gänzler dünner Schnitten. Etwas von dem

Schinkenscheibe; das etwas vom Abschneiden der Schinken gefallen oder sonst unansehnlich ist, wird gehackt und mit frisch geriebenen Milchbrod, zwey Händvoll, und 1/2 Pfund gekochter und dann geriebener Kalbleber vermischt, auch das erforderliche Salz, Pfeffer und Ingwer, zugelegt. Mit 2 Eiern wird alles zu einer Masse angerührt und sollte sie zu steif seyn, mit saurem Rahm verdammt. Nun wird eine Steingutschüssel genommen, auf deren Boden einige Tage Farse, dann eine Lage Schinkenscheiben gelegt und so fort gefahren; die letzte Lage muß aber Farse seyn. Wenn Einlegen muß man jede Lage enger machen, damit das Ganze hoch und pastetenförmig wird. Man stellt nun die Schüssel nur so lange in die Bratbohre, bis die Paste durchaus heiß ist, belegt sie dann, wie schon mehr gelehrt worden, mit den würben Buttertalgkränzen, warm und trägt sie auf.

Pastete von Schnepfen.

Die Schnepfen, doch weniger nicht als 4 Stücke, werden wie zum Braten vorgerichtet, in der Mitte von einander geschnitten, das Eingeweide heraus genommen und von diesen Kröpf und Magen, als untauglich, abgetrennt. — Schnepfen und Eingeweide derselben, werden mit Wein gemaschen und in diesem Wesen in einen Tegel gelegt, mit etwas Salz und Gewürz bekrant und fest zugedeckt 24 Stunden

sehen gelassen. Wenn man die Pastete backen will, so nimmt man die Schneepfeingeweide, wie sie sind, und hackt sie mit einem Strüchen Gans- oder Kalbsleber recht fein. Ein Strüngen Butter von ein paar Loth wird in einem Mänschen heiß gemacht und 2 Eßlöffel voll Semmelmehl heißgelb darinnen geröstet, das Gebackte dazwischen gethan und mit siedendem Fleißbrühe angerührt. Diese Brühe, nebst dem Weine in dem die Schneepfe hielten, werden an diese gegossen und sie darinnen fertig gekocht. Ehe sie ganz fertig sind, thut man Zitronensaft, geschnittene Zitronenschale, etwas Zucker und Gewürz daran und kocht sie vollends aus. Inzwischen hat man eine leer gebackene mürbe Pastete hergerichtet und warm gehalten, in diese legt man die gekochten Schneepfe, begießt sie ein wenig mit der Brühe, in der sie kochten und giebt die übrige Brühe heiß mit zu Tische.

Pastete von Stockfischen.

Der Stockfisch wird, wie gewöhnlich ungesalzen, nur sehr wenig gekocht, abgehäutet und die oben angezeigte Farsse zu Stockfischen, Kaperbon u. gemacht. Man nimmt eine flache Streingutschüssel, und streicht einen Theil der oben erwähnten Farsse auf den Boden derselben, auf diese kommt eine Lage Stockfisch, auf diese eine Lage von etlichen Eßlöffel voll in Schmalz gerösteten Zwiebeln, nun wieder eine Lage zu

Die und darauf nochmal geröstete Zwiebeln, mit etwas gestoßener Muskatnuß und Ingwer, endlich das Uebrige von der Farce. Beym Einlegen der genannten Gegenstände in die Schüssel, siehe man darauf, daß solches immer enger geschieht, um eine ordentliche Pastetenform zu erzeugen. Die Pastete wird nun in den Ofen gestellt und nur heiß gemacht, dann wieder herausgenommen und die inzwischen verfertigten und gebakenen mürbe Taigkränze darüber gesetzt und so aufgetragen.

Pastete, Strassburger Gänseleber.
Pastete.

Man muß hierzu große, weiße Lebern von gewürsteten Gänsen nehmen, so viel, als man glaube in das Pastetenbecken, was man hat, bringen zu können. Die Lebern werden mit geräucherter fein geschnittenen Speck gespickt und in geschäutene Trüffel, feines Provenserbil und Zitronensaft, alles nach Erfordern der Lebern, die man hat. 24 Stunden lang eingelegt und mit Krümpelpulver bestreut. Man nimmt ferner 1/4 Pfund gute Trüffel, 1/2 Pf. verwälltes Kalbfleisch, 1/2 Pf. frischen Speck und einige Schalotten, hackt oder wiegt alles klein, rührt 1/2 Pf. Butter mit 2 Eiern ab, füllt das Gefaße bey, salzt es und gießt, während dem Untereinanderrühren, noch ein paar Schöpfelbiffelvoll gute Fleischbrühe daran. Man wird gerade so, wie bey der kalten Pastete bemerkt

worden, durchaus verfahren. Auf dem mit un-
gemessenen römischen Bröbtaige ausgelegten Pa-
stetenbeken wird der Boden mit geriebenem Pat-
mesant also viel darreut, die Hälfte der Farsse
darauf vertheilt, hierauf die Schustlebern gelegt,
auf diese die Bröbte gegossen, worinnen sie in
der Balzo kochen und mit die noch übrige Fars-
se darüber vertheilt und zuletzt das Gänge mit
dünnen Speckscheiben überlegt. Der Deckel vom
Lafge wird nun darauf gesetzt und ringen um an
den andern Laig angefügt, mit zerflüppertem
Ey bestrichen und die Pastete in den Backofen
gestellt, so wie man hört, daß es in der Pa-
stete zu kochen anfängt, so läßt man sie nur
noch eine Viertelstunde in dem Backofen stehen,
sonst werden die Lebern hart. Soll die Pastete,
was aber nur selten der Fall ist, warm zu
Lische kommen, so wird das Pastetenbeken mit
wärmen Hefentaig ausgelegt; wird sie kalt ser-
viret, so bleibt bey der Vorschrift. In beyden
Fällen wird die Pastete oben aufgeschritten und
der ausliegende Spröck hinweggenommen. Wird
sie warm gegeben, so giebt man Bröbte oder
Schampignonsoose mit zur Tafel; kalt serviret
aber, giebt man etliche Köffewoll warmes brau-
ne Coulis dapan und läßt's wieder kalt werden,
zhe man aufträgt, belegt auch die Schüssel mit
Schwiler. Der Deckel muß auf die Pastete nach
dem Aufschneiden wieder angelegt und mit auf-
getragen werden. — Die Zutharen zu dieser
Pastete sind auf die größte von 4 bis 6 Gänge

Pastete von Wildpret. Petersilie. 57

Lebern berechnet, hat nach deren weniger, so berechnet man, verhältnißmäßig, die Zuthaten dazwisch und nimmt weniger davon. Die Gänselebern werden jede ungefähr zu einem halben Pfunde angeschlagen.

Pastete von Wildpret.

Das Wildpret, so in die Pastete kommen soll, wird in kleine, schickliche Stückchen zerschnitten und eben so zugerichtet und gedämpft, als wenn es ganz hätte aufgetragen werden sollen. Wenn es fertig ist, so legt man es aus der Brühe und hebt diese auf, um sie mit der Pastete auf die Tafel zu geben. Die Fülle wird gemacht, wie oben zu den Pasteten mit Fleisch gelehrt worden ist, auch behandelt man die Pastete wie alle die, so man mit Butteratzgrünzen aufsetzt, aber giebt den Inhalt in einer Net gebakenen Pastete, die man dann nur nach der Einlage noch ein wenig zum Bräun werden in den Ofen setzt.

Petersilie. Ein beliebtes Küchenkraut, dessen Wurzeln auch Anwendung, sogar, nebst dem Kraut, als Gemüse, am Rindfleisch gekocht, finden und deren Zubereitung allgemein bekannt ist. Die Wurzeln des Pastinacks, oder der welschen Petersilie, kocht man ebenfalls unter gelben Rüben und Petersill als ein Zugemüse.

Petersiliensoße, s. m. unt. Soßen.

Pflaumenkuchen, s. unter Amuletten.

Pfeffer. Ein bekanntes und notwendiges Küchengewürz, das aber nie zu häufig oder in Menge darf angewendet werden, sonst wird es widrig und ungesund, wie dies mit allen Gewürzen der Fall ist.

Pfefferküße,

Man röhrt 1/2 Pfund gestoßenen Zucker mit zwey Eiern wohl ab, setzt geschnittene Citronenschale, 1/4 Loth Zimmt, 1/8 Loth Schwärzmelken, 1/8 Loth Erdmännchen mit 1/4 L. Pfeffer, alles gestoßen, bey und röhrt dann mit 1/2 Pfund Mehl einen Teig an. Dieser wird auf einem mit Mehl bestrauten Backbrette so lange gewirkt, bis er recht glatt ist. Sollte der Teig zu streng seyn, so hilft man mit noch einem Ey nach. Hierauf stellt man den Teig 2 Pfefferküßen viel aus, bestreut ihn mit Mehl und Zucker, sticht mit einem gehörigen Modelle aus Blech die Näschen aus, läßt sie einen halben Tag trocknen und pädert sie dann auf einem, mit weißem Wachs bestrichenen Ofen, bey schwacher Hitze fertig.

Pflaumen, Pflaumsagen

Pflaumenkuchen, s. unter Kuchen.

Pfiffer, Pfifferlinge, Schwämme oder Pilze. Es giebt deren eine Menge, aber

zur wenigsten davon sind essbar und gesund,
die meisten ungehindert und einzeln giftig und ab-
sch. Von den feinen Gattungen, der Pilze oder
Schwämme, der Morchelgattungen, Schwam-
pignonen u. s. w. findet man unter ihren Na-
men das Erforderliche; die geringern Arten, die
Pilze oder Schwämme, als die Brätlinge,
die gelben und die weißen Schwämme,
werden folgendermaßen zubereitet. Man pustet sie mit
Schneider die Stiele ab und theilt sie, wenn sie
groß sind, in zwei oder vier Stücke. Hierauf
legt man sie in frisches Wasser und wäscht sie,
wenn sie ein paar Stunden kochend gelogen
haben, heraus, legt sie auf eine flache Schaf-
el und wäscht sie mit Messer, Zucker und
Salz. Nun macht man Schmalz in einer Pfau-
ne heiß, schüttet die Pilze hinein, rührt sie
durcheinander und läßt sie weich dämpfen, so
sollten sie zu trocken seyn, so gießt man ein
oder ein paar Löffel voll Fleischbrühe zu. So
wie sie meist weich sind, gießt man die Brühe
größtentheils ab und setzt ein Eiweiß, Butter zu,
mit dem man sie vollends fertig kocht. Man
kann auch (und bey den weißen, und gel-
ben Schwämmen ist es besser) die Pilze,
nachdem sie gepustet und gewaschen sind, mit ste-
hendem Salzwasser bräuen, das Wasser ablau-
fen lassen und die Pilze dann ausdrücken, so
verliert sie ihre Bitterkeit. Die weitere Zubei-
rungsart bleibt die nämliche, wie oben gesagt
worden ist. Will man die Pilze sauer bereiten

haben; so ehnt man klein geschaltene Zwiebeln
 dem Meßer im Schmalz dazu; schütet sie ab
 dann, wenn sie fast weich sind, in einen Zuck-
 kafen, und giest Wein, Essig und Fleischbrü-
 he, von jedem ein paar Eßelvoll daran, und
 kocht sie fertig;

Picklinge, Picklingsheringe. Sind
 aufgewürzte und dann geräucherzte Heringe, und
 zwar die Kleinsten derselben. Sie werden mei-
 stens gebraten und zwar in der Pfanne, so wie
 auf dem Roste. Hierzu folgen nachstehend ein
 paar Anweisungen.

**Picklinge mit Butter in der Pfanne
 gebraten.**

Man schälet die Picklinge ab, reißt sie in
 vier Stücken der Länge nach, und macht sie
 von den Gräten, dem Regen, oder der Milch
 rein. Hernach zerläßt man Butter in einer
 Pfanne, legt die Picklinge in dieselbe und brät
 sie gehörig durch; allein man muß sie nicht
 hart braten, sonst schmecken sie nicht gut.

Man brät die Picklinge auch im Provençal,
 statt im Butter; hierzu wird ihnen der Kopf
 abgeschnitten und die Haut abgezogen; dann
 werden sie mit reinem Provençal bestrichen in
 die Pfanne gelegt, ein paarmal umgewendet
 und jedesmal wieder mit Del bestrichen, so sind
 sie fertig. Beim Auftragen brüht man Citrus-
 schenfast darauf.

Man kochet ihn in dem Rost, gesehten.

Der Dackling ist, wie bekant, ein geduckter Hering; man schälet ihn ab und ist ihn theils so, wie er ist, oder auch zum Brat zubereit. Man brät ihn aber auch auf dem Rost, nämlich: man reicher ihn vorher in gediegen Wein, öffnet ihm den Bauch, macht den Fisch auseinander, dreht oder platt, bestreicht ihn mit Butter und legt ihn mit dem Rücken auf den Rost. Wenn er fertig gebraten ist, ist man dazu Saff oder eine Kapernsoße. — Der Jede Art von Zubereitung wird dem Fisch der Kopf abgeschnitten und die Haut abgezogen.

Man kochet ihn mit Mistazjanbeob, s. unter Confect.

Dackelfleisch, oder Rindfleisch einzuzupfeln.

Man nimmt eins oder zwey der besten Rindbrüste und schneidet den Stuch, oder wo es nötig ist, hinweg. Sodann nimmt man auf 40 Pfund Fleisch 8 Loth reinen Salpeter und 6 Handvoll Salz, reibt es damit tüchtig durch und legt es, so fest als möglich, in ein sogenanntes Schraubensäß. Das Saß wird recht fest zugemacht, daß es ja keine Luft habe. — Für den Liebhaber kann man auch Citronen Schalen, Wachholderbeere und etwas Rosmarin dazu thun. Wenn man aber das Fleisch länger aufbewahren will, so müssen diese Zuthat

ren weggelassen werden, weil sonst Schaden entsteht. Ist das Fleisch nun eingespundet, so wird es alle Tage umgewendet und muß 14 bis 18 Tage liegen, alsdann kann man es herausnehmen, mit grob gestoßnen Pfeffer und Nelken bestreuen und endlich gequetschte Wachholderbeeren dazu thun und kochen. Hat es zu viel Salz eingezoget: so wird, wenn es zwei Stunden gekocht hat, die erste Brähe weggenommen und aufs neue eben so viel heißes Wasser, als das erstemal, dazu gegossen; die Art Salt tritt aber nur selten ein. Zum Pöckel Fleisch, das man warm giebt, wird das Deckel Fleisch von der Brust genommen, wenn es ab, wie Schinken, kalt zu Tische kommt, so muß es vom Schlegel seyn. Das Fleisch zum Einpöckeln darf nicht gewaschen werden, man wischt bloß das Blut und Urine mit Acker-reinen Küchentuche weg. Auch wenn man das Pöckel Fleisch zusetzt, darf es nicht gewaschen werden, es wird auch nur abgewischt. In einem grossen steinernen Topfe kann man sich 10—12 Pfunde Fleisch ins Kleine einpöckeln, es mit Hirsengewicht einschweren und den Deckel fest verbinden.

Pomeranzen, sind bekannte Früchte, die wir aus Italien erhalten und die in der Küche bloß zu süßen Speisen und zu Confituren verwendet werden. Man hat süße und bittere Pomeranzen, auch in Zucker eingelegte Schalen

len derselben; die fette Sorte wird aber am meisten verbraucht.

Pomeranzensosse, s. un. unt. **Sossen**.

Potage. Mit diesem Namen bezeichnet man in der französischen Kochkunst eine kräftige Suppe von Bouillis, Schü oder dergleichen Brühen bereitet, in welcher allerlei Suppengegenstände, als Aibschén, Reis, Grampe oder kleine Gerste, allerlei Kräuter und Wurzeln, Fenchelknäueln, Bielese, Wägen vom Geflügel und dergl. m. vorkommen; imgleichen wird Potage ein Gericht von Ailleten bezeugt, so wie das *Plapodrida*, wo Kalbs-, Lamm-, Hühner- und Kappanenfleisch, mehrere Sorten zusammen, in einer langen Brühe vorkommen. Die Potagen werden zuerst aufgetragen und sind entweder als Suppe oder als Voreffen zu betrachten, man kann sie mannichfaltig verändern. Hier zum Ausfluß ein paar derselben.

Potage von Tauben und Vögeln.

Junge Tauben, Vögel, Kalbs- oder Lammfleisch läßt man zusammen dämpfen; dazu thut man nadelichte geschnittenen Speck, Spargel, grüne Erbsen, und andere Suppenkräuter dazu und läßt, solche, mit Fleischbrühe fertig kochen. Wenn Alles dieses gut gekocht und gewürzt ist, so wird es über in Butter oder Schmalz geröstete Semmel angerichtet. Unter Suppen kommen mehrere Potagen (Potaschen) vor.

24. Potage, Suppe — weiße Königsy.

Potage, Suppe von Kalbfleisch.

Man nimmt eine Kalberbrust, kocht solche wie gewöhnlich, und wenn das Fleisch meistens fertig und die Brühe abgelaßt ist, so thut man Butter, Kapern, Citronenscheiben, in Wasser gekochte Norkeln und etwas Muskatennüssen dazu. Dieses Alles läßt man mit dem Fleische in der Suppe kochen; setzt dann einen Siegel mit etwas Butter auf Kohlen, rührt in die geschmolzene Butter etwas Mehl, thut solches in die Suppe und richtet an.

Potage, weiße Königsy Potage.

Man nimmt ein rein geputztes Huhn, 1 Pfund vom Halsstück eines Kalbs, schneidet beides in kleine Stücke und quetscht die Knochen. Hierzu thut man noch herrührt 3 Eyerdottern, etliche gestoßene Mandeln und gute Suppenwurzeln. Dies Alles setzt man in einem Zupfassen in guter Fleischbrühe wohlverdeckt zu und läßt es sachte recht wohl auskochen. Dann treibt man es durch einen Suppenseiber, salzt und würzt die Brühe, läßt sie heiß werden und richtet sie über gebähtes Semmelknäuten an. Man kann auch Archschwämmen und gut in Fleischbrühe weichgekochte Schwämme dazu thun. Diese Königsy Potage ist eine vorzüglich gute Suppe.

Deutsches Universal-Kochbuch,

oder

Inbegriff aller Kochkunstvortheile,
um gut, wohlfeil und wohlschmeckend
zu kochen.

Mit Berücksichtigung und Anwendung der französische,
englischen und italienischen Küchen-
Vorschriften.

Zum leichtern Gebrauch als Wörterbuch verfaßt

von

Franz Anton Weilhuber,
Herrschaftl. Mundkoch in Wien.

Zweiter Theil.

Wappenheim, 1823.

Gedruckt und verlegt von J. G. J. Seybold

und

in Commission bey J. M. Beyer in Eichstätt.

Dreskopf zu machen.

Man nimmt frische Speckschwarte von einem jungen Schweine etwa 1/2 Pfund, dann von eben diesem die Füße, Ohren und Riendacken, nebst zwey Kalbsfüßen. Diese kocht man zusammen, mit gehdrigem Salze, im Wasser weich; schält Haut und Fleisch von den Beistern und schneidet das Abgeschälte in längliche, zierliche Stücke, bis auf die Speckschwarte, die man ganz läßt. Das Geschnittene wird nun in einen Fußhafen gethan, ein Trinkglas voll Wein und Weinessig gemischt und etwas von der Brühe, worinnen es gefotten worden ist, daran gegossen. Ferner bestreicht man eine Zwiebel mit Gewürznelken, schneidet Citronenschale klein und thut auch diese, nebst etwas Ingwer und Pfeffer und dem Saft von einer Citrone hinzu. Das Geschirr wird zugedeckt und man läßt alles eine Stunde lang kochen, sieht aber nach, daß die Masse nicht zu trocken und feste wird, in welchem Falle man etwas von der Sudbrühe nachgibt. Nun nimmt man die mit abgefottene Speckschwarte, schneidet 2 Scheiben daraus, davon legt man eine in die Mitte einer Serviette und diese in eine tiefe Schüssel, thut aus der gekochten Masse die Zwiebel heraus und füllt dann alles in die Serviette auf die Speckschwartenscheibe, deckt es mit der andern Scheibe zu und bindet die Serviette so rund und fest als möglich zu. Diese wird nun

auf einen blzernen Teller gelegt, das Obere, wo sie zusammen gebunden ist, auseinander gelöst, ein hölzerner Teller darauf gethan und mit Gewichtsteinen stark beschwert. So bleibt es, an einem kühlen Orte, etliche Tage stehen; will man davon gebrauchen; so nimmt man den Prestkopf aus der Serviette, schneidet Schnitzten davon und servirt sie mit Essig, Del und Pfeffer.

Prisolen, s. Kalbfleisch, gewickeltes.

Prägelkuchen, s. m. Baumkuchen.

Pudding. Diese Lieblingspeise der Engländer hat überall Liebhaber gefunden, besonders bey uns Deutschen. Der Pudding ist eigentlich ein großer gefochter oder gebackener Kloss, ungefähr das, was unser Hefenkopf ist, hat aber manchfaltige Veränderungen in der Zubereitung. Ich setze hier mehrere Zubereitungsarten her und bemerke überhaupt, dabey, daß die Zuthaten, die ich angebe bey jedem Pudding zusammengenommen, wenn sie ein gutes Pfund am Gewichte ausmachen, der Pudding dann für 6 bis 8 Personen, an einer Tafel, neben den andern Speisen, zureichend ist.

Aepfelpudding.

Man schält ein Duzend Borsdorfer Aepfel, schneidet sie klein und klopft sie im Schmalze weich. Inmittlest röhret man 3 Eßlöffelvoll

feines Mehl in Butter gelb und rührt dies mit $\frac{1}{4}$ Maas süßen Rahm zu einem Rufe an. — Wenn dieses kalt ist, so werden 6 Eyer und 2 Eyerdottern, $\frac{1}{2}$ Loth abgezogene und gestoßene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßener Zucker, die auf diesem abgeriebene Schale einer Citrone und deren Saft dazu gethan und alles mit den Aepfeln wohl durcheinander gerührt. Nun bestreicht man ein Pastetenbeden oder eine andere runde Form, innen dick mit Butter, bestreut diesen mit Semmelmehl und füllt die Massa hinein, backt sie und trägt sie warm, mit Zucker und Zimmt bestreut, zu Tische.

Englischer Pudding.

Man reißt von einem Pfunde weißen Milch- oder Semmelbrode die braune Rinde ab, schneidet es in Scheiben und weicht es mit einer halben Maas guter Milch ein. Ein Bier- $\frac{1}{2}$ Pfund frische Butter wird mit 6 Eyerdottern zu Schaum gerührt, $\frac{1}{4}$ Pfund Rinder-Nierenfett und Mark, in Würfeln geschnitten, das zu gethan, die eingeweichte Semmel dazu gerührt, $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßener Zucker, worauf das Gelbe einer Citrone abgerieben worden, nebst $\frac{1}{2}$ Loth abgeschälten Mandeln, fein gehackt, beigefügt, und dies Alles, nebst $\frac{1}{4}$ Pf. Rosinen, die ausgekernt und Weinbeeren, gewaschen und getrocknet, langsam und nach und nach untereinander gerührt. Das Weiße der gebrauchten Eyerdottern wird zu Schnee ge-

schlagen und mit etwas gestoßenem Zimmt und Muskatblüthen der Massa rührend beigefügt. Diese wird nun in die Mitte einer Serviette, welche man stark mit Butter befeuchtet und in eine tiefe Schüssel eingelegt hat, gegossen, die Serviette recht locker zugebunden und in einen Topf kochenden und gesalzenen Wassers gehängt und darin schwebend kochen lassen, wozu immer $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden Zeit erforderlich sind. Beim Abrichten legt man den Pudding mit der Serviette in einen Scher oder in eine tiefe Schüssel, bindet letztere behutsam auf, stürzt die flache Schüssel, worin man den Pudding auftragen will, darauf und wendet beyde Schüsseln behutsam um, das mit der Pudding nicht zerfällt. Die Soose, am besten eine Weinsoose, muß vorher bereit und heiß zur Hand stehen, sie wird über den angerichteten Pudding gegossen und dieser sodann gleich aufgetragen. Der gebadene englische Pudding ist der oben beschriebene Kefelpudding.

Pudding von Fadennudeln.

Man läßt $1\frac{1}{2}$ Maas gute Milch aufkochen, rührt 12 Loth Fadennudeln hinein und läßt diese in der Milch aufquellen und kalt werden. Sodan wird $1\frac{1}{2}$ Pf. Butter mit 12 Eyerdottern zu Schaum gerührt, 4 Loth gestoßener Zucker und das auf dem Zucker abgeriebene Gelbe einer Citrone, nebst den Nudeln hin-

zu gefügt. Dann nimmt man ein Pastetenbecken, wozu man aber eine genau darauf passende Stürze haben muß, bestreicht das Becken mit zerlassenein Butter aus, und bestreut's mit Semmelmehl, gießt die Massa sodann hinein. Das Becken wird nun zugedeckt und in einen großen Fußhafen mit kochendem Wasser gesetzt, so, daß das Wasser immer dem Rande des Beckens nahe, aber nie gleich steht. Der Pudding muß auf diese Weise fast 3 Stunden langsam kochen, man muß daher, wenn sich zuviel Wasser eingekocht hat, immer wieder heißes Wasser nachgießen. Ist der Pudding fertig, so stürzt man ihn behutsam auf die Schüssel, in der er soll aufgetragen werden und begießt ihn mit einer heißen und guten Rahmsosse.

Pudding, von Hecht, mit Krebsen.

Es werden ein paar Pfunde Hecht, wie gewöhnlich, vorge richtet, im Salzwasser abgekocht und von Haut und Gräten gereinigt; das Fleisch wird klein gepflückt oder verzupft. Ferner kocht man 2 Pfund große Krebse, schält die Scheren und Schwänze aus und schneidet auch diese klein. Von den Körpern und Schalen der Krebse macht man, auf die bekannte Art, Krebsbutter und siedet sie nachher zur Krebssoße aus. Man weicht nun 1 1/2 Pfund in dünne Scheiben geschnittene Semmeln in Milch ein, schneidet ein paar Zwiebeln recht fein und schwitzt sie in 1/2 Pf. Butter weich;

540 Pudding von Kalbsbriesen.

wozu nach und nach 8 Eyer daran geschlagen und mit der Hälfte des erhaltenen Krebsbutter klar, auf dem Feuer, abgerührt werden. Die eingeweichte Semmel, nebst etwas Salz und Gewürz, wird noch, nebst etwas feinem Mehle und 4 Eiern durcheinander gerührt und das Hecht- und Krebsfleisch kommt zuletzt dazu. Alles wird nun untereinander gemischt und der Pudding, auf die schon beschriebene Art, in eine Serviette gebunden, gekocht und vorsichtig ganz auf die Schüssel gebracht. Eine schon vorhandene Krebssoose, aus dem Krebsbutter und Brühe, die man von den ausgebröckelten Krebsen bereitet hat, wird heiß darüber gegossen und der Pudding aufgetragen. Man thut wohl, aus den hier vorgeschriebenen Zuthaten, die auf eine Tafel von 20 Personen genug sind, zwey Puddings zu machen und in 2 Schüsseln aufzutragen.

Pudding von Kalbsbriesen.

Man nimmt 4 Kalbsbriesen und 4 Loth Ochsenmark. Die Briesen brät man im Salzwasser, legt sie dann in kaltes, zieht ihnen die Häutchen ab und schneidet sie in Scheiben. — Mit 4 Loth Butter rührt man das Ochsenmark ab, thut fein geschnittenes Peterfilkraut und klein geschnittene Citronenschale, auch etwas Salz dazu und dämpft die geschnittenen Briesen darinnen, rührt auch etwas Pfeffer und Muskatblüthe, nebst dem Saft einer Citrone und

Pudding von Kirſchen — von Krebsen. 541

einen Rahmbüffelvoll Mehl. daran. Hat alles angezogen, ſo ſtellt man es beyſeite, zum Abkühlen. Nun reibt man von 3 Kreuzerwecken die Rinde ab, ſchneidet das Innere zu dünnen Schnitten und brüht ſolche mit $\frac{1}{4}$ Maas ſiedender Milch an. Hierauf rührt man 12 Loth Butter leicht ab, ſchlägt nach und nach 6 ganze Eyer und 6 Eyerdotter daran, ſigt das angebräute Weckenbrod, Salz und das Gedämpfte hinzu, rührt alles wohl durcheinander, breitet eine Serviette aus, wie ſchon oben gelehrt worden iſt, gießt die Maſſa hinein und verfährt damit nach mehrmahliger Vorſchrift. Eine Morchelſoofe iſt die beſte zu dieſem Pudding.

Kirſchen, oder Weiſſelpudding.

Die Maſſa zu dieſem Pudding iſt eben die, wie zu dem Semmelpudding (m. ſ. dieſe und der ihrem Namen), bloß ſtatt der Koſtinen werden Sauerkirſchen oder Weiſſeln genommen. Dieſe kermt man mit einem Federmesser aus und verwendet die Brüh oder den Saft, den man von den Weiſſeln ablaufen läßt, zu der Weiſſelſoofe, welche man zu dieſem Pudding giebt. Die übrige Behandlung und das Backen bleibt auch wie bey dem Semmelpudding.

Krebspudding.

Man nimmt 80 Stücke Suppentrebſe, ſiedet ſie, wie gewöhnlich, bricht Scheeren und Schwänze aus, ſchält dieſe ab und macht aus

den Schalen und Körpern der Krebse, auf die gewöhnliche Weise, Krebsbutter und Krebsbrühe. Andere 12 oder 15 Stücke Sappentrebsen werden lebendig im Mörser gestoßen in einen Fußhafen gethan, eine Maas Milch darüber gegossen, über dem Feuer gut durchgerührt und dann durch ein Haarsieb oder Sappenseiber gestrieben. Nun rührt man 5 oder 6 Eyer in einem Geschirre recht klar, fügt die Krebsmilch bey und rührt sie nochmals auf dem Feuer mit ein wenig Weinessig so lange, bis die Masse zu einem Räs wird. Diesen Räs schöpft man aus dem Flüssigen, schüttet ihn in einen Mörser, salzt und würzt ihn und stößt $\frac{1}{3}$ Pfund Semmel, die man vorher in Milch eingeweicht hatte, darunter. Jetzt werden 8 bis 10 Loth Krebsbutter mit 3 ganzen Eyer und 4 Dottern zu Schaum gerührt und alles Uebrige rührend dazu gethan. Die Masse wird auf die schon bekannte Weise in eine Servietts gebunden und in stets siedendem Wasser eine gute Stunde gekocht. Die heiße Soose darüber wird von den hierzu angewendeten Krebsen gemacht,

Leberpudding.

Eine schöne weiße Kalberleber wird etwas gekocht und wenn sie erkaltet ist, auf dem Reibeisen gerieben. Kann man eine Gänseleber von einer gemästeten Gans haben, so schneidet man diese, ungekocht, recht klein würflicht darunter; außerdem muß man eine ganze Kalberleber

nehmen. $\frac{1}{4}$ Pfund Rindsmark und ein paar fein gehackte Zwiebeln werden in einem Viertelpfunde Butter abgebräunt und nach und nach 4 Eyer und 4 Eyerdottern darein gerührt. Ein halb Pfund geriebene Semmel in Rahm eingeweicht, $\frac{1}{4}$ Pfund gewaschene Weinbeere und etwas fein geschnittene Citronenschaale fügt man hinzu und formirt, mit der Leber und dem Uebrigen, eine Massa. Diese salzt und würzt man, bindet sie in eine Serviette und verfährt auf vorherbesagte Art damit. Man übergießt diesen Pudding mit heißer Kapernsoose. — Man kann die Massa auch in ein mit Butter ausgestrichenes und mit Semmelmehl überstreutes Paßtenbedeckn gießen und backen. Auch da giebt man Kapernsoose mit zu Tische.

Mandeln- und Rosinen-Pudding.

Man reibt von zwey Kreuzerwecken die Rinde ab, schneidet das Innere in dünne Schnittzen und feuchtet diese mit Milch an. Ferner abset man mit einem Stückchen Butter ein paar Eßlöffell voll feines Mehl gelb und rührt es mit Milch zu einem Brei. Ist dieser verküht, so werden 6 Eyer daran gerührt, ein Eßlöffell voll gestoffener Zucker, 4 Loth geschälte und geschnittene Mandeln und eben so viel gewaschene und wieder getrocknete kleine Rosinen oder Weinbeere, auch ein paar Loth ausgekernte große Rosinen, alles klein geschnitten, dazu gethan. Dieses alles wird mit dem angefeuchteten We-

den Brode gut untereinander gerührt, mit gestoßnem Zinnis und geschnittener Citronenschale gewürzt, in ein Pastetenbecken, das vorher mit Butter wohl ausgestrichen und mit Semmelmehl bestreut worden ist, geschüttet und gekochten. Man giebt Hiefen- oder Weichselsoose dazu.

Plum-Pudding (englischer).

Dies ist eigentlich ein Pflaumen- oder Zwetschgenpudding, von gedürzten Zwetschgen gemacht. Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Schaum, sonach 6 Eyer und 6 Eyerdotter und 1 Pfund feines Mehl so darunter, daß man, nach jedem Ey und Eyerdotter, Mehl einrührt und es so einrichtet, daß man mit beidem zugleich fertig wird; zugleich wird auch $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, worauf das Gelbe von einer Citrone abgerieben worden, in $\frac{1}{8}$ Maas Rahm aufgelöst, gesalzen und gewürzt, unter die Masse während, gemischt. Nun kocht man 1 Pf. schöne und gut gedürzte Zwetschgen mit $\frac{1}{4}$ Pf. ausgekernten Rosinen im Wasser, aber nicht allzu weich, kocht nach dem Erkalten die Zwetschgen ebenfalls aus und hackt sie nebst den Rosinen und $\frac{1}{4}$ Pfund Schenmark klein. Die ganze Masse wird nun mit dem Schnee von dem Weißen der 6 Eyerdottern zusammen und untereinander gerührt, eine Serlette gut mit Butter bestrichen und mit klein geschnittenen Citronat und gewaschenen Weinbeeren bestreut.

Pudding von Pomeranzen — v. Reis. 545

Die Massa dazein gegossen und weiter so damit verfahren, wie bey die andern Puddings gelehrt worden ist, Dieser Pudding muß zwey Stunden kochen; man begießt ihn, vor dem Auftragen, wohl mit heißer brauner Butter, und servirt ihn mit einer besonders dazu gegebenen Zwetschgenmus-Soose.

Pudding von Pomeranzen.

Es werden 8 schöne und frische süße Pomeranzen im Wasser weich gekocht, gehackt und durch einen engen Suppensieber getrieben. Man weicht ferner 1 1/2 Pfund weißes Semmelbrod fein geschnitten, in guter Milch ein, stößt 1/2 Pfund abgezogene Mandeln und eben so viel Zucker, weiter schneidet man 4 Loth Citronat klein. Ein halbes Pfund Butter wird mit 15 Eyerdottern zu Schaum gerührt, die Massa nach und nach, während dem Rühren, beygemischt und zuletzt der Schnee von dem Weißen der Eyer hinzugefügt. Uebrigens wird der Pudding, wie bey andern schon gelehrt worden, behandelt. Man gießt, heiß, eine Weinsoose von rothem Weine und Zimmt darüber.

Reis-Pudding.

Der Reis muß rein und vollkommen, schön weiß und gut gelesen oder geklaubt seyn. Er wird mit kochendem Wasser gebrüht, dieses abgeseiht und dann in Fleischbrühe oder Milch, bey schwachem Feuer, langsam gekocht und im

nicht gerührt. Auf diese Art köcht man 1 Pf. Reis in einer Maas Milch nur halb weich, und läßt ihn wieder kalt werden. Ein halbes Pfund Butter wird mit 14 Eyerdottern zu Schaum gerührt; 1/4 Pfund Zucker, auf dem das Gelbe einer Citrone abgerieben worden; so wie 1/2 Pf. gewaschene und wieder getrocknete Weinbeere, nebst etwas gestossenem Zimmt, werden, nebst dem Reis, behutsam darunter gerührt und zuletzt der Schnee von 8 Eyerweiß, während, hinzugefügt. Die Behandlung ist übrigens wie bey den andern Puddings. Man begießt diesen Pudding mit heißer Weichselsose. Zum gebackenen Reispudding wird die nämliche Massa genommen, nur statt den Weinbeeren, nimmt man 1/4 Pfund abgezogene und geschälte Mandeln, welche man gehöfen beymischt. Die Massa wird in ein statt mit Butter ausgestrichenes und mit Semmelmehl wohl bestreutes Pastetenbecken gegossen und gehörig gebacken.

Semmel-Pudding.

Man schneidet 1 Pfund weiße Semmeln in dünne Scheiben, läßt solche in 1 Maas Milch gut anziehen; 1/2 Pfund Butter wird in einer Kasserole oder Pfanne zerlassen, die eingeweichte Semmel und 1/4 Pfund Zucker, worauf eine Citrone abgerieben worden und ein wenig Salz dazu gethan. Mittelft Umrührens über dem Feuer wird die Massa vermischt, woben

pudding von Stockfischen. 547

man sich vorzusehen hat, daß sie nicht anbrennt. Ein Viertelfund abgezogene und fein geschnittene Mandeln und $1\frac{1}{2}$ Pfund ausgekernte Rosinen werden auch hinzugesigt und nach und nach 12 Eyerdottern und endlich das zu Schnee geschlagene Weiße von diesen, zum Ganzen gerührt. Ein Pastetenbecken wird mit Butter ausgestrichen und dieser mit Semmelmehl bestreut, die Puddingmasse hineingegossen und gebacken. Man giebt Weinsosse dazu.

pudding von Stockfisch.

Wenn der Stockfisch gehörig, aber höchst wenig gekocht ist, auch die Kräten ausgesucht sind, so wird selbiger durchgeschnitten, dann Butter zu Schaum gerührt, in Milch geweichte Semmel, 6 bis 8 ganze Eyer, etwas Gewürz, und gehackte Schalotten dazu gethan, dann alles durcheinander gerührt. Etliche Löffel voll Rahm oder gute Milch, der Stockfisch, dann das Gehackte werden zusammen gerührt und in Serviette gebunden, welche vorher in kochendem Wasser naß gemacht worden, darinnen noch eine halbe Stunde gekocht, sodann heraus mit Vorsicht auf die Schüssel gelegt und mit geschnittenen, in Butter gebratenen Zwiebeln übersätet. Von Laperdon und Salm wird auf diese Art auch ein Pudding gemacht.

Zwetschgenpudding, s. Plumpudding.

Punsch u. Punschessenz, s. Getränke.

Q.

Quitten. Eine vortreffliche Baumfrucht, die in der Küche und in der Conditorey vortreffliche Dienste leistet. Nur einige Zubereitungen derselben will ich hier hersetzen, andere stehen schon bey verschiedenen Speisebereitungen.

Quitten Confect.

Man reibt schöne, im Wasser weich gekochte Quitten, nachdem sie geschält worden, auf dem Reibeisen. Zu einem Pfunde dieses geriebenen Marcks, nimmt man 3½ Pfund geläuterten Zucker, thut diesen in eine messingte Pfanne und das Mark dazu; setzt fein geschnittene Citronenschale und den Saft einer Citrone bey und klopft die Massa auf schwachem Feuer, unter beständigem Rühren, dick, so lange, bis sie sich von der Pfanne schält. Nun werden Zimmt, Nelken und Cardemomen hinzugeführt, von jedem ¼ Loth gröblich zerstoßen und die Massa auf eine Zimplatte zum Abkühlen geschüttet. Ehe sie kalt wird, bestreut man ein Backbrett mit gestossenem Zucker und wälzt sie 2 Messerrücken dicke aus. Aus dem Blatze sticht man, nach Belieben, allerley kleine Figuren aus, legt diese auf mit Zucker bestreutes Papier und läßt sie in einer warmen Stube trocknen.

Quitten einzumachen.

Es werden eine selbst beliebige Anzahl reife Quitten geschält und nach Verschaffenheit der Größe in 4 oder 8 Theile jede zerschnitten. — Man kocht die Schnitze im Wasser halb weich und legt sie auf ein Tuch zum Abtrocknen. In $\frac{1}{2}$ Pfund Quittenschnitzen, frisch gezogen, werden $\frac{1}{2}$ Pfund geläuterter Zucker genommen, diesen thut man in eine messingne Pfanne und die Quittenschnitze dazu, nebst einem Stückchen gebräuelten Zimmt und etlichen ganzen Nelken, auch einer geschnittenen Citronenschale. So wie die Quitten über dem Feuer eingemacht und gehörig weich sind, läßt man sie etwas abkühlen und verwahrt sie in einem Einmachglase oder Porzellantopfe zum Gebrauche.

Quitten-Hohlkippen.

Man kocht ganze Quitten, so viel man zu brauchen glaubt, ganz im Wasser weich, schält sie dann und reibt das Mark, bis an das Kernhaus, ab. Dieses Geriebene wird durch einen engen Suppensieher oder ein Haarsieb gerieben und auf $\frac{1}{4}$ Pfund dieses Marks, $\frac{1}{2}$ Pfund feiner, durchgeseibter Zucker genommen. Beides wird mit einander eine halbe Stunde abgerührt, die Schale von einer Citrone am Zucker vorher abgerieben und der Saft derselben, hengerührt und noch eine halbe Viertelfunde gerührt. Aus nimmt man Steingutteller, bestreicht den Boden derselben innen mit einer

Speckschwarte und streicht, so dünn und gleich als möglich, von der Massa über den Boden, setzt die Teller auf einen warmen Ofen, so lange, bis die Hohlrippen darauf so trocken sind, daß man sie herunter ziehen kann. Dann werden sie über dazu hergerichtete glatte, runde Hölzer gebogen, unten am Ende mit Eyerweiß betupft, damit sie beysammen bleiben. Man läßt sie bey einem warmen Ofen wohl abtrocknen und zieht dann die Hölzer behutsam heraus. Beym Aufwickeln auf die Hölzer muß beobachtet werden, daß die glatte auf dem Teller unten aufgelegene Seite der Hohlrippe immer nach außen kommt.

Quittensaft, s. unter Säfte.

Quittentorte, s. unter Torten.

R.

Raffiolen sind gefüllte Omeletten oder Pfannkuchen, von Fleisch- Fisch- Krebs- und Schnecken-Gehäcke. Sie kommen bey den Gegenständen vor, aus denen sie gemacht werden; man nennt sie auch noch gefüllte Eyerwürmchen und Schlickkröpfchen, dergleichen Eyerwürste. Sie sind auch nichts anders als Würste, deren Fülle man von oben benanntem und noch andern Fleischgegenständen gehackt und

mit Eiern und Semmelmehl angemacht, auf Dmelettenblätchen gestrichen, aufgewickelt und in Fleischbrühe aufgekocht hat. Sie dienen bey Abendessen statt der Suppe.

Ragou: Pulver.

- Man nimmt:
- 8 Loth Champignons,
 - 6 „ Trüffel,
 - 4 „ Thymian,
 - 4 „ Estragonkraut,
 - 1/2 „ weißen Pfeffer,
 - 1 „ Ingwer,
 - 1 „ Muskatblumen.
 - 1 „ Nelken,
 - 1 „ Korlander,
 - 1/2 „ Cardemomen.

Dies Alles wird, was nicht ohnehin schon trocken und dürre ist, behutsam im Schatten getrocknet und dürre gemacht, sodann untereinander fein gestossen und in eine geräumige gläserne Flasche oder Bouteille gefüllt, fest zugestopft, an einen trockenen Ort gestellt und zuweilen umgerüttelt. Will man eine Ragoubrihe über etwas machen, so nimmt man reine Fleischbrühe, verdickt diese mit Eyerdotter und mischt, nachdem man viel oder wenig Brühe braucht, einen oder ein paar Theelöffel voll von diesem Pulver, kurz vor dem Anrichten darunter, so wird das Ragou vortreflichen Geschmacks werden.

552 Ragou von Enten — von Haasen.

Ragout, Ragou, ist eine mit einer kräftigen Brühe zugerichtete Speise, die, da man in der Regel abgehobenes Geflügel, Braten und anderes Fleisch, das unterpeist übrig bleibt, dazu verwendet, von Nutzen und Erheblichkeit ist. Man kann die Ragous auf mancherley Weise verändern und mit Nutzen das vorstehend beschriebene Pulver dazu verwenden. Dieses Pulver soll in jeder Küche vorhanden seyn, es dient manchfaltig.

Ragou von gebratenen Gänsen und Enten.

Die Bratenstücke dieses Geflügels werden in einen Fußhasen gerhan, etliche geschälte und in Scheiben geschnittene Dordorfer Äpfel und klein geschnittene Zwiebeln hinzu gefügt, Braten- und Fleischbrühe, auch ein wenig Wein daran gegossen. Mit diesen Gegenständen läßt man das Ragou durchkochen und wärzt es mit ein paar Theelöffelvoll des oben beschriebenen Ragoupulvers. Die Soose verdicke man mit im Butter gebräuntem Semmelmehle. Die Ueberbleibsel von allen Braten, zerschnitten, werden eben so behandelt. Man kann die Brühe durch Zusatz von geschnittener Citrounschaale, Kapern und Sardellen nach Belieben verändern.

Ragou von Haasen.

Man zerschneidet den Haasen, hackt die Knochen in Stücken und thut sie in eine Kof-

serole oder Fußhasen, gießt Bratenbrühe, ein wenig Pfeffer, Citronenscheiben, Lorbeerblätter, Schalotten oder fein gehackte Zwiebeln, nach Belieben Sardellen oder Hering, Kapern und gute Fleischbrühe dazu, und läßt es zusammen kochen. Zuletzt macht man die Brühe mit geriebener Semmel sämig. Hat man aber keine Bratenbrühe, so läßt man die Schalotten in Butter braten, und thut ein wenig Muskatennuß dazu. Statt Gewürz kann man das oben beschriebene Ragou- oder Kräuterpulver anwenden. Das Ragou von über gebliebenen Rebhühnern, wilden Enten und sauer gebratenen zahmen Enten, wird eben so gemacht; überhaupt alles Wildpret läßt sich auf diese Weise in Ragou schlagen.

Ragou von Krebsen.

Man siedet nach Erfordern Krebse im Salzwasser, mit etwas ganzem Pfeffer, schält die Scheeren und Schwänze aus und dämpft sie in Butter. Die Körper der Krebse und die Schalen behandelt man zur Krebsbrühe, in welcher man, gedrückte Morcheln und Kalbsbriese, zerschnitten, mit den Krebscheeren und Schwänzen aufkochen läßt und dann mit Ragoupulver abwürzt.

Von übrig gebliebenen sowohl gebackenen, als gesottenen Fischen, wenn sie ausgegrätet sind, kann man, in einer Krebs- oder Morchelbrühe, gleichfalls Ragou machen. So geben

554 Ratongkuchen. Rehschlegel.

auch abgefottene junge Hühner und Tauben, gefottene Kalbshertzen, Lungen, Lebern und Gerdse, Gegenstände zum Ragou.

Rahm, s. m. Milchrahm.

Rahmsosse, s. m. unter Sossen.

Rahmsulze, s. Sulzen.

Ratafia, s. m. unter Getränke.

Ratongkuchen ist nichts anders, als ein mürber Käskuchen. Man sehe diesen unter Kuchen.

Rebhühner, s. Feldhühner.

Rehwildpret gehört unter das Rothwildpret, und hat wie dieses (m. s. den Artikel Hirschfleisch zu Kochen, nach) die gleiche Behandlung; bloß Schlegel und Ziemer erleiden eine kleine Abänderung.

Rohschlegel zu braten.

Man häuter solchen ab, spickt ihn, reibt ihn mit Salz und Pfeffer ein und legt ihn ein paar Tage in Essig. Man kann den Schlegel nun am Spiese oder in der Pfanne braten. Am Spiese gebraten muß er mit einem mit Butter bestrichenen Papier umbunden werden. Uebershaupt wendet man alles das an und beobachtet was ich beim Braten eines Hasen bemerkt habe (m. s. diesen). Man kann den

Stemer eben so behandeln und beide, den Schlegel und den Ziemer, mit oder ohne Rahm braten. Fehlt der Rahm, so begießt man den Braten, nachdem man ihn mit Mehl bestreut hat, mit heißem Schmalz. Das umgebundene Papier beim Spiesbraten nimmt man ab, so wie der Braten anfängt zu dämpfen und Brühe von sich zu geben; man begießt ihn dann, wie beim Gans gelehrt worden ist. Man kann den Rehschlegel und Ziemer auch nur in dem Essig braten, in welchen sie in der Bräze lagen und eine Rahm- oder Sardzlepsooffe mit zu Lücke besonders geben.

Rehziemer im Pfeffer.

Man schneidet einen Rehziemer in große Stücke, spickt sie grüblich und mit Salz und Pfeffer gewürztem Speck, thut dieses zusammen in eine Kasserole mit zerlassenen Speck, thut gute Brühe und rothen Wein, Lorbeerblätter, Citrone und Ragoupulver daran, und läßt alles zusammen kochen. Wenn es fertig ist, so röstet man ein wenig Mehl, die Brühe damit dicklich zu machen, thut einen Eßelvoll Weinessig daran und richtet's an. Es ist dies eigentlich ein Rehziemer-Ragou, den man auch von übrig gebliebenen Rehbraten, mit etwas wenigerem Kochen, auf die nämliche Art machen kann.

Reis, eine Frucht, die uns das Ausland liefert und die eine bedeutende Stelle unter unsern Kochzuthaten einnimmt. Der Reis muß trocken, häßlich weiß, vollkörnig und nicht mehr licht von aussen, auch nicht zerstoßen oder zerbrochen an den Körnern seyn. Man muß ihn, zu jeder Zubereitung, gut verlesen oder klauen, abwässern und mit kochendem Wasser abbrühen. Alsdann wird er mit kochender Fleischbrühe, oder mit Milch, je nachdem man ihn zu einer Speise anwenden will, zugesetzt und bey schwachem Feuer langsam gekocht. Auf diese Art wird der Reis dick und gut ausquellen, auch körnigt bleiben; da er hingegen, wenn man ihn umrührt, zu einem Brei wird, sein schönes Ansehen verliert und leicht anbrennt. Diese Regel muß bey allen nachstehenden Zubereitungen des Reises beobachtet werden, wenn solche gut werden sollen.

Reis: Kalteschaale mit Milch.

Man kocht rein verlesenen Reis mit abgeriebener Citronenschaale und Zucker stoff, thut ihn in kleine Theekbpfen oder andere kleine Formen und setzt solchen in den Keller zum Erkalten. Dann wird gute Milch abgekocht, mit etlichen Eiern, nachdem man sie dick haben will, abgequirlt und ebenfalls zum Erkalten hingesezt. Der Reis wird aus den Theekbpfen oder Formen in die Terrine umgestürzt, die kalte gewordene Milch darüber gegossen und mit Zimmt

und Zucker bestreut aufgetragen. Die Theelöffelchen oder Formen müssen, ehe der Reis hinein gethan wird, mit kalter Milch naß gemacht werden, damit der Reis, nachdem er darinnen erkaltet, leicht herausgehe.

Reiskuchen, s. unter Kuchen.

Reispudding, s. unter Pudding.

Reis, gebacken.

Man kocht den Reis in Milch, doch nicht gar zu dünne. Alsdann schlägt man einige Eyer daran, thut eine Handvoll gestoßene Mandeln, Zucker und Zimmt dazu. Man bestreicht ferner ein verzinntes Kasserol mit Butter, thut den Reis hinein, stellt sie auf Kohlen, doch so, daß oben auf dem Deckel mehr Kohlen sind, als unten; beym Anrichten bestreut man den Reis nochmals mit Zucker. — Man kann auf diese Art auch Gries ic. backen, und statt des Kasserols eine Bratpfanne nehmen und den Reis oder Gries darinnen in der Bratrdhre backen, auch in einem Pastetenbeden auf gleiche Weise herrichten.

Reis in Wein zu kochen.

Man kocht den Reis wie gewöhnlich mit Wasser, thut Wein, Zucker, Zimmt und Butter daran und läßt es wieder kochen, doch etwas dicker, als sonst mit Milch. Beym Anrichten streut man Zucker und Zimmt darüber.

Reißsuppe, s. unter Suppen.

Reistorte, s. unter Torten.

Kindfleisch ist mit Ochsenfleisch gleichbedeutend und in der Küche, so wie auf der Tafel, die Hauptschüssel. Da diese Fleischgattung meistens gesotten auf den Tisch kommt, so bin ich in der Anweisung solches zu kochen oder zu sieden umständlicher.

Kindfleisch zu kochen.

Man nimmt nach der Zahl der Personen für die man zu kochen hat, je auf eine Person $1\frac{1}{2}$ Pfund und wegen der Knochen, damit ein halb Pfund rein bleibt, etwas mehr, Rinds- oder Ochsenfleisch, klopft es mit einem eigenen, dazu gehaltenen runden Stücke harten Holz, etwas durch; wäscht es aus reinem Brunnenwasser und setzt es, wenn es nicht alt ist, mit siedendem Wasser und gelblichen Salze, in einem reinen Hafen zum Feuer. Auf das Pfund Fleisch nimmt man $1\frac{1}{2}$ Maas Wasser und zu 4 Pfunden, wenn das Salz gut und trocken ist, eine Handvoll Salz, ist es feucht und schwach, so braucht man fast zwey Hände voll. Fängt nun das Fleisch zu sieden an, so muß man es fleißig abschäumen und wenn man merkt, daß es altes, zähes Fleisch wäre, nach dem Abschäumen, wenn es im stärksten Ende ist, so wa auf 4 Pfunde für einen Kreuzer guten, reinen Korn- oder Fruchtbranntwein daran thun

Rindfleisch zu kochen. 577

den, so wird es eher weich. Man, nach dem Abschäumen kann man, um den Geschmack der Fleischbrühe zu verbessern, Lauch oder Porrek, eine geschnittene Zwiebel, Sellerie, Petersillkraut und Wurzeln, Pastinakwurzeln, gelbe Rüben und etwas Jagwer und Pfeffer daran thun und mitkochen lassen. Ist das Fleisch fett, daß die Brühe zu fett würde, wenn man alles dasjenige, was sich auskocht dabey lassen wollte, so schöpft man, nachdem es etwa eine starke Stunde gekocht hat, einen Theil davon ab und füllt den Topf mit heißem Wasser wieder an. Ist man gewohnt, wie das an vielen Orten der Fall ist, Wurzelwerk, als Peterill, Pastinak, Zuckerswurzeln, gelbe Rüben, Habermurzel, eins allein oder mehrere zusammen, an dem Rindfleisch in Menge zu kochen, so brauchts kein Abschöpfen, dann in diesem Falle ist die Fleischbrühe nie zu fett, sondern man muß wohl hinhinsehen, wenn man schlechtes oder mageres Rindfleisch hat und kein anderes zu haben ist, wohl noch ein Stückchen Butter mitkochen lassen. — Auf den Fall, das man Wurzelwerk als Gemüse an dem Rindfleisch kocht, giebt es zwar weniger Brühe, indessen aber bleibt doch noch immer so viel übrig, daß man eine reputirliche Suppe, die in jedem Falle sehr wohlgeschmackt ist, auf den Tisch bringen kann. Gewöhnlich kochet ein Stück nicht allzu altes Ochsenfleisch in 3 Stunden vollkommen aus, wenn es nicht über 4 Pfund schwer ist; ein stärkeres Stück

360 Rindfleisch in seiner eig. Brühe.

braucht natürlich mehr, ein kleineres weniger Zeit. — Alles Fleisch so gesotten werden soll, muß eine Stunde lang vor dem Zusetzen in frisches Braunewasser gelegt, daraus gewaschen und dann erst im siedenden Fluß oder Regenwasser zum Feuer gesetzt werden; dies ist eine genau zu beobachtende Regel. Hat man nicht Zeit, das Fleisch einzumäffern, so setzt man es mit kaltem Wasser zu, nimmt es aber, ehe es zu kochen anfängt, wieder aus dem Topfe und setzt es abermal mit frischem und weichem Wasser zu. Hartes Wasser kann man weich machen, wenn man ein wenig reine Potasche hinein rührt, über Nacht stehen läßt und das Helle abgießt.

Rindfleisch in seiner eigenen Brühe.

Es wird ein schönes Stück Rindfleisch gewaschen, gehbrigg gesalzen, mit weichem kaltem Wasser zugesetzt und halb fertig gekocht. Dann legt man es auf eine Schüssel, schneidet die ungleichen Seiten gleich, damit es ein förmliches, schönes Tafelstück wird. Dann legt man das Stück Fleisch in einen Fußhafen, etliche Zelleriescheiben, Peterfillwurzeln, Worch, gelbe Rüben, von jedem etwas, etliche Lorbeerblätter, etliche ganze Pfefferkörner und ein Stückchen ganzen Ingwer dazu. Die Brühe, worin man das Fleisch zuerst gekocht hat, wird zum Theil darüber gegossen so, daß sie wohl halb über das Fleisch geht. Der Fußhafen wird auf Koh-

Kinderbraten, Rindfleisch gedämpft. 561

Len gestellt, zugedeckt und das Fleisch vollends gekocht. Beim Anrichten wird die Brühe, die noch im Hasen ist (darangießen darf man nichts), durch einen Sieber über das Fleisch gegossen und so wird es aufgetragen.

Kinderbraten.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch von der Unterschale, wässert es etliche Stunden ein, klopft es recht stark und spickt es mit Speck; alles Fett aber vom Fleische wird abgeschnitten. Dann steckt man es an den Spies, begießt es zuerst mit Salzwasser und hernach mit Butter, bis es fertig ist. Es muß fast vier Stunden braten. Man kann es auch in der Bratpfanne braten, allein es muß in derselben auf einem Roste liegen und mit so wenig Brühe als möglich, jedoch fleißig begossen, gebraten werden. Es ist dies das deutsche Kostbeef, das englische kommt weiter unten unter seinem eigenen Namen vor.

Rindfleisch gedämpft.

Man nimmt ein derbes Stück Rindfleisch aus der Keule, klopft solches ganz mürbe und spickt es mit Speck, der im Gewürz herum gewälzt worden. Butter wird mit etwas Speck in einer Kasserole auf das Feuer gesetzt, daß sie braun wird; das Fleisch bestreuet man auf beyden Seiten mit Mehl, legt solches dazu und wenn es auf der einen Seite braun genug ist;

66a Rindfleisch à la Braise.

wird es auf die andere gewendet. Hierauf gießt man gute Brühe, weißen Wein und Essig dazu und läßt es wie gewöhnlich dämpfen. Ferner kommen noch Lorbeerblätter, ganze Zwiebeln, Citronenschale, Ingwer und ein paar Pfefferkörner hinzu, und man läßt solches zugedeckt nur vollends fertig dämpfen. Ist die Brühe noch zu dünne, so rührt man geriebenes Brod oder geröstet Wehl daran. Beim Anrichten schöpft man das Fett von der Brühe und gießt eine Kapersauce besonders dazu.

Rindfleisch à la Braise.

Man schneidet Speck in Scheiben und belegt den Boden einer Kasserole damit; bestreut denselben mit ganzem Gewürz und Ragoutpulver. Dann legt man das Fleisch darauf, deckt das Kasserol zu, und läßt es langsam mit dem Fette in seiner eignen Dohle dämpfen; nun öffnet man das Kasserol, nimmt die Inzuthaten heraus, gießt ein wenig Fleischbrühe daran und läßt es vollends fertig werden. Sodann kann man nach Belieben eine Sauce darüber geben, oder dieselbe aus der, aus dem Fleische herausgezogenen Brühe machen; indem man ein wenig Wein, Citronenschale, Muskatblüthe und Nelken dazu thut, und, wenn es nöthig ist, die Sauce mit braunem Wehle verdickt.

Wenn man das Rindfleisch in Scheiben schneidet und auf die vorbeschriebene Art zubereitet, so hat man das beliebte englische Beef

Steaks (Bifstecks deutsch ausgesprochen).
 Es wird zu diesem Fleischgerichte bloß die Brühe angewendet und beym Anrichten darüber gegossen, die sich aus dem Fleische selbst ausgekocht hat. Man giebt gewöhnlich in Butter gebratene Kartoffeln dazu.

Rindfleisch à la Daube.

Man nimmt hierzu gern ein fleischiges Stück, aus welchem die Knochen so viel möglich herausgelöst sind; schneidet Speck in lange schmale Streifen, welchen man in einer Mischung von gestoßenen Nelken, englischem Gewürze, Muskatblüthe und wohlriechenden Kräutern rollt und sodann das Fleisch damit gründlich durchziehet. Hernach legt man es in das Kasserol, gießt ein wenig Kraftbrühe darauf, legt auch nach Belieben eine ganze Zwiebel, oder einige Champignons dazu, und läßt es als so langsam dämpfen. Wenn es beynabe fertig ist, nimmt man das Fleisch heraus, seihet die Brühe durch ein Haarsieb, nimmt das Fett davon, und thut Fleisch und die Brühe wieder in das Kasserol, wozu man noch ein wenig Wein und Weinessig füllet und vollends durchdämpfen läßt. Hierüber kann man beym Anrichten entweder verschiedene pikanten Soosen geben.

Rindfleisch à la Royal.

Hierzu ist das beste das Schwanzstück oder der Brustern; man schneidet in gehöriger Ent-

fernung einige Lächer eins vom andern und füllt diese mit gehacktem Speck, oder mit beliebigen wohlriechenden Küchenkräutern, auch mit einer Mischung von Pfeffer, Muskatnüssen und geriebener Citronenschale, oder mit fein gehackten Sardellen. Dann thut man ein Stück Butter in eine Kasserole, macht dieselbe braun und läßt das Fleisch darinnen Farbe gewinnen. Man gießt man, nach Nothdurft, Fleischbrühe, rothen Wein und ein wenig Weißbier daran und läßt es weich dämpfen; zuletzt thut man noch, nachdem man die Brühe durchgeseiht und das Fett abgenommen hat, beliebige Ingredienzien, als pulverisirte Champignons, oder Raguspulver, getrocknete Morcheln u., nebst etwas in Butter gebräuntes Mehl hinzu und läßt es das mit aufkochen.

Rindfleisch wie Wildpret zuzurichten.

Man reibt in das Fleisch Salz ein, legt es acht Tage lang in Wein und Essig, wozu man von jedem die Hälfte nimmt und thut gequetschte Wachholderbeeren dazu. Alsdann wird es in der Baijbrühe gekocht oder gebraten; man röstet geriebene Semmel oder Brod in Butter braun, feuchtet es mit Weißessig an, thut gestoßene Wachholderbeeren, Ingwer und etwas Pfeffer daran, macht es mit Fleischbrühe dünn, läßt es einkochen und gießt diese besondere Soose mit der, die vom Dämpfen oder Braten übrig ist, durch einen Sieb über das

Strich beim Auftragen. Während das Fleisch in der Waige liegt, muß man es alle Tage umwenden und durch Beylegung etlicher ganzer Gewürznelken das Anlaufen verhindern.

Rindszunge frisch zu kochen.

Diese wird mit kaltem Wasser zugelegt, abgeschäumt und fertig gekocht. Hierauf wird der Schlund davon abgeschnitten, die Haut abgezogen und die Zunge der Länge nach so von einander geschnitten, daß beyde Hälften an der Spitze vorn kaum noch zusammen hängen. Sie wird abgedrückt, ausgebreitet auf die Schüssel gelegt und die Brühe darüber angerichtet. — Hierzu nimmt man weißen Wein, Wasser und etwas Weinessig, kocht ganzen Zimmt, Zucker, Citronenscheiben mit der Schale und Kapern darin, quirlt es mit ein paar Eyerdottern ab und schüttet die Brühe über die gekochte Zunge, welche man mit geschnittenen Mandeln bestreuen oder auch etliche Sardellen besetzen kann. In diesem Falle müssen aber Zucker und Mandeln wegbleiben, was auch für Viele angenehmer ist.

Rindszunge gefüllt.

Die Rindszunge wird in Wasser und Salz weich gekocht, die Haut abgezogen, der Schlund davon abgeschnitten und die Zunge der Länge nach von einander geschnitten. Aus der Zunge wird das Fleisch vorsichtig heraus geholt, mit etlichen Krebschwänzen klein gehackt, Eyer, ge-

hackte Petersille, Mustatenblumen und geriebene Semmel dazu gethan. Dieses wird wohl durcheinander gerührt und wieder in die angeschwitzene Kindszunge gefüllt. Dann wird sie in eine mit Butter ausgestrichene Brat- oder Tortenpfanne gelegt, öfters mit geschmolzener Butter bestrichen und das Gefüllte hübsch braun gebraten. Zur Brähe darüber nimmt man in Butter braun geröstetes Mehl, Wein, Citronschalen, Kapern, Korcheln u. und richtet solche über die Zunge an; man kann auch eine Sardellensoose darüber gießen, auch die Soosen besonders mit auftragen lassen. Wenn Anrichten hat man Sorge zu tragen, ehe man die Soose darüber gießt, daß die Fülle, die während dem Braten aus der Zunge herausgefallen ist, wieder hinein gestrichen wird. Die Zunge wird in der Bratröhre gebraten und mit einem mit Butter bestrichenen starken, weißen Papier während dem Braten bedeckt.

Kindszunge gebraten.

Der abgefottenen Kindszunge wird die Haut abgezogen und solche auf dem Roste oder in der Pfanne in Schmalz abgebräunt. Nun macht man eine Soose von abgezogenen und fein gestoffenen Mandeln, geschnittenen Citronenschalen und ein wenig Butter, welches alles man mit etwas Wein und erforderlicher Brähe, worin erst die Zunge gefotten wurde, anrührt, zuckert und würzt, dann noch eine halbe Stunde kocht.

Kindszunge zu dämpfen. Kolletten. 567

Man legt und über die angerichtete Zunge gießt, hernach zu Lische giebt.

Kindszunge zu dämpfen.

Man dämpft die Zunge eine Stunde lang in so viel Wasser, daß solche damit bedeckt ist; dann wird sie geschält, mit erforderlicher guter kräftiger Fleischbrühe und weißen Wein, Salz, einigen Nelken, Muskatblüthe und ganzen Pfeffer, (das Gewürz wird in ein leinen Säckchen gebunden) einem Löffelvoll klein gehackter Kapern und einem Eßlöffel in Mehl gerollter Butter, über schwachem Feuer noch langsam gedämpft. Das Säckchen mit den Gewürzen wird alsdann herausgenommen und die Zunge aufgetragen und mit ihrer eigenen Brühe begossen. Man kann die Zunge auch etliche Tage in Essig mariniren, die weiße Haut abziehen und spitzeln, dann, mit Unterlassung des Dämpfens im Wasser, ganz auf obige Art behandeln, nur länger dämpfen und beim Anrichten mit Zitronensaft wohl beträufeln.

Kindsmaul und Kindszunge, s. m. auch noch unter Ochsenmaul und Ochsenzunge.

Kindfleisch zu pökeln oder salzen, s. m. Pökelfleisch.

Kolletten. Diese macht man von Kindfleisch und Kalbfleisch. Da hier von Kindfleisch

Zubereitungen gehandelt worden ist, so trage ich die ersteru hier nach.

Man nimmt ein fleischdiges Stück Rindfleisch und schneidet daraus handbreite und zwey handelange dünne Stücke. Diese wäscht man, hackt Schalotten und angegrätete Cardellen, 4 Loth Speck, würzt dieses Gehäcke mit Salz, Pfeffer und geschnittener Citronenschale und mischt alles wohl untereinander. Mit diesem Gehäcke bestreicht man die Fleischscheiben, rollt diese auf und umbindet die Kollerten mit Bindfaden. Inzwischen läßt man in einem Fußhafen Butter zergehen, legt die Kollerten hinein, deckt sie zu und läßt sie auf Kohlen langsam dämpfen. Sind sie auf der einen Seite gelb, so kehrt man sie um und nimmt sie nach einiger Zeit aus dem Hafen. In das in diesem befindliche Fett streut man etliche Pfefferkörner Mehl und läßt es gelb anlaufen, gießt warme Fleischbrühe und ein wenig Essig dazu und legt die Kollerten in die Brühe. Nachdem sie noch eine Stunde gekocht haben und fertig sind, rühret man sie an, nimmt den Bindfaden ab, bestreuet sie mit Citronenschalen und setzt die Brühe mit auf.

Vom Kalbfleische werden die Kollerten eben so gemacht, nur nicht so lang und breit; auch füllt man sie mit Fleischfülle, so wie man Metzwürste zu machen pflegt. Bey den Kalbfleisch-Kollerten werden, statt des Butters, dünne Speckscheiben auf den Boden des

Fußhäfen und die Rolletten darauf gelegt. — Die Gooße wird mit Wein und Citronensaft verbessert. W. s. auch noch den Artikel kaiserliche Vögel oder Kalbsvögel nach.

Kost-Beef oder englischer Braten.

Zu diesem vortreflichen Braten wird ein mürbes Lendenstück von einem gemästeten Ochsen genommen, mit Sardellen und Citronenschalen gespickt, wenn es vorher gehörig mit Salz eingerieben war, dann an den Spieß gesteckt und gebraten. Der Braten soll groß und immer 6 bis 8 Pfunde schwer seyn und muß langsam gebraten werden. Er wird bloß mit Salzwasser, ein wenig Butter und seinem eignen Saft fleißig beträufelt und braucht am Spieß 4 Stunden Zeit zu braten. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten bestreut man den Braten mit fein geriebenem Brode, begießt ihn nicht mehr und so wie das aufgestreute geriebene Brod eine gelbe Kruste macht, so ist der Braten fertig. Man kann diesen Braten auch in der Bratbrühe bereiten, hier muß er aber 4 Stunden zugedeckt langsam braten und darf nicht viel Wasser daran gegossen werden. Man legt einige Schalotten in die Brühe, salzt solche stark, fügt ein Stückchen Butter bey und begießt den Braten, den man auf einen Rost in die Bratpfanne legt, von Zeit zu Zeit, mit der sich in der Bratpfanne befindlichen Brühe, die man, wenn sie sich einbrät, immer mit ein was

nig Fleischbrühe ersetzt. Uebrigens wird der Braten wie der am Spieß behandelt. Die Brühe wird besonders mit aufgetragen und folgend vermehrt und verbessert. Man nimmt 4 Loth Butter, läßt ihn in einer Pfanne zergehen und röstet einen Eßlöffel Mehl damit gelb. Ein paar Loth Sardellen werden gewaschen und angegrätet, fein geschnitten und mit klein geschnittener Citronenschale darunter gerührt. — Dieses gießt man unter die Bratenbrühe und trägt diese dann in einem Soosennapf besonders mit auf.

Rüben, ein gutes Gemüse, deren man verschiedene hat, als: Erdrüben, gelbe Rüben, Bayerische oder Steckrüben und die gewöhnlichen Acker- oder weißen Rüben. Die hier genannten Rüben theilen sich wieder in vielerley Arten, worauf beim Kochen derselben Rücksicht zu nehmen ist; weil sie nicht alle gleich weich werden, so muß man jede Art für sich und unvermischt mit andern kochen; dies ist eine Hauptregel.

Bayerische Rüben.

Wenn selbe sauber gepuht und gewaschen sind, so setzt man sie in siedendem Wasser zum Feuer, salzt sie nur ein wenig, damit sie nicht bitter werden, läßt sie fortsieden, bis sie weich sind und die Brühe schön braun ist; sie dürfen aber nicht aus dem Sude kommen, wenn sie

recht gut werden sollen. Man lasse man in einem Fußhafen Abschöpf- oder Gänsefett heiß werden, bräune ein wenig Mehl darin, für den besondern Liebhaber mit etwas Zucker, gieße die Rübenbrühe daran, rühre es gut untereinander, dann auch die Rüben darein und gieße noch gute Fleischbrühe daran, falls die Brühe zu dick wäre. Wenn man will, kann man gebratenes oder gesottenes abgebräuntes Schweinefleisch, oder Enten dazu geben.

Auf andere Art. Wenn die Rüben zum Kochen vorgerichtet sind, so wird in einem Fußhafen Schmalz heiß gemacht und die Rüben darin gedämpft. In einem Pfännchen wird ein halber Löffelvoll gestoßener Zucker in ein wenig Schmalz heiß gemacht, bis er schäumt und braun wird und zu den Rüben gegossen. Diese werden nun noch eine Stunde gedämpft, fleißig umgeschüttelt, damit sie sich nicht anlegen und anbrennen; ein Löffelvoll Mehl hinein gestreut, gepfeffert und gesalzen. Nun steckt man das vorher halb abgefottene Fleisch (Schweinefleisch ist das beste) hinein und läßt es vollends mit fertig kochen. Damit die Rüben die erforderliche Brühe erhalten, so gießt man, während dem Dämpfen, immer etliche Löffelvoll gute Fleischbrühe zu.

Gelbe Rüben zu kochen, s. m. unter ihrem eigenen Namen.

573 Rüben, gedünstet — Marmelade.

Weisse, gedünstete Rüben.

Wenn die Rüben sauber und rein abgeschälet sind, so schneidet man sie gewürfelt oder länglicht, legt in einen Fußhafen frische Butter oder anderes Fett und ein Stück Zucker, läßt es braun werden und thut sodann die Rüben hinein; wenn sie guter Art sind, so darf man sie vorher nicht kochen, sondern roh in den Hafen thun. Man läßt sie langsam dünsten, daß sie schön gelb werden, stäubt ein wenig Mehl daran, läßt sie noch ein wenig dünsten, gießt gute Fleischbrühe darauf und läßt sie damit eintochen. Man kann auch Fleisch, nach Belieben, darunter thun, oder ein Stückchen Hammelfleisch mit den Rüben langsam dünsten lassen; salzen darf man sie erst, wenn sie schon weich sind, auch muß man sie fleißig umschüttern, damit sie nicht anbrennen.

Rüben-Marmelade.

Hierzu dienen die weißen Rüben, auf die eben beschriebene Art gekocht, oder auch die Erdrüben (m. s. diese unter ihrem Namen). Diese treibt man, wenn sie ganz fertig gekocht und zum Anrichten sind, durch einen Durchschlag und stellt sie, in der Schüssel worinnen sie sollen aufgetragen werden und in welche man etliche Löffel voll gute Fleischbrühe gegossen hat, auf Kohlen, damit sie wieder warm werden. So wie dies geschehen ist, so belegt man den

Schüsselrand ringsum mit Carbonaden von Schweinefleisch und schickt die Marmelade zu Tische.

Rübenkraut, oder gehacktes und gesottenes bairisches Pulver.

Man salzt und setzt es mit ein wenig Wasser zum Feuer, läßt es ungefähr anderthalb Stunden langsam kochen, während dieser Zeit es ziemlich dicke einsieden wird und rührt es einige Male um, damit es sich nicht anlegt. Dann läßt man in einem Zuckhafen Abschöpf- oder anderes Fett zerfließen und ein wenig Mehl darin gelbbraun werden, rührt damit das Pulver und auch Fleischbrühe darein und läßt es nochmal gut aufkochen. Nach Belieben kann man auch übergebliebene oder frische Carbonaden, Schweinefleisch oder Schinken und Bratenbrühe mitkochen lassen.

Rumfordsuppe, s. unter Suppen, unter ihrem Namen.

G.

Säfte, s. m. unter ihrem Stammmamen.

Saftsuppe, s. unter Suppen.

Sago, ist das essbare und nahrhafte Mark des Sagobanms, der in Ostindien zu Hause

574 Sago mit Milch. Salat.

ist. Wir erhalten den ächten Sago, weiß und braun, in unregelmelten Körnern, durch die Engländer und Holländer; und dieser ist der beste. So bald der Sago regelmäßig runde Körner hat, ist er zwar schöner, allein umgearbeitet und mit Kartoffel- und Reismehl versetzt. In der Küche kommt der Sago weiß nur zu Suppen, Milchspeisen und einigem Backwerk vor.

Sagokuchen, s. unter Kuchen.

Sago mit Milch.

Man wäscht ein halbes Pfund Sago einigemal ab, setzt ihn mit 3 Maas abgekochter Milch zum Feuer und thut Zucker und Zimmt dazu. Wenn der Sago in der Milch recht aufgequollen ist, und dick gekocht hat, so wird er mit Eiern abgezogen und warm oder kalt angerichtet. Man muß wohl Achtung geben, daß die Milch nicht zusammen läuft, sie daher vor dem Zusehen ein wenig zuckern.

Sagosuppe, s. m. unter Suppen.

Salami, eine beliebte Art italienischer Würste, m. s. diese bey Bologneser Würste.

Salat. Ein bedeutender Küchengegensand und Begleiter aller Braten. Ich setze die Salatgattungen nach der Buchstabenfolge hier an, so wie sie als Salate selbst gegeben werden; da aber einige auch zugleich als Gemüse gekocht werden, so setze ich diese zuletzt an.

Apfelsalat.

Man schält Borsdorfer-Apfel, einen kleinen milden Rettig und eine Zwiebel, schneidet jedes in dünne Scheiben und mischt sie untereinander. Hierauf kermt man große Rosinen aus, bräht sie an, nimmt sie aus dem Brühwasser und setzt sie auch dem Salate bey, imgleichen 4 Loth abgezogene und länglicht geschnittene Mandeln. Man legt diesen Salat, gemischt, auf eine Salatschüssel, gießt guten Weinessig und Provenserbil, mit einem harten Eyerdotter abgerührt, darüber und bestreut ihn mit etwas gestoßenem Zucker.

Birnsalat.

Große Birnen und von guter Sorte sind hierzu die besten. Man schält sie, schneidet sie in Scheiben, legt diese auf eine Salatschüssel, reibt die Schale von einer Citrone auf Zucker ab, schabt das Abgeriebene mit einem Messer von dem Zucker und streut es über die Birnschnitze. Nun drückt man nach Erfordern von einer oder zwey Citronen, den Saft über den Salat, deckt ihn zu und läßt ihn ein paar Stunden anziehen.

Brdkensalat, s. Neunaugensalat.

Brunnen- und Gartenkress-Salat.

Man hat Brunnenkresse, die man frühzeitig im Frühjahre an den Brunnenflüßchen sammt

melt und die zartesten Blätter davon zu Salat verwendet. Allein ist dieser Salat bitter und herbe, man vermischt ihn daher mit der Gartenkresse und bereitet ihn auf nachstehende Weise. Die Hälfte des Salats, den man anmachen will, nimmt man Brunnenkresse, richtet ihn gehdrig vor und schüttet kochendes Wasser darüber, aus diesem legt man ihn in frisches Wasser, seibet dieses davon und legt denselben in die Salatschüssel. Nun nimmt man ebenso viel Gartenkresse, oder, in Ermangelung dieser, Feldsalat, richtet diesen auch vor und vermischt ihn mit dem Brunnenkresse, salzt den Salat und begießt ihn mit Essig und einen reichlichen Theil Del, mischt und setzt ihn auf.

Bohnensalat.

Es müssen dazu die jüngsten Bohnen ausgesucht werden, wo möglich von einerley Art oder Gattung. Diesen werden oben und unten die Spitzen abgeschnitten und die Fäden, wenn sie schon welche haben, abgezogen, die Schotte aber ganz gelassen. Nun kocht man sie in gesalzenem Wasser weich, läßt sie erkalten und schneidet dann jede Schotte, nach dem Verhältnisse ihrer Größe, in 2, 3 auch 4 Stückchen. Hierauf legt man die geschnittenen Bohnen auf eine Salatschüssel, pfeffert und salzt sie noch, wenn's nöthig ist, und richtet, wie gewöhnlich, den Salat mit Essig und Del zu.

Citronensalat.

Von etlichen großen und saftigen Citronen wird die Schale ganz dünne abgeschält, dann auch die weiße Haut bis an das Mark. Dieses schneidet man auf eine Porzellan- oder Steingutplatte in Scheiben und bestreut diese stark mit Zucker auch mit etwas Zimmt. Die gelbe Citronenschale wird nun in halb fingerlange, möglichst schmale Streifen geschnitten, in einem Löffelvoll geläutertem Zucker ein wenig gekocht und auf die Citronenscheiben zierlich gelegt. Zu gebratenem Geflügel ist dieser Salat sehr gut. Man kann diesen Salat auch von süßen Pomeranzen machen und nur eine Citrone dazu thun, übrigens behandeln, wie oben gelehrt worden ist. Wenn man die Scheiben aus dem Mark, sowohl der Citronen als Pomeranzen, schneidet, muß man die Kerne herausnehmen und davon thun.

Endivien Salat.

Die gelben innern Blätter dieses Salats, werden fein geschnitten und eine Zeitlang in warmes Wasser gelegt, gewaschen, ausgeschwungen, sodann mit Salz, Pfeffer und Zucker bestreut; übrigens aber, wie anderer grüner Salat; mit gutem Essig und feinem Oele, von letzterem reichlich, angemacht. — Der Eichdoriensalat wird auf die nämliche Weise bereitet.

Felds oder Ackersalat, auch, Schaafmäulchen genannt.

Von den sogenannten Schaafmäulchensalat hat man auch eine Gattung die wild auf den Feldern, und die nämliche, die gesäet und in den Gärten gebauet wird; letztere ist zarter, doch kann man der erstern Art, durch ein wenig Anbrühen, nachhelfen. Die Behandlung ist wie bey jeder grünen Salatgattung. Hart gesottene Eyer, jedes in 4 Theile geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und auf diesen Salat gelegt, heben ihn sehr heraus und schmecken gut damit.

Gurken, oder Kukurernsalat.

Die Gurken werden geschält und in feine Scheiben gehobelt oder geschnitten, mit dem erforderlichen Salze bestreut, durcheinander geschwungen und eine Stunde stehen gelassen. — Nun läßt man das Wasser was selbst, ohne auf die geschnittenen Gurken zu drücken, ablaufen will, abfließen, bestreut den Salat mit Pfeffer, gießt Essig und Del darüber, mischt und giebt ihn zu Tische.

Man kann auch fein geschnittene und zuvor gefalzene Rettigscheiben unter den Gurkensalat mischen. Die zwey oder drey obersten und untersten Scheiben, weil sie gewöhnlich bitter sind, legt man zurücke.

Hopfensalat.

Das Untere von den Hopfen sprossen ober Reimen, so weit es hart ist, wird abgeschnitten und dann der Hopfen in gesalzenem Wasser weich gesotten. Das Wasser läßt man durch einen Seiber ablaufen und legt den Hopfen, wenn er kalt ist, in eine Salatschüssel, pfeffert und salzt ihn noch ein wenig. Nun wird in einem Löffchen Essig und Del untereinander gerührt und über den Hopfensalat gegossen, wieder abgeschüttet und wieder darüber gegossen; dies wiederholt man ein paarmal und trägt dann den Salat auf.

Der Spargelsalat wird auf die nämliche Art behandelt. Man schneidet die Spargeln unten gleich und schabt das harte Aeußere ab, bindet sie in Büschelchen und kocht sie in gesalzenem Wasser, doch nicht allzu weich. — Man läßt das Wasser ablaufen, legt die Spargeln in die Salatschüssel und so, daß die Köpfe einwärts sind, übrigens verfährt man, wie oben gelehrt worden.

Heringsalat.

Man wässert und häutet den Hering; hat er 2 Stunden im Wasser gelegen, so schneidet man solchen in Würfel. Dann schneidet man kalten Kalberbraten ebenfalls in Würfel, und thut Vorsborfer oder andere Aepfel, abgeschälet und gleichfalls in Würfel geschnitten, im

gleichen Kapern darunter. Dann wird Bann- oder Provenserbl und Weinessig darauf gegossen; alles recht durchgemengt und mit Pfeffer bestreut.

Heringssalat auf andere Art.

Man wäscht und putzt ein paar Heringe wie gewöhnlich, schneidet den untern breiten Theil des Bauchs der Länge nach eines halben Fingers breit hinweg, den Kopf und Schwanz ab und steckt jedem Kopf den Schwanz in das Maul. Nun schält man das Heringsfleisch auf beyden Seiten, der Länge nach, von dem Rückgrade, daß es zwey breite Streifen giebt. — Diese zwey Streifen schneidet man nochmal der Länge nach durch, wickelt jeden über den Finger zu einer Rolle auf, zieht aber vorher die kleinen Gräten, so viel möglich, heraus. Nun schneidet man aus einer Brücke oder Neunauge eben so lange Stücke, als die Heringrollen hoch sind, nimmt eine Platte und stellt die Hering- und Brückenstücke in der Runde herum, abwechselnd auf, so, daß ein Heringstück und dann ein Brückenstück neben einander zu stehen kommt; in die Mitte der Platte stellt man die Heringsköpfe. Hierauf macht man alles noch an den Heringrückgräten und abgeschnittenen Bauchstücken befindliche Fleisch rein ab, hackt dieses und ein hartgesottenes Ey fein und nebst etwas Zwiebeln, Petersillkraut und ein paar Bläse eingemachter rother Rüben untereinander

zu einer Fülle. Mit dieser füllt man die drey gerollten Heringstücke innen aus; zu dem, was von der Fülle übrig bleibt, nimmt man die Milch von den Heringen, zerklüppert diese mit Essig und Del und die Fülle darunter, übergießt sodann damit den Salat und trägt ihn auf. Man giebt ihn zum Rindfleisch.

Italienischer Salat.

Es ist dies eigentlich ein Olapodrida von einem Salate und wird gewöhnlich als eine Zwischenschüssel gegeben. Man pußt einen Hering gebrüht und schneidet ihn in kleine Stücken, eine Brücke oder Neunauge schneidet man eben so klein, imgleichen auch 6 Loth gewaschene und ausgegrätete Sardellen. Zugleich werden auch 8 Loth kalter Braten eben so klein geschnitten und mit 4 Loth Kapern, die man in der Mitte jede theilt, vermischt. Dies Alles stellt man beyseite und belegt nun den Rand einer flachen Schüssel, auf der man den Salat auftragen will, ringsherum mit schön rundgeschnittenen Scheiben von eingemachten rothen Salatrüben, auf diese legt man kleinere rundgeschnittene Scheiben von abgesotteneu Kartoffeln, salzt und pfeffert sie ein wenig und begießt sie behutsam mit Essig und Del. In die Platte legt man, bergförmig, die wohl untereinand gerührte Mischung des Hering, der Brücke, der Sardellen, des kalten Bratens und der Kapern. Hält die Milch oder den Kogen.

von Perling, das Abgeschnittene von den roten Rüben und Kartoffeln, einen geschälten und vom Kernhause befreiten Borsborfer Apfel und eine Zwiebel, recht klein, bestreut es ein wenig mit Pfeffer und rührt alles untereinander, unter Zugießung von Essig und Del zu einer Soose, die man, mit einem Löffel wohl vertheilt über den Salat gießt. Endlich wird der Salatberg mit in Scheiben geschnittenen Bricken oder Neunaugen, oder auch Angouillotti belegt und aufgetragen. Dieses Salat-Duopodrida ist für 8 Personen, als Zwischenspeise, hinlänglich; er dient auch zu gebratenem Hah als Salat selbst.

Kartoffelsalat. Salate von Kartoffeln finden sich mehrere unter dem Artikel Kartoffeln.

Karviol; oder Kästohlsalat.

Man nimmt gepugte kleine Karviolblumen mit den Stielen, wäscht und siedet sie im Salzwasser nur so weich, daß die Blumen nicht zerfallen, sondern ganz bleiben. Hierauf gießt man das siedende Wasser ab und kaltes daran, nimmt die Karviolblumen heraus und legt sie sichtlich auf einen Teller. Ferner verrührt man ein paar hartgefottene Eyerdottern mit ein paar Löffelvoll Del, pfeffert und salzt diese, schüttet erforderlichen Essig daran, rührt es untereinander zu einer Brühe an und schüttet diese

Über den Karviol. Wenn man einige der Karviolblumen, über Nacht in die Essigbrühe von eingemachten rothen Salatrüben legt, so färben sie sich und man kann dann den Karviolsalat dunkel melirt machen.

Kopfsalat.

Dieser ist der bekannteste und am meisten beliebte Salat, den man schon als Pflanze oder sogenannten jungen Gattenfalat verbraucht, so lange fort, bis er endlich sich in Köpfe schließt. Er wird rein verlesen, die äußern gelbbraunen und rauhen Blätter weggeputzt und nur die zarten Blättchen behalten. So wie der Salat gekopft ist, nimmt man die Köpfe, vierstelt diese und nimmt aber auch die zunächst daran befindlichen schönen gelben Blätter dazu. Man wäscht den Salat, einen wie den andern, ein paarmal recht sauber, legt ihn aus dem Wasser in eine Serviette, hält diese an den 4 Ecken wohl zusammen und schwingt ihn rein vom Wasser aus. Nun wird er in eine irdene Schüssel gethan, gesalzen, ein wenig klein geschnittene zarte Zwiebelröhren oder Schnittlauch, auch ein wenig Pfeffer darauf gestreut, mit Essig und Del, nach Erfordern, aber ja nicht zu viel, begossen, gemischt und dann zum Auftragen in die Salatschüssel gethan. — Der Kopfsalat kann auch, statt dem Oele, mit geräuchertem Speck bereitet werden. Wenn der Salat so weit hergerichtet ist, daß bloß noch

Essig und Del daran zu thun ist: so schneidet man Speck in Würfeln, brät sie in einem Pfännlein braungelb und sind sie, nebst dem ausgebratenen Schmalze, etwas verköhlt, so gießt man den Essig dazu und beydes, statt Essig und Del, über den Salat, der nun ebenfalls gemischt und dann in die Salatschüssel gebracht wird.

Krautsalat.

Man schneidet einen Krautkopf (roth oder weißes Kraut, dies gilt gleich) auf dem Krauthobel oder mit dem Messer in Blättern, fein, überstreuet das Geschnittene mit Salz, drückt es aufeinander und läßt es zugedeckt ein paar Stunden an einem warmen Orte stehen. Nun drückt man das Geschnittene aus, zupft es auseinander, streut ein wenig Pfeffer und kleingeschnittene Zwiebeln darauf und macht den Salat, gleich einem Gartensalat, mit Essig und Del gehörig an. Häufiger wird der Krautsalat warm gegeben. In diesem Falle wird er nach dem Schneiden bloß gesalzen; inmittelst Speck würflicht geschnitten und in einem Fußhaseh gelbbraun geröstet. Die Speckgrüthen nimmt man mit einem Schaumlöffel aus dem Hasen und setzt sie beyseite; dagegen wird nun der Krautsalat in dem Speckschmalze auf schwachen Kohlen nur wenig gedämpft und während dem Dämpfen mit einer hölzernen Gabel aufgerüstelt, damit er nicht gelb wird und sich nicht

am Boden anlegt. Ehe man den Salat ansieht, wird vorher noch der erforderliche Essig daran gegossen und noch ein paar Minuten mitgedämpft. Die zurückgesetzten Speckgrieben macht man heiß, pfeffert sie ein wenig und schüttet sie vertheilt über den angerichteten Salat. Mit Bratenfett jeder Art, hauptsächlich aber mit Gänfeschmalz, kann man den Krautsalat eben so gut, ja nach dem Geschmacks vieler noch besser, als mit Speck bereiten.

Neunaugen, oder Brickensalat.

Er wird gemacht, wie oben der Salat mit aufgerollten Heringen zu machen gelehrt wurde. Statt der Heringe, rollt man gespaltene Sardellen auf, schneidet die Neunaugen in Stücke und verfährt übrigens auf die nämliche Weise, wie vorher.

Döfsemäul-Salat.

Ein rein geputztes, im Salzwasser weich gekochtes Döfsemäul wird, weil es noch warm ist, von allen Schissem besetzt, dann läßt man es kalt werden. Hierauf wird es dünne geschnitten und mit klein geschnittenen Zwiebeln, Salz und Pfeffer bestreut und vermengt. Man legt es hierauf in einen doppelt glasierten Topf, gießt guten Essig darüber und bindet es zu. So wie man Salat davon übrig hat, nimmt man so viel auf einen Teller, als man zu brauchen glaubt, gießt gutes Del darüber und

giebt es hierauf, mit einigen Kapern vermischt, zu Tische.

Quittensalat

Die Quitten schält man, schneidet sie in 4 Theile und das Kernhäut heraus; setzt sie in einem Fußhasen, mit halb Wasser und Wein, einem Stüchken Zucker, ganzen Zimmt und Citronenschale, auf Kohlen, kocht sie weich und die Brühe kurz ein. Die Quittenschnitze werden nun auf einen Porzellanteller gelegt, das ganze Gewürz und die Citronenschale heraus genommen, die Brühe über die Quitten gegossen und sie so als Salat zu Tische geschickt. Sie gehören zu feiner Bräut. Zimmt und Citronenschale thut man fast mehr Erfolg an die Quitten, wenn sie schon halb fertig gekocht sind; diese Regel gilt bey allen Gewürzen, es verflüchtigt sich das Gewürzhafte und Feine nicht so sehr.

Rother oder Salatrüben-Salat.

Man kocht die rothen Rüben, deren man auch gelbe hat, so auch große gelbe oder Mohrrüben, im Wasser weich, schabt die Haut ab und schneidet sie in Scheiben. Dann nimmt man einen steinernen Hasen, bestreut den Boden desselben mit einer Mischung von klein geschnittenen Meerrettig, Salz, Pfeffer und Coriander, legt die geschnittenen Rüben schichtweise hinein und auf jede Schicht wieder von der

Mischung, sofort bis alles gar ist. Oben legt man etliche ganze Gewürznelken auf, beschüttet das Ganze mit Essig und bindet den Topf zu. Nach etlichen Tagen ist der Salat fertig und und brauchbar zu Rindfleisch und Braten. Jede Art Rüben muß, der Farbe wegen, für sich allein eingemacht werden.

Rußischer Salat.

Man wäscht Heringe rein ab, pugt sie sauber, wiegt sie mit samt den Gräten recht klein; nimmt sodann rohes Sauerkraut, drückt die Brühe davon gemächlich aus, wieget dasselbe auch klein, mischt den kleingewiegten Hering damit, thut Kapern dazu und gießt, nach Befinden, etwas Weinessig und Provenseröl daran; mischt alles wohl untereinander, läßt es gut durchziehen und trägt es dann kalt zu Tische. Man kann auch klein geschnittenen kalten Kalberbraten daran mischen, auch aus den Heringen den Rückgrat herausnehmen, welches besser seyn möchte.

Sardellen-Salat.

Dieser ist sehr einfach. Man wäscht die Sardellen, spaltet sie und nimmt den Rückgrat heraus, legt sie in der Runde auf einen Porzellanteller, streut viele gespaltene Kapern darauf und begießt den ganzen Salat mit wenig Essig und vielem Oele.

Schneckenalat.

Die Schnecken werden, wie gewöhnlich, in ihren Häusern, in kochendem gesalzenem Wasser zugelegt und weich gekocht. Man puht sie, legt sie auf einen Porzellanteller und erliche geschnittene Sardellen dazwischen. Nur streut man Kapern darauf, mischt Essig, Del, Pfeffer, ein wenig Salz und Senf, in einem Löffelchen untereinander gerührt und gießt es über die Schnecken, so ist der Salat fertig.

Storzonaersalat.

Man wäscht und schabt Storzonaerwurzel, legt sie, jede gleich nach dem Schaben, in warmes, mit ein wenig Mehl vermisches Wasser, damit sie weiß bleiben, siedet sie in gesalzenem Wasser weich, läßt sie erkalten und behandelt sie dann, wie der Hopfensalat behandelt wird.

Spargelsalat, s. bey Hopfensalat.

Zellerjesalat.

Die Zellerieknohlen werden gepuht, in Scheiben geschnitten und in siedendem gesalzenem Wasser, aber ja nicht zu weich gekocht. Das Wasser wird abgoffen und man läßt die Salatscheiben kalt werden, legt sie auf einen Teller und gießt Essig und Del darüber, streut auch etwas Salz und Pfeffer darauf.

Zwetschgensalat.

Man nimmt ungefähr 30 bis 40 Stücke frische Zwetschgen, legt solche in eine Schüssel und gießt siedendes Wasser darüber, damit man sie schälen kann. Man spaltet die Zwetschgen und nimmt die Kerne heraus; legt die halben Zwetschgen in einen Fußhafen, ein Gläschen Wein daran, fügt später Zucker und Zimmt bey und kocht sie langsam, aber nicht lange. Nun nimmt man sie aus dem Hafen, kocht die Soose kurz ein und gießt sie über die Zwetschgen. Wenn man geschälte trockene Zwetschgen oder Brunellen nimmt und eben so verfährt, so kommt man kürzer und besser zum Ziele, als mit den frischen Zwetschen. Man erspart das Abschälen, Auskernen und vermeidet das Verschöthen. Brunellen kann man auch das ganze Jahr hindurch haben, frische Zwetschgen aber nicht. — So weit wären nun die eigentlichen Salate abgehandelt; nun folgen noch etliche Salat-Gemüse.

Salat als Gemüse.

Man puht und wäscht den Salat rein und läßt ihn in gesalznen Wasser ein wenig übersieden, dann in einem Durchschlag abseihen. — In einem Fußhafen läßt man Abschöpf Fett zerfließen, bringt den Salat darcin und läßt ihn ein wenig dünsten, stäubt ein wenig Mehl daran und läßt ihn wieder etwas dünsten; gießt endlich die nöthige gute Fleischbrühe daran und

läßt ihn ganz auskochen. Man giebt ihn als Fein oder mit gebackenen Hühnern, oder mit Bratwürsten auf die Tafel. Zu jung muß man den Salat nicht zum Kochen nehmen, sondern erst wenn man merkt, daß sich die Köpfe zum Ausschließen anlassen wollen. Zu weich darf man ihn auch nicht kochen, und zum Gewürze nimmt man bloß Pfeffer und Ingwer.

Gefüllter Salat.

Hierzu muß man die größten Köpfe aussuchen und ist der Bolognesersalat der beste dazu. Man kocht die hergerichteten Salatköpfe in gesalzenem siedenden Wasser nur ein paar Minuten, legt sie dann in einen Sieber und läßt sie mit kaltem Wasser ab. Nun legt man die Köpfe in eine flache Schüssel, blättert sie vorsichtig auf, nimmt das Herz heraus, hackt dieses mit klein geschnittenen Zwiebeln und dämpftes im Butter. Die Fülle wird wie die zu einem gefüllten Kraut gemacht, die Salatköpfe damit gefüllt und mit Zwirnfaden übers Kreuz gebunden. Sodach legt man die gefüllten Salatköpfe in einen flachen Topf neben einander, begießt sie mit siedender Fleischbrühe, aber nicht zu viel und laßt sie nur eine gute halbe Stunde kochen. Kurz vor dem Anrichten wird etwas Mehl in Butter gelb geröstet, mit der Salatbrühe angerührt, gewürzt und gesalzen, auch etwas Krebsbutter daran gethan.

Gefüllter Salat mit Gemüse.

Man nehme kalbernes Fleisch mit frischem Fette, Petersilkrant und Citronenschale auf ein Brett, salze es ein wenig, wiege es klein, rühre Eyerdotter darunter; nehme dann ein paar Häupter Salat, wasche die sauber und lße die Blätter von einander, fange in der Mitte bey dem Herz an zu füllen, so, daß auf jedes Blatt schon dünne die Fülle aufgestrichen wird. Die Blätter werden wieder zusammen gelegt, daß jeder Kopf rund wird, wie eine Kugel. Nach diesen binde man sie in ein Tuch, lege sie in Fleischbrühe und lasse sie $3\frac{1}{4}$ Stunde kochen, nehme den Salat heraus, bestreiche die Schüssel mit Butter, lege den Salat darauf, mache 6 oder 8 Theile daraus und lege ihn rund um die Schüssel. Lasse in einem Zuckersafen Ahornzucker zerfließen und einen Löffelvoll Mehl darin gelbbraun werden, gieße ein wenig von der Brühe daran, worin der Salat gekocht wurde, rühre etwas Citronenschitzchen, Muskatennuß und Salz darunter und lasse es nochmal aufkochen, gieße die Brühe über den Salat und trage ihn auf.

Gefüllter Endiviansalat.

Man kocht Endiviansalat, so viel man braucht, selbt ihn rein ab, läßt ihn kalt werden, schneidet die Stauden mitten von einander, doch nicht gar durch, macht eine Fülle von Kalbfleisch, Lebern, drey Eiern, Salz und et-

ner in Milch eingeweichten und wieder wohl ausgedrückten Semmel. Die Fülle rührt man an, gießt etwas Milchrahm dazu, streicht sie auf den Salat, bindet ihn wieder zusammen, thut sodann in einen Fußhasen 3 gute Speckscheiben, legt den Salat hinein und deckt ihn zu, und läßt ihn langsam auf dem Kohlenfeuer dünsten. Wenn er fertig ist, so richtet man ihn auf die Schüssel, auf welcher man ihn auftragen will, an, macht eine gute Buttersoose darüber, gießt etwas von der Brühe dazu, worin der Salat gedünstet hat, und läßt das Ganze nochmal aufsieden. An Fasttagen werden Fisch- und Krebsfleisch genommen, und statt dem Speck, Butter.

Hopfensalat als Gemüse zu kochen. f. m. unter dem Artikel Hopfen, wo auch noch eine Bereitungsart des Hopfensalats steht.

Kukurbern oder Gurken, gekocht und eingemacht, siehe man unter dem Artikel Gurken.

Gesulzter Italienscher oder auch
Heringsalat.

Man nimmt ein Achtelmaas Wein, ebenso viel Wasser und etwas mehr als eine Achtelmaas Weinessig, setzt diesen ein wenig gestoffene Gewürznelken, Zimmt, Pfeffer und Ingwer bey. Dgt. von einer Citrone die Schale

und etliche Rosmarin- und Lorbeerblätter bey und läßt das Ganze ein paar Minuten auffkochen. Nun gießt man 1 Loth in kochendem Wasser rein aufgelöste Hausenblase dazu und probirt, ob es sich salzt; geschieht dies nicht, so muß man noch Hausenblasen-Auflösung dazu gießen. Nun gießt man die Sulze halb in einem Mordel und schüttet den Italienschen oder den Heringsalat, jedoch ohne Essig und Del, darauf, die übrige Sulze darüber und läßt alles an einem kalten Orte anziehen. Einen Karpfen oder andern Fisch kann man auch auf die nämliche Art salzen; man siedet ihn hierzu vorher blan ab.

Salm. Ein großer und köstlicher Fisch, den uns die großen norddeutschen Flüsse am besten liefern. Nach Südteutschland kommt er meist geduchert und heißt dann Lachs; schon den, den wir frisch erhalten, bekommen wir gesalzen. Die Donau hat einen großen Fisch, den man Hugen auch an einigen Orten Rottfisch nennet, der frisch vollkommen so gut, wie der Salm ist. Bey dem Artikel Lachs stehen schon etliche Zubereitungsarten; hier trage ich unter Salm noch ein paar nach, die auch auf Hugen und Hausen anwendbar sind.

Salm zu sieden.

Der Salm muß frisch oder nicht lang gesalzen seyn; im letztern Falle wird er ein paar

Tagelang ausgewässert. Man setzt dann, in einem wie in dem andern Fall, die Stücke mit halb Wein und halb Essig und Wasser zu, salzt noch ein wenig, fügt ein paar Zwiebeln, Lorbeerblätter, eine halbe Citrone, etliche gequetschte Wachholderbeeren und einen Pfefferkorn Kräuterpulver bey. Erst siedet man die Eingegen, ohne den Fisch, in dem Wein etc., dann erst legt man die Fischstücke dazu und läßt die See nur so lange mitkochen, als man ein Ey hart siedet. So kann man den Salm warm in eigener Soose, oder auch in einer Buttersoose, zu Tische geben. Setzt man ihn kalt auf, so giebt man Essig und Del dazu. In der Brühhe, worin der Fisch gesotten worden ist, hält er sich 8 bis 10 Tage lang gut, wenn man ihn in den Kessel setzt.

Salm gebraten.

Der Salm wird in Stücken geschnitten, rein abgewaschen und mit einem Tuche abgetrocknet. Alsdann wird er mit Butter bestrichen, mit Muskatennuß bestreut und auf Kohlen auf dem Roste gebraten. — Die Brühhe wird auf folgende Art gemacht: Man nimmt zwölf bis 14 Sardellen, welche man fein hackt und sie in zwey Tassen Wasser und einem Stückchen Butter aufkochen läßt und über den Fisch anrichtet. Wenn dieser Fisch recht zubereitet wird, so schmeckt er sehr gut. Die Sardellen müssen gewaschen und ausgegrätet werden.

Salmi, s. Bernhardiner Salmi.

Salzkumern, s. Gurken.

Sandtorre, s. unter Torten.

Sardellenkuchen, s. m. bey Austernkuchen.

Sardellensoose, s. unter Soosen.

Sardellensuppe, s. unter Suppen.

Sardellensalat, s. m. unter Salat.

Sardellen auf allerley Art zuzurichten.

Wenn man die Sardellen nicht gern salzig essen will, so legt man sie in Milch, das mit sich das Salz ausziehe. Hernach ziehet man von beyden Seiten das Fleisch von den Gräten und gießt Del darüber. Oder: man fetet sie auch und gebraucht sie zu vielerley Brühen und Gerichten; so wie auch zu den Füllern des Geflügels, welches man am Spiese hat, wie auch zu den Spanferkeln und zu den Füllen der Fische. Ingleichen auch zu Suppen und hauptsächlich zu den pikanten Soosen, wie unter diesen Namen zu sehen ist. Wenn keine Sardellen zu haben sind, so müssen frische Heringe die Stellvertreter derselben machen.

Sauerkraut.

Man setze gutes und reines Sauerkraut mit kaltem Wasser zum Feuer, salze es und

laßt es 2 Stunden lang kochen. Nun läßt man Abschöpf; Gänse- oder schweinerneß Bratenfett in einem Tiegel heiß werden, stäubt ein wenig Mehl daran und läßt es gelbbraun anlaufen; die Zwiebeln haben kann man auch kleingeschnittene Zwiebeln darunter röhren, gießt gute Fleischbrühe daran, und darn das Kraut samt einiger Brühe, worin es gekochet hat. — Ist sie zu sauer, so mußte sie zum Theil oder ganz weggegossen werden, wogegen desto mehr Fleischbrühe genommen werden mußte. Nun röhrt man noch ein wenig Bratenbrühe oder Gänsefett daran, wenn man sie hat und läßt es gut aufkochen. Man giebt kalte Würste, Schinken und dergleichen darauf, oder setzt sie besonders mit auf. Es ist auch noch zu beobachten: daß, wenn das Kraut noch neu und nicht zu sauer ist, es mit kaltem Wasser und Fleischbrühe zugefetzt wird; ist es aber schon alt und sehr sauer, so wird es vorher aus frischem Wasser ein wenig ausgefetzt und mit kaltem Wasser alleine zugefetzt. Anhaltend muß das Feuer brennen, damit das Kraut bald kocht; es ist auch gut, wenn man das Schmalz gleich dazu thut, das Kraut kocht sich weicher. — Wenn das Kraut eine Stunde gekocht hat, wird das Fleisch, wenn man welches mitkochen will, hineingelegt. Wenn sich die Brühe eingekochet hat, muß man Fleischbrühe nachgießen. Einige gute frische Apfelschnitze gegen die Letzte mitgekocht, sind eine Viertelstunde vor

Sauerkraut, gedünstet und gefüllt. 697

Dem Antikisten ein Glas Wein in das Kraut geschüttet, macht dasselbe angenehme, schmackhaft und kräftig.

Sauerkraut, gedünstet und gefüllt.

Man dünstet das Kraut, wie vorhergehendes, schneidet Kalb-, Kapaun- und Schweinefleisch, Schinken und dergleichen übrig gebliebenes Fleisch, dann Peterkillkraut und Citrouenschnitzchen auf einem Brett, fügt eine in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, auch ein wenig Muskatennuß, Pfeffer und Salz hinzu und wiegt es klein. Dies bringt man in eine Schüssel, schlägt, nach Proportion, Eyer daran, damit es eine Fülle, wie abgetriebener Knodeltaig wird; bestreut ein Brett mit getriebenen Semmelbröseln, bringt die Fülle darauf, wickelt dieselbe aus und wickelt den Plag wie eine Wurst zusammen und bäckt diese im heißen Schmalz. Aus dieser Wurst schneidet man runde halb fingerdicke Blöße, bäckt in eben demselben Schmalze fingergroße Semmelschnitze, läßt in einem Tiegel Butter zerfließen und bestreut den Boden desselben mit Semmelmehl, belegt dies ganz dünne mit Kraut, und darauf Wurstblöße, gebackene Semmelschnitze, und ein wenig sauren Rahm; dann wieder Kraut, Wurstblöße, gebackene Semmel- und Schinkenschnitze, Rahm und so fort, bis es gar ist. Nun deckt man den Tiegel zu, schürt unten und oben Glut und läßt alles langsam fer-

Es kochen. Setzt es dann umgedreht auf den zum Auftragen bestimmte Schüssel und garnirt es oben mit Bratwürsten oder auch mit Schweinsknigeln.

Gefülltes oder Fasten-Sauerkraut.

Man läßt in einem Tegel Butter zerfließen und gestoßenen Zucker darin schön braun werden, bringt dann das Kraut hinein und dünstet es; stäubt 2 Löffelvoll Mehl daran, läßt es noch ein wenig dünsten, gießt Erbsenbrühe daran und läßt es fertig kochen. — Indessen schneidet man aus einem gewässerten Hering und aus einem Hechte kleine, schmale Stückchen, salzt die letztern, wendelt sie im Mehl um und bäckt sie aus dem Schmalz. Nun röstet man Semmelbröseln in Schmalz, streicht einen Fußhafen mit Butter aus und bestreut ihn mit Semmelmehl; bringt eine fingersdicke Lage von dem gedünsteten Kraut darein und einen Löffelvoll sauren Rahm darauf, streut ein wenig geröstete Semmelbröseln darüber, auch ein wenig von den gebackenen Fischen und Krebschwänzchen, dann wieder eine solche Lage von dem Kraut, Rahm und Semmelbröseln und so fort bis es gar ist. In die Mitte aber muß man ein paar ganze gebackene Karpfensmilch bringen. Nun deckt man es zu, schürt unten und oben Blut und läßt es kochen, aber nicht anbrennen. Ist es fertig, so stürzt man es auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel,

Sauerkraut mit Stockfisch. 699

Das Untere oben auf und bringt es sodann zu Tische.

Sauerkraut mit Stockfisch und Hering gefüllt.

Man kocht das Kraut wie gewöhnliches Fastenkraut, legt den Stockfisch in gesalzenes kochendes Wasser und läßt ihn wenig kochen, bis er sich blättert. Man seigt das Wasser ab, grüdet den Fisch aus in eine Schüssel und läßt in einem Pfännchen Schmalz heiß werden. — Nun rührt man klein geschnittene Zwiebel, Pfeffer und Semmelmehl darunter, läßt dies gelbbraun werden und gießt es über den Stockfisch, auch noch ein wenig Erbsenbrühe, damit es saftig bleibt. Jetzt zieht man ein paar vorher gewässerten Heringen die Haut ab, schneidet die Abpfe und Flossen weg und pugt das Uebrige sauber, bäckt sie im heißen Schmalz schdu braun, schneidet sie in längliche Stücke, richtet eine Lage von dem gekochten Kraut in die zum Auftragen bestimmte Schüssel, dann eine dünne Lage Stockfisch und Hering, dann wieder Kraut und so ferner, bis es gar ist, mitunter auch ein wenig Stockfischbrühe, damit es saftig bleibt. Oben auf kann man es, nach Belieben, mit Fisch- oder Krebswürstchen, Fischcarbonaden oder dergleichen zieren.

Schafffleisch, f. m. Hammels- und Lammfleisch.

Schalotten, f. Chalotten.

Schampionen, f. m. Champignons.

Schaum, f. b. Eiern. und b. Schnee.

Scheele, f. Gefalztes oder Gese.

Schinken zu salzen und zu räuchern.

Man muß aus den Schinken unten die Schlußbeine nicht herausnehmen, auch nicht aufschneiden. Wenn man vier Schinken, etwas Bauchspeck, wie auch die Seitenstücke zusammen nehmen und einsalzen kann, so ist es besser, dann nimmt man einen Theil Salpeter und sieben Theile Salz, reibt das Fleisch wohl damit durch, zumal an den Orten, wo die Knochen sind, legt es in den Fleischkübel fest zusammen, daß es keine Lücken dazwischen giebt und preßt es, so viel als möglich, bezießt es auch, wenn es keine Brühe gegeben hat, fleisig. Wenn das Fleisch 3 Wochen gelegen hat, so nimmt man es heraus, läßt es ein wenig abtrocknen, stößt einigen Pfeffer grob und bestreuet damit die Orte, wo die Knochen oder sonst Öffnungen sind, hängt es in den Schlot oder in eine Rauchkammer, und räuchert es anfänglich bey gelindem Rauche, denn sonst trocknet es zu sehr aus, und nimmt einen übeln Geschmack an. Wenn das Fleisch 8 Tage im Rauche gehangen hat, so kann man den Rauch verstärken und es noch 8 Tage hängen lassen.

Wenn es gut ist, so hänge man es an einen kühlen Ort, denn sonst wird der Speck gelb. Das Fleisch wird mehrere Tage eher aus dem Rauche genommen, als die Schinken, man läßt es auch, so wie den Speck, nicht so lange im Salze. Den Speck unwickelt man mit Papier und stopft in dieselbe mit einer Gabel Löcher, ehe man ihn in den Rauch hängt.

Wenn man lieber geräuchertes Fleisch kaufen, als selbst welches räuchern will, so muß man Folgendes merken: Au gut geräuchertem Schweinefleisch fühlt sich das Fette verb an und hat ein rötliches Ansehen, das Magere aber ist gut gefärbt und liegt dicht am Knochen an. Wenn man au dem magern die geringsten gelben Streifen findet: so ist das Fleisch entweder schon schimmlicht, oder wird es doch bald werden. Wenn geräuchertes Schweinefleisch jung ist, so ist die Schwarte dünn; sie ist aber dicker, je älter es ist. Wenn man Schinken auswählen will: so fährt man mit einem Messer dem Schinken unter den Knochen, und riecht alsdann an das Messer. Ist der Schinken gut, so wird es einen angenehmen Geruch haben. Ist hingegen das Messer schmierig, und hat es einen widrigen Geruch, so muß man den Schinken nicht kaufen. Gemeiniglich sind die kleinen Schinken die besten. Bey dem Einsalzen will ich noch besonders bemerken: daß man recht trocknes Salz nimmt; zu 28 Loth Salz 4 Lth. Salpeter; diese beyden Gegenstände recht un-

tereinander mischt, die Schinken und das Fleisch rüchrig und an allen Stellen damit einreibt; auch nach 3 oder 4 Tagen ein paar Handvoll Salz in einer Maas Wasser sieben läßt und, wenn es kalt ist, über das Fleisch und die Schinken gießt. Der Fleischkabel muß unten ein Loch mit einem Spunde oder Zapfen haben, wodurch man die Brühe von dem Salzfleisch abzapfen und oben wieder darüber gießt. Dieses Uebers gießen muß von Zeit zu Zeit, alle 2 oder 3 Tage, wiederholt werden.

Schinken zu kochen.

Der Schinken, er mag gesotten oder gebacken werden, wird über Nacht in kaltes Wasser gelegt, dann mit heißem Wasser, worin man Kleien gethan hat, sauber gewaschen. Man setzt ihn in einen Hasen, in kaltem Wasser zum Feuer, wirft ein paar Pfundvoll Ardnereipulver daran und läßt ihn stehen, bis er zu kochen anfängt. Nun stellt man den Hasen zurück und läßt ihn nur heiß bleiben, aber nicht mehr kochen. Wenn der Schinken groß ist, so kann er wohl einen halben Tag stehen, bis er weich wird. Dies bemerkt man daran, wenn sich die Haut gerne los macht, dann ist er auch fertig. Soll der Schinken ganz auf den Tisch kommen, so wird die Schwarte gehörig abgelöst und aufgewickelt, der Knochen aber mit zierlich ausgeschnittenem Papier umwickelt. Der Schinken selbst wird mit Pfeffer

Schinken auf dem Roste — gebacken. 643

und Gewürzen bestreut. — Der in Brodteig eingeschlagene und in dem Backofen sodann 3 Stunden lang gebackene Schinken wird, wenn er etwas erkaltet ist, aus dem Brodüberzug genommen und dann eben so behandelt, damit der gestirbt. Jeder Bäcker weiß, wie er seinen Schinken mit Teig zu überziehen und zu backen hat.

Schinken auf dem Roste gebraten.

Man schneidet Scheiben von einem rohen, aber von einem gekochten und wieder kalt gewordenen Schinken, bestreicht sie mit Butter, legt sie auf den Rost, oder auch in eine Kasserole und bestreut sie, wenn sie heiß geworden sind, mit Pfeffer. Man ist sie mit Salat, auch mit Essig und Pfeffer, oder mit Saff. Vom rohen Schinken geschnitten, werden die Scheiben besser; überhaupt aber muß bey dem Braten genau darauf gesehen werden, daß die Schinkenscheiben saftig bleiben und nicht trocken und rauh werden.

Schinken (panirt) angeschlagen oder gebacken.

Einen Schinken von einem frisch geschlachteten Schweine thut man in kochendes Wasser und läßt ihn einmal aufkochen, nimmt ihn dann heraus, zieht die Haut ab, und salzt solchen mit Salz und Salpeter, so viel dazu nöthig ist, ein. Wenn er zwey Tage gelegen, wird

er mit beliebigem Gewürze in Wasser weich gekocht. Nun legt man ihn in eine Pfanne, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, mischt geriebenes Brod, Zimmt, etwas Zucker, Citronenschalen und Ingwer durcheinander, belegt den Schinken dick damit, reibt über das Belegte noch ein wenig Zucker oder überstreicht es mit zerlassener Butter und bäckt den Schinken im Back- oder Bratofen.

Die Brühe, die man in die Schüssel unter den Schinken giebt, wird von Kirsch- oder Pflaumenmus, Citronenschalen, Melken, Zucker, Pfeffer, Wein und etwas Wasser gemacht. Eine wilde Schwedenskeule, oder ein Hiesiges von Kochwildpret, wenn es 8 Tage in Essig gelegen, werden auf eben diese Art zubereitet. Auch Rindfleisch kann so behandelt werden, zu diesem giebt man dann eine Sardellenbrühe.

Schlangentorte, s. Torte.

Schlehen zuzurichten auf mehrerley Art.

Man reibet die Schlehen mit Salz ab, öffnet sie und nimmet sie aus; hernach schneidet man sie in Stücke und fritassirt sie, eben so, wie die jungen Hühner, und streuet zuletzt etwas geriebenes Eyerdotter darüber.

Auch gebraucht man die Schlehen zu allerhand Fischgebäckem, weil sie selbiges, wegen ihrer Fettigkeit wohlschmeckend machen. Insgleichen kann man die Schlehen in einer Pfau-

Schleyen mit Speck — blau gesotten. 605

mit Butter, oder auch auf dem Roste braten, und sie erleiden im Uebrigen alle Kochbehandlungen, die man bey der Nalraupe oder der Quappe (m. s. diese) anwendet. — Da die Schleye mit einem dinnen Schleim überzogen ist, so muß man sie, nachdem man sie gesalzt hat, mit Salz tüchtig abreiben.

Schleyen mit Speck und Zwiebel.

Die zum Kochen hergerichteten Schleyen werden im Salzwasser mit kleinen Zwiebeln abgekocht. Inzwischen röstet man einen ziemlichen Theil geschnittene Zwiebeln in Speck, streut Mehl daran und läßt dieses auch gelb rösten, rührt nun alles mit Essig und Fleischbrühe an, thut Pfeffer, Ingwer und Kräuterpulver daran und läßt dies alles mit aufkochen. Man giebt eine Sardellensuppe dazu, die man mit der eigenen Gasse, worinnen die Schleyen gekocht wurden, vermischt.

Schleyen blau gesotten.

Die Schleyen werden getödtet, geöffnet von einander getheilt und aus jedem Theile zwey oder drey Stücke gemacht. Dann nimmt man drey Theile Essig und einen Theil Wasser; salzt es so viel nöthig ist; legt den Fisch zuerst in den Essig, nach einiger Zeit gießt man das Wasser hinzu, und läßt ihn fertig kochen. — Beym Abnehmen besprengt man ihn mit etwas kaltem Wasser und legt gleich, damit der Dampf

nicht verbräunt, einen Bogen Papier darüber. Nach 10 Minuten richtet man an und garicht den Fisch mit grüner Petersilie und giebt Essig und Del dazu.

Schmalzpastete, ist eine Pastete von mürben Hefentaig, verfertigt, darinnen man mancherley Gegenstände aufstücken kann. S. f. das Mehrere unter dem Artikel Pasteten.

Schmarollen.

In $\frac{1}{4}$ Maas Milch werden 2 Loth Butter gekocht und dann so viel Mehl dazeln gerührt, daß es ein fester Taig wird. Diesen Taig gleßt man in eine Pfanne und rührt ihn darinnen über dem Feuer so lange um, bis er sich von der Pfanne ablöset. Nun schüttet man ihn in eine Schüssel, salzt ihn ein wenig und rührt nach und nach so viele Eyer daran, bis der Taig einem dicken Spazentaig ähnlich wird. Nun macht man Fleischbrühe in einem Kupferkessel siedend, salzt sie auch ein wenig, legt mit einem blechernen Löffel, den man öfters in die Fleischbrühe tunkt, aus dem Taige kleine Spätzchen in die siedende Fleischbrühe, deckt sie ein wenig zu und richtet sie, so bald sie anfangen in der Brühe in die Höhe zu steigen, kurz darauf an. Die Schmarollen dienen als eine Art Suppe.

Schnee von süßem Rahm. Schnecken. 1607

Schnee über Schanm von süßem
Rahm.

Eine halbe Maas guter süßer Rahm wird
in eine Schüssel gehan, 2 Eßlöffel voll Oranges
blüthenwasser zugesetzt und mit beliebigem Zu-
saze von gestossenem Zucker, mit einem Schnees-
besen oder Schokoladequirl so lange geschlagen,
bis es einen schneeähnlichen Schaum giebt. —
Man schneidet inzwischen Biskait, Anisbrod,
oder Milchbrod von dem die Rinde abgerieben
wird, in kleine Schnitten, legt diese auf eine
Platte, überstreuet sie mit gestossenen gerbsteten
Mandeln, thut den Schaum, welcher inimers
fort gerührt werden muß, mit einem Schan-
tloffel darauf und trägt hernach die Platte
verzäglich auf.

Schnee, Everschnee, s. unt. Epern.

Schneehühner, s. m. bey Auerhahn.

Schnecken. Sie sind kein ganz unwich-
tiger Gegenstand in der Küche und finden sich
vielen Liebhaber an der Tafel. Man kauft sie
im Spätherbste, wenn sie sich eingebaut haben,
schlachtet sie nebeneinander in eine Kiste oder
Kästchen, alle so, daß die zugebantten Deckel
oder Schilde in die Höhe stehen und bestreuet
jede Schicht mit guten Haber reichlich, bedeckt
auch die oberste Schicht mit Haber, daß von
den Schnecken nichts mehr zu sehen ist. Das
Gefäß bedeckt man mit einem einfachen Lein-

nen Tuch, damit die Schnecken Luft haben und setzt es an einen Ort, wohin es nicht friert. Hieraus holt man die Schnecken vom Anfange des Novembers bis Anfangs März zum kochen.

Schnecken zu kochen.

Man setzt sie in siedendem Wasser mit Salz und einer Handvoll reiner Asche zu und läßt sie kochen, bis sich an einigen die Häuser durch Abspringung der Deckel öffnen. Nun gießt man das Wasser ab, schüttet die Schnecken aus dem Topfe in eine Schüssel und zieht, vermittelst einer zweyzänkigen Gabel, einen Schnecken um den andern heraus. Das hintere Theil, oder Schwanz, wird weggethan und die schwarze Haut, die über den Leib liegt, weggezogen, auch vorne am Kopfe ein wenig von dem zähen Kranze abgeschnitten. Die Schnecken werden jetzt in warmen Salzwasser abgewaschen, dann in einen Fußhafen gethan, klein geschnittene Sardellen, Schalotten, Kräuterpulver und ein wenig Senimelmehl und Salz zugesetzt und zusammen in Butter gedämpft. Man gießt auch einen Schöpfstößelvoll Fleischbrühe daran und läßt sie nur eine Viertelstunde kochen, dann sind sie fertig. Sie geben auf der Tafel ein Zwischenessen und man rechnet auf die Person 6 oder 7 Schnecken. Die eben beschriebene Zubereitung ist auf 30 Stücke gesottene Schnecken berechnet, man hat dazu, zum Dämpfen, 4 Loth Butter, 2 Loth Sardellen, und einen klei-

men: Pfefferkorn, Kräuterpulver, nebst, alles an-
 dere nach Ermessen. — Man macht auch die
 Schnecken in einer Majoranfosse; in diesem
 Falle bleibt die vorbeschriebene Behandlung, nur
 statt dem Kräuterpulver und den Sardellen wird
 gestoßener Ingwer, Muskatblüthe und fein
 geriebener Majoran zugesetzt. — Auch in einer
 Rahmfosse bereitet man die Schnecken. Es
 bleibt ebenfalls die erstbeschriebene Behandlung;
 nur statt den Sardellen, dem Kräuterpulver und
 Semmelnehl, wird die Fleischbrühe mit saurem
 Rahm abgequirlt, Lorbeerblätter, Citronenschale
 und Kapern zugesetzt. Man pfeffert die Sop-
 se ein wenig und zieht sie, bey dem Anrichten,
 mit ein paar Eyerdottern ab.

Schnecken, gebraten.

Die Schnecken werden hierzu, wie oben
 schon gelehrt worden ist, gesotten, gepuzt und
 vorgerichtet. Man macht dazu folgende Fülle.
 Zu 30 Schnecken nimmt man 6 Loth Butter,
 4 Loth Sardellen, und die fein geschnittene
 Schale einer halben Citrone, nebst etwas ge-
 stoßener Muskatblüthe und ein wenig Salz.
 Mit dem leicht abgerührten Butter vermischt
 man die gereinigten, ausgegräteten und kleb-
 gehackten Sardellen und übrige Sachen zu einer
 Fülle oder Farsch. Nun muß man wohlgepuzte
 und gereinigte leere Schneckenhäuser haben, in
 jedes dieser Schneckenhäuser thut man einen
 Kaffeelöffelvoll von der Fülle, einen Schnecken

Darauf und wieder etwas Fülle, streicht es mit einem Messer gleich und streut ein wenig Semelmehl darauf. Wenn die Schnecken alle gefüllt sind, legt man sie nebeneinander auf ein Blech und brät sie im Ofen eine Viertelstunde lang, so sind sie fertig.

Dieser Umständlichkeit und den mühsamen Geschäfte des Schneckenhäuses auszuweichen und die Farse besser zusammen zu halten, hat man jetzt eigene, niedere, runde Töpfchen, von Porzellan, Steingut, oder hübscher Töpferarbeit, die einen Deckel haben, auf welchem eine Schnecke, zierlich aus ihrem Hause hervorsehend, angebracht ist. Diese Töpfchen sind nur so groß, daß etwa 8 gepuzte Schnecken, mit dazu gehöriger Farse, geräumig Platz haben. In diese Töpfchen nun legt man in jedes 6 oder 7 der hergerichteten Schnecken, thut auf jeden Schnecken einen vollen Löffel Toffelvoll Farse darauf und darüber, setzt die Töpfchen auf's Blech und läßt sie, unzugedeckt, backen oder braten, nur eine volle Viertelstunde lang. Zum Auftragen werden die Töpfchen mit ihren Deckeln bedeckt, auf eine dreiseitige Platte gestellt und so servirt. — Man kann auch in diese Töpfchen jede Art gelächter und salziger Schnecken mit ihrer Soose thun und anrichten und auf eine Platte gehet auftragen; gewöhnlich rechnet man auf jede Person ein Töpfchen.

Schneckenpotage.

Die Schnecken werden nur wenig gekocht, bloß so viel, daß man sie aus den Häusern ziehen und gehörig puzen kann. So wie sie gepuzt sind, legt man sie in einen Fußhafen, gießt Provenserbil, Wein- und Weinessig, nebst ein wenig Fleischbrühe darüber und läßt sie darin eine halbe Stunde kochen oder dämpfen; gewürzt werden sie mit Salz und Kräutern, besser noch Ragoupulver. In die Schüssel legt man gerbstete oder gebähete Semmelschnitten, die man vorher ein wenig in warmer Fleischbrühe eingeweicht hat und richtet die Schnecken darüber als Suppe an. Die Franzosen nennen diese Suppe une Potage d'escargots und machen ein großes Wesen daraus; in Teutschland liebt man das Del in den Suppen nicht und nimmt statt dessen Butter, was auch wohl besser schmeckt.

Die Schnecken können übrigens zu allen Füllungen, dannoch auch zu Rastriolen, Maulschaschen u. s. w., verwendet werden; sie dienen unter die Italienischen, Bricken-, Sardellen-, Herings- und Kartoffelsalate und in zusammengesetzte Suppen, sind auch bekanntlich eine Faserweise; man kann sie nicht minder, gleich jungen Hühnern, fritassiren. Zu allen Zubereitungen müssen sie vorher gekocht und wohl gereinigt seyn.

612 Schnepfen zu braten — Ragou.

Schnepfen zu braten.

Die Schnepfen werden gerupft, und gewaschen, aber nicht ausgenommen, und dann an den Spieß gesteckt, wo sie gleich mit Butter begossen werden. In die Pfanne werden Semmelscheiben gelegt, auf welche der Saft aus den Schnepfen tropfeln muß. Sie müssen wohl in Acht genommen werden, daß sie festsig bleiben. Das Beste zu erzielen ist es gut, wenn man die Brust der Schnepfen mit Speckscheiben belegt und ein mit Butter bestrichenenes Papier darüber bindet, das man kurz vor dem Anrichten wegnimmt. Brät man die Schnepfen ausgenommen, so reibt man sie außen mit Pfeffer, Salz und gestoßenen Gewürznelken ein, was auch bey den unausgenommenen zu empfehlen ist. Das Eingeweide von den Schnepfens, mit Ausnahme des Kropfs und des Magens, wird klein gehackt, mit geröstetem Semmelmehl, Salz und Gewürz, mit ein wenig Wein und einem Eydotter zu einer Fülle angerührt und halbfingersbreite auf Beckenschnitten gestrichen und in zerklüppertem Ey eingekunkt, aus heißem Schmalz gelb gebacken. — Diese Schnitten legt man, wenn die Schnepfen angerichtet sind, um diese herum und gießt die Brühe aus der Bratpfanne von den Schnepfen darüber.

Schnepfen Ragou.

Man schneidet die Schnepfen in 4 Theile,

Schnepfen in einer Soose. 613

und kühlt das Inwendige heraus zu einer Verdickung, thut die Schnepfen in einen Fußhafen mit Champignons oder Trüffeln, welches zusämen in Spect gedünstet wird, gießt gute Fleischbrühe dargn, wärzt alles wohl, gießt dann noch zwey Gläser Wein dazu und läßt alles noch gehdrig kochen. Zuletzt verdickt man die Brühe mit dem herausgenommenen gehackten Eingeweide, welches man darunter rühren muß. Wenn das Ragou fertig ist, so nimmt man das Fett davon wohl ab und rühfelt beym Anrichten Citronensaft darauf. Dieses Ragou ist auf 4 Schnepfen berechnet und dient als eine Hauptschüssel für 8 bis 10 Personen. Die Kröpfe und Mägen der Schnepfen werden geöffnet, angeputzt und gewaschen und mit den andern Eingeweiden klein gehackt.

Schnepfen in einer Soose.

Man überbrät die Schnepfen etwas, nimmt das Eingeweide heraus, zerlegt die Abgel in Stücken, thut Butter in eine Kasserole, läßt Mehl darin braun rösten, giebt Jus, Limonien- oder Citronensaft und Trüffeln darauf, wärzt es dann und läßt die Schnepfen darin aufkochen. Das Inwendige dünstet man in Butter mit etwas Semmelmehl, streicht es auf gebähre Semmelschnitten und garnirt die Schüssel damit, wenn die Schnitten vorher in zerschnittenem Ey getunkt und im Schmalze gebraten worden sind. Mägen und Kropf-sollen

Bei jeder Bereitung der Schnitten, Eingeweide wegzulassen; will man aber den Magen doch nehmen, so muß er innen und außen wohl gepuht werden; der Kropf aber taugt wenig oder nichts.

Schnitten, sind aus Semmeln, Wecken oder Milch brod geschnittene runde oder längliche Scheiben, die man in verflüssigte Eier eintaucht und aus heißem Schmalze gelb bakt. Man hat deren auch die mit einer Fülle von Hirn, Nieren, Lebern ic. bestrichen und eben so gebacken werden. Sie dienen sämtlich zum garniren von verschiedenen Gemüßern und ihre Zubereitungsart ist allgemein bekannt. Die gefüllten nennt man auch Babesen.

Schnittkohl, s. unter Kohl. Gekoch wird der Schnittkohl vollkommen so, wie der blaue Kohl; man mischt ihn auch unter den Spinat.

Schnittlauch, Schnittling; dies bekannte Pflanzen-Küchengewürz kommt da vor, wo es angewendet werden soll.

Schöpfenfleisch, s. Hammel- und Lammfleisch.

Schodoo, s. unter Getränke.

Schokolade, s. unter Choccolade.

Schüß, (Sus), ist eine von verschiedenen

Fleisch- und Wurzelwert und dem ausgepressten Saft von Fleisch- und Geflügelbraten zubereitete Brühe, deren man sich zu Potagen (Suppen) und Ragous bedient. Man hat deren braune und weiße. Man braucht sie nicht besonders aus frischem Fleische und Geflügel zu bereiten, sondern kann sie aus Fleischbrühe und abgehobenen Braten- und Geflügelstücken machen. Man nimmt z. B. 2 Pfund Bratenabhub und siedet diese in einem Kupfaffen in $\frac{1}{2}$ Maas Fleischbrühe verdeckt und so langsam als möglich, so lange, bis das Bratenfleisch sich aufgelöst hat und zerfällt. Nun gießt man die Brühe durch ein Haarsieb und schöpft das Fett davon ab, so ist sie fertig. Wenn in der Fleischbrühe die man gebraucht, um das Bratenfleisch auszukochen, nicht schon hinlänglich Wurzelwert, als: Peterzell, Zellerie, Storzonaer, gelbe Rüben und dergl. mehr mitgekocht worden, so kocht man die genannten Wurzeln jetzt noch mit; auch kann man einen Löffelvoll Ragou-pulver zusehen, aber erst gegen die Letzte. Dies giebt die weiße Schil, die braune erhält man dadurch, daß man dem Bratenfleisch etliche Schnitten rohen Schinken beisetzt und mit verkochen läßt; auch muß man recht braun gebräute Rinden von weißem und vom Hausbrod, gleichfalls mitkochen lassen. Im Nothfall kann man auch die braune Farbe durch gebrannten Zucker erhdhen. R. s. noch den Art. Zus.

616 Schwartenmagen. - Schwarzwildpret.

Schiffelpüfete, f. m. unt. Pastete.

Schwämme, f. m., Pfeffer, Champignons.

Swartenmagen.

Man nimmt Schweinefleisch mit der Schwarte, vom Hals oder Rindbaken, siedet es nicht allzuweich und schneidet es würflicht. Diefem mischt man einige Löffelvoll Bratwurftgebäck, ein Glasvoll Schweinsblut, erforderliches Salz, Pfeffer, Ingwer und Majoran bey, rührt das Ganze wohl durcheinander und füllt es in einen Schweinsmagen oder weitem Rindsdarm; läßt diesen langsam, wie andere Würste vegeten und stopft ihn dann mit einer Spickadel. Ist der Swartenmagen etwas erkaltet, so legt man ihn zwischen 2 Teller und beschwert ihn verhältnißmäßig. Nach 24 Stunden wird er in den Rauch gehängt, und nach 3 oder 4 Tagen kann er, ohne weitere Zubereitung, verspeißt werden. Man setzt Essig und Del, auch eine Sardellentunke dazu auf.

Schwarzwildpret, Wildschweinsfleisch, ein hochgeachteter Gegenstand auf den Tafeln, den man, warm und kalt zubereitet, gerne sieht und ißt.

Schwarzwildpret oder Wildschweinsfleisch auf allerley Art zu kochen.

Wenn das Fleisch ausgewässert ist, so über-

Kocht man es im Wasser und Essig, und salzt es. Wenn es halb weich gekocht ist, so legt man es in einen Tiegel, oder in ein verzinnetes Kasserol, gießt etwas von der Brühe darauf, worin das Fleisch überkocht worden, aber ohne Fett, thut dazu ein gutes Theil Wein, Butter, ganzen Pfeffer, Gewürznelken, Muskatblumen, Citronscheiben und Schagel, auch ein paar Lorbeerblätter, läßt dieses zusammen kurz einkochen, und trägt es, dann, in eigener Soose auf. Man kann aber auch, nachdem das Schwarzwildpret im Wasser und Essig halb ausgekocht ist, solches in einen Fußhafen legen, eine Weichselsoose von gedarrtem Weichseln und Wein machen, von der Brühe, worinnen das Wildpret gekocht worden, dazu gießen, gewürzen und vollends auskochen lassen. Auch in dieser Soose wird das Schwarzwildpret zu Tische getragen und bloß noch mit Citronenscheiben garnirt. — Will man das Schwarzwildpret bloß einmachen, so schneidet man es in kleinere Einmachstücke und siedet es ebenfalls im Wasser und Essig, mit gehbrigem Salze, halb weich. Nun vermengt man geriebenes schwarzes Brod mit Mehl, röstets im Schmalz braun, setzt ein Stückchen klein geschnittenen Speck und eine gehackte Zwiebel bey, röstet dies noch ein wenig mit, füllt endlich das Gerbstete mit etwas Wein und der Wildpretsbrühe auf und gießt über das inzwischen in einem Fußhafen gelegte Einmachwildpret. Dieses läßt man dar

618 Schwarzwildpret zu salzen.

mit vollends austochen, würzt's kurz vor dem Anrichten mit geschnittener Citronenschale und dem Saft von einer Citrone, Gewürznelken und ein wenig Zucker, läßt's damit anziehen und giebt's dann in der Soose zu Tische. — Will man das Schwarzwildpret kalt speisen, so wird es mit Wasser, Wein und Essig zugefetzt, gesalzen, auch klein geschnittene gelbe Rüben, Zellerie, Zwiebel und Lorbeerblätter und einige gequetschte Wachholderbeeren, dazu gethan. Dies alles läßt man mit dem Wildpret kochen, bis das Fleisch weich ist, sodann erkalten und giebt es dann mit einer kalten Senfsoose zu Tische. Die Sauce oder Soose bereitet man aus 2 Eßlöffeln voll Senf, eben so viel weißen Wein, dem Saft und dem auf Zucker abgeriebenen einer Citrone, und einem Eßlöffel voll reinem Provenserbile. Dies rührt man alles untereinander, so ist die Sauce fertig, die man hierher und auch sonst noch zu allen kalten Gerichten aufsetzen kann.

Schwarzwildpret zu salzen.

Hierzu ist ein Brust- oder Rippenstück das beste. Man hakt das Fleisch in kleine Stücke und setzt diesel mit Wasser, Wein und Essig, zu gleichen Theilen, Salz und erlöchen Lorbeerblättern zum Feuer. So wie das Fleisch weich ist, legt man es auf eine flache Schüssel und schneidet Knochen und Bemer heraus. Der erforderliche Salze bereitet man aus 4 zerhaue-

nen Kalbsfüßen, die man mit Essig, Wein und der Brühe, worin das Wildpret gekochet hat, zum Feuer setzt und kochen läßt. Während dem Sieden setzt man etwas ganzes Gewürz, etliche Citronenscheiben und ein paar Zwiebeln dazu. So wie die Füße weich gekocht sind, wird die Sulzbrühe durch einen Seiber in einen Fußhaufen gegossen, das Fett davon rein abgeschöpft und die Sulze auf Kohlen warm erhalten. — Nun wird das Weiße von 6 Eiern zu Schnee geschlagen, an die Sulze gerührt, bis sie gerinnt und dann durch einen eigends verfertigten Filtrirbeutel, oder durch eine aufgespannte Serviette gegossen. Das abgekochte Wildpret wird auf eine Porzellan- oder Steingutplatte gelegt, so, daß die Schwarte in die Höhe steht. Ist die Sulze etwas abgekühlt, so gießt man sie über das Wildpret und garnirt, wenn sie bestanden ist, dasselbe mit Citronenscheiben, Rosmarinzweigen, Lorbeerblättern und Mandeln. Soll die Sulze in eine Form gegossen werden, so muß die Schwarte des Wildprets unter sich zu liegen kommen, damit sie beim Umstürzen der Form nach oben steht. Ueberhaupt ist beim Sulzen zu merken, daß man in die Schüssel oder Form, worin Fleischgegenstände eingesulzt werden, von der warmen Sulze vorher einen Theil, ungefähr eines Fingers hoch, gießt, die e bestehen läßt und darauf erst die Gegenstände legt, die eingesulzt werden sollen.

626 ~~Schwarzwildpret~~schweinskopf herzurichten.

Schwarzwildpret, oder Wildschweinskopf herzurichten.

Der Wildschweinskopf wird unten am Küssel, der Länge nach, aufgeschnitten und die Zunge heraus gelöst, sonach der Kopf ein paar Stunden lang in kaltes Wasser gelegt. Nun wäscht man ihn sauber aus und legt ihn in einen Kessel oder Hafen, worin er Platz genug hat, gießt drey Theile Wasser und einen Theil Essig daran, soviel, daß der Kopf ganz damit bedeckt ist; thut erforderlich Salz, 1 Loth ganzen Pfeffer, $\frac{1}{4}$ Loth ganze Gewürznelken, eine Handvoll Wachholderbeere und Lorbeerblätter, dann 6 kleine Zwiebeln daran. Das Geschirt wird gut bedeckt und man läßt den Kopf ziemlich einkochen. Das was sich eingekocht hat, ersetzt man mit rothen oder weißen Wein und kocht den Kopf darinnen vollends fertig und weich. Man nimmt man das Kochgeschirt mit dem Kopfe vom Feuer und läßt diesen darin in der Brähe kalt werden und etliche Tage liegen. Soll nun der Kopf aufgetragen werden, so hebt man ihn aus der Brähe, setzt ihn auf einen Trenchirteller und pugt ihn recht rein ab; man garnirt ihn auch zierlich mit Blumentränzen, legt auf die Schüssel, auf der er aufgetragen werden soll, eine gebrochene Serviette und setzt den Kopf darauf. — Man giebt kalte Senf, oder auch Sardellensoose, als Lunze, dazu.

Schwarzwildpret aufzubewahren. 621

Schwarzwildpret lange aufzubewahren.

Die Wildpret-Fleischstücke, die man aufzubewahren will, richtet man zu 2, 3, höchstens 4 Pfunde schwer in der Größe und schneidet die größten und stärksten Beiner heraus. Man zerhaut man 5 oder 6 Kübberfäße, setzt diese mit Essig, Kochwein und Wasser, zu gleichen Theilen, nebst gehdrigem Salze, einer Handvoll Wachholderbeeren zerquetscht, zum Feuer und siedet die Fäße ganz weich. Ehe sie ganz fertig sind, schüttet man ein paar Löffelvoll Kräuterpulver daran, läßt sie damit fertig kochen und nimmt sie sodann aus dem Topfe vermittelst eines Schöpfloffels. In die Brühe legt man nun das Schwarzwildpret, läßt es darin nur so lange sieden, als Zeit zum Sieden eines harten Eies erforderlich ist. Danach werden die Fleischstücke wieder herausgenommen und wenn sie erkaltet sind, in einen steinernen Hasen gelegt und mit Salz und Kräuterpulver bestreut. Die Salzbrühe wird, ehe sie ganz erkaltet ist, darüber gegossen, das Gefäß bedeckt und an einen kühlen Ort gestellt. Auf diese Weise kann man das Schwarzwildpret ein halb Jahr und länger aufbewahren, besonders wenn man die Salzbrühe oben mit Hammelösfett, nur halbfingersdick, begießt. Will man von dem Wildprete kochen, so bricht man den Ueberguß auf, nimmt das erforderliche Fleisch heraus, zerläßt den aufgebrochenen Ueberguß gelinde am Feuer und schüttet ihn dann wieder zu dem

Ganzen, damit die ausgebrochene Stelle wieder verschlossen wird.

Schweinefleisch. Für den Küchengebrauch folgt es gleich nach dem Rindfleisch und leidet eine Menge Zubereitungen; es liefert den Speck, den so großen Nothhelfer in der Küche; giebt die besten Würste und ist gesalzen und geräuchert eine sehr angenehme Speise. Die gewöhnlichen Zubereitungsarten des Schweinefleisches und der Würste, sind allbekannt, ich übergehe daher diese und gebe andere, die weniger bekannt sind.

Schweinebraten, eingehäutet.

Man nimmt den vordern Schinken von einem etwas starken zahmen Frischlingschweine, löst die Haut oder Schwarte davon ab, doch so, daß das Fett daran gelassen wird. Hernach wird der Schinken gesalzen, in Weinessig gelegt, mit Zwiebeln, Lorbeerblättern und gestoffenen Wachholderbeeren bestreut und so acht Tage lang, unter allthägigem Umwenden, in der Baije liegen gelassen. Zum Kochen kommt dieser Schinken aus der Baije in einen Stollhasfen oder Reim und wird erst ein wenig mit etlichen Zwiebeln und ein paar Eßfeln voll Wein gedämpft. Nachdem dieses geschehen ist, gießt man die Baije oder Brühe, worin der Schinken gelegen hat, durch einen Seiber oder Durchschlag über diesen, setzt ein paar ganze Ge-

würznelken und ein klein Stüchken: Nimmt bey
und brät dann den Schinken vollends wohlvers
docht aus.

Schweinebraten: Hasche.

Die Bratenstücke werden mit einem Hack
messer klein gehackt und in eine Kasserole mit
fein gehackten Zwiebeln, gestoßenen Pfeffer,
Muskatblumen, Kapern, Butter, einem Lor
beerblatt, ein paar gehackten Sardellen (oder
Hering) und fein geschnittener Citronenschale,
gethan. Auf dieses gießt man Wein und Fleisch
brühe, thut geriebene Semmel daran und läßt
kurz einkochen. Auf diese Art kann auch das
Gehackte vom Kalbsbraten gemacht werden.

Schweinefleisch zu dämpfen.

Man läßt ein gutes Stück Butter in ein
nem Kasserol zerschmelzen, legt das Fleisch hin
ein, würzt es mit Salz, Pfeffer und Pfeffer,
thut auch klein geschnittene Citronenschalen und
ein paar Messerspitzenvoll Mehl und Fleischbrü
he daran, läßt es wohl dämpfen und gießt,
wenn das Fleisch bald fertig ist, ein wenig
Wein dazu, daß es eine kurze Soose giebt, die
man über das Fleisch, wenn vorher das Fett
davon abgeschöpft worden, anrichtet. Man giebt
geviertelte Citronen mit zu Tische.

Schweinefleisch mit Wildpretbrühe.

Man kocht das Fleisch scharf gefalzen, doch

624 Schweinebraten mit Hering.

aber nicht zu weich. Indessen wird Brod gerieben, in Butter geröstet und wenn es fast gelb ist, thut man Zwiebeln und in Würfel geschnittenen Speck dazu, rührt solches mit dem Brode gut untereinander, gießt etwas Essig zu dem Gerösteten und thut Ingwer, Pfeffer, Nelken, Citronenschalen, Lorbeerblätter und einige Wachholderbeeren hinzu. Dieses wird nun mit der Brühe von Schweinefleisch verdünnt und das Fleisch darinnen vollends fertig gekocht. — Wenn man statt der Wachholderbeeren und der Lorbeerblätter, Kapern zusetzt, auch ein wenig Wein zugießt, wird die Brühe noch besser. In dieser Zubereitung soll das Fleisch von einem gesengtem Schweine genommen werden.

Schweinebraten mit Hering.

Hierzu ist ein Rippenstück oder der Halsbraten erforderlich. Man pugt einen Hering, grätet ihn aus und schneidet kleine Stücke daraus, in der Größe der Speckschnitten, womit man gewöhnlich zu Spießen pflegt. Diese Heringstücke bestreut man mit gestoßenen Pfeffer und Ragoupulver und steckt sie, vermittelst der Einstiche mit einem spitzigen Messer, in das Fleisch, bis der ganze Hering auf diese Art verspißt ist. Nun wird ein Kalbsuch ausgebreitet, die eine Seite des Bratens mit Salz und Pfeffer bestreut und auf das Netz gelegt, die obere Seite aber belegt man mit Citronenscheiben, wickelt den ganzen Braten in das

Schweinerippen auf dem Rost gebrat. Salz

Nach, steckt ihn an dem Spieß, oder legt ihn auf ein Rbſtchen in eine Bratpfanne und brät ihn langsam. Ist er fertig, so wird er samt dem Meße angerichtet und aufgetragen, auch gewöhnlich zu saurem Kraute gegeben.

Schweinerippen auf dem Rost gebraten.

Die Rippen werden gekocht und wenn sie fertig sind, heraus genommen, mit geriebener Semmel, Salz und Pfeffer bestreut und auf den Rost gelegt, damit solche braungelb werden. Nun macht man von braun gebranntem Mehle, Salz, Pfeffer, Klein geschnittenen Zwiebeln, Wein, Fleischbrühe und Essig eine Brähe, gießt solche, wenn sie gekocht hat, in eine Schüssel und legt die gebratenen Rippen darauf.

Schwein-Karbonade.

Statt daß man, wie obenstehend, die Karbonaden auf den Rost legt und abbräunt, legt man sie in einen Fußhafen und brät sie in Butter ganz fertig, weswegen sie auch vorher nur halb abgekocht werden. Man kann die Soße dazu, wie die oben beschriebene machen, oder auch eine Hiefensoße dazu geben. Eigentlich werden die Karbonaden als Auflage zu den grünen Gemüßern gegeben.

Schweinekopf wie einen wilden zuzurichten.

Man lüßt den Kopf, ehe das Schwein

gebrähet wird, ab, senget solchen wie einen wilden, bricht den Halsknochen aus, macht einen kleinen Einschnitt in die Mitte der Haut von der Hirnschale und löset die obere und untere Haut des Rückels ein wenig ab. Man läßt den Kopf eine Nacht durch in frischem Wasser liegen und setzt ihn dann mit Wasser und Essig, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Thymian, Rosmarin, Salbey, Salz, ganzen Pfeffer, Nelken, Ingwer und Wachholderbeeren, ans Feuer und läßt solchen ein paar Stunden kochen. — Man gießt man, so viel sich eingesotten hat, guten Wein dazu, läßt den Kopf damit auskochen und in der Brühe kalt werden, nimmt ihn dann heraus, pugt ihn ab und garnirt ihn wie einen wilden Schweinekopf. Wenn man den Kopf von einem ohnehin ganz gesengtem Schweine nimmt, so ist es besser; man kann auch die übrigen Stücke eines solchen Schweins, gerade wie Schwarzwildpret herrichten.

Schweinekopf: Sulze oder Preßkopf.

Sowohl der Kopf als die Zungen werden entweder frisch beym Schlachten, oder aus dem Salze weich gekocht, rein gemacht, und in große länglichte Streifchen geschnitten. Die Schale von einer Citrone wird ganz dünne geschnitten, etwas von Pfeffer, Nelken, Salz und Kümmel dazu gethan und Alles wohl untereinander gemengt; dann schlägt man es in eine Serviette, bindet solche mit Bindfaden zusammen,

Schweinschlegel gebraten. 629

Hängt sie an einem Stäbchen noch eine Viertelstunde in die Brähe, in welcher der Kopf weich gekocht worden, und läßt es darin über dem Feuer anziehen. Nun wird es herausgenommen, auf eine Serviette, eine abgekochte Speckschwarte unten hin gelegt und die Massa ordentlich darauf gethan, auch alles hübsch rund und gleich gestrichen, mit einer Speckschwarte bedeckt und zwischen zwey Brettern gepreßt. — Nach dem Erkalten kann es sogleich gespeißt werden. Man giebt Essig, Del und Pfeffer dazu.

Schweinschlegel gebraten.

Dieser geräth besser im Ofen, als am Spieß. Man legt ihn etliche Tage zuvor in Essig, worein man Salz thut. Wenn er auch 8 Tage darin liege, so schadet es nichts. Dann wird er in die Bratpfanne gelegt, mit Wasser und Salz, ferner auch mit dem Fette, welches heraus brät und mit ein wenig Essig und Wein begossen und so fertig gebraten. Die Schwarte bleibt darauf, bis der Braten fast fertig ist, dann zieht man die Schwarte ab und kerbt den Braten ein, damit er braun wird. Man kann auch die Schwarte auf dem Braten lassen und ihn so einkerben. Auch kann man ihn mit einer Brodkruste zureichten, indem man geriebenes, schwarzes Brod und geriebene Citronenschale oben über den Braten streut und ihn in dem Ofen, unter fleißigem Begießen, fertig brät.

ten läßt. — Auch läßt sich dieser Braten mit der nachstehend beschriebenen süßen Soose serviren. Man röhret zwey Rührpfefel von Mehl mit einem Stückchen Butter gelb, röhrt dieses mit Wein und Fleischbrähe zu gleichen Theilen an, gießt auch einen Schöpfpfefel voll Bratenbrähe ohne Fett daran. Ein paar Loth gewaschene und angebrühte Kofinen und eben so viele Weinbeere, mit einem Stückchen Zucker, etwas gestoßenen Gewürznelken und Zimmt, auch geschnittenen Citronenschalen, werden noch dazu gethan und man läßt die Soose aufkochen. — Nun legt man den Braten auf die Schüssel, gießt die Soose darüber und richtet es so, daß die Kofinen und Weinbeere darauf vertheilt liegen bleiben.

Schweinsnieren, gebraten.

Man wäscht die Nieren, häutet sie ab und schneidet sie in der Mitte, der Länge nach, voneinander; spickt sie mit klein geschnittenem Speck und streut Salz, Pfeffer und Gewürznelken darüber. Nun läßt man in einer flachen Pfanne ein Stückchen Butter zergehen, legt die Nieren hinein und streut das etwa zurückgebliebene Salz und Gewürze darauf, auch etwas Semmelmehl und läßt sie langsam und saftig fertig braten. Beym Anrichten drückt man Citronenschalen darauf und gießt die wenige Bratenbrähe darüber. Die Hammelsnieren können eben so zugerichtet werden.

Schweinsjungen zuzutreiben.

Man sieder die Zungen weich, zieht ihnen die Haut ab, läßt Butter zergehen und wenn solche anfängt braun zu werden, legt man die Zungen hinein und röstet sie darin. Dann werden sie in eine Schüssel gelagt, zugedeckt und etwas von der braunen Butter aus der Pfanne dazu gethan. Sodann gießt man etwas Fleischbrühe und Weinessig dazu, thut Ingwer und Pfeffer hinein und läßt sie damit ein wenig kuffieden; richtet an und gießt sie mit eigener oder einer Senfsoße besonders zu Tische.

Schwemmelkbschen.

Man weicht einen Weck oder Semmel in Wasser ein, drückt solche wieder aus und röstet sie in ein wenig Schmalz so lange, bis sie sich von der Pfanne löst. Man rührt man 3 Eyer, einen Eßlöffel voll feines Mehl, etwas Salz und Gewürz dazu, setzt auch ein wenig klein geschnittenen Schnittling zu, formirt und siedet diese Kbschen, gleich den Butterkbschen, in der Fleischbrühe. Sie dienen bloß zur Suppe, sie können allein oder mit mehr Gegenständen vermischt gegeben werden.

Semmelmehl, Semmelbrösel, Reibmehl, ist das aus Milchbrod, Wecken oder Semmeln, wenn sie ausgebacken sind, durch das Reiben auf dem Reibeisen erhaltene Mehl, dessen Anwendung in der Küche vielfach und von

entschiedenen Nutzen ist. Dessen ist das
Sammelmehl Speisezutbat, nur wenig Speisen
werden davon gemacht.

Seimelkibse, s. m. unter Kibse.

Seimelkwas, Seimelkwas, eine ab
bekannte einfache Speise aus Sauermehl und
Milch, die gleich andern Breygattungen behan-
delt wird.

Senf, eine bekannte Tinktur oder Soose,
dessen man sich zu wehren Fleischspeisen, zu
Fischen, Würsten, zu Soosen u. s. w. bedient.
Man bringt den Senf aus England, Frank-
reich, Oestreich und noch mehr andern Orten,
man kann sich solchen aber auf nachstehende Art
selbst bereiten.

Rezept zum Senfbereiten No. 1.

Ein Pfund Senfpulver wird mit einem
Viertelmaas kochendem Weinessig übergossen,
mit einem hölzernen Spatel oder Löffel wohl
gerührt, daß keine Klumpen bleiben. Ueber die-
ses gießt man etwas kalten Weinessig, damit
sich auf der Oberfläche des Senfs keine Haut
ansetzt. Das Gefäß, worinnen der Senf an-
gerührt worden, am besten ein steinerner Topf,
wird mit dem Senf eine Nacht hindurch auf
eine warme Stelle gestellt. Tags darauf setzt
man der angerührten Senfmasse 3/4 Pfund Er-
rup oder Zucker bey und würzt solche mit 1/2

Loth Zimmt, $\frac{1}{2}$ Drint Nelken, $\frac{1}{2}$ Loth Nels
 Kampfer und das Gelbe von einer Citrone,
 alles wohl gestoßen und zerschnitten. Will man
 den Senf verdammen, so kann dies mit Wein
 geschehen. Man verwahrt diesen Senf in Bous-
 tellien oder Steinflaschen, die man wie gewöhn-
 lich verpfropft. Wenn man eingesottenen Weins-
 most haben kann, so ist der viel besser zum Auf-
 gießen des Senfs, als Zucker und Syrup. —
 Gleich nach der Weinlese ist der zur Honigdicke,
 eingesottene Weinsmost in allen Orten, wo Wein,
 gebaut wird, in Menge zu haben. Er dient
 auch sonst noch zu Soosen vortreflich in der
 Küche.

Senfrezepf No. 2.

Man nimmt: 2 Zwiebeln, 2 Zehen Knob-
 lauch, vier zerschnittene Lorbeerblätter mit ei-
 nem halben Maas Weinessig übergossen und in
 einem bedeckten Gefäße eine halbe Viertelstunde
 lang gekocht, durchgeseiht und dann 8 Loth
 Senfmehl kochendheiß damit angebrüht. Die
 Mischung wird hierauf in einem flachen Ge-
 schirre mit einem hölzernen Löffel so lange ge-
 rieben, bis sie zu einem dicken Brey geworden
 ist, worauf man 8 bis 10 Loth fein gestoßen
 en Zucker, $\frac{1}{2}$ Quintchen Nelkenpfeffer, 20
 Gran Gewürznelken und $\frac{1}{2}$ Quintchen Zimmt
 gepulvert, beymischt. Die Massa muß sodann
 in einem steinernen, gläsernen oder porzellanenen
 Gefäße gut verwahrt werden.

Senf auf französische Art. No. 3.

Es werden Quitten weich gekocht, sodann geschält und das Mark von dem Kernhause abgeschabt. Man nimmt dann $\frac{1}{2}$ Pfund dieses Marks und $\frac{1}{2}$ Pfund gelbes Senfmehl, kocht letzteres in mit Wein verdünntem gesottenen süßen Weinmoste und läßt endlich auch das Quittenmark mit aufkochen. — Zum Gewürze nimmt man 1 Quint gestoßene Gewürznelken, eben so viel Ingwer und, nach Belieben, Rosriander, Anis und Fenchel, von jedem $\frac{1}{2}$ Lth., sämtlich recht fein gestoßen. Alles dies rührt man wohl untereinander und verwahrt den Senf zum Gebrauche. — Um dem Senf das Rauhe zu benehmen, löschet man, nachdem er angerührt ist, ein glühendes Eisen darin ab und rührt ihn, bis er wieder kalt ist; dies geht aber nur mit den Senfsorten No. 1. und 2. an, bey No. 3. muß bloß das Rauhe durch lauges Rühren benommen werden. Zu No. 1. und 2. nimmt man auch halb braunes und halb gelbes Senfpulver, bey No. 3. aber nur gelbes allein. In Selterwasserkrügen aufbewahrt, hält sich an einem kühlen Orte der Senf am besten. Ist oder wird er zu dicke, so hilft man bey No. 1. und 3. mit Most, bey No. 2. aber mit Essig nach.

Serveladeturst, s. unter Würsten.

Skorzonaerwurzeln.

Sie sind eine angenehme und gesunde Speise und werden nachstehend behandelt. Man schabt von den Wurzeln die schwarze Haut ab, legt sie nach und nach, wie man sie schabt, in lauwarmes Wasser, in das man einen Löffelvoll Mehl und eben so viel Essig gerührt hat, damit die Wurzeln weiß bleiben. Sind sie alle geschabt, so wäscht man sie heraus und setzt sie mit kalter Fleischbrühe zum Feuer. — Sind sie weich, so rührt man Mehl im Butter hellgelb, rührt das Mehl mit der Brühe an, salzt und würzt diese und läßt sie mit den Wurzeln noch ein wenig kochen. Will man aber Kalb- oder Lammfleisch, junge Hühner oder Tauben, mit den Skorzonaerwurzeln kochen, so werden sie mit Wasser zugesetzt, gesalzen und nicht ganz weich gekocht, sonach das Wasser abgegossen. Dann wird das in Butter gerbstete Mehl mit Fleischbrühe angerührt und an die Wurzeln gegossen; diese werden nun mit dem vorher halb abgekochten Fleisch oder Geflügel, vollends fertig gekocht und auch mit demselben aufgetragen.

Soja, s. m. Champignonsaft.

Soosen oder Brühen finden sich schon ehnige unter dem Namen Brühe und sonstigen noch angegeben, die übrigen folgen hier nach.

Abricosensoose.

Man schält reife Abricosen, kocht sie aus und kocht sie in Wein und Wasser, nebst Zucker, in einer messingnen Pfanne weich, schäumt behutsam den Schaum ab und treibt nun die Soose durch einen Durchschlag. So wie sie kalt ist, giebt man sie zu allerley kalten Braten und Gefügel als eine Sauce. Man rechnet auf jede Person ein Löffel eine Abricose und richtet sich mit Zucker und Wein nach der Zahl der Abricosen die man zu kochen hat.

Austernsoose, s. m. unter Brühen.

Buttersoose.

Ein Stück Butter wird in einem Fußbafen gelegt und man läßt damit überm Feuer zwey Löffelvoll Mehl anziehen; rührt es dann mit Fleischbrühe zu einer Soose an, würzt es und läßt's eine halbe Stunde kochen. Man kann diese Soose über das für sie bestimmte Gerichte gießen oder auch besonders mit auftragen.

Chocoladesoose, s. m. bey Chocolade.

Champignonsoose, s. m. bey Champignon.

Citronensoose, s. m. bey Brühen und bey Citronen.

Englische Soose.

Uter Stücke ausgegrätete Sardellen, klein geschnitten, werden mit einem Maßbiffelvoll Mehl unter 4 Loth Butter geknetet und mit Fleischbrühe über dem Feuer angerührt. Nun treibt man die Brühe durch einen Suppenseiber und setzt sie auf Kohlen, zerdrückt das Gelbe von 2 hartgesottenen Eiern mit einem Löffel, thut Petersillkraut und ein paar Loth Kapern klein und läßt damit alles zusammen aufkochen. Diese Soose dient zu allem Fleisch und Geflügel. Unter Brühen steht auch noch eine englische Soose.

Eiersoose, s. m. bey Eiern.

Erdbeersoose, s. m. bey Weichselsoose.

Französische Soose.

Man knetet etwas Mehl unter ein Stückchen Butter und rührt es sonach in einer messingen Pfanne mit Wasser, über dem Feuer, zu einer dicklichten Soose an. So wie diese kalt geworden ist, rührt man einen Maßbiffelvoll Provenceröhl, 2 Maßbiffelvoll Senf und eben so viel Weinessig darein, drückt das Gelbe von ein paar hartgesottenen Eiern mit einem Löffel klein und rührt es ebenfalls zu der Soose, setzt sie auf Kohlen, aber nur so lange, bis sie wohl warm geworden ist, und giebt sie zu kalt gesottenen Fischen. Wenn der Dehlgeschmack zu

wider ist, der läßt das Del weg und nimmt ein paar Loth Butter mehr und würzt die Soofe mit Ragoupulver.

Surkensoofe, s. Kukurernsoofe.

Heeringssoofe, s. m. bey Brühen.

Hiefensoofe, s. m. bey Hiefen.

Holländische Soofe, s. m. unter ihrem Namen im H, und unter Brühen.

Kapernsoofe.

Man nimmt 2 Eßloffell voll feines und eben so viel Semmelmehl, röhret beyde mit $\frac{1}{4}$ Pf. Butter, doch ohne daß es braun wird, gießt Fleischbrühe und etwas Wein daran und läßt dies alles verdeckt, mit Melken gewürzt, nur ein wenig kochen. Hat die Soofe ihre gehörige Dicke, so gießt man sie durch einen Suppenseihet, mischt 4 Loth gewaschene und mit Zucker ein wenig aufgefottene Weinbeere darunter, thut $\frac{1}{4}$ Pfund Kapern und ein wenig Weinessig dazu und läßt alles über dem Feuer noch ein wenig anziehen. Diese Soofe wird warm zu Leberpubding und zu sauern Braten, Wildpret u. gegeben. Bey dem Artikel Brühe steht noch eine Kapernsoofe.

Kirschsoofe, s. Weichselsoofe, auch unter dem Artikel Brühen.

Königssoofe.

Die Franzosen nennen diese Soofe à la Reine, und machen viel Wesens davon. Man nimmt das Brustfleisch eines gekochten jungen Huhns, den Dotter von ein paar hartgekochten Eiern, 4 Loth süße und darunter etliche bittere Mandeln, abgezogen und stößt alles zusammen in einem Mörser fein. Hierauf röhret man mit einem Stückchen Butter einen Rührlöffelvoll Mehl gelb, fügt das Gekochene hinzu, gießt erforderliche Fleischbrühe daran, läßt es etwas durchkochen und treibt es dann durch einen Suppensieber. Beim Gebrauch läßt man diese Soofe nur heiß werden, nicht mehr kochen und giebt sie dann zu gebratenen Kapputzen und Hühnern.

Krebssoofe, s. m. unter Brühen.

Kreensoofe, s. m. unter Brühen die Meerrettigbrühe.

Kulmern, oder Gurkensooofe.

Man nimmt 6 Kulmern, schält sie, schnellet sie der Länge nach in 4 Theile und nimmt das Mark mit den Kernen, besonders die letztern, rein heraus. Hierauf schneidet man die Gurken in kleine Stücke, dämpft sie in Butter gelblich, gießt Fleischbrühe und Essig daran, pfeffert und salzt das Ganze und läßt die Soofe kurz einkochen. Man gießt sie beim Ausrichten durch einen Sieber und servirt sie zu

Hammels und Lammfleisch. Unter Gurken steht noch ein Rezept dazu.

Kräutersoofe.

Man schneidet Zwiebeln, Schalotten und Citronenschalen in gleichen Theilen klein, dann auch eine Portion Thymian und Basilikum, dünstet es mit Abschpffett oder Butter, stäubt ein wenig Mehl darein und läßt es noch ein wenig dünsten. Nun gießt man gute Fleischbrühe und ein wenig Essig und Citronensaft darunter, läßt es auffieden, und die Soofe ist fertig. Im Winter müssen getrocknete Kräuter genommen werden, da es an grünen fehlen würde, oder man nimmt, statt den Kräutern, Ragou- und Kräuterpulver. Man giebt diese Soofe zu gekochtem Schweine- Lamm- und Hammelfleisch und läßt sie, nachdem sie fertig gekocht ist, durch einen engen Seiber laufen, ehe man sie aufträgt.

Rümmelsoofe, s. m. unter Brühen.

Mandelsoofe.

Man nimmt 4 Loth abgezogene süße und dazu etliche bittere Mandeln, stößt sie, thut einen Eßffelvoll Mehl und ein paar Eßffelvoll Milch dazu, rührt es in einer messingnen Pfanne glatt und schädgt nach und nach 4 Eyerdottern hinein. Nun gießt man eine halbe Maas Milch dazu, zuckert das Ganze erforderlich und

Macht die Soße, unter beständigem Umrühren, kochen. Man giebt sie zu süßen Speisen, besonders Mehlspeisen. Mit Weglassung der Mandeln und Zusatz von 4 Loth Zucker, worauf eine Citrone abgerieben worden, bereitet man auf die nämliche Art die Milchsoße, die zu süßen Mehlspeisen gegeben wird.

Meerrettigsoße, s. unter Brähen.

Morchelnsoße.

Man wäscht und reinigt ein paar Hände voll frische Morcheln, überkocht sie und legt sie in kaltes Wasser. Aus diesem werden sie herausgenommen und ausgebrüht, klein geschnitten und mit einer reichlichen Portion gehacktem Peterfilienkraut vermengt. Nun rührt man einen Löffelvoll Mehl mit einem Stückchen Butter gelb, dampft die Morcheln darin und gießt eine gute Schöpfelvoll gute Fleischbrühe daran, köcht und würzt es und läßt es zusammen kochen. Diese Soße ist gut zu Kalbfleisch und Hühnern, auch zu Reis- und Semmelpuddings.

Peterfiliensoße.

Man läßt in einem Tiegel Abschöpfet über Butter zerfleichen, bringt eine Handvoll klein gewiegtes Peterfilienkraut und ein wenig Citronenschale dazu und läßt es bloß anlaufen; stäubt dann einen Löffelvoll Mehl darein und läßt's unter beständigem Umrühren, dün-

ten; gießt gute Fleischbrühe darauf, so viel als nöthig ist, salzt sie, läßt alles aufkochen und frikasirt es mit 2 Eyerdottern, so ist die Soose fertig. Sie dient zu Kalb-, Lamm- und Hammelfleisch.

Pflaumensoose, s. w. unt. Brühen.

Polnische Soose, s. unt. Brühen.

Pomeranzensoose.

Die Schale von einer süßen Pomeranze wird auf einem Reibeisen abgerieben, das Weisse abgeschält und weggeworfen, das Mark aber in Scheiben geschnitten und die Kerne herausgenommen. In einem messingnen Pfännchen rührt man einen Eßelvoll Mehl mit Wasser an, gießt $\frac{1}{4}$ Maas Wein zu und fügt das Abgeriebene und das Mark der Pomeranze bey; zuckert die Soose nach Erfordern, läßt sie kochen und gießt sie endlich mit 4 Eyerdottern, ohne weiteres kochen, ab. Man kann diese Soose zu süßen Gemüßern geben.

Rahmsoose.

Man nimmt etwas Butter, doch nicht so viel, als zu andern Soosen, nur ganz wenig Mehl, ein paar Eyerdotter, Muskatblumen und ein wenig Salz, knetet es zusammen und rührt es mit süßem Rahme über dem Feuer ab. Diese Soose ist vorzüglich über gesottene Fische Seesfische u. zu gebrauchens; dann mißt man

aber etwas klein gebachte Peterfille darunter. Soll sie aber über Mehlspeisen angewendet werden, so thut man beym Anrichten Zucker und Ahorn hinzu. Die nämliche Soose, nur statt mit süßem mit saurem Rahme angerührt, dient über gebratenes Wildpret; doch muß sie mit der Wildpretshratenbrühe vermischt, oder der Wildbraten damit begossen werden.

Robertsoose.

Man knetet in ein Stück Butter ein paar Eyerdotter, Senf, Citronenschale, ein wenig Weinessig und Zucker miteinander ab, und rührt es mit Fleischbrähe, oder mit Wein und Wasser, über gelindem Feuer zu einer sämigen Soose an, die man dann über mehrere gesottene Fleisch- und Geflügel-Gattungen geben kann. Mit Wein oder Wasser angerührt, muß diese Soose noch mit Schalotten, Kapern und Sardellen verfezt werden; sie heißt dann bey den Franzosen Sauce Remolade. Die erstere Art nennt man die gelbe Robertsoose. Nun hat man noch eine Abänderung, die man die braune Robertsoose zu nennen pflegt, welche auch die nämliche Bereitung hat, nur bloß Zwiebeln worden zugesetzt, das Mehl im Butter recht braun gerbstet und zuletzt die Soose mit Essig und Zucker pikant gemacht.

Remoladesoose, wird ganz wie die vorstehende Soose zubereitet. Man giebt sie

Kalt zum Rindfleisch und warm zum Geflügel,
so auch die braune Robertsoofe.

Sardellensoofe, s. m. unter Brähen.

Schalottensoofe, s. m. bey Schalotten.

Schneckensoofe, s. m. unter Brähen.

Senfsoofe.

Es wird guter Senf in einen tiefen Ziegel geschüttet, etwas weißer Wein dazu gegossen, ferner ein Stück Zucker und etwas Butter dazu gerhan, und so eine Viertelstunde durchgekocht. Auch kann die Senfbrühe bloß mit Butter und einem kleinen Stück Zucker gemacht werden. Bey dem Artikel Brähe ist noch eine Senfsoofe beschrieben.

Trüffelsoofe.

Diese Soofe pflegt man über abgehobenes oder übrig gebliebenes gebratenes Geflügel aller Art zu machen. Zwey Loth Trüffel werden in Wein gekocht, ein Eßelvoll Mehl in Butter gelb geröstet, Schalotten und Speck fein geschnitten und zugleich mit dem Mehle gedämpft. Nun gießt man die gesottenen Trüffel, sammt dem Weine und einem Schöpfelvoll guter Fleischbrähe an das Mehl, legt ein paar Citronenscheiben, etwas Gewürz und Bratenbrähe bey und läßt das übrig gebliebene Geflügel, oder andern Braten, in dieser Soofe

mit aufkochen, so ist es besser als ein Ragout.
Man kann auch noch Ragoutpulver den Kräut-
sahn beymischen.

Weinsoose.

Man rührt ein Viertelfund Butter, mit
Ei-Erdparten durcheinander, thut einem Eßlöffel
weißem Mehl, eine auf Zucker abgeriebene Citrus-
schalen- oder Limonienschale und Zucker nach Be-
lieben dazu, und läßt alles mit einer Boucaille
weißen Wein, unter beständigem Rühren, ein-
mal aufkochen. Man kann diese Soose auch
verändern und Rosinen und Weinbeere darinnen
mit aufkochen lassen, dahi muß aber Zimmt
als Gewürz dazu kommen. Sie dient zu Pab-
dingen, Eyertuchen und anderem Schmalzback-
werke von Eiern, und man kann auch die
Hälfte oder den vierten Theil davon machen.
Unter Brühen steht noch eine Soose von
rothem Wein.

Weichselsoose.

Da von den süßen Kirschen allein keine
gute und pikante Soose herzustellen ist, so
nimmt man in der Jahreszeit, wo es Kirschen
und noch keine Weichseln giebt, halb süße Kir-
schen und eben so viele gedürzte Weichseln.
Man stößt beide mit samt den Kernen, röstet
etliche Semmelstücken in Schmalz und setzt
diese in halb Wein und halb Wasser zum Feuer
und läßt eine Stunde lang kochen. Sofort

reißt man die gefattene Brühe durch einen Sieber und gießt von der durchgetriebenen Brühe immer wieder auf das Gefößene, bis alles Flüssige ganz durchgetrieben ist. Nun versetzt man die durchgetriebene Soose mit Zucker, Limm und geschüttelten Citronenschalen, läßt sie über dem Feuer noch ein wenig anziehen, so ist sie fertig. So wie man keine frische Weichseln mehr haben kann, macht man die Soose immer von gedürzten und setzt dann mehr Wein und Zucker zu. Man sehe auch noch Kirschensoose nach bey Kirschem.

Weißer Soose (Sauce blanche) s. m. unter Brühen.

Zelleriedose, dergleichen.

Zwiebelfoose, s. m. bey Zwiebeln.

Spanferkel, gebraten.

Wenn das Spanferkel rein gemacht und zum Braten vorgerichtet ist, so darf es nicht mehr gewaschen, auch außen nicht gesalzen werden. Man macht unten am Halse einen Einschnitt und nimmt die Droffel heraus; reißt in diese Oeffnung Salz und Pfeffer, so wie auch in den Leib ein. Man kommt das Ferkel an den Bratspieß und mit diesen an das volle, hellbrennende Feuer, wo es durch den Bratenwender immer gleich gedreht werden muß. So wie es anfängt gelb zu werden, muß man auf

Spanferkel frikassirt — in Gallerte. 643

die sich nun zeigende Blasen acht geben und diese fleißig aufstupsen. Brät sich Fett aus, so muß dies immer weggeschafft werden. Wenn die Haut sich zu trocken zeigt, so überfährt man sie mit einer Speckswarte. In einer Stunde kann das Ferkel fertig gebraten seyn. Man kann es auch im Bratofen und bey dem Bäcker im Backofen mit der nämlichen Vorsicht braten.

Spanferkel frikassirt.

Man schneidet das Ferkel in Stücken, läßt es in einem Topfe mit siedendem Wasser aufkochen, legt es dann in kaltes Wasser und zieht ihm die Haut ab. Hierauf bestreuet man das Fleisch mit Mehl und brät es im Butter braun, gießt dann Fleischbrühe hinzu, thut Muskatens, Bähnen, Pfeffer, Nelken, Zwiebeln und Salz daran, und kocht es damit fertig. Will man anrichten, so werden etliche Eyerdottern in Eßig abgequirlt und die Brühe damit dicklich gemacht. Nur muß man sich versehen, daß Fleisch nicht zu weich zu kochen, welches gar leicht geschehen kann, wenn man nicht genau Acht hat.

Spanferkel in Gallerte.

Man hauet das Spanferkel der Länge nach, von einander und schneidet es zu Stücken, legt solche etwa eine Stunde lang in kaltes Wasser und kocht sie dann in Wasser, Wein und eis.

271 Spanferkel geräuchert.

mit halben Schoppen Weinessig mit ganzem Pfeffer, Muskatblüthen, Citronenschalen, Porreblättern, Salz und ein wenig Hausenblase fertig. Nun richtet man das Fleisch an, nimmt das Fett von der Brüste, gießt solche durch ein Tuch über das Fleisch und läßt es kalt werden. Man speißt es mit einer Senf- oder Sardellensoße kalt. Wenn man das Spanferkel halb fertig brät, in Stücken schneidet und in Fleischbrühe, Wein und Essig fertig kocht, und dann damit verfährt, wie oben gelehrt, so wird es noch besser.

272 Spanferkel geräuchert.

So wie das Spanferkel hergerichtet von dem Metzger kommt, wird es gespalten, der Kopf ganz abgehauen und besonders mit den Füßen zu einer Salze verwendet. Die beyden Hälften werden, wie gewöhnlich eingefalzen und 3 bis 4 Tage im Salze liegen gelassen, nur einmal in dieser Zeit umgewendet. Man umbindet man die Stücke mit Papier, stopft in dieses kleine Löcher, und hängt sie dann in den Rauch, in welchem man sie 10 bis 12 Tage hängen läßt. Jetzt wird das Fleisch abgenommen und zum Gebrauche aufbewahrt. Man kocht es, nach Erfordern, in ganzen Stücken oder zertheilt, gleich einem Schinken, in Wasser nur wenig, oder verspreßt es, seiner Zartheit wegen, roh und ungekocht, gleich einem rohen Schinken.

Spargel zu kochen — mit Butter. 647

Spargel zu kochen.

Der Spargel wird, wie gewöhnlich, vorn gerichtet, unten etwas abgeschnitten und abgeschabt und in kleine Büschel gebunden. In einem Fußhafen macht man Wasser kochend, salzt es wohl und läßt die Spargelbüschel darinnen nicht ganz weich sieden, damit dem Spargel die Rippe nicht abfallen. Das siedende Wasser wird nun etwas ab- und kaltes darauf gegossen; man nimmt den Spargel heraus, legt die Büschel in einen Durchschlag, damit das Wasser abläuft. Der Spargel ist nun vorbereitet, um als Salat oder als Gemüse gegeben zu werden. Man legt ihn zierlich auf eine Schüssel, die Rippe alle einwärts und begießt ihn, wenn er zu Salat dienen soll (m. s. diesen unter Salat), mit Essig und Del, soll er aber mit einer Soose als Gemüse aufgetragen werden, mit dieser warm.

Spargel mit brauner Butter.

Wenn der in Wasser abgekochte Spargel auf der Schüssel angerichtet ist, gießt man braune Butter, in welcher zuvor geriebene Semmel geröstet worden, darüber. Oder: man läßt Butter zergehen, drückt Citroensäft hinein, gießt sie über den Spargel und streuet noch etwas Muskatblumen darauf. Auch kann man den Spargel abkochen, rein ablaufen und sodann in einem Fußhafen in brauner Butter und Fleischbrühe abschwizen lassen. — Beym Auftragen

648 Spargel gebacken. Speckfarse.

Kann man Pfeffer und Essigbrühe dazu geben, auch Eyer, Citronen, und Weinsosse dient warm vortreflich dazu.

Spargeltuchen, s. bey Austerntuchen.

Spargel gebacken.

Hierzu muß man den größten Spargel nehmen, von solchen das Weiße unten ganz abschneiden, den Spargel gehbrüg in Salzwasser brühen und kalt werden lassen. Nun nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfd. feines Mehl, rührt solches mit 2 Eyern und einem Gläschen Wein, gleich einem Omelettentaig ab, tunkt den Spargel in den Taig und bäckt ihn im heißen Schmalze schön gelb.

Speck. Dieses nothwendige Küchenbedürfniß hat man frisch, geräuchert und gesalzen; es muß durchaus von frischer und guter Beschaffenheit und ja nicht gelb oder ranzig seyn, hat man dies bey seinem Speckvorrathe zu besorgen, so muß man solchen in Zeiten aus-schmelzen und frischen anschaffen.

Speckfarse.

Ein halb Pfund Speck, $\frac{1}{2}$ Pf. Kalbsleber, 4 Loth Sardellen, 4 Loth Kapern, einisge Schalotten und die Schaale einer halben Citrone, alles fein gehackt und mit Wein und Weinessig zu einem dicken Muse angerührt,

giebt die Speckfarse. Man würzt sie mit Salz, Pfeffer, und Nelken und verwendet sie zum Füllen kleiner Pasteten und der Rolletten vom Rinds- und Kalbfleische.

Speckküchlein und Speckkuchen, s. m. unter Küchlein und Kuchen.

Spiegelküchlein, s. Hiesenküchlein.

Spinat.

Man putzt und wäscht den Spinat und setzt ihn mit siedendem Wasser zum Feuer, läßt ihn 15 Minuten kochen, seigt ihn ab und gießt frisches Wasser darüber. Nun drückt man ihn aus, wiegt ihn klein, läßt in einem Fußhafen Abschöpf- Gänse- oder Schweineschmalz zerfließen und Mehl gelbbraun darin anlaufen, rührt den Spinat darein und läßt ihn eine Weile dünsten; gießt gute Fleischbrühe daran, rührt Salz und Bratenbrühe darunter und läßt ihn ganz fertig kochen. Man giebt ihn allein, auch mit gebackenen Bavesen oder andern Auflagen, besonders mit weich gebackenen Eiern oder sogenannten Ochsenaugen. Wenn man unter dem Spinat Schnittlauch mitkochen und etwas klein geschnittenen Schnittlauch, oder klein geschnittene Zwiebeln mitdünsten läßt, so wird er wohl schmeckender. Man kann die großen Spinatblätter, gleich dem Mangold (m. s. diesen), auch füllen und als eine Zwischenspeise geben.

650 Stockfisch zuzurichten — zu kochen.

Spriengebackenes, Sprigentuchen, s. m. unter Kuchen.

Stängenkuchen, s. Baumkuchen.

Stockfisch zuzurichten.

Die sogenannten Stockfischscheite oder den getrockneten Stockfisch legt man, 6 Tage lang, in Regen- oder sonsten weiches Wasser und ein paar Handevoll gute Holzasche dazu. Alle Tage wird das Wasser abgegossen und wieder frisches Wasser und frische Asche daran gethan. Ist der Fisch in den 6 Tagen weich geworden und aufgelaufen, so legt man ihn in Regenwasser, worinnen in einem leinenen Säcken ein paar Handevoll Kalk aufgelöst worden sind und läßt ihn darinnen auch noch 2 Tage liegen. — Sollte er aber in den 6 Tagen, worinnen er in dem Aschenwasser lag, nicht weich genug geworden seyn, so läßt man ihn noch ein paar Tage länger in der Aschenbaitze liegen, ehe man ihn in die Kalkbaitze bringt. Aus dem Kalkwasser kommt der Stockfisch in weiches frisches Wasser, das man alle halbe Tage abgießt und immer wieder frisches daran thut. Gewöhnlich ist dann der Fisch in 2 Tagen zum kochen hergerichtet, schön weiß und aufgelaufen.

Stockfisch zu kochen.

Man puht von den gewässerten Stockfisch-Rücken, die man kochen will, das Gelbe und

Stockfisch gedämpft, mit Zwiebeln. 65a

Unreine ab, und setzt sie mit kaltem, weichen Wasser zum Feuer. So wie der Fisch schäumt und anfangen will zu kochen, so wird er aus dem Kochgeschirr genommen, auf eine flache Schüssel gelegt und von Haut und Gräten befreit. Nun nimmt man eine flache Porzellan- oder Steingutschüssel, schneidet ein Stück Butter in Scheiben und legt diese über den Boden der Schüssel, streut ein wenig Semmelmehl darüber und auf dieses eine Lage Fisch, wieder Butter und wieder Fisch, endlich einen großen Löffelvoll gute Fleischbrühe, oder an Fasttagen Erbsenbrühe. Jetzt läßt man den Stockfisch auf einer Kohlpfanne eine Viertelstunde kochen und ehe man ihn zu Tische giebt, würzt man ihn mit ein wenig gestoßenen Ingwer und Muskatblüthe, röstet einen guten Theil klein geschnittene Zwiebeln schön gelb und überschüttet den Fisch damit, trägt ihn auch gleich auf. Der Stockfisch kann auch ohne weitere Zubereitung, gleich nachdem er gefotten ist, angerichtet, mit gerösteten Zwiebeln überschüttet aufgetragen und mit Erbsen oder Sauerkraut gespeißt werden. Salzen darf man ihn nicht ehender, als auf dem Tische, beim Speisen, sonst wird er hart.

Stockfisch gedämpft, mit Zwiebeln.

Man schneidet gewässerten Stockfisch in Stücken, setzt ihn mit kaltem Wasser über das Feuer, und so bald er nur ein wenig weißt

Gäset bekommt, so nimmt man ihn gleich wieder ab und blättert ihn wie einen gepflückten Hecht. Dann nimmt man $3/4$ Pfund Butter, beschmiert eine Schüssel oder Kasserole damit, streut Muskatblüthe und Ingwer darauf und belegt den ganzen Boden mit geschnittenen Zwiebelscheiben. Auf diese legt man eine Lage Stockfisch und darauf wieder Zwiebeln, und fährt so abwechselnd fort, bis das Kasserol voll ist. — Zuletzt streut man wieder Gewürz darauf, belegt es mit Stückchen Butter, deckt den Stockfisch zu, setzt ihn auf Kohlenfeuer und läßt ihn eine ziemliche Zeit dämpfen, so wird er Brühe und Saft genug bekommen.

Stockfisch, gebacken.

Man nimmt gewässerten Stockfisch, zerlegt ihn in schmale Stückchen und trocknet sie mit einem Tuche ab, bindet sie auch mit Fäden, daß sie nicht zerfallen. Darauf kehrt man die Stockfischstückchen in mit Salz, Semelmehl und Pfeffer vermischem Mehle um, bäckt sie in heißem Schmalz, läßt sie auf Brodschnitten ablaufen, schneidet die Fäden herunter und giebt sie zu saurem Kraute als Garnitur zu Tische.

Stockfischpaste, s. m. unt. Paste.

Stockmorcheln, s. Morcheln.

Strauben, steht bey jeder Art ihres Namens auch ihre Zubereitung; auch bey den

Strudeln, desgleichen.

Süßkraut, s. bey Kohl.

Sulzen, s. m. bey Gelees.

Suppen. Diese allgemeine und täglich vorkommende Speise von der größten Mannfaltigkeit, setze ich hier zusammen; nur einige Suppen sind bereits bey den Gegenständen, aus denen sie gezogen oder bereitet werden, aufgeführt. Hier folgen sie nun nach der Buchstabenreihe.

Austernsuppe.

Zu einer Maas siedender Fleischbrühe rührt man etwas Mehl in Butter gelb, hacht 2 Austern fein, und schüttet diese mit dem geröstetem Mehle in die siedende Brühe. Man würzt diese mit Pfeffer, Muskatblüthe und geschnittenen Citronenschalen, einem Glas Wein und dem Saft einer Citrone, auch einem Stückchen Butter und läßt alles eine halbe Stunde kochen. Vor dem Anrichten stößt man 2 harte gesottene Eyerdottern mit etwas Suppenbrühe im Mörser fein, rührt sie an die Suppe und richtet diese über gebackene Semmelschnitten an. In Ermangelung der Austern nimmt man auch Schnecken.

Apfelsuppe.

Die Äpfel werden geschält, das Kernhaus

heraus gelbßt, in Vierteln oder Scheiben geschnitten und im Wasser weich gekocht. Sind sie hinlänglich zerkoht, so treibt man sie durch einen Durchschlag, läßt sie mit ein wenig Wein aufkochen, legirt sie mit Eyerdottern, würzet sie mit Zimmt, Citronenschale und Zucker und richtet sie über in Schmalz gerbstetes Weißbrod an. Unter dem Artikel Nessel steht noch eine Nessel-suppe bemerkt, die mehr zusammengesetzt und besser noch als vorstehende ist.

Armen suppen.

Diese s. m. unter ihrem Namen im Buchstaben A, und die Rumfortsuppe.

Biersuppe, s. m. bey Bier.

Bratensuppe.

Man hact die Weiner von allerhand Gebratenem, Rippen von Schweinefleisch, gebratenen Hühnern, Markknochen etc. so gut man kann und stößt sie vollends im Mörser klein; gießt gute Fleischbrühe daran und läßt sie mit Zellerie- und Peterkillwurzeln wohl kochen. Man köhet ferner Rinde vom Hausbrode auf dem Rost, reibt sie ganz heiß mit Muskatennuß und läßt sie mit den Bratenknochen in der Brühe aufkochen. Wenn alles genug gesotten hat, rührt man es wohl um und zwingt oder preßt es aus. Die ausgepreßte Brühe läßt man noch ein wenig auffieden und richtet sie dann über

gerbstete Semmelschnitten, gebackene Fleischknochen u. an.

Bratwürstsuppe.

Man läßt gebähtes Brod in Fleischbrühe sieden, treibt es, wenn es weich ist, durch ein Haars- oder Suppensieb, wirft Ingwer, Pfeffer, Muskatblüthen und ein Stück Butter darein, läßt es noch einmal aufsieden; brät in dessen Bratwürste ab, schneidet sie in kleine Stückchen, legt sie auf die gebähten Brodschnitten, richtet die eben erwähnte Brühe darüber an, reibt Muskatnuss darauf und trägt sie zu Tische.

Braune Suppe, s. Jus- oder Schüs-Suppe.

Brautsuppe, s. m. unter ihrem Namen.

Brodsuppe.

Man kocht Rinden von schwarzem Brode nebst etwas Citronenschaale im Wasser weich, thut Zucker und Butter daran, treibt die Suppe durch einen Durchschlag, thut alsdann gewaschene und allein gekochte Korintchen oder Weinbeere dazu und bestreut die Suppe mit Zucker und Zimmt. Ein Glas Wein zugesetzt, verbessert die Suppe merklich.

Brod- oder Panadesuppe, s. m. unter Brod.

Chocoladesuppe mit Milch.

Auf eine Maas Milch nimmt man 4 Loth oder eine halbe Tafel Chocolate, reibt dieselbe oder legt sie in Stücken in die Milch und läßt sie darinnen zerkothen; thut nach Belieben Zucker und Zimmt dazu und zieht sie mit 4 Eyerdottern ab. Das Weiße von den Eiern klopft man zu Schnee und legt es Löffelweise in die siedende Suppe.

Die Chocoladesuppe mit Wein, wird eben so gemacht, nur nimmt man statt 1 Maas Milch, $\frac{1}{2}$ Maas weißen Wein und $\frac{1}{2}$ Maas Wasser, und statt 4 Loth, 8 Loth Chocolate. Bey dem Artikel Chocolate kommt noch ein Suppenrezept vor.

Dorfsuppe.

In einer Maas Milch wird für einen Groschen gestoffener Saffran gekocht. Mit 4 Eyerdottern, einem halben Löffelvoll Mehl, Zucker und Zimmt, wird die Milch abgequirt, große und kleine Rosinen und geschnittene Mandeln hineingeschüttet, das Ganze aufkochen lassen und über in Butter gerbstetes Semmelbrod angerichtet.

Erbensuppe, s. m. unter ihrem eignen Namen.

Erdbeersuppe.

Man kocht die zur Suppe bestimmten,

vorher gewaschenen Erdbeeren oder Brüstlinge in Wein ein wenig auf, treibt sie durch einen Suppenseiher, zuckert und würzt die Brühe mit Zimmt, läßt sie nochmals über dem Feuer ansiehen und richtet sie dann über gerbstete Semmelschnitten an.

Eyersuppe, s. m. unter ihrem eigenen Namen im Buchstaben E.

Fastensuppe, s. m. bey Fastenspeise.

Fischsuppe, s. m. bey Fischen.

Fischmilchsuppe.

Von gewöhnlich gekochten und durchgetriebenen Erbsen, die man mit Fleischbrühe verdünnt, nimmt man so viel als man zu der Suppe zu brauchen gedenkt. Nun wird die Fischmilch mit einem weichgekochten halben Kalbsbriesen fein gehackt und mit der Erbsenbrühe angerührt, in einen Fußhafen gethan, mit Butter, Salz und Muskatblüthe gewürzt und $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Man richtet sie über geröstetes Wecken oder Semmelbrod an.

Fleischsuppe, oder kräftige und wohl- schmeckende Rindfleischsuppe.

Zwey oder drey Zwiebeln werden mit der Schale oder Schelfe in heißer Asche etwas gebraten, nachher geschält und zu dem kochenden Rindfleisch in die Brühe geworfen und mitges

Kocht. Wann das Fleisch gehörig gekocht ist, wird die Fleischbrühe durchgeseiht und über das Suppenbrod angerichtet und die Suppe warm gestellt. Nun wird eine Zwiebel in fetter Rindsbrühe oder im Butter gedämpft und durch einen Seiber in die Suppe getrieben, diese auch mit ein paar Eyerdottern abgezogen. Salz und Gewürz versteht sich von selbst, daß solche zur gehörigen Zeit an die Suppe gethan werden müssen. Wenn man übrig gebliebenes Rindfleisch hat und in Bratenfett dünstet und unter diese Suppe mischt, so wird sie noch besser.

Französische Suppe.

Ein halbes Pfund Kalbfleisch und eben so viel Kalbsleber werden würflicht geschnitten, desgleichen schneidet man Zellerie, gelbe Rüben und Poreh klein und läßt dies alles in $\frac{1}{4}$ Pfund Rindsmark oder reinem Bratenfett langsam und über eine Stunde lang in einem Fußhafen verdeckt auf Kohlen dämpfen. — Nun kommt ein zerhauter Kalbsfuß, Salz und Pfeffer und 2 Maas siedendes Wasser dazu und man läßt alles noch eine Stunde kochen. Jetzt wird die Suppe durch einen engen Suppensieber getrieben und über gewürfeltes Brod angerichtet. — Man kann diese Suppe verändern, wenn man $\frac{1}{4}$ Pf. Schinkenfleisch schneidet und mitdämpft, die Suppe mit Eyerdotter und saurem Rahm abrührt und über kleine Aibschon, statt über Brod anrichtet.

Gebackenes Suppenbrod.

Mit 4 Loth frischem Schmalz werden 3 Eyer gut abgerührt, 3 Loth feines Mehl und etwas Salz hinzugesügt und ein Taig daraus formirt. Diesen Taig gießt man in eine mit Butter ausgestrichene selbst beliebige Forme, bestreut sie vorher mit Semmelmehl und bäckt das Brod in der Bratröhre, schneidet es, so wie es erkaltet ist, in Schnittten und verbraucht es in Suppen. Man kann es zu Fleisch- und Krebs- suppen verwenden, wenn man es in der Brühe nur ein wenig hat mit aufkochen lassen.

Geriebene Suppe, s. m. bey Ethern, Eyergerste; auch erhält man sie wenn man geschnittenen Madeltaig anziehen läßt und auf dem Reibeisen reibt oder fein hackt, sonach das Geriebene oder Gehakte abtrocknen und in der Fleischbrühe aufkochen läßt.

Gerstensuppe.

Man klaubt und wäscht die Gerste recht rein und thut sie in einem Topf, gießt kochende Fleischbrühe daran und, wenn es Kalbfleischbrühe ist, noch etwas Butter dazu, und läßt die Gerste 2 Stunden kochen. Eine halbe Stunde zuvor, ehe man anrichten will, thut man noch in Scheiben geschnittenen Sellerie darein und füllt sie mit heißer Fleischbrühe auf, falls sie zu dick seyn sollte. Nach Belieben kann beym Anrichten klein geschnittene Citronenschaa-

len und Citronensaft daran thun; die Würze ist Salz und wenig Muskatblüthe und die Fleischbrühe muß sehr gut seyn.

Griesuppe mit Fleischbrühe.

Man nimmt 4 Loth Gries, quirlt ihn in eine Maas kochende Fleischbrühe, schneidet Wurszelwerk daran und läßt es eine Stunde kochen. Ist es Kalb- oder Hammelfleischbrühe, so muß man noch etwas Butter hinzuthun.

Mit Wein gekocht, wird statt der Maas Fleischbrühe halb Weißbier und halb Wein genommen und eben so, wie mit Fleischbrühe, verfahren. Die Würze ist Zucker und Zimmt.

Grüne Suppe.

Man kocht grüne, ausgebrochene Gartens- oder Felderbsen weich, gießt das Wasser davon ab und stellt sie beyseite. Nun dämpft man in einem Fußhafen in Scheiben geschnittenen, ungekochten Schinken, mit geschnittenen Petersillwurzeln und gelben Rüben in etwas Fleischbrühe weich und schüttet immer Fleischbrühe nach. Endlich seihet man diese ab, legt Schinken und Wurzeln weg und die Erbsen in die Brühe, die nach wenigem Kochen fertig sind und über geröstet Brod angerichtet werden. Man streut gehacktes Petersillkraut darauf.

Habergrüzsuppe.

Man rührt Habergrüze in Fleischbrühe

durcheinander, kocht ihn eine Stunde, streicht ihn, wenn er schleimig wird, durch ein Haarsieb, zieht hierauf eine Maas von diesem Haberschleim mit 3 Eyerdottern ab, thut Zucker oder auch keinen, nach Belieben, hinzu und richtet ihn über gerbstete und in Butter gebratene würfelicht geschnittene Semmel an. Man kann diese Suppe auf verschiedene Art verändern, indem man die Habergrütze zuvor in Butter röstet, dann mit Wasser abläßt und aufkocht, beim Anrichten mit Muskatblumen abwürzt und über gerbstete Semmelscheiben anrichtet.

Ober: Man läßt auf jede Person eine Handvoll Habergrütze mit einem kleinen Stückchen Butter im Wasser ziemlich dick einkochen, rührt alsdann noch ein Stück Butter dazu, gießt so viel Fleischbrühe daran, als nöthig ist, salzt es hinlänglich, thut Muskatblumen daran, zerklöpft das Gelbe von einem Ey und thut es vor dem Anrichten auch hinein. Ingleichen kann man einige Loth abgezogene Mandeln stoßen, immer mit Wasser begießen und die dadurch erhaltene Mandelmilch an die Habergrützesuppe gießen. Salz und Citronenschalen sind die eigentliche Würze des Habergrützes.

Heidel- oder Schwarzbeersuppe, s. man bey Heidelbeeren.

Hiefen; oder Hagebuttensuppe.

Man nimmt auf jede Person eine Hand voll dürre Hagebutten, kocht dieselben mit halb Wasser und halb rothen oder weißem Weine weich und treibt sie sodann durch ein Haarsieb, wozu noch mehr Wein, Zucker, Zimmt, Citronenschaale, auch wohl Nelken gethan und ein wenig mit aufgefotten werden. Zuletzt macht man sie mit Mehl, welches in frischem Wasser klar gequilt worden, oder mit Eyerdottern sämig, und richtet sie über gerbstete Semmelschnitten an. Man verbessert und verziert auch diese Art Suppen damit, daß man, ehe man die Suppe anrichtet, von etlichen Eiern das Weiße zu Schnee schlägt, diesen mit auf Zucker abgeriebener Citronenschaale und mit dem Zucker selbst vermischt, mit einem Löffel kleine Häufeln, wie kleine Kibschen, auf die Suppe setzt und diese ein wenig mit Zucker und Zimmt bestreut. Dies Aufsetzen der Eierschneehäufchen muß geschehen, wenn die Suppe schon angerichtet ist; man stellt diesfalls die Suppenschüssel auf gelindes Kohlenfeuer, so lange, bis das Einlegen der Kibschen vollendet ist, dann trägt man die Suppe aber sogleich auf.

Jus: (Schü) Suppe.

Man bereitet die Jus (Schü), wie oben unter ihrem Namen im Buchstaben J gelehrt wird, und macht davon braune und weiße Suppen. Man kocht darinnen, in der braun-

nen Suppe weiße und in der weißen braune Klößchen, Sago, Schnittten, geröstete Semmelschnitten und dergleichen Suppenzuthaten, nach Belieben auf und macht sohin verschiedene Fußsuppen daraus.

Johannisbeersuppe.

Die von den Stielen gereinigten, recht reifen Johannisbeeren werden mit Wasser, Zimmt, Citronenschale und einem Stücke Semmel in einer Kasserole zerkoht. Ist dies geschehen, so treibt man sie durch ein Haarsieb, gießt etwas Wein dazu, versüßt sie hinlänglich mit Zucker, läßt sie noch einmal aufsieden und richtet sie über Semmelschnitten, die zuvor in Butter geröstet worden, an. Man kühlt sie ebenfalls, wie die Hiefensuppe, mit Eyserschneeklößchen zu bessern und verzieren.

Käsesuppe, s. m. bey Käse.

Kalbfleischsuppe, braune.

Hierzu kann man alle sogenannte Zutwagen von dem Kalbfleische, womit die Metzger ohne hin freygebig sind, Stückchen vom Halse und überhaupt alle sonst nicht für den Tisch anwendbare Stücke des Kalbfleisches, verwenden. — Man schneidet diese klein, salzt und kocht sie im Wasser recht weich und brät sie dann im Butter ganz braun. Ist dies geschehen, so nimmt man von der Brühe, worin das Fleisch

gesotten wurde, so viel, als zur Suppe, die man machen will, erforderlich ist, vermischt sie mit Wein und läßt das gebräunte Fleisch mit seiner Soose darin aufkochen. Nun würzt man die Suppe mit Citronenschaale und Muskatblumen und gießt sie durch einen Suppenseiber über braun geröstete Semmelschnitten in die zum Vorrichten bestimmte Schüssel.

Suppe von gebratenem Kalbfleische.

Man nimmt allerley übrig gebliebene Bratenstücke, hackt sie klein, nimmt sodann kleine Semmeln, höhlt diese ganz aus und läßt die Rinde in einem Backofen, oder auf dem Roste etwas braun werden. In diese ausgehöhlte Semmeln füllt man das mit einem Ey angerührte Gehäcke vom Kalbsbraten. Nun legt man in die Auftrageschüssel in die Mitte die gefüllten Semmeln und neben herum gebähte Semmelschnitten, die man auch mit dem Fleischgehäcke bestreicht und, wenn es zu trocken ist, mit noch einem Ey anrührt. Ueber dies alles gießt man gute Fleischbrühe, die mit einem Ey abgezogen wird, salzt und würzt es nach Erfordern und läßt's auf Kohlen aufkochen.

Karpfensuppe, s. m. bey Fischsuppe und auch bey dem Artikel Karpfen.

Kartoffelsuppe, s. m. bey dem Artikel Kartoffeln. Ein Rezept zu einer vor-

zöglich guten Kartoffelsuppe will ich hier doch noch nachträgen.

Kartoffelsuppe.

Man nimmt, nach Erfordern für wie viele Personen man Suppe zu bereiten nöthig hat, Fleischbrühe, die nur schwach oder mit Wasser vermischt seyn darf und kocht darin klein geschnittene gelbe Rüben, Petersill, und Zelleriewurzeln, auch etwas Poreh klein geschnitten, fast weich. Inzwischen schält man etliche gute Kartoffeln ungesotten und reibt sie auf einem Reibeisen. So wie das Wurzelwerk in der siedenden Fleischbrühe fast weich ist, streut man von den geriebenen ungesottenen Kartoffeln so viel dazu in die Fleischbrühe, daß das Ganze die Dicke einer geriebenen oder Eyergerstensuppe erhält, salzt und gewürzt alles nach Erfordern, rührt wohl um und untereinander und so wie alles weich ist, richtet man an. Dies ist eine Suppe ohne Brod; will man solche mit Brod haben, so röstet man in Würfel geschnittenes Weckenbrod in Butter oder Schmalz, verdünnt die Suppe mit etwas Fleischbrühe und richtet sie siedend über das geröstete Brod an. Man kann diese Suppe auch als Fastensuppe zubereiten, statt der Fleischbrühe nimmt man pur Wasser und siedet das Wurzelwerk und die geriebene Kartoffeln darinnen. Bey dem Anrichten zerlßpbert man mit ein wenig Suppenbrühe ein paar Eyer und richtet diese über die

Suppe mit an. Salzen und Gewürzen darf hier ebenfalls nicht vergessen werden.

Kastanien-suppe, s. bey Kastanien.

Kaisersuppe.

Man nimmt auf jede Person, so an dieser Suppe Theil nimmt, ein Ey, demnach auf 8 Personen eben so viele Eyer. In diese rührt man 3/8 Maas Milch, gießt das Angerührte in eine Schüssel, die um ein paar Fingersbreit enger ist, als die, worin die Suppe aufgetragen werden soll. Diese Schüssel, mit dem Angerührten, stellt man auf einen Topf, der kochendes Wasser enthält und der bey dem Feuer stehen bleiben muß, bis das Angerührte zu einem festen Käse geworden ist. Diesen Käse bringt man in die Schüssel, worin die Suppe aufgetragen wird und er wird darin in Felder, wie ein Gärtchen, getheilt und ein Roubell darin gelassen, das man mit Krebschwänzen besetzt. Die Felder oder Beete kann man nach Belieben mit gesotteneu und gehackten Morcheln, gesottener und geriebener Leber und Lunge, geschnittenen Schnittlauch, gehackten Peterkill- und Körbelkraut, geriebenen Eherdottern, geriebenen gelben Rüben und dergleichen mehr, abwechselnd belegen, so, daß die Suppe einem Gärtchen gleicht. Die Soose oder Brühe zu dieser Suppe ist die nämliche, wie man sie zu den Krebs-suppen macht; sie muß mit Vorsicht und mit

einem Löffel daran gegossen werden, auch ein paar fingerhoch niedriger als der Eyerlös seyn, damit von der Brüh die Felder oder Beete nicht überschwemmt werden.

Kerbelkrautsuppe, s. bey Kerbelkraut.

Kirschensuppe, s. m. Weichselsuppe.

Königsuppe.

Ein Viertelpfund Reis wird geklaubt und gewaschen und mit Butter und kaltem Wasser zum Feuer in einem Fußhafen gesetzt, bis er aufgequollen ist. Nun gießt man recht kräftige Fleischbrüh daran, setzt klein geschnittenen Zellerie und Muskatblüh bey und läßt den Reis damit kochen. Indessen stößt man 4 Loth abgezogene Mandeln mit Eyerweiß fein, ingleichen von 6 harten Eiern die Dottern; schüttet nun Reis, Mandeln und Eyerdottern in einen großen Suppenseiher und rührt es mit Fleischbrüh stark durch. Das Schleimigte, was sich unten an den Seiher aufgehängt hat, wird mit einem Löffel abgenommen und unter die Suppe gerührt. Diese wird, blos zum Heißwerden, denn kochen darf sie ja nicht mehr, auf Kohlen gesetzt und dann über Butterbiskuit- oder Milchbrodschnitten, die man in siedender Fleischbrüh hat aufquellen lassen, angerichtet. Ein wenig Salz und Zimmt darauf zu streuen, darf nicht vergessen werden.

Krebssuppe, s. m. bey Krebsen.

Kräutersuppe von neuerley Kräutern und Wurzeln.

Die Kräuter und Wurzeln, deren man sich hierzu bedient, sind: Kerbelkraut, Petersillkraut, Pfefferkraut, Schnittlauch, Sauerampfer und Zelleriekraut. Die werden gepuzt, gewaschen, gehackt und ein wenig in Butter gedämpft. — Desgleichen werden Petersill-, Zellerie- und Skorzonaerwurzeln geschabt, klein geschnitten und in Fleischbrühe weich gesotten. In der nämlichen Fleischbrühe werden auch die gedämpften Kräuter ein wenig mitgesotten, alles gesalzen und über Brodsuppenschnitten angerichtet. Geschnittener Schnittling wird darüber gestreut.

Lebersuppe.

Man nimmt, nach Erfordern, eine ganze oder halbe (je nachdem man viele oder wenige Gäste hat) Kalbsleber, übersiedet diese ein wenig, damit man sie reiben kann, und reibt sie auf einem Reibeisen. Das Geriebene setzt man mit halb Wein und halb Wasser in einer messingnen Pfanne übers Feuer und kocht's, unter beständigem Umrühren, nur eine Viertelstunde lang, zu einem dünnen Brey. Diesen treibt man durch einen engen Seiher, setzt fein gehackte Zitronenschale und einige abgebrühete, ebenfalls gehackte feine Suppenkräuter bey und läßt das Ganze nochmal damit aufstochen, rich-

ter's sodann entweder mit ein paar Eyerdottern abgezogen, oder über einige in Butter geröstete Semmelschnitten an. Für Liebhaber des Lebergeschmacks ist diese Suppe sehr angenehm; man kann sie auch von Ochsenleber machen und mit roh geschälten Kartoffeln und Zelleriewurzeln, die man ebenfalls reibt und der durchgetriebenen Leber beymischt, verändern, auch geriebene Lunge darunter thun, imgleichen, statt Wein und Wasser, Fleischbrühe dazu nehmen. Salz und Gewürz ist nicht zu vergessen.

Lungensuppe.

Statt der Leber nimmt man eine Kalbslunge und verfährt eben so damit, wie vorstehend gelehrt wird.

Mandelsuppe.

Eine Handvoll abgezogene Mandeln werden gestoßen, mit gestoßenem Zucker in einer messingnen Pfanne geröstet, $\frac{1}{2}$ Maas gute, süße Milch dazu gegossen und mit einem Stückchen Zimmt aufgekocht. Nun rührt man noch ein paar Eyerdottern mit süßer Milch ab, schüttet sie an die Suppe, läßt alles noch ein wenig anziehen und richtet sie dann über gebähtes weißes Brod an. Ein wenig Salz kann nicht schaden.

Mehlsuppe.

Zu ein Maas Brühe röstet man 4 Rühr:

Yffelvoll Mehl in heißem Schmalze dunkelgelb und thut etwas Kümmel hinzu. Nun wird das geröstete Mehl mit Fleischbrühe glatt angerührt, mit Pfeffer, Salz und Ingwer gewürzt, etliche Minuten gekocht und über würfelicht geschnittenes Semmelbrod, das ein wenig im Schmalz geröstet worden, angerichtet. Man kann mit ein paar zerklüpperten Eiern die Suppe noch verbessern.

Nudelsuppe, s. m. bey Kartoffeln.

Ollapodrida; Suppe.

Man hat dazu Krebschwänze und Scheeren nöthig, diesfalls muß man auch ein paar Pfunde Krebse absieden und die Körper und Schalen derselben zu Krebsbutter und Brühe verwenden. Man nimmt Krebschwänze und Scheeren; Kälberbriese gesotten und klein geschnitten; Mägen und Lebern vom Geflügel gesotten und klein geschnitten; Bratwürste gebraten und, wenn sie kalt geworden, in dünne Scheiben geschnitten; Schnecken gesotten und mit etwas kalten Braten klein gehackt; Petersillwurzeln, Zellerie- und Skorzonaerwurzeln, geschabt, in Fleischbrühe abgesotten und klein geschnitten. Diese Gegenstände, ausgenommen die Krebschwänze, Scheeren, Bratwürste und Schnecken, alle, werden in der Fleischbrühe, die man zu der Suppe braucht, wohlgeputzt und ehe man sie schneidet, weich gekocht und dann erst klein

geschnitten, die Brühe aber dann auch zur Bereitung der Krebsbrühe angewendet. Wie diese gemacht wird, ist in dem Artikel Krebse gelehrt worden. Statt des Suppenbrods werden mehrerley Arten kleine Suppenkldschcn in Fleischbrühe aufgesotten und dann in die Suppenschüssel, in der man das *Ollapodrida* auftragen will, mit samt der Brühe geschüttet, Krebschwänze und Scheeren darauf gelegt, die geschnittenen Bratwürste und gehackten Schnecken darüber gestreut und endlich alle übrige geschnittene Sachen dazu gethan und das Ganze, so viel noch erforderlich ist, mit siedender Krebsbrühe, auf der Butter gelassen worden ist, gegossen. Man läßt das *Ollapodrida* auf Kohlen noch ein wenig anziehen und trägts dann auf. Das Gewürze zu dieser Suppe ist Salz, Cordamomen und mitgesottene Morcheln.

Panadesuppe, s. unter Brod.

Dekonomieuppe.

Die Zuthaten zu dieser wohlgeschmeckenden und nahrhaften Suppe sind auf 20 Personen berechnet, die sich damit für eine Mahlzeit vollkommen sättigen können; man kann sie aber auch nur zur Hälfte, zum vierten und achten Theile machen. Sie hält sich 3 bis 4 Tage, und man verdünnt sie bloß mit lauer Milch, wenn man sie aufwärmt. Man nimmt, um diese Suppe zu bereiten, 2 Pfunde Reis, klaubt

oder ließt diesen rein und wäscht ihn in kaltem Wasser, setzt ihn mit 6 Maas Wasser zu und läßt ihn 4 bis 5 Stunden langsam kochen, wobei das Umrühren nicht zu vergessen ist. In dessen wäscht, schält und schneidet man 7 Pf. Kartoffeln klein, kocht diese in hinlänglichem Wasser ebenfalls zu einem dünnen Mus, treibt sie durch einen Seiber und rührt sie dem kochenden Reis bey. Drey Pfund gereinigte gelbe und weiße Rüben werden ebenfalls klein geschnitten, zu Mus verkocht und durch einen Seiber getrieben auch dem Reis und den Kartoffeln beygemischt. Nun wird die Suppe gehörig gesalzen und mit 2 Pf. Butter, Schmalz, oder auch ausgebratenem Speck geschmelzt; Peterfil, Poreh und Zellerie zugesetzt und noch fast eine Stunde langsam gekocht. Ist sie zu dick, so verdünnt man sie mit Wasser oder Milch und richtet sie endlich über in Schmalz gerbstetes Semmelbrod an, streut auch etwas Pfeffer und Ingwer darauf. Man kann auch statt des Reises gerändelte Gerste nehmen und durch etwas Braten- und Fleischbrühe den Geschmack erhöhen. In großen Haushaltungen ist diese Suppe sehr vortheilhaft und Fleisch ersparend.

Reisuppe mit Wein.

Man thut ein halbes Pfund Reis und ein halbes Loth Zimmt in 2 Maas Wasser, deckt es zu und läßt es bey gelindem Feuer schwitzen. Alsdann nimmt man den Zimmt heraus

und macht die Suppe mit Zucker süß. Hernach schlägt man 3 Eyerdotter mit $\frac{1}{8}$ Maas Wein zusammen, vermischt es wohl und rührt es auch in den Reis. Nun setzt man alles über ein gelindes Kohlenfeuer und rührt es unablässig um, damit es nicht zusammen lauft. — So bald es die gehbrige Dicke bekommen hat und ans Sieden kommt, kann man es vom Feuer nehmen, aber noch so lange umrühren, bis man es in die Suppenschüssel gießt. Wie die Reissuppe, oder der Reis in Fleischbrühe bereitet wird, ist ohnehin bekannt.

Rumfordsuppe.

Man nimmt 1 Pfund rein ausgelesene Erbsen, 1 Pf. gerändelte Mittelgerste, 2 Pf. gesottene Kartoffeln, 4 Loth Schmalz, 4 Loth Mehl und erforderliches Salz. Die Erbsen und Gerste werden Abends des Tags vorher, ehe man sie braucht, in frisches, weiches Wasser eingeweicht, das über Nacht daran stehen bleibt und des Morgens, da man kochen will, abgossen wird. Die Erdäpfel werden bloß überkocht, daß man sie abschälen kann und beyseite gesetzt. Nun schreitet man zur Bereitung der Suppe bey gelindem Feuer. Erstlich setzt man die Erbsen in 6 Maas Wasser zu und läßt sie gelinde kochen; nach einiger Zeit, wenn die Erbsen von den Bälgen oder Häuten, die sie während dem Kochen in die Höhe stoßen, durch das Abschöpfen möglichst befreyt sind, thut man

auch die gerändelte Gerste dazu; haben beide, Erbsen und Gerste, eine halbe Stunde zusammen langsam gekocht, so werden auch die in dessen geschälten und in Blöße geschnittenen Kartoffeln, nebst klein geschnittenem Wurzelwerk und ein paar geschnittenen Zwiebeln, samt dem erforderlichen Salze zum Ganzen gethan und nun alles noch eine Stunde langsam gekocht. Während dem Kochen, vom Anfange an, muß man die Suppenmassa öfters unrühren, damit sie nicht anbrennt. Kurze Zeit vor dem Anrichten röstet man die 4 Loth Mehl in den 4 Loth Schmalz braun und rührt's in die Suppe, gießt auch 1 Maas Fleischbrühe daran, nebst Pfeffer und Ingwer und richtet kurz darauf an. An dieser Suppe allein können sich 6 Personen satt essen und sie ist von angenehmen Geschmack. Man kann sie durch Beysatz von Butter oder Bratenbrühe noch verbessern und verdünnen, sodann über dünn geschnittenes Suppenbrod anrichten. In großen Haushaltungen ist diese Suppe sehr vortheilhaft.

Sagosuppe mit rothem Weine.

Man läßt braunen Sago, nachdem er gewaschen worden, eine Stunde mit Wasser kochen und thut von einer Citrone die Schale und ein Stück ganzen Zimmt daran. Wenn er zur Hälfte eingekocht ist, so gießt man den Topf voll rothen Wein, thut etliche Citronenscheiben und Zucker nach Belieben dazu und läßt

dieses nun zusammen kochen. Beym Anrichten kann man Schnee darauf machen und die Suppe stark mit Zucker und Zimmt bestreuen.

In guter Fleischbrühe wird die weiße Sago Suppe gekocht; man nimmt dazu weißen Sago, setzt Wurzelwerk bey, salzt und würzt die Suppe und läßt sie fast $1\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen.

Sardellen: Suppe.

Zur Suppe für 4 Personen werden 8 Stücker gewaschene und ausgegrätete Sardellen genommen, diese hackt man klein und kocht sie, mit aus einer Kreuzersemmel geschnittenem Brode, in halb Wasser und halb Wein. Ist das Brod verkocht, so treibt man die Suppe durch einen Seih, würzt sie mit etwas Pfeffer und Cardamomen, läßt sie nochmal ein wenig aufkochen und richtet sie dann über würfelicht geschnittenes und geröstetes Semmelbrod an. — Statt dem Wasser kann man auch Fleischbrühe zu dem Wein nehmen, so wird die Suppe besser.

Schnecken: Suppe.

Die gesottenen und gepuzten Schnecken werden gehackt, gewürzt, gesalzen und mit hellgelb geröstetem Mehle und geschnittenem Petersillkraut angerührt und in Fleischbrühe nur $\frac{1}{3}$ Stunde lang aufgekocht, über gebähtes Semmelbrod angerichtet und einige noch ganze gekochte Schnecken oben darauf gelegt.

Wdgelsuppe, s. m. bey Wdgel.

Wassersuppe, Brüsseler Wassersuppe.

Man thut einige Scheiben Butter, etliche Schnitten weißes Brod, eine mittlere Zwiebel, etwas Petersillkraut und Wurzel und ein paar Scheiben Zellerie zusammen in einen Fußhafen und läßt's eine halbe Stunde in dem Butter dämpfen. Nun schüttet man kochendes Wasser darau und kocht alles zusammen weich, salzt's und pfeffert's, und treibt die Massa durch einen Suppenseiher. An das Durchgetriebene quirlt man ein paar Eyerdottern, läßt's über dem Feuer nochmal anziehen und richtet's über in Schmalz geröstetes Brod an. Klein geschwitzener Schnittlauch und Petersillkraut wird über die Suppe gestreut und diese wohl warm zu Tisch gegeben.

Weichfelsuppe.

Man kann diese Suppe von frischen als auch von gedürzten Weichfeln machen. In jedem Falle werden die Weichfeln mit samt den Kernen gestoßen, das Gestoßene in einen Fußhafen gethan und mit halb Wein und halb Wasser wohl gekocht. Nun treibt man die Suppe durch einen Suppenseiher, stellt sie auf Kohlen und setzt Zucker, Zimmt und Citroneuschalen nach Erfordern bey. Sie wird heiß über Zwieback oder Ulmerbrodschnitten angerichtet.

Weinsuppe.

Man nimmt Wein und Wasser, doch von dem Erstern mehr, als von dem Letztern, thut Zucker, Citronenschale, kleine Rosinen oder Weinbeere, auch ein paar ganze Gewürznelken hinein und läßt es zusammen gut kochen; unterdessen setzt man Butter in einem Tiegel auf. Wenn sie anfängt braun zu werden, so thut man geriebene Semmel hinein, läßt sie recht braun rösten, rührt sie um, damit sie nicht anbrennt, thut sie hernach zu dem Weine und läßt beydes mit einander so kochen, daß die Semmel darinn ganz zergeht. Zuletzt quirlt man Eyerdotter hinzu und beym Urrichten streut man gestoßenen Zucker und Zimmt darüber. — Statt daß die Semmel zu Mus gekocht wird, schneidet man solche besser in kleine Würfel, röstet sie in Butter und richtet dann die Suppe darüber an.

Wildpretsuppe.

Man verwendet hierzu die Knochen und den Abhub von jeder Gattung gebratenen Wildprets, woran noch etwas Fleisch ist, hackt diese klein und dämpft das Gehackte in einem Fußhafen, mit klein geschnittenem Wurzelwerk und ein paar Zwiebeln, mit Speck hübsch braun. Nun streut man geriebenes schwarzes Brod und ein wenig Mehl daran, gießt, wenn diese ein wenig mitgerbstet haben, gute Fleischbrühe über das Ganze und läßt's nun noch eine Stunde

kochen. Jetzt wird die Suppe durch einen Suppenseiber gegossen, mit Citronensaft und Schaale und etwas gestoßenen Nelken gewürzt, noch mal über dem Feuer anziehen lassen und dann über weißes Brod angerichtet.

Zwiebelsuppe.

Man nimmt, nach Erfordern, 6 oder 8 Stücke geschälte Zwiebeln und siedet sie in Milch und Wasser, bis sie ganz weich werden. Hierauf treibt man die Zwiebeln durch einen Seiber mit guter Fleischbrühe, salzt und gewürzt sie und richtet die Suppe über gebähete Semmelschnitten an. Um den Geschmack zu verbessern, kocht man mit den Zwiebeln etliche Zelleriepläze und Peterkillwurzeln weich und treibt sie mit den Zwiebeln durch. Bey Zwiebeln steht noch ein Suppenrezept.

Z.

Tabaksrollen in Schmalz gebacken.

Man hat deren große und kleine, man muß sich daher etliche runde Hölzer vom harten Holze zu beyden drehen lassen, auf welche aufgewickelt die Rollen gebacken werden. Man macht die Hölzer 6 bis 7 Zolle lang, die großen $1\frac{1}{2}$, die kleinen aber nur einen Zoll dick. Es wird eine Fülle von Rosinen, Weinbeeren,

Mandeln, Citronat und Citronschalen gemacht, nämlich: die Rosinen und Weinbeere werden in Wein gekocht, die Mandeln abgezogen und gestoßen und der Citronat und die Citronenschalen geschnitten, und mit 2 Eiern zu einer Fülle angerührt. Nun nimmt man geriebenen Buttermeyer, weilt diesen aus, zu starker Messerrückensdicke, schneidet Blöße nach Maßgabe der Länge und des Umfangs der Rollenblyzer, darauf und streicht die Fülle darauf, jedoch nicht zu dicke. Sodach bestreicht man das Holz mit Butter, wickelt die bestrichenen Taigstreifen darauf, umbindet jede Rolle mit Bindfaden und bäckt eine um die andere aus heißem Schmalz schön gelb. Wenn etliche gebacken sind, werden die Rollen herausgezogen, andere wieder unwickelt und so fort gebacken, bis Taig und Fülle alle ist. Man bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Bey den kleinen Tobackrollen vermischt man etwas von der Fülle mit dem Taige und wickelt diesen dann, ohne Fülle aufzustreichen, auf und bäckt sie im Schmalze.

Talg, s. bey gebrühnem, geriebenen Taig, Butter- und Brandtaig.

Tauben gebraten.

Die Tauben werden denselben Tag geschlachtet, da man sie essen will. Sie werden gerupft, ausgezogen und gespickt und die Körper gefüllt. Nachher werden sie an den

680 Tauben gebacken — in ihrem Blute.

Spieß über die Queere gesteckt, mit Salzwasser begossen und dann mit Butter ausgebraten. — Man kann sie auch in der Pfanne, auch ungespißt und ohne gefüllte Kröpfe, am Spieß braten und, wenn sie bald fertig sind, mit Semmelmehl bestreuen und dieses braun werden lassen. Dies ist die einfachste Art die Tauben zu braten.

Tauben gebacken.

Man salzt und würzt die Tauben, steckt in jede ein Stückchen Butter; sodann mischet man 3 Eyer mit ein paar Löffelvoll Mehl, ein wenig Glas Milch und ein wenig Salz, gießt dieses über die Tauben und läßt sie im Schmalz backen, gleich den jungen Hühnern. Wenn man die Tauben halbirt oder viertelt, so backen sie sich schöner und besser aus. Es ist hier, so wie bey jeder Zurichtung der Tauben zu verstehen: daß nicht alte, sondern durchaus junge Tauben zu verstehen sind. Alte Tauben werden in Essig gebait und dann in Wein und Fleischbrähe gedämpft.

Tauben mit ihrem Blute gekocht.

Wenn die Tauben geschlachtet worden, so muß man das Blut in etwas Wein und Weinessig auffangen, damit es nicht gerinnt. Die Tauben macht man rein, theilt solche in zwey oder vier Theile, legt sie in eine Kasserole, thut ein gutes Stück Butter, ein paar ganze

Tauben gefüllt und gebraten. 681

Zwiebeln, ein Stückchen Speck, (Beides mit etlichen Nelken gespickt,) Lorbeerblätter und ein wenig Salz dazu, und läßt dieses zugedeckt auf gelindem Feuer in seiner eigenen Brähe dämpfen. Zuletzt wird das Blut hinzu gethan und die Brähe damit dicklicht gemacht.

Tauben gefüllt und gebraten.

So wie die Tauben zum braten vorge richtet und noch warm sind, wird vorsichtig mit dem Finger die Haut auf der Brust losgemacht und sie nachher erst gewaschen. Man reibt sie mit Pfeffer und Salz ein und füllt sie mit nachstehend bereiteter Fülle. Die Lebern und Herzen werden nebst ein paar Schalottenzwiebeln, gehackt; geschnittenes Petersilkräut und erforderliches Semmelmehl in Butter gedämpft, und eben so viel Eyer, als es Tauben sind, daran gerührt. Hierauf läßt man ein Stückchen Butter zergehen, gießt diese, nebst Salz und Würze an die Fülle, rührt alles wohl durch einander und füllt sodann, mit einem kleinen Löffelchen die Tauben inwendig und die Brust. Den Hals bindet man mit Faden zu und der Leib wird zugenäht. Nun legt man die Tauben in einen Fußhafen, salzt sie, gießt heißes Schmalz darüber und einen Löffelvoll Fleischbrähe und läßt sie etwa eine Stunde lang braten, so sind sie fertig.

Tauben auf dem Rost gebraten.

Reingemachte Tauben werden in der Mitte durchgeschnitten, breit geklopft; in geschmolzener Butter und in einer Mischung von Pfeffer, Salz und geriebener Semmel umgewendet, und dann auf den Rost gelegt. Vermittelt einer Feder besprengt man sie mit zerlassener Butter, bestreut sie mit der gemischten Semmel, und fährt so damit fort, bis sie fertig sind. Sie werden mit Citronensaft genossen, daher gebierteelte Citronen mit aufgetragen.

Tauben, wilde, zu dämpfen u. braten.

Nachdem die wilden Tauben, gleich den zahmen, zum Kochen vorgerichtet sind, werden sie gespickt, in einen Fußhafen gelegt, mit Salz, Pfeffer und Gewürznelken bestreut und hinlänglich Essig daran gegossen, worinnen sie baigen müssen. Sind die Tauben jung, so ist 24 Stunden lang die Baige hinlänglich; sind sie alt, so ist dreymal 24 Stunden nicht zu viel. Nun dämpft man sie in einem Fußhafen mit etwas guter Fleischbrühe, Citronenschalen und Saft, einer gebierteelten Zwiebel und Lorbeerblatt; gießt die Baigbrühe daran, worin die Tauben lagen und läßt die Brühe kurz einkochen. Beym Anrichten wird die Gooße durch einen Seiher getrieben und über die Tauben gegossen.

Gebraten werden die wilden Tauben, nachdem sie gespickt und gebaigt worden, wie vor-

stehend gelehrt worden ist, den Reb- oder Feld-
hühnern gleich; man kann sie auch übrigens zu
gleichen Zubereitungen, wie diese, verwenden.

Thee, s. m. unter Getränken.

Theekreme.

Man verfährt, um sie zu verfertigen, da-
mit wie mit der Aniskreme (m. s. diese),
und nimmt bloß statt des Anis Thee.

Topfbraten.

Man legt ein mürbes Stück Fleisch, von
welcher Gattung man nehmen will, in einen
mit Speck- und Butterscheiben belegten Fußha-
fen, salzt und gewürzt es und gießt ein paar
Eßelvoll Wein und Weinessig darüber; bedeckt
den Topf wohl, läßt das Fleisch gelinde fertig
dämpfen und schüttet zuletzt Kohlen auf den
Deckel, um es zu bräunen.

Topfennudeln.

Man nimmt eine Maas Topfen oder
Schlotten, wie man sie zum Rasmachen ge-
braucht, drückt sie mit einem Tuche gut aus,
legt sie dann in eine Schüssel und rührt den
Topfen mit ein wenig Schmalz fein ab. Nun
schlägt man 4 Eyerdotter und 3 ganze Eyer
daran, salzt sie und mischt feines Mehl dazu,
daß der Teig so fest als ein aufgegangener
Hefentaig wird. Hierauf wellt man den Teig

eines Finkersbäckle aus, schneidet Daumenslange Nudeln daraus, setzt einen Fußhafen mit Butter oder Schmalz, in der Größe nach Erfordern der Nudeln die man gemacht hat, auf Feuer, legt selbe hinein und zwar immer nur einfach neben einander, läßt sie auf beyden Seiten schön braungelb werden, gießt nun ein wenig Rahm darüber, läßt sie damit anziehen und giebt sie mit ihrer eigenen Gooße zu Tische.

Torten. Dieses Hauptstück bey dem Desferte oder dem Nachtsche, als auch bey dem Theesische, will ich mehrfach dahier beschreiben und die Rezepte nach der Buchstabenfolge geben.

Abgerührte Torte.

Hierzu sind erforderlich: $\frac{1}{2}$ Pf. Butter, $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pf. gestoßener und gesiebter Zucker und 2 Eyer. Dieses wird alles untereinander wohl abgerührt, so lange bis es Blasen aufwirft. Nun rührt man noch geschnittene Citronenschalen und gestoßenen Zimmt dazu, legt Oblaten auf Papier und dieses auf das Backblech, streicht den Teig mit einem Messer auf den Oblaten auseinander und macht auch von denselben eine breite Einfassung neben herum. Innerhalb der Einfassung werden eingemachte Johannis- oder Himbeeren, nicht dick herum gelegt, die Einfassung mit Eyweiß bestreichen und die Torte vorsichtig gebacken.

Aprikosentorte.

Man schält die nicht ganz reifen Aprikosen, nimmt die Kerne heraus und läßt das Fleisch mit Zucker auf gelindem Feuer durchkochen, so daß sie eine Fülle geben. Nun macht man aus Buttersaig, auf die nämliche Art wie bey der Apfeltorte gelehrt worden ist, eine Torte, füllt die gekochten Aprikosen hinein, zerstoßt die Schalen der Kerne, nimmt diese heraus, schält sie ab und streut sie klein zerschnitten über die Fülle. Die Torte wird nun mit dem Deckel oder mit einem Gitter vom Buttersaig belegt und mit zerklüpperten Eiern bestrichen und gebacken.

Apfeltorte, s. m. bey Äpfeln im A.

Biskuittorte.

Ein halb Pfund gestoffener Zucker wird mit 8 Eiern so lange gerührt, bis das Gerührte weiß und schaumig ist. Hierauf thut man das Abgeriebene einer halben Citrone dazu und rührt nach und nach $\frac{1}{2}$ Pfund feines, trocknes und gesiebtes Mehl dazu. Das Weißse der Eyer wird zu Schnee geschlagen und ebenfalls unter die Masse gerührt und zwar nach und nach, während dem Einrühren des Mehls. Bey dem Backen verfährt man eben so, wie bey der Brod- und Mandeltorte.

Brodortte.

Wohlgebackenes, schwarzes Brod wird in dünne Scheiben geschnitten, in der Bratrdhre gedürrt, gestoßen und durch ein Haarsieb gesiebt. Von diesem gesiebten Brode wiegt man $3/4$ Pf., stößt $1/4$ Pf. ungeschälte Mandeln und rührt mit 16 Eyerdottern $3/4$ Pf. gestoßenen Zucker zu Schaum. Jetzt werden die Mandeln, 10 gestoßene Gewürznelken, etwas geriebene Muskatennuß, $1/2$ Loth gestoßener Zimmt, ein wenig gestoßener Anis, 6 Loth geschnittene Citronat- und Pomeranzenschalen, nebst dem zu steifen Schnee geschlagenem Eyerweiß von den 16 Eyerdottern, unter das Uebrige gerührt und endlich auch das geriebene Brod darunter gezogen. Man füllt nun die Masse in etne mit Butter ausgestrichene gewöhnliche Tortenforms und bäckt solche bey gelindem Feuer 2 Stunden lang.

Brunellentorte.

Man nimmt dazu Blätterbuttertaig, welle diesen zum Tortenboden, stark zwey Messerrückensdicke aus, formt die Torte nach Belieben und legt den Tortenboden auf ein Backblech, formirt auch aussen herum auf denselben einen 2 Fingerbreiten Rand, gleichfalls von Buttertaig. Vorher schon muß man, so viel man zu brauchen glaubt, getrocknete Brunellen in Wein aufgeweicht und zur Hand gestellt haben. Jetzt stößt man 4 Loth abgezogene süße und darun-

ter etliche bittere Mandeln, mischt einen Eßlöffelvoll gestoßenen Zucker darunter, bestreicht den Boden der Pastete mit zerfloppertem Ey, und streut den halben Theil der Mandeln darauf. Nun werden die Brunellen, aber nicht zu enge, darauf gelegt, mit zerlassener Butter bestrichen und die übrigen Mandeln darauf gestreut. Die Torte wird nun aussen gleich und zierlich eingeschnitten, mit Ey bestrichen und in den Backofen gebracht, wo man sie bey guter Hitze backen läßt und vor dem Auftragen mit gestoßenem Zucker und Zimmt bestreut.

Buttertorte.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pf. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und $\frac{1}{4}$ Pf. zu Mehl gestoßenen Reis, auch einen Eyerdotter. Dieses rührt man recht stark durcheinander, knetet es mit etwas feinem Mehle zu einem Teig und wellt daraus zwey Bläze von gleicher Größe. Aus dem Einem dieser Bläze formirt man auf einem Tortenblech den Boden der Torte, bestreicht diesen in der Mitte, damit ein Rand bleibt, mit Zwetschgenmus, von gedührten Zwetschgen bereitet, nicht allzu dicke, bedeckt dies mit dem andern Bläze und drückt diesen neben herum mit Ziersathen auf den Boden der Torte auf, bestreicht diese stark mit Eyer gelb und bäckt sie sodann in der Abhre. Vor dem Auftragen bestreut man sie mit Zucker und Zimmt.

Carmelitertorte.

Ein halb Pfund abgezogene Mandeln werden der Länge nach fein geschnitten, 6 Eyer in einer Schüssel gerührt, bis sie Blasen werfen, $\frac{1}{2}$ Pf. gestoßener Zucker dazu gethan und noch eine halbe Stunde gerührt. Nun wird das auf Zucker abgeriebene Gelbe einer Citrone, $\frac{1}{4}$ Pfund feines Mehl und zwey Drittheile von dem geschnittenen Mandeln dazu gemischt und langsam untereinander gerührt, sonach der Teig in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Tortenform gefüllt, die übrigen Mandeln darauf gestreut und die Torte langsam gebacken.

Chocoladetorte, s. bey Choccolade.

Citrouentorte, s. m. bey Citronen.

Dottertorte, s. m. unter ihrem Namen im D.

Dresdnertorte, dergleichen.

Englische Torte, ist die oben beschriebene Buttertorte, mit einer Rosin; Weinbeers und Mandelfülle.

Erdbeertorte, s. m. bey Erdbeeren in E.

Erdbirntorte, s. m. unter Kartoffeln, Kartoffelntorte.

Galanterietorte, s. unter ihrem eigenem Namen im Buchstaben G.

Gusstorte,

Man formirt eine Torte von geriebenem Buttersaig, gerade auf die Art, wie man die Buttersaigtorte macht, und füllt sie mit einer Masse von steifem Guß von gestoßenen Mandeln, Eiern und Zucker; auch bäckt man sie eben so wie die Buttersaigtorte.

Himbeer- oder Hohlbeertorte.

Hierzu wird Weinbuttersaig (m. s. diesen unter Buttersaig) genommen, ausgewellt und nach der Größe der Torte, die man machen will, auf ein Backblech gelegt und formirt. — Von dem Saige der vom Blage, woraus der Boden der Torte geschnitten worden, überbleibt, formirt man einen zwey Fingerbreiten Streifen, woraus der Tortenrand gemacht und nachdem der Boden der Torte mit verflüppertem Ey bestrichen worden ist, darauf gelegt wird. Der innere Tortenboden wird nun mit gerbstetem Semmelmehle, gestoßenen Zucker und Mandeln bestreut und mit ausgesuchten Hohlbeeren dicht aneinander belegt, diese mit Zucker und Zimmt bestreut und von dem Tortensaige ein Gitter von schmalen und dünnen Streifen darüber gelegt. Man bestreicht die ganze Torte mit zerflüppertem Ey und bäckt sie alsdann in guter Hitze.

Johannisbeertorte.

Sie wird gerade so, wie die vorstehende gemacht; bloß die Johannisbeere werden abgepflückt und in einer messingnen Pfanne mit Zucker zu einer Fülle eingekocht und, so wie sie kalt geworden sind, die Torte innerhalb dem Kranze damit, ja nicht allzudick, belegt oder gefüllt. Man kann sowohl zu der Johannisbeer- als auch zu der Hohlbeertorte, die schon eingemachten Früchte nehmen und sich dadurch manche Umständlichkeit ersparen.

Krafttorte, s. m. unter ihrem Namen im Buchstaben K.

Einzertorte.

Sie wird wie die Buttertorte gemacht und mit allerley eingemachten Sachen gefüllt, auch oben, wie die eben beschriebene Hohlbeer- und Johannisbeertorten, mit einem Gitter bedeckt und eben so gebacken.

Mandeltorte.

Zu einem Pfund geschälten und wieder getrockneten süßen Mandeln, darunter man ein paar Loth bittere ebenfalls geschälte folgt, werden 16 frische und große Eyer genommen und von diesen 4 Eyerweiß, mit welchen man die Mandeln fein stößt. Alsdann werden die Mandeln in einer Rühr- oder Rymachschüssel gethan, nebst $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und dem Abgeriebenen

einer Citrone, mit den 16 Eyerdottern' beynashe eine Stunde abgerührt. Nun schlägt man von 10 Eyern das Weiße zu Schnee und rührt auch diesen, nebst 8 Loth feinen Semmelmehl, darunter. Es wird nun eine gewöhnliche Tortenform mit Butter ausgestrichen, der Teig hinein gethan und die Torte bey mittelmäßigem Feuer langsam 2 Stunden lang gebacken.

Will man eine braune Mandeltorte haben, so stößt man die Mandeln, mit einem Luche abgerieben, ungeschält, behandelt sie übrigens wie oben gelehrt worden und fügt, statt dem Semmelmehle, $\frac{1}{2}$ Loth gestoffenen Zimmt, $\frac{1}{2}$ Loth Gewürznelken und $\frac{1}{4}$ Loth Cordamomen, nebst der Schaafe von einer Citrone, klein geschnitten, der Massa bey und verfährt dann nach obiger Vorschrift.

Quittentorte.

Man nimmt von im Wasser weich gekochten, geschälten und auf dem Reibeisen geriebenen Quitten $\frac{1}{2}$ Pfund der abgeriebenen Massa, thut es in eine Schüssel, reibt auch die Schaafe von einer halben Citrone auf Zucker ab, fügt diese, nebst $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenen Zucker und etwas gestoffenen Zimmt bey und rührt alles zusammen eine halbe Stunde ab. Ferner kommen die Dottern von 6 Eyern daran und das Weiße von den Eyern wird zu einem dicken Schnee geschlagen, der kurz vor dem Einfüllen der Torte, in den Teig gerührt wird. Nun

bestreicht man ein Tortenblech mittlerer Größe mit Butter, bestreut diese mit Semmelmehl und legt einen dünnen Boden von Buttersaig dar auf. Hierauf wird die Tortenmasse gestrichen, mit einem Rande vom nämlichen Buttersaige eingefast und ein Gitter von dünnen Buttersaigstreifen darüber gelegt, mit Ey bestrichen und in einem nicht mehr heißen Ofen langsam gebacken.

Reistorte.

Es werden 12 Loth Reis gewaschen, mit kiedendem Wasser angebrüht, dieses nach einiger Zeit abgegossen und der Reis mit einer halben Maas Wein und $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker, dann der fein geschnittenen Schale von zwey Citronen, in einem Fußhafen auf Kohlen gestellt und gekocht, bis der Reis weich ist. Nun werden noch 4 Loth geschnittene und eben so viel gestoffene abgezogene Mandeln zu dem Reis gemischt, die Tortenform mit ausgewelltem Wein oder Mandelbuttersaig belegt, die Fülle aufgestrichen, mit einem Saigrand eingefast und einem Saiggitter belegt, sodann in guter Hitze eine Stunde lang gebacken.

Sandtorte.

Ein Pfund Butter wird mit 16 Eyerdottern recht schaumig gerührt, das Abgeriebene einer Citrone, 10 gestoffene Nelken, das Viertel einer Muskatennuß, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt, alles

gestoßen, ein Pfund gestoßener Zucker und ein Pfund feines Mehl, unter beständigem Rühren nach und nach daran gethan; endlich das Weiße von den Eiern zu festem Schnee geschlagen und auch leicht unter die Massa gezogen. Nun wird eine blecherne, flache Tortenform mit Butter bestrichen und mit Semelmehl bestreut, der Taig eingegossen, sogleich in den Ofen gebracht und bey gelinder Hitze gebacken. Da diese Torte nicht hoch aufgeht, sondern flach bleiben muß, so ist es wohlgethan, wenn man die Tortenmassa nicht zu einer Torte verwendet, sondern eine große und mehrere kleine macht und mit den letztern, die man in allerley kleine Formen eingießen und backen kann, die große Torte umlegt und garnirt.

Schlangentorte.

Man nimmt 12 Loth abgezogene Mandeln, hackt sie fein, brüht 8 Loth Weinbeere mit kochendem Wasser an und thut diese, wenn das Wasser abgelaufen ist, zu den Mandeln. Hierzu kommen noch 8 Loth geriebener Zucker, 4 Loth fein geschnittene Pomeranzenschaalen und Citronat, $1\frac{1}{2}$ Loth gestoßener Zimmt und die abgeriebene Schale einer halben Citrone. Diese Gegenstände alle werden mit Wein angefeuchtet und zu einer Fülle gemacht; aus geriebenen Buttersaige wellt man drey lange Streifen, Messerrückendicke und Handbreit, streicht die Fülle, zwey Fingerbreit und kleinen Fingers-

die, darauf und formirt, indem man den Teig darüber schlägt, von jeder Streife eine in die Runde geschlungene Schlange. Nun legt man diese auf ein Blech, bestreicht sie mit Ey und bäckt sie in mittlerer Hitze.

Weichfeltorte.

Zur Füllung dieser Torte werden $1\frac{1}{2}$ Pfund Weichseln, wenn sie vorher ausgesteint worden, gewogen, und mit $3\frac{3}{4}$ Pfund Zucker zu einem Mus gekocht. Vier Loth Citrouat und Pomeranzenschalen, nebst der Schale von einer halben Citrone, schneidet man längliche Klein und rührt sie, mit $\frac{1}{2}$ Loth gestoffenen Zimmt und Nelken, zu der Weichselmasse, wenn diese vorher erkaltet ist. Man röstet hierauf eine Handvoll Semmelmehl in wenig Schmalz rösche, stößt 4 Loth abgezogene Mandeln und 4 Loth Zucker, von denen man etwas zur Bestreuung der Torte zurück behält, und mengt nun alles untereinander. Jetzt nimmt man Mandelbuttertalg und wenn dieser ausgewellt ist, so setzt man auf ein mit Papier belegtes Backblech den Tortenboden, bestreicht diesen mit Ey und macht einen Rand von Buttertalg darauf. In diesen streut man das zurückbehaltene Semmelmehl und Mandeln, streicht die Weichselzufälle darauf und bedeckt die Torte mit dünnen Streifen vom Buttertalg, gitterförmig. — Die Torte wird nun mit zerklüppertem Ey bestreichen, mit Zucker und Mandeln bestreut und

dann bey mittlerer Hitze im Backofen schön gelb gebacken.

Wundertorte.

Es werden 1 Pf. Mandeln recht fein gestoßen und mit einem Pfund fein gestoßenen Zucker in einer messingnen Pfanne oder Kasserole auf gelindem Feuer so lange gerührt, bis sie sich von der Pfanne ablösen. Nun werden sie auf das Back- oder Radelbrett geschüttet, eine Handvoll Mehl darunter gearbeitet, eine Torte mit einem Rande aus dem Laige gemacht, auf ein Blech gesetzt und langsam gebacken. Wenn die Torte durchaus hart gebacken ist, läßt man sie verkühlen und schlägt unterdessen 5 Eyerweiß zu einem steifen Schnee, vermischt solchen mit 5 Loth Zucker und nachdem die Torte mit Absrikosen-, Pfirschen- oder Hohlbeermarmelade, oder auch mit andern eingemachten Sachen gefüllt worden, so streicht man den Eyerschnee darüber, bestreut sie mit Zucker und läßt sie nochmalen eine halbe Stunde langsam backen. Der Boden der Torte darf nicht zu dünne gemacht seyn.

Zimmtorte.

Es ist diese Torte nichts anders, als eine Biskuitorte, deren Laig man mit einigen abgezogenen Mandeln, die man mit Zimmt im Mörser sehr fein stößt, vermischt hat. — Will man die Torte marmorirt haben, so wird

beym Einfüllen derselben Brodtortentaig dazwischen gegossen.

Zwetschgentorte.

Diese ist auch keine andere, als eine Brunnellentorte; statt der Brunellen nimmt man hier große, recht zeitige Zwetschgen, schält sie ab und kernt sie aus und legt sie statt der Brunellen auf die Torte.

Gefüllte Törtchen.

Man rührt $3/4$ Pfund Butter schaumig, schlägt 15 Eyerdottern nach und nach darauf, auch 6 Loth gesiebten Zucker, auf Zucker abgeriebene Citronenschaale und 20 Loth feines Mehl dazu. Die 15 Eyerweiße werden zu einem festen Schnee geschlagen und vor dem Einfüllen leicht unter die Massa gerührt. Nun füllt man in kleine, mit Butter ausgestrichene und darauf mit Semelmehl bestreute Tortensbröckchen, in jedes einen Eßlöffelvoll Taig, auf diesen thut man ein wenig von eingemachten Früchten, als: Johannisbeeren, Erdbeeren, Hohlbeeren oder dergleichen andern, bedeckt dies mit ein wenig Taig und bäckt dann alle Törtchen zugleich in guter Hitze.

Prinzessentörtchen.

Es wird dazu der nämliche Taig bereitet, wie zu den vorstehenden gefüllten Törtchen, blos statt 6 Loth Zucker, wird dessen 12 Loth ge-

Trisenetts vom Schweinschlegel. 697

nommen, auch setzt man 8 Loth abgezogene süsse Mandeln, die mit etwas Eyweiß in einem Mörser fein gestossen werden, dem Teige bey. Statt diesen in Tortenformchen zu gießen, wird ein Backblech mit Papier belegt und die Tortenmasse mit einem Löffel in kleine Häufchen, in der Größe eines halben Kronenthalers, doch nicht zu enge, aneinander darauf gesetzt, mit gelbbpbertem Ey überstrichen, mit Zucker und fein geschnittenen Mandeln bestreut und bey gelinder Hitze eine kleine halbe Stunde gebacken.

Trisenetts vom Schweinschlegel.

Von einem gebratenen Schweinschlegel schneidet man kleine Scheiben und legt sie, nebst Semmelscheiben, welche zuvor mit Citronschale berieben worden, in eine Schüssel, thut Zucker und Wein darüber und läßt sie darinnen weichen. Dann legt man in eine andere Schüssel eine Fleischscheibe, eine geweichte Semmelscheibe darauf, dann wieder eine Fleischscheibe und so fort, bis die Schüssel rundum voll ist. Zuletzt wird noch etwas Zucker darüber gestreut, weißer Wein darauf gegossen, auch, nach Belieben, mit kleinen Rosinen oder Weinbeeren und klein geschnittenen Citronenschalen das Ganze garnirt, man macht die Trisenetts auch ohne Fleisch, bloß vom Semmel- oder Milchbrod.

Trüffelsoose, s. m. unter Soosen.

Truthahn, s. wälscher Hahn.

U u, V.

Ulmer Brod.

Dieses zu verfertigen, steht das Rezept dazu unter dem Buchstaben V im Artikel Brod, Ulmer.

Vögel.

Diese zuzubreiten, steht bey dem Namen einer jeden Vogelgattung die Anweisung; blos eine Suppe von übergebliebenen gebratenen Vögeln trage ich hier noch nach. Man nimmt von großen Vögeln 3, von kleinen 5 bis 6 Stücke, schneidet sie in Stücke, stößt sie im Mörser, legt in einen Fußhafen ein paar Fingersdicke Scheiben Rind- oder Kalbfleisch und dämpft die, uebst einigem Wurzelwerk, in Butter, thut auch etliche Schnitten Semmelbrod dazu. Wenn alles gelb gedämpft ist, kommen auch die gestoßenen Vögel und eine halbe Maas Fleischbrühe daran, man läßt das Ganze eine Stunde kochen, treibt es durch einen Seiber und richtets über gebähete Semmelschnitten an. Würzen kaun man diese Suppe nach Belieben.

W.

Wachteln.

Dieser Vogel ist bey uns in Teutschland nicht so häufig, daß man eine besondere Zubereitungsart in der Küche für ihn aufgestellt hätte. Frisch zubereitet behandelt man die Wachteln gleich den jungen Hühnern und Tauben; und sauer, gleich den Feldhühnern.

Wälscher Hahn, Truthahn, Indian, Calcutscher Hahn.

Das größte Stück unter dem zahmen Geflügel und ein Hauptbraten auf allen Tafeln. Jung kann der Indian, dem Kapaun gleich, gemästet und auch wie dieser in der Küche verwendet werden.

Wälschen oder Truthahn zu braten.

Nach geschehener Vorrichtung des Truthahns, welche der des Auerhahns gleich ist, reibt man ihn inwendig mit Salz aus, klopft die Brust recht mürbe, schlägt den Brustknochen ein und spickt die Brust mit Speck. Den Kropf füllt man mit folgender Masse: Man reibt harte Semmel, hackt die Leber und das Weiße vom Magen, rührt ein Stück Butter zu Schaum, schlägt 2 ganze Eyer und 2 Dotter dazu und thut etwas geschnittene Mandeln daran, rührt alles untereinander, füllt es in den Kropf und

bindet ihn zu, steckt dann den Truthahn an den Spieß. Will man haben, daß der Taig zur Fülle nicht von einander fallen soll, so kann man denselben auf Kohlen mit etwas Milch zusammen rühren, damit er steif wird. Am Spiese wird der Truthahn mit Salzwasser und hernach mit Butter begossen. Ist er alt: so kann man ihn mit gebratenem Speck und zuletzt mit Butter beträufen.

Wälschhahnen:Ragou.

Von dem gebratenen Hahn oder Henne, werden die Brüste in Scheiben geschnitten, in eine auf Kohlenfeuer stehende Schüssel gelegt, Pfeffer, Ingwer, Salz, Butter, Citronenscheiben, geriebene Semmel, Fleischbrühe, ein wenig und ein paar Sardellen dazu gethan und miteinander aufgekocht. Unterdessen spaltet man die Keulen und Flügel, bestreicht solche mit heißer Butter, bestreut sie mit geriebener Semmel, Pfeffer und Salz und läßt sie auf dem Roste braten; dann werden sie um das in der Schüssel angerichtete Ragou herumgelegt und aufgetragen.

Daß der wälsche Hahn auch, mit Vorsicht und Achtsamkeit, in der Röhre gebraten werden kann, ist hier noch nachzutragen und zu bemerken.

Waffeln.

Ein Viertelmaaß süßer Rahm wird mit 5 Eiern und eben so viel Eyerdottern, dann einem Weinglas voll guter Weißbierhefe, in einem Topfe, wohl durcheinander gequirlt, 1 Pf. Mehl in eine Schüssel gethan und das Angequirlte darunter gezogen. Nun rührt man noch $\frac{3}{4}$ Pf. zerlassenes Schmalz und 2 Eßlöffelvoll guten und reinen Fruchtbranntwein unter die Taigmasse, salzt und würzt sie mit Zimmt und bädt sie, wenn sie ein wenig aufgegangen ist, in dem Waffeleisen, wie gewöhnlich, mit gehobriger Vorsicht. Das Waffeleisen muß, ehe zu backen angefangen wird, heiß gemacht, innen, bey jeder Waffel, ehe man den Taig hinein gießt, mit einer noch etwas fetten Speckschwarte, auf beyden innern Seiten bestrichen werden. In die Mitte des einen Theils des Waffeleisens gießt man mit einem Löffel, der gerade so viel Taig faßt, als man zu einer Waffel braucht, den Taig, macht das Eisen langsam zu und läßt die Waffel über dem Feuer auf beyden Seiten schön braungelb backen.

Königswaffeln.

Ein halb Pfund zerlassener Butter wird mit 12 Eyerdottern zu Schaum gerührt, $\frac{1}{4}$ Pfund feines Mehl nach und nach darunter gezogen, das Eyerweiß zu Schnee geschlagen und mit $\frac{1}{4}$ Maaß süßen Rahm, welchen man ebenfalls zu Schnee schlägt, zusammen gemischt.—

702 Zimmtwaffeln. Gefüllte Waffeln.

Wenn das Waffeleisen mit der Speckschwarte ausgestrichen ist, so wischt man es sauber aus und bäckt die Waffeln wie gewöhnlich; sollten sie sich anlegen, so streicht man das Waffeleisen immer wieder mit der Speckschwarte aus. Bey dieser Art Waffeln, weil der Teig steigt, darf man nur halb so viel zu jeder Waffel Teig nehmen, als bey der ersten Gattung mit Hefentaig. Die Waffeln werden noch warm, mit gestoßenen Zucker und Zimmt bestreut, zu Tisch gebracht.

Zimmtwaffeln.

Man schlägt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Schaum und nach und nach rührt man auch 6 Eyer, $\frac{1}{2}$ Pf. gestoßenen Zucker und 2 Loth fein gestoßenen Zimmt dazu. Zuletzt werden $\frac{3}{4}$ Pf. feines Mehl darunter gezogen, somit der Waffeltaig formirt und nach obigen Vorschriften gebacken.

Gefüllte Waffeln.

Es wird zu diesen geriebener Buttersaig genommen, dieser Messerrückendicke ausgewellt, Papiere in der Größe des Waffeleisens ausgeschnitten und nach diesen auch der Buttersaig getheilt. Die Saigstücke werden, nebenherum mit zerklüppertem Ey bestrichen, alsdann bis an den Rand auf jedes ein wenig eingemachte Hohlbeere, Johannisbeere, oder Hiefenmark gestrichen, ein anderes Stückchen vom geschnittenen

nem Teig darauf gelegt, und neben aufeinander gedrückt. Nun bäckt man diese gefüllten Wasseln, gleich den andern, vorsichtig im Wassseleisen.

Wassernudeln, Wasserspaßen und Wasser-suppe,

diese weiß ohnehin jedermann zu kochen, ich übergehe sie daher.

Weichseln, Sauerkirschen, eine beliebte Kirschengattung, die nachstehende Zubereitungen erlaubt.

Weichseln aufzubewahren.

Es werden eine selbstbeliebige Portion Weichseln, die recht reif sind, von den Stielen abgezupft, dann in starke Boutellen ganz voll gefüllt und leicht zugestopft. Diese Boutellen setzt man zwischen Heu oder Stroh, in einen Kessel, gießt so viel lauwarmes Wasser in diesen, bis es nahe an die Stöpsel geht. Nun macht man Feuer unter den Kessel und läßt die Boutellen so lange darinnen, bis sich die Weichseln so tief, als der Boutellienhals lang ist, gesetzt haben. Jetzt wird das Feuer unter dem Kessel weggenommen, die Boutellen aber darinnen stehen gelassen, bis sie kalt sind, dann werden sie fest zugestopft und in den Keller in Sand gelegt. Man kann diese Weichseln ein ganzes Jahr lang aufbewahren und hat dann

den wesentlichen Vortheil, diese Frucht zu jeder Jahreszeit frisch zum Gebrauch zu haben.

Die Johannisbeeren können auch auf die nämliche Weise aufbewahrt werden.

Weichseln einzumachen.

Auch durch das Einmachen, sowohl in Essig, als im Zucker, können die Weichseln aufbewahrt werden.

In Essig macht man sie folgendermaßen ein. Man nimmt schöne, große und reife Weichseln, schneidet mit einer Scheere die Stiele bis auf eine halbe Fingersbreite ab und wirft die Weichseln in ein Zuckerglas. Sodann siedet man zu einer ungefähren Quantität von $1\frac{1}{2}$ Pfund Weichseln, $\frac{3}{8}$ Maas Weinessig mit $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, schäumt den Essig ab und wirft einige ganze Gewürznelken und $\frac{1}{4}$ Loth gebrühten Zimmt dazu und läßt es zusammen einige Minuten kochen. So wie der Essig etwas erkaltet ist, gießt man ihn ins Zuckerglas über die Weichseln. Nach ein paar Tagen gießt man den Essig von den Weichseln wieder ab, übersiedet ihn noch einmal und schüttet ihn halbwarm abermal über die Weichseln. Das Zuckerglas wird mit starkem Papiere zugebunden und an einem trockenem Orte verwahrt.

In Zucker macht man die Weichseln auf nachstehende Weise ein. Die nicht ganz oder überreifen Weichseln werden behandelt, wie die

vorstehenden und in $3/4$ Pf. gelaütertem Zucker ein paarmahl aufgesotten. Nun nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und kocht den Saft zur Honigdick ein. Die Weichseln kommen in ein Zuckerglas, der Saft wird lauwarm darüber gegossen, das Glas mit starkem Papier oder einer Blase zugebunden und trocken verwahrt.

Weichselgelee, s. Gelee.

Weichselluchen, s. m. unter Kuchen.

Weichselmark.

Ein Pfund ausgekernte Weichseln werden in $3/4$ Pf. gelaütertem Zucker, unter beständigem Umrühren, weich und zu einer musartigen Masse gekocht und das Mark, nach dem Erkalten, in einem porzellanenem Topfe aufbewahrt.

Weichselmus.

Eine beliebige Menge reife Weichseln werden ausgekern't, in einem Fußhafen mit einem Stückchen Butter gedämpft, sodann, nach Erfordern, Wein und Wasser daran gegossen und sie vollends weich kochen lassen. Nun treibt man sie durch ein Haarsieb oder einen engen Seiher, rührt feines Semmelmehl darein, bis es die Musdicke hat; würzet es mit fein geschnittenen Citronenschalen, Zimmt und dem erforderlichen Zucker und siedet es noch etliche

Minuten lang auf. Ist das Mus zu dicke, so verhinnt man es mit Wein.

Weichselsaft.

Die zeitigen abgezapften Weichseln werden mit samt den Kernen klein gestoßen, sodann in einen steinernen Hasen 24 Stunden lang zugedeckt stehen gelassen. Nun gießt man den Saft ab und preßt das Uebrige aus; nimmt zu 2 Pfund 1 Pf. geläuterten Zucker, gießt beyde erhaltene Säfte daran, setzt ganze Gewürznelken und gebröckelten Zimmt zu und läßt den Saft bis auf den dritten Theil einkochen. Das Gewürz thut man erst hinzu, wenn der Saft bald fertig ist. Wenn er kalt ist, füllt man ihn in Bouteillen, pfropft diese aber nur ganz lose; erst nach 10 bis 12 Tagen drückt man die Pfropfe fest zu.

Weichselsoose, s. m. unter Soosen.

Weichselzulze, s. m. unter Gelee.

Weichselsuppe, s. m. unter Suppen.

Weichseltorte, s. m. unter Torten.

Weichselwein.

Eine halbe Maas gedürte Weichseln werden mit samt den Kernen gestoßen; das Gestoffene in einen steinernen Hasen, der 5 Maas hält, gethan und 4 Maas Wein darauf gegossen. Hierzu fügt man 1½ Pfund geläuterten

Zucker, $\frac{1}{2}$ Loth gestoßenen Zimmt, $\frac{1}{4}$ Loth Gewürznelken und bindet nun den Hasen zu. Dieser Wein wird alle Tage drey mal aufgerührt und wenn dies 3 Tage geschehen ist, probirt, ob er die gehdrige Güte hat. Im Fall er zu stark wäre, so gießt man Wein nach. Am vier-
ten Tage wird er behutsam abgegossen und das Helle auf Boutellien gefüllt. Von frischen recht zeitigen Weichseln kann man auf die nämliche Art Wein machen und braucht weniger eigent-
lichen Wein zuzugießen. Der Weichselusatz oder das Trübe, wird zu Soosen oder Suppen ver-
wendet.

Wein. Dieser Gegenstand ist für die Küche bedeutend und zu vielen Speisezubereitungen nothwendig. Man hat unter andern davon

Weinmus.

In einer messingnen Pfanne wird so viel Semmelmehl im Butter gelb geröstet, als man nöthig zu haben glaubt. Dieses rührt man mit zwey Theilen Wein und einem Theile Wasser an, setzt ein Stück Zucker, etwas gestoßenen Zimmt und am Zucker abgeriebene Citronenschale bey, läßt das Ganze $\frac{1}{4}$ Stunde lang kochen, so ist es zum Anrichten fertig.

Weinsoose, s. m. unter Soosen.

Weinfulze, s. bey Geleen.

708 Weinsuppe. Weinzubereitung.

Weinsuppe, s. m. unter Suppen; ich trage indessen doch eine Weinsuppe nach, die besondern Beyfall verdient.

Weinsuppe mit Mandeln.

Man stößt $\frac{1}{4}$ Pf. Mandeln, nachdem sie abgezogen und getrocknet worden sind, mit ein wenig frischem Wasser fein und treibt sie mit Wein durch ein Tuch oder Haarsieb, setzt die Brühe sonach in einer messingnen Pfanne über das Feuer. Ferner nimmt man $\frac{1}{2}$ Maas Wein und $\frac{1}{4}$ Maas Wasser, ein Stückchen Butter, erforderlichen Zucker, geschnittene Citronenschale und ein Stückchen ganzen Zimmt. Dies alles setzt man der Mandelbrühe bey, läßt es unter stetem Unrühren etwas kochen und richtet die Suppe über gebährted Milch red an. Man sehe noch Biersuppe nach, wo auch von Weinsuppe die Rede ist.

Weinzubereitung eines dem Champagner ähnlichen Weins.

Man nimmt süße, saftreiche Birnen, die Art gilt gleich, reibt sie, wenn sie recht reif sind, mit der Schale auf einem Reibeisen zu Drey, preßt diesen aus und füllt den Saft in ein dazu bestimmtes reines Fäßgen. Man deckt das Spundloch mit einem leinenen Tuch zu und läßt nun alles ruhig stehen. Nach etlichen Tagen entsteht Gährung, welche Schaum und Hesse zum Spundloch heraus treibt. Wenn dies

nachläßt und die Masse ruhig wird, so füllt man das Fäßchen mit dem nämlich vergohrnen Saft, wovon man dießfalls ein paar Boutellien füllt und ebenfalls offen gähren läßt, auf; verspundet die Oeffnung und legt das Fäßgen in einen kühlen Keller. Hier bleibt es 4 bis 6 Wochen liegen, nun zieht man den Wein, wenn er helle ist, auf starke Boutellien und verpfropft und verbindet sie wohl und der teutsche Champagner ist fertig. Will man rothen Champagner haben, so mischt man Himbeersaft unter den noch unvergohrnen Birnmrost und man erhält sonach Oeil de perdrix. Beym Abziehen, wenn das Fäßchen nicht hoch kann angestochen werden, werden ein paar Boutellien trüb kommen, diese kann man, so wie den im Fäßchen bleibenden Saß, durch ein Tuch filtriren und zum Kochen verbrauchen.

Weißkraut, s. Kohl oder Kraut.

Wiener Kuchen, s. unter Kuchen.

Wildpret. Dieses kommt von allen Arten, jede unter eigenem Namen vor.

Wildpretsuppe, s. unter Suppen.

Winterkohl, s. m. unter Kohl.

Wdrsig, Wdrsigkohl, ein gutes Gemüse, das besonders im Winter anhält und gute Dienste leistet. Es für gewöhnlich zu ko-

710 Wdrsig gefüllt — gedünstet.

cheu, ist schon bekannt; ich bemerke daher nur etliche besondere Zubereitungsarten.

Wdrsig gefüllt.

Die Wdrsigkbpfe werden von den äuffern, starren und unreinen Blättern befreyt, die erhdheten Rippen weggeschnitten und das Herz des Kopfs zur Fülle ausgestochen. Die Kbpfe werden nun, aber nicht zu stark, gebrüht und mit einer Fülle, gerade so wie man sie macht, um einen Krautkopf zu füllen, gefüllt und wie der Krautkopf behandelt.

Gedünsteter Wdrsig.

Man pugt und über siedet den Wdrsig ein wenig, damit er seinen Geruch verliert, läßt ihn dann abseihen, drückt ihn aus und wlegt ihn klein. Hierauf läßt man Abschpffett oder Butter, in einem Stollhasen zerfließen und den Wdrsig zugedeckt darin auf der Glut langsam dünsten, rührt ihn aber öfters um, damit er nicht anbrennt. Hierauf stäubt man ein wenig Mehl daran und läßt ihn noch ein wenig dünsten. Ferner gießt man ein wenig gute Fleischbrühe darauf, doch so, daß die Brühe nicht zu viel wird, pfeffert ihn und läßt ihn ganz auskochen. Man garnirt den Wdrsig mit Bawesen, Bratwürsten, Schinken, gebackenen Hühnervierteln, Zungen und dergl. und trägt ihn heiß auf.

Wdrsig auf bairische Art.

Man siedet den Wdrsig in gesalzenem Wasser weich, seih das Wasser ab, läßt Abschöpfes Gänse- oder Schweinfett in einem Fußhafen zerfließen und ein wenig Mehl darin braun werden; rührt den Wdrsig darein, auch ein wenig Zwiebeln und läßt es zusammen dünsten. Nun gießt man gute Fleischbrühe heiß darat und läßt den Wdrsig noch ein wenig anziehen, rührt auch noch Bratenbrühe und ein wenig Pfeffer darunter, läßt ihn fertig dünsten, richtet ihn auf eine flache Schüssel an und garnirt ihn mit Schinken, Bratwürsten, geräucher- ten Zungen oder Karbonaden.

Würste. Diese kauft man eigentlich bey den Metzgern und Würstmachern leichter und eben so gut, als man sie selbst verfertigt; ins dessen habe ich doch einige Gattungen Würste, unter ihren Namen, zu fertigen angegeben und trage hier noch ein paar nach.

Cervelatwürste.

Man nimmt 3 Pfund mageres Rindfleisch und 6 Pf. von einem Schweineschlegel, hackt beydes möglicst fein und mischt unter das Gehäcke 8 Loth Salz, 2 Loth Gewürznelken und einen Löffelvoll Kräuterpulver. Nun schneidet man noch $3/4$ Pfund frischen Speck, kleingewürfelt, knetet ihn unter das Gehäcke und füllt dieses recht feste in weite Rindsdärme ein.

Die Würste hängt man 3 Tage in den Rauch und trocknet sie nachher noch einige Tage in der Luft, an einem schattigen Orte. Diese Würste ersetzen die italienischen Salami.

Weisse Würste zu machen.

Man kocht ein Kalbsgekrös, das gut und fett ist, weich, dergleichen auch 1 Pfund frischen Speck. Wenn beydes weich ist, so nimmt man es heraus, und schneidet es ganz klein. Dann werden für einen Kreuzer Semmeln in eine halbe Maas gute Milch gethan, man rührt sie über dem Feuer ab, röstet etwas Zwiebeln in Butter, würzt sie mit Muskatblüthe, thut 2 ganze Eyer hinzu und rührt alles über dem Feuer wohl durcheinander, läßt es aber nur warm werden. Sodann fällt man es in starke Därme und läßt die Würste in halb Milch und Wasser, mit Salz und Majoran kochen. Man kann sie des Tags vorher füllen und des andern Tags erst kochen. Länger als zwey Tage halten sich diese Würste nicht, sie sind aber sehr gut.

Wilde Tauben, s. Tauben.

Wurzelsuppe, s. m. unter Suppen.

3.

Zellerie, Sellerie, ein bekanntes und vortreffliches Knollengewächs, das uns die Gemüsegärten liefern und das in der Küche auch vortreffliche Zubereitungen gewährt. Es sind unter mehreren folgende:

Zelleriesalat, m. s. diesen unter Salat.

Zelleriesoofe, s. unter Soofen.

Zelleriesuppe, s. unter Suppen.

Zellerie, gefüllter.

Man schabt den Zellerie und wäscht ihn rein, siedet ihn in gesalzenem Wasser nicht gar zu weich, läßt ihn abseihen, schneidet oben ein deckelförmiges Blättchen ab, höhlt ihn aus, nimmt von dem Ausgehöhlten auf ein reines Brett, und ein wenig Hühner- oder Kapauenenfleisch auch Petersill dazu. Dies alles wiegt man klein, salzt es, läßt in einem Fußhafen Butter zerfließen und in selber so viel Semmelmehl, als das Gewiegte ist, gelbbraun werden; rührt das Gewiegte darunter und läßt es dünsten. Nun gießt man ein klein wenig Fleischbrühe daran, frilastirt es mit Eydotter, rührt es untereinander, bis es dicklich wird, nimmt die Fülle vom Feuer und füllt die ausgehöhlten Sellerie damit, deckt bey jedem den Deckel darauf, bindet sie zu, läßt in einem Fuß-

hasen Butter zerfließen und stellt die Zellerie auf die Röpfe hinein. Diese läßt man nun auf der Glut langsam dünsten, stäubt ein wenig Mehl dazwischen und läßt sie so, bis das Mehl anfängt gelbbraun zu werden. Jetzt gießt man gute Fleischbrühe daran, rüttelt den Fußhasen, damit sie sich nicht anlegen; setzt Zitronenschnitzchen und ein wenig Muskatnuß bey und läßt das Ganze noch 15 Minuten kochen. Endlich stellt man den Zellerie auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel heraus, so, daß die Deckel oben kommen, löst die Fäden ab, gießt die Brühe darüber und sie sind zum Auftragen fertig.

Zellerie mit Erdäpfel.

Man wäscht und schabt den Zellerie rein, schneidet ihn nicht zu dick, wäscht ihn nochmal, setzt ihn mit siedendem Wasser zum Feuer und salzt ihn. Dann richtet man eine gleiche Portion Erdäpfel eben so zu, salzt sie und setzt sie mit ein wenig Petersilkrout gleichfalls zum Feuer; läßt beyde sieden, bis sie weich sind, aber auch nicht zerfallen. Sieht sie dann durch einen Seiber, läßt in einem Stollriegel Butter oder Gänsefchmalz zerfließen und rührt die Erdäpfel und Zellerie behutsam darunter. Nun gießt man sauren Rahm daran und läßt sie noch ein wenig kochen; röstet Semmelmehl in Butter gelbbraun, richtet die Erdäpfel und Zellerie auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, streut das Semmelmehl darauf und trägt sie auf.

Zimmbrezeln.

Ein halb Pfund gestoßener Zucker wird mit einem Eyerdotter und 2 Eiern stark abgerührt; 1 Loth gestoßener Zimmt, die abgeriebene Schale einer halben Citrone und $\frac{1}{4}$ Pf. fein gestoßene Mandeln hinzu gefügt und gut untereinander abgerührt. Durch Zusatz des erforderlichen feinen Mehls, macht man einen steifen Teig und aus diesen dünne, kleine Brezen, welche man auf ein mit Butter bestrichenenes Backblech legt, mit Zucker- und Zimmtwasser bestreicht, mit gestoßenen Mandeln bestreut und bey schwacher Hitze bäckt.

Zimmt-Eis.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pf. gestoßenen Zucker mit dem Schnee eines Eyerweißes wohl ab, stäubt durch ein Haarsieb 1 Loth gestoßenen Zimmt darein und rührt alles wohl durcheinander.

Zimmbrod, s. unter Confect.

Zimmtmorsellen, dergleichen.

Zimmtrosen, ebenfalls.

Zimmt-Striezeln.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pf. gestoßenen Zucker, 4 Eyer, 4 Loth Butter oder Schmalz, $\frac{1}{2}$ Loth gestoßenen Zimmt und das Gelbe von einer Citrone recht klein geschnitten. Der Butter oder das Schmalz wird mit $\frac{1}{8}$ Maas saurem Rahm

und den Eiern wohl abgerührt und nach und nach der Zucker und das Gewürz zugesetzt. — Nun wird dazu so viel feines Mundmehl beigemischt, daß die Masse einen ordentlichen Teig giebt, den man auswalzt und aus den ausgewalzten Stücken klein Fingersbreite, breite und und Fingerslange Stückchen oder Striezeln, schneidet, die man im heißen Schmalze schön hellbraun bäckt. Wenn diese Striezeln etwas erkaltet sind, werden sie, mit gestoßenem Zucker und Zimmt bestreut, auf den Tisch gegeben.

Zimmtstrudeln, s. m. unter Confect.

Zimmtgefrorenes, s. m. unter dem Artikel Gefrorenes.

Zuckerblätzchen, s. m. unter Confect.

Zucker zum Färben zu brennen.

Da man öfters braune Soosen, des Ansehens und des Gebrauchs wegen, haben will, so dient gebrannter Zucker dazu vortreflich. — Diesen verfertigt man folgender: man nimmt 4 Loth gebröckelten Zucker, feuchtet ihn mit Rosenwasser an und rührt ihn in einem Pfännchen so lange um; bis er anfängt zu schäumen und braun zu werden. Nun schüttet man 1/8 Maas siedendes Wasser daran und siedet den Zucker noch so lange, bis er sich ganz aufgeloßt und mit dem Wasser vermischt hat. Man thut so viel davon an die Soose von diesem Zucker,

Zuckerstrauben. Zunge gebakht. 71

bis sie die verlangte Farbe hat; man muß ihn daher recht dunkelbraun werden lassen, ehe man das Wasser daran gießt, damit die Farbe ausgießt.

Zuckerbrod, s. m. unter Confect.

Zuckererbsen, s. m. unter Erbsen.

Zucker zu läutern, steht eine Anweisung hierzu unter dem Artikel Gefrorenes.

Zuckerhörner, s. m. unter Confect.

Zuckerstrauben.

Man nimmt 8 Loth Mehl, 6 Loth gestossenen Zucker, 5 bis 6 Pfiffelvoll Wein und Rosen- oder Zimmtwasser untereinander, rührt es mit Eyerweiß zu einem dünnen Straubentalg an, macht in einer kleinen Pfanne, die nicht größer als eine untere Kaffeetasse ist, Schmalz heiß, thut von dem Straubentalge in einen drehröhrichtigen Straubenstrichter und läßt durch diesen kleine Strauben in das Schmalz laufen. Die fertig gebakenen Strauben legt man auf ein dünnes rundes Wellholz, damit sie krümmen laufen, dann bestreut man sie mit Zucker und Zimmt.

Zunge, gebakht zu braten.

Man nimmt hierzu Ochsenzungen und läßt dieselbe etliche Tage in Essig baizen, bis sich die weiße Haut leicht abziehen läßt. Sodann

718 Zwetschgen, gebacken.

wird die Zunge gespickt, in eine Bratpfanne gelegt, ein wenig mit Mehl bestreut, gesalzen und gepfeffert, erforderlich Essig und Wasser daran gegossen, mit heißem Schmalze beträuft und so gebraten. Wenn die Zunge fast fertig ist, so kommt Citronensaft und geschnittene Citronenschale, auch etwas gestoßenes Nelkengewürz daran.

Noch mehrere Zubereitungen der Zungen findet man bey den Artikeln Ochsenfleisch und Rindfleisch, in den Buchstaben D u. R.

Zwetschgen, gebacken.

Man siedet gedürzte Zwetschgen in halb Wein und halb Wasser, zuckert sie und läßt sie nicht ganz weich kochen. So wie sie kalt geworden sind, nimmt man die Kerne heraus und steckt dagegen in jeden Zwetschgen einen abgezogenen Mandelkern. Es wird ein Taig, wie zu Nepselküchlein, angerührt, die Zwetschgen darinnen eingetaucht und im heißen Schmalze gebacken, sodann mit gestoffenen Zimmt bestreut zu Tische gegeben.

Zwetschgenküchen, s. m. unt. Kuchen.

Zwetschgenmus, s. m. unt. Mus.

Zwetschgensuppe, s. m. unter Suppen, Pflaumensuppe.

Zwetschgentorte, s. m. unter Torten, die Brunellen- und Zwetschgentorte.

Zwieback.

Dieses beliebte Brod kann man in den meisten großen Städten bey den Bäckern haben und man genießt es, in Scheiben geschnitten und gebäht, zum Kaffee und zur Choccolade, zum Wein und in Wein- und Milchsuppen ic. Da, wo der Zwieback nicht zu haben ist, kann man sich folgendermassen helfen: man bestellt bey einem Bäcker, von weißen und gebrechtem Semmel- oder Wecktaige, einen Schuh lange, 4 bis 5 Zoll breite und 3 Zoll hohe Brode, so wie sie aus dem Backofen kommen. Diese schneidet man, noch warm, mit einem sehr scharfen Messer, in halb Zoll dicke Scheiben. Vorher kocht man $\frac{1}{4}$ Loth Zimmt in $\frac{1}{2}$ Maas Wasser so lange, bis sich das Wasser fast zur Hälfte eingekocht hat. In diesem Wasser löset man, noch warm, $\frac{1}{2}$ Pfund geläuterten Zucker auf und seihet das Ganze durch ein reines leinenes Tuch. In dieses Zuckerwasser runkt man die geschnittenen Brodscheiben ein und läßt sie damit anziehen. Nun legt man die getränkten Scheiben auf ein reines Backblech und trocknet sie in der Röhre oder im Backofen zwiebackartig aus. Es versteht sich von selbst, daß wenn man viel oder wenig Zwieback braucht, man sich mit den Zuthaten, meyr oder weniger, darnach richtet. Den Zwieback, so wie das Zuckerwasser, wenn man zu viel hat, kann man aufheben.

Zwiebeln auf französisch zu kochen.

Die weiße oder auch die Birnzwiebel: Gattung, sind hierzu die besten. Man sucht die Zwiebeln von einerley Größe aus, schält und schneidet sie über zwerz oder die Quere durch. Setzt läßt man in einem Fußhasen Butter heiß werden, schichtet die Zwiebeln eine an die andere darauf, salzt sie und läßt sie bedeckt auf Kohlen dämpfen. Nachdem sie fast weich sind, streut man ein wenig Semmelmehl darüber und legt dünne Scheiben von rohen Schinkenfleisch darauf. Nun nimmt man einen Eßpßißel voll Fleischbrühe, zerklüppert ein Ey darinnen fein, pfeffert solche und gießt sie über die Zwiebeln; alsdann läßt man sie noch eine Viertelsstunde wohl dämpfen und richtet sie an. Wer diese Speise sauer liebt, der läßt ein paar Eßpßißelvoll Weinessig daran gießen und dann mit aufkochen.

Zwiebelsuchen, s. m. unter Suchen.

Zwiebelsouffe und Suppe.

Man kocht etliche Zwiebeln auf die vorstehend beschriebene französische Art, treibt sie, wenn sie recht weich gekocht sind, mit Fleischbrühe durch einen Seiber, verdickt sie mit Eyerdotter, so hat man die Souffe, die sehr gut zu gebratenem sowohl als gesottenen Hammel- und Lammfleisch ist.

Diese nämliche Soose, mit Fleischbrühe
verbünnt und über geröstetes Brod angerichtet,
giebt die

Zwiebelsuppe. Man findet auch unter
dem Artikel Suppe noch eine Art Zwiebel
Suppe.

Bayrischer
Staatsbibliothek
München

Deutsches Universal-Kochbuch,

oder

Inbegriff aller Kochkunstvortheile,
um gut, wohlfeil und wohlschmeckend
zu kochen.

Mit Berücksichtigung und Anwendung der französische,
englischen und italienischen Küchen-
Vorschriften.

Zum leichtern Gebrauch als Wörterbuch verfaßt

von

Franz Anton Weilhuber,
Herrschaftl. Mundkoch in Wien.

Zweiter Theil.

Pappenheim, 1823.

Gedruckt und verlegt von J. G. J. Seybold
und
in Commission bey J. M. Weyer in Eichstätt.

Bayrische
Sportsbibliothek
MÜNCHEN

J.

Jägerschnitten.

Eine Gattung Confect, das folgendermaßen bereitet wird. Man schlägt 4 Eyerweiß zu Schaum, rührt $\frac{1}{2}$ Pf. gestoßenen Zucker und $\frac{1}{2}$ Pf. gestoßene Mandeln darein, fügt kleingeschnittene Citronenschalen, Citronat, Zimmt und Nelken, nach Erfordern, bey und macht alles zu einem Taig. Dieser wird auf Oblaten eines Messerrückensdicke gestrichen, dann schneidet man Fingerslange und zwey Fingerbreite Stücke daraus, setzt diese auf Blech und bäckt in einem nicht allzuheißen Ofen.

Jesuitenbrod.

Man zerthopft 4 frische Eyer und rührt $\frac{1}{4}$ Pf. gestoßenen und gesiebten Zucker nach und nach darunter. Hierauf rührt man auch $\frac{1}{4}$ Pf. feines Mehl nach und nach darein, formirt einen Taig und macht Zuckerbrodchen daraus, die man auf Blech hübsch gelb bäckt.

Indian, s. wälscher Hahn.

Johannisbeeren einzumachen.

Die Johannisbeeren müssen recht zeitig seyn, dann zupft man sie von den Stielen und nimmt zu $\frac{1}{4}$ Pf. abgezupfter Beere $\frac{3}{4}$ Pf. geläuterten Zucker. In diesem kocht man die Beere bis die Masse sulzig wird, stellt sie vom

326 Johannisbeer-Gelee — Saft.

Feuer weg und wenn sie abgekühlt ist, fülle man sie in einen steinernen oder porzellanenen Topf zum Aufbewahren.

Johannisbeer-Gelee.

In einen zweymäßigen steinernen oder ganz glasierten Hafen thut man fast zwey Maas reife abgezapfte Johannisbeere, bindet den Hafen mit einem dünnen und reinen Tuche; zu und setzt ihn in eine tiefe Pfanne oder Kessel mit heissem Wasser, daß er über die Hälfte hinein zu stehen kommt. Nach einem viertelständigen Sieden, läßt man den Saft durch das übergebundene Tuch, ohne es aufzumachen, in ein reines Geschirr laufen und setzt den Topf wieder in das kochende Wasser. Wenn das Verfahren noch drey- oder viermal wiederholt worden ist, und kein Saft mehr durch das Tuch läuft, so nimmt man den erhaltenen Saft und siedet ihn ein. Zu einem Pfunde Saft nimmt man 20 Loth gekäuterten Zucker und siedet beides in einer messingen Pfanne, bis sich es sulzt. Nachdem die Sulze etwas erkaltet ist, füllt man sie in Porzellantöpfe zum einstigen beliebigen Gebrauch.

Johannisbeerkuchen; s. u. Kuchen.

Johannisbeersaft.

Dieser wird eben so bereitet, wie der Hohlbeersaft. M. s. diesen.

Zus, teutsch ausgesprochen Schü, ist nichts anders, als eine von verschiedenem Fleisch, Wurzelwerk und ausgepreßtem Saft von gebratenem Fleische und Geflügel, zubereitete vorzügliche Kraftbrühe. Man bereitet sie, wie nachstehend folgt.

Zus oder Schü zu machen.

Man nimmt Rind- oder Ochsen- auch Kalb- und Hammelsteifisch, am besten alles dies untermischt und zwar lauter solche Stücke, die man nicht schicklich, weder gesotten noch gebraten, auf den Tisch setzen kann, schneidet es klein und setzt es in einem Fußhasen, wohl verdeckt, über Kohlfener, gießt Wasser oder schwache Fleischbrühe daran und läßt es, so langsam als möglich, kochen, rührt es auch, damit es nicht anbrennt, manchmal auf. Nun puzt man allerley Wurzeln und Kräuter als Zellerie, Storzouaer, gelbe Rüben, Petersillkraut und Wurzeln, Poreh, Morcheln u. dgl., schneidet alles klein und wirft es zu dem Fleisch in den Hasen, wenn es schon eine Weile gesotten hat. Ferner werden alle Bratenabgänge, so abgetragen worden, das Fleisch zerschnitten und die Beiner zerschlagen, auch mitgekocht. Die Bratenstücke dürfen von allen Gattungen Braten und Geflügel, nur nicht von sanergebratenen seyn. Endlich legt man auch geschnittene schwarze Brodrinde und ein paar Schinke Schinken dazu, auch etliche ganze Pfefferbr-

ner und läßt alles miteinander kochen, bis das Fleisch zerfällt. Nun gießt man die Brühe durch ein Haarsieb, schöpft das Fett rein davon ab, so ist die Kraftbrühe fertig. Das langsame Kochen ist ein Haupterforderniß bey dieser Brühezubereitung, sie wird dadurch besser und auch heller. Man kann das im Haarsieb Zurückbleibende mit schwacher Fleischbrühe nochmals auskochen und erhält noch eine gute Brühe zur Kochung verschiedener Gemüße. Die Schül oder Kraftbrühe wird zu braunen Suppen und allen braunen Uebergüssen, auch zu Potagen und Ragous verwendet. Man kann dieser Kraftbrühe auch noch, nach Belieben, einen besondern Benezeschmack geben, wenn bey der Anwendung derselben und für Gegenstände die diesen Benezeschmack vertragen, Citronenschale, Pommeranzenschale, Schalotten, Trüffel, jedes für sich, darinnen aufgekocht wird.

In vornehmen und großen Küchen, wo eine Speisezubereitung nicht für gut und schmackhaft gehalten wird, auffer sie kostet viel und gränzt an Verschwendung: wird meine vorstehende Vorschrift sehr getadelt und verachtet werden. — Man ist dort gewohnt das beste Fleisch, den köstlichsten Braten, das theuerste und beste Geflügel ic. zu der Zuszubereitung vom Topf und Spiese weg zu nehmen. Ich habe mich bloß des Abhubs von der Tafel und des Abgangs oder der nicht mehr zum Aufsetzen auf den Tisch geeigneten frischen Fleisches

bedient und zwar, um nützlich zu sparen. Ich kann indessen aus Erfahrung versichern, daß meine, nach vorstehender Vorschrift gefertigte Zus, sich mit jeder derjenigen, die in einer vornehmen Küche gefertigt worden, in Anbetracht der Güte wird messen können und man doch dabey wohl die Hälfte der Kosten erspart.

K.

Kabeljau, f. m. Cablian.

Käs. Ein bekannter Küchengegenstand, wo er zu mancherley Zubereitungen nicht fehlen darf, der aber auch ein Hauptstück beym Nachtsisch ist. Die besten Käse für den Küchen- und Tischbedarf sind die Parmesan- oder Lodi-Käse; die ächten Schweizer- Edamer- und die englischen Käse. Bereitungen hat man davon

Käsuppe.

Für 4 Personen Suppe nimmt man 4 Lth. Parmesankäse, reibt diesen und setzt ihn mit einer halben Maas Fleischbrühe und $\frac{1}{4}$ Maas Wasser, in einer Pfanne, über das Feuer und läßt ihn aufkochen. Die Brühe wird nun durchgeseiht, mit $\frac{1}{8}$ Maas sauern guten Rahm angerührt, ein wenig Butter und Ingwer beigesetzt und so damit aufkochen lassen. Man richtet diese Suppe über gebähete Semmelschnitten an.

Käsgebackenes.

Man nimmt geriebenen Parmesankäs, nach Belieben und Erfordern, schlägt Eyer daran, mengt geriebenes Semmelmehl darunter, mit etwas Zucker und macht daraus eine Fülle. — Diese streicht man auf viereckigte Oblatenstücke, wohl Messerrückendicke, bedeckt mit gleichgroßen Oblatenstücken das Bestrichene, tunkt es rings um an den Enden in zerklöpftes Ey und bäckt es auß heissem Schmalz. Dieses Gebackene dient zur Garnirung grüner Gemüse.

Käskrapfen.

Aus $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenem Käs, welche Sorte es ist, dies gilt gleich, und $\frac{1}{4}$ Pf. feinem Mehle, mit Ehern nach Erfordern, zu einem Taige gemacht und diesen mit ein wenig Salz und Muskatblüthe gewürzt, formirt man einen kleinen Käslaib und bäckt ihn in Schmalz schön gelb.

Käsnudeln, gebacken.

Man rührt mit 3 Ehern, 4 Loth zerlassnem Butter, 6 Eßlöffelvoll Rahm, 2 Löffel voll dicke Weißbierhefe und 8 Eßlöffelvoll geriebenen Käs, einen Taig an, salzt ihn ein wenig und macht ihn mit so viel feinem Mehl so dicke, wie der Taig zu einem mürben Kuchen gewöhnlich ist. Diesen Taig klopft man so lange, bis er sich vom Löffel schält und läßt ihn bey gelinder Wärme aufgehen. Ist dies ge-

schehen, so macht man Fingerslange und eben so dicke Nudeln davon, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett und häckt sie, wenn sie alle beysammen sind, im heißen Schmalz schbun gelb.

Käskuchen, s. m. unter Kuchen.

Käsnudeln, s. m. bey Dampfnudeln.

Kaffee, s. unter Getränke.

Kaffeebrod, s. n. Brod zum Kaffee.

Kaffeeküchlein, s. m. Kuchen.

Kaiserkuchen, s. unter Kuchen.

Kalbsteisch, ist eins mit der gebräuchlichsten Fleische in der Küche und erleidet vielerley Zubereitungen. Indessen, da sich das Kalbfleisch nicht lange hält, sondern gerne anfaulst und übelriechend wird, so ist dessen Verbrauch bloß in den Wintermonaten von Nutzen. In den wärmern Monaten muß man das Kalbfleisch, wenn es nicht vom Schlachter weg gebraucht werden kann, in ein reines Tuch einschlagen, so, daß keine Luft dazu kommen kann und an einem kühlen Orte geben oder in den Keller setzen. Auf diese Weise verwahrt, hält es sich etliche Tage. Nun folgen hiernächst mehrere Zubereitungen des Kalbfleisches.

332 Kalbsbraten am Spies — mit Senf.

Kalbsbraten am Spiese,

Am Spiese wird er besser, als im Ofen. Man wässert ein Nierenstück 2 Stunden in frischen Brunnenwasser ein, dann steckt man es an den Spies, so, daß es nicht schwankt, bestreut es mit Salz, setzt eine Bratpfanne darunter und begießt es etliche Male mit kochendem Wasser. Dieses erste kochende Wasser gießt man weg, wie bey allen Spiesbraten. Dann schmilzt man frische Butter und begießt es damit, bis es fertig ist. Auf einen Braten von 8 Pfund, kann man ein halbes Pfund Butter nehmen. Man muß langsam und saftig braten, auch das Feuer nicht allzu nahe legen. Wenn man den Braten anrichtet, so legt man die Seite mit der Niere oberwärts. Hat man einen Kalbsbraten ohne Niere, so kann man die eine Seite mit Citrone und Speck spicken und sie mit der gespickten Seite oberwärts, auf die Schüssel legen. In der Röhre gebraten, muß der Braten in der Bratpfanne auf einem Roste liegen.

Kalbsrücken gebraten, mit Senfsoose.

Der Kalbsrücken, wozu man auch den Hals noch nehmen kann, wird gewaschen, mit Salz eingerieben und in einem Fußbafen, auf dessen Deckel man auch Kohlen legen kann, über Kohlen, mit Schalotten, Butter, auch etwas Speck, gedämpft. Nach einiger Zeit, wenn das Fleisch schon gelb ist, gießt man ein

wenig Wein und Fleischbrühe daran. Ist das Fleisch weich, so legt man es auf eine Schüssel und stellt es beyseite, doch so, daß es warm bleibt. Die Gooße wird durch einen Seiber gegossen, mit ein paar Löffelvoll Senf, zwey zerührten Eyerdottern und dem Saft von einer Citrone vermischt, ungerührt, heißgemacht und auf die Schüssel gegossen, die aufgetragen werden soll, das Fleisch hineingelegt und sogleich servirt.

Kalbfleisch zu kochen.

Man wässert das Kalbfleisch eine halbe Stunde ein, setzt es mit Flußwasser auf, kocht es und schäumt es rein ab, thut auch etwas Lorbeerblätter und Englisch Gewürz hinzu. Wenn es eine Stunde gekocht hat, so nimmt man es aus dem Topfe, legt es in eine tiefe Schüssel, gießt kaltes Brunnenwasser darauf, läßt es eine Viertelstunde damit stehen, putzt indessen die unreine Haut ab, legt es dann wieder in den Topf, gießt die Brühe durch ein Brühsieb wieder darauf und läßt es kochen, bis es fertig ist. Man nimmt zum Kochen gern eine Brust, wenn man sie haben kann. Auf jede Person rechnet man ein halb Pfund Fleisch, hat man aber Fremde, so muß man etwas mehr nehmen. Man setzt dieses Fleisch statt dem Rindfleisch, zur Abwechslung, auf, man muß daher eine Brust von einem schweren Kalb nehmen, oder einen halben Schlegel.

Kalbfleisch à la Daube.

Man nimmt einen ganzen Kalbschlegel, blanchirt ihn ein wenig in siedendem Wasser, thut ihn wieder heraus und spickt ihn mit grob geschnittenem Speck, Nelken und Pfeffer. Hierauf wickelt man den gespickten Kalbschlegel in eine Serviette, legt sie in einen Kessel, gießt Weinessig und Wasser darauf, bis alles damit bedeckt ist; wirft ferner allerley Küchenkräuter und ganze Zwiebeln hinein und läßt alles zusammenkochen, bis es fertig ist. Sodann nimmt man es vom Feuer und läßt es an einem kühlen Orte auskühlen. Wenn nun dieses Essen gleich ganz weich gekocht wäre, so kann es dennoch in der Serviette nicht zerfallen, sondern wird, wenn es wieder kalt geworden ist, auf neue ganz feste. Beim Anrichten wickelt man den Kalbschlegel aus der Serviette, legt ihn auf eine Schüssel ohne Soose und garnirt ihn mit Citronenscheiben. Man giebt dieses Essen kalt zu Tische und Senf, nebst Essig und Del dazu.

Kalbschlegel gedämpft.

Von dem Kalbschlegel wird das Häutige abgezogen und derselbe mit grob geschnittenen, in Pfeffer und Salz umgewendeten Speck, gespickt. Indessen läßt man in einem Tegel Speck braten, zu welchem man noch, wenn er ausgebraten ist, etwas Butter thut. Der Schlegel wird alsdann mit Salz und Mehl bereit-

Kalbsbrust in ihrer eigenen Brühe geb. 335

ben in den Tiegel gelegt und wenn er einige Zeit gebraten hat, werden in Scheiben geschnittene Zwiebeln dazu gethan; hernach, wenn er auf allen Seiten braun ist, gießt man kochende Fleischbrühe hinzu, und läßt etliche Lorbeerblätter, ein paar Nelken und ganzen Pfeffer mitkochen, endlich kommen noch Sardellen dazu, auch gekochte Morcheln und man läßt die Brühe kurz einkochen. — Zuweilen wird eine gemischte Brühe mit der Brühe von dem gedämpften Fleische gemacht. Die beyden Brühen rührt man untereinander, gießt sie wieder über das Fleisch und läßt alles wohl anziehen, weswegen auch, z. B. eine Trüffel- Morchel- und Champignonbrühe, muß gemacht werden, ehe das Fleisch ganz fertig ist, damit man sie gleich bey der Hand hat, so wie angerichtet wird.

Kalbsbrust in ihrer eigenen Brühe zu dämpfen.

Man legt eine Kalbsbrust nebst ein wenig Fleischbrühe, einem Glase weißen Wein, einem Bündelchen guter Gartenkräuter, klein geschnittenem Wurzelnwerk, einer Zwiebel, etwas Pfeffer und Salz in einen Topf, zu oder Dämpftopf und läßt es langsam dämpfen, bis es mürbe ist. Hat es genug gedämpft, so wird die Brühe geschäumt, durchgeseiht und über das Fleisch angerichtet.

Kalbsbrust in einer Sulze.

Aus einer Kalbsbrust werden alle Beiner ausgebläst, nur das Knorpellichte wird darin gelassen. Nun wird sie gewaschen, mit Salz, grobgestoßenem Pfeffer, Gewürznelken und kleingeschnittenen Citronschaalen überstreut. Sofort rollt man die Brust zusammen, so, daß sie einer Wurst gleicht und umwickelt sie mit Bindfaden. Hierauf wird die Brust mit Wasser, Wein und Essig, zu gleichen Theilen, einer gespaltenen Zwiebel, etlichen Lorbeerblättern und zwey gespaltenen Kälberfüßen, in einem Fußhafen über das Feuer gesetzt und gekocht. Ist sie weich genug, so nimmt man sie heraus, seihet die Brühe durch, legt etwas geraspelttes Hirschhorn, in ein leinenes Tüchlein gebunden, die Schale von einer Citrone, ein halbes Loth im heißen Wasser aufgelöste Hausenblase und die Kalbsfüße dazu und stellt dies alles wieder zum Feuer. Ist nun die Brühe bis auf eine gute halbe Maas eingekocht, so nimmt man sie vom Feuer und läßt sie durch ein wollenes Tuch laufen, damit sich das Fett anhängt und zurücke bleibt. Sogleich, wie dies geschehen und die Sulze noch warm ist, wird sie durch eine Serviette, zwey Fingerhoch, auf die Schüssel gegossen, in welcher die Brust soll aufgetragen werden; geht die Sulze nicht gerne durch, so macht man sie warm und zwingt sie durch. — So wie die Sulze kalt ist, legt man die Brust darauf und garnirt sie neben herum mit blau-

Kalbs-Frikase — Braten-Ragou. 337

gesottenen großen Grundeln und -ausgeschälten Krebschwänzen. Endlich wird die noch übrige Sulze etwas warm gemacht, der Saft von einer Citrone darein gedrückt und über die Brust gegossen, diese an einen kühlen Ort gestellt, das mit das Gelee gehörig anzieht. Es ist dieses in der Zurichtung ein mühsames, aber auf der Tafel ein stattliches und gutes Gerichte.

Kalbs-Frikasee.

Das in Stücken geschnittene Kalbfleisch wird mit kochendem Wasser gebrühet und mit etwas Mehl rein abgetrocknet. Nachher wird es mit Wasser, Salz, etlichen Lorbeerblättern und etwas ganzer Würze ans Feuer gesetzt und gekocht. Wenn es bald fertig ist, wird es abgenommen, die Brühe durch ein Tuch gegossen, ein Stückchen Butter, Citronenscheiben mit der Schale dazu gethan, nochmals miteinander durchgekocht und zuletzt die Brühe mit ein paar Eyerdottern abgequirlt.

Kalbsbraten-Ragou.

Der Kalbsbraten wird in Scheiben geschnitten und mit Butter und Fleischbrühe in einer bedeckten Schüssel auf Kohlenfeuer gesetzt; wenn es anfängt zu kochen, thut man etwas Pfeffer und Muskatblüthe daran, drückt von einer Citrone den Saft hinein und macht die Brühe mit geriebener Semmel dicklicht. Auch können klar gehackte Sardellen daran gethan

werden. Zu diesem Ragou dienen auch alle vom Tische abgehobene Kalbfleisch-Bratenstücke, kleine und große; auch läßt sich Lammbraten eben so behandeln.

Kalbsvögel.

Man schneidet von dem innern Theile eines Kalbschlegels handgroße, jedoch nicht allzu dicke Stücke, klopft sie etwas und spickt sie mit fein geschnittenem geräucherten Speck. Bindet sie, nachdem man sie gepfeffert und gesalzen hat, in etliche Lorbeerblätter und Rosmarinzweige ein und steckt sie über die Quere an den Spieß. Während dem Braten beträufelt man sie zuerst mit Weinessig und dann mit Butter. Sind diese Kalbsvögel bald fertig gebraten, so werden sie mit geriebenem Brode und gestoßenen Wacholderbeeren überstreut, auch, ehe sie aufgetragen werden, Citronensaft darauf gedrückt.

Kalbskopf zuzurichten.

Man setzt den Kopf mit Wasser, Salz und etlichen Lorbeerblättern zum Feuer und läßt ihn gehbrigg weich kochen; kühlt ihn hierauf im frischen Wasser ab, pugt ihn sauber aus, indem man die Höhlungen der Augen reiniget, die Sinnbäcken losbricht, vom Gaumen die weiße Haut abzieht und die Zähne bis auf den hintersten Milchzahn ausnimmt. Aus der Hirnschale nimmt man das Gehirn heraus, würzt

ſolches mit Salz und Muſkaten, haßt es fein, miſchet eine Handvoll geriebene Semmel dars unter und füllet es wieder in den Kopf. In deſſen verfertigt man eine von den 2 folgenden beſchriebenen Brühen, in welche man den Kopf legt und mit auffieden läßt. Zulezt wird die Brühe mit einigen Eyerdottern abgequirkt und bey dem Anrichten mit in Butter geröſteten Semmelwürfeln beſtreut. Die Brühen hierzu werden alſo bereitet: Entweder, man nimmt in Würfel geſchnittenen Speck und läßt ſolchen in einem Tiegel auf Kohlen braten, wenn er einige Zeit gebraten, ſo thut man gehackte Zwiebeln hinein, die man, unter öfterm Umrühren, weich braten läßt, gießt hernach etwas Biereffig und Waſſer daran, thut etwas geſtoßenen Pfeffer, Citronenſcheiben, Zucker und ſo viel braun gebranntes Mehl hinzu, daß die Brühe hievon dicklich wird. Oder: Es wird von Wein, Weineſſig, Butter, geriebenem Brod, länglicht geſchnittenen Mandeln und Citronenſchaalen die Brühe gefertiget. Dieſe beyden Brühen ſind die beſten, welche den Kalbskopf zu einer angenehmen und geſunden Speiſe machen. Erſtere ſchickt ſich für gut verdauende, die zweyte aber für ſchwächliche Perſonen; es laſſen ſich dieſe Brühen überhaupt bey allen geſottetem Kalbs; und Lammſſeiſch anwenden.

Kalbs; Brieſe.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, läßt ſol-

340 Kalbsbrieße gebacken — im Kalbsneß.

che in einer Cafferole zergehen, thut ohngefähr 8 Stücke Kalbsbrieße hinein, dämpft sie eine Viertelstunde und wendet sie zuweilen um. Nun gießt man $\frac{1}{4}$ Maas Fleischbrühe hinzu, läßt sie mit etwas ganzer Muskatblüthe weich kochen, thut noch ein wenig Butter, nebst dem Saft von einer Citrone dazu, quirlt die Brühe mit 2 Eyerdottern und etwas feinem Mehl ab und richtet an.

Kalbsbrieße gebackt.

Man putzt und trocknet sie ab und bäckt sie im heißen Schmalze, eben so, wie man die Fische bäckt. Sie dienen zum garniren einer jeden Gemüßgattung.

Kalbsbrieße im Kalbsneße zu braten.

Man nimmt große Brieße, wäscht sie in halb Wasser und Fleischbrühe. Aus einem Kalbsneße schneidet man nur solche Stücke, die groß genug sind, um die Brieße hinein zu wickeln. Butter, Muskatblüthen, Pfeffer und Salz werden untereinander gerührt, etwas davon auf Mehl gelegt, das Bries dazu und das Mehl darum gewickelt und mit Bindfaden zugebunden. Dann wird Butter auf Feuer gesetzt und die Brieße darin gelblich gebraten. Vor dem Auftragen müssen die Fäden von den Briesen abgeschnitten werden.

Kalbszungen gespickt — Herz gefüllt. 342

Kalbszungen gespickt und gebraten.

Die Zungen werden bis zur Weiche gesotten, gehäutet, mit klar geschnittenem Speck gespickt und auf dem Roste oder an einem Hölzchen, das an den Bratspieß angebunden wird, bräunlich gebraten. Hierzu wird eine Brühe von halb süßem Wein und halb Hohlbeereffig gemacht, dazu man etliche Nelken und gestoßene Muskatblumen thut, Alles zusammen durchkochen läßt und diese Brühe über die gebratenen Zungen anrichtet. Auch ohne Brühe kann man die gebratenen Zungen kalt zum Salat zu Tische geben. Auf diese Art bereitet, sind die Zungen nicht nur dem Gaumen angenehm, sondern auch leicht verdaulich, warm aber immer besser als kalt.

Kalbshertz gefüllt.

Ein Kalbshertz wird in 6 Stücke, der Länge nach, zerschnitten, gewaschen und nachstehend beschriebene Fülle dazu bereitet. Man hact $1\frac{1}{4}$ Pf. Kalbfleisch mit 4 Loth frischem Speck und einigen Schnitten Citronenschalen fein, salzt und rührt es mit 2 Eyerdottern an, breitet ein gewaschenes Kalbsnetz aus, streicht auf jedes Stückchen Herz von der oben benannten Fülle und stellt, wenn alle Stückchen bestrichen sind, das Herz auf dem Netze wieder zusammen. Das auf diese Art zusammengefügte Herz wird mit dem Netze umwickelt und mit Faden umbunden, sodann in einen Fußhafen

gelegt und schön gelb gebraten. Der Faden wird abgenommen, das Herz mit dem Netz sodann aufgetragen.

Kalbsgekrös zu kochen.

Nachdem das Gekröse im warmen Wasser gewaschen worden, wird es mit Salz eingerieben und in kaltes Wasser gelegt, da heraus gewaschen und mit siedendem Wasser, gesalzen, zum Feuer gesetzt und weich gekocht. Inzwischen wird Mehl im Butter hellgelb geröstet, in Fleischbrühe gerührt, nach Belieben, Wein und Essig daran gegossen, eine gespaltene Zwiebel, etliche Lorbeerblätter, Muskatelnuß, Ingwer und klein geschnittene Citronenschalen dazu gethan und alles aufkochen lassen. Nun wird das Gekröse in Stückchen zerschnitten, in eine Schüssel gelegt und die Brühe heiß darüber angerichtet.

Die Kalbsmägen, wenn man sie nicht schon mit dem Gekröse gekocht hat, pflegt man zu füllen und folgendes zu behandeln. Man wäscht die Mägen im warmen Wasser recht sauber aus, legt sie dann in kaltes Wasser und läßt sie ein paar Stunden darinnen liegen. — Inzwischen bereitet man eine Fülle aus ein paar Stückchen Lungen und Leber vom Kalb, ein paar Loth Rindsniereufett, einer kleinen Zwiebel, Semmelmehl und Salz, welches Alles mit 4 Eiern angerührt wird. — Sollte die Fülle zu dick seyn, so wird sie mit Milch verdünnt, im Ges

gentheil mit Semmelmehl verdicke. Die Mägen werden nun aus dem Wasser genommen, ausgebrüht und nicht zu fest gefüllt. Man näht sie mit Faden zu, legt sie in heißes Wasser, salzt und läßt sie eine Stunde kochen. Nun werden sie aus der Brühe genommen und in einer flachen Pfanne mit Butter abgebräunt. Man setzt sie mit zu dem Kalbsgekröse auf, kann sie auch allein geben.

Kalbsgekrös gebacken.

Wenn das Gekröse, wie gewöhnlich, hergerichtet und gesotten ist, so wird es in Strichen zerschnitten, ein Theil davon klein gehackt und mit 4 Loth Butter und 2 Eiern abgerührt. Aus andern 2 Eiern macht man einen Eierskäs. Wenn dieser kalt ist, wird er mit einer Handvoll Semmelmehl und beliebigem Gewürze zu dem übrigen gerührt. Diese Fülle muß in der Dicke seyn, wie die ist, woraus man Fleischkibse macht. Nun wird ein Gogelhopsenform mit Butter ausgestrichen und dick mit Semmelmehl bestreut. Die Hälfte von der Fülle wird mit einem Messer Fingersdicke in der Form herumgestrichen, dann das geschnittene Gekröse darauf gelegt, auf dieses die noch übrige Fülle darauf gestrichen, oben mit Eiergelb glasirt und im Backofen gebacken. Wenn es fertig ist, wird es auf eine Schüssel gestürzt und mit einer Hiesens- oder Citronensoose, jedoch jede besonders, aufgetragen.

344 Kalbsleber geb. — Füße gekocht.

Kalbsleber gedämpft.

Man wäscht und häutet die Leber, schneidet dünne Scheiben daraus, streut etwas Mehl darauf, röstet sie in Butter und seihet sie hernach wieder etwas davon ab. Gießt dafür Fleischbrühe und ein wenig Essig daran, würzt sie mit Pfeffer, Nelken und Salz, und läßt es zusammen aufsieden, doch aber ja nicht zu lange, damit die Leber weich bleibt.

Kalbsleber gebacken.

Die Leber wird in Stückchen geschnitten, gesalzen und, den Kälberfüßen gleich, welche Zurichtung allgemein bekannt ist, in heißem Schmalze gebacken. Man garnirt grüne Gemüse damit.

Kalbslunge in einer Butterbrühe.

Wenn die Lunge weich gesotten ist, so schneidet man sie in kleine Stückchen, legt sie in eine Kasserole und gießt Fleischbrühe daran. Sodann läßt man Butter heiß werden, brennt 3 Löffelvoll Mehl oder geriebene Semmel darin, thut hernach Pfeffer, Ingwer, Muskatblüthen und gehackte grüne Petersilie dazu und läßt alles zusammen auf einem starken Kohlenfeuer aufsieden, damit die Brühe dicklich wird.

Kalbsfüße zu kochen.

Man nimmt gehdrig gepuzte Kalbsfüße und setzt sie gesalzen in einem Hafen mit sie

dendem Wasser zum Feuer, läßt sie aber nicht ganz weich sieden. Nun verfertigt man eine Brühe aus im Butter gelb geröstetem Mehle, das man mit heißer Fleischbrühe anrührt, nach Ermessen, geschnittenes Petersilienkraut und fein geriebenen Majoran, ein wenig Muskatblüthe und Ingwer hinzuthut und die Kalberfüße in dieser Brühe vollends auskochen läßt. Will man sie sauer haben, so gießt man zu der Fleischbrühe, nach Erfordern, Weinessig, setzt eine Zwiebel zu und drückt den Saft einer Citrone in die Brühe.

Will man ein Frikassee aus den Kalberfüßen haben, so schält man aus solchen, wenn sie weich gesotten sind, die Knochen rein heraus und schneidet das Fleisch in kleine, längliche Stücke. Diese dampft man in Butter, Fleischbrühe und Wein ein wenig, legt Zwiebel- und Citronenscheiben, auch etwas Gewürz dazu, läßt alles über dem Feuer anziehen und tropft, beym Anrichten, den Saft von einer Citrone über das ganze Gerichte; man kann's auch, aber nur wenig, mit Zucker bestreuen, und wenn man es sauer liebt, ein paar Löffel voll Weinessig in die Brühe schütten.

Kapaun, s. Capaun.

Kardemomen, s. Cardemomen.

Karpfe. Dieser sehr bekannte Fisch gehört unter die guten Fischgattungen und ver-

346 Karpfensuppe. Karpfe gebacken.

trägt mancherley Zubereitung, welche nachstehend gelehrt werden.

Karpfensuppe.

Man zieht dem abgeschuppten Karpfen die Haut ab und schneidet das dicke Fleisch von dem Rückgrat. Das Rückgrat und die Gräten mit dem noch daran hängendem Fleische siedet man in Erbsenbrühe und mischt unter diese ein hart gesottenes und zerstoßenes Ey und ein wenig gebähertes Brod und Salz. Wenn dieses alles gesotten hat, so seihet man es durch einen Suppenseiber und hält die Brühe am Feuer warm. Nun macht man eine Fülle von dem Karpfenfleische; dies hacket man mit Petersill, Zwiebeln und ein wenig Semmelmehl, rührt's mit 3 oder 4 Eiern, Salz und Gewürze zu einer Fülle an, aus dieser werden kleine Kibschchen formirt und in Erbsenbrühe gesotten. Endlich legt man gebähertes Brod in eine Schüssel, würzt es mit Muskatennuß und Ingwer, legt die gesottene Fischklöße hinein und gießt die zurücker gestellte Suppe darüber. Diese kann man noch mit ausgeschälten Krebschwänzen oder abgekochten Schnecken garniren.

Karpfe gebacken.

Man schuppt und nimmt den Karpfen aus, schneidet ihn in 4 und, wenn er groß ist, in 6 Stücke. Diese werden gewaschen, abgetrocknet und in mit Salz vermengten Mehl und

Gries wohl umgewendet, sodann im heißen Schmalze schnell und rbsch gebacken. Aus der Pfanne legt man die gebackenen Fischstücke kurze Zeit auf Brodschnitten und giebt sie dann so warm als möglich zu Tische. Das Schmalz zum Fischbacken überhaupt muß ganz frisch und noch nichts daraus gebacken seyn; immer mit frischem Schmalze ersetzt werden und in starker, gleicher Hitze bleiben. Die Fischstücke zum backen sollen nie zu groß seyn, man schneidet den Fisch daher, wenn er groß ist, lieber und besser in 6 und 8 Stücke als nur in viere; die Kopfstücke sind nützlicher und besser gesotten, als gebacken.

Der gebratene Karpfe macht in der Zubereitung mit dem gebackenen den Unterschied, daß die Stücke, statt in Mehl umgewendet, stark mit Salz, Pfeffer und Gewürznelken eingerieben werden. Man macht in einer Kasserole Schmalz heiß, legt Salbeyblätter auf dieses, hierauf die Karpfenstücke und dann wieder Salbey. Die Kasserole wird nun zugedeckt lauf Kohlen gestellt und oben mit Kohlen bedeckt, so, daß die Fischstücke schön rbsch gebraten werden. Den Salbey richtet man mit an.

Karpfen in Wasser und Salz.

Man besprengt den Karpfen mit Salzwasser oder Weinessig, nachdem er ausgenommen und in Stücke zerschnitten worden ist. Hier-

auf setzt man ihn mit kaltem Wasser auf, salzt und schäumt ihn, thut Lorbeerblätter und Pfefferkraut daran und läßt ihn fertig kochen. — Man kann auch eine Zwiebel daran thun, welche man beyrn Anrichten wieder wegnimmt. — Man giebt den Karpfen, auf diese Art hergerichtet, mit Essig und Del, oder auch mit einer Kapernsoose zu Tische. Auch eine Zwiebelbrühe von klein geschnittenen Zwiebeln, in Wein und Essig gekocht, mit Pfeffer und Zuger gewürzt, schmeckt nicht übel dazu.

Karpfen schwarz gekocht.

Die Karpfen werden geschuppt, rein abgewaschen, beyrn Bauch aufgeschnitten, das Eingeweide heraus genommen und die Galle behende abgelbst. Dann gießt man ein paarmal Essig in die Karpfen und spült das Blut rein damit aus. Wenn man sie ausnimmt und auswäscht, muß man sie immer in die Höhe halten, daß nichts vom Blute wegkomme; dann werden sie vollends gerissen, in Stücken geschnitten, mit Salz stark eingesprengt und ein paar Stunden liegen gelassen. Dann wird etwas Mehl hochbraun gemacht, mit klein gehackten Zwiebeln vermischt, die Karpfen abgetrocknet und Lorbeerblätter, Citronen und gestoßene Gewürznelken daran gethan, dann etwas rother Wein und das Karpfenblut dazu gegossen; ist solches nicht genug, so thut man etwas Wein dazu; decket es sodann zu, kochet

es geschwinde ab und rüttelt zuweilen die Pfanne oder die Kasserole, damit der Fisch nicht anbrennt; zuletzt muß die Brühe mit etwas Zucker gebrochen werden. Beym Arrichten muß man zusehen, daß die Stücken nicht zerbrechen. Man kann auch die Karpfen auf einer etwas tiefen Schüssel machen; in diesem Falle aber muß man das Mehl in einer Pfanne besonders braun machen und darauf thun. Dann rüttelt man solches mit der Schüssel wohl um, und läßt es auf einem niedrigen Dreyfuß, unter einer verdeckten Schüssel, fertig kochen.

Kartoffeln, Erdäpfel, Grundbirnen, eine allgemein bekannte Bodenfrucht; die einzige, welche auf den Tisch des Bettlers, so wie auch auf die Tafel des Fürsten kommt und in jeder Küche zu finden ist. Die Zubereitungen dieser vortrefflichen Frucht in der Küche sind sehr mannfaltig und gewähren eine angenehme und vielseitige Anwendung, die selbst noch in das Gebiete der Conditoren- und Zuckerbäckerey reicht. Ich gebe hier mehrere Kochrezepte, um dies zu belegen; voraus schicke ich die Lehre, wie die Kartoffeln eigentlich gekocht werden müssen, wenn sie gut werden sollen.

Kartoffeln zu kochen.

Das Kochen der Kartoffeln, als die gemeinste und schnellste Zubereitungsart derselben, geschieht am besten auf folgendes beschriebene

Art und Weise. Man sucht, so viel immer möglich, gesunde Kartoffeln von gleicher Größe und besonders von einerley Art oder Gattung aus, dies ist eine Hauptregel, diese wäscht man rein und läßt sie eine Viertelstunde lang im kalten Wasser liegen. Man legt sie hierauf in einen reinen Topf, gießt reines und weiches Wasser daran und setzt sie über, nicht, wie fast allgemein zu geschehen pflegt, an das Feuer, damit die Kartoffeln sämtlich in gleichen Sud kommen. Durch das Zerdrücken einer der stehenden Kartoffeln, wird man am besten gewahr wenn sie fertig sind. Kurz vorher wirft man etwas Salz auf die Kartoffeln in den Topf, zieht diesen, wenn sie fertig sind, vom Feuer, gießt das Wasser sogleich ab und schützt die Kartoffeln in eine Schüssel, die man zudeckt und sie darin verdampfen läßt. Bis die Kartoffeln im Topfe ganz auffpringen, muß man bey'm Sieden derselben ja nicht warten, sonst durchzieht sie das kochende Wasser und macht sie übel-schmeckend und ungesund. Sollten sie ja noch nicht ganz und bis auf den Kern ausgekocht seyn, so werden sie schon in der Schüssel, worinnen sie zum Verdampfen stehen, vollends fertig. Die kleinen und mittlern Kartoffeln sind zum Kochen in ihrer ganzen Gestalt die besten; die großen verwendet man zum Schälen und Kochen zu andern Kartoffelzubereitungen. Im Herbste, kurz nach der Kartoffelerndte, kochen diese Früchte schneller, als im

Winter und Frühjahr, auch ihr Geschmaack ist besser. Im Winter muß man sich daher versehen, daß man keine angestochene oder verlegte Kartoffeln mitkocht, denn diese sind an sich selbst übel schmeckend und verderben auch noch den Geschmaack der guten und unverletzten.

Die vorstehend angegebene Kochungsart der Kartoffeln ist die gewöhnliche, in England aber wurde von der Ackerbaugesellschaft in London ein Kochverfahren bekannt gemacht, daß alle andere Versuche der Art übertrifft; ich habe es versucht und gebe es als bewährt besunden, hiermit zur Anwendung. Man sondert, so viel als möglich, die großen, mittlern und kleinern Kartoffeln, jede besonders, wäscht sie rein und thut sie in einen Topf, gießt weiches Wasser daran, das aber nicht ganz über die Kartoffeln gehen darf, deckt den Topf zu und setzt ihn über, ja nicht an das Feuer. Wenn es große Kartoffeln sind, die man siedet, so ist es nöthig, so bald das Sieden anfängt, etwas kaltes Wasser zuzugießen und dies so oft und lange zu wiederholen, bis sie fertig sind. Ohne diese Vorsicht springen die großen Kartoffeln aussen umher auf und zerfallen, während sie innen noch hart sind. Während der Kochung muß man die Kartoffeln hinlänglich salzen, wodurch sich ihre Güte und der Wohlgeschmaack erhöht; auch müssen sie langsam gekocht werden. Sind sie fertig, so gießt man das Kochwasser ab und setzt sie, ohne Wasser, in dem Topfe noch ein-

352 Kartoffeln Fleischbrühe zu verbess.

mal über das Feuer, damit sie recht austrocknen, doch nicht so lange, daß sie anbrennen könnten. Die auf beyde Arten gekochten Kartoffeln lassen sich nun, nach Belieben, auf der Tafel und in der Küche verwenden.

Kartoffeln, und durch diese Fleischbrühe, wenn sie schwach ist, zu verbessern.

Um eine schwache Fleischbrühe kräftiger zu machen, thut man wohl, einige geschälte rohe Kartoffeln mit dem Rind- oder andern Fleische in der Brühe mitkochen zu lassen; oder auch, wenn man den vierten Theil des Wassers, in welchem geschälte Kartoffeln gekocht worden sind, zu der Fleischbrühe mischt oder damit das Fleisch zusetzt. Solche Vortheile sind nicht nur in geringen Haushaltungen, sondern auch in vornehmen gut zu gebrauchen. Man hat nicht immer kräftige und starke Fleischbrühe im Vorrathe; oder man will auch für das Gefinde eine gute Suppe bereiten, da hat dann jeder Kunstgriff und Vortheil seinen Nutzen. Die andern Mittel, die Fleischbrühe kräftiger zu machen, als durch Zusatz von Zwiebeln, allerley Wurzelwerk, verschiedenen Kräutern, Milchrahm, Eiern und Gewürze, sind einer jeden geübten Köchin ohnehin bekannt, thun jedoch, auch hier angewandt, gute und somit gedoppelte Dienste.

Kartoffelsuppe.

Man nimmt große Kartoffeln, wäscht sie

rein und schält sie roh. Nach der Schälung wäscht man sie abermals, schneidet sie in dünne Scheiben und setzt sie in einem Topfe, in dem sie aber nur den dritten Theil seines Gehaltes einnehmen dürfen, mit halb Fleischbrühe und halb Wasser, an's Feuer. So bald die Kartoffeln weich sind, zerrührt man sie, thut Salz, Majoran, Pfeffer und geschnittenes Petersillkraut, auch ein paar zerquirte Eyer hinzu, läßt die genannten Zuthaten ein wenig anziehen und richtet die Suppe an. Man brennt nun ungesäumt gebräunten Butter darauf und trägt's auf. Man kann auch statt dem Butter süßen Rahm darauf gießen. — Ueberhaupt ist zu merken: daß bey allen Kartoffelzubereitungen die Butter und nach dieser das abgeschöpfte Bratenfett, dem frischen Schmalze vorzuziehen ist; selbst Speck leistet schon bessere Dienste, als Schmalz.

Kartoffelsuppe auf andere Art.

Man nimmt einige große Kartoffeln, kocht sie, doch nicht zu weich, schält sie, und läßt sie dann erkalten. Nach der Erkaltung reibt man sie auf einem Reibeisen recht klar und ohne daß sie sich welgern, welches allemal geschieht, wenn sie noch nicht gehdrig kalt sind. Nun setzt man ein Stück Butter in einem Tiegel, oder in einer Pfanne ans Feuer und läßt ihn zergehen. In den zerlassenen Butter thut man klein geschnittenen Petersill und, wenn dies

fer eingepregelt ist, schüttet man die geriebene Kartoffelmasse hinzu und läßt sie gut eindampfen. Man gießt dann gute Fleischbrühe daran und läßt alles noch ein wenig zusammen kochen; worauf man es auf geröstetes Brod gießt, Pfeffer, Salz und Ingwer aufstreuet, so ist die Suppe fertig. Sellerischeibchen geben dieser Suppe einen guten Geschmack und, will man sie ohne Brod speisen, so kocht man die Brühe dick und zieht sie hernach mit einigen Eyerdottern ab.

Kartoffel-Nudel-Suppe, die man nicht leicht erkennt.

Man schält wohlgewaschene rohe Kartoffeln und reibt sie auf einem englöcherigen Reibeisen. Indessen richtet man die Fleischbrühe zu dieser Suppe zum Feuer; streut oder zettelt die geriebenen Kartoffeln mit den Fingern in die kochende Fleischbrühe, so viel als man gewöhnlich Faden- oder spanische Nudeln in eine Suppe zu thun pflegt. Am schäbsten werden diese Nudeln, wenn das Reibeisen über den Topf oder die Pfanne gehalten wird und so die Kartoffeln in die kochende Fleischbrühe nach und nach gerieben werden. Wenn man den Topf vom Feuer abzieht, oder die Pfanne oder Kasserole abhebt, so kann dies füglich geschehen. Man salzt nun die Nudeln und läßt sie nur noch wenig sieden, worauf sie angerichtet und mit ein wenig Pfeffer und Ingwer bestreut wer-

den. Reibt man eine kleine Zwiebel mit unter die Kartoffeln, so ist der Geschmack noch angenehmer, auch eine kleine Zellerwurzel mit gerieben, macht die Nudeln angenehm; man kann sie auch, ehe man sie aufträgt, mit geriebenen Parmesan- oder Ementhaler Käse bestreuen, vor Allem darf das Salzen nicht vergessen werden.

Kartoffelkloßchen in Suppen.

Man reibt gekochte, geschälte und wohl erkaltete Kartoffeln und rührt sie mit Eiern und Salz zu einem Teige an. Aus diesem formirt man Kloßchen und kocht sie in der zur Suppe bestimmten Fleischbrühe, mit der man sie als Suppe anrichtet. Frische oder auch getrocknete Champignons, auch Morcheln, klein gehackt oder gestoßen; dem Kloßchenteige beigemischt, geben einen besondern Wohlgeschmack. Wenn man die Kloßchen größer formirt, als sie zur Suppe gehören, so kann man sie, in der Fleischbrühe gekocht, auch als Zwischenspeise zu Tische geben.

Auf andere Art.

Man röstet Reib- oder Semmelmehl etwas im Butter und thut dies, nebst ein paar Eiern, etwas Rahm, Salz und Muskatblüthe unter die geriebene Kartoffelmasse; rührt alles zu einem Teige an und verfährt mit dem daraus formirten Kloßchen, wie oben gelehrt.

256 Kartoffelklöße gebacken — Pudding.

worden ist. Damit diese Art Klöße nicht fest bleiben, so darf man die Eyer bey ihrer Verrichtung nicht sparen.

Gebackene Kartoffelklöße.

Zu gekochten und klargeriebenen Kartoffeln thut man das Gelbe von so viel Eyern, als Kartoffeln gerieben wurden, etwas Salz und Muskatengewürz. Aus diesem Laige macht man Klöße, die man im Schmalze gelb backen läßt. Man kann sie als Zukost zum Fleische und auch als Suppenfüllung verspeisen. Diese Klöße vertragen kein Mehl, sondern man muß dem Laig die Haltbarkeit durch die Eyerdottern zu geben suchen. Oder:

Man mischt geriebene Kartoffeln, Eyer, Butter, geriebenes Semmel- oder Weckenmehl zusammen, thut Salz, ein wenig Pfeffer und trockenen Majoran hinzu, und macht aus dieser Masse einen Laig, den man in Klöße formirt. Diese Klöße werden in Wasser gesotten und hernach mit Butter und geröstetem Semmelmehl heiß aufgeschmelzt.

Kartoffel-Pudding.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pf. Butter und rührt diesen mit 4 Eyern ab. Nach und nach werden $\frac{1}{2}$ Pf. geriebene Kartoffeln oder Erdäpfeln beygemischt, inzwischen eine Serviette in der Mitte, nach Maasgabe der Masse, wohl mit Butter beschmiert und sodann das Ganze hina

ein geschüttet, nicht allzufeste zugebunden und eine halbe Stunde in kochendem Wasser gesotten. Nun nimmt man den Pudding aus der Serviette, legt ihn auf die Schüssel, in welcher er aufgetragen werden soll und macht, nach Belieben, eine Brille darüber. Man kann auch diesen Pudding backen, in diesem Falle schüttet man die Masse in eine mit Butter wohl ausgestrichene Torten- oder Gogelhopfen-Pfanne, und bäckt sie im Bratofen schön braun. Eine Sardellensoose über den gesottenen und eine Hüfens- oder Hagenbuttersoose über den gebackenen Pudding, schmeckt vortreflich.

Kartoffelbrey.

Man wählt große Kartoffeln aus, wäscht und schält und schneidet sie in Scheibchen, die man im Wasser weich kocht. Man gießt dann das Wasser ab und Milch oder süßen Rahm und etwas Salz zu, rührt die Masse klar und treibt sie durch. Hierauf gießt man gebräunte Butter mit Zwiebeln auf, oder gerbsteten Speck, je nachdem es beliebt. Oder:

Man rührt Butter, Speck und gerbstete Zwiebel in die abgeseihete Kartoffelmasse, und läßt sie noch einmal wieder aufkochen. Oder:

Man schüttet Kartoffelmehl in kochende Milch, thut dann kalte Milch, in die man Eyer gequirlt hat, hinzu, setzt den Topf wieder in die Nähe des Feuers, läßt ihn noch ein we-

358 Kartoffelspazzen — Aufläufe.

nig aufkochen und thut dann Zucker und Zimmt auf den Brey.

Kartoffelspazzen.

Man siedet 12 Stücke große Kartoffeln weich, gießt das Wasser ab, läßt sie recht kalt werden, schält und reibt sie. Auf das Geriebene brennt man, eines Hühnerergroß Butters, salzt es und rührt alles wohl untereinander. Nun macht man, mit 3 Eiern und 2 Händes voll feinem Mehl unter die geriebenen Erdbirnen gerührt, einen gewöhnlichen Spazentaig, formirt kleine Spazzen und siedet diese im gesalzenem Wasser, nur eine Viertelstunde oder noch kürzer, sonst werden sie spündig. Gleich nach dem Anrichten begießt man diese Spazzen mit im Butter geröstetem geriebenen Semmelmehl und trägt sie zu Tische. Man kann sie zu eingemachtem Wildpret geben; sie dienen auch, aber dann in Fleischbrühe gekocht, als eine gute Zwischenspeise oder als Suppe.

Kartoffelaufläufe.

Man reibt ein halbes Pfund gekochte und geschälte Kartoffeln auf dem Reibeisen thut ein Stück Butter daran, mischt 6 Eyerdotter zu, und ferner das abgeriebene Gelbe von einer Citrone, mit etlichen Loth Zucker. Das Weiße von den sechs Eiern wird zum Schäume geschlagen, und den Saft von der abgeriebenen Citrone dazwischen gerührt. Diesen Schaum mischt

Kartoffelauflauf mit Hering. 359

man mit jenem Teige, streicht diesen hierauf auf ein mit Butter bestrichenenes Blech oder in eine Backpfanne, und läßt ihn in der Hitze auflaufen. Oder:

Man kocht die geriebene Kartoffelmasse in süßer Milch oder in süßem Rahm, daß sie wie ein Brey wird; läßt diesen Brey hierauf erkalten, reibt Butter und Eyerdotter, so viel als erforderlich ist, nebst etwas Zucker und Citrone darauf und mischt geschlagenes Eyweiß zu. — Diese Mischung füllt man in eine Tortenpfanne und läßt sie in der Hitze aufziehen.

Kartoffelauflauf mit Heringen.

Man siedet einen kleinen Topf voll roh geschälter Kartoffeln, so, daß sie nicht zerfallen und legt sie auf eine Platte, um sie kalt werden zu lassen. Dann rührt man ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 8 Eiern darein, reibt einen Theil von den gesotenen Kartoffeln auf dem Reibeisen, wiegt $\frac{3}{4}$ Pfund davon, rührt sie an die Butter, und einen Kochlöffel voll weiß Mehl mit einem Trinkglas süßen Rahm besonders glatt an, thut dies auch an die Masse, schlägt das Weiße von den 8 Eiern zu Schaum, grätet und putzt 2 Heringe sauber, schneidet sie zu kleinen Bröckchen, dämpft eine mittelmäßige, auch ganz klein geschnittene Zwiebel in einem Stückchen Butter, nimmt dann die Zwiebel und die Heringe in ein Geschirr, rührt von einer Maas sauern

Milch den Rahm daran, schneidet von den zurückgebliebenen Kartoffeln dünne Scheiben, bestreicht ein Tortenblech stark mit Butter, belegt den Boden mit den geschnittenen Kartoffeln, thut auf die Kartoffeln die angemachten Heringe, rührt nachdem den geschlagenen Schaum an die Masse, thut Salz und Muskatennuß darein, gießt die Masse über die Heringe und läßt es im Backofen oder auf Kohlen aufziehen. Die angegebene Portion zu dieser Speise ist für 8 bis 10 Personen hinlänglich. Sie kann Mittagß als eine Zwischenspeise oder als ein Nachessen gegeben werden.

Kartoffeln: Gemüse.

Wenn die Kartoffeln gekocht sind, werden sie zu Scheiben geschnitten, alsdann werden einige Zwiebeln und Peterfillkraut in Butter gedämpft, Heringe klein geschnitten, etliche Eyer gequirkt und mit Milch verdünnet, die Kartoffeln samt dem andern darein gerührt, in einem Tiegel Schmalz heiß gemacht, alles darein gethan und ausgezogen. Salz und etwas Pfeffer ist nicht zu vergessen, auch kann man einige gekochte Zelleriebläschen darunter thun.

Ein anderes.

Die Erdäpfel werden, wie gewöhnlich, gekocht, reinlich geschält und in Scheiben geschnitten. Dann läßt man Butter in einer Pfanne oder in einem flachen Fußhafen heiß

Kartoffelfüllungen gebacken. 361

werden, röstet geschnittene Zwiebeln darin, schütet die Erdäpfelscheiben dazu, salzt und pfeffert das Ganze und läßt es gelb dünsten; nun gießt man Fleischbrühe dazu, rührt alles behutsam um, was am besten mit einem Spaten oder Schaufelchen geschieht, und läßt die ganze Masse nur einmal aufsieden. Hierauf richtet man sie an und brennt in Butter geröstetes Meißel oder Semmelmehl darauf. Oder:

Man nimmt die Hälfte gekochte Kartoffelscheiben und die Hälfte des Ganzen von dem, was man kochen will, gekochte gelbe Rüben und Zelleriescheiben und verfährt mit der ganzen Masse wie vordstehend gelehrt worden ist. Dieses Gemüse schmeckt nicht allein sehr gut, sondern es sieht auch gefällig aus; besonders wenn man goldgelbe Karotten oder gelbe Rüben nimmt. Wenn unter den beyden vordstehend beschriebenen Kartoffel-Gemüßern auch Porree mitgekocht wird, so erhdht dies den guten Geschmack.

Kartoffelfüllungen, gebacken.

Man nimmt 24 Loth rein gekochte, geschälte und nach dem Erkalten geriebene Kartoffeln. 3 Loth Speck oder Bratenfett. 2 Loth geriebenen guten Käse, Salz nach Erfordern und so viel warme Milch, als erforderlich ist, alle die genannten Zuthaten zu einem nicht allzu festen Taige anzurühren. Nun thut man Butter in eine irdene Bratpfanne, streicht diese

wohl damit aus, gießt den Taig oder die Fülle hinein und läßt sie in der Bratrohre gehörig backen. Oder:

Man nimmt die oben bemerkten Zuthaten alle, bloß der Käse wird weggelassen, dafür hackt man 6 Loth kalten Braten (jede Art ist dazu tauglich), mischt diesen unter das Uebrige und verfährt dann mit dem Ganzen, wie oben gelehrt worden ist. Man kann auch das Bratenfleisch weglassen und statt diesem 4 Loth ausgegräteten und sehr klein geschnittenen Hering beymischen; ingleichen, statt dem Braten und dem Hering 4 Loth Schinken hinzuthun, die übrige Verfahrensart bleibt immer die nämliche. Damit diese Kartoffelfüllungen nicht allein leichter, ohne zu zerfallen, aus der Bratpfanne gehen, legt man in diese auf den aufgestrichenen Butter, ein Kalbsnetz und füllt den Taig dar ein, dieses schlägt man oben übereinander und heftet es mit spitzen Hölzchen zusammen und bestreicht die Oberfläche auch ein wenig mit Butter. Ist das Gericht fertig gebacken, so zieht man die Hölzchen heraus und stürzt das Ganze behutsam auf die Platte, auf der man es auftragen will. Ein jede dieser Kartoffelfüllungen ist bey einer Tafel, als Zwischenspeise für 4 bis 6 Personen zureichend und dient alleine zwey Personen zu sättigen.

Kartoffeln gefüllt.

Es wird eine Farse oder Fülle von Fleisch,

wie man will und öfters vorkommt, gemacht, alsdann werden runde große Kartoffeln in gleicher Größe ausgelesen, roh geschält und schön rund gemacht, auch unten etwas abgeschnitten, daß jede einen Boden hat. Hierauf wird ein Deckel oben davon geschnitten, und die Kartoffeln ausgehöhlt. Solche werden mit der Fülle ausgefüllt und der Deckel wieder darauf gesetzt. Alsdann wird in einem flachen Tiegel Butter warm gemacht, die Kartoffeln darein gesetzt und gedämpft, sie müssen aber oben auch mit Butter bestrichen und wohl zugedeckt werden, und wenn sie ein wenig gedämpft haben, wird gute Fleischbrühe daran gegossen und sie vollends weich darin gesotten; hierauf wird ein Buttermehl eingebrennt, daran gethan und angerichtet, aber vorsichtig, damit sie nicht zerfallen. Man kann sie auch in einer Krebsbrühe machen, eine Krebsfülle darein, und allezeit einen Krebschwanz oben auf den Deckel thun. Bey dem Dämpfen müssen die Kartoffeln etwas gesalzen werden, weil sie dann kräftiger sind. —

Oder:

Man nimmt große runde Kartoffeln, wenn sie nicht schön rund sind, macht man sie vollends zurecht, höhlt sie aus, so gut man kann, schneidet sie außen der Länge nach ein wenig aus, als wenn sie gerippt wären, und füllet sie mit folgender Fülle: Ein paar Eyer werden in Schmalz gebacken, daß sie nicht braun werden, eine Zwiebel wird klein geschnitten,

364 Kartoffel; Zuckergeb. — Törtchen.

und in einem Stückchen Butter gedämpft, ein Stück Hering klein mit die Eyer zerhackt und ein paar Löffelvoll geriebenes Milchbrod dazu gethan. Dieses alles wird mit ein wenig Pfeffer untereinander gemacht, und entweder mit süßem oder sauern Rahm, nebst einem Eyerdotter angerührt, die Kartoffeln damit gefüllt, ein gut Stück Butter in einen Tiegel gethan, wenn solche zergangen, etwas Fleischbrühe dazu gegossen, die Kartoffeln darein gesetzt und zugedeckt dämpfen lassen, bis sie weich sind. Man kann dann eine Butterbrühe mit Eyerdotter daran machen und übergießen, ehe man sie austrägt.

Kartoffel; Zuckergebäckenes.

Unter Kartoffelmehl, Zucker, Zimmt, Eyerdotter und etwas Butter gemischt, giebt einen schönen Zuckerbläschentag, der auf einem heißen Bleche leicht bäckt, und gebacken sehr gut schmeckt. Aus diesem Taige kann man allerley Figuren formen und sie als Konfekt zum Nachtsische aufsetzen.

Kartoffeltörtchen.

Man nimmt von 7 Eiern die Dottern und rührt diese eine gute halbe Stunde wohl ab. Nun werden 4 Loth Zucker, an dem das Gelbe einer Citrone abgerieben worden, fein gestossen; 12 Loth gesottene und nach dem Erkalten geriebene Erdäpfel, dem Zucker beygemischt;

Kartoffeln zu braten — am Spiese. 365

zwey Eyerweiß zu Schnee geschlagen und alles den abgerührten Eyerdottern beygefügt. Die ganze Masse wird nun wohl durcheinander gerührt, nach Belieben, in große oder kleine Tortenmdel gegossen und langsam hellbraun gebacken. Es ist ein Gebäck, das man dem Mandelgebäckem zur Seite setzen darf. Damit die Törtchen nach dem Backen gerne aus den Mdeln oder Formen gehen, bestreicht man diese innen mit Butter und streut sie mit Semmelmehl aus, ehe man sie einfüllt.

Kartoffeln zu braten.

Man schneidet die gekochten Kartoffeln in Scheiben, und läßt sie in einer Kasserole mit Butter oder Speck braten, wozu man noch einige Schalotten oder in Ermangelung dieser, Zwiebeln mischet und ein paar Löffelvoll Bratenbrühe daran gießt. Oder:

Die Kartoffeln werden rein gewaschen und in warmer Asche gebraten, in einer gebrochenen Serviette aufgetragen, und mit frischer Butter verspeißt. Vor dem Auftragen wird jede Kartoffel mit einer kleinen Bürste von der anklebenden Asche rein gemacht.

Kartoffeln am Spiese zu braten.

Hierzu sind die größten Kartoffeln nöthig. Diese schält man ab, wäscht sie und sticht mit einer hohlen blechernen Röhre, dergleichen man hat um die Buzen oder Kröpfe (das Kern-

haus) aus den Äpfeln zu stechen, Löcher durch die Kartoffeln. Diese ausgestochenen Kartoffeln steckt man an zwey Spiese aus Buchenholz, und bindet diese an einen gewöhnlichen Bratspiese fest, dabey man die Kartoffeln so an die hölzernen Spiese schiebt, daß nie zwey gerade gegeneinander stehen, sondern an dem eisernen Spiese immer auf einer Seite einer Kartoffel groß Raum bleibt. Nun werden die Kartoffeln bey gelindem Feuer gebraten und mit Butter und scharf gesalzener Bratenbrühe fleißig beträuft. In die Untersehpfanne, worin die Brühe zum Beträufen ist, legt man ein paar abgeschälte halbe Zwiebeln, und ein paar Sardellen oder ein Stück Hering. Wenn man glaubt, daß die Kartoffeln bald fertig sind, was man erfahren kann, wenn man mit einer Gabel hinein sticht, so bestreut man sie mit feinem Reib- oder Semmelmehl und wenn dies braun ist, richtet man sie an und legt sie zierlich auf eine flache Schüssel. Die Brühe in der Untersehpfanne versetzt man mit ein wenig heißer Fleischbrühe, seihet sie durch und giebt sie besonders in einem Brühenapf mit auf den Tisch. Es ist dies ein vortreffliches Gericht, nur muß man acht haben, daß die Kartoffeln vollkommen durchgebraten sind. Man kann das Braten auch in der Bratrdhre vornehmen, in diesem Falle legt man die hölzernen Spiese mit den Kartoffeln auf eine leichte irdene Bratpfanne, beträuft sie fleißig und wendet die Spiese

etliche Male um. Man kann auf diese Art 4 bis 5 Splese neben einander legen. Da man aber das, was vom Beträufen in die Pfanne fällt, nicht wohl, wie bey dem Spiesbraten, auffassen und wiederholt mit beträufen kann, so gießt man gleich Anfangs etwas Wasser in die Bratpfanne, und läßt alles was abträuft, hinein fallen und besammeln, bis man anrichtet. Man hat daher bey dieser Art zu braten doppelt so viel Butter und Bratenbrühe udthig, als bey dem Spiesbraten und muß dies in einem besondern Geschirre an der Hand haben.

Kartoffel: Salate.

Zu dem gewöhnlichen Kartoffelsalat werden eine Gattung Kartoffeln abgekocht, die nicht groß und nicht mehlig ist; die holländischen oder Zucker-Kartoffeln sind dazu die besten. Nach dem Sieden, wenn die Kartoffeln ganz erkaltet sind, werden sie in Scheiben, gleich in die Salatschüssel geschnitten und ordentlich rund umher gelegt. Nun macht man in einem besondern Gefäße den Essig, das Del, Pfeffer, Salz und klein geschnittene Zwiebeln an, rührt alles wohl untereinander und gießt es, mittelst eines Löffels, über die in der Salatschüssel befindlichen Kartoffelscheiben, so, daß alles davon benetzt wird. Daß dies geschieht, biegt man die Schüssel ein wenig um, schöpft das hervortretende Del und den Essig mit dem Löffel auf, und gießt es so mehrmal über den Salat her.

368 Kartoffelsalat zierlich — englisch.

Da sich die geschnittenen Zwiebeln durch das Uebergießen auf die Oberfläche des Salats meistens an eine Seite schieben, so muß man sie mit dem Löffel, wenn das Uebergießen beendigt ist, wieder gleich und über die ganze Salatsfläche vertheilen.

Kartoffelsalat auf zierlichere Art.

Wenn die Erdäpfel zu Scheiben geschnitten sind, so legt man sie mit einigen Scheiben von rothen oder gelben eingemachten Rüben untermischt, zierlich auf eine flache Porzellanschüssel herum, doppelt oder dreifach aufeinander, je nachdem man viel oder wenig Salat braucht. Nun begießt man sie, wie bey der vorstehenden Salatart mit Essig, Del, Pfeffer, Salz und klein geschnittenen Zwiebeln und läßt den Salat ein wenig abstehen. Man nimmt hierauf ein hart gesottenes Ey, schält es ab, schneidet unten am breiten Theil ein Stück ab, daß es gleich wird und stellt es in die Mitte der Platte auf den Salat. Dann hackt man ein hart gesottenes Ey samt dem Dottern, ein paar Sardellen oder ein Stück Hering, rothe Rüben und Kapern. Von diesem Gehäcke, das man mit ein wenig Essig anfeuchtet, macht man um das Ey her Kränze oder einen Stern mittelst eines Kaffeelöffels, als Zierath.

Kartoffelsalat englischer.]

Die Kartoffeln werden roh geschält, ge-

Kartoffelpastete mit Heringen. 369

waschen, in etwas dicke Scheiben geschnitten, und im Salzwasser gekocht; wenn sie weich sind, läßt man das Wasser durch einen Durchschlag ablaufen und die Erdäpfelscheiben kalt werden. Ist dies geschehen, so legt man sie zierlich aneinander, nur einfach, auf eine Platte, und bestreut sie mit ein wenig Pfeffer. Nun werden ebenfalls in Salzwasser weich gekochte gelbe Rüben, Storzonaerwurz und Zellerle, mit Zwiebeln, Hering und Kapern, nicht allzu klein, gehackt, mit Essig und Del angemacht und die Massa auf und über die Kartoffelscheiben, mittelst eines Löffels, verbreitet. Endlich werden ein paar hartgefottene Eyer in schmale Theile geschnitten und zierlich über das Ganze hergelegt.

Diesen Salat kann man auch mit einem Gehäcke von kalten Braten, gefottenen Schnecken, Heringen und Kapern, mit Essig und Del angemacht, belegen.

Kartoffelpastete mit Heringen.

Es wird ein, eine Maas haltendes Gefäß mit Kartoffeln gefüllt, diese gefottet, alsdann geschält und auf dem Reibeisen kalt gerieben, auch wird ein halbes Pfund Butter weiß gerührt, 6 Eyer darein geschlagen, und 6 große Eßlöffelvoll von den geriebenen Kartoffeln darein gerührt, auch 1 Eßlöffelvoll Bierhefen. Es wird nun ein Pasteten- oder Rand-Backblech mit Butter bestrichen, die übrigen geriebenen

370 Kartoffelpastete mit Hering.

Kartoffeln darein gethan, ein ganz klein geschnittener Hering und zwey Löffel voll klein gehackte Zwiebeln darauf gestreut, der Rahm von einer halben Maas sauern Milch darauf gegossen, obiges Gerührte darauf geschüttet, eine gute Zeit gehen lassen und dann gebacken. — Man braucht eine angemessene Soose dazu, diese wird nachstehend gemacht: man legt in einen Fußhafen ein Stück Butter, nach Erfordern, wenn solche zergangen ist, wird ein Löffelvoll Mehl dazu gethan, kleingehackter Petersill und Zwiebeln mit Fleischbrühe mit gedämpft, mit etwas Essig und Citronenscheiben abgewürzt und eine kleingeschnittene Sardelle dazu gethan, alles miteinander gelinde aufkochen lassen und in einer Soosenschaale besonders, mit der Pastete aufgetragen. Ober:

Man verfertigt zuerst einen würben Hefentaig. Alsdann kocht man Kartoffeln, schneidet sie in Scheiben und röstet sie mit gehackten Zwiebeln, Pfeffer und Salz ein wenig in Butter und läßt sie kalt werden. Nun zieht man ein Paar ausgewässerten Heringen die Haut ab, nimmt sie aus, spaltet sie, daß das Rückgrat und so viel möglich alle Gräten heraus kommen und rollt, nach weggeschitteneim Kopfe und Schwanz, die halben Heringe auf. Hierauf wird um eine Pastetenschüssel ein Rand oder Kranz von dem würben Taige gelegt, in die Schüssel eine Lage Kartoffel-Scheiben gethan und die gerollten Heringe darauf gesetzt. Diese

werden mit einer Lage Kartoffelscheiben bedeckt, etwas Fleischbrühe darüber gegossen und etliche dünne Scheiben Butter darauf geschnitten. — Das Ganze wird nun mit einem Deckel von dem mürben Laige geschlossen und gebacken. Zur Soose macht man ein Gebäck von Zwiebeln, Sardellen, Citronenschalen und Kapern, das man in Fleischbrühe aufsiebet und mit dem Gelben von ein paar Eiern abziehet.

Kartoffel-Torte.

Man nimmt ein Viertelpfund Mandeln und ein Viertelpfund gesottene und klargeiebene Kartoffeln, 8 Eyer, ein Viertelpfund Zucker. Den Zucker rührt man eine halbe Stunde allein; hierauf werden die Mandeln gestoßen und mit den geriebenen Kartoffeln darunter gethan, nebst etwas Zimmt und geschnittenen Citronen alles dies miteinander noch einmal eine halbe Stunde gerührt, sodann wird die Form mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreuet, der Laig hineingethan und eine halbe Stunde gebacken. Oder:

Man nimmt ein Viertelpfund geriebene Wecken (wobon die äußerste braune Rinde zuvor weggerieben wird), ein Viertelpfund gesottene und zart geriebene Kartoffeln, nicht gar ein Viertelpfund abgezogene und gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund Zucker, rührt es wohl mit 4 ganzen Eiern und 4 Dottern ab, und thut etwas geschnittene Citronen daran. Hierzu

auf werden die übrigen 2 Eyerweiß zu Schaum geschlagen und vor dem Einfüllen darein gethan; es wird ein Model bestrichen und mit Semmelmehl bestreut und die Massa darin gebacken. Oder:

Die Erdbirnen werden geschält, wie zur Suppe, nur nicht so weich gesotten, in einen Sieber geschüttet, worauf man sie recht ablaufen läßt; alsdann werden sie auf einem Reibeisen gerieben und zu einem halben Pfund Zucker, ein halbes Pfund geriebene Kartoffeln genommen. Diese zwey Stücke zusammen werden mit 8 Eiern angerührt und stark geschlagen, wie eine Mandeltorte. Man bestreicht einen glatten Model mit Butter und bestreuet ihn mit Semmelmehl, ehe man den Teig einfüllt, wird eine ganze Citrone gerieben, das Mark davon geschnitten, darunter gerührt und dann gleich in den Ofen gethan. Bey den Kartoffeltorten, so wie bey allem Kartoffelgebäck, das aufgehen soll, muß genau bemerkt werden, daß man sie in keine kupferne Model oder Formen einfüllt, sonst bleiben sie sitzen und gehen nie auf; irdene Formen sind die besten.

Kartoffel-Mandeltorte.

Ein Pfund rohe Kartoffeln werden gesotten, aber so behutsam, daß sie nicht aufspringen, dann läßt man sie erkalten und reibt sie wie gewöhnlich. Hierzu kommt $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, worauf eine Citrone abgerieben worden, gestof-

sen, $\frac{1}{4}$ Pf. länglicht und zart geschnittener Mandeln, auch 2 Loth geschnittener Citronat. Dies wird alles mit 2 ganzen Eiern und einem Eyerdotter abgerührt und zu den geriebenen Kartoffeln gemischt, sodann so lange gerührt, bis alles die Dicke eines Mandeltortentaigs erlangt. Der Saft von der abgeriebenen Citrone wird auch hinein gedrückt und 1 Löffel voll weißes Reismehl, mit ein wenig Rosenwasser angerührt mit unter das Ganze gemischt. Die Tortenforme wird mit Butter ausgestrichen, mit Semelmehl bestreut, gefüllt und gelinde gebacken.

Kartoffelkäse.

Dieses ist eine für die Haushaltung sehr nützliche und durch verschiedene Versuche so sehr zur Vollkommenheit gebrachte Kunst, daß Leute, die man von diesem Käse essen ließ, ohne ihnen die Bestandtheile vorher zu sagen, solchert von dem besten Kuhkäse nicht unterscheiden konnten. Man sucht von der rothen und weißen Sorte die besten und größten Kartoffeln aus und kocht sie weich ab, doch so, daß sie nicht bersten, weil sie sonst die beste Kraft verlieren. Wenn sie kalt geworden sind, schält man sie rein ab und wirft sie in eine Mulde; alsdann zerreibt man sie entweder auf einem Reibeisen, oder mit einer großen hülzernen Kelle, bis alles recht weich und klein geworden ist. Von diesen Kartoffelbrey können, mit Zusatz dicker,

Von den Molken geschledenet Kuh- oder Schafsmilch, wie zu ordinären Käsen nöthig ist, in Ansehung der Güte, drey verschiedene Arten Käse verfertigt werden. Doch muß man die Milch auf Kohlen nicht zu dicke machen, oder zu heiß laben, weil die Käse sonst spröde werden und bersten.

Man schüttet demnach in eine andere Mulde entweder 5 Pfunde von den geriebenen Kartoffeln und nur ein Pfund dicke Milch, wozu man so viel Salz, auch wann es beliebig, Kümmel, Anis oder Holderblüthe nimmt, als zu ordinären Käsen nöthig ist und knetet alles wohl durcheinander. Oder: man nimmt 4 Theile Kartoffeln und 2 Theile dicke Milch; oder 2 Pfund Kartoffeln und 4 Pfund gelabte Kuh- oder Schafsmilch, welches alles alsdann gehörig gesalzen und wohl durchgeknetet wird. Die erste und geringste Art ist vornehmlich für den Gebrauch im Allgemeinen in der Haushaltung bestimmt, für Dienstboten u. s. w. Die zweyte Sorte läßt sich für jedermann verwenden, die dritte aber ist zur Delikatesse. Alle diese drey Sorten, wenn sie wohl durchgeknetet sind, werden zugedeckt und bleiben, im Winter 4 bis 6, im Sommer aber nur 2 bis 3 Tage im Keller stehen. Nach Verlauf dieser Zeit knetet man alles noch einmal stark untereinander, füllt damit die Käseform obllig an und läßt durch die darin befindliche Oeffnungen die überflüssige Feuchtigkeit ablaufen.

Sie bleiben alsdann, nach Beschaffenheit der wärmen oder kalten Witterung, einige Tage in den Formen oder Körben stehen, hernach schüttet man die Käse auf ein Brett und läßt sie in gelinder Wärme vollends abtrocknen, aber nicht an der Sonne, oder auf einem warmen Ofen, weil sie leicht aufbersten. Sollte aber das Aufbersten dadurch noch nicht verhindert werden können, so darf man nur die gespaltenen Käse mit etwas Bier besprengen, oder mit etwas dicker Milch, worunter ein wenig Rahm gemengt wird, bestreichen und so ferner trocknen. Alsdann legt man sie in Töpfe oder Fäßchen folgender Gestalt ein: Auf den Boden streuet man etwas grünes Vogelkraut, welches im Sommer häufig in den Gärten wächst und wovon man zum Gebrauch im Winter einen guten Theil trocknen kann; hierauf wird der Käse eingepackt, darüber wieder gedachtes Kraut gelegt und so eine Schichte nach der andern, bis das Gefäß voll ist. Hernach läßt man die Käse 14 Tage und länger in den Gefäßen stehen, denn je älter, je besser werden sie.

Um diese Art Käse noch fetter und besser zu machen, kann man zu jedem Käse noch ein bis zwey Eßelvoll Rahm mit zur Masse thun.

Will man große, runde Käse, nach holländischer Art, verfertigen, so nimmt man zu jedem Pfund des Kartoffelbreyes drey Viertelpfunde gelabte Rüh- oder Schaafmilk, schüttet so viel Salz, als nöthig ist, daran, fügt aber

noch einen guten Theil frischen Rahm hinzu. Weil solche Käse aber noch leichter bersten, muß man sie desto mehr von außen mit Bier oder Rahm bestreichen. Will man sie auswendig gelb oder röthlicht haben, so darf man nur in den Rahm etwas Safran, oder ein anderes unschädliches Roth, als Kirschwasser oder dgl. mit untermischen.

Will man den ordentlichen Kartoffelkäse recht locker haben, so bereitet man die Masse von einem Theil Kartoffelbrey und drey Theile gelabter Kuh- oder Schaafmilch nach oben erwähnter Art, und läßt sie 3 bis 4 Tage lang in der Mulde stehen. Alsdaun wird von derselben eine Lage, eines Daumens dick, in den Käseform gemacht, etwas geriebener Kümmel oder Hollunderblüthen mit Muskatblumen vermengt, darüber gestreuet und sodann frische Butter, einer welschen Nuß groß, mit einem Eßfel darüber verrieben. Hierauf folgt eine neue Lage der Käsemasse und auf diese eine der zwey andern Ingredienzien. Auf solche Weise fährt man fort, bis der Käseform angefüllt ist und verfährt im übrigen so, wie vorhin bey den andern Arten gezeigt worden ist. Wenn dieser Käse etwas alt wird, so übertrifft er an Güte den holländischen:

Alle Sorten des Kartoffelkäses, haben vor dem gemeinen Käse darin einen Vorzug, daß sich theils in demselben keine Maden erzeugen, sondern daß sie Jahr und Tag gut bleiben.

theils daß sie, je älter, desto besser werden, da hingegen die gewöhnlichen mit der Zeit hart, scharf und zähe zu werden pflegen. Uebrigens muß man sie an einem trockenen Ort verwahren und fleißig von aussen abwischen.

Kartoffelgrüße oder Gries.

Man kochet die Kartoffeln, die ohnehin im Frühjahre auszuwachsen und dadurch unschmackhaft zu werden pflegen, weich, doch nicht allzu weich; schälet die Haut ab, schneidet, wenn sie erkaltet sind, hierauf Scheiben, und aus diesen Würfel, die man auf einem heißen Ofen, oder zur Sommerzeit an der Sonne, dünn austreuet und unten fleißigem Umdrehen so hart dörret, daß sie ganz glasigt und durchsichtig werden. Ist dieses geschehen, und hat man so viel beisammen, als man auf einmal verfertigen lassen will, so werden sie in die Mühle geliefert und dem Müller empfohlen, nach seiner Geschicklichkeit grobe und klare Grüße hieraus zu verfertigen, wobey auch noch zweyerley zu mancherley Gebrauch nütliches Mehl abfällt. Hierbey hat der Müller die Vorsicht zu gebrauchen, daß er die Kartoffeln zwar auf eine sehr feine Mühle schüttet, die aber von Sand und Kleyen rein seyn muß, weil sonst alles durch den Sand verderbt und bey nahe unbrauchbar würde.

In der Hauswirthschaft lassen sich beyde Gattungen Grüße eben, wie die aus Waizen,

Spelzkern, Gerste, Haber u. bereitet, anwenden, jedoch mit dem Unterschied, daß man diese nicht so lange kochen lassen darf, weil sie schon einmal gekocht ist. Der Geschmack von dieser Speise, wie man gewiß überzeugt ist, wird viele reizen, solche oft zu genießen, besonders wenn man die Alße, so hievon versfertiget werden, mit kalter Milch einrühret, in das zu Müdeln zu gebrauchende klare Mehl aber etwas mehr Eyer, als an anderes, schlägt. — Die kleinen Alße zu Suppen und Ragou, sowohl aus der Grütze als Mehl, sind so gut, als die aus klaren Waizenmehl gemachten, und für viele Gaumen noch schmackhafter.

Kaffee von Kartoffeln.

Man nehme von den englischen oder holländischen sogenannten Zuckerkartoffeln die kleinsten, wasche sie rein, koch sie bloß so viel, daß die Schalen abgehen, schneide sie, wenn sie erkaltet sind, in kleine, den Kaffeebohnen gleiche Stücken. Diese Stücker werden in der Sonne oder auf einem heißen Ofen, auch in der Bratrbhre, wohl getrocknet und dann hellbraun in einer Kaffeetrommel gebrannt und wie der Kaffee behandelt. Der Erfolg wird beweisen, daß dieses Surrogat alle bisher bekannte übertrifft. Nimmt man zu diesem Kartoffelkaffee den halben Theil eigentlichen Kaffee, so wird diese Mischung so stark und wohlschmeckend, daß man sie jedem Kenner vorsehen darf.

Kartoffel, s. Blumenkohl.

Kastanien, Maronen, eine im südlichen Deutschland und in Italien häufig wachsende Frucht, die man meistens, blos in der Röhre, in ihrer eigenen Schale gebraten, zum Nachtsche aufsetzt. Man muß, wenn man sie brät, in jede Kastante in die Schale einen kleinen Schnitt machen, sonst springen sie mit großem Getöse auf. Man schält sie, etwas wenig gebraten, ab und füllt die Gänse, welche man brät, damit an; auch werden sie, auf gleiche Weise vorgerichtet, in den blauen oder Winterkohl gesteckt und mit gekocht. Man schält sie auch, wenn sie ganz gebraten sind, drückt sie ein wenig und kocht sie bey gelindem Feuer, mit geklutertem Zucker und ein wenig Wein und Citronensaft, nur einige Minuten und verspeißt sie dann mit Zucker und Zimmt bestreut. Auch zur Suppe werden die Kastanien noch verwendet. Zu diesem Behufe brät man die Kastanien, schält sie ab, stößt sie im Mörser fein und treibt sie durch einen Suppenseiher mit Wein oder mit süßem Rahm. Das Durchgetriebene wird auf Kohlen gestellt, mit Zucker und Zimmt gepürzt und über Weckenbrod oder Semmelschnitten angerichtet. Sind sie mit Rahm durchgetrieben, so braucht das Semmelbrod nicht, geröstet zu seyn, mit Wein aber wird es in Schmalz geröstet.

Bald und gut braten sich die Kastanien, wenn man sie, nachdem sie eingeschnitten oder eingekerbt sind, in einen Fußhafen legt, in den man unten Salz gethan hat und sie mit Salz bedeckt. Den Fußhafen deckt man gleichfalls zu und stellt ihn über Kohlen. Man sieht sich um und nimmt die Kastanien herans, wenn sie fertig sind; das Salz bleibt unverdorben und ganz brauchbar.

Kellgebäckenes, s. Baumkuchen.

Kerbelkraut, ein bekanntes, der Petersilie ähnliches Gartenkraut, das in der Küche Anwendung unter den Kräutersuppen findet. Im Frühjahr wird die Suppe vom Kerbelkraut als Kur gebraucht und Vormittags genossen. Hier ein Rezept dazu auf eine Person.

Kerbelkrautsuppe.

Eine Handvoll Kerbelkraut wird gewaschen, rein ausgelesen oder geklaubt, klein gewiegt oder gehackt und in einem Fußhafen mit Butter und ein wenig aufgestreutem Mehle gedämpft. Nun gießt man siedendes Wasser, nach Erfordern, auf, salzt und würzt die Suppe, läßt sie noch eine Viertelstunde kochen und richtet sie über gebähete Semmelschnitten an. Ein Eyerdotter wird unverweilt mit siedender Fleischbrühe angerührt und heiß an die Suppe gegossen, zu welcher man auch Fleischbrühe statt dem Wasser nehmen kann.

Kindbetterinnenbrod.

Ein halb Pfund Mandeln, ein halb Pf. gestoßener Zucker und ein halb Pf. Butter werden mit ein paar Eiern zu einem steifen Laige angerührt, den man mit Beyhülfe von ein wenig Mehl auswellt und Fingersdicke Streifen, in beliebiger Länge und Breite daraus schneidet. Diese werden auf ein Blech gesetzt, mit zerklöpftem Ey bestrichen und in der Röhre gebacken. Man bestreut sie mit ein wenig zerstoßenem Zimmt und Zucker.

Kirschen, eine bekannte Frucht, deren man mehrere Arten, rothe, braune und schwarze hat, die sich wieder in süße und saure theilen. Die letzten, nämlich die sauern, sind in der Küche die am meisten gebräuchlichen und unter dem Namen Weichseln, am bekanntesten. Ich verweise auch bey den Kirschenzubereitungen auf diesen Namen.

Kirschensoose.

Da Brühen, aus Kirschen gemacht, sowohl von den süßen als sauern Gattungen bereitet zu werden pflegen, so setze ich ein Recept dazu hierher. Man stößt die Kirschen mit den Kernen in einem Mörser, schüttet sie dann in einen Tügel, reibt eine Citrone auf Zucker ab und fügt diesen Zucker den gestoßenen Kirschen bey. Man gießt nun weißen Wein darauf und läßt das Ganze eine Weile kochen, worauf man

alles durch einen Durchschlag gießt und das Durchgeseihete noch einmal über dem Feuer anzuziehen läßt, so ist die Soose fertig. Ist sie nicht süß genug, so setzt man noch Zucker zu; auch kann man gestoßenen Zimmt befezen. — Dies ist die Soose von frischen Kirichen, von gedürzten ist sie zwar eben so, nur erfordert das Durchtreiben der gefotenen gedürzten und gestoßenen Kirichen mehr Mühe. Diese, wenn sie gestoßen sind, werden im Wasser und Wein allein, ohne Zucker, gekocht und der durchgestriebene Saft mit dem Zucker, Gewürze u. s. w. erst nachher vermengt, die übrige Verfabrungsweise bleibt die nämliche.

Klbfse, Kndeln, Kndpfein. Dieser giebt es vielerley und werden die meisten bey den Gegenständen, aus denen sie gemacht sind, mitbeschrieben. Hier nur etliche Arten.

Klfschen, gebacken.

Man weicht einen Kreuzerwecken in Wasser ein und drückt ihn wieder aus; rührt das Ausgedrückte mit 3 Eiern und einem Dotter an, thut Salz und ein wenig Muskatblüthe daran, formirt kleine Klfschen daraus und bäckt sie schön gelbst aus heißem Schmalz. Sie dienen zu Suppen allein, als auch unter zusammengesetzte Suppen. Der Löffel, womit man diese Klfschen einlegt, wird öfters im heißen Schmalze eingetunkt, damit sich der Teig nicht anhängt.

Abtse von Semmel.

Man reibt harte Semmel, oder weicht sie in Milch ein und drückt sie scharf wieder aus, gießt sodann heiße Butter darauf, schlägt, nach Bedarf, Eyer daran, würzt es mit Muskatensblumen, macht schöne runde Abtschen daraus und läßt sie in Fleischbrühe kochen. Man kann hierzu Mandeln oder fein geschnittene Petersilie, oder feingehackten Nierenbraten, oder farsirte Krebse, oder Morcheln und dergleichen nehmen und dadurch vielerley Abwechslung bewirken; demnach, bloß durch Veränderung der Zusätze, mehrerley Arten Knubbeln oder Abtse machen. So kann man auch die mehrerley Arten Abtse statt in Fleischbrühe in Milch kochen, folglich auch allerley Milchabtse zu Tische bringen und als Fastenspeise aufsetzen.

Knochengalerte.

Diese ersetzt die Fleischsuppe und ist selbst ein Mittel, ohne Fleisch, alle Arten Gemüse, kräftig und wohlschmeckend zuzubereiten. Ein Pfund Knochen giebt so viel Nahrung, als 6 Pfunde Fleisch und man kann aus einem Pfunde Knochen 8 Pfunde nährrende Brühe gewinnen, nur muß man die etwas mühsame Bereitung der Knochengalerte nicht zu hoch in Anschlag bringen, sie belohnt sich reichlich.

Zur Verfertigung der Knochengalerte kann man alle Arten von Knochen der vierfüßigen Thiere, als: des Rindviehes, der Kalb-

ber. Schaaf, Lämmer und Schweine benutzen; als auch alle die Beiner des Geflügels anwenden. Die schwachste Brühe geben die Schweinsknochen und von allen übrigen die Rippen- Wirbel- und Hüftknochen einer jeden Schlachtviehgattung. Es ist im Uebrigen gleichviel, ob die Knochen roh oder gekocht genommen werden, wenn sie nur rein sind. Sie müssen von allem Fleisch und Sehnen gereinigt seyn, in welchem Falle man sie dann aufheben kann, bis eine Parthie beisammen ist, um Galerte daraus zu machen. Besonders muß man Acht haben, daß die Knochen, wenn man sie aufhebt, nicht schimmlicht werden; man bestreut sie daher mit fein gestossenem Salz und legt sie in einen kühlen und trockenen Ort in Verwahrung.

Will man nun die Knochengalerte bereiten, so verfährt man folgender Gestalt: Man hauet die Knochen und Beiner mit einem starken Fleischbeile in kleine Stücke und stößt diese in einem reinen eisernen Mörser zu Pulver. — Während dem Stoßen gießt man, von Zeit zu Zeit, einen Eßlöffel voll frisches Wasser zu. Eine Person kann in einer Stunde 6 Pfunde Knochen zerstoßen. Wenn nun die Knochen im Mörser zerstoßen sind, so siebt man sie durch ein etwas feines Sieb und stößt das, was im Siebe bleibt, vollends klar. Das auf diese Art erhaltene Knochenpulver schüttet man in einen Topf, gießt auf jedes Pfund desselben 4 Pf.

Wasser und läßt die Massa bey gelindem Feuer 4 bis 5 Stunden langsam kochen; woben man sie gehdrig abschäumt, salzt und manchmal umrührt, gegen das Ende aber ruhig einkochen läßt. Nach vollendetem Kochen läßt man die Brühe erkalten, da sie dann zu einer festen Galerte gesehet. Nun stürzt man den Topf auf einen reinen Nurrichtsch, hebt ihn von der Massa ab und schneidet das auf dem Boden sich gesetzte gröblichte Knochenpulver davon, die übrige Gallerte aber mit einem dünnen Drath oder starken Zwirnsfaden, in Scheiben. Das unten weggeschnittene Knochenpulver siedet man noch einmal mit Wasser und verfährt auf die nämliche Art damit wie zuerst.

Zu bemerken ist nun noch besonders: ehe man die abgekochte Knochenbrühe erkalten läßt, wird das obenauf schwimmende Fett rein abgeschöpft, durch ein Haarsieb gegossen und gleich andern Abschöpf Fett verbraucht. Sind unter Knochen die man stößt, Markknochen, so thut man das Mark, so viel möglich ist, heraus und verbraucht es besonders. Alle bey Tische zurücke gelegte Knochen und Beiner vom Fleisch und Geflügel, gesotten oder gebraten, woran sie von dem noch anhängenden Fleisch und den Sehnen rein gemacht und befrant worden sind, sind so gut, wie die frischen zu gebrauchen.

Will man nun die auf diese Weise erhaltene Knochengalerte zu Suppen oder andern Speisen, wozu Fleischbrühe erforderlich ist, an

wenden, so löst man ein Pfund derselben in zwey Pfund kochendem Wasser auf, schlägt das Aufgelöste durch einen Suppenseiher, salzt sie noch und verwendet sie nun nach Gefallen, so wie man Fleischbrühe verwendet. Mit Kräuterpulver kann man die Würzung geben, auch Wurzelwerk darin kochen.

Schon auf die vorbeschriebene Weise kann man die Knochengalertscheiben an einem kühlen und lustigen Orte mehrere Tage frisch und gut erhalten; man kann sie aber auch, auf die nämliche Art, wie getrocknete Fleischbrühe (m. s. diese unter Fleischbrühe) behandeln und getrocknet lange aufheben.

Da es bekannt ist, daß die Knochen den sechsten Theil von dem Gewichte eines Thiers betragen; so ist es allerdings ein erheblicher Gewinn, wenn wir diesen sechsten Theil, welcher bisher weggeworfen und bloß als Dünger behandelt wurde, zu Nutzen bringen. In großen Oekonomieen verdient diese Erfindung allerdings Beherzigung.

Rdnigspulver, s. m. bey Kräuterpulver.

Blau; oder Braunlohl, als Vorkost.

Wenn man den Kohl abgestreift, gewaschen und gehackt hat, setzt man ihn mit einem Eßel Butter oder Fett, nebst Salz und Wasser, oder besser Fleischbrühe, zum Feuer, läßt

ihn damit weich kochen und ehe er ganz eins kocht, wirft man ein wenig Zucker hinzu. Um seinen Geschmack zu erheben, pflegt man geschälte Kastanien, auch wohl nur gekochte in Stücken geschnittene, und mit Butter und Zucker geröstete Kartoffeln, beizumischen. — Hierzu kann man allerley gekochtes und gebratenes oder grillirtes Fleisch, Schinken, Pöckel- und Käncherfleisch, Bratwürste, Eyerfuchen und mancherley andere Eyspeisen geben. Im Fußhasen oder Stolltiegel gedämpft, mit obenbemerkten Zuthaten, wenn er vorher im Salzwasser gebrüht worden, ist der Blaukohl viel besser, als nur bloß gesotten.

Kohl: Blau: oder Winterkohlsprossen.

Im Frühjahr treiben alle Winterkohlgattungen junge Sprossen aus, die ein sehr gutes Gemüse liefern. Man puzt diese Sprossen sauber, brühet sie ein wenig im Salzwasser, legt sie aus diesem in kaltes Wasser, welches man, nach kurzem Verweilen, durch einen Sieb ablaufen läßt. Unterdessen läßt man ein Stückchen Butter in einem Fußhasen zergehen und röstet ein paar Löffelvoll Mehl hellgelb darin, gießt Fleischbrühe dazu und legt die Kohlsprossen darein, damit sie weich dämpfen. Wenn sie bald fertig sind, so wird Salz und Gewürz, nach Erfordern, darauf gestreut und der Stolltiegel während dem Dämpfen nur zuweilen geschüttelt, nie darinnen gerührt, damit die Sprossen

sen hübsch ganz bleiben. Vor dem Anrichten verührt man ein paar Eyerdottern mit saurem Rahm, gießt von der Brühe des Gemüßes daran und rührt dies in einem Pfännchen auf Kohlen heiß an und gießt es über das angerichtete Gemüße.

Kohlraben, Oberkohlraben, ein bekanntes und sehr geschätztes Kohlgewächs, das vortreffliches Gemüße zu Tische liefert. Man hat frühe und späte Kohlrabengattungen. Die erstern sind klein aber sehr zart und man darf sie für den Küchengebrauch nicht viel größer als einen etwas großen Vorsdorferapfel werden lassen, sonst setzen sie Holz an. Die späten Kohlraben ebenfalls, müssen nicht zu alt und zu groß seyn, wenn sie ein gutes Gemüße liefern sollen. Bey dem Vorrichten oder Einputzen der Kohlraben, ist besonders darauf Acht zu haben, daß man die rein abgeschälten Aepfel oder Knollen derselben, von obenherein in Scheiben schneidet und damit nach untenhin fortfährt, aber, so bald man mit dem Messer auf holzige, zähe Fasern stößt, aufhört und den holzigen Theil weglegt. Von den Blättern nimmt man blos die weichen und zarten, gegen das Herz der Pflanze hin stehenden und die Herzblätter selbst.

Kohlraben zu kochen.

Man schält und schneidet die Kohlraben

Kohlraben mit grünen Erbsen. 389

samt dem schönen Kraut in eine Schüssel, wäscht sie sauber aus, setzt sie in siedenden Wasser zum Feuer, salzt und läßt sie weich sieden; seihet dann das Wasser ab, läßt Abschöpf- oder Braten-, Gänse- oder Schweinfett in einem Stollhafen zerfließen, stäubt Mehl darein, läßt es gelbbraun werden, gießt gute Fleischbrühe daran, rührt es wohl ab, und thut die Kohlrabi darunter, auch noch ein wenig Pfeffer und Bratenbrühe, wenn man sie hat, läßt sie langsam fertig kochen, richtet sie dann an und trägt sie zu Tische.

Kohlraben mit grünen Erbsen und gelben Rüben.

Man schält schöne Kohlraben und schnel- det sie, nebst eben so viel gelben Rüben und grünen Erbsen in beliebige Stücke, läßt sie in gesalzenem Wasser ein wenig sieden, setzt in einem Fußhafen Abschöpf- oder anderes Fett auf Glut, legt ein wenig Zucker darein, gießt die Kohlraben in einen Sieber und läßt sie ablaufen; bringt sie dann auch in den Fußhafen und läßt sie dünsten, bis sie anfangen weich zu werden. Nun stäubt man ein wenig Mehl daran und läßt sie noch ein wenig dünsten, gießt die nöthige Fleischbrühe daran, salzt sie, wenn es nöthig ist und läßt sie vollends auskochen. Daß das nöthige Gewürz, Pfeffer und Ingwer, daran kommen muß, versteht sich von selbst.

290 Kohlraben gefüllt → gedünstet.

Kohlraben, gefüllt.

Man nimmt zwar junge, aber doch von den größten Kohlraben, schält sie und schneidet sie jede in zwey gleiche Hälften. Diese höhlt man jede, doch nicht allzu tief, aus und füllt sie mit einer gemischten Fleisch- und Krebsfülle, legt immer beyde aufeinander gehörige Hälften wieder zusammen, bindet sie aufeinander und setzt sie in einen Fußhafen mit Fleischbrühe zum Feuer. Hier läßt man sie fertig dämpfen und ist dies fast geschehen, so röstet man eiltsche Löffelvoll Mehl in Butter weißgelb, rührt es mit ein wenig Brühe von den Kohlraben ab und gießt es wieder auf diese. Indessen wird das Grüne von diesen Kohlraben, wie gewöhnlich, gekocht und angerichtet und die gefüllten Keffel desselben, nach abgeschnittenen Fäden, zierlich darauf gesetzt, die Brühe darüber gegossen und nun aufgetragen. Es ist ein Hauptgemüse auf jede Tafel.

Kohlraben gedünstet.

Man schält und schneidet die Kohlraben würfligt, wäscht sie rein, läßt sie im gesalzenen Wasser übersieden, damit sie den unangenehmen Geschmack verlieren. Nun wird in einem Fußhafen Abschöpf-Braten-Gänse- oder Schweinfett heiß und ein wenig Zucker darin braun gemacht, die Kohlraben darunter gerührt und man läßt sie, unter beständigem Umrühren, auf Kohlfener langsam dämpfen, räubt

ein wenig Mehl daran, und läßt es noch ein wenig dünsten, gießt gute Fleischbrühe darauf, hat alles angezogen und ist fertig, so richtet man an. Die feinen Blätter der Kohlraben werden gepußt, gebrüht, gehackt und auch mitgedünstet.

Kompôte, s. Compote.

Konsommee, s. Consomee.

Kopfsalat, s. unter Salat.

Kräutereffenz.

Man wählt hierzu die gewürzhaftesten und feinsten Kräuter, z. B. Basilikum, Thymian, Rosmarin, Melissen, Fenchel, Lavendel, Zellerie, Kerbelkraut, Pfefferkraut, Peterfill u. dgl. m., hackt dieselben klein, reibt die Schale von einer Pomeranze und von einer Citrone auf Zucker ab, schabt das Abgeriebene auf die Kräuter und drückt den Saft dazu. Nun gießt man guten Estragon-Weinessig ein paar Löffelvoll auf die Massa und preßt den Saft durch ein Tuch aus, welchen man sofort in eine kleine Flasche füllt und fest zustopft. Diese Essenz giebt den Soosen, zu denen sie sich schickt, einen hervorstechenden, angenehmen Geschmack, nur durch etliche Tropfen.

Kräutereffig.

Dieser kann man bloß zu gemeinen So-

fen bereiten. Es werden hierzu die Kräuter, wie zu der vorigen Essenz genommen, nur daß man noch ein wenig Lavendel- oder Rosmarinblüthe hinzusetzen und Citron- und Pomeranzenschalen daran legen kann. Die Blätter der Kräuter werden von den Stielen losgestreift, in eine Bouteille gefüllt und so viel Weinessig darauf gegossen, daß sie damit bedeckt sind, hierauf nicht allzusehr zugespöpft und endlich in der Sonne digerirt, bis der Weinessig den verlangten aromatischen Geschmack hat. Ein Löffelvoll dieses Essigs wirkt bey den Coosen, wohin er sich schickt, mehr als $\frac{1}{2}$ Loth Gewürze, welches man ganz dabey entbehren kann.

Kräuterpulver und Königspulver.

Es werden hierzu, je von jeder Art, getrocknet, ein Loth allerley wohlriechende und gewürzhafte Kräuter, als: Basilikum, Ispen oder das sogenannte Bohnenkraut, süßer Fenchel, Citronenmelisse, Korbels und Petersilien-, auch Zelleriekraut und Rosmarin- und Lavendelblüthe, endlich Pfefferkraut und Majoran genommen und in der Luft und Schatten gedürrt, sodann von den Stengeln gereinigt und zu Pulver gerieben. Nun versetzt man damit gestoßen: 2 Loth Trüffeln, 2 Loth getrocknete Spitzmorcheln, $\frac{1}{2}$ Loth Muskatennuß und $\frac{1}{2}$ Loth Muskatblüthe, ferner $\frac{1}{2}$ Loth Coriander und etliche Nelken, reibt und vermischt alles wohl untereinander und füllt es trocken in eine glä-

Kräuterpulver zu Pasteteneinlagen etc. 393

ferne Flasche, die man wohl zustopft, und zwar jedesmal, so oft man etwas von dem Pulver gebraucht, welches statt dem Gewürze an alle Brühen oder Soosen, an Suppen, Ragou und dergleichen treffliche Dienste leistet, auch das Gewürz ersetzt.

Man macht zu den weißen Soosen, besonders zu Frikasseen, das Krönigspulver, und zwar auf folgende Weise: Man nimmt hierzu: 3 Eßlöffelvoll getrocknete Spitzmorcheln und, wenn man sie haben kann, eben so viel getrocknete Champignons, einen Löffelvoll Citronenschalen, einen Löffelvoll Thymian, einige Gewürznelken und einen halben Löffelvoll langen oder weißen Pfeffer. Diese Gegenstände müssen so getrocknet seyn, daß man sie zu Pulver stoßen kann, man darf sie aber nicht an der Sonne, noch durch Feuer trocknen, sondern in der Luft, jedoch im Schatten und zwischen weißem Papier. Wenn alle genannte Gegenstände fein gestossen und untereinander gemischt sind, füllt man sie trocken in eine gläserne Flasche, die immer wohl verstopft bleiben muß. Dieses Pulver ist zu allen weißen Soosen, besonders zu Eingemachten oder Frikasseen vorzüglich brauchbar.

Kräuterpulver zu Pasteteneinlagen, braunen Gerichten, dergleichen Soosen und Ragous.

Man nimmt 4 Loth getrocknete Champiga-

394 Kräuterpulver zu allem Fleisch.

nons, 4 Loth Trüffeln, 6 Loth Morcheln, 4 Loth Schalotten oder Roccabolen und von einer Pomeranze die Schale (oder 1 Loth recht reine und ausgesuchte dürre Pomeranzenschale). Ein jedes wird gut im Schatten und der Luft, zwischen Papier, getrocknet, gestoßen und endlich alle Gegenstände untereinander gemischt. — Nun setzt man fein gestoßen zu: $\frac{1}{2}$ Loth Muskatblumen, $\frac{1}{2}$ Lth. Nelken, $\frac{1}{2}$ Loth Pfeffer, etwas gestoßenen Thymian und Majoran, mischt alles nochmals wohl und thut in eine gläserne Flasche, die man wohl verpfropft. An alle braune Brühen, besonders an die sauern, ist dieses Pulver als Gewürz vortreflich zu gebrauchen.

Kräuterpulver, vermittelt welchem man zu allem Fleisch, besonders Fischen, eine sehr angenehm und wohlschmeckende Brühe machen kann.

Man nimmt ein Viertelpfund geriebenes Brod und röhret dieses in Butter oder Schmalz recht hart, so, daß man es, nachdem es kalt geworden ist, auf einer Kaffeemühle mahlen kann. Zu diesem gemahlenem Brode thue man, alles zu Pulver gestoßen, $\frac{1}{2}$ Loth gedürzten Thymian oder Spick, $\frac{1}{2}$ Loth gedürzten Beyfuß, $\frac{1}{2}$ Loth Lorbeerblätter, 3 Loth gedürzte Kapern, 2 Loth gedürzte Trüffeln und 3 Loth gedürzte Morcheln. Dieses alles untereinander gemischt und mit etwas feinem Mehle, vermit-

Kräuterpulver zu allem Fleisch. 395

teilst ein wenig Rosen- oder Kirschenwasser, zu einem steifen Laige ausgewürkt, zu dünnen Fladen gemacht und in einem nicht zu heißen Backofen austrocknen lassen, so, daß man die Fladen nach dem Erkalten im Mörser stoßen kann. Bey dem Stoßen werden etliche Gewürznelken beygemischt, die gegen das Umlaufen oder Schimmeln sichern und das auf diese Art erhaltene Pulver in eine gläserne Flasche oder Boutelle gefüllt und gut zugestopft, oder die Oeffnung des Glases mit einer Blase zugebunden. Will man Gebrauch bey gewöhnlich abgesottentem Kalbs- Lamms- oder Hammelfleisch, auch bey so genannten blau abgesottentem Fischen machen, so nehme man einen, zwey, oder drey Kochlöfelvoll von diesem Pulver, je nachdem man wenig oder viel Fleisch oder Fische hat, schütte solches in ein wenig gute Fleischbrühe und lasse es nur einen Wallauf darinnen kochen und gleich heiß über Fleisch oder Fische angerichtet, auftragen, so wird man von den Gästen großes Lob über den vortreflichen Geschmack dieser Soose einernthen. Man kann auch, vermittelst dieses Pulvers, Hühner und Tauben, kalten Braten und dergleichen frikassiren, wenn man unter die Fleischbrühe, worinnen man das Pulver aufwallen läßt, ein wenig Wein, Essig und Citronensaft mischt. Ueberhaupt muß man sich bey dem Gebrauche und bey der wirklichen Anwendung der bisher beschriebenen Kräuteresenz, Essig und Kräuterpulvern, nach den Um-

Händen richten. Uebrigens wird bemerkt: daß wenn Fleisch, Fische, Geflügel und dgl. nicht beim Abkochen schon gesalzen sind, dies vor dem Anrichten und ehe man die Soose aus diesem Pulver darüber gießt, noch geschehen muß.

Kräutersalat, s. Salat.

Kraftbrühe, s. Jus (Schü).

Kraftsuppe für Kranke.

Man brät ein Huhn; wenn es halb fertig ist, so zerstückt man es zu kleinen Stücken, gießt ein Maas gute, kräftige Brühe hinzu, stößt ein Viertelfund Mandeln klein, thut sie dazu und läßt es gut durchkochen. Sodann zwingt man alles durch eine grobe Serviette. Wenn man will so kann man auch ein Stückchen Citronenschale und ein Stückchen Zimmt daran legen, auch wohl etwas Citronensaft hinzuzufügen und es mitkochen lassen. Wenn die erste Brühe abgegossen ist, so gießt man auf den Rückstand der Zuthaten noch einmal eine Maas Fleischbrühe, läßt alles noch wohl auskochen und zwängt's durch, so erhält man immer noch eine gute Suppe.

Krafttorte.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund abgezogene Mandeln und stößt sie, imgleichen $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, der ebenfalls gestoßen und beides mit 2 oder 3 Eyerdottern angerührt wird. Unter diese Tor-

tepfülle rührt man auch noch von einer Citrone die klein geschnittene Schaale und gestoßenen Zimmt, nach Erfordern. Nun formirt man aus Oblaten, durchs Zusammenkleben mittelst Eyerweiß, eine Tortengestalt, füllt diese mit der Masse nicht allzudick und bäckt sie auf dem Tortenblech in der Röhre ganz langsam und leicht. Nachdem die Torte etwas verköhlt ist, kann man, wenn man will, mittelst Wasser und Eyerweiß, oben, über die Torte ein Eis streichen und im Ofen oder der Röhre noch ein wenig anziehen lassen. Man kann, nach Belieben, unter die Fülle auch noch klein geschnittene Citronat und Pomeranzenschaale mischen, desgleichen auch selbige, statt mit Eyerdotter, mit Citronensaft anrühren, nur letzteres mit aller Vorsicht, damit die Fülle nicht zu fest bleibt, aber auch nicht zu weich wird. Es werden auch, durchs Ausschneiden aus Oblaten, allerley kleine Figuren gebildet, mit der Krafftortenfülle dünne belegt, gebacken, glasirt und als Confect beym Nachtsische aufgesetzt.

Krammetsvögel.

Sie werden gerupft, ausgenommen, oder nicht ausgenommen, wie man will, dann gewaschen, am Vogelspieße, oder auf dem Roste gebraten, fleißig mit Butter begossen und mit Semmel- oder Reibmehl bestreut. Man kann sie auch auf folgende Art in der Pfanne braten. Man häckt den gereinigten Magen, das

398 Krammettsvdgel ic. in vortreffl. Soose.

Herz und die Leber derselben recht klein und rührt dieses unter geriebene und in Butter gerbstetes Semmelmehl nebst etwas gestoßenen Wachholderbeeren. Diese Masse füllt man in die ausgenommenen Krammettsvdgel, und brät dieselben mit Butter in der Pfanne, wobey man sie noch fleißig mit Semmelmehl bestreut.

Krammettsvdgel, Halbvogel, oder auch Lerchen in einer vortrefflichen Soose.

Diese Vögel, es versteht sich ohnehin jede Gattung für sich, werden, nachdem sie gerupft sind, ausgenommen und in einem Stoll rein oder Stolltiegel in Schmalz mit etwas Salz und Reib- oder Semmelmehl gebraten. Die Brühe oder Soose wird auf folgende Weise bereitet. Feines Mehl, ein wenig Zucker und Zwiebeln, werden in Butter oder Schmalz schin- gelb gerbstet, ein wenig Wasser und gestoßene Wachholder- oder Krammettsbeere, nebst etwas gestoßene Nelken und ein paar Citronenscheiben später daran gethan, nur langsam und wenig, verdeckt aufgekocht und dann über die gebratenen Vögel gegossen. Nachdem das Ganze noch ein wenig angezogen hat, so nimmt man die Vögel aus dem Kochgeschirre, legt solche auf die Schüssel oder Platte und läßt die Brühe durch einen Seither oder Durchschlag darüber laufen.

Krapfen, mehrere Arten, s. u. Kuchen.

Kraut, weißes — als Vorkost. 399

Kraut, das weiße, das blaue und rothe, gehören unter die Kopfkohlsgattungen, sind aber ein bedeutender Küchengegenstand, sowohl zu Gemüßen, als auch zu Salat. Wer kennt nicht Sauerkraut, sowohl gehacktes als geschnittenes? Krautsalat, weißen, blauen und rothen und das sogenannte süße Kraut? Ich setze nur einige Bereitungsarten her, da die gewöhnliche Art Kraut zu kochen, Jedermann bekannt ist.

Kraut, weißes, mit Rahm.

Man wusch das Kraut ordentlich ein und schneidet besonders die starken Rippen und den Strunk oder sogenannten Rügen heraus, brähe es im Salzwasser, überhacht es ein wenig und dämpft es dann gehörig im Butter, auf Kohlen. Gebräuntes Mehl und ein paar Löffelvoll süßer Rahm, mit Fleischbrähe verdünnt, werden endlich an das Kraut gegossen, gepfeffert und dasselbe angerichtet. Statt dem gebräunten Mehle kann man auch ein paar Loth fein gestoßene Mandeln nehmen, dann würzt man aber mit Mustatenbläthe.

Kraut, oder Weißkraut, als Vorkost.

Man kocht den Weißkohl mit Wasser und Salz weich, sodann nimmt man ihn wieder aus dem Topfe, läßt ihn abkühlen und legt ihn, nebst einem Stückchen Butter, Mustatenblumen, englisch Gewürz, Pfeffer, auch wohl etc

400 Kraut — saures, Sauerkohl.

Das Kimmel, in eine Kasserole, gießt ein wenig Fleischbrühe hinzu und läßt ihn damit abkochen. Um die Brühe sämiger zu machen, brennt man zuletzt in ein wenig Butter Mehl braun, schüttet es darunter, legt das beliebige fertige Fleisch dazu und richtet, wenn dies angezogen hat, gehörig an.

Kraut, Essigkohl, Essigkraut.

Man hobelt oder schneidet weißes oder Rothkraut, wie zu Krautsalat und kocht es in Wasser, oder besser in Fleischbrühe, und noch besser in halb Fleischbrühe und Wein, halb fertig. Sodann thut man das Kraut, nebst Butter oder Bratenfett mit Muskatblumen und Pfeffer in einen Fußhafen oder in eine Kasserole, gießt Essig dazu und läßt es damit durchdämpfen, doch nicht ganz einschmoren und richtet es an. Zu diesen beyden Zubereitungsarten kann man Schinken, Karbonade, Würste oder auch Pöckelfleisch auflegen.

Das sogenannte bayerische Kraut wird eben so zubereitet, nur nicht vorher gekocht, sondern gleich in Gänse- oder Schweineschmalz mit einer großen Zwiebel gedämpft, woben man aber Acht haben muß, das es nicht anbrennt. — Dann wird es mit Wein, Essig und Fleischbrühe ausgekocht.

Kraut, saures, Sauerkohl.

Die Kochungsart des sauern Krautes ist,

in Ansehung ob das Sauerkraut neu oder alt ist, in etwas verschieden. Das neue wird mit halb Wasser und halb Fleischbrühe zum Feuer gesetzt; das alte wird vorher ein wenig mit frischem Wasser ausgewaschen und kommt im kalten Wasser zum Feuer. Wenn man bey dem Zusetzen das Fett, es sey welches es wolle, gleich dazu thut, so kocht sich das Kraut vorher. Man muß es bald in Sud zu bringen suchen, aber nicht mit warmen, sondern kalten Wasser zusetzen. Hat das Kraut eine Stunde gekocht, so wird das Fleisch, welche Art Fleisch es ist, in das Kraut gelegt und mitgekocht. Etliche Borsdorferäpfel, nach Ermessen, ob es viel oder wenig Kraut ist, mehrere oder weniger, werden geschält, in Vierteln geschnitten und oben auf das siedende Kraut, eine Stunde vorher, ehe es fertig ist, gelegt und darauf gedampft, sind sie das, abgenommen, beym Anrichten verrührt und mit dem Kraute vermischt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird auch ein Glas Wein an das Kraut geschüttet, aber ja nicht eher, sonst verflüchtigt sich der Weingeist.

Man hat auch ein garnirtes Sauerkraut, dieses wird aus gekochtem rothen Kraut und aus gekochtem gewöhnlichen Sauerkraut zusammengesetzt und folgender gemacht: man hat gekochten Schinken mit ausgegräteten Sardellen oder Hering klein, bestreicht einen Fußhafen oder Kasserole mit Butter, bestreut diesen mit

Semmelmehl und belegt den Boden mit ganzen Kapern, Sardellen und Schinkenschnitten. Nun wird eine Lage rothes gekochtes Kraut darauf gethan und diese mit dem Gehäcke bestreut, dann eine Lage Sauerkraut; hat man gebratene übrige Stücke von einem Hasen oder Rehschlegel, so legt man die auf die Sauerkrautlage, nun wieder Rothkraut darauf und zuletzt das Uebrige von dem Gehäcke darüber gestreut. — Dies alles wird mit einem Glas Wein und einem Glas Fleischbrühe übergossen, auf Kohlen anziehen lassen und dann angerichtet, so, daß das rothe und saure Kraut nebst dem Gehäcke untereinander kommt und die auf dem Boden der Kasserole oder des Fußhafens liegende Sardellen und Schinkenscheiben oben ordentlich auf das Kraut zu liegen kommen. Die wenige Brühe mit den Kapern wird darüber gegossen.

Auch mit übrig gebliebenen gesottenen oder gebackenen Fischstücken, die man rein ausgrätet und das Fleisch hackt, das Gehäcke mit Kapern vermischt und zwischen die Krautlagen in den Fußhafen streut, kann man ein garnirtes Kraut, ganz nach obiger Anweisung machen und eben so damit verfahren.

Kraut, m. s. auch bairisch Kraut, im Buchstaben B.

Kraut, saueres, mit Hecht.

Das Kraut wird, wie gewöhnlich, nur,

weil es ein Fasttagessen werden soll, ohne Fleischbrühe, nur mit Butter und Wasser gekocht. Man schlachtet einen Hecht ab, schuppt ihn und schneidet beliebige Stücke daraus, die man im Salzwasser abkocht. Der Kopf des Hechts muß ganz mitgekocht werden. Die Stücken werden abgehäutet, ausgegrätet und in kleine Theile verzipft. Zu 2 Pfund Hecht nimmt man $\frac{1}{8}$ Maas süßen Rahm, 4 Loth Butter, läßt diese zergehen und gießt den Rahm daran, thut auch das Kraut, welches recht eingekocht seyn muß, dazu, läßt alles untereinander gemischt über dem Feuer anziehen und gießt ein Glas Wein zu. Nun wird die Schüssel, in der man das Kraut auftragen will, zur Hand genommen, eine Lage Kraut und auf diese eine Lage gezupften Hecht gelegt und so fortgeföhren, bis alles auf der Schüssel ist; die letzte Lage muß aber Kraut seyn. Jetzt wird der Hechkopf in die Mitte auf das Kraut gesteckt, Semmelmehl über das Ganze gestreut, mit dünnen Schnitten Butter belegt und im Bratofen gelb gebacken. Die Schüssel muß dießfalls von Steingut seyn.

Kraut, saueres, gebacktes.

Man lasse in einem Tiegel Abschöpf- oder anderes Fett, und damit ein wenig Zucker braun werden, gebe das Kraut darein und lasse es eine Stunde, unter öfterm Umröhren, dünsten; stäube ein wenig Mehl darein, röhre es um

und lasse es unter öfterm Umrühren noch ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe darein, bis es dünne genug ist, und lasse es gelinde aufkochen. Auch in dieses kann man ein Glas Wein, kurz vor dem Anrichten, gießen. Wenn man Gäus- oder Bratenfett darunter rührt, so wird es desto schmackhafter, nur muß man Acht haben, daß es nicht zu fett wird. Man giebt gewöhnlich Schweinerne Carbonaden oder warmen Schinken dazu.

Krautskopf, gefüllter.

Man höhlet einen schönen Krautskopf von oben her aus, brühet von dem Herausgestochenen eine Handvoll mit siedendem Wasser ab, hackt es klein und seihet das Wasser davon. Nun nimmt man Speck, Kalbfleisch, Semmelmehl, Salz und Gewürz, auch zwey Löffelvoll Milchrahm, alles nach Erfordern, dazu, schlägt noch zwey Eyer daran, rührt alles wohl untereinander und füllt das Kraut damit, legt ein paar Krautblätter darüber und verbindet es gut; legt es in einen Fußhafen in Fleischbrühe auf ein paar Speckscheiben, deckt es zu und läßt es wohl sieden. Wenn es genug gesotten ist, löst man den Faden auf, nimmt die Blätter weg, schneidet das Ganze in vier Theile und legt's wieder in Stolltiegel. Zu der Brühe, worin es gesotten hat, gießt man in Butter gebräuntes Mehl mit ein wenig Rahm, würzt's mit Pfeffer und wenig Muskatennuß,

auch Citronenschnitzeln und läßt es noch gelinde durchdämpfen; legt's dann ordentlich auf eine Schüssel, gießt die Brühe darüber und trägt es zu Tische.

Diese Art gefüllten Krautskopf zu kochen, ist zwar die kürzere, aber nicht die beste; die nachstehende Verfahrungsart ist ungleich besser. Man nimmt einen großen, flachen Krautskopf; die 12 oder 15 äußern, reinen und unbeschädigten Blätter löst man behutsam ab, damit sie ganz bleiben und die innern; gegen das Herz stehenden Blätter, nebst diesem, schneidet man von dem Strunk oder Rügen und hackt oder wiegt sie klein. Nun kommt Butter in einen Fenchhafen, in welchem das gehackte Kraut gedämpft wird, die abgenommenen Blätter aber werden in kochendem Wasser, nur ein paar Minutenlang, vorsichtig gebrüht und mit kaltem Wasser eben so behutsam abgeßüßt und in einen Durchschlag zum Abtropfen gelegt. Sofort bereitet man die Fülle folgendermassen. Soll der Krautskopf für 6 Personen zu Tische kommen, so nimmt man 1 Pf. Kalbs- oder $3/4$ Pfund junges Schweinefleisch, nebst 4 Loth frischem Nierenfett, oder auch übrig gebliebenem Braten, von welcher Art er ist, nur nicht von sauerem, hackt oder wiegt dieses klein und stellt das Gehäcke beyseite, gehdrig gesalzen und gepfeffert. Inmittelst wird der Krautskopf bereitet: 3 Händevoll Semmel- oder Reibmehl werden in Schmalz geröstet und nebst dem ges

dämpften gehackten Kraut und zurückgestelltem gehacktem Fleische mit 4 Eiern und einer obern Lasse voll süßem Rahm untereinander gerührt. Auf eine flache Schüssel legt man 6 Fäden von gedrehten leinenen Garn über das Kreuz und schränkt sie in der Mitte zusammen, doch so, daß noch jeder Faden an jeder Seite der Schüssel darüber wohl hinaushängt. Auf diese Fäden legt man, in der Mitte der Schüssel, eines von den größten Krautblättern, neben herum auf dieses die übrigen Blätter so, daß der Obertheil von jedem Blatte unten auf dem Bodenblatt zusammen mit den übrigen steht und die Blätterrippen über sich sehen. Die wohl untereinander gerührte Fülle wird nun in die aufgestellten Blätter vorsichtig eingefüllt, ein Blatt darüber gelegt und die in die Höhe stehenden Blätter werden mit den Händen einwärts gedrückt, um die Form eines Krautkopfs dadurch zu erzielen. Ist dies geschehen, so legt man oben noch ein Krautblatt darauf und bindet die 6 Fäden oben alle gut zusammen. In einem, zu der Größe des Krautkopfs geeigneten Fußhasen oder Stolltiegel, legt man von dünnen, nicht feinigtem, sondern reinen weißen Holzspänen ein Kreuz und den Krautkopf darauf. Man gießt so viel siedende Fleischbrühe daran, daß diese halb über den Kopf geht oder dieser in halber Höhe in der Fleischbrühe steht. Der Tiegel wird mit einer passenden Stärke, auf die man glühende Kohlen

legen kann, bedeckt und man setzt ihn auf Glut und legt diese auch darauf. Nach zweystündigem Kochen kann der Kopf fertig seyn, was man durchs Nachsehen erfährt. Eine halbe Stunde vorher röstet man einen Rührbrotvoll Mehl in Butter gelb, rührt dieses mit etwas Brühe vom Krautkopfe an, setzt ein wenig Pfeffer und Muskatblüthe zu und gießt in die Brühe im Tiegel. Sollte sich diese zu stark eingekocht haben, so hilft man mit Fleischbrühe nach. Beym Anrichten muß man Acht haben, daß man den Kopf ganz auf die Platte bringt, worauf er soll aufgetragen werden. Man gießt diesfalls die Brühe ab und sucht den Kopf mit Hilfe eines breiten Schänfchens geschickt und mit Umbiegung des Tiegels, auf die Platte zu bringen, schneidet die Fäden ab und zieht sie weg, schüttet dann die indessen heiß gehaltene Brühe über den Kopf und trägt ihn auf.

Dies ist zwar eine etwas umständliche, aber vortreffliche Behandlung eines gefüllten Krautkopfs, die man noch in der Zeit, wo die Krebse zu haben sind, sehr erhdhen kann. Man siedet nämlich 1 Pfund mittelgroße Krebse, schält Schwänze und Scheeren aus und stößt, mit Wegwerfung der Galle, alles Uebrige von den Krebsen klein, röstet dies in einem Viertelpfund Butter, gießt von der Brühe des Krautkopfs daran, läßt es ein wenig aufkochen und preßt durch einen Sieber. Diese Brühe gießt man unter die andere an den Krautkopf und

richtet sie, wenn sie angezogen hat, mit an. Die Krebschwänze und Schereen legt man oben zierlich auf den angerichteten Kopf. Dieses Gerichte kann, als eine Hauptschüssel, auf jede Tafel gegeben werden.

Krautkuchen.

Man nimmt von einem kleinen Krautkopfe die schönen Blätter, schneidet die Rippen heraus und brüht sie in siedendem Wasser, drückt's aus und hackt es klein. Eine Zwiebel wird feht geschnitten und mit dem gehackten Kraut in Butter weich gedämpft. Nun siedet man 1 Pf. Döfenleber, doch nur so viel, daß man sie reiben kann, reibt diese, wenn sie kalt ist, auf dem Reibeisen, setzt $\frac{1}{4}$ Pf. frisches Nierenfett und Speck gehackt dazu und macht mit all diesem und mittelst für 1 Kreuzer eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Beckenbrode eine Fülle. Diese rührt man mit 4 Eiern und einer Obertasse voll süßen Rahm an und salzt und würzt das Ganze nach Erfordern. Eine Bratpfanne, oder ein sonst dazu geeignetes Geschirr, wird mit Butter ausgestrichen, sodann mit ganzen, ein wenig gebrühten Krautblättern belegt und die Fülle darauf gethan und diese gleichfalls mit Blättern doppelt belegt. — Es wird dieser Kuchen, wie ein Leberkuchen, im Bratofen gebacken; ehe man ihn aufträgt, nimmt man die obenauf liegenden Krautblätter weg, weil sie gewöhnlich zu braun werden.

Man füllt die Krautkuchensfülle auch, gleich dem Leberkuchen, in ein Kalbsnetz, füllt, auch statt der geriebener Leber, jede Gattung übergebliebenes Fleisch, gesottenes oder gebratenes, auch beyde untereinander, anwenden und die Leber dann ganz weglassen. Die Krautblätter, die man zum Auslegen der Bratpfanne und die so man zum Bedecken der Fülle nimmt, müssen, besonders, die letztern, stark mit Butter bestrichen werden.

Krautwickeln oder Würste.

Die nämliche Fülle, die man zu dem Krautkuchen anwendet, kann auch hier gebraucht werden. Man brüht Krautblätter von mittlerer Größe eben so wie zu dem Krautkuchen, bestreicht sie mit Butter und überlegt sie dünn mit der Fülle, rollt jedes auf, daß es rund wird und einer Wurst gleich. Diese Würste werden in einem flachen Fußhafen entweder in Fleisch- oder in Krebsbrühe gelegt und gekocht, oder in einer Pfanne im Butter gelb gebacken, und dann auch eine Rahm- oder Krebsbrühe darüber gemacht. Die gekochten Krautwürste macht man klein und gibt sie dann mit in Suppen; die gebratenen in einer Soose, setzt man als Zwischenessen auf.

Krebse. Diese Wassertiere haben in der Küche einen hohen Rang, und dienen, nicht allein an und für sich als eine Hauptspeise, auf

410 Krebse zu sieden. Krebssuppe.

den Tafeln, sondern auch als Mittel zur Bereitung einer Menge der delikatesten Gerichte; ja selbst die Schalen und Abgänge von den Krebsen, geben noch schmackhafte Brühen. Die erste Bereitungsart ist

Krebse zu sieden.

Man setzt eine messingene Pfanne mit so viel Wasser über das Feuer, als man zur Siedung der hierzu bestimmten Krebse, für erforderlich hält, damit diese von dem Wasser kaum bedeckt werden. Zu 10 bis 25 Stück großen Krebsen wird eine Handvoll Salz, 8 Stück ganze Pfefferkörner, etliche Eßlöffel voll Weinessig, ein wenig Butter und eine halbe Handvoll zusammen gebundenes Petersilkrant in das Wasser gethan und man läßt dies, ohne die Krebse, darinnen eine kurze Zeit sieden. Nun wäscht man die Krebse und thut sie in das siedende Wasser; schäumt sie ab und läßt sie eine gute Viertelstunde kochen, so sind sie fertig. Man kann sie auch, ohne alle andere Zuthaten als Salz und ein wenig Butter, mit einer halben Handvoll Kümmel kochen, oder auch Kümmel den andern Zuthaten beymischen.

Krebssuppe.

Zu einer Suppe auf eine Tafel von 8 bis 10 Personen sind 25 mittlere Krebse (etwa 2 Pfunde) nöthig. Diese werden im Salzwasser gesotten, die Scheren und Schwänze ausge-

Stücken und zurücke gesetzt. Das Uebrig, mit Weglassung des Magens oder der Galle, von den Krebsen wird fein gestoßen, das Gestoßene mit $\frac{1}{4}$ Pf. Butter geröstet, bis es rauscht, ausgepreßt und der dadurch erhaltene Butter zum Gebrauch aufgehoben. Das Ausgepreßte wird mit einem halben Kreuzweck in Fleischbrühe gekocht und daraus die Krebsuppenbrühe erhalten, vermittelst des Durchgusses durch ein Haarsieb. Zur Suppe selbst nimmt man, nach Belieben allerley, als: gebähte Semmelschnitten, Butter = Leber = Fleisch = und Semmelkloßchen; gebräheten Raskohl, gebräheten Spargel, kleine gebrähte Zelleris = und Gelbräbenscheibchen und in Salzwasser gebrähte Nyrcheln. Zur Suppe mit Semmelschnitten wird bloß die helße Krebsbrühe über diese gegossen und mit ein wenig Brühe werden 3 Eyerdotter abgerührt und auch dazu gemischt. — Soll die Suppe von Kloßchen seyn, so wählt man von den genannten dreyerley, nebst Carpio und Spargel aus, die ein wenig in der Krebsbrühe gesatten und die Suppe dann angerichtet wird. Nun hat man noch ein drittes Auskunftsmittel, man nimmt von jedem Gegenstande etwas, siedet alles ein wenig zusammen in der Krebsbrühe auf und die dritte Krebsuppe, oder das Krebsollapostrida, ist fertig. Veränderu kann man demnach nach Gefallen, nur bey jeder Suppengattung müssen die zurücke behaltenen, inmittelfst ausgegohalten Krebschwänze und Scheeren,

412 Krebssuppe. Krebslösschen.

beym Anrichten, bezeugt werden. Mit Fleisch geschnittenen Schwefelrauch kann man jede Art Krebssuppe bestreuen und Mörceln, Zellerwies und gelbe Rübenblätthen, dürfen in jeder Form

Krebssuppe an Fasttagen.

Sie wird wie die vorbeschriebenen Suppen und mit eben der Veränderung gemacht, nur die Leber- und Fleischknudeln bleiben weg und statt der Fleischbrühe wird entweder Milch oder oder eine gute Erbsenbrühe, dergleichen man an den Fasttagen gewöhnlich macht, genommen und damit eben so verfahren, als wäre es Fleischbrühe. Da nichts fleischhätiges zu dieser Suppe kommt, so können in den Zuthaten, durch Rahmelmilch, ein wenig Zucker und Zimmt und durch gebähtes Milch- statt des Semmelbrods, Veränderungen gemacht werden.

Krebslösschen.

Von einem Dutzend mittlern Krebsen, die im Salzwasser gesotten worden, schält man die Schwänze und Scheren aus und hackt sie klein. Die Schalen und das Uebrige von den Krebsen, nach Absonderung der Nagen oder Galle, wird klein gestossen und mit einem Viertelpfund Butter geröstet, bis die Butter schön roth wird. Dann wird es durch ein reines leinenes Tuch ausgepresst und die Krebsbutter zum Gebrauche verwahrt. Inmittelst weicht man für einen Kreuzer weißes Semmel- oder Weckenbrod in

Milch ein drückt, es wieder aus erpimmt den halben Theil das erhaltene Krebsbutter, rührt diesen mit 3 Eiern und dem ausgekochten Weß an, mischt fein geschnittenes Petersil Kraut und Schnittlauch, die man vorher ein wenig im Butter dämpft, nebst dem gehackten Krebsfleisch, vermittelst Umrührs, darunter, salzt und würzt die Massa mit Muskatenzücht, macht kleine Käschen aus selbiger, und kocht sie in siedender Fleischbrühe. Diese Käschen dienen recht gut, in Wurzeluppen.

Krebse gefüllt.

Man nimmt drey Eier, schlägt dieselben auf frische Butter, welche auf dem Feuer fast vergangen und zu Schaum gerührt worden, in eine Schüssel und rührt es untereinander; je mehr es nach einer Seite hin gerührt wird, desto besser wird es. Alsdann thut man ein wenig Salz und Muskatenzücht und etwas Semmelwehl hinzu; rührt es wohl untereinander, und setzt die Schüssel an einen kühlen Ort. Ferner nimmt man 25 mittlere Krebse, wäscht sie, setzt sie mit kochendem Flußwasser auf, thut eine halbe Handvoll Kümmel und eine Handvoll Salz daran und läßt sie fertig kochen. Vorher, damit man sie zum Gebrauche bey der Hand hat, muß man ein gutes Theil junge grüne Erbsen ausmachen und im fließenden Wasser kochen, ein wenig Salz, gehackte Petersilie, Butter und Semmelwehl daran thun und dämp

pfen. Sind die Krebse gefotten, so macht man die Schilde von den Schwänzen ab, doch so, daß die Scheeren an den Krebsen bleiben; fälsset den Semmeltalg in die gereinigten Schilde, brät sie im Butter brähn, legt die Krebse in eine Schüssel, die Schilde dazwischen und richtet die grünen, in Butter und Fleischbrähe gedämpften Erbsen darüber an. Man kann sie auch nur in Fleischbrähe allein kochen. Wenn Ausbrechen der Krebse muß man darauf sehen, daß alles unreine und besonders die Galle oder die Mägen weggepust werden.

Krebsstrudeln (wieners.)

Man nimmt hierzu 3 Pfunde mittlere Krebse, siedet diese, wie gewöhnlich, im Salzwasser, bricht die Scheeren und Schwänze aus und schält sie. Die sämmtlichen Schaalen und alles Uebrige von den Krebsen, nach Hinwegwerfung des Mägens oder der Galle, wird gestöpselt und mit $\frac{1}{2}$ Pf. Butter geschweift, daß die Butter über dem Feuer hübsch roth wird. Nun preßt man das Geschweifte durch ein reines leinones Tuch und hebt die Krebsbutter zum Gebrauche auf. Die ausgepreßten Krebschaalen, nebst einer halben Semmel, thut man in eine messingige Pfanne oder Kasserole, gießt $\frac{3}{4}$ Maas Milch daran, kocht sie darinnen und drückt das Gelechte durch einen engen Seither aus. Hierauf schneidet man die ausgeschälten Krebschwänze und Scheeren, mit einer im Salz-

wasser abgekochten Kälberbrühe und gebrätetem
 Spargel klein, wie zu einem Ragou, schüttet
 alles in die Krebsbrühe und läßt es damit über
 dem Feuer anziehen, daß es eine etwas stricke
 Fülle giebt. Sollte die Massa dazu noch zu
 dünne seyn, so hilft man mit ein wenig Sem-
 melmehl nach; auch salzt und gewürzt man die-
 se Fülle nach Erfordern. Nun wird 1 Pfund
 feines Mehl in einer Schüssel warm gesetzt, 4
 Eyerdottern daran geschlagen, gefalzen, etwas
 zerlassenes Schmalz und auch etliche Löffelvoll
 Rahm, nebst ein paar Löffelvoll Weißbierhefe
 daran gegossen und daraus ein Teig angerührt,
 der sich gehörig auswellen oder auswelgern läßt.
 Aus diesem Teige weilt man Bläse eines star-
 ken Messerrückens dicke, schneidet darans hand-
 große viereckige Blätter und bestreicht sie an
 dem Rande herum mit zerklöpftem Ey, in die
 Mitte aber wird auf jedem Fleck ein Löffel-
 voll von der Fülle, mehr gegen die Länge als
 gegen die Breite aufgestrichen und der Fleck auf-
 gerollt, daß er einer Wurst gleiche. Man be-
 legt ein mit Butter bestrichenes weißes Papier
 mit den aufgerollten Strudeln und setzt dies
 auf einem Brett an einen warmen Ort, damit
 die Strudeln etwas aufgehen. Ist dies gesche-
 hen, so gießt man, nach Erfordern der Menge
 der Strudeln, 1 oder 1 1/2 Maas Milch in ei-
 nen Fußhafen, den man oben auch mit Kohlen
 belegen kann, setzt die Strudeln hinein und
 stellt den Fußhafen auf Kohlen, legt auch dene

gleichem auf den Deckel. Auf diese Weise läßt man die Strudeln schön gelb backen, weswegen ja nicht zu viel, lieber zu wenig, Milch darf genommen werden, denn diese soll sich fast ganz winkochen. Während dem Backen übergießt man die Strudeln ein paarmal mit ein wenig braunem heißen Butter und giebt acht, daß sie sich nicht auf dem Boden des Tuffafens anzusetzen. Wenn sie fertig sind, so richtet man sie auf eine flache Schüssel an und gießt die wenige Milch, die sie nur noch vom Backen haben sollen, darüber; übrigens setzt man eine Butterbrähe noch besonders dazu auf. Wenn bey Bereitung dieses Gerichts recht vorsichtig und aufmerksam zu Werke gegangen wird, so wird es ganz vortreflich und belobt werden.

Krebs-Kaffien oder Schlickkrappen.

Von 1 1/2 Pf. Suppentreiben, die man im Salzwasser siedet, bricht man die Scherren und Schwänze aus, schält sie und hackt sie klein. Nach ausgelöster Galle wird alles Möbige von den Krebsen gestoßen, in Butter geröstet, dann in Fleischbrähe ausgesotten und durch einen engen Durchschlag gepreßt. In dem gehackten Krebsfleisch wird eine Handvoll Gemüelmehl genommen, Salz ein wenig geschälte Citronenschale und Muskatblüthe zugesetzt und alles mit 3 Eiern angerührt. Von einem gewöhnlichen Teige, wie man ihn zu geschnittenen Rudeken macht und ausweilt, schneidet man

Bläse wie das Innere einer Weizenkörne; Auf diese Bläse wird die Krebsfülle gestreut, so der Blase aufgefüllt; diese sind Fäden anzuwickeln und wenn alle Bläsen so vergollet sind, im heißen Schmalze gebaden. Nach dem Baden nimmt man die Fäden ab und legt die Raffiafen auf eine Platte. Von der Krebsbrühe wird der Butter abgenommen, solche erforderlch gesalzen und gewürzt; In dem Krebsbutter selbst aber ein Büchsellvoll Mehl geröstet, mit der Krebsbrühe angerührt und, wenn die Butter über dem Feuer angezogen hat, über die Raffiafen gegossen. Diese läßt man dann, vor dem Auftragen, auf Kohlfener noch etwas anzuziehen.

Krebskuchen, s. m. bey Lusterkuchen.

Krebspastete, s. m. u. Pasteton.

Krebs-Pudding, s. m.

Zu einem Pudding auf 6 Personen nimmt man $1\frac{1}{2}$ Pf. Suppenkrebse, siebet und behalt sie wie bey allen vorstehenden Krebszubereitungen beschrieben ist. Den auf diese Weise erhaltenen Krebsbutter verrührt man mit 4 Lih. frischen Butter und rührt 6 Eyerdottern daran; das Eyerweiß schlägt man zu Schnee. Nun werden für 2 Kreuzer Milchbrod zu feinen Suppenschnitten und mit 6 Eßlöffellvoll süßen Rahm begossen. Die ausgebrochenen Krebschwänze werden klein geschüttelt, auch etwas gehacktes Petersillkraut dazu gethan. Zu dem Krebsbut-

Der rühret man nun zuerst das Milchbrod, dann das Krebsfleisch, mit etwas Salz und Mustatenblüthe, endlich den Eierschnitz. Nun wird eine Serbiette mit Butter bestrichen, dieser mit Semmelwehl bestreut, die Masse darein gefüllt, fest zugebunden, doch nicht zu nahe an den Pudding und im Salzwasser in einem geräumigen Topfe gesotten. Der Pudding muß in dem Topfe hängen und darf den Boden nicht berühren, daher muß man an dem Zuband der Serbiette eine lange Schleife lassen, durch die man ein rundes Holz steckt und dies oben über den Topf legt, woran denn der Pudding frey hängt. Die Soose verfertigt man von der Krebsbrühe. Man nimmt dazu einen Löffelvoll Krebsbutter, läßt damit einen Löffelvoll Wehl anziehen, fällt dies mit der Krebsbrühe auf, fügt rein gewaschene gehackte Morcheln, fein geschnittenen Peterfill und ein wenig Mustatenblüthe dazu und läßt alles zusammen aufkochen. Den Pudding richtet man auf eine flache Schüssel an, besteckt ihn mit den Krebscheeren, denen man beyer Ausschalen das eine gerade stehende Scheerenglied dicsfalls unabgeschält läßt, damit, vey mittelst dieses, die Scheeren fest angesteckt werden können, legt auch die Krebschwänze darauf, gießt nun die Soose darüber und trägt ihn auf.

Krebspase, s. m. u. Brühen.

von Krebskreeme zu machen.

Man nimmt mittlere 25 Stücke Krebse, kocht und bricht sie aus, stößt die Schalen, und röstet damit ein halbes Pfund Butter hochroth; alsdann hackt man die Schwänze klein; setzt die Hälfte der Krebsbutter über's Feuer, und läßt geriebene Semmel darin rösten, gießt 1/2 Maas Brühe darauf; rührt es wohl auf dem Feuer ab; reibt hernach eine Citrone auf Zucker ab, und thut dies nebst einem halben Viertelpfund Zucker und 6 Eyerdottern dazu; das Weiße aber schlägt man zu Schnee. Wenn es nun so weit fertig ist, daß es in den Ofen soll, so führet man den Schnee auch hinein; läßt es aber nicht eher dicken, als eine Viertelstunde vorher, wo es soll aufgetragen werden.

Krebsroulis.

Man stößt Krebschalen und Abgänge von Krebsen, nach Aussonderung der Galle, mit etlichen Mandeln klein, thut etliche Scheiben gelber Rüben, Peterkill und Zelletis dazu und läßt dies alles mit etwas Butter in einem Fußhafen hellbraun werden, legt ein paar Semmelrinden dazu, fällt's mit guter Fleischbrühe auf, fügt Salz und das erforderliche Gewürze bey, auch eine ganze Zwiebel und etliche Champignons. Man läßt die Mischung eine gute halbe Stunde gelinde kochen und treibes dann durch einen engen Sappenseiber. Dieses Roulis kann man aber verschiedene jedoch nicht saure Ragouts ver-

wenden, auch in der Geschwindigkeit von 10 bis 12 kleinen Suppenkrebseu machen, die man mit kochendem Wasser tdtet, die Galle an der Nase unten ausschneidet, sodann ganz stößt und damit nach obiger Vorschrift verfährt.

Kren, s. Meerrettig.

Kreme, s. Creme.

Kuchen, dieses bekannte Gebäck ist so vielseitig und mannichfaltig in der Bereitung, daß man, um nicht zu weitläufig zu werden, nur bloß die Hauptkuchengebäcke anführen muß; die Abänderungen kann man leicht selbst machen. Die Fladen und Rühlein gehöret auch unter das Kuchengebäck, so auch die Krapsen.

Abgerührter Kuchen.

Man rührt $\frac{3}{4}$ Pf. Schmalz, bis es weiß und schaumig wird, und nach und nach 10 ganze Eier dazu, welche man vorher in warmes Wasser gelegt hat. Hierzu kommen 2 Pfunde Mehl, 3 Löffel voll gute Weißbierhefen, Salz und so viel laue Milch, bis der Teig so dick wird, daß man ihn kaum zu wirken vermag. Nun stellt man den Teig in die Wärme, damit er aufgeht, und ist dies geschehen, so wird er auf einem mit Mehl bestreuetem Backbrette leicht ausgewirkt, ein Backblech mit Butter bestrichen und der Kuchen mit den Händen in die Länge und Breite gedrückt. Man läßt ihn hier-

auf noch ein wenig aufgehen; befeuchtet ihn mit zerklüppertem Ey, steckt abgezogen und würfelförmig geschnittene Mandeln darauf und bäckt ihn in ordentlicher Hitze. Wer will, kann auch, nebst den Mandeln, noch gestoßenen Candidjusker und gestoßenen Anis darauf streuen.

Apfelfuchen, s. m. bey Apfel.

Austernfuchen, s. m. bey Austern.

Baumfuchen, s. m. unter dessen eigenem Namen im Buchstaben B.

Braunschweiger Kuchen.

Man nimmt 2 Pfunde seines Mehl auf das Backbrett, macht in die Mitte eine Vertiefung und schneidet $3/4$ Pf. frische ausgewaschene Butter dünne hinein. Hierzu kommen $1/4$ Maas Milch, 5 Eyer, ein wenig Salz, 3 Loth gestoßener Zucker, das Abgeriebene von einer Citrone, etwas weniges Muskatennuß und 3 Löffelvoll gute Weißbierhose. Dies alles arbeitet man zu einem Laige zusammen und streut miteinander noch $1/2$ Pf. Weinbeere oder kleine Rosinen, während dem Bearbeiten in den Laig. Nun wellt, oder welgert man ihn bis auf kleine Fingersdicke aus, formirt einen Kuchen, mit einem erhabten und zierlich eingeschnittenen Rande, läßt an einem temperirten Orte solchen langsam aufgehen und dann eine Stunde bey ordentlicher Hitze backen. Vor dem Backen wird

422 Kuchen, Himbeer-, Käskuchen.

Der Kuchen mit zerlassener Butter bestrichen und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Eyerluchen, s. m. im E. unter seinem Namen.

Himbeerluchen.

Ein Blech, das einen niedern Rand hat, oder eine platte niederrandige Bratpfanne, wird mit mürben Butter- oder Hefentaig, nachdem es eilt wenig mit Butter beschmiert worden, ausgelegt und dick mit Hohl- oder Himbeereit bestreut; auf diese kommen dünne Butterscheiben. Nun rührt man 4 Loth abgeschälte und fein gestoßene Mandeln, eben so viel geriebenen Zucker und 2 Eßlöffel voll weißes Reismehl mit $\frac{1}{8}$ Maas Rahm an. Mit dieser Soose werden die Himbeeren übergossen und der Kuchen sogleich in den Backofen gebracht und langsam gebacken.

Johannisbeerluchen.

Dieser wird ganz wie der vorstehende Himbeerluchen gemacht, nur erfordern die Johannisbeere etwas mehr Zucker.

Käskuchen.

Man hat deren zweyerley, von süßer und von saurerer Milch. Von süßer Milch ist die Behandlung folgende: man setzt in einer messingnen Pfanne 3 Maas süße Milch über das

Feuer; immittelt, bis diese kochet, werden 3 Rührlöffelvoll feines Mehl mit 4 Eiern und einer Maas Buttermilch angerührt. So wie die Milch siedet, wird das Angerührte darein gegossen, die Pfanne vom Feuer genommen und die Milch ruhig stehen gelassen. Sollte sich der Käse nicht bald zeigen, so drückt man ein wenig Citronensaft daran, gießt, wenn nun die Milch geronnen ist, solche in ein reines leineses Tuch, welches man an den Enden zusammen bindet und über Nacht aufhängt, damit das Wolkwasser abläuft. Des andern Tags legt man den Käse in eine Schüssel, rührt ihn mit etlichen Eiern, ein paar Löffelvoll saurem Rahm, und ein wenig zergangener Butter, aber ja nicht zu dünne, an. Rosinen ausgekernte, Weinbeere und gestoßene Mandeln, werden nach Belieben unter die Käsmassa gemischt, von mürrhen Hefetaig Kuchen-Blähe ausgewellt und die Masse halben Fingersdicke darauf gestrichen. Man bestreicht ein Blech mit Butter oder bestreut's mit Mehl, legt den Kuchen darauf, stupft ihn mit einer Gabel ein wenig, damit er keine Blasen zieht, und bäckt ihn bey ziemlicher Hitze. Der Käskuchen von saurer Milch, die gerinnt, so bald sie nur dem Feuer nahe gesetzt wird, wird eben so gemacht; statt den Rosinen und Weinbeeren kann man, zur Abwechslung, abgekochte dürre Weichseln und Zwetschgen, ausgekernt und klein geschnitten, unter die Käsmassa mischen.

Kaisersuchen.

Von 3 Kreuzerwecken oder Semmeln wird ringsum die Rinde abgerieben und die Krume in Wasser eingeweicht. Sechs Loth abgezogenen Mandeln werden gestoßen und mit 6 Loth gestoßenem Zucker und 8 Eherbottern stark abgerührt. Man schneidet 2 Loth Citronat und Pomeranzenschalen, auch die Schale von einem halben Citrone klein, und fügt diese, nebst dem ausgedrückten Weckenbrode und einigen Weißbeeren dem abgerührten Teige bey. Schlägt nun das Weiß von den 8 Eiern zu Schnee und rührt diesen mit dem Uebrigen wohl untereinander. In einer eisernen Pfanne wird in zwischen etwas Schmalz heiß gemacht, die Masse darein gegossen und der Kuchen gebacken. So wie er auf der untern Seite gelb ist, stürzt man eine flache Schüssel über die Pfanne und den Kuchen darauf. Ist kein Schmalz mehr aus der Pfanne übrig, so wird ein wenig frisches heiß gemacht, und der Kuchen darinnen auf der andern, vorher obern Seite, gleichfalls gelb gebacken. Vor dem Austragen, das warm geschieht, wird der Kuchen mit geschnittenen Mandeln bestreut und eine Hiesens- oder Weichselsoose dazu aufgesetzt.

Kirschkuchen, s. m. Weichselkuchen.

Königsuchen.

Ein halb Pfund süße und 4 Loth bittere

Mandeln, werden mit 2 ganzen Eiern zart gestossen und mit 18 Eyerdottern und $1\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestossenen und gesiebten Zucker eine halbe Stunde gerührt. Nun rührt man noch, nach und nach, 1 Pf. frische zerlassene Butter dazu, setzt die abgeriebene Schale von einer Citrone, $1\frac{1}{2}$ Loth gestossenen Zimmt und eine kleine Schotte Vanille mit Zucker gestossen, bey. Ein Pfund feines Mehl wird nach und nach auch dazu gerührt, so auch das inzwischen zu Schnee geschlagene Weiße von den 18 Eyerdottern. — Zum Backen gehrt eine runde blecherne Form, mit einem glatten, drey Quersfinger hohem Rande, oder ein hierzu geeignetes Tortenblech. Diese Form wird mit Butter leicht ausgestrichen und von der Massa so viel hinein gethan, daß der Boden der Forme eines Kleinen Fingersdick damit bedeckt wird. Nun setzt man sie auf eine Tortenpfanne und diese auf einen niedern Dreyfuß, auf mit Asche untermischte Kohlen- glut. Oben wird die Kuchenform mit einem eigenen Deckel von Eisenblech, der oben einen Rand hat, daß man Kohlen darauf legen kann, bedeckt und glühende Kohlen darauf gelegt, damit die erste Schicht des Kuchentaigs sowohl von unten als oben backen kann. Ist diese fertig, so wird wieder so viel Taigmasse als zuerst, auf die fertige gethan, die Hitze aber unten vermindert, oben hingegen immer gleich erhalten. So wie die zweyte Schicht gelb gebacken ist, legt man auch die dritte auf und

bäckt auch die von oben, unten ist nichts mehr nöthig, als heiße Asche. Die obere Hitze muß stets gleich erhalten werden, bis der Kuchen durch das Wiederköhlen des Auftragens in die Höhe kommt. Je mehrmale man auftragen kann, je schöner wird der Kuchen, nur muß man Acht haben, daß das jedesmalige Auftragen, über jeder Schicht, gut und egal goldgelb bäckt. Denn der Kuchen soll, wenn er zerschnitten wird, wie ein gestreiftes Band, auf dem Schnitte, aussehen.

Krautkuchen, s. unter Kraut.

Krebskuchen, s. bey Aushernkuchen.

Leberkuchen, s. unter Leber.

Lebkuchen, dies ist eine Waare der Bäckner und Conditors und man kann sie da koffer und eben so wohlfeil haben, als man sie selbst macht. Indessen, ein Recept zur Fertigung der

weißen Lebkuchen,

will ich denn doch hierher setzen.

Die weißen Lebkuchen werden folgendergestalt gemacht: zu $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker nimmt man 4 Eyer, welche mit dem Zucker eine Viertelstunde gerührt werden. $\frac{1}{4}$ Pf. Mandeln werden länglicht zerschnitten, im Bratofen geröstet, mit 1 Quint Zimmt, 1 Quint Cardamomen, 1 Quint Gewürznelken, sämtlich gestoßen, dazu gemischt; ferner von einer Citrus-

ne. die Schale, 2 Loth Citronat, und 1 Loth
 Pomeranzenschale, klein geschnitten, dem Gan-
 zen Hengmisch und mit 1/4 Pf. feinem Mehle
 zu einem Teige gerührt. Dieser wird klein
 Fingersdic auf Oblaten geschrieben und in der
 Abthe vorfichtig gebacken. Man kann auch die
 selben Lebkuchen einfacher machen, nämlich:
 1 Pfund geriebener Zucker wird mit 4 Eiern
 eine Stunde lang abgerührt; dazu rührt man,
 nach und nach 1 Pf. feines Mehl, 1/2 Loth ge-
 schälte und länglicht fein geschnittene Mandeln,
 2 Loth gestoßener Himml und 2 Loth Citronat,
 nebst der Schale von einer Citrone, klein ge-
 schnitten. Wenn alles untereinander gerührt ist,
 wirft man den Teig auf dem Backbrette, wälzt
 ihn aus, formirt Lebkuchen aus freyer Hand
 daraus, oder drückt sie in mit Mehl bestäubte
 Mödel, streut Mehl auf ein Blech, legt die
 Lebkuchen darauf und bäckt sie langsam.
 Die erste, auf Oblaten gebackene Art, weiße Leb-
 kuchen, werden, nach dem Backen, mit in zer-
 kömpertem Eymeiß aufgelöstem Zucker bestrichen
 und nochmalen kurze Zeit in den Ofen gebracht,
 damit sie eine Glasur erhalten. Der Teig von
 beyden Arten, wenn er zu fest seyn sollte, wird
 vorfichtig mit Eiern gelinder gemacht.

Magdalenenkuchen.

Ein halbes Pfund Butter wird leicht ab-
 gerührt; 5 ganze Eyer daran geschlagen; und
 1/2 Pfund vom feinsten Mehle mit 1/2 Loth

gestoßenen und gesiebten Zucker mit einer kleinen Vanillenschote mit Zucker gestoßen, dazu gesügt. Von drey Eiern wird das Weiße zu Schnee geschlagen und leicht unter die Masse gerührt, die man vorher wohl gemischt hat. Nun bestreicht man ein Rand-Kuchenblech von erforderlicher Größe mit Butter, füllt die Napf hinein und läßt solche bey gelinder Hitze backen. Die Form darf man nicht ganz voll füllen, indem der Teig steigt.

Napfkuchen.

Ein Pfund Butter wird mit 8 Eiern zu Schaum gerührt, $\frac{1}{8}$ Maas süßer Rahm, worinnen man 12 Loth Zucker hat zerschmelzen lassen, ein paar Löffelvoll Rosenwasser, das Abgeriebene einer Citrone, sechs Löffelvoll gute Weißbierhefe und 2 Pf. feines Mehl werden untereinander gerührt, $\frac{1}{4}$ Pf. kleine Rosinen, $\frac{1}{4}$ Loth Citronat und $\frac{1}{4}$ Pf. klein geschnittene Mandeln dazu gethan. Ein hinlänglich großer Napf, oder andere große Form zu Backwerk, Becken oder dergleichen Gefäß, wird mit Butter ausgestrichen und dieser mit gebackten Mandeln bestreut, der Teig hinein gethan und langsam aufgehen lassen. Es ist genau zu bemerken, daß die Form oder der Backnapf zu diesem Kuchengebäck geräumig seyn muß, denn er darf mit dem Teige nicht viel über die Hälfte angefüllt werden. Auch darf man, während der Reife aufgeht, nicht daran stoßen, auch

ihn nicht von der Stelle rücken. Die Röhre darf während dem Backen nicht wohl geöffnet werden, auch darf man den Kuchen im Ofen nicht verrücken, er sinkt sonst ein, oder wird nicht so locker, als man es wünscht. — Zum Backen werden bey gelinder Hitze ungefähr $1\frac{1}{2}$ Stunde Zeit erfordert. Dieser vorbeschriebene vortreffliche Kuchen ist für eine große Tafel als Hauptstück des Nachtisches berechnet, man kann ihn aber für kleinere Tische mit den halben oder Viertels-Zuthaten, unter Beobachtung ähnlicher Behandlungsweise, auch machen.

Nudeln

Für einen Tisch von 6 Personen macht man mit 3 Eiern etwas breitgeschnittene Suppennudeln, siedet sie in gesalzenem Wasser, gießt dieses ab und kaltes dafür daran, was man auch durch einen Durchschlag wieder davon ablaufen läßt. Nun kloppt man, nach Erfordern, Eiern, gießt diese an die Nudeln, salzt sie noch ein wenig, mischt eine reichliche Portion geschnittenen Schnittlauch darunter und bakt sie im Schmalz, gleich einem Eiertuchen. Man kann diesen Nudeln vortheilhafft verändern: man läßt den Schnittlauch weg, bakt dagegen 4 Loth Schinken klein, und nimmt 4 Loth geriebenen Parmesan, oder Schweizerkäse. In dem Fußhafen wird Schmalz heiß gemacht, auf dieses kommt eine Lage Nudeln, nun eine Lage Schinken, auf diesen wieder Nudeln, nun eine

430 Kuchen, portugiesischer, Reiskuchen.

dünne Lage Käse und so fort, bis alles eifrig geschichtet ist, so daß zuletzt Nudeln kommen. — Nun wird der Kuchen auf beyden Seiten gelb gebacken, weswegen man einen Fußhafen nehmen muß, der oben etwas weiter als unten ist, oder lieber eine Pfanne, weil man sonst den Kuchen beim Backen und beim Anrichten nicht heraus stürzen kann.

Pfannkuchen, s. m. unter dem Artikel Omeletten.

Pflaumenkuchen, f. Zwetschgengkuch.

Portugiesischer Kuchen.

Man läßt 1 Pf. Butter langsam zergehen, rührt nach und nach 5 ganze Eier und 3 Eyerdottern darunter. So wie die Masse anfängt schäumig zu werden, rührt man $3/4$ Pf. feinst gestoßenen Zucker und 1 Pf. feines Mehl darunter. Nun werden kleine Blech- oder Tortenformen, vermittelst eines Pinsels mit zerlassener Butter bestrichen, mit dem Tefel halb angefüllt, auf ein Backblech gesetzt und eine halbe Stunde lang bey gelindem Feuer gebacken.

Reiskuchen.

Ein halbes Pfund reiß ausgelesener Reis wird gewaschen und in einer Schüssel mit kochendem Wasser angebrüht. Nach einiger Zeit gießt man das Wasser ab und kocht den Reis in $3/4$ Maas siedender Milch dick. Nachdem

Der Reis erkaltet ist, rührt man $\frac{1}{4}$ Pf. Butter leicht ab und nach und nach 6 Eyerdottern daran, fügt ein paar Loth gestoßenen Zucker und $\frac{1}{4}$ Loth gestoßenen Zimmt hinzu. Inzwischen muß man auch eine Handvoll Weinbeeren im Wasser nur wenig kochen, in einen Durchschlag schütten, damit das Wasser davon abläuft und dann, nebst dem kleingeschnittenen Gelben von einer halben Citrone, zu dem Butter thun. Nun schlägt man das Weiße von den 6 Eiern zu Schnee, rührt diesen leicht unter die Kuchenmasse, bestreicht ein Kaut- oder Tortenblech mit Butter, füllt die Masse hinein und bäckt sie schön gelb. Man stellt eine Wein- oder Pilsenerose besonders dazu auf.

Nährkuchen.

Es wird 1 Pfund zerlassene Butter oder fettes Schmalz mit 12 Eyerdottern nach und nach schaumig gerührt, $\frac{1}{8}$ Maas süßer Rahm und 4 Loth gestossener Zucker, nebst ein wenig Salz dazu gethan. Nun rührt man $\frac{1}{2}$ Pf. feines Mehl Eßfellohl weiße und 4 Eßfellohl gute Weißbierhefe, dann $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln fein geschnitten, 4 Loth Citronat dergleichen, so wie das von den Eiern zu Schnee geschlagene Eyweiß nach und nach dazu. Man beobachtet übrigens durchaus das nämliche Verfahren, das bey dem Napfkuchen vorgeschrieben worden ist, genau.

432 Kuchen, Sago, Spritzkuchen.

Sagokuchen.
Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund weißen Sago, wäscht solchen aus heißem Wasser und läßt ihn in einer halben Maas siedender Milch die ein-
Tochen. So wie der Sago erkaltet ist, wird er durchaus so behandelt, als bey Fertigung des Reiskuchens oben die Vorschrift ertheilt wurde. Man giebt ihn gewöhnlich mit einer Rahmsosse zu Tische.

Savoierkuchen.

Ein Pfund gestoffener Zucker, 8 ganze Eier und 8 Dottern werden, in einem Topfe, eine Stunde lang, geschlagen, $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßene Mandeln darunter gethan, auch $\frac{1}{4}$ Pfund länglicht geschnittene Pistazien, 4 Loth Citronat und Pomeranzenschäalen beygemischt, endlich $\frac{3}{4}$ Pf. feines Mehl hinein gerührt. — Eine Kasserole wird mit Butter ausgestrichen, zwey Streifen starkes Papier über das Kreuz hinein gelegt, die Massa darauf gethan und 2 Stunden bey gelinder Hitze backen lassen. Das Papier dient zum Herausheben des fertigen Kuchens.

Speckkuchen, s. m. bey Speckküchlein.

Spritzkuchen.

Zu diesen macht man so viel gebrühten Teig an (m. s. diesen unter dem Artikel gebrühter Teig) als man nöthig zu haben

gläubt. Nun setzt man Schmalz in einer eisernen Pfanne über das Feuer, macht solches gehdrig heiß, fällt die zu dem Spritzengebäckes gehdrige Spritze über die Hälfte mit Taig an, und drückt in der Kunde der Pfanne herum den Kuchen in das heisse Schmalz. Während dem Backen muß man die Pfanne immer ein wenig schütteln und den Kuchen langsam backen lassen. Bey dem ersten kann man sehen, ob der Taig recht ist; fällt er schwer aus, so ist der Taig zu dick, in diesem Fall muß mit einem halben oder ganzen Ey nachgeholfen werden. Der Taig wird, so lange man davon bäckt, auf warmes Wasser gestellt, damit er nicht steif wird. Wenn die Pfanne nicht zu klein ist, so kann man 2 Spritzenkuchen zugleich, einen weiten und einen engen, backen. Die zu Tische zu fördernden Kuchen werden mit Zucker und Zimmt bestreut.

Traubenkuchen.

Man rührt 6 Loth abgezogene Mandeln und eben so schwer geriebenen Zucker, mit einem Ey und 4 Eßlöffelvoll süßen Rahm an, und fügt $\frac{1}{4}$ Loth gestoßenen Zimmt bey. Ein Backblech mit einem niedrigen Rande wird mit Butter- oder mürben Hefentaig ausgelegt und darauf werden blaue, rothe und weiße Traubenbeere dichtvoll gestreuet, wenn man vorher die gerührten Mandeln über den Taighoden geschrieben hat. Nun rührt man 4 Eyer mit 1/2

244 Kuchen, Travemünder. Weichselk.

was gestoßenen Zucker stark ab, gießt 1/8 Maß süßen Rahm daran, und gießt dies über die Traubenbeere. Den Kuchen bäckt man sogleich schön gelb. Den Laigboden darf man nicht zu dünne machen.

Travemünder Kuchen.

Man rührt ein Viertelfund geriebenen Zucker, ein Viertelfund abgezogene und gestoßene Mandeln, 4 Eyer und 4 Eyerdottern wohl ab, man kann sodann beifügen: 1/2 Loth gestoßenen Zimmt, etliche gestoßene Gewürznelken, 4 Loth geschnittene Pomeranzenschaalen und Citronat, 4 Loth Weinbeere und 6 Eßlöffelvoll Semmelmehl. Dies alles wird gut durcheinander gerührt, von den 4 Eyern das Weiße zu Schnee geschlagen und auch leicht dazu gerührt. Dem bestreicht man einen gewundenen Gogelhopfenform mit Butter, bestreuet diesen mit Semmelmehl und stellt ihn, gleich nach dem Einfüllen der Kuchenmasse, in den Ofen und bäckt den Kuchen bey guter Hitze.

Weichselkuchen.

Unter dem Kirschenkuchen wird gewöhnlich der Weichsel- oder Sauerkirschkuchen verstanden, da man von den süßen Kirschgattungen, die Amarelle ausgenommen, nur selten Kuchen bäckt. Zu dem Weichsel-, wie zu dem Amarellenkuchen, nimmt man 1/4 Pf. Butter, rührt diesen mit 6 Eyerdottern ab; 1/4 Pf. geriebenen

Zucker und eben so viel abgezogene und gestoßene Mandeln dazu, den man $\frac{1}{4}$ Loth gestoßenen Zimmt, $\frac{1}{8}$ Loth Gewürznelken, 6 Eßlöffelvoll Semmelmehl und 6 Löffelvoll süßen Rahm beyfügt. Das Weiße von den 6 Eiern wird zu Schnee geschlagen und unter die Kuchenmasse gerührt. Weichseln oder Amarellen nimmt man ungefähr so viel, als man glaubt, daß der Satz wohl trägt. Eine Brat- oder Tortenpfanne wird mit Buttersalg oder auch mit reinem Hefensalg ausgelegt, die Masse darauf eingegossen, und langsam gebacken. Wenn die Weichseln oder Amarellen nicht ausgefernt sind, so mischt man sie nicht unter den Teig, sondern legt sie, wenn der Teig eingegossen ist, oben zierlich darauf.

Man macht auch Weichselkuchen mit weißem Brod. Hierzu weicht man zwey Kreuzerwecken, von denen ringsum die Rinde abgeschnitten worden, in Milch ein und drückt sie nach der Erweichung wieder aus. Dann werden $\frac{1}{4}$ Pf. Butter, 6 Loth abgezogene Mandeln gestoßen, nebst 6 Loth geriebenem Zucker, mit 5 Eiern wohl abgerührt; dem man noch $\frac{1}{2}$ Loth gestoßenen Zimmt und die fein geschnittene Schale einer halben Citrone beyfügt. Zuletzt zupft man, nach Erfordern der Teigmasse, Weichseln von den Stielen ab und rührt diese, mit dem ausgedrückten Weckenbrod, ebenfalls zum Ganzen. Das Backen geschieht, wie oben schon gelehrt worden ist.

Ruch mit schwarzem Brode macht man Weichselkuchen. Hierzu wird $\frac{1}{2}$ Pf. geriebener Zucker und $\frac{1}{2}$ Pf. ungeschälte Mandeln gestoßen, mit 6 Eiern eine halbe Stunde lang abgerührt. Die Schale von einer halben Citrone, 4 Loth fein geschnittene Pomeranzenschalen, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt und $\frac{1}{4}$ Loth Gewürznelken, 2 Handvoll geriebenes schwarzes Brod und ein Glas Wein kommen hinzu, und alles wird nun mit einer Maas ausgekneteten Weichseln wohl untereinander gerührt. Die Kuchenform wird stark mit Butter ausgestrichen, dieser mit geriebenem schwarzem Brode bestreut, die Kuchenmasse eingefüllt und in mittlerer Höhe gebacken.

Weichselkuchen mit einem Guß.

Ein Tortenblech mit einem schmalen Rande wird mit Butter dünne bestrichen, mit milchen Butter- oder Hefentaig ausgelegt und dieser wieder dicke mit abgezupften Weichseln oder Amarellen belegt. Nun verkippt man 3 oder 4 Eier, rührt, nach Belieben, gestoßenen Zucker und Zimmt darein, fügt 4 Eßlöffel voll weißes Meiß- oder Semmelmehl und $\frac{1}{4}$ Maas süßen Rahm hinzu, rührt alles wohl durcheinander und gießt es dann über die Weichseln, setzt den Kuchen sogleich in den Ofen und bäckt ihn schön gelb.

Die Weichselkuchen mit einem Guß, kann man auch ganz einfach machen. Man legt

bloß in ein mit Butter ausgeschmiertes Torten-
blech mit hohem Rande, oder in eine Brat-
pfanne mit schmalen Rande, einen vom andern
den, oder auch nur von gewöhnlichen weißen Ho-
fsteig, oder Suchentaige, ausgewalkten Blat, be-
legt diesen, wenn er aufgegangen ist, mit den
Weichseln, und gießt den oben beschriebenen Guss
darüber. Das Backen wird auf die oben be-
schriebene Art besorgt.

Wiener Kuchen.

Man nehme 1/2 Pf. Butter zu Schaum,
schlägt nach und nach 3 Eyer, welche man in
warmes Wasser gelegt hat, daran, salzt etwas
und fügt 3 Loth gestoßenen Zucker dazu; ferret
die Schale von einer halben Citrone auf Zusatze
abgerieben. Nun nimmt man 1/8 Maß lau-
warme Milch, rührt diese nebst 2 Eßlöffel voll
guter Weißbierhefe und 1 Pf. vom feinsten
Mehle dazu. Der Teig soll etwas dicker seyn,
als abgerührter Gogelhopsentaig. Hierauf rührt
man 12 Loth Rosinen und Weinbeere, erstere
ausgekernt und letztere rein verlesen, 4 Loth
fein geschnittene Pomeranzenschalen und Citrus-
mat wohl untereinander, streicht den Kuchenform
mit Butter aus, bestreut diesen mit Mehl, füllt
die Taigmasse ein und stellt sie in die Wärme
zum Aufgehen. Ist dies geschehen, so wird der
Kuchen mit zerklüppertem Ey bestrichen und mit
geschnittenen Mandeln bestreut, sodann bey gu-
ter Hitze gebacken.

Zwetschkuchen.

Man schneidet die Pflaumen oder Zwetschgen der Länge nach auf und legt in jede Zwetschge Statt des herausgenommenen Steins oder Kerns eine abgezogene Mandel und ein wenig gestoßenen Zucker und Zimmt. In dem Taige rührt man 1/2 Loth Butter leicht ab, schlägt 3 ganze Eyer und 3 Eyerdottern daran, fügt 2 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, 2 Löffel voll gute Weißbierhefe, 1/2 Pf. feines Mehl und 3 Eßlöffel voll warme Milch dazu, klopft den Taig so gleichmäßig und läßt ihn aufgehen. Nun bestreicht man ein rundes Kuchenblech mit niedrigem Rande, mit Butter, legt den aufgegangenen Taig hinein und breitet ihn in der Runde hübsch aus, stellt die gefüllten Zwetschgen aufrecht darauf, jedoch nicht zu nahe aneinander, läßt den Kuchen nochmals aufgehen und bäckt ihn dann bey guter Hitze. Vor dem Austragen wird dieser Kuchen mit gestossenem Zucker und Zimmt bestreut. Außer diesen werden die Zwetschgen auch einfach und eben so, wie die Apfelfuchen (m. s. diese unter dem Artikel Apfel im A.) sowohl vom Buttermilchtaig, als auch vom Hefentaig, selbst vom gewöhnlichen weißen Hefen- oder Kuchenmilchtaig gemacht. Statt der Äpfel, oder Apfelfülle werden Zwetschen oder Zwetschgenfülle genommen. Uebrigens dieser Kuchen vorsichtig gebacken.

Zwiebelkuchen.

Auch hierzu nimmt man den Teig, wie zu den Apfelfkuchen und weilt ihn in beliebiger Größe und Dicke aus. Bis der Teig aufgehet, werden 6 Zwiebeln würflicht geschnitten und langsam in einem Stücke Butter weich gedampft. Indeß zerklüppert man 3 Eyer, gießt sie an die Zwiebeln, läßt sie auch ein wenig mit anziehen, salzt sie, gießt 2 Eßlöffelvoll sauren Rahm dazu und vermenget eben so viel Semmel- oder Reibmehl darzu. Der Kuchen wird, mittlerweile auf ein mit Butter bestrichenes Backblech gelegt und die Zwiebeln kalt und gleich darauf gestrichen und im Backofen schön gebacken.

Küchlein. Dieses kleine Gebäck ist eben von so vielfacher Art, wie die Ruchen und manchmal nur die kleinere Form von dem Kuchen oder das Küchelgen. Auch von diesen folgen nachstehend mehrere Bereitungsarten.

Apfelfküchlein, s. m. b. Apfel, gebacken und Apfelfkuchen.

Anisküchlein.

Diese werden aus dem Teige der Anisbrehlen (m. s. diese) gemacht, nach Belieben formirt und wie jene gebacken. Man giebt ihnen nach dem Backen eine Glasur auf gewöhnliche Weise.

440 Küchlein, bairernsche. Bischofsküchl.

Bairernsche Küchlein.

Diese macht man wie die bey den Fastnachtsküchlein beschriebenen sauern Rahmküchlein, bloß statt sauerem Rahm zum Anmachen des Teigs, nimmt man süßen Rahm und ein wenig zerschmolzener Butter, auch ein wenig gestoßenen Zucker. Wenn der Teig ausgeteilt ist, so sicht man mit einem Trinkglas Küchlein aus und bäckt sie im heißen Schmalz.

Berliner Küchlein.

Man stößt $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, nimmt $\frac{3}{8}$ Pfund feines Mehl, $1\frac{1}{4}$ Pfund Butter und 4 Loth gestoßene bittere Mandeln. Dies alles wird mit 4 ganzen Eiern und 5 Eyerdottern zu Schaum gerührt und das Abgeriebene von einer Citrone dazu gemischt. Von dieser Masse werden kleine Häuflein auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt, ein wenig breit gedrückt, mit klein geschnittenen Mandeln bestreut und eine halbe Stunde lang langsam gebacken.

Bischofsküchlein.

Ein halb Pfund zerlassener Butter wird mit 20 Eyerdottern, einem nach dem andern, schaumig gerührt; das Abgeriebene einer halben Citrone auf Zucker, mit ein wenig Muskatblüthe und $1\frac{1}{4}$ Pfund feines Mehl, ebenfalls rührend, hinzu gefügt. Man streicht nun kleine Formen oder Tortenmbdel mit Butter aus, füllt sie nicht allzuvoß mit dem Teige an und

Rüchl., Caffeküchlein. Fastnachtküchl. 44a

bäckt sie bey gelindem Feuer. Diese Küchlein sollen in der Regel während dem Backen oben ein wenig auffspringen. Beym Auftragen werden sie mit Zucker und Zimmt bestreut.

Caffeküchlein.

Diese sind kleine runde, aus mürben Hefentaig formirte Küchlein, die man auf ein Backblech setzt, mit zerklüppertem Ey überstreicht und mit gestoßenen Mandeln und Zucker bestreut, hübsch gelbbraun bäckt.

Citronenküchlein.

Diese werden von dem Taige des Citronenbrods (m. s. dieses) nur etwas größer, als dort gelehrt worden, gemacht und bey dem Backen eben so behandelt.

Fastnachtküchlein.

Ein Pfund feines, recht trockenes Mehl wird etwas gesalzen, mit 2 Eiern und 2 Lbs. selvoll Weißbierhefen und lauer Milch angerührt, auch ein paar Loth zergangener Butter zugesetzt und nun alles zu einem Taige gemacht, der einem dicken Mehlspagentaige gleicht. Diesen Taig klopft man, bis er sich vom Rührsüßel schält und läßt ihn dann zugedeckt in der Wärme aufgehen. Sonach wird er ausgewirkt und der Blaz zwey Messerrückendicke ausgewellt, aus dem man dann gleiche viereckige Sträuben schneidet, Diese legt man auf ein Backbrett,

deckt sie mit einem leichten Tuche zu und läßt sie nach ein wenig aufgehen. Ist dies geschehen, so bäckt man die Küchlein im heißen Schmalz und schüttelt die Pfanne während dem Backen immer ein wenig, damit die Küchlein hübsch auflaufen. — Man kann auch diese Art Küchlein mit saurem Rahm folgendermassen machen: es wird zu einer Maas saurem Rahm ein Ey, ein wenig Salz und so viel feines Mehl genommen, daß es einen Teig zum Auswickeln giebt. Diesen schlägt man, gleich einem Buttermilch, etlichemalen übereinander, wolle einen zwey Messerrückendicken Plätz aus und schneidet oder rändelt mit dem Backrädchen vierstückerige kleine Stücke daraus und bäckt solche auf die oben beschriebene Weise aus dem Schmalze. Diese Küchlein trägt man warm auf und bestreut sie vorher mit gestoßenem Zucker. Es sind diese beyden Arten Küchlein die eigentlichen Hefenküchlein, vorzüglich die erstere Art, wo Hefen dazu kommt, und die zweyte Gattung die bakernsüße Küchlein.

Flottküchlein.

Man nimmt 1 Pfund Mehl und $\frac{1}{4}$ Pf. gestoßenen Zucker, rührt diese mit 2 Eyeru und 2 Dottern, mittelst $\frac{1}{8}$ Maas Rahm zu einem Teige an, schneidet $\frac{1}{2}$ Pf. Butter dazu und mischt von einer Citrone die abgeriebene Schaal bey. Dies wird alles durcheinander gearbeitet und der Teig zu einem Messerrückendicken

Blatz ausgewellt: Aus diesem sticht man mit einem Glas oder Ausstecher runde Rüchlein aus, welche man mit zerlassnem Butter, bestreicht und mit Stinat und Zucker wohl bestreut. Man legt man sie auf ein mit Papier belegtes Blech und bäckt sie bey mäßiger Hitze schön goldgelb.

Gebrühte Rüchlein.

Diese macht man von dem gebrühten Taige, dessen Verfertigung im Buchstaben G. gebrühter Taig, steht. Man läßt Schmalz heiß werden, in einer eisernen Pfanne, tunkt einen blechernen Kessel in's Schmalz und legt dann, aus dem Taige gestochen, die Rüchlein damit in das heiße Schmalz und bäckt sie, unter beständigem gelinder Schütteln der Pfanne, langsam braungelb.

Gefüllte Speckrüchlein.

Man rührt an 12 Loth Butter 3 Eyer, eins nach dem andern, gießt zwey Eßelvoll gute Weißbierhefe daran, nebst 1/8 Maas Milch, Salz und 3/4 Pf. feines Mehl. Dieß alles rührt man in einer Schüssel zu einem Taige an und läßt diesen in der Schüssel selbst aufgehen. Nun macht man eine Fülle von 4 Loth gestossenen Mandeln, 1 Loth Zucker, ein wenig Zimmt und einem Ey. Von dem aufgegangenem Taige legt man mit einem Löffel auf ein mit Speck geschmiertes Blech immer so viel, als zu einem Speckrüchlein erforderlich ist, for-

444 Röchlein, grüne, hannöversche.

mirt das mit der Hand rund und vertieft in der Mitte ein wenig, In diese Vertiefung thut man ein wenig Fülle und fährt so fort, bis Teig und Fülle alle ist und die Röchlein nebeneinander auf dem Bleche stehen. Jetzt bestreicht man sie mit zerklüppertem Ey, belegt sie mit klein geschnittenem würflichten Specke und bringt sie sofort, ohne aufgehen zu lassen, in den Backofen.

Grüne Röchlein.

Ein halb Pfund feines Mehl, ein paar Loth zergangene Butter, erforderliches Salz, 2 Eßlöffelvoll Bierhefe und ein gutes Theil geschnittener Schnittlauch, werden, mittelst eines Eys und ein wenig lauer Milch zu einem Teige angerührt, der die Dicke eines Mehlspaghentaigs haben soll. Diesen klopft man stark, läßt ihn in der Wärme ein wenig aufgehen, und legt dann, mittelst eines blechernen Eßlöffels, kleine Röchlein davon in's heiße Schmalz, die man unter gelindem Schütteln der Backpfanne hübsch gelb backen läßt. Man giebt sie warm zu Tische und bestreut sie mit gestoßenem Zucker, unter den man ein wenig Schnittlauch und Petersilkrout, klein geschnitten, mit gestoßen und dadurch dem Zucker eine grüne Farbe gegeben hat.

Hannöversche Röchlein.

Sie werden aus dem Teige des Magdasenenkuchens gemacht, ein paar Eyer mehr ge-

nommen und diesymmetlichen Eyer mit dem Eyerschnee und dem Mehle, immer nach und nach eingetrührt. Man füllt den Teig in kleine Torten- oder Biskuitformen, und bäckt die Rüchlein bey mäßiger Hitze langsam und öffnet, während dem Backen, die Backröhre wo möglich nicht. Drey Viertelstunden kan das Backen andauern.

Hefenküchlein, s. Fastnachtküchlein.

Hiefenküchlein, s. bey Hiefen im H.

Holderküchlein.

Man bricht die Hollunder- oder Holdersblüthen, so wie sie aufgebrochen sind, den ganzen Blütenstrauch mit dem Stiele ab, reinigt sie und stellt sie zum Backen parat her. Nun macht man aus Milch, Eiern und feinem Mehl einen Teig, fast so dick als ein Mehlbrey, setzt diesen ein wenig und verdünnt ihn, wenn er zu dick seyn sollte mit Eiern. Inzwischen läßt man Schmalz in einer eisernen Pfanne heiß werden, gießt einen oder zwey Eßlöffel voll davon in den Teig, rührt diesen um, tunkt die Holdersträucher darein, setzt sie zum Backen in das heiße Schmalz und bäckt sie schon gelb und röthlich nacheinander heraus.

Käsküchlein, s. Käsegebäckenes.

Königsküchlein.

Ein halb Pfd. Butter, oder Schmalz, mißt mit 6 Eyerdottern zu Schaum gerührt, 12 Loth Zucker, darauf eine Citrone abgerieben worden, nebst $\frac{1}{2}$ Pf. feinem Mehl nach und nach ebenfalls darunter gerührt, $\frac{1}{4}$ Pf. Weinbeere bezugemischt und zuletzt das Weiße von den 6 Eysern zu Schnee geschlagen, auch unter das Uebrige gerührt. Man streicht man kleine Biskuit- oder andere Formen mit Butter aus, füllt diese mit der Masse etwas über die Hälfte an und bäckt die Küchlein langsam, etwa eine halbe Stunde lang,

Londner Kümmelküchlein.

Es werden dazu $\frac{3}{4}$ Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pf. gestoßener Zucker auf eine Backtafel gethan und mit einem Ey und Eydotter, gleich einem Nudeltaig bearbeitet, auch $\frac{1}{2}$ Pf. Butter klein darunter geschnitten und 1 Loth rein gewaschen und wieder getrockneter Kümmel bezugemischt. Dies alles arbeitet man zu einem Taige zusammen, wickelt diesen Messerrückendick, aber so gleich als möglich, aus und ründelt mit dem Backrädchen viereckigte Küchlein daraus, in der Größe wie ein Kartenblatt. Diese setzt man auf ein mit Papier belegtes Tortenblech und bäckt sie eine Viertelstunde lang bey gelinder Hitze, bis sie schon goldgelb sind,

Spazierküchlein.

Das sind bloß eine veränderte Art der gebrühten Küchlein, wo man dem gebrühten Tälge ein Ey mehr und Weinbeere nebst gestoßenen Mandeln beigemischt hat. Man bäckt sie ebenfalls im Schmalz.

Speckküchlein.

Man macht, von einer Maas Mehl, 6 Loth frischem Schmalz, einem Ey, einem Loth gestoßenem Zucker, 2 Löffelvoll guter Weißbierhefen, ein wenig Salz und $\frac{1}{4}$ Maas süßen Rahm, einen Taig; klopft oder schlägt diesen, bis er sich vom Rührlöffel schält und stellt ihn dann in die Wärme zum Aufgehen. Nach diesem wird der Taig ausgewirkt und zu einem Kuchenladen ausgewellt, aus dem man mit einem Trinkglase Küchlein aussticht. Diese setzt man auf ein mit Butter bestrichenes Blech, doch nicht zu nahe zusammen, läßt sie noch ein wenig aufgehen, bestreicht sie mit zerklüppertem Ey, besteckt sie, wenn sie eigentliche Speckküchlein heißen sollen, mit klein würfelförmig geschnittenem Speck, oder für diejenigen, welche süß lieben, mit geschnittenen Mandeln und groblicht gestoßenem Zucker. — Der Taig zu den großen Speckkuchen ist der nämliche, nur wird der Zucker weggelassen und ein wenig mehr Salz genommen; der Speck wird würfelförmig, nicht allzulein geschnitten, in reinen Kümmel gewälzt und nachdem der Kuchen mit zerklüpp-

pertem Ey überstrichen ist, regelmäßig, doch nicht allzu nahe aneinander darauf gesetzt und ein wenig eingedrückt, daher der Fladen auch etwas dicker ausgewellt wird.

Spiegelschlein. Diesen Namen führen auch noch die Hiefenschlein.

Kukumern, s. Gurken.

Kukummernsoose.

Man nimmt, nach Erfordern, einige mittlere Gurken oder Kukumern, schält und schneidet sie, wenn man vorher die Kerne und das Mark herausgenommen hat, in kleine Stückchen, dämpft diese in Butter gelb, gießt Essig und Fleischbrühe darauf, pfeffert und salzt's, und läßt die Soose kurz durchkochen. Man kann diese Soose zu gekochtem Hammel- und Lammfleisch geben. M. s. noch Gurkensoose.

Kuhfleisch wird unter dem Rindfleisch mit begriffen und dorten das Nöthige davon gesagt werden. Die Brühe vom gekochten Kuhfleisch ist besser und kräftiger, als vom Rindfleisch; nur das Fleisch ist trocken, ansgenommen es ist das Fleisch von einer gemästeter jungen Kuh, das dem besten Dachsenfleisch gleich kommt. Uebrigens leidet das Kuheuter einige Zubereitungsarten, die ihre Liebhaber finden. — Es sind solche folgende, woben aber immer die Behandlung im Sieden und nach diesem im

Ruheuter — im Schmalz gebacken. 449

Abrufen bey jeder Zubereitungsart vorhergehen. Das Euter braucht auch sehr langes, jedoch langsames Kochen.

Ruheuter zuzurichten.

Man kocht das Euter mit Salz langsam im Wasser weich, schneidet's in dünne Scheiben der Länge nach, wendet solche in zerklüppertem Ey, etwas Salz und Mehl oder geriebener Semmel herum und brät es im Butter hellgelb oder braun. — Oder:

Das gekochte Euter wird in kleine Streifen, wie große Nudeln geschnitten; dann wird Mehl in Butter braun geröstet, ein Löffelvoll Essig, etwas Wein und Fleischbrühe zugegossen und mit dem dazu gethanen Euter und Citronschalen gekocht.

Ruheuter im Schmalz gebacken.

Wenn das Euter rein gewaschen ist, wird es gesalzen und mit kaltem Wasser zum Feuer gestellt und weich gekocht. Ist es fertig, so legt man es auf ein flaches Geschir und pust das Fette und Schwarze davon. Nun schneidet man es in dünne Bläschen, mengt schnees und Semmelmehl zu gleichen Theilen untereinander, setzt Pfeffer und Salz zu, wälze in dieser Mischung die Bläslein um und bäckt sie im Schmalze. Auch kann man das Euter in Streifen schneiden, wenn es weich gekocht ist, diese mit Butter bestreichen und auf dem Roste bra-

430 Kuhentz geröstet — gebacken.

ten. Wenn die Streifen ein wenig gebräun haben, so bestreut man sie mit Semmelmehl, worunter Salz gemischt ist und läßt sie damit braun werden.

Kuhentz geröstet.

Wenn das Euter weich gekocht ist, wird es heraus genommen, in Scheiben geschnitten, mit Mehl, Salz, und klein geschnittener Citronenschale bestreuet. Alsdann setzt man Butter in einer Pfanne über's Feuer, daß sie gelbbraun wird, legt so viel Scheiben des Euters, als man braucht, hinein, läßt es gelb rösten und richtet es mit einer Hagenbüttel- oder auch Kirschenzspitze an.

Kuhentz, gebacken.

Man rührt gekochtes Euter auf einem Reibstein, schneidet ein halb Pfund Nierenfett klein, rührt Weides mit eingeweichter und wieder ausgedrückter Semmel und ohngefähr einem halben Schoppen Rahm untereinander, thut Citronenschale, kleine Rosinen, Zucker und etwas Muskatblüthe dazu, und rührt 3 bis 5 Eyer darunter. Um eine Schüssel wird nun ein Kranz von Taig gemacht, die Schüssel mit Butter ausgestrichen, das Abgeriebene hineingegossen, und in einem Back- oder Bratofen gebacken. Damit das Gebackene von oben nicht zu sehr braun werde, legt man zuletzt

ein Papier darüber und bäck's überhaupt nur wenig und langsam.

Kuttelflecke sauer gekocht.

Die Kuttelflecke müssen recht sauber gewaschen und gewaschen werden, dann kocht man sie im Salzwasser weich und sie werden in Fingers lange und breite Strüchlein zerschnitten. Nun röstet man in einem Fußhafen zwey oder drey Rührlöffelvoll Mehl braun, im Butters oder im Schmalz, setzt eine fein geschnittene Zwiebel hinzu, gießt Kräuter oder Weinessig an, das Mehl und rührt es mit Fleischbrühe an, bis es genug Brühe ist. Die geschwittenen Kuttelflecke werden sofort in die Brühe gethan und wenn sie noch eine halbe Stunde gekocht haben, ausgerichtet. Vor dem Auftragen bestreut man sie mit klein geschnittener Citronenschale und drückt Citronensaft darauf. Zum Fricassieren werden die Kuttelflecke eben so vorge richtet, nur vor dem Anrichten rührt man 2 Eyerdottern ab und gießt unter beständigem Umrühren von der Brühe, worin die Kuttelflecke kochen, an die Eyer, gießt die Soose darüber, setzt fein geschnittenes Petersillkraut, fein geschnittene Citrone und Musc lateublüthe, unter die Soose gerührt, zu und giebt das Fricassée mit Citronenvierteln zu Tische.

L.

Lachs. Dieser große und vortreffliche Fisch, der nur in großen Flüssen, die in die See münden, zu Hause ist, demnach nur in den Gegenden seiner Heymath zum frisch Berspätzen angewendet werden kann, kommt meist gesalzen und marinirt in den Handel. Frisch hat der Lachs im Kochen Ähnlichkeit mit der Lachsforelle und verträgt alle Zubereitungsarten derselben. Einige der Zubereitungsarten des Lachses oder Salms setze ich nachstehend her.

Lachs zu Kochen.

Man legt die von einem frischen Lachse geschnittenen Scheiben eine halbe Stunde in Brunnenwasser, bis sie sich gekrümmt haben; alsdann werden sie in einen Kessel oder Pfanne gethan und es wird Flußwasser darauf gegossen. Der Lachs darf aber nicht allzustark gesalzen werden. Wenn er aufgeköcht hat, so wird das Feuer weggenommen und der Lachs abgeschämmt; hernach läßt man denselben noch eine halbe Stunde sachte über Kohlen kochen, worauf man ihn in eine Schüssel legt, mit grüner Peterfilie auspukt und etwas von der Brühe, worin er gekocht wurde, darüber gießt. Zum Lachs giebt man Citrone, gehackte Peterfilie und Weinessig, für manche Liebhaber kann man auch Senf aufsetzen.

Lachs gesalzen zu kochen.

Der gesalzene Lachs muß zuvor im Wasser ausgefrischt werden, hernach schneidet man oben das Fleisch hinweg, welches wegen Mangel des Salzes nicht roth ist, und siedet ihn in klarem Wasser. Ferner macht man eine Brühe von Butter, Weinessig und Würznelken darüber, oder ist ihn auch aus Del und Weinessig; man kann auch klein gehackte Zwiebeln, oder Kapern darüber streuen, imgleichen auch Senf dazu geben. Wenn der Lachs noch neu ist, das heißt, wenn er nur erst vor kurzem eingesalzen worden, so wässert man ihn ganz aus, bestreicht ihn mit Butter und brät ihn auf dem Roste; hernach bestreuet man ihn mit Gewürznelken, und macht eine Brühe von Butter und Weinessig, wie vorher gesagt worden, darüber. — So siedet man ihn auch ganz kurz ab, und ist ihn eben wie den frischen Lachs aus Weinessig und Pfeffer, oder macht eine gewöhnliche Fischbrühe darüber.

Lachs-Pastete.

Man macht auch wohlschmeckende Pasteten von Lachse und von Forellen, woran man nach Belieben beym Abkochen der Fische Butter, Salz, Gewürze und etliche Lorbeerblätter thut. Will man etwas Speck darunter mengen, so werden sie desto angenehmer seyn. So kann man auch den Speck in lange dünne Stücke schneiden, denselben in Pfeffer umkehren und

das Fleisch des Fisches damit spicken, welches verhindert: daß sich nicht alles in einem Klumpen zusammen setzt. Den auf diese Art abgesehtenen und zur Pastete vorgerichteten Lachs oder Forelle, setzt man warm und macht nachstehende Soose: in einem Pfännchen wird auf jedes Pfund der Fische, das man vorgerichtet hat, ein Rührlöffelvoll Mehl und 2 Eyerdotter genommen und mit Wein und Fleischbrühe angerührt. Hierzu thut man noch eine Zwiebel, Citronenschalen und Saft, gestoßene Muskatblüthe und einen Löffelvoll Kapern. Man läßt die Soose unter beständigem Umrühren aufkochen und gießt, wenn sie zu dicke wäre, ein wenig Fleischbrühe nach. Nun legt man den Lachs oder die Forellen in eine warme leer gebackene Pastete (vom Butter- oder mürben Pastetentaig, dies gilt gleich), gießt ein wenig von der Soose darüber und trägt sie auf. Die übrige und meiste Soose wird besonders mit zu Tische gebracht. — Diese Art Pasteten kann man auch mit Hechten und Aalraupen oder Quappen auslegen und die nämliche Soose dazu gebrauchen.

Lammfleisch: Diese für alle Rache sehr willkommene Fleischgattung liefert in den meisten Fällen; wenigstens gebraten und gekämpft, die häßliche Zubereitung als wie das Kalbfleisch, worauf ich mich denn auch beziehe und hier nur einige Zubereitungarten angebe.

Lammbraten.

Ist das Lamm, von dessen Fleisch der Braten genommen wird, schon stark gewesen, so wird es am Spiese und auch in der Röhre gebraten, wie der Kalbsbraten behandelt; im Fall der Braten aber von einem Sauglamme ist, wo man gewöhnlich das halbe Lamm oder doch die Viertel ganz brät, so tritt die nachstehende Behandlungsart ein. Man wäscht das Fleisch und legt es noch eine Zeitlang in frisches Wasser, läßt dies ablaufen, salzt es und läßt es noch eine halbe Stunde liegen. Nun steckt man den Braten an den Spies, oder legt ihn in die Bratpfanne und wenn er ein wenig am Feuer abgetrocknet ist, so begießt man ihn mit zerlassener Butter und steckt, mittelst Stiche eines Messers, Schalottenzwiebeln oder Salbey in denselben und brät ihn fertig. Die Brähe, wenn der Braten angerichtet ist, gießt man durch einen Seiber darüber, drückt ein wenig Citronensaft darauf und bestreut ihn mit geschnittener Citronenschale.

Laperdon zu kochen.

Wenn der Laperdon gehdrig in blauer Milch gewässert worden ist, so muß man ihn in kaltem Wasser zum Feuer setzen und langsam siedend, hernach zudecken, und in der Brühe eine Weile stehen lassen. Sodann nimmt man ein gutes Stück frische Butter, eine kleine Zwiebel und Petersilie, etwas Mehl, Pfeffer und Mus-

Kartennuß, auch etliche Eßlöffel voll süße Milch, legt den gesottenen Laperdan dazu und läßt ihn auf der Kohlenpfanne sieden; die Brühe muß aber bisweilen umgerührt werden. Man kann auch, statt der Milch, Erbsenbrühe nehmen. Gleichfalls ist dann statt der Butter gutes Salatöl, statt der Zwiebel Schalotte, und statt des Mehls, Semmelmehl zu nehmen. Ehe man anrichtet, kann man noch etwas Citronensaft dazu thun. Man ist auch den Laperdon bloß abgekocht mit Senf.

Kartich: oder Kürbissalat.

Diese Salatgattung wird, wenn die äußern großen Blätter vorher alle weggeschnitten worden sind, jeder Kopf oder Staube geviertelt, gewaschen und dann durchaus, gleich dem Kopfsalat, als Salat behandelt.

Kartich oder Kürbis als Gemüse.

Nachdem der Kürbis rein verlesen und gewaschen ist, salzt man ihn und dämpft ihn mit Butter und Fleischbrühe in einem Fußhafen, zieht, wenn er bald fertig ist, die Brühe mit ein paar Eyerdottern ab und gießt sie wieder daran, richtet nach wenigem weitem Kochen an und belegt den Kürbis mit gebackener Leber oder Kalbs = Karbonaden.

Latwerge, Konserve, ist der mit Zucker eingedickte Saft, oder das Mark, oder auch

beides zusammen, von verschiedenen Früchten und Gewächsen, als: Äpfeln, Citronen, Himbeeren, Holderbeeren, Hiefen, Kirschen, Pfirschen, Quitten, Weichseln, Zwetschgen und mehrern andern. Es wird bey einer jeden Frucht ein Rezept zur Fertigung der Latwerge aus derselben, gegeben werden.

Laub; oder grüne Frösche.

Hierzu nimmt man gewöhnlich große Spinat- oder mittelgroße Mangoldblätter. Diese brüht man mit siedendem Wasser an, legt sie dann auf einen Sieber, damit das Wasser abläuft. Inzwischen macht man eine selbstbeliebige Fülle, etwa wie zu Mantaschen oder zu gefüllten Tauben, legt ein Mangoldblatt, oder zwey Spinatblätter ineinander, legt einen Eßlöffelvoll von der Fülle darauf, wickelt den Frosch oder die Fülle gut in die Blätter ein und legt einen nach dem andern auf eine flache Porzellan- oder Steingutschüssel, bis diese voll ist. Nun setzt man die Schüssel zugedeckt auf eine Kohlpfanne, gießt siedende Fleischbrühe über die Frösche und läßt sie eine Viertelstunde kochen. Endlich röstet man Mehl im Butter hellgelb, rührt es mit ein wenig Fleischbrühe an, salzt und gepürzt diese und gießt sie vor dem Auftragen über die Frösche.

Leber. Von diesem Eingeweidestück ist

Schon bey dem Artikel Kalberleber, Kalbsleber, gehandelt worden; so auch bey Gänseleber, ich übergehe demnach diese und setze bloß noch einige einzelne Leberzubereitungen her, die übrigen findet man an den angezeigten Orten.

Leberklöße, Leberknödeln.

Eine Kalbsleber giebt Leberklöße für 8 Personen, als Hauptschüssel. Man häutet die Leber ab und ädert sie aus, hackt sie dann mit 6 Loth frischem Speck oder Nierenfett klein. Nun reibt man eine Reibsemmel oder nimmt sonst schon geriebenes Semmelmehl, dämpft 2 Zwiebeln klein geschnitten in Schmalz und mischt die gehackte Leber, das Semmelmehl und die gedämpften Zwiebel untereinander und rührt diese Mischung mit 4 Eiern und einem Glas Milch zu einer Fülle. Unter diese wird das erforderliche Salz und Pfeffer gethan und so viel Mehl dazu genommen, als die Massa erfordert, um einen gewöhnlichen Taig zu formiren. Die Klöße werden nun in siedendes gesalzenes Wasser, oder noch besser in Fleischbrühe, eingelegt und etwa eine gute halbe Stunde gekocht. Die im Wasser gekochten Klöße werden nach dem Anrichten mit gelb geröstetem Semmelmehle geschmeltzt, die in der Fleischbrühe gekochten aber, in der Fleischbrühe selbst aufgetragen. Von reiner und gesunder Ochsenleber sind die Leberklöße fast noch besser, nur muß die Leber gut ausgeädert werden.

Leber-Suppenklöße.

Hierzu nimmt man $1\frac{1}{2}$ Pfund recht fein gehackte Kalbleber, rührt $1\frac{1}{2}$ Pf. Butter mit 4 Eiern ab, eine Handvoll Semmelmehl, nebst dem gehörigen Salz, etwas gehackter Petersilie und Schnittlauch, nebst dem Lebergehacke dazu und formirt aus der Masse kleine Klößchen. Diese legt man in siedende Fleischbrühe und läßt sie eine Viertelstunde kochen, so sind sie fertig. Man giebt sie in der Fleischbrühe selbst als Suppe, oder unter andern Suppenzutaten beigelegt, ebenfalls als Suppe.

Leberkuchen.

Man nimmt $1\frac{1}{2}$ Pfund Kalbslungen und $1\frac{1}{2}$ Pf. Kalbleber, häutet diese ab und hackt beyde mit $1\frac{1}{4}$ Pf. frischem Speck und einer Zwiebel klein, salzt und würzt nach Erfordern und Belieben, und fügt 2 Handvoll Semmelmehl dazu. Dies alles wird mit 6 Eiern und einem Trinkglas voll süßem Rahm anz und untereinander geführt. Nun bestreicht man eine Bratpfanne mit Butter, belegt diese mit aus warmen Wasser gewaschenen Kälbernetzen, füllt die Masse hinein und schlägt die Netze darüber zusammen, streut noch ein wenig Salz darauf und legt etliche dünne Butterscheiben darüber. Der Kuchen wird nun im Back- oder Bratofen, eine Stunde lang ungefähr, gebacken und mit einer Hiefensoße begleitet, aufgetragen.

Man kann den Lebertuchen noch folgendes verändern. Man nimmt eine ganze Kalbs- oder wenn man sie haben kann, statt dieser eine reine Bocks- oder Ziegenleber, wäscht sie und setzt sie mit kochendem Wasser zum Feuer, läßt sie aber kaum eine Viertelstunde sieden. Wenn die Leber kalt ist, wird sie auf einem Reibeisen gerieben und die Fasern und Adern, die sich nicht reiben, bey Seite gelegt. Nun reibt man noch eine ganze Zwiebel und etwas von dem Gelben einer Citrone, nimmt 2 Handevoll Semelmehl, 4 Loth Weinbeere und rührt dies alles, vermittelst 6 Eiern, 4 Loth zergangener Butter und einem Trinkglas voll süßen Rahm zu einer Fülle an. Uebrigens bleibt das Verfahren das Nämlliche, wie oben bey dem ersten Lebertuchen gelehrt worden ist.

Lebtuchen, s. m. h. Kuchen.

Lendenbraten, s. m. Roastbeef.

Ferchen zu braten.

Die Ferchen sowohl, wie übrigens alle kleine Abgel, werden sauber geräpft, die Füße und Flügel geschränkt, mit Salz und Pfeffer eingestreut und an einem Vogelspieße mit Butter saftig am Kohlenfeuer gebraten. Wenn sie bald fertig sind, reibt man ein Stückchen schwarzes Hausbrod auf dem Reibeisen, vermengt es mit Salz und gestoßenenen Gewürznelken, auch etlichen gestoßenenen Wachholderbeeren, überstreut die

Lerchen dick damit und brät sie noch so lange, bis das Brod gelb ist.

Lerchen mit Soose.

Die Lerchen werden, nachdem sie sauber gerupft sind, ausgenommen, die Mägen abgesondert, das übrige Eingeweide aber bey Seite gestellt. Die Füße und Köpfe schneidet man ab, that sie in ein kleines Stolltiegelden, gießt einen Schöpfloßvoll gute Fleischbrühe daran, läßt sie eine halbe Stunde lang kochen und preßt die Brühe durch einen Seiber. Die Lerchen werden inzwischen mit Salz, Pfeffer und Gewürznelken eingerieben und in zerlassener Butter gedämpft. So bald sie gelb sind, wird die noch vorhandene Butter ab- und die durchgepreßte Soose von den Köpfen und Füßen daran gegossen. Die Flugeweide werden mit einer Zwiebel und einem Stückchen Speck, dann etwas von einer Citronenschale zusammen klein gehackt, ein Löffelvoll Semmelmehl mit etwas feinem Mehle in Butter gelb geröstet, das Gehackte darinnen gedämpft und auch an die Lerchen gethan. Nun dürfen sie nur wenig mehr kochen, so sind sie fertig. — Auch auf diese Weise können alle andere Arten kleine Vögel hergerichtet werden.

Limonien, s. Citronen.

Linsen. Diese bekannte Art der Hülsen

462 Zungenknopf. Zungenpudding.

früchte weiß jedermann ohnehin zu kochen, es bedarf daher keiner Anweisung.

Linsensuppe, s. m. unter Suppe.

Liqueur (Liqueur), s. m. unter Getränke.

Zungenknopf.

Man siedet eine Kälberlunge im Salzwasser weich, schneidet sie klein, fügt ein wenig geschnittenen Speck bey, imgleichen gehacktes Petersillkraut und geschnittene Citronenschale. Dies alles wird mit Eiern und Semmelmehl zu einem flüssigen Taig gerührt, der vom Rühr-Ißfel lauft. Ist er zu dick, so wird er mit Eiern verdünnt und ist er zu dünne, mit Semmelmehl zur gehörigen Dicke gebracht. Diesen Taig schüttet man in eine Serviette, hängt diese zugebunden in einen Topf Fleischbrühe und läßt es nicht allzulange sieden. Man nimmt nun die Massa aus der Serviette, schneidet fingerdicke Streifen daraus, legt diese auf eine flache Porzellan- oder Steingutschüssel, macht eine Buttersoße darüber, läßt's noch ein wenig aufsieden und trägt's sodann auf.

Zungenpudding.

Man schält von zwey Kreuzersemmeln die Rinde ab, weicht sie in Milch ein und drückt sie wieder aus. Ferner rührt man 12 Loth Butter schaumig ab und 8 Eyer, eines nach

dem andern darein, so auch das ausgebrückte
 • Semmelbrod. Nun schneidet man eine Kalbs-
 lunge ganz klein, thut gehackte Zwiebel und Petersillkraut dazu, salzt und rührt alles wohl un-
 tereinander. Eine Serviette wird in der Mitte
 mit Butter beschmiert, die Massa hinein ge-
 schüttet, die Serviette zugebunden und in ei-
 nen Topf siedendes Wasser gehängt. Der Pub-
 ding darf fast eine Stunde sieden, dann wird
 er auf eine Schüssel vorsichtig, damit er nicht
 zerfällt, gelegt, und eine weiße Eyer- oder eis-
 ne Zitronensoße darüber gegossen. — Vom
 Kalbsgekröse kann man auf die nämliche Art
 einen Pudding machen.

Zungenmus.

Eine Kalbslunge wird im gesalznen Was-
 ser verweilt, zerschnitten, mit ein paar Schalot-
 ten und einem Stückchen Zitronenschale klein
 gehackt oder gewiegt, und dies Gehäcke mit ei-
 nem Stückchen Butter, ein paar Rührlöffelvoll
 Semmel- und feinem Mehle gedämpft. Dann
 rührt man das Gedämpfte mit Fleischbrühe und
 einem Glase Wein an, läßt es etwas kochen,
 fügt Salz, fein geschnittene Zitronenschale, et-
 was Zitronensaft und Gewürz, nach Erfordern,
 bey und läßt nun das Ganze vollends auskochen.
 Kurz vor dem Anrichten rührt man noch
 ein paar Eyerdottern daran und richtet sogleich
 an.

M.

Maccheroni. Diese sind italienische Nudeln, die man aber auch bey uns in Teutschland eben so gut und zwar manufacturmäßig, in Menge und von allerley Gestalten verfertigt. Sie ersetzen die geschnittenen Nudeln, die aus diesen gefertigten sogenannten Nesteln und erleiden alle die Zubereitungen, die man den geschnittenen Nudeln, Nösteln u. s. w. giebt; nur müssen sie länger als diese sieden, weil sie ganz getrocknet und dörre in die Küche kommen. — Die Fadennudeln sind die gebräuchlichste Art von den Maccheronigattungen und ersetzen die geschnittenen Nudeln zur Suppe.

Magdalenenkuchen, s. unter Kuchen.

Magenelixier, s. m. unter Getränke.

Magenmarzipanzeltlein, s. m. unter Confect.

Magenrosolis, s. unter Getränke.

Magenstärkendes Confect, s. Conf.

Makaronen, s. bey Confect, spanische Makaronen.

Mandelade, s. m. unter Getränke.

Mandeln. Diese Frucht des Auslands findet in der Küche, mehr aber bey den Con-

ditor- und Zuckerbäckereyen, häufige Anwendung. Die spanischen Mandeln sind die größten und besten, nach diesen kommen die italienischen und französischen. Man hat süße und bittere Mandeln, die letztern muß man vorsichtig und nicht häufig anwenden, indem sie, in Menge genossen, ungesund sind. Der Mandelzubereitungen sind sehr viele, die hauptsächlichsten führe ich hier an.

Mandelbiskoten, s. unter Confect.

Mandelblätzlein, s. m. unter Confect die Mandellaiblen. Man macht sie vom nämlichen Teige, nur etwas kleiner und niedriger als diese.

Mandelbögen.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund abgezogene Mandeln, stößt sie nicht allzusein und rührt sie in einer Schüssel, nebst 12 Loth gestoßenem Zucker, woran die Schale einer Citrone abgerieben worden, und 4 Eyerweiß stark ab. Hierauf wird ein warm gemachtes Backblech mit weißem Wachs bestrichen, die angerührte Massa eines Messerrückens dick darauf gestrichen und bey mittelmäßiger Hitze gebacken. So wie die Massa halb gebacken ist, so schneidet man den Blatz mit einem scharfen Messer in viereckigte Stücke, stellt diese nochmals in den Ofen und läßt sie vollends ausbacken. Nun nimmt man eins um das andere ab und biegt jedes über

466 Mandelbrezeln. Mandeln, ger.

ein Nuswell- oder Bärgeholz. Sollten die Stücke zu hart werden und sich nicht mehr biegen lassen, so darf man sie nur noch ein wenig in die Backröhre stellen. Diese Teigmassa giebt 15 bis 18 Bdggen; man kann aber auch kleine, runde Blätzlein, mit einem kleinen Trüffelglase daraus machen und diese nach dem Backen mit zerrührtem Ey und gestoßenem Zucker, wie bekannt, glasiren, so hat man zweyerley sehr schönes Confect.

Mandelbrezeln.

Man nimmt $3/4$ Pfund Mehl, $1/2$ Pf. gestoßenen Zucker, $1/2$ Pf. mit Citronenschale gestoßene Mandeln und $1/2$ Pf. zerlassene Butter. Dies alles rührt man mit 8 ganzen Eiern zu einem Laige an, wärmt diesen aus und setzt ihn eine Stunde ins Kühle. Nun werden kleine Brezeln daraus gemacht, diese auf Papier, das mit Butter bestrichen worden, gelegt, mit Eyweiß bestrichen und mit gröblich gestoßenem Zucker bestreut, dann auf Blech bey gelinder Feuer gebacken.

Mandelfrüchte, s. unter Confect.

Mandelgefrorenes, s. u. Gefrorenes.

Mandeln, geröstet.

Zu einem Pfund Mandeln, welche wohl abgetrocknet seyn müssen, nimmt man $3/4$ Pf. Zucker, welcher, mit etwas Wasser aufgelöst,

ein wenig kochen muß. Nun werden die Mandeln in den Zucker geschüttet, umgerührt, so lange, bis alles Wasser aus dem Zucker verdunstet ist. Hierauf nimmt man sie ab, spritzt ein paar Löffelvoll Rosenwasser daran, rührt sie wohl durcheinander, bringt sie wieder über das Feuer und rührt und schüttelt sie so lange, bis sich der Zucker an die Mandeln angehängt hat, und trocken zu werden beginnt. Ehe dies geschieht, wird mit Zucker gestoßener Zimmt an die Mandeln gestreut, während dem Umrühren. Man muß sich in Acht nehmen, daß die Mandeln nicht zu braun werden, daß sich der Zucker möglichst gleich an alle Mandeln anhängt und, wenn man sie vom Feuer genommen hat, immer noch so lange schütteln und rühren, damit der noch flüssige Zucker sich nicht auf den Boden setzt, sondern an die Mandeln anhängt. — Man nimmt zu diesem Geschäfte eine messingene Pfanne oder einen kleinen messingenen Kessel.

Mandelgogelhopfen.

Zu den Zuthaten, die man zu dem abgerührten Gogelhopfen nimmt, werden bloß noch ein paar Loth abgezogene und mit etwas Zucker, an dem eine halbe Citrone abgerieben worden, gestoßene süße Mandeln genommen und unter den Laig gerührt. Auch nimmt man ein Ey mehr, verfährt übrigens mit diesem, wie mit jenem.

468 Mandelkbschen. Mandelkdrbchen.

Mandelholklippen, s. m. unter Hohlklippen.

Mandelkbschen.

Man stößt $\frac{1}{4}$ Pfund abgezogene Mandeln recht fein mit ein wenig Wasser ab, nimmt eine Handvoll Semmelnehl, mischt es unter die Mandeln, setzt 3 Loth gestoßenen Zucker und ein wenig Zimmt dazu, schlägt 3 Eyer daran und rührt alles wohl durcheinander. Inmittelst macht man Schmalz in einer Pfanne heiß, formirt aus dem Teige kleine Kbschen und bäckt sie langsam und schön gelb aus dem Schmalze. Es dienen diese Kbschen in die meisten süßen Suppen, bloß in die Bier- und Weinsuppen nicht.

Mandelkdrbchen.

Ein halb Pfund abgezogene Mandeln schneidet man länglicht und fein, mischt eben so schwer Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu. Nun thut man von dieser Mischung ungefähr jedesmal den zehnten oder zwölften Theil in ein messingenes Pfännlein und röstet es auf Kohlen, bis der Zucker fließend und bräunlicht wird. So wie sich dies zeigt, wird es mit einem Löffel in einen kleinen Mörser gethan und mit dessen Stößel rund und hohl gedrückt. Während das erste Kdrbchen in dem Mörser abkühlt und hart wird, bräunet man wieder ein anderes und nimmt das erste

Mandellollatschen — Maultaschen. 469

vorsichtig aus dem Mörser und legt das andere hinein, und so fort, bis man mit allen Körnern fertig ist.

Mandellollatschen.

Ein halb Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, 2 Loth süße und 2 Loth bittere Mandeln, welche man mit ein wenig Wasser zart gestoßen hat, 4 ganze Eyer und das Abgeriebene von einer Citrone, nebst $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, werden zusammen eine halbe Stunde gut und schaumig gerührt. Nun werden von dieser Massa Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt, mit geschnittenen Mandeln bestreut und eine halbe Stunde langsam gebacken.

Mandellaiblein, s. m. unter Confect. Von der Zaigmasse der Mandellaiblein macht man auch die Mandelmakronen; man fügt ein paar Eyer dem Zaige mehr zu und setzt statt der Blöße oder Laiblein, erhabeue Häufchen auf die Oblaten; das Backen ist einerley von beyden.

Mandellebkuchen, s. unter Kuchen, weiße Lebkuchen.

Mandelmasse, diese zu bereiten sehe man unter Confect.

Mandelmaul taschen.

Hierzu nimmt man Buttersalg, wolle dies

fen zwey Messerrückendicke zu einem Blatze aus und schneidet aus diesen viereckige Stücke, wie zu Maultaschen. Zur Fülle wird $\frac{1}{4}$ Pf. abgezogene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker und die abgeriebene Schale von einer Citrone, mit 2 Eiern und 2 Dottern angerührt, auch 2 Loth Citronat und Pommeranzenschalen, klein geschnitten darunter gemischt. Die Taigblätter legt man auf ein mit Papier belegtes Blech, bringt auf jedes einen Eßlöffelvoll von der Fülle, bestreicht die 4 Ecken derselben mit zerklüppertem Ey und legt sie über die Fülle, gleich den Maultaschen, zusammen und bäckt sie in mittlerer Hitze. Man kann sie auch, vor dem Backen, mit zerklüppertem Ey bestreichen und mit groblicht gestoßenem Zucker bestreuen.

Mandelmilch, s. m. unter Getränken bey Orschade.

Mandelrosen und Mandelschatten.

Es wird dieses Gebäck aus einerley Taig formirt, nur die Gestalt giebt die Namen. — Der Taig wird folgendergestalt gemacht: man hackt $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln klein, stößt 6 Loth Zucker und mischt diesem einen Löffelvoll feines Mehl bey. Das Weiße von 4 Eiern und 2 Dottern werden zu Geest geschlagen und von einer auf Zucker abgeriebenen Citrone dazu gethan. Nun rührt man auch die Mandeln und den Zucker dazu und formirt einen Taig, den

man Messerrücken dicke auszumellen sucht und dann mit einer blechernen Rosenform die Rosen, und mit einer andern dergleichen Forme die Scharren, aussticht. Ein Blech wird mit Butter beschmiert, die Rosen und Scharren darauf gelegt und in der Backröhre gebacken. Die Scharren sollen, den Hohlkippen gleich, gebogen auf den Tisch kommen, daher muß man den Teig entweder in länglicht viereckigte Stücke schneiden oder eine Forme wählen, die diese Gestalt hat. Gleich nach dem Backen biegt man die Scharren über ein Welgerholz.

Mandelsaft, s. m. unt. Orschadetaig.

Mandelschnitten.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, rührt selben ab, schlägt ein Ey und ein Eyweiß daran, fügt $\frac{1}{4}$ Pf. gestoßene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker und ein wenig feines Mehl durcheinander, setzt noch das Abgeriebene von einer halben Citrone bey und formirt einen nicht allzu dünnen Teig. Diesen weilt man aus, schneidet länglichte Stücke aus dem Blage und bestreicht diese mit dem übrig gehaltenem Eyerdottern. Die Schnitten werden nun auf ein mit Mehl bestreutes Blech gesetzt und schön gelb gebacken.

Mandelsosse; s. unter Sossen.

Mandelspäne,

Es werden $3\frac{1}{4}$ Pfund süße und etliche Loth bittere Mandeln, mit 4 Eyerweiß fein gestossen und mit $3\frac{1}{4}$ Pfund gestossenem Zucker, worauf eine Citrone abgerieben worden, nebst dem Schnee von 6 Eiern gut untereinander gerührt. Ein Backblech wird mit Butter leicht bestrichen, die Masse eines Messerrückens dick darauf ausgebreitet und bey sehr mäßiger Hitze gebacken. Gleich nach dem Backen, heiß, schneidet man fingerbreite Streifen ab und wickelt sie über einen runden Stock, um ihnen die Gestalt der Hobelspäne zu geben.

Mandelsulze, s. unter Sulzen.

Mandelsuppe, s. unter Suppen.

Mandeltorte, s. unter Torten.

Mandelwaffeln.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter leicht zu Schaum, schlägt 8 Eyer, eins um das andere, daran, fügt 8 Loth geschälte und fein gestossene Mandeln, imgleichen 8 Loth gestossenen Zucker, nebst 6 Eßlöffelvoll Zimmetwasser und Kirschengeist, ferner die abgeriebene Schaal von einer halben Citrone, nebst $\frac{1}{2}$ Loth feinem Mehl dazu. Alles dies wird glatt und leicht angerührt; man macht nun das Waffeleisen heiß, bestreicht es mit Speck und bäckt die Waffeln wie gewöhnlich. Der Teig muß, während

dem Backen, auf warmen Wasser stehen, damit er stäffig bleibt.

Mangold. Dieses Gartengewächse dient als grünes Gemüse, gleich dem Spinat und dem Latuke; besonders werden die Blattstiele oder Rippen des Mangolds, vorzüglich die von dem weissen und breiten, wenn sie abgezogen, fingerlang und breit geschnitten, im Salzwasser gekocht und im kalten Wasser abgekühlt sind, gleich dem Spargel, in einer Buttersoße gekocht und sind ein gutes Essen. Uebrigens wird der Mangold, die Blätter nämlich, gleich dem Spinat und Sprossstahl, gekocht, auch gefüllt zubereitet.

Mariniren heißt gebratenes kleines Geflügel, Fische, besonders Heringe und kleine Aale, Schwartzwildpret u. s. w. vermittelt einer Brühe von Essig, Wein und Gewürzen, eine Zeitlang zu konserviren. Man verspeißt die marinirten Gegenstände meist alle kalt, daher müssen sie vorher gebraten werden, entweder am Spieß, oder auf dem Roste. Man legt sie dann, wenn sie erkaltet sind, in Stein- oder in stark innen und aussen verglaste irdene Gefäße und verschließt sie wohl, damit, so viel möglich, keine Luft eindringen kann. Die Brühe zum Mariniren wird folgendergestalt gemacht: man nimmt, so viel als man zu brauen glaubt, Essig 2 Theile und Wein einen und mischt sie untereinander; man schneidet,

nach Erfordern; Zwiebeln und Citronen in Scheiben, legt Lorbeerblätter dazu, und läßt diese letztgenannten 3 Gegenstände in einem hierzu erforderlichen Theile des gemischten Essig und Weins, aufkochen und wieder erkalten. Die Gegenstände, welche man mariniren will, werben enge und schichtweise in den Topf geschichtet, alle Schichten, jede besonders, mit Salz, gestoßenen Pfeffer und englischem Gewürze bestreut und dann, wenn alles eingelegt ist, sowohl der gemischte Essig und Wein, als auch die abgefotteten Citronen, Zwiebeln und Lorbeerblätter, nebst der Brühe, worinnen sie aufgefotten worden, darüber gegossen. Um die Massa vor dem Anlaufen oder Schimmeln zu sichern, legt man oben auf die einmarinirten Gegenstände 10 oder 12 ganze Gewürznelken, bindet den Topf mit einer Blase zu und stellt ihn in den Keller. Man kann auch gebackene Fische mariniren.

Marktorke, s. unter Torken.

Marmelade, ist ein mit geläutertem Zucker eingekochter Saft, irgend einer Frucht, oder auch das Mark derselben und hat bloß mehr Zucker, als man zu die Latwergen nimmt. So hat man Marmelade von Aepfeln, Birnen, Hiefen, Johannisbeeren, Kirschen, Pfirschen, Quitten, u. a. m.

Maronen, s. m. Kastanien.

Mayländer Biskoten, f. u. unter
Confect.

Mayländer Marzipan, dergleichen.

Maultaschen. Die gewöhnlichen, vom
geschnittenen Nudelntaig angegedekt, gefüllt und
in der Fleischbrühe gekocht, kennt man allge-
mein; die gebackenen Maultaschen, s. m.
Bretscouverte nach.

Meerrettig, Green. Diese bekannte
Wurzel, die griesen und in Fleischbrühe aufge-
kocht warm, als auch mit Essig angemacht, ei-
ne beliebte Lunte zum Rind- und Schweine-
fleisch, Nudeln u. abgiebt und, besonders im
Spätherbste, Winter und Frühjahr, in der
Küche fast unentbehrlich ist. Wenn der Meer-
rettig in der Fleischbrühe gekocht wird,
so muß diese fett und gut seyn und man reibt
ein wenig weißes Brod darunter, um die Schär-
fe zu vermindern; länger als nur eine halbe
Viertelstunde darf er nicht kochen, sonst ver-
liert er seine Schärfe. Man kocht den Meer-
rettig auch in Milch, statt in der Fleisch-
brühe; hierzu stößt man, nach Erfordern, ab-
gezogene Mandeln fein, rührt diese mit ein
wenig Mehl und guter süßer Milch unter den
geriebenen Meerrettig, thut ein wenig Butter
dazu und gießt siedende Milch nach. Das Zu-
kern und Gewürzen hängt von der Liebhaberey
ab. Auch auf diese Art zubereitet, darf der

Meerrettig nur eine halbe Viertelstunde kochen; beim Anrichten wird er ein wenig gesalzen. — Nun bereitet man noch kalten Meerrettig in Essig. Dieser hat die kürzeste Zubereitung: man vermischt geriebenen Meerrettig mit etwas gestoßenem Zucker und rührt ihn mit Weinessig an. Bey den vorbeschriebenen drey Zubereitungsarten, muß bey jeder der Meerrettig die Dicke eines Mases oder Brey's vollkommen haben, und man nie mehr reiben, als man gerade nothwendig hat.

Mehl. Dieser unentbehrliche Küchengerath muß immer möglichst fein und trocken seyn und daher an einem lüftigen und trocknen Orte in der Speisekammer aufbewahrt und von Zeit zu Zeit gesiebt werden.

Mehlspeifen. Dieser sind sehr viele, und jede kommt unter ihren eigenen Namen vor.

Melonen. Sie sind ein Gegenstand des Desserts und werden mit Zucker und Pfeffer gestoßen; man macht auch Marmelade daraus.

Metz, s. m. unter Getränke.

Milch. Dieses unentbehrliche Speise-Zuthatmittel darf in der Küche nicht fehlen, besonders da man es ganz und für sich, aber auch, fast eben so häufig, den Rahm oder das Obere, davon täglich gebraucht. Man muß die Milch immer frisch und unverfälscht zu erhalten.

ten suchen, sie im Keller oder kühlen Speise-
geräthe aufstellen und leicht bedecken, auch die
Milchgefäße stets recht rein erhalten. — Die
Milchbereitungen kommen meist unter ihren ei-
genen Namen vor. Hier nur einige.

Milchrahm lange süß zu bewahren.

Den Milchrahm kann man lange Zeit frisch
und süß erhalten, wenn man z. B. $\frac{3}{4}$ Pfund
geläuterten Zucker nimmt, diesen mit etwas
Wasser vermischt und über einem gelindem Feuer
auflößt, $\frac{1}{4}$ Pf. frischen, süßen Milchrahm
dazu gießt und beides über dem Feuer unter-
einander rührt. Wenn die Masse kühl ist, füllt
man sie auf Boutheillen und stellt sie verkorkt
in den Keller. Wenn man davon zu Speisen
braucht, wo ohnehin Zucker dazu kommt, so
nimmt man dessen weniger.

Milchkalteschaale mit Mandeln.

Ein halb Pfund gebrühte und geschälte
Mandeln werden im Mörser klar gestoßen und
in einer Schüssel mit Rosenwasser abgerieben;
hierzuh tut man noch Zucker und Zimmt nach
Belieben, gießt eine Maas Milch zu und seihet
Alles durch ein Haarsieb oder Beuteltuch.
Dieses Durchgeseigte läßt man wieder aufsto-
chen, klopft in einem andern Topfe das Weisse
von 4 Eiern zu Schaum, quirlt solchen zu der
kochenden Milch und setzt sie zum Erkalten an
einen kühlen Ort. Beym Anrichten wird Zucker

478. Milch, gesulzt — zu Leim.

und Zimmt darüber gestreut. Das, was in dem Haarsieb zurücke bleibt, kann zu Soofen verwendet werden.

Milch, gesulzte Milch.

Man siedet eine Maas gute und ganze Milch ab, gießt den halben Theil davon in einen reinen Hafen und läßt die Milch etwas abkühlen. Nun schlägt man 4 ganze Eyer und von 8 andern das Weiße unter beständigem Umrühren in die abgekühlte Milch und zuckert solche nach Belieben, gießt auch den noch übrigen Theil der abgefottenen Milch dazu. Hier auf wird das Ganze auf eine Kohlpfanne gesetzt, fleißig umgerührt, bis es dick wird. Geschieht dies, so nimmt man es von der Kohlpfanne, quirkt es nochmal ab und gießt es in eine Schaal, wo sich alles sulzt. Ist das Sulzen geschehen, so bestreut man die Sulze mit klar gehackten Mandeln oder Pistazien und trägt sie auf.

Milchklbse, s. m. unter Klbse.

Milchsoofe, s. m. unter Soofe.

Milchspagen, s. m. u. Spagen.

Milchsuppe, s. m. unter Suppe.

Milch, frische, zu Leim zu machen.

Man siedet gute, frische Kuhmilch in einem flachen Geschirr, bis sie recht dick wird,

unter fleißigem Umrühren. Hat man nun auf diese Art einen guten Theil eingedickter Milch erhalten, so läßt man diese in einem andern, etwas tiefern Geschirre, ebenfalls unter fleißigem Umrühren, damit nichts anbrennt, zur Leimdicke auf schwachem Kohlenfeuer verdünsten; formt kleine und dünne Stücke daraus, die man sanft trocknet und eben so verwahrt. In kochendes Wasser eingeweicht, löst sich der Milchleim auf und vertritt dann die Stelle des Rahms zu jedem Gebrauche.

Mince pye, s. m. englische Pastete.

Morcheln. Von dieser Art Schwämme hat man die Spitzmorcheln und die Stockmorcheln. Sie sind beyde zum Küchengebrauche gleich gut, nur die Spitzmorcheln haben ein gefälligeres Ansehen, sind auch nicht so häufig zu bekommen, als die Stockmorcheln. Man nimmt daher in dem Fall, wo man die Morcheln zu den Speisen hacht, die großen Spitzmorcheln und Stockmorcheln dazu; giebt man aber ganze Morcheln in die Soosen, so sucht man dazu bloß kleine Spitzmorcheln aus. Die Morcheln, eine Gattung wie die andere werden an den Stielen auf Fäden gezogen, im Schatten aufgehängt und mit Vorsicht getrocknet, bis sie dürre sind. Frisch sind sie zum Gebrauche zwar besser und aromatischer, allein sie halten sich nicht über ein paar Tage. Die gedürren oder getrockneten Morcheln hebt man in einer

480 Morchelloose. Morcheln, gefüllt.

Schachtel an einem trockenen Orte auf und bestreut sie mit ein wenig Pfeffer, um zu verhindern, daß keine Würmer hinein kommen. Eigentliche Speisen werden von den Morcheln selten gemacht, sie dienen immer und meistens als Gewürze zu Soosen, Ragous und Triskasseen. Nachstehend ein paar Rezepte dazu, die man selbst noch manchfaltig verändern kann.

Morchelloose.

Man wäscht große Spitz- und Stockmorcheln einigemals in frischem Wasser rein ab, hackt sie fein und kocht sie in fetter Rindfleischbrühe, würzt sie mit Schnittlauch und Mustardenblumen und macht sie mit geriebener Semmel dicklich. Diese Soose ist über gekochtes Kalbs- und Lammfleisch vortreflich.

Morcheln, gefüllt.

Hierzu werden die größten frischen Spitzmorcheln ausgesucht. Man schneidet diesen die Stiele ab, wäscht sie rein und läßt sie eine Viertelstunde in gesalzenem Wasser kochen und dann das Wasser durch einen Durchschlag ablaufen. Ein kleiner Theil dieser gesottenen Morcheln und darunter die allenfalls beschädigten, wird klein gehackt und mit Semmelmehl und klein gehacktem Petersillkraut in Schmalz geröstet. Man würzt es mit Pfeffer und Salz, rührt mit einem Ey eine Fülle an und füllt die abgessotenen Morcheln damit. Sie werden

nun in Fleischbrühe gekocht und in Suppen als Klöschen gegeben, oder, wenn man viele hat, mit gekochten und in Scheiben geschnittenen Kalbsbriesen und Krebschwänzen allein servirt. Nach der Menge der Morcheln die man hat, richtet man auch die Zuthaten zu der Fülle und hätte man dieser zu viel, so macht man kleine Klöschen daraus und kocht sie mit den Morcheln zugleich.

Morsellen, s. m. unter Confect, rothe Zuckermorsellen und Zimmtmorsel.

Mus von Aepfeln.

Man schälet und schneidet die Aepfel, gießt halb Wasser, halb Wein daran, und läßt sie zu Mus kochen. Sodann rührt man sie klar, thut Zucker, Zimmt und Citronschale darunter und verdickt das Mus entweder mit einigen Eyerdottern und läßt es aufsieden; oder man röstet geriebene Semmel, mischt sie darunter und läßt es zusammen aufkochen. Von den Quitten kann man auf nämliche Art ein angenehmes Mus machen; auch gemischt von halb Quitten und halb Borsdorfer Aepfeln; die Quitten muß man aber allein und länger kochen, dann erst zu den Aepfeln mischen. Auch die Birnen, gute, saftige Sorten, geben, ähnlich behandelt, ein gutes Mus. Alle Muse aus Früchten bereitet, werden vor dem Auftragen in der Regel mit Zucker und Zimmt bestreut.

482 Mus von Pflaumen — von Kirſchen.

Mus von Pflaumen.

Man ſiedet die Pflaumen weich und macht die Kerne heraus; ſodann röſtet man Mehl, oder beſſer geriebene Semmel in Schmalz, und miſcht es, neſt Wein, Zucker, Zimmt, Citronenſchale, unter die gehackten Pflaumen, und läßt es mitgingender kochen. Von den Pflaumengattungen geben die Zwetſchen das beſte Mus, welches man noch verändern kann, wenn man recht reife Beeren von Holunder oder Holder dazu thut und mitkocht. Gedürzte Zwetſchen geben, mit dörren Schwarzbeeren gekocht, gleichfalls ein angenehmes Mus; die Behandlung bleibt bey allen einerley.

Mus von Kirſchen.

Man ſiedet die Kirſchen mit Wein und treibt ſie durch einen Durchſchlag; ſodann röſtet man geriebnes Roggenbrod im Schmalz, gießt die durchgetriebenen Kirſchen dazu, und läßt es zuſammen ſieden; zuletzt thut man Zucker und Zimmt daran. Wenn man das Mus von Weiſſeln oder Sauerkirſchen macht, ſo nimmt man geriebnes weißes Brod, ſtatt beſſer ſchwarzen, aber im Schmalz geröſtet wird es dennoch.

Die Muſe von Mehl und Gries ſind zu bekannt, als daß ihre Anfertigung eine beſondere Beſchreibung erheiſchte. Vom geriebenen braunen Lebkuchen, den man mit feinem Reib- oder Semmelmehl verſetzt, wird auch

ein Mus bereitet und Wein dazu genommen, auch bey dem Anrichten gestoßener Zucker und Zimmt darauf gestreut.

N.

Napfkuchen, s. m. unter Kuchen.

Wurst.

Sie werden aus Kalbfleisch gemacht und ist das Fleisch vom Schlegel das beste dazu. Man nimmt 2 Pfund Fleisch und 4 Loth Speck, hackt beides klein, mischt einen im Wasser ein geweihten und wieder ausgedrückten Kreuzerweck unter die Fülle, hackt sie noch einmal durch, salzt und pfeffert sie und setzt etwas getrockneten Majoran und geschnittene Citronenschaaleten bey. Die Fülle wird nun mit ein paar Eyer angerührt, ein frisches Kalbsney in 4 Fingersbreite und 2 Fingerlange Stücken geschnitten, die Wurstmasse hinein gefüllt, zugewickelt und mit Faden zugebunden und in einem flachen Fußhafen schön gelb gebraten. Man kann diese Wurstfülle auch in Därme füllen und gewöhnliche Würste daraus machen, die sehr gut sind; sie werden ebenfalls gebraten.

Neunangen, s. m. Braten.

Nierenbraten, s. m. bey Kalbfleisch oder Kalbsbraten.

Nieren.

Die Hammelnieren werden, gleich den Krametsvögeln, am Spieße gebraten und eben so wie diese behandelt. Man macht aber auch die Nieren vom Rindvieh, von den Schweinen und von den Hammeln in einer Soose und zwar folgender Gestalt: die Nieren, es versteht sich jede Gattung für sich, werden ausgewässert, abgehäutet und in dünne Scheibchen zerschnitten, gesalzen, gepfeffert und so eine halbe Stunde liegen gelassen. Nun macht man in einem Fußhafen ein Stückchen Butter heiß und röstet die Nierenstückchen, doch nicht zu lange, darin, streut ein wenig Mehl darauf, gießt ein Gläschen Hohlbeereffig und nach Erfordern Fleischbrühe darauf und läßt Alles noch eine Viertelstunde kochen. Nach dem Urrichten werden geschnittene Citronenschalen über die Nieren gestreut und so aufgetragen.

Nierenschnitten.

Die gebratenen Kalbernieren oder auch andere, werden nebst dem Fette ganz fein gehackt, dann von Eiern und Semmelmehl ein Teig gemacht, worunter die Nieren nebst wenig Muskatblumen gerührt werden. Diese Masse wird auf Semmelschnitten gestrichen und im Schmalz schön gelb gebacken.

Nudeln. Eine bekannte Speise, die aber in mehrere Arten sich theilt und gesotten, als

auch gebacken aufgetischt wird. Die gewöhnlichen geschnittenen Nudeln sind die bekanntesten und es weiß sie jedermann zu machen; ich übergebe sie daher und setze blos besondere Nudelrezepte hierher. Alle andere Nudelarten findet man unter ihrem Namen aufgeführt.

Nudeln auf französische Art.

Man stellt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in einem Fußbajen, mit 2 fein gehackten Zwiebeln, auf Kohlen und dampft diese. Ferner nimmt man 5 Loth gewaschene und ausgegrätete Cardellen, rührt eine Handvoll Semmelmehl und eben so viel schönes Mehl daran, gießt ein Trinkglas voll süßen Rahm zu, fügt, nebst erforderlichem Salze, Pfeffer und Muskatblüthe, $\frac{1}{4}$ Pf. geriebenen Parmesankäs bey und schlägt 8 Eyerdottern hinein. Man rührt alles gut durcheinander und es muß das Ganze mit dem Butter und den Zwiebeln über dem Feuer anziehen. — Unterdessen wird ein gewöhnlicher Nudelntaig gemacht, ausgewellt wie zu Nudeln, die Massa darauf gestrichen und zusammen gerollt. Diese Rolle legt man in eine Serviette, bindet sie zu, hängt sie in einen Topf, gefälztem Wasser und läßt sie fast eine Stunde kochen. Hierauf legt man die Rolle auf einen Durchschlag, zum Abkühlen und schneidet sodann Daumens große Nudeln daraus. Eine Schüssel wird mit Butter bestrichen und mit geriebenem Parmesankäs bestreut, hierauf eine Lage Nudeln gelegt, dann

486 Nudeln — Baumwollen-, Rahm.

wieder Käse, Nudeln und zuletzt Käse. Um den Schüsselrand wird ein Kranz von Wassertafel gelegt, oben etwas Butter darauf geschnitten, die Schüssel auf einem Blech in Sand gestellt und so die Nudeln im Ofen gebacken. Der Laigkranz wird abgenommen, so wie man die Nudeln aufträgt.

Nudeln, Baumwollnudeln.

Man nimmt zu 1 Pfund Mehl 8 Eyer, Dottern, Salz und süßen Rahm, nach Erfordern, und 3 Löffelvoll gute Weißbierhefen. — Hiervon wird ein mittelmäßig dicker Laig angerührt, wohl abgeschlagen und Daumens dicke und Fingers lange Nudeln daraus gemacht. — Diese läßt man aufgehen, setzt sie dann in ehernen Fußhafen, wovon man $3/4$ Maas süße gute Milch gegossen hat, aneinander, aber nur in einer Lage. Nun schneidet man 8 Loth Butter darauf, setzt den Fußhafen auf Kohlen, legt auch auf den Deckel desselben Blut und kocht die Nudeln nicht zu sehr ein. Vor dem Auftragen werden sie wohl mit Zucker und Zimmt bestreut.

Nudeln, Rahmnudeln, gerührte.

Ein Viertelpfund Butter wird mit 4 Eiern klar abgerührt, ein wenig Salz und $1/8$ Maas Rahm dazu gethan und so viel Mehl hinzugesigt, daß sich der Laig bearbeiten läßt. Ist dies geschehen, so weilt man den Laig aus

Nudeln, Mandel-, Krebsnudeln. 487

und schneidet aus dem Fingersdicken Blage länge
Nichte, fingerslange Stücken, die man in Federn
der Milch aufkochen läst. Inzwischen läst man
in einem Zuckhasen $\frac{1}{2}$ Pf. Butter recht heiß
werden, legt die gekochte Nudelstuckchen
der Milch schichtweise hinein, streut gestoßenen
Zucker darüber und setzt einen Deckel mit Glas
darauf und den Zuckhasen auch über Kohlen.
So wie die Nudeln gelb gebacken sind, werden
sie angerichtet und aufgetragen; die übrig ge-
bliebene Milch wird mit 4 Eyerdottern abgerührt
und als Soopse besonders aufgesetzt.

Nudeln, Mandelnudeln.

Man stößt $\frac{1}{2}$ Pfund abgezogene Mandeln
recht fein, vermischt solche mit $\frac{1}{4}$ Pfund
feinem Mehle und einem Loth Zucker und macht
mit 3 oder 4 Eiern einen Nudeltaig daraus.
Diesen weilt man, wie gewöhnlich aus, schnell-
bet gröbliche Nudeln davon und bäckt sie im
Schmalze schon gelb. Nun macht man eine
Maas Milch mit $\frac{1}{4}$ Maas süßen Rahm ver-
mischt, siedend, legt die Nudeln, nebst etwas
Zucker und Zimmt hinein und kocht sie kurz.
Sie werden auf eine flache Schüssel angerich-
tet, deren Rand mit einigen zurückgehaltenen
gebackenen Nudeln belegt wird.

Nudeln, Krebsnudeln mit Hefen.

Es werden 12 Loth Butter zu Schaum
gerührt, nach und nach 5 Eyerdottern, $\frac{1}{8}$

Maas süßer Rahm, 2 Eßlöffel voll Weißbierbeseh
und 1/2 Pfund feines Mehl, nebst dem erforderlichen
Salze, hinzugesetzt, ein Laig daraus
gefertigt, welchen man bey gelinder Wärme
aufgehen läßt. Nachher wird dieser Laig aus-
gewellt, etwa einen starken Menners Rücken dick,
und mit einem Tringlase aus dem Blase Schei-
ben ausgestochen. Während man diese nochmal
aufgehen läßt, werden von einer zureichenden
Anzahl Krebsse die ausgeschälten Scherren und
Schwänze klein geschnitten und mit geschnitte-
nem Petersillkraut und ein wenig Muskatensblu-
men in Butter gedämpft und dann mit 4 Eyer-
dottern darunter gerührt. Die runden Bläglein
werden mit Krebsbutter bestrichen, die Krebs-
fülle darauf eingetheilt und die Bläglein dann
aufgerollt. Hierauf bestreicht man eine Torten-
schüssel mit Krebsbutter, legt die gefüllten Nudeln
hinein, überstreicht sie, so bald sie ein wenig
wieder aufgegangen sind, ebenfalls mit Krebs-
butter und läßt sie fast eine Stunde im Back-
ofen backen. Die ausgeschälten Krebsse und
Schalen verwendet man theils zu der nöthig
habenden Krebsbutter und theils zu einer Krebs-
soose, die man zu den Nudeln mit aufsetzt.

Nudeln, Schinkennudeln.

Von 2 ganzen Eiern und 2 Eyerdottern
wird ein gewöhnlicher Nudellaig gemacht, aus-
gewellt und es werden dann 2 Fingerbreite vier-
eckig-länglichte Stücke daraus geschnitten. Die-

fr. kochet man im Salzwasser, und giest es in einen Durchschlag. Indessen dampft man etwas fein gehackte Zwiebeln und Petersilkrout im Butter, schneidet 1 Pfund gefacktes Schinkenfleisch recht fein und rührt in einer Schüssel 6 Eyedottern mit 1/2 Maß saurem Rahm und etwas Gewürze gut durcheinander. Nun sät man auch das Gedampfte und den fein geschittenen Schinken hin, und rührt endlich auch die Nudeln behutsam darunter. Man streicht ein Backblech oder Tortenform mit Butter an, bestreut diese mit Semmelmehl, füllt die Nudeln hinein und läßt sie eine gute halbe Stunde backen. Sie sind für 8 Personen genug.

Obst und Ochsenmaul. Die Zubereitung von, und aus jeder Gattung des Obstes findet man unter ihren eigenen Nationen.

Ochsenfleisch. Da diese allbeliebte Fleischgattung immer unter dem Namen Rindfleisch mit begriffen und verstanden wird, so verweise ich dahin. Einiges vom Ochsenfische hezeichne ich hier dennoch vorläufig.

Ochsenmaul, gesulzt.

Man nimmt ein Ochsenmaul und einen Ochsenfuß, beyde schon im gesalzenen Wasser

abgesotten und schneidet beyde in dünne, halben Fingers lange Stückchen. Diese thut man in ein Kochgeschirr, gießt $\frac{1}{4}$ Maas Weinessig und $\frac{1}{4}$ Maas vom Fette befreyte Fleischbrühe daran, so, daß die Flüssigkeit über das Geschnittene geht. Nun bindet man $\frac{1}{8}$ Pf. geraspeltes Hirschhorn und etliche Lorbeerblätter in ein Lüchlein, thut diese nebst einem Eßlselvoll Salz, zwey mit Gewürznelken besteckten Zwiebeln, der fein geschnittenen Schaafe einer Citrone, nebst dem Saft, und $\frac{1}{4}$ Loth gestoßenen Pfeffer zu dem Geschnittenen, das man dann eine halbe Stunde miteinander kochen läßt. Ist dies geschehen, so nimmt man das Hirschhorn und die Zwiebeln heraus, schneidet kleine dünne Stückchen von einer gesottenen geräucher-ten Zunge, oder von einem Schinken und mischt es unter das Gekochte. Hierauf tunkt man eine beliebige Forme, oder besten eine Vogels- höpfenforme oder ein Becken, in kaltes Wasser; gießt das Gekochte darein und läßt es an einem kühlen Orte sulzen. Wenn es gesulzt ist, stürzt man es auf eine Vorhellanplatte und bringe die Sulze zu Tisch.

Ochsenmaul-Pressade (englische).

Man nimmt ein Ochsenmaul, einen Ochsenfuß, einen Kalbs- und einen Schweinsfuß, auch ein paar Kalbsbriese und ein altes Huhn. Diese setzt man in einem Topfe, mit 3 Theilen Wein und einem Theile Essig, zum Fetet.

Hierauf thut man etliche rein gewaschene und fein gestoßene Everschaalen, $1\frac{1}{2}$ Loth gekloppte und fein geschnittene Hausenblase, nebst 3 Eßlöffelvoll Hirschhorn in ein dünnes leinenes Luchlein und fügt einen Löffelvoll Kräuterpulver, nebst etwas gestoßene Gewürznelken, Pfeffer und Muskatblüthe bey. Man bindet nun das Luchlein fest zu und legt es, nebst der Schaafe von einer halben Carrone, zu dem Fleischwerk und läßt alles kochen, bis es sich von den Beinen löst. Bloss die Kalbsbriese dürfen nur etwas gesotten werden. Das Fleisch und die Brieße schneidet man nun hübsch klein, und legt solches Schichtenweise in eine Forme oder Pastetenbecken, nämlich zuerst eine Lage Fleisch, dann eine Lage dünn geschnittenen Schinken und so abwechselnd, bis alles eingelegt ist. Das Gelee wird nun warm durch ein reines wollenes Flanelltuch über das eingelegte Fleischwerk gegossen und dieses sofort an einen kühlen Ort gestellt, damit es sich sulzt. Ist dies geschehen und man will es zu Tische geben, so stürzt man die Masse auf eine Schaafe oder Platte und trägt sie auf. Man giebt Essig und Del dazu. Unter allen Gattungen Gelee's oder Sulzen ist dies eine mit der besten und ziert jede Tafel.

Es ist bey allen Gelee's oder Sulzen zu bemerken: daß, in dem Falle, wenn sie nicht gerne aus der Forme gehen, man ein Küchentuch in siedendem Wasser naß macht und auf-

sen um die Forme schlägt, worauf sie getrn und leicht heraus gehen werden.

Dohsengaumen.

Man überfiedet den Dohsengaumen, zerschnidet ihn in 4 Stücke und setzt ihn beiseite. Nun macht man eine Fülle von übrig gebliebenen kalten Kalbsbraten, Nierenfett und Schallotten, die man untereinander klein hackt, rührt diese mit ein paar Eiern und etwas Semmelmehl an und fügt das erforderliche Salz, etwas Pfeffer und Nelken bey, rührt alles untereinander und bestreicht mit dieser Fülle die Dohsengaumen-Stückchen auf beyden Seiten. Jetzt nimmt man Kälbernese und wickelt die mit der Fülle bestrichenen Dohsengaumenstücke jedes besonders, in ein Nessstück ein. Diese eingewickelten Stücke läßt man in einer Pfanne auf beyden Seiten im Butter goldgelb anlaufen, dann kocht man sie mit sauerem Rahm, Essig und Citronensaft auf und giebt sie, mit klein geschnittener Citronenschale bestreut, zu Tische.

Dohsenfüße.

Die Dohsenfüße werden im Wasser, gefalzen und recht weich gekocht. Sind sie fertig, so legt man sie in frisches Wasser, bis sie kalt und angestarrt sind. Nun schnidet man sie in Stücken nach Belieben; nimmt frischen Butter, läßt solchen in einer Pfanne über dem Feuer

ein wenig heiß werden und schüttet dann die geschnittenen Dachensfüße hinein. Man setzt ein wenig Essig, klein geschnittene Zwiebeln und in Schmalz geröstetes Einbrennmehl bey, je nachdem man die Brühe dick oder dünn haben will. Wenn das Ganze braun geröstet ist, wird es mit Fleischbrühe aufgefüllt und etwas Majoran und Thymian gepulvert daran gethan, noch ein wenig kochen lassen, angerichtet und mit klein geschnittenen Zwiebeln und Citronenschalen bestreut, so ist es fertig und eine angenehme Speise.

Dachenzungen.

Man setzt sie frühzeitig ans Feuer, salt und schäumt sie ab, dann thut man Englisch Gewürz und ganzen Ingwer daran, und wenn sie fertig ist, so gießt man die Brühe ab, welche man hernach zur Suppe brauchen kann. — Von der Dachenzunge zieht man die Haut ab, und macht folgende Brühe dazu: Man brät Butter in einem Tiegel, thut Mehl hinein und rührt es so lange, bis es ganz braun ist, dann thut man Citronenschalen und Scheiben hinzu, ferner etwas Wein, gekochte kleine Rosinen, geschnittene Mandeln und ein Stück Zucker, läßt es zusammen durchkochen und richtet es über die Dachenzunge an. Man kann auch gewürfelte und in Butter geröstete Semmel daran thun; wer das Süße nicht liebt, für den läßt man Rosinen, Zucker und Mandeln weg

und fägt der Brähe etliche gewaschene und ausgegrätete Sardellen und einige Kapern bey, was im Grunde natürlicher ist.

Ollapodrida.

Es ist ein Lieblingsgerichte der Spanier und eine Mischung von vielerley Fleischarten, mit verschiedenen Zuthaten, ungefähr das, was der französische Ragou ist. Man pflegt daher die zusammengesetzten Suppen von allerley kleinen Ribschen, Krebschwänzen, Kälberbriesen, Mägen von kleinen Geflügel, Schnecken, Morscheln und andern kleinen Gegenständen mehr, Ollapodrida-Suppen zu nennen. Unter dem Artikel Suppen, findet man auch eine Ollapodridasuppe.

Omelette, s. Eierkuchen. Es ist zwar letzterer der teutsche Name der französischen Omelette, da es aber gar vielen besser schmeckt, wenn die Speise einen ausländischen Namen hat, so will ich diesen den Appetit nicht verderben, sondern alle andere Arten von Eierkuchen unter dem Namen Omelette aufführen. — Noch muß ich bemerken, daß alle Arten Pfannkuchen ebenfalls zu den Omeletten gehören und man dazu eigene, niedrige und breite Pfannen hat.

Omeletten, doppelt gebacken.

Ein halb Pfund Mehl wird mit erforders

lichem süßen Rahm angerührt, nach und nach 4 ganze Eyer und 4 Eyerdottern darunter und klar geschlagen. Nun schreitet man zum Backen; Hierbey muß man zerlassene Butter oder Schmalz zur Hand stehen haben. Von dieser zerlassenen Butter thut man, nach Erfordern der Größe der Pfanne, einen oder zwey Eßlöffelvoll in die Pfanne, läßt sie recht heiß werden, gießt sodann einen Anrichtelöffelvoll von dem Teige hinein, läßt ihn überall gleich über den Boden der Pfanne auslaufen und bäckt sie auf beyden Seiten gelb. Diese kann man so wie sie ist, einfach als Beilage zu Spinat, Sproßkohl, Mangold und dgl. grünen Gemüßern geben, auch mit fein geriebenem Parmesankäs bestreut und dann viereckigt zusammen geschlagen, allein aufsetzen. In diesem Fall muß man etwas mehr Butter oder Schmalz bey dem Backen in die Pfanne thun, damit, wenn man die Omelette aus der Pfanne nimmt, der untere Theil derselben fest bleibt, die man dann sogleich mit dem Käse bestreut. — Die doppelt gebackene Omelette wird, wenn sie kalt ist, zusammen gerollt und wie starke Suppennudeln geschnitten. Nun rührt man einen Eßlöffelvoll Mehl mit etwas Milch an, thut fein geschnittenen Schnittlauch und Speck dazu und rührt das Ganze mit 4 Eiern und noch ein wenig Milch zu einer Soose an, unter welche man die geschnittenen Omeletten-Nudeln mischt. Man läßt Schmalz auf Kochen in einem Zupfassen zergehen, schüttet die Mas-

zu hinein, schließt auf den Deckel. Gut und
 sehr eine gute Viertelstunde backen.

Omelette, grüner Eyerkuchen.

Eine Handvoll zarter Herzblätter vom weiß-
 ten Mangold, Peterfill- u. Kyrbelkraut, Schnitt-
 lauch und Majoran, werden zusammen fein ge-
 hackt oder gemischt und mit einem Eßlöffelvoll
 feinem Mehl in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter ein wenig
 gedämpft, dann bey Seite gestellt. Hierauf,
 wenn die Kräutermassa verköhlt ist, werden 6
 Eyer, mit etwas Salz und Muskatblumen,
 dazu gerührt und wie gewöhnlich Omeletten aus
 dem Laige gebacken. Bey allen Omeletten muß
 der Laig seine gehörige Dicke haben; ist er zu
 dick, so hilft man mit ein wenig Milch, ist er
 zu dünn, mit ein wenig Mehl. Die Eyer darf
 man auch nicht sehr sparen.

Omelette, mit Schinken.

Man schneidet ein Stück abgekochten Schin-
 ken klein in ganz feine und dünne Scheibchen.
 Dann werden ein paar Eßlöffelvoll Mehl mit
 gutem Rahm eingerührt, nach und nach 10
 Eyer dazu geschlagen, der geschnittene Schin-
 ken dazu gemischt, geschlagen und gewürzt und
 mit Rahm so verdünnt, daß es ein ordentlicher
 Omelettentaig wird. Dieser Taig wird auf ein-
 mal in eine Pfanne geschüttet, in der schon
 das erforderliche heiße Schmalz ist und gebacken
 wie gewöhnlich; sollte des Taigs zu einer Dym-

ette zu viel seyn und diese zu viel werden, so bädt man aus dem Teige $\frac{1}{2}$ oder $\frac{3}{4}$, bestreut jede oben mit klein gehackten Schinken und trägt's so warm als möglich zu Tische.

Omelette mit Borsdorfer Äpfeln

Es werden $\frac{1}{2}$ Maas Rahm, ein Eyer und $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, auf gewöhnliche Art, zu einem Omelettenteige angerührt. Sonach läßt man einen Eßlöffel Butter oder Schmalz heiß werden und gießt die Hälfte von dem Teige hinein und bädt sie. Nun werden eine zureichende Menge geschälte Borsdorfer Äpfel in Scheiben geschnitten, auf den gebackenen Kuchen gelegt, mit Zucker und Zimmt bestreut und der übrige Teig darauf gegossen. Man thut noch ein paar Eßlöffel heißes Schmalz dazu, bedeckt die Pfanne mit einem darauf passenden blechernen Deckel oder Stürze, thut die Glut unter der Pfanne weg und oben auf den Deckel, damit der Kuchen auch oben fertig bädt, wozu eine halbe Stunde Zeit erforderlich ist. Man kann aber diese Omelette kürzer machen, nämlich: man scheidet die Äpfel in kleine Stückchen, rührt sie unter den Teig und bädt dann diesen wie zu andern Omeletten. So bald er fertig ist, wird sie mit Zucker und Zimmt bestreut, die nächstgebäckene auf diese gelegt und so fort gefahren bis alle beisammen sind und dann warm aufgetragen. Man legt sie daher gleich auf die Schüssel, in der sie auf-

getragen werden sollen und sehr kühl während dem Backen warm.

Omelette, Kardinalsomelette.

Hierzu braucht man gewöhnliche einfache Pfannentuchen oder Omeletten, sie müssen aber ganz und nicht betrisfen seyn. Man macht eine Fülle aus ausgeschälten Krebsweeren und Schwänzen, die mit 2 gebackenen Eiern klein gehackt werden, und thut eine Handvoll Semmelmehl, Salz und Muskatblüthe, nach Erfordern, darunter. Mit 2 Eiern wird diese Fülle angerührt und wenn sie zu streng seyn sollte, mit süßem Rahme nachgeholfen. Diese Fülle wird nun Messerrücken dick auf die Omelettenblätter aufgestrichen und diese zusammen gewickelt. Auf die Schüssel, auf der sie sollen aufgetragen werden, wird ein Schußbfehl Krebsbrühe gegossen, auch ein wenig Krebsbutter und Semmelmehl dazu gethan. Nun legt man die aufgewickelten Blätter in die Brühe und läßt sie zugedeckt auf Kohlen aufstehen. Die Krebsbutter und Brühe macht man auf die bekannte Weise, aus den ausgeschälten Krebsen und deren Schalen. Man kann diese Art Omeletten statt der Krebse auch aus allerley fetten Braten, auch gekochter frischer Leber und Fleisch ic. auf die nämliche Art machen statt der Krebsbrühe Fleischbrühe, und statt der Krebsbutter, frische Butter nehmen.

P.
 Parsching, Versflug, ist nur in großen Flüssen von bedeutender Größe vorhandener guter Fisch, der daher meist, im Allgemeinen, klein und als Backfisch in die Küche kommt. Er erleidet alle Fäbeteilungen, wie bey andern Fischen, z. B. den Hechten, den Karpfen, den Schleien u. s. w. Die kleinen Parschinge, wenn sie nicht ein halb Pfund und darüber erreichen, werden eben so, wie andere kleine Fische, gewaschen.

Panadesuppe, s. unter Suppen.

Pasteten, sind bekannte Zubereitungen, die aus Buttertaig, mürben Hefentaig und gemahltem weissen Brodtaig, je nachdem man sie, warm oder kalt, verwenden will, gemacht werden. Sie erfordern genaue Aufmerksamkeit in Bereitung des Taigs und des Backens, erleiden, aber auch, in Anbetracht der Einlagen und Füllungen, eine sehr große Mannichfaltigkeit, wenn gleich das Aeußere, die Pastete selbst, immer nur ein Gegenstand bleibt. Ich setze hier verschiedene Pastetenbereitungsarten her, die man leicht in mehr, als noch so viele verändern kann.

Pastete (aufgesetzt)

Wenn die Pastete warm soll gegeben werden, so nimmt man zu derselben entweder Was-

tertaig (m. s. diesen, statter seinem Namen), oder milden Hefentaig, nach Erfordern der in die Pastete zu bringenden Gegenstände. Aus dem Taige selbst macht man zwey Theile, den einen zum Boden und den andern zum Deckel der Pastete. Man wolle, jeden Theil des Taigs auswendigen aber, der zum Pastetenboden dienen soll, läßt man ein paar Messerrückendick Ränder, als den der zum Deckel bestimmt wird. Wenn der Taig zu zwey großen Plätzen ausgewellt ist, so schneidet man den, der zum Boden bestimmt ist, nach der Schüssel; auf der die Pastete soll aufgetragen werden, entweder oval oder rund. Hiernach legt man ihn auf das Blech, worauf die Pastete gebacken werden soll und bestreicht ihn, am Rande herum, mit verflopperten Ey. Von dem Blatte, der zum Deckel gehört, schneidet man drey fingerbreite Streifen und legt sie auf beid mit Ey bestrichenen Rand ringsherum. Will man die Pastete leer backen, welches viel besser ist, und erst nachher einfüllen, so legt man auf den Boden derselben eine mit reinen Papierstücken ausgepolsterte Serviette, die den innern Form der Pastete haben muß, bestreicht diesen Polster mit gefloppertem Ey und schlägt den Deckel darüber. Man drückt die Enden des Deckels neben herum auf die auf den Boden aufgelegte drey Finger breite Streifen, jedoch nicht allzufest auf und bestreicht die Wölbung der Decke mit Eyer. Man kann auch einen Kranz und Verzierungen von dem

Pastetenlaige auf die Wölbung machen, wenn
 man will, allein sie hindern den Laig am Aus-
 gehen und Blättrichtwerden gar sehr. Nun übers-
 streicht man die ganze Pastete nochmal mit Eya-
 ern, macht aussen am Rande eine kleine Offen-
 nung und bläst dadurch, mittelst eines abge-
 schnittenen Federkieles, die Pastete auf. Ist dies
 geschehen, so verdrückt man die Öffnung mit
 der behende. Mit einem heiß gemachten Mes-
 ser wird der Rand der Pastete aussen herum
 hübsch gleich geschritten und alle 3 oder 4 Lin-
 ien breit mit dem heißen Messer kleine Einschnit-
 te in denselben gemacht; die Pastete wird mittel-
 st den Ofen gestellt und schön gelb gebacken.
 Nach dem Backen schneidet man oben, aus der
 Wölbung der Pastete, einen handbreiten Deckel
 heraus, um nicht nur die Serviette vorsichtig
 heraus zu nehmen, sondern auch die Sogen-
 nten Klände, welche die Pastete füllen, hinein legen
 zu können. Sind diese warm eingelegt, so setzt
 man die Pastete noch kurz damit in den Ofen
 und trägt sie damit auf. Die Fülle und Soose
 werden besonders mit aufgetragen.

Um der Unständigkeit auszuweichen, die
 mit der Verfertigung aufgesetzter Pasteten ver-
 bunden ist und sicher zu seyn, daß man keinen
 spundigen, nbergeseffenen und dadurch unges-
 unden gebackenen Pastetenlaig bekommt, macht
 man jetzt mehrentheils Pastetenkränze. —
 Nämlich: man macht von Butter- oder andern
 mürben Laig, nach der Größe und Forme der

Schüssel, worauf die Kranzpastete aufgetragen werden soll, einen Bodenkranz 4 Finger breit und gehörig dick, und dann einen zweiten dergleichen Kranz, etwas schmaler und enger als der Bodenkranz ist, so, daß wenn man ihn auf diesen legt, er ringsherum eines Daumens breit aufliegen würde. Nun wird der dritte Kranz gemacht, wieder etwas schmaler und enger als der zweite, doch so, wenn man ihn auf diesen legt, er ebenfalls, ringsherum eines Daumens breit aufliegt. Jetzt macht man man den Deckel, der ungefähr nach dem innern Raum des dritten Kranzes die Größe bekommt und oben mit einer Kose von Buttertaig gegürt wird. Diese Kränze und der Deckel werden auf das Backblech gesetzt, mit zerlöppertem Ey bestrichen und vorsichtig und schön gelb gebacken, sodann warm gesetzt. Man bäckt den ersten und dritten Kranz, den man auf dem Backbleche in den ersten setzen kann, allein, und den zweiten und den Deckel, in diesen gesetzt, wieder allein. Um die gehörige Größe der Kränze vor sich und ein richtiges Maas zu haben, thut man wohl, sich aus großem und starken Papter Muster zu schneiden, die für immer dienen. Vor und während nun die Kränze gemacht und gebacken werden, hat man die Gegenstände und die Fülle oder das Schacke, so in die Pastete gehören, so vorgerichtet, daß man gleich nach dem Backen zum Einlegen schreiten kann. Man nimmt die gewärmte fla-

Die Schüssel, worauf die Pastete aufgetragen werden soll, und belegt deren Boden, innerhalb dem Rand, dünne mit der Fülle und setzt den ersten Kranz auf den Rand. Nun legt man eine Lage der andern Gegenstände, die in die Pastete kommen sollen, auf die Fülle, setzt den zweyten Kranz auf und belegt die Einlage wieder dünne mit Fülle und setzt den dritten Kranz auf. Hierauf macht man mit der Einlage den Beschluß und thut die übrige Fülle, wenn sie nicht zu viel ist, vollends darauf, legt den Deckel auf, setzt die Pastete nur noch kurz zum Erwärmen in den Ofen und trägt sie dann auf. Sollte man von der Einlage und der Fülle noch etwas übrig haben, so legt man Erstere in eine kleine Schüssel, gießt die Fülle darüber und trägt dies mit der Pastete zugleich auf.

Die Bereitung des Fleisches, oder Geflügels, welches in die Pastete soll, so auch die Bereitung des Gebäcks oder der Fülle (Farse) zu nämlichem Behufe, will ich hier angeben und beziehe mich dann in der Folge, bey Vorkommen, darauf.

Alles Geflügel das in Pasteten bestimmt ist, muß Tags vorher geschlachtet und, die jungen Tauben ausgehommen, etliche Stunden in frisches Wasser gelegt und dann erst gebrähet werden. Die Tauben werden gerupft und nicht gebrähet; die Enten und jungen Gänse gerupft und dann erst gebrähet. Ist dies geschehen, so wird alles Geflügel sauber gewaschen und in

frisches Wasser eine kurze Zeit gelegt. Sowohl das Geflügel, als auch das Lamm- und Kalbfleisch wird in schickliche Stücke geschnitten und letztere zerhackt und zerschnitten, nochmals gewaschen, im kalten Wasser zum Feuer gesetzt und so lange, bis es zu kochen anfängt, am Feuer gelassen und abgeschäumt. Ist dies geschehen, so wird Geflügel und Fleisch, eins wie das andere, aus der Brühe genommen, zuerst in Butter gedämpft, mit Mehl bestreut, gesalzen, Wein und Fleischbrühe daran gegossen, ein mit Gewürznelken besteckte Zwiebel, Citronenschalen und Scheiben, nebst etwas Muskatblüthe dazu gethan. Ist eins wie das andere fertig gedämpft, so setzt man es warm beyseite, die Brühe aber, worin die Gegenstände halb gekocht worden, verwendet man zur Fülle oder dem Gehäcke (Farse).

Die Gehäcke oder die Fülle macht man folgender Gestalt. Von dem Geflügel nimmt man die Lebern und die Nieren, schneidet von letztern das Harte weg, wäscht alles rein und läßt es in einer kleinen Handvoll würfelförmig geschnittenem Specke, nebst ein paar Zwiebeln, ein wenig dämpfen. Man läßt das Fett ablaufen, hackt alles klein, fügt Semmelmehl, Eyer, ein paar Eßelvoll süßen Rahm und Gewürze, alles nur nach Erfordern, nebst etwas geschnittener Citronenschale bey und rührt das Ganze gut untereinander; auch verdünnt man diese Fülle mit der heißen Brühe, worin das

Geflügel gekocht worden, denn die darf sie ja nicht seyn. Man stellt sie zum Gebrauche warm. Zu den Pasteten mit Fleisch, macht man nachstehende Farse: $\frac{1}{2}$ Pfund Speck, $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbsleber, 4 Loth Cardellen, 4 Loth Kapern, einige Schalotten, und die Schale von einer halben Citrone, werden recht fein untereinander gehackt und mit halb Wein und halb Weinessig angerührt, gesalzen, gewürzt und zur Dicke eines dünnen Muses gebracht. — Auch vom Kalb- und Lammfleische macht man Gebäck zu Pasteten. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund dieses Fleisches vom Schlegel, überfiedet es, hackt solches dann mit 4 Loth Mark oder Nierenfett, wenn es wieder erkaltet ist, klein. Nun werden 2 Eßlöffelvoll Kapern und etwas Citronenschale dazu gehackt, eine Handvoll Semelmehl dazu gethan, gesalzen und gewürzt, das Gebäck mit 3 Eiern und zwey Eßlöffelvoll Weinessig angerührt und zu großen Pasteten mit der Subbrühe des Fleisches verdünnt und darinnen aufgekocht verwendet, oder zu kleinen Pasteten un- verdünnt als Fülle gebraucht. — Da man auch an Fasttagen und sonst Pasteten von Stockfisch, Laperdon, Lachs und andern Fischen macht, so braucht man dazu folgende Farse: man reibt von ein paar Kreuzerwecken die Rinde ab, weicht sie dann in Milch ein und drückt sie wieder fest aus. Einige Schalotten und Petersillkraut werden klein gehackt und mit dem Weckenbrode in Butter gedämpft. Nun schlägt man zwey Eyer

und zwey Eyerdottern daran und röhret das Weckenbrod, mit Salz und Gewürz so viel erforderlich ist, darunter. — Bey Einlegung der Farsse in alle Pasteten, wird verfahren wie oben schon gelehrt worden ist. Da es viele Liebhaber giebt, die zu dem Pastetentaig, als auch zur Inlage gern Soose speisen, so thut man immer wohl, man macht mehr Gebäcke, als mann in die Pastete selbst gebraucht, kocht das Uebrige in der Gefügel- oder Fleischbrühe kurz auf und giebt es mit als eine Soose, nebst der Pastete zu Tische.

Kalpastete.

Man zieht dem Kal die Haut ab, schnellet ihn in kleine, runde Stücken, läßt Wasser in einer Kasserde kochen, thut Salz dazu, legt den Kal hinein, und läßt ihn halb fertig kochen; dann legt man ihn in einen Durchschlag, damit das Wasser ablaufe; schneidet Zwiebeln klein, läßt sie nebst ein wenig gestoßenen Pfeffer, Muskatblumen und etlichen Gewürznelken im Wasser kochen, daß die Soose von den Zwiebeln dicklicht werde. Es muß nur so viel Soose seyn, als in die Pastete nöthig ist. — Ferner legt man in eine Schüssel erst reichlich Butter, dann den Kal darauf, weiter gießt man die Soose darüber, bedeckt alles mit einem Deckel von mürben Buttertoug, wie bey andern Pasteten, bestreicht sie mit Eyerdottern und läßt sie im Backofen oder in der Torrenpfanne da-

An: Unterdessen läßt man Weinessig und Wasser kochen, thut Butter und gestoßnen Pfeffer hinein, rühret diese Soose mit Eyerpatern ab, schneidet die Pastete, wenn sie fertig ist, auf, gießt von der Soose etwas hinein, und deckt sie wieder zu, oder giebt die Soose besonders auf den Tisch. Man kann auch bloße Buttersaigkränze besonders backen, wopon der unterste die Runde der Schüssel hat, worin der Pastetenaal aufgetragen wird, und die folgenden immer enger werden, dann solche auf den Mal legen und so zu Tische schicken, die Soose besonders auftragen.

Pastete von Austern oder Schnecken (kleine).

In diesen kleinen Pasteten werden die kleinen ledernen, niedrigen Töpfchen oder Formen genommen, in welchen jedem man sonst 4 oder 5 Schnecken zu dämpfen und aufzusetzen pflegt. Diese Töpfchen legt man mit Buttersaig aus, öflet die Austern behutsam und läßt den Saft oder das Seewasser, das sie bey sich haben, in ein kleines Geschirz laufen. Man legt in jedes Töpfchen zwey oder drey Austern, und ein kleines Stüchken von einem Kalbsbriese. An den Austernsaft drückt man den Saft von einer Citrone, läßt ein Stüchken Butter zergehen und rührt ihn dazu, nebst feingebackter Petersilie und etwas Gewürze. Von dieser Mischung gießt man in jedes Töpfchen einen Theelöffel

voll, streicht Semelmehl¹⁾ darüber und bäckt bey starker Hitze. In Ermangelung der Auster, kocht man Schnecken ab, pugt sie sauber und füllt sie mit Kalbsbriesen in die Buttertalg abgelegten Töpfchen. Die Fülle macht man von Sardellen, Kapern und Wein. Man kann auch von Austern und Kalbsbriesen eine sogenannte Falsche Pastete machen. Man macht einen Buttertalgkrantz, nach der Größe des Rands der Porzellanplatte, die man zu den Austern und Briesen abhaken will, bäckt diesen und stellt ihn warm. Inzwischen macht man so viele Austern als man Personen will (auf die Person etwa 4 oder 5 Stücke) und gießt sie mit ihrem Saft in die Platte, legt auf 5 Austern ein Stückchen gefottenes Kalbsbries dazu; macht von dem Saft eine Etrolle, etwas gelassenem Butter, gebackter Meerzunge, wenig Semelmehl, Wein und Gewürz, und erfordert, eine Bläbe, setzt diese an und gießt sie über die Austern. Die Platte wird nun in den Backofen gesetzt, wo man die Austern bloß anziehen und warm werden läßt; dann nimmt man sie heraus, legt den warmen Pastetenbranz darauf und trägt es zu Tische. — Von Schwämmen, statt der Austern, kann man die nämliche Pastete machen, statt der Austerbrähe, nimmt man unter die Fülle Sardellen und Kapern, alles Andere bleibt. Auch abgekochte Walstücke kann man auf diese Art behandeln, sohin eine Walpastete machen.

Pastete von Enten — von Feldhühn. 509

Pastete von wilder Enten.

Die Enten werden, nachdem sie sauber gerüpft worden, ausgenommen, mit Essig ausgewaschen und gespickt sind, jede in 8 Theile geschnitten, gefälzt und gepfeffert in einem Füllhafen gelegt und in Essig und Wein einige Tage gebrät. Nach der Bräze dampft man sie in einem Füllhafen mit einem Stüchlein Butter und der Bräze, worinnen sie gekochet haben. Eine Zwiebel, Lorbeerblätter, etliche Wachholderbeeren, gestoßene Nelken und Cardemomen, auch etwas Fleischbräze werden noch dazu gethan. Sind die Enten fast fertig, so rührt man zwey Kochlöffelvoll Mehl und geröstetes schwarzes Hausbrod im heißen Schmalz, rührt dies mit der Bräze an, fügt noch geschnittene Eierschale und den Saft von einer Citrone, nebst einem Stüchlein Zucker bey und dampft das Ganze noch eine halbe Stunde. Füllt man die Enten in eine aufgesetzte und leer gebackene Pastete, so wird die Bräze mit dieser besonders aufgesetzt, legt man sie aber in eine Kranzpastete, so gleißt man dieselbe darüber; in beyden Fällen muß die Bräze durchgeseiht werden.

Pastete von Feldhühnern.

Die Feldhühner werden vorbereitet, als ob man sie braten wollte, dann aber ein paar Tage zur Bräze in Weinessig gelegt. Inmittelfrist macht man die nachbeschriebene Farse. Man

nimmt, auf 4 Feldhühner gerechnet, 1/2 Pfund Kalbsleber, die Lebern von den Feldhühnern selbst, 4 Loth geräucherter Speck, einen Eßlöffel voll Kapern, 3 Loth Sardellen und die Schale von einer halben Citrone und macht dies alles recht fein. Für ein paar Kreuzer Weckens Brod werden in Milch eingeweicht und wieder ausgebräut, mit ein paar Eiern angerührt und zu dem Gedäcke gethan, das man auch ein wenig salzt und würzt und den Saft von einer Citrone darauf drückt. Die Feldhühner werden in einem Fußhafen mit Butter und Salz, nach Erfordern, einem Stückchen Speck einer Zwiebel mit Gewürznelken besteckt, etlichen Lorbeerblättern und ein wenig Fleischbrühe, eine halbe Stunde lang gedämpft. Da sich die Feldhühner am besten in eine Kranzpastete schicken, so wird die Hälfte der Farse auf den Boden der flachen Schüssel gestrichen, in der man sie auftragen will, die Feldhühner darauf gelegt und der übrige Theil der Farse über sie geschüttet. So stellt man die Schüssel in den Backofen und bäckt die Feldhühner noch eine halbe Stunde. Damit sich die Farse nicht auf den Boden der Schüssel während dem Backen auslegt, so bestreicht man sie, ehe man die Farse einfüllt, recht stark mit Speck, nimmt auch eine Porzellan- oder Steingutschüssel, welche das Feuer oder die Hitze besser aushält. Während der Pastetenbraten brät, macht man in einem Fußhafen Mehl in Butter braun, rührt es mit

einem Glas Wein an und gießt die Trabe, worinnen die Fildhühner gedämpft worden sind, durch einen Durchschlag daran und läßt's noch ein wenig kochen. Man nimmt man die Fildhühner aus dem Backofen, schüttet die Speck darüber, setzt die Buttertaigkränze warm darüber und trägt sie auf. Daß die Butterkränze warm erhalten werden, ist schon gesagt worden und wird für immer bemerkt.

Auf diese Art werden auch die Pasteten von wilden Gänselebern und anderen großen Vögeln zubereitet.

Pastete von Gänselebern.

Man macht ein Gebäck aus 2 Pf. abgekochtem Kalbfleisch vom Schlegel, 1/2 Pfund frischem Speck und 1/4 Pf. abgekochtem Schinkenfleisch, 3 Loth ausgewässerten und ausgegneteten Sardellen, 2 Eibißelvoll Kapern, der Schale und dem ausgekneteten geschälten Mark einer Citrone. Dies alles wiegt man recht fein, wäzt es, nach Erfordern, mit Muskatblüthen, Nelken, Salz und Pfeffer und rührt das Ganze mit Essig und Wein zu einer Farce an.

Diese wird auf den Boden einer flachen Pastetkelle oder Steingutschüssel vertheilt, die Gänselebern darauf gelegt, diese mit zerlassenerm Speck stark bestrichen und ein paar Speckscheiben, statt des Deckels, darüber gelegt. Man stellt man die Schüssel in den Backofen und läßt's backen, giebt aber genau Acht, daß sie

Woh die Lebern zu kochen anfangen, thau das Ganze bald nachher aus dem Ofen nimmt, brist werden sie zu hart. Darzu ist die Farsse auf der Schüssel nicht angesetzt, belegt man den Boden mit rechte dahinein Speitschreiben. Als dieser Pastete macht man vier Buttertaigkränze und einen etwas größern Deckel, näm-lich den einen auf den Schüsselrand, den andern kleiner als diesen und dann den Deckel.

Pastete vom Schilde.

Man wendet dazu allerley abgehobene Bratenstücke an. Von diesen nimmt man, wenn die Pastete groß werden soll, 1 Pfund, hacht es mit 8 Loth frischem Nierenfette, 2 Eßlöffel voll Kapern und ein paar Streifen Citronatenschale. Knetet und mischt, während dem Hacken für ein paar Kreuzer Milchbrot, das einige Weicht und wieder ausgedrückt worden, daruntzer. Das Schilde wird in eine Schüssel gesetzt, der Saft von einer Citrone darauf gegeben, mit 2 Eiern und ein paar Eßlöffel Wein und Weinessig angerührt, gesalzen, gewürzt und zu einer ordentlichen Farsse gemengt. Nun bestreicht man den Boden einer flachen Porzellan- oder Steinguttschüssel mit Butters, legt die Farsse gleich ausgebreitet darauf und bäckt sie mit wenig im Bratofen. Ein gebauener und warm gehaltener, etwas breiter und hoher Buttertaigkranz, wird auf den Rand der Schüssel gelegt und die Pastete so zu Tisch

177 Pastete gerührte von Hasen 513

gegeben. — Aus der Farfe zu dieser Pastete
kann man auch kleine Pasteten machen
und die große Pastete damit garniren, sie auch
klein geben.

Pastete gerührte.

Ein halb Pfund Schmalz wird mit 6 Eiern
abgerührt, bis es schaumig wird, das
zu kommen 6 Schüsselvoll feines Mehl, 4
Schüsselvoll saurer Rahm und das erforderliche
Salz. Das Weiße von 6 Eiern schlägt man
zu Schnee und rührt es gleichfalls zu dem Ue-
rigen. Man nimmt eine flache Steingutschale
aus und schütet ein vorher schon zubereitetes
Ragou von Hühnern, Tauben oder Fleischweil
mit der Hälfte Brähe besetzt, in dieselbe und
legt die Fleischgegenstände in die Mitte der
Schüssel etwas erhöht. Am Rande der Schüs-
sel gießt man nun die Hälfte des Taigs rings-
herum hinein und setzt die Schüssel in die Brä-
the. Ist der eingegossene Taig am Rande
der Schüssel weiß gelb gebacken, so nimmt man
sie heraus und schütet den noch übrigen Taig,
gehörig vertheilt, über die Ragoustücke und läßt
nun die Pastete vollends schön gelb ausbacken.
Die übrige Ragousoose wird warm besonders
mit aufgetragen.

Pastete von Hasen.

Ein junger Hase, der schon erste Tage
in der Waize gelegen hat und gespickt ist, wird

314 Pastete von Hechten und Hühnern.

In zierliche Stücker zerhackt und zerhacktet;
im Uebrigen ganz so damit verfahren, wie oben
bey der Feldhühner-Pastete gelehrt worden ist.
Daß der Saase länger dämpfen muß, als das
Feldhuhn, versteht sich ohnehin.

Pastete von Hechten und Forellen.

Forellen und Hechte werden hengenichtet, so
als wenn sie gesotten sollten aufgetragen wer-
den. Nur schneidet man sie in kleinere Stük-
cken und siedet sie im Salzwasser und Weis-
essig, aber nicht weich, ab. Zur Soose nimmt
man die gewöhnliche Butter, oder Eyersoose,
auch nach Belieben die Sardellensoose, oder auch
an Fasttagen die oben beschriebene Farse. In
Fischpasteten: Man kann die Fische, gleich dem
Fleische und Geflügel, in leer gehaltene Pasto-
ten einlegen und mit etwas Soose oder Farse
begießen, oder auch in einer Butterkranz
Pastete, wie schon mehr erwähnt worden, ge-
ben. In beyden Fällen muß aber ein Theil
der Soose oder Farse besonders noch mit zu
Fische gegeben werden.

Pasteten von Hühnern und jungen Fauben, auch allen andern zahmen Geflügel.

Wie dies zur Pastete vor- und herzurich-
ten ist und welche Farse man dazu macht, stehe
oben bey Bereitung des Geflügels und
Fleisches und des Gehäcks oder der Fals

Pastete von Kalbfleisch — kalte. 213

te (Farse), zu Pasteten, bereits schon beschrieben. Ob man dies zweckgemäß verändern und die Gegenstände in leer-gebackene Pasteten oder in Buttermigkränze einlegen will, steht im Einkleben jeden Belieben. Die übrigen vorgeschriebenen Behandlungen bleiben dieselben.

Pastete von Kalb, oder Lammfleisch,

Ist gleichfalls die Vorschrift und Hinweisung auf das, was in dem vorstehenden Artikel gesagt worden, zu beobachten.

Pastete, kalte.

Hierzu wird ein irdenes oder kupfernes und stark verzinnetes Pastetenbecken (einem Goshopfenbecken, nur ohne Rohr in der Mitte, gleich) erfordert; dieses wird mit Butter ausgestrichen und stark mit Semmelmehl bestreut. Nun macht man aus den nachstehenden Sachen eine Farse. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund geriebenes schwarzes Hausbrod, $\frac{1}{2}$ Pfund etwas gefottene und nach dem Erkalten geriebene Kalbsleber, $\frac{1}{2}$ Pfund gehackten frischen Speck, $\frac{1}{4}$ Pfund gewaschene und ausgegrätete Sardellen, $\frac{1}{8}$ Pfund Kapern, die Schale von einer Citrone abgerieben, eine geriebene Zwiebel, 4 hart gefottene Eyerdottern und etwas Salz, Pfeffer und Ingwer, auch einem Pfeffervoll Kräuterpulver. Diese werden mit 2 Eiern, einem Truchglase voll Wein und dem ausgeprägten Saft einer Citrone, wohl untereinander gerührt und

Eine Farse daraus gemacht. Von gewöhnlichem
 sogenannten Römischbrodtalge, wird ein Blatt
 ausgemellt und das Pastetenbrett damit ange-
 gelegt, auch wird ein Deckel auf das Pasteten-
 becken vom nämlichen Taige aufgewellt, parat
 gehalten. Die Farse wird nun fast zum halben
 Theil auf den Boden des mit dem Taige aus-
 gelegten Pastetenbeckens, gestrichen, das halb
 abgekochte kalte Geflügel oder Wildpret, das
 man zur Pastete bestimmt hat, bedenklich darauf
 auf gelegt und mit dem übrigen Theil der Farse
 se bedeckt. Hierauf wird der Deckel des Taigs
 gelegt und neben Herum mit dem eingelegten
 Taige am Rande des Beckens verbunden. Man
 stellt das Becken in den Ofen oder Bratröhre
 und bäcket sie wohl aus, wozu fast zwey Stun-
 den erforderlich werden. Nach dem Backen stürzt
 man die Pastete auf die Schüssel, auf der man
 sie auftragen will und läßt sie über Nacht ste-
 hen und kalt werden. Da man leicht zu viel
 Farse oder Einlage haben kann, als das Pas-
 tetenbecken faßt; so legt man diese in eine nach
 Erforderniß tiefe und große irdene Schüssel,
 auf die nämliche Art ein und macht noch eine
 kleine Pastete. Ehe man diese Pastete auf-
 trägt, schneidet man den Deckel ringsherum los,
 nachdem man sie umgewendet und auf den Bo-
 den gestellt hat. Der Deckel wird barauf ge-
 legt und mit aufgetragen. Man kann diese
 Pastete mehrmals auftragen, denn nie wird ihr
 Inhalt auf einmal aufgegeben, und die Pastete

oder der Abachene Teig gar nicht. Da sie sich
 nun immer zu einem kühlen Orte aufbewahrt,
 länger als 8 Tage gut erhält, so verträgt sie
 das öftere Aufsetzen, wenn frisch ist.

Rezept von Karpfen.

Der Karpfen wird, wie gewöhnlich zum
 Stehen oder Backen eingerichtet, bloß in klei-
 nere Stücken zerschnitten, in eine tiefe Schüs-
 sel gelegt, mit Salz bestreut und mit so viel
 Wein und Weißbrot begossen, daß die Brühe
 über den Karpfen geht. So bleibt er 24 Stun-
 den stehen. Man macht nun aus nachbenann-
 ten Gegenständen eine Farsse: ein frischer Has-
 tling, oder 6 Loth Sardellen, werden gewaschen
 und ausgeknetet, einige Schalotten, oder 2 Zwie-
 beln geschält und all das, nebst der Schale
 von einer halben Citrone, klein gehackt oder
 gehackt. Aus diesem Gehackte, dem man noch
 das erforderliche Salz und Gewürze zusetzt,
 rührt man, mittelst 4 Loth zergangnem But-
 ter und ein paar Eiern, eine Farsse an, der
 man mit Semmelmehl die Dicke eines steifen
 Bais giebt. Eine Steingutschüssel wird mit
 Butter bestrichen, der halbe Theil der Farsse
 hinein gethan, die Karpfenstücke darauf gelegt,
 diese mit dünnen Butterscheiben weitläufig be-
 deckt, von dem Essigwein, worinnen der Fisch
 gelegen, ein paar Löffelvoll und eben so viel
 Fleischbrühe darüber gegossen und mit dem übr-
 igen Theil der Farsse geschlossen, so, daß das

Ganze eine Pastetenform bekommt. Den Schiffsfeltrand bestreicht man mit zerkloppterem Ey und legt von ausgewalktem Buttertaig einen Kranz herum, bedeckt auch das Ganze mit einem Deckel vom nämlich ausgewalktem Taig, bestreiche nun die ganze Pastete mit Ey und bäckt sie in guter Hitze fertig. Folgende Soose verfertigt man zu dieser und andern Fischpasteten; man röhret feines Mehl und Reib- oder Semmelmehl, nach Erfordern, mit einigen Schalottenzwiebeln im Schmalz gelblich, gießt Fleischbrühe und den Saft einer Citrone daran, fügt geschnittene Citronenschalen und Gewürz hinzu und rührt alles zu einer Soose an, die man eine Viertelstunde kochen läßt. So wie die Pastete gebacken ist, schneidet man oben den Deckel auf, gießt etwas von der Soose hinein und trägt das Uebrige in einem Soosennapf mit auf. Von allen größern Fischen, gesalzene, geräucherter und marinierte ausgenommen, kann man Pasteten auf diese Art machen.

Pastete von Kräutern.

Dies werden blos kleine Pastetchen. Man weilt Blätterbuttertalg aus und sticht mit einem großen Bierglase Bläse aus denselben. Diese legt man auf ein mit Papier bedecktes Blech und füllt sie mit nachstehender zubereiteter grünen Fülle. Petersill- und Korbekraut, Sauerkraut, Schnittlauch und feine Mangoldblätter oder Spinat werden, so viel als man zu brau-

den glaubt, mit kochendem Wasser angebrüht, ausgedrückt und im Mörser gestoßen, wozu man noch die Dottern von 3 hart gesottenen Eiern fügt und mischt. Hierzu kommen 2 Handvoll im Schmalz hellgelb geröstetes Semmelmehl, erforderliches Salz und Gewürz und es wird nun alles mit 2 Eiern und 2 Löffel voll saurem Rahm zu einer Pastetenfülle angerührt. Von dieser Fülle thut man in die Mitte eines jeden aufgelegten Butterbläschens einen guten Eßlöffel voll, bestreicht den Rand mit zerklüppertem Ey, deckt mit einem andern gleichen Bläschen die Fülle zu und bestreicht oben alle mit Ey. Ehe dies geschieht, macht man in die Pastetchen oben und im Rande etliche kleine Einschnitte, sie gehen dann schbner auf. Hat man kleine Pasteten-Rödelchen oder Becken, so legt man diese mit dem Laige aus, deckt sie mit diesem und bäckt sie darinnen mit weniger Umständen. Diese Pastetchen werden zum Voressen nach der Suppe gegeben.

Pastete von Krebsen.

Es wird hierzu gewöhnlicher Blätter-Buttertaig genommen, dem man beim Zubereiten, neben dem frischen Butter, reichlich festen Krebsbutter zusetzt. Die Brosame von ein paar Krenzerwecken wird mit $\frac{1}{4}$ Maas siedender Milch angebrüht, zugedeckt und beyseite gestellt. Man rührt nun 4 Loth Krebsbutter mit 4 Eiern an, setzt den angebrühten Weck nach und nach bey

und ſetzt mit Milch und Waſſer ein beſond-
 reichliches Portion Krebſe in deren Körper einen
 Schälchen mit zu dem eſſentlichen Krebsbutter
 vor verſchieden hat, nimmt man die ausgeſchre-
 denen Scheeren und Schlingen, ſchneidet ſie
 beſonders zwei geſchriebene Kallbrieſe und eine
 Handvoll wohlgerollte gebrühte Dorchellen. Es
 ſämlich dieſe geſchriebene Kuchen werden im
 Butter gebrüht. Nur wird eine flache Paſte
 zellat oder Stängeln geſchrieben genom-
 men Boden mit dem Abgerührten zum Theil abgerü-
 ret, das Krebsbutter darauf verſetzt und die
 übrige Paſte darüber verſetzt, auch die ganze
 Maiz zu einer Paſte vermischt. Der Paſte
 wird mit zerfloſſenem Ey geſtrichen,
 von dem Krebsbuttertaige ein Kranz ausgeſtrichen,
 ſo groß der Stand der Schiffe und worin
 darauf geſetzt und mit einem Deckel vom milt-
 lichen Taige die Paſte geſchrieben, auch ge-
 mit zerfloſſenem Ey überſtrichen und geſchick-
 gebaden.

Von dieſem Krebsbuttertaige macht man
 auch kleine Paſtetchen auf die bekannte gewöhn-
 liche Art, man miſcht die Paſte mit dem Ra-
 gon, die man bei der großen Krebspaſte an-
 wendet, untereinander und ſetzt die kleinen Pa-
 ſtetchen zu.

Paſte von Maiz.

Ein wohlgerolltes 1/4 Pfund Maiz wird
 abgerührt, 4 Loth abgezogene Mandeln mit 1/4

... auf ein Tuch abgerieben
 worden, sehr gestossen, und Handvoll Gemma-
 wohl dazu gethan und alles mit 6 Eiern
 wohl darobhinüber geschlagen. Man bestreicht
 die Pastetenböden mit Butter, legt es mit aus-
 getrockneten mürben Pfefferkörnern aus und gießt die
 Massa hinein, schließt die Pastete mit einem
 Deckel von dem nämlichen Teige, bestreicht dies
 Fen mit zerklüppertem Ey und hält's bey guter
 Hitze. Man könn diese Pastete auch in
 kleinen Formen machen. Wenn Aufragen wer-
 den so wird die Pastete bestreut mit ...

Pastete, englische, Mince, pye, genant.

Man nimmt 1 Pfund Frischen Spect, 1/2
 Pfund Meine, fein verlesene, gewaschene und
 wieder getrocknete Weinbeeren, 1/2 Pfund große
 Rosinen, die aber angederht werden müssen,
 dies hält man alles ganz klein. Ferner könn
 man 1/2 Schöne und reife Dordorseräpfel, nimmt
 das Kernstüß aus jedem rein Gerüst und schneid-
 det sie ebenfalls klein, hierzu können noch 6
 Loth weißer, fein gestossener Zucker, Melken,
 Muskatblüthe und Muskatennuß, von jedem
 1/2 Loth, zusammen fein gestossen. Die ganze
 Massa oder Farse rührt man wohl untereinan-
 der und schüttet sie in einen Porzellanen oder
 wohlglazierten irdenen Topf, gießt 1/8 Wass
 doppelt abgezogenen und ganz rein schmeckenden
 Fruchtbrantwein und eben so viel des besten
 Malagawein darüber und bindet den Topf mit

einer Blase wohl zu. In einem flachen Kase hält sich diese Farsse 2 bis 3 Monate, und sie fehlt in keinem Englischen Küche; die nur einigermaßen sich zu den vorzüglichsten zählen. Will man, man eine Pastete machen, so bestreicht man ein Pastetenbrotchen mit Butter, und bestreicht mit angemessener Würstchen Hefeutag aus. Auf dem Boden des Tais legt man von der beschriebenen Farsse eine dünne Lage, darauf eine einfache Lage in Scheiben geschnittenes und nur etwas vorher gedämpftes Lammfleisch, Spannfleisch, Kalbs- oder junges Schweinefleisch, nach Belieben, auf diese Lage sehr dünne Citronenscheiben, eine Lage von der Farsse, wieder Fleischscheiben und Citronenscheiben, und endlich zur Decke abermals eine Lage Farsse. Der Taig deckel schließt nun die Pastete, und sie wird langsam und vorsichtig gebacken. Man kann diese Art Pasteten kalt und warm geben, in beiden Fällen mit einer Citronensauce; auch kann man das Fleisch backen, mit der Farsse mischen und auch kleine Pastetchen davon machen.

Pastete von Schinken.

Zu dieser Pastete muß ein kleiner Schinken von einem jungen Schweine genommen und dieser, statt gesotten, in Brodttaig eingeschlagen, beim Backen gebacken werden. Von diesem Schinken nun, wenn er kalt geworden ist, schneidet man eine erforderliche Anzahl schöner und ganzer dünner Schnitten. Etwas von dem

Schnepfenteige, das etwa beim Abschneiden der Schnepfen zerfallen oder sonst unansehnlich ist; wird gedacht und mit frisch geriebenen Milchbrod, zwey Handvoll, und 1/2 Pfund gekochter und dann geriebener Kalbsleber vermischt, auch das erforderliche Salz, Pfeffer und Ingwer, zugesetzt. Mit 2 Eiern wird alles zu einer Masse angerührt und sollte sie zu steif seyn, als saurem Rahm verdünnt. Nun wird eine Örlingutschüssel genommen, auf deren Boden eine Lage Masse, dann eine Lage Schinkenscheiben gelags und so fort gefahren; die letzte Lage muß aber Masse seyn. Deswegen Einlegen muß man jede Lage enger machen, damit das Ganze hoch und walzenförmig wird. Man stellt nun die Schüssel nur so lange in die Bratstube, bis die Masse durchaus heiß ist, belegt sie dann, wie schon mehr gelehrt worden, mit kleinen Buttertaigbränden, woran und trägt sie auf.

Diätete von Schnepfen.

Die Schnepfen, doch weniger nicht als 4 Golds, werden wie zum Braten vorgerichtet, in der Mitte von einander geschnitten, das Eingeweide heraus genommen und von diesen Kropf und Magen, als untauglich, abgesondert. Die Schnepfen und Eingeweide derselben, werden mit Wein gewaschen und in diesem Weine in einen Liegel gelegt, mit etwas Salz und Gewürz bestreut und fest zugedekt. 24 Stunden

sehen gelassen. Wenn man die Pastete kochen will, so nimmt man die Schnepfensinge weide, wie sie sind, und kocht sie mit einem Stückchen Säus, oder Kalbfleisch recht fein Ein Stückgen Butter von ein paar Loth wird in einem Pfännchen heiß gemacht, und 3 Eßlöffel voll Semmelwehl hellgelb darinnen geröstet, das Gehalts dazu gethan und mit siedens der Fleischbrühe angerührt. Diese Brühe, nebst dem Weine, in dem die Schnepfen kochten, werden an diese gegossen und sie darinnen fertig gekocht. Ehe sie ganz fertig sind, thut man Citronensaft, geschnittene Citronenschale, etwas Zucker und Gewürz daran und kocht sie vollends aus. Inzwischen hat man eine leere schadhene warme Pastete hergerichtet und warm gehalten, in diese legt man die gekochten Schnepfen, begießt sie ein wenig mit dem Weine, in dem sie kochten und giebt die übrige halbe heiß mit zu Tische.

Pastete von Stockfischen.

Der Stockfisch wird, wie gewöhnlich ungeschalen, nur sehr wenig gekocht, abgethan und die oben angezeigte Farsse zu Stockfischen, Laperdon etc. gemacht. Man nimmt eine flache Steingutschüssel und streicht einen Theil der oben erwähnten Farsse auf den Boden derselben, auf diese kommt eine Lage Stockfische, auf diese eine Lage von etlichen Eßlöffel voll in Schmalz gerösteten Zwiebeln, nun wieder eine Lage die:

Die unterst auf nochmal gerieben Zwiebeln, mit
 etwas gehackter Muskatnüssen und Dillwey,
 und das Mehlige von der Farsen. Drey Ein-
 lagen der gehackten Gegenstände in die Schif-
 fel legt man darauf, daß solches immer enger
 geschieht, wie eine ordentliche Pastetenform zu
 verwenden. Die Pastete wird nun in den Ofen
 gestekt und nur heiß gemacht, dann wieder her-
 ausgenommen und die inzwischen gefertigten
 und gebakenen milche Saigfränge darüber ge-
 legt und so aufgetragen.

Pastete, Straßburger Gänselebers

Pastete

Man muß hierzu große, weisse Lebern von
 gemästeten Gänsen nehmen, so viel, als man
 glaubt in das Pastetenbeden, was man hat,
 bringen zu können. Die Lebern werden mit ge-
 räucherter fein geschnittenen Speck gespickt und
 mit geschnittenen Zwölfeln, feines Widwenferdl und
 Zitronensaft, alles nach Erfordern der Lebern,
 die man hat, 24 Stunden lang eingelegt und
 mit Kräuterpulver bestreut. Man nimmt fer-
 ner 1/4 Pfund gute Trüffel, 1/2 Pf. verwäl-
 tes Kalbfleisch, 1/2 Pf. frischen Speck und et-
 wige Schalotten, hackt oder wiegt alles klein,
 rührt 1/2 Pf. Butter mit 2 Eiern ab, füllt
 das Schackel bey, salzt es und kocht, während
 dem Untereinanderrühren, noch ein paar Schwyz-
 Ibselvoll gute Fleischbrähe daran. Nun wird
 gerade so, wie bey der kalten Pastete bemerkt.

worden, dardurch verfahren. Auf den mit zer-
gewellten römischen Brodtalge ausgelegten Pa-
stetenbedcken wird der Boden mit geriebenen Par-
mesankäse dick bestreut, die Hälfte der Farsch
darauf vertheilt, hierauf die Gänselebern gelegt,
auf diese die Brühe gegossen, worinnen sie in
der Patze lagen und nun die noch übrige Farsch
darüber vertheilt und zuletzt das Ganze mit
dünnen Speckschreien überlegt. Der Deckel vom
Tage wird auch darauf gelegt und ringsum an
den andern Tag angefügt, mit zerhackter
Ey bestrichen und die Pastete in den Backofen
gestellt, so wie man hört, daß es in der Pa-
stete zu kochen anfängt, so läßt man sie nur
noch eine Viertelstunde in dem Backofen stehen,
sonst werden die Lebern hart. Soll die Pastete,
was aber nur selten der Fall ist, warm zu
Tische kommen, so wird das Pastetenbedcken mit
andern Hefentalg ausgelegt; wird sie kalt servirt,
so bleibet bey der Vorschrift. In beyden
Fällen wird die Pastete oben aufgeschnitten und
der aufliegende Speck hinweggenommen. Wird
sie warm gegeben, so giebt man Trüffel- oder
Schampignonsoose mit zur Tafel; kalt servirt
aber, gießt man etliche Köffelwall warme braun
ne Conjis daran und läßt's wieder kalt werden,
ehe man aufträgt, belegt auch die Schüssel mit
Scheele. Der Deckel muß auf die Pastete nach
dem Aufschneiden wieder aufgelegt und mit auf-
getragen werden. — Die Zutharen zu dieser
Pastete sind auf die größte von 4 bis 6 Gänse

Pastete von Wildpret. Petersilie. 627

Wenn berechnet, hat man deren weniger, so berechnet man, verhältnißmäßig, die Zutaten darnach und nimmt weniger davon. Die Sänselbern werden Jede ungefähr zu einem halben Pfunde angeschlagen.

Pastete von Wildpret.

Das Wildpret, so in die Pastete kommen soll, wird in kleine, schickliche Stüchlein zerschnitten und eben so zugerichtet und gedämpft, als wenn es ganz hätte aufgetragen werden sollen. Wenn es fertig ist, so legt man es aus der Brähe und hebt diese auf, um sie mit der Pastete auf die Tafel zu geben. Die Paste wird gemacht, wie oben zu den Pasteten mit Fleisch gelehrt worden ist, auch behandelt man die Pastete wie alle die, so man mit Buttertaigkräuzen aufsetzt, oder giebt den Inhalt in einer leeren gebackenen Pastete, die man dann nur nach der Einlage noch ein wenig zum Gethwerden in den Ofen setzt.

Petersilie. Ein beliebtes Küchenkraut, dessen Wurzeln auch Anwendung, sogar, nebst dem Kraut, als Gemüse, an Rindfleisch gekocht, finden und deren Zubereitung allgemein bekannt ist. Die Wurzeln des Pastinacks, oder der welschen Petersilie, kocht man ebenfalls unter gelben Rüben und Peterfill als ein Zugemüse.

Petersiliensoose, s. m. unt. Soosua.

Pfefferkuchen, s. mit Dampfsteinen

Pfeffer. Ein bekanntes und notwendiges Küchengewürz, das aber nie zu häufig oder in Menge darf angewendet werden, sonst wird es widrig und ungesund, wie dies mit allen Gewürzen der Fall ist.

Pfeffernüße.

Man rührt 1/2 Pfund gestoßenen Zucker mit zwey Eiern wohl ab, setzt geschnittene Citronenschale, 1/4 Loth Zimmt, 1/2 Loth Gewürznelken, 1/8 Loth Cardamomen und 1/4 L. Pfeffer, alles gestoßen, bey und rührt dann mit 1 1/2 Pfund Mehl einen Teig an. Dieser wird auf einem mit Mehl bestreuten Backbrette so lange gewirkt, bis er recht glatt ist. Sollte der Teig zu streng seyn, so hilft man mit noch einem Ey nach. Hierauf wellt man den Teig 2 Messerrücken dick aus, bestäubt ihn mit Mehl und Zucker, sticht mit einem gehrigten Modelle aus Blech die Nüsschen aus, läßt sie einen halben Tag trocknen und bäckt sie dann auf einem, mit weißen Wachs bestrichenen Bleche, bey schwacher Hitze fertig.

Pflaumen, s. Zwetschgen.

Pflaumenkuchen, s. unter Kuchen.

Pfliffer, Pflifferlinge, Schwämme oder Pilze. Es giebt deren eine Menge, aber

nur wenig Arten davon sind essbar und gesund,
 die meisten ungesund, und einige giftig und tödlich.
 Von den feinen Gattungen der Pilze oder
 Erdschwämme, den Morchelgattungen, Schamp-
 ignonen u. s. w. findet man unter ihren Na-
 men das Erforderliche; die geringern Arten der
 Pilze oder Schwämme, als die Brätlinge,
 die gelben und die weißen Schwämme,
 werden folgender zubereitet. Man legt sie roh
 schneidet die Stiele ab und theilt sie, wenn sie
 groß sind, in zwei oder vier Theile. Hierauf
 legt man sie in kochendes Wasser und wäscht sie
 wenn sie ein paar Stunden darin gelegen
 haben, heraus, legt sie auf eine flache Schüssel
 und wäscht sie mit Pfeffer und
 Salz. Nun macht man Scharf in einer Pfanne
 heiß, schneidet die Pilze klein, rührt sie
 durcheinander und läßt sie wässern. —
 Sollten sie zu trocken seyn, so gießt man ein
 oder ein paar Löffel voll Fleischbrühe zu. So
 als sie meist weich sind, gießt man die Brühe
 größtentheils ab, und legt ein Stück Butter zu
 mit dem man sie vollends fertig kocht. Man
 kann auch (und bey den weißen und gel-
 ben Schwämmen ist es besser) die Pilze,
 nachdem sie gepulvert und gewaschen sind, mit sie-
 dendem Salzwasser brühen, das Wasser ablau-
 fen lassen und die Pilze dann ausdrücken, so
 verlieren sie ihre Bitterkeit. Die weitere Zuberei-
 tungsart bleibt die nämliche, wie oben gesagt
 worden ist. Will man die Pilze saugbar bereiten

Haben, so thut man Klein geschüttelte Zwiebeln
 Dym Köstern im Schmalz dazu, schüttet sie ab
 Dann, wenn sie fast weich sind, in einen Kupf-
 Ofen, und gießt Wein, Essig und Pfefferkörn
 da, von jedem ein paar Löffel voll daran, und
 Kocht sie so fertig.

Picklinge, Picklingeheringe, sind
 ausgehäuterte und dann geräucherzte Heringe, und
 zwar die Kleinsten derselben. Sie werden meist
 fens gebraten und zwar in der Pfanne, so wie
 auf dem Roste. Hierzu folgen nachstehend ein
 paar Anweisungen.

Picklinge mit Butter in der Pfanne
 gebraten.

Man wäscht die Picklinge ab, reißt sie in
 vier Stücke der Länge nach, und macht sie
 von den Gräten, dem Kogen, oder der Haut
 rein. Hernach zerläßt man Butter in einer
 Pfanne, legt die Picklinge in dieselbe und brät
 sie gehrig durch; allein man muß sie ja nicht
 hart braten, sonst schmecken sie nicht gut.
 Man brät die Picklinge auch im Provenserbil,
 statt im Butter; hierzu wird ihnen der Kopf
 abgeschnitten und die Haut abgezogen, dann
 werden sie mit reinem Provenserbil bestrichen in
 die Pfanne gelegt, ein paarmal umgewendet
 und jedesmal wieder mit Del bestrichen, so sind
 sie fertig. Beym Auftragen drückt man Citro-
 neusafft darauf.

Vöcklinge auf dem Roste gebraten.
 Der Vöckling ist, wie bekannt, ein geduckter Hering; man schält ihn ab und ist ihm theils so, wie er ist, oder auch zum Wackelbrode. Man brät ihn aber auch auf dem Roste, nämlich: man röchet ihn vorher in geringem Wein, öffnet ihm den Bauch; macht den Fisch auseinander, breit oder plat, bestreicht ihn mit Butter und legt ihn mit dem Rücken auf den Rost. Wenn er fertig gebraten ist, ist man dazu Oraf oder eine Kapernsoße. — Der jeder Art von Zubereitung wird dem Vöckling der Kopf abgeschritten und die Haut abgezogen.

Viskazienbrod, s. unter Confect.

Vöckelfleisch, oder Rindfleisch einzupöckeln.

Man nimmt eine oder zwey der besten Rindabruße und schneidet den Stuch, oder was es blutig ist, hinweg. Alsdann nimmt man auf ein Pfund Fleisch 8 Loth reinen Salpeter und 6 Handvoll Salz; reibt es damit tüchtig durch und legt es, so fest als möglich, in ein sogenanntes Schraubensäß. Das Saß wird recht fest zugemächt, daß es ja keine Luft habe. — Für den Liebhaber kann man auch Citronenschnalen, Wachholderbeere und etwas Rosmarin dazu thun. Wenn man aber das Fleisch lange aufbewahren will; so müssen diese Zuthen

ten weggelassen werden, weil Hand Fäulnis hat
 steht. Ist das Fleisch nun eingesäuert, so
 wird es alle Tage angewendet und muß 14
 bis 18 Tage liegen, alsdann kann man es
 herausnehmen, mit grob gestoßener Pfeffer und
 Melken besetzen und endlich gequastete Back-
 hobberneen dazu thun und kochen. Hat es zu
 viel Salz eingezogen: so wird, wenn es zwei
 Stunden gekocht hat, die erste Brühe wegge-
 nommen und aufs neue eben so viel heißes
 Wasser, mit dem stärksten, dazu gegossen; bey
 der Fall tritt aber nur selten ein. In der Pöckel-
 fleisch, das man zuweilen gekocht, wird das Back-
 fleisch von der Brust genommen, wenn es schon
 wie Schinken, kalt zu Tische kommt, so muß
 es oben mit Käsegeßel seyn. Das Fleisch zum Ein-
 pöckeln darf nicht gewaschen werden, man wäscht
 bloß das Blut und Unterte mit einem reinen
 Küchentuche weg. Auch wenn man das Pöckel-
 fleisch zusetzt, darf es nicht gewaschen werden,
 es wird auch nur abgewischt. In einem groß-
 kon: steinernem Topfe kann man sich 10 — 12
 Pfunde Fleisch ins Kleine einpöckeln, es mit
 Eigengewicht einschweren und den Deckel fest
 verbinden.

Pomeranzen, sind bekannte Früchte, die
 wir aus Italien erhalten und die in der Küche
 bloß zu süßen Speisen und zu Confituren ver-
 wendet werden. Man hat süße und bittere
 Pomeranzen, auch in Zucker eingelegte Schalen

len Gefellen; die süße Sorte wird aber im
 meisten verbraucht.

Pomeranzensosse, s. m. unt. Sosefen.

Potage. Mit diesem Namen bezeichnet
 man in der französischen Kochkunst eine kräftige
 Suppe von Goulis, Schü oder dergleichen Arten
 her bereitet, ist welcher allerley Suppengewürz
 stände, als: Aedochsen, Reis, Grampe oder Kletsch
 u. Gerste, allerley Kräuter und Wurzeln, Has
 dennudeln, Bräse, Mägen vom Geflügel und
 dergl. in. vorkommen; ingleichen wird Potage
 ein Gericht von Allerley benannt, so wie das
 Malayonida, wo Kalbs- Lamm- Hühner- und
 Lammfleisch, mehrere Sorten zusammen, in
 einer langen Brühe vorkommen. Die Potagen
 werden zuerst aufgetragen, und sind entweder als
 Suppe oder als Vorspeise zu betrachten, man
 kann sie mannichfaltig verändern. Hier zum Aus
 ster ein paar derselben.

Potage von Tauben und Vögeln.

Stange Tauben, Vögel, Kalbs- oder Lamm
 fleisch läßt man zusammen dämpfen; dann thut
 man würflicht geschnittene Speck, Spargel
 grüne Erbsen und andere Suppenkräuter dazu
 und köchelt sie mit Fleischbrühe fertig kochen.
 Wenn Alles dieses gut gekocht und gewürzt ist,
 so wird es über in Butter oder Schmalz gerös
 tete Semmel angerichtet. Unter Suppen
 kommen mehrere Potagen (Potahschen) vor.

377 Potage; saure — weiße Königs.

„Potage, saure, von Kalbfleisch.

Man nimmt eine Kalberstaf, kocht solches wie gewöhnlich, und wenn das Fleisch meistens fertig und die Brühe abgellärt ist, so thut man Butter, Kapern, Citronenschelben, in Wasser gelöschte Nusseln und etwas Muskatennüssen dazu. Dieses Alles läßt man mit dem Fleische in der Suppe kochen; legt dann einen Klotz mit etwas Butter auf Kohlen, rührt in die geschmolzene Butter etwas Mehl, thut solches in die Suppe und richtet an.

„Potage, weiße Königs-potage.

Man nimmt ein rein gepulvtes Huhn, ein Pfund vom Halsstück eines Kalbs, schnelldarbes in kleine Stücke und quetscht die Knochen. Hierzu thut man noch zertrübt 3 Eyerbütern, eßliche gestoßene Mandeln und gute Suppenwurzeln. Dies Alles setzt man in einem Fußhafen in guter Fleischbrühe wohlverdeckt zu und läßt es sachte recht wohl auskochen. Dann treibt man es durch einen Suppenseiber, salzt und würzt die Brühe, läßt sie heiß werden und richtet sie über gedächte Gemüthschnitten an. Man kann auch Krebschwarze und gut in Fleischbrühe weichgekochte Schweden dazu thun. Diese Königs-potage ist eine vorzüglich gute Suppe.

Preßtopf zu machen.

Man nimmt frische Speckschwarte von einem jungen Schweine etwa 1/2 Pfund, dann von eben diesem die Füße, Ohren und Kinnbacken, nebst zwey Kalbsfüßen. Diese kocht man zusammen, mit gehörigem Salze, im Wasser weich; schält Haut und Fleisch von den Beinhornern und schneidet das Abgeschälte in länglichte, zierliche Stücke, bis auf die Speckschwarte, die man ganz läßt. Das Geschnitzene wird nun in einen Fußhafen gethan, ein Trinkglas voll Wehl und Wehlsegg garnischt und etwas von der Brühe, worinnen es gesotten worden ist, daran gegeben. Ferner bestreut man eine Zwiebel mit Gewürznelken, schneidet Citronenschale klein und thut auch diese, nebst etwas Ingwer und Pfeffer und dem Saft von einer Citrone hinzu. Das Geschirre wird zugedeckt und man läßt alles eine Stunde lang kochen, sieht aber nach, daß die Massa nicht zu trocken und feste wird, in welchem Falle man etwas von der Subbrühe nachgießt. Nun nimmt man die mit abgesehtene Speckschwarte, schneidet 2 Scheiben daraus, davon legt man eine in die Mitte einer Serviette und diese in eine tiefe Schüssel, thut aus der gekochten Massa die Zwiebel heraus und füllt dann alles in die Serviette auf die Speckschwartenscheibe, deckt es mit der andern Scheibe zu und bindet die Serviette so rund und fest als möglich zu. Diese wird nun

auf einen hölzernen Teller gelegt, das Obere, wo sie zusammen gebunden ist, auseinander gelöst, ein hölzerner Teller darauf gerhan und mit Gewichtsteinen stark beschwert. So bleibt es, an einem kühlen Orte, etliche Tage stehen; will man davon gebrauchen, so nimmt man den Presskopf aus der Serviette, schneidet Schnitten davon und servirt sie mit Essig, Del und Pfeffer.

Prisolen, s. Kalbfleisch, gewickelt.

Prügelkuchen, s. Marmeladenkuchen.

Pudding. Diese Liebesspeise der Engländer hat überall Liebhaber gefunden, besonders bey uns Leutschen. Der Pudding ist eigentlich ein großer, gefochter, oder gebadener Kloss, ungefähr das, was unser Hefenkopf ist, hat aber mannichfaltige Veränderungen in der Zubereitung. Ich setze hier mehrere Zubereitungsarten her und bemerke überhaupt dabei: daß die Zutaten, die ich angebe bey jedem Pudding zusammengenommen, wenn sie ein gutes Pfund am Gewichte ausmachen, der Pudding dann für 6 bis 8 Personen, an einer Tafel, neben den andern Speisen, zureichend ist.

Äpfelpudding.

Man schält ein Duzend Borsdorfer Äpfel, schneidet sie klein und dämpft sie im Schmalze weich. Inmittelst röstet man 3 Eßlöffel voll

feines Mehl in Butter gelb und rührt dies mit
 1/4 Maas süßem Rahm zu einem Masse an.—
 Wenn dieses kalt ist, so werden 6 Eyer und 2
 Eyerdottern, 1/4 Loth abgezogene und gestoßene
 Mandeln, 1/4 Pfund gestoßener Zucker, die auf
 diesem abgeriebene Schale einer Citrone und
 deren Saft dazu gethan und alles mit den Heps-
 feln wohl durcheinander gerührt. Nun bestreicht
 man ein Pastetenbecken oder eine andere runde
 Form, innen dieß mit Butter, bestreut diesen
 mit Semmelmehl und füllt die Massa hinein,
 backt sie und trägt sie warm, mit Zucker und
 Stimmt bestreut, zu Tische.

Englischer Pudding.

Man reißt von einem Pfunde weißen
 Milch- oder Semmelbrode die braune Rinde
 ab, schneidet es in Scheiben und weicht es mit
 einer halben Maß guter Milch ein. Ein Viere-
 tel Pfund frische Butter wird mit 6 Eyerdottern
 zu Schaum gerührt, 1/4 Pfund Rinder-Nies-
 renfett und Mark, in Würfeln geschnitten, da-
 zu gethan, die eingeweichte Semmel dazu ge-
 rührt, 1/4 Pfund gestoßener Zucker, worauf
 das Gelbe einer Citrone abgerieben worden,
 nebst 4 Loth abgeschälten Mandeln, fein gehackt,
 beygefügt, und dies Alles, nebst 1/4 Pf. Ro-
 finch, die ausgekernt und Weinbeeren, gewa-
 schen und getrocknet, langsam und nach und
 nach untereinander gerührt. Das Weiße der
 gebrauchten Eyerdottern wird zu Schnee ge-

schlagen und mit etwas gestoßenem Zimmt und Muskatnüssen der Masse ruhrend beygefügt. Diese wird nun in die Mitte einer Serviette, welche man stark mit Butter beschrubt und in eine tiefe Schüssel eingelegt hat, gegossen, die Serviette recht locker zugebunden und in einen Topf kochenden und gesalzenen Wassers gehängt und darin schwebend kochen lassen, wozu immer $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden Zeit erforderlich sind. Deym Anrichten legt man den Pudding mit der Serviette in einen Steher oder in eine tiefe Schüssel, bindet letztere behutsam auf, stürzt die flache Schüssel, worinnen man den Pudding auftragen will, darauf und wendet beyde Schüsseln behutsam um, damit der Pudding nicht zerfällt. Die Gooße, am besten eine Weinsgoose, muß vorher bereit und heiß zur Hand stehen, sie wird über den angerichteten Pudding gegossen und dieser sodann gleich aufgetragen. Der gebackene englische Pudding ist der oben beschriebene Apfelspudding.

Pudding von Fadennudeln.

Man läßt $\frac{1}{2}$ Maas gute Milch aufkochen, rührt 2 Loth Fadennudeln hinein und läßt diese in der Milch aufquellen und kalt werden. Sodan wird $\frac{1}{2}$ Pf. Butter mit 2 Eyerdottern zu Schaum gerührt, 4 Loth gestoßener Zucker und das aus dem Zucker abgeriebene Gelbe einer Citrone, nebst den Nudeln hin-

zu gefügt, Dann nimmt man ein Pastetenbecken, wozu man aber eine genau darauf passende Größe haben muß, bestreicht das Becken mit zerlassnem Butter aus und bestreut mit Semmelmehl, gießt die Masse sodann hinein. Das Becken wird nun zugedeckt und in einen großen Fußhafen mit kochendem Wasser gesetzt, so, daß das Wasser immer dem Rande des Beckens nahe, aber nie gleich steht. Der Pudding muß auf diese Weise fast 3 Stunden langsam kochen, man muß daher, wenn sich viel Wasser eingekocht hat, immer wieder heißes Wasser nachgießen. Ist der Pudding fertig, so stürzt man ihn behutsam auf die Schüssel, in der er soll aufgetragen werden und begießt ihn mit einer heißen und guten Rahmsosse.

Pudding, von Hecht, mit Krebsen.

Es werden ein paar Pfunde Hecht, wie gewöhnlich, vorge richtet, im Salzwasser abgekocht und von Haut und Gräten gereinigt; das Fleisch wird klein gepflückt oder zerpusht. Ferner siedet man 2 Pfund große Krebse, schält die Scheren und Schwänze aus und schneidet auch diese klein. Von den Körpern und Schalen der Krebse macht man, auf die bekannte Art, Krebsbutter und siedet sie nachher zur Krebssoße aus. Man weicht nun 1 1/2 Pfund in dünne Scheiben geschnittene Semmeln in Milch ein, schneidet ein paar Zwiebeln recht fein und schwitzet sie in 1/2 Pf. Butter weich,

530 Pudding von Kalbsbriesen.

wozu nach und nach 8 Eyer dazın geschlagen und mit der Hälfte des erhaltenen Krebsbutter klar, auf dem Feuer, abgerührt werden. Die eingewelchte Semmel, nebst etwas Salz und Gewürz, wird noch, nebst etwas feinem Mehle und 4 Eiern durcheinander gerührt und das Hecht und Krebsfleisch kommt zuletzt dazu. Alles wird nun untereinander gemischt und der Pudding, auf die schon beschriebene Art, in eine Serviette gebunden, gekocht und vorsichtig ganz auf die Schüssel gebracht. Eine schon vorhandene Krebssoße, aus dem Krebsbutter und Brühe, die man von den ausgebratenen Krebsen bereitet hat, wird heiß darüber gegossen und der Pudding aufgetragen. Man thut wohl, aus den hier vorgeschriebenen Zutaten, die auf eine Tafel von 20 Personen genug sind, zwey Puddings zu machen und in 2 Schüsseln aufzutragen.

Pudding von Kalbsbriesen.

Man nimmt 4 Kalbsbriesen und 4 Loth Ochsenmark. Die Briesen brüht man im Salzwasser, legt sie dann in kaltes, zieht ihnen die Häutchen ab und schneidet sie in Scheiben. Mit 4 Loth Butter rührt man das Ochsenmark ab, thut fein geschnittenes Petersillkraut und klein geschnittene Zitronenschale, auch etwas Salz dazu und dämpft die geschnittenen Briesen darinnen, rührt auch etwas Pfeffer und Muskatblüthe, nebst dem Saft einer Citrone und

Pudding von Aischchen — von Krebsen. 541

Das Aischchen besteht aus Wehl daran. Hat alles eingezogen, so stellt man es beiseite zum Abkühlen. Man reibt man von 3 Kreuzerwecken die Rinde ab, schneidet das Innere zu dünnen Scheitern durch, brüht solche mit $\frac{1}{4}$ Maas siedender Milch an. Hierauf rührt man 12 Loth Dotter leicht ab, schlägt nach und nach 6 ganze Eier und 6 Eyerdotter daran, fügt das angebräute Weizenbrod, Salz und das Gedämpfte hinzu, rührt alles wohl durcheinander, brei es in eine Serviette aus, wie schon oben gelehrt worden ist, gießt die Masse hinein und verfährt damit nach mehrmaliger Vorschrift. Eine Morchelsauce ist die beste zu diesem Pudding.

10. Aischchen, oder Weichselpudding.

Die Masse zu diesem Pudding ist eben die, wie zu dem Semmelpudding (m. s. diese unter ihrem Namen), bloß statt der Rosinen werden Sauerkirschen oder Weichseln genommen. Diese kernt man mit einem Federmesser aus und verwendet die Brühe oder den Saft, den man von den Weichseln ablaufen läßt, zu der Weichselsauce, welche man zu diesem Pudding giebt. Die übrige Behandlung und das Backen bleibt auch wie bey dem Semmelpudding.

Krebspudding.

Man nimmt 30 Stücke Suppenkrebse, siedet sie, wie gewöhnlich, bricht Schereu und Schwänze aus, schält diese ab und macht gut

den Schalen und Abzern der Krabben auf die gewöhnliche Weise, Krebsbutter und Krebsmilch. Andere 12 oder 15 Stücke Guppenkrabben werden lebendig im Mörtel gestossen in einem Fußhafen gethan, eine Maß Milch darüber gegossen, über dem Feuer gut durchgerührt, und dann durch ein Haarsieb oder Guppenseiber getrieben. Nun rührt man 5 oder 6 Eiern in einem Geschirre recht klar, fügt die Krebsmilch hinzu und rührt sie nochmals auf dem Feuer mit ein wenig Weinessig so lange, bis die Masse zu einem Ras wird. Diesen Ras schöpft man aus dem Flüssigen, schüttet ihn in einen Mörtel, salzt und würzt ihn und köcht 1/2 Pfund Semmel, die man vorher in Milch eingeweicht hatte, darunter. Jetzt werden 8 bis 10 Koch Krebsbutter mit 3 ganzen Eiern und 4 Dottern zu Schaum gerührt und alles Uebrige rührend dazu gethan. Die Masse wird auf die schon bekannte Weise in eine Serviette gebunden und in kochendem Wasser eine gute Stunde gekocht. Die heiße Soße darüber wird von den hierzu angewendeten Krebsen gemacht.

Leberpubbing.

Eine schöne weiße Kalberleber wird, etwas gekocht und wenn sie erkaltet ist, auf dem Reibeisen gerieben. Kann man eine Gänseleber von einer gemästeten Gans haben, so schneidet man diese, ungekocht, recht klein würfelförmig darüberser; außerdem muß man eine ganze Kalberleber

nehmen. $\frac{1}{4}$ Pfund Rindsmark und ein paar fein gehackte Zwiebeln werden in einem Bieretelysfunde Butter abgebräunt und nach und nach 4 Eyer und 4 Eyerdottern darein gerührt. Ein halb Pfund geriebene Semmel in Rahm eingeweicht, $\frac{1}{4}$ Pfund gewaschene Weinbeere und etwas fein geschnittene Citronenschaale fügt man hinzu und formirt, mit der Leber und dem Uebrigen, eine Massa. Diese salzt und würzt man, bindet sie in eine Serviette und verfährt auf mehrbesagte Art damit. Man übergießt diesen Pudding mit heißer Kapernsoose. — Man kann die Massa auch in ein mit Butter ausgestrichenes und mit Semmelmehl überstreutes Pastetenbecken gießen und backen. Auch da giebt man Kapernsoose mit zu Lische.

Mandeln und Rosinen-Pudding.

Man reißt von zwey Kreuzerwecken die Rinde ab, schneidet das Innere in dünne Schnitten und feuchtet diese mit Milch an. Ferner röhret man mit einem Stückchen Butter ein paar Eßlöffelvoll feines Mehl gelb und rührt es mit Milch zu einem Brei. Ist dieser erkühlt, so werden 6 Eyer daran gerührt, ein Eßlöffelvoll gestoffener Zucker, 4 Loth geschälte und geschnittene Mandeln und eben so viel gewaschene und wieder getrocknete kleine Rosinen oder Weinbeere, auch ein paar Loth ausgekernte große Rosinen, alles klein geschnitten, dazu gethan. Dieses alles wird mit dem angefeuchteten Mehl

den Brodte gut untereinander gerührt, mit gewaschenem feinem Zimmt und geschältem Carduusspand gewürzt, in ein Pastetenblech, das vorher mit Butter wohl angestrichen und mit Semmelmehl bestreut worden ist, gefüllt und gebacken. Man giebt Hiesels oder Weichsel dazu.

Plum Pudding (englischer).

Dies ist eigentlich ein Pfäumen- oder Zwetschgenpudding, von gedürren Zwetschgen gemacht. Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Schaum, sonach 6 Eier und 6 Eyerdottern und 1 Pfund feines Mehl so darunter, daß man, nach jedem Ei und Eyerdotter, Mehl einrührt und es so einrichtet, daß man mit beiden zugleich fertig wird; zugleich wird auch $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, worauf das Selbe von einer Eistrone abgerieben worden, in $\frac{1}{8}$ Maas Rahm aufgelöst, gefalzen und gewürzt; unter die Masse rührend, gemischt. Nun kocht man 1 Pfund ohne und gut gedürnte Zwetschgen mit $\frac{1}{4}$ Pfund ausgeleerten Rosinen im Wasser, aber nicht allzu weich, fernt nach dem Erkalten die Zwetschgen ebenfalls aus und haßt sie nebst den Rosinen und $\frac{1}{4}$ Pfund Dohsemantlein. Die ganze Masse wird nun mit dem Schnee vor dem Weißen der 6 Eyerdottern zusammen und untereinander gerührt, eine Serviette gut mit Butter bestrichen und mit fein geschältem Citronat und gewaschenen Weindreien bestreut,

Pudding von Pomeranzen — 545

Die Masse, darin gegossen und weiter so bereit verfahren, wie bey die andern Puddings, so lehrt worden ist. Dieser Pudding muß zwey Stunden kochen; man begießt ihn, vor dem Auftragen, wohl mit heißer brauner Butter und servirt ihn mit einer besonders dazu gezeuhen Zwetschgenmus-Soese.

Pudding von Pomeranzen.

Es werden 8 schöne und frische süße Pomeranzen im Wasser weich gekocht, gehakt und durch einen engen Suppenseiber getrieben. Man weicht ferner 1 1/2 Pfund weißes Semmelbrod fein geschnitten, in guter Milch ein, stößt 1/2 Pfund abgezogene Mandeln und eben so viel Zucker, weiter schneidet man 4 Loth Citronatlein. Ein halbes Pfund Diator wird mit 1/2 Eyerdottern zu Schaum gerührt, die Masse nach und nach, während dem Rühren, beygemischt und zuletzt der Schnee von dem Weißen des Eyer hinzugefügt. Uebrigens wird der Pudding, wie bey andern schon gelehrt worden, behandelt. Man gießt, heiß, eine Weinsose von rothem Weine und Zimmt darüber.

Reis-Pudding.

Der Reis muß rein und vollkommen, schön weiß und gut gelesen oder gellauht seyn. Er wird mit kochendem Wasser gebrüht, dieses abgeseiht und dann in Fleischbrühe oder Milch, bey schwachem Feuer, langsam gekocht und so

516 Pudding von Semmel.

ist geföhrt: Auf diese Art kocht man 1 Pfund Reis in einer Maas Milch nur halb weich, was läßt ihn wieder kalt werden. Ein halbes Pfund Butter wird mit 12 Eyerdottern zu Schaum geföhrt; 1/4 Pfund Zucker, auf dem das Gelbe einer Citrone abgerieben worden, so wie 1/2 Pf. gewaschene und wieder getrocknete Weinbeere, nebst etwas gestossenem Zimmt, werden, nebst dem Reis, behutsam darunter geröhrt und zuletzt der Schage von 8 Eyedweiß, während, hinzugefügt. Die Behandlung ist übrigens wie bey den andern Puddings. Man begießt diesen Pudding mit heißer Weichseifensauce. Zum gebackenen Reispudding wird die nämliche Masse genommen, nur statt der Weinbeeren nimmt man 1/4 Pfund abgezogene und geschälte Mandeln, welche man gestoßen beymischt. Die Masse wird in ein stark mit Butter ausgeföhrenes und mit Semmelmehl wohl bestreutes Pastetenblech gegossen und gehörig gebacken.

Semmel-Pudding.

Man schneidet 1 Pfund weißes Semmelbrot in dünne Scheiben, läßt solche in 1 Maas Milch gut anziehen; 1/4 Pfund Butter wird in einer Kasserole oder Pfanne zerlassen, die angeweichte Semmel und 1/2 Pfund Zucker, worauf eine Citrone abgerieben worden und ein wenig Salz dazu gethan. Mitelst Umröhrens über dem Feuer wird die Masse vermischt, wobei

Pudding von Stockfisch. 443

man sich vorzusehen hat, daß sie nicht anbrennt. Ein Viertelfund abgezogene und fein geschnittene Mandeln und $\frac{1}{2}$ Pfund ausgekernte Rosinen werden auch hinzugefügt und nach und nach 12 Eyerdottern und endlich das zu Schnee geschlagene Weiße von diesen, zum Ganzen gerührt. Ein Pastetenbecken wird mit Butter auch gestrichen und dieser mit Semmelmehl bestreut, die Puddingmasse hineingegossen und gebacken. Man giebt Weinsauce dazu.

Pudding von Stockfisch.

Wenn der Stockfisch gehörig, aber höchst wenig gekocht ist, auch die Gräten ausgesucht sind, so wird selbiger durchgeschnitten, dann Butter zu Schaum gerührt, in Milch gewelchtes Semmel, 6 bis 8 ganze Eier, etwas Gewürz und gehackte Schalotten dazu gethan, dann alles durcheinander gerührt. Eilliche Eßel voll Rahm oder gute Milch, der Stockfisch, dann das Gehackte werden zusammen gerührt und in Serviette gebunden, welche vorher in kochendem Wasser naß gemacht worden, darinnen noch eine halbe Stunde gekocht, sodann heraus mit Rücksicht auf die Schüssel gelegt und mit geschnittenen, in Butter gebratenen Zwiebeln überschüttet. Von Laperdon und Salm wird auf diese Art auch ein Pudding gemacht.

Zwetschgenpudding, s. Plumpudding.

Punsch u. Punschessenz, s. Getränke.

318 Quitten. Quitten-Confect.

Q.

Quitten. Eine vortreffliche Baumfrucht, die in der Küche und in der Conditorey vortreffliche Dienste leistet. Nur einige Zubereitungen derselben will ich hier hersetzen, andere stehen schon bey verschiedenen Speisebereitungen.

Quitten-Confect.

Man reibt schöne, im Wasser weich gekochte Quitten, nachdem sie geschält worden, auf dem Reibeisen. Zu einem Pfunde dieses geriebenen Marks, nimmt man $3\frac{1}{4}$ Pfund gereinigten Zucker, thut diesen in eine messingene Pfanne und das Mark dazu; sezt fein geschnittene Citronenschale und den Saft einer Citrone bey und klopft die Massa auf schwachem Feuer, unter beständigem Rühren, dick, so lange, bis sie sich von der Pfanne schält. Nun werden Zimmt, Nelken und Cardemomen hinzugeführt, von jedem $\frac{1}{4}$ Loth gröblich zerstoßen und die Massa auf eine Zinnplatte zum Abkühlen geschüttet. Ehe sie kalt wird, bestreut man ein Backbrett mit gestoffenem Zucker und wellt sie 2 Messerrückendicke aus. Aus dem Blase sticht man, nach Belieben, allerley kleine Figuren aus, legt diese auf mit Zucker bestreutes Papier und läßt sie in einer warmen Stube trocknen.

Obst Quitten einzumachen.

Es werden eine selbst beliebige Anzahl reife Quitten geschält und nach Beschaffenheit der Größe in 4 oder 8 Theile jede geschnitten. — Man kocht die Schnitze im Wasser halb weich und legt sie auf ein Tuch zum Abtropfen. Zu 1 Pfund Quittenschnitzen, frisch gewogen, merkt man 1 1/2 Pfund geläuterter Zucker genommen. Man thut man in eine messingne Pfanne und thut die Quittenschnitze dazu, nebst einem Stückchen zerstoßten Zimmt und etlichen ganzen Nelken und reiner geschnittener Citronenschale. So wie die Quitten über dem Feuer eingemacht und gehörig weich sind, läßt man sie etwas abkühlen und verwahrt sie in einem Einmachglase oder Porzellantöpfe zum Gebrauche.

Quitten; Hohlschlippen.

Man kocht ganze Quitten, so viel man zu brauchen glaubt, ganz im Wasser weich, schält sie dann und reißt das Mark, bis an das Kernhaus, ab. Dieses Geriebene wird durch einen eignen Suppensieber oder ein Haarsieb gezogen und auf 1 1/4 Pfund dieses Marks, 1 Pfund feiner, durchgeseihter Zucker genommen. Beides wird miteinander eine halbe Stunde abgerührt, die Schale von einer Citrone am Züßel vorher abgerieben und der Saft derselben, beigemischt und noch eine halbe Viertelstunde gerührt. Nur nimmt man Steingutteller, bestreicht den Boden derselben innen mit einer

Speckschrotte und streicht, so dick und gleich
 als möglich, die der Raffe über den Boden,
 legt die Teller auf einen warmen Ofen; so lan-
 ge, bis die Hohlrippen darauf so trocken sind,
 daß man sie herans ziehen kann. Dann wech-
 sen sie über dazu hergerichtete glatte, runde
 Hölzer gebogen, unten am Ende mit Eperweiß
 besetzt, damit sie beisammen bleiben. Man
 läßt sie bei einem warmen Ofen noch abtrock-
 nen und stellt dann die Hölzer behutsam her-
 aus. Beim Auswickeln auf die Hölzer muß
 beobachtet werden, daß die glatte auf dem Asb-
 bet unten aufgelagene Seite der Hohlrippe ins-
 der nach außen kommt.

Quitten-saft, s. unter Säfte.

Quitten-torte; s. unter Torten

R.

Raffioten sind gefüllte Omeletten oder
 Pfannentuchen, von Fleisch, Fisch, Krebs- und
 Schnecken-Gehäcke. Sie kommen bei den Ge-
 genständen vor, aus denen sie gemacht werden;
 man nennt sie auch noch gefüllte Eperwürm-
 chen und Schlickkräpfchen, imgleichen E-
 erwürste. Sie sind auch nichts anders als
 Würste, deren Fülle man von oben beibringt
 und noch andern Fleischgegenständen gehackt und

Ragou-Pulver.

551

mit Eiern und Semmelmehl angemacht, auf Omelettenbläschen gestrichen, aufgewickelt und in Fleischbrühe aufgekocht hat. Sie dienen bey Abendessen statt der Suppe.

Ragou-Pulver.

Man nimmt:

- 8 Loth Champignons,
- 6 „ Trüffel,
- 4 „ Thymian,
- 4 „ Estragonkraut,
- 2 „ weißen Pfeffer,
- 1 „ Ingwer,
- 1 „ Muskatblumen.
- 1 „ Nelken,
- 1 „ Koriander,
- 1/2 „ Cardemomen.

Dies Alles wird, was nicht ohnehin schon trocken und dürrer ist, behutsam im Schatten getrocknet und dürrer gemacht, sodann untereinander fein gestossen und in eine geräumige gläserne Flasche oder Boutellie gefüllt, fest zugestopft, an einen trockenen Ort gestellt und zuweilen umgerüttelt. Will man eine Ragoubrühe über etwas machen, so nimmt man reine Fleischbrühe, verdickt diese mit Eyerdotter und mischt, nachdem man viel oder wenig Brühe braucht, einen oder ein paar Theelöffelvoll von diesem Pulver, kurz vor dem Anrichten darunter, so wird das Ragou vortrefflichen Geschmacks werden.

552 Ragou von Enten — von Haafen.

Ragout, Ragou, ist eine mit einer kräftigen Brühe zugerichtete Speise, die, da man in der Regel abgehobenes Geflügel, Braten und anderes Fleisch, das unverspeißt übrig bleibt, dazu verwendet, von Nutzen und Erheblichkeit ist. Man kann die Ragous auf mancherley Weise verändern und mit Nutzen das vorstehend beschriebene Pulver dazu verwenden. Dieses Pulver soll in jeder Küche vorhanden seyn, es dient mancherfaltig.

Ragou von gebratenen Gänsen und Enten.

Die Bratenstücke dieses Geflügels werden in einen Fußhafen gethan, etliche geschälte und in Scheiben geschnittene Borsdorfer Aepfel und klein geschnittene Zwiebeln hinzu gefügt, Braten und Fleischbrühe, auch ein wenig Wein daran gegossen. Mit diesen Gegenständen läßt man das Ragou durchkochen und würzt es mit ein paar Theelöffelvoll des oben beschriebenen Ragoupulvers. Die Soose verdickt man mit im Butter gebräuntem Semmelmehle. Die Ueberbleibsel von allen Braten, zerschnitten, werden eben so behandelt. Man kann die Brühe durch Zusatz von geschnittener Citronenschaale, Kapern und Sardellen nach Belieben verändern.

Ragou von Haafen.

Man zerschneidet den Haafen, hackt die Knochen in Stücken und thut sie in eine Kaf-

serose oder Fußhafen, gießt Bratenbrühe, ein wenig Pfeffer, Citronenscheiben, Lorbeerblätter, Schalotten oder fein gehackte Zwiebeln, nach Belieben Sardellen oder Hering, Kapern und gute Fleischbrühe dazu, und läßt es zusammen kochen. Zuletzt macht man die Brühe mit geriebener Semmel sämig. Hat man aber keine Bratenbrühe, so läßt man die Schalotten in Butter braten, und thut ein wenig Muskatennuß dazu. Statt Gewürz kann man das oben beschriebene Ragou- oder Kräuterpulver anwenden. Das Ragou von über gebliebenen Rebhühnern, wilden Enten und sauer gebratenen zahmen Enten, wird eben so gemacht; überhaupt alles Wildpret läßt sich auf diese Weise in Ragou schlagen.

Ragou von Krebsen.

Man siedet nach Erfordern Krebse im Salzwasser, mit etwas ganzem Pfeffer, schält die Scheeren und Schwänze aus und dämpft sie in Butter. Die Körper der Krebse und die Schalen behandelt man zur Krebsbrühe, in welcher man, gebrühte Morcheln und Kalbsbriese, zerschnitten, mit den Krebscheeren und Schwänzen aufkochen läßt und dann mit Ragoupulver abwürzt.

Von übrig gebliebenen sowohl gebackenen, als gesottenen Fischen, wenn sie ausgegrädet sind, kann man, in einer Krebs- oder Morchelsbrühe, gleichfalls Ragou machen. So geben

554 Ratongkuchen. Rehschlegel.

auch abgefottene junge Hühner und Tauben, gesottene Kalbsherzen, Lungen, Lebern und Gerbstoffe, Gegenstände zum Ragou.

Rahm, s. m. Milchrahm.

Rahmsosse, s. m. unter Sossen.

Rahmsulze, s. Sulzen.

Ratafia, s. m. unter Getränke.

Ratongkuchen ist nichts anders, als ein mürber Käskuchen. Man sehe diesen unter Kuchen.

Rebhühner, s. Feldhühner.

Rehwildpret gehört unter das Rothwildpret, und hat wie dieses (m. s. den Artikel Hirschfleisch zu kochen, nach) die gleiche Behandlung; bloß Schlegel und Ziemer erleiden eine kleine Abänderung.

Rehschlegel zu braten.

Man häutet solchen ab, spickt ihn, reibt ihn mit Salz und Pfeffer ein und legt ihn ein paar Tage in Essig. Man kann den Schlegel nun am Spiese oder in der Pfanne braten. Am Spiese gebraten muß er mit einem mit Butter bestrichenen Papler umbunden werden. Uebershaupt wendet man alles das an und beobachtet was ich beim Braten eines Hasen bemerkt habe (m. s. diesen). Man kann den

Ziemer eben so behandeln und beyde, den Schlegel und den Ziemer, mit oder ohne Rahm braten, Fehlt der Rahm, so begießt man den Braten, nachdem man ihn mit Mehl bestreut hat, mit heißem Schmalz. Das ungebundene Papier bey'm Spiesbraten nimmt man ab, so wie der Braten anfängt zu dämpfen und Brühe von sich zu geben; man begießt ihn dann, wie bey'm Haasen gelehrt worden ist. Man kann den Mehlschlegel und Ziemer auch nur in dem Eßig braten, in welchen sie in der Waize lagen und eine Rahm- oder Sardellensoose mit zu Tisch besonders geben.

Rehziemer im Pfeffer.

Man schneidet einen Rehziemer in große Stücke, spickt sie grüßlich und mit Salz und Pfeffer gewürztem Speck, thut dieses zusammen in eine Kasserole mit zerlassenem Speck, thut gute Brühe und rothen Wein, Lorbeerblätter, Citrone und Ragoupulver daran, und läßt alles zusammen kochen. Wenn es fertig ist, so röstet man ein wenig Mehl, die Brühe damit dicklich zu machen, thut einen Eßelvoll Weinessig daran und richtet's an. Es ist dies eigentlich ein Rehziemer-Ragou, den man auch von übrig gebliebenen Rehbraten, mit etwas wenigerem Kochen, auf die nämliche Art machen kann.

Reis, eine Frucht, die uns das Ausland liefert und die eine bedeutende Stelle unter unsern Kochzuthaten einnimmt. Der Reis muß trocken, hübsch weiß, vollkörnig und nicht mehr leicht von aussen, auch nicht zerstoßen oder zerbrochen an den Körnern seyn. Man muß ihn, zu jeder Zubereitung, gut verlesen oder klauen, abwässern und mit kochendem Wasser abbrühen. Alsdann wird er mit kochender Fleischbrühe, oder mit Milch, je nachdem man ihn zu einer Speise anwenden will, zugesetzt und bey schwachem Feuer langsam gekocht. Auf diese Art wird der Reis dick und gut ausquellen, auch körnigt bleiben; da er hingegen, wenn man ihn umrührt, zu einem Brei wird, sein schönes Ansehen verliert und leicht anbrennt. Diese Regel muß bey allen nachstehenden Zubereitungen des Reises beobachtet werden, wenn solche gut werden sollen.

Reis: Kalteschale mit Milch.

Man kocht rein verlesenen Reis mit abgeriebener Citronenschale und Zucker steif, thut ihn in kleine Theekpföschchen oder andere kleine Formen und setzt solchen in den Keller zum Erkalten. Dann wird gute Milch abgekocht, mit etlichen Eiern, nachdem man sie dick haben will, abgequirlt und ebenfalls zum Erkalten hingesezt. Der Reis wird aus den Theekpföschchen oder Formen in die Terrine umgestürzt, die kalte gewordene Milch darüber gegossen und mit Zimmt

und Zucker bestreut aufgetragen. Die Theckpfeifen oder Formen müssen, ehe der Reis hinein gethan wird, mit kalter Milch naß gemacht werden, damit der Reis, nachdem er darinnen erkaltet, leicht herausgehe.

Reiskuchen, s. unter Kuchen.

Reispudding, s. unter Pudding.

Reis, gebacken.

Man kocht den Reis in Milch, doch nicht gar zu dünne. Alsdann schlägt man einige Eier daran, thut eine Handvoll gestoßene Mandeln, Zucker und Zimmt dazu. Man bestreicht ferner ein verziintes Kasserol mit Butter, thut den Reis hinein, stellt sie auf Kohlen, doch so, daß oben auf dem Deckel mehr Kohlen sind, als unten; beym Anrichten bestreut man den Reis nochmals mit Zucker. — Man kann auf diese Art auch Gries u. backen, und statt des Kasserols eine Bratpfanne nehmen und den Reis oder Gries darinnen in der Bratrdhre backen, auch in einem Pastetenbecken auf gleiche Weise herrichten.

Reis in Wein zu kochen.

Man kocht den Reis wie gewöhnlich mit Wasser, thut Wein, Zucker, Zimmt und Butter daran und läßt es wieder kochen, doch etwas dicker, als sonst mit Milch. Beym Anrichten streut man Zucker und Zimmt darüber.

Reisuppe, s. unter Suppen.

Reisstorte, s. unter Torten.

Rindfleisch ist mit Ochsenfleisch gleichbedeutend und in der Küche, so wie auf der Tafel, die Hauptschüssel. Da diese Fleischgattung meistens gesotten auf den Tisch kommt, so bin ich in der Anweisung solches zu kochen oder zu sieden umständlicher.

Rindfleisch zu kochen.

Man nimmt nach der Zahl der Personen für die man zu kochen hat, je auf eine Person $\frac{1}{2}$ Pfund und wegen der Knochen, damit ein halb Pfund rein bleibt, etwas mehr, Rinds- oder Ochsenfleisch, klopft es mit einem eigenen, dazu gehaltenen runden Stücke harten Holz, etwas durch; wäscht es aus reinem Brunnenwasser und setzt es, wenn es nicht alt ist, mit siedendem Wasser und gehörigen Salze, in einem reinen Hasen zum Feuer. Auf das Pfund Fleisch nimmt man $1\frac{1}{2}$ Maas Wasser und zu 4 Pfunden, wenn das Salz gut und trocken ist, eine Handvoll Salz, ist es feucht und schwach, so braucht man fast zwey Hände voll. Fängt nun das Fleisch zu sieden an, so muß man es fleißig abschäumen und wenn man merkt, daß es altes, zähes Fleisch wäre, nach dem Abschäumen, wenn es im stärksten Ende ist, etwa auf 4 Pfunde für einen Kreuzer guten, reinen Korn- oder Fruchtbranntwein daran schüt-

ten, so wird es eher weich. Nun, nach dem Abschäumen kann man, um den Geschmack der Fleischbrühe zu verbessern, Lauch oder Poreh, eine gespaltene Zwiebel, Zellerie, Petersillkraut und Wurzeln, Pastinakwurzeln, gelbe Rüben und etwas Färgwer und Pfeffer daran thun und mitkochen lassen. Ist das Fleisch fett, daß die Brühe zu fett würde, wenn man alles dasjenige, was sich austocht dabey lassen wollte, so schöpft man, nachdem es etwa eine starke Stunde gekocht hat, einen Theil davon ab und füllt den Topf mit heißem Wasser wieder an. Ist man gewohnt, wie das an vielen Orten der Fall ist, Wurzelwerk, als Petersill, Pastinak, Zuckerswurzeln, gelbe Rüben, Habermurzel, eins als kein oder mehrere zusammen, an dem Rindfleisch in Menge zu kochen, so brauchts kein Abschöpfen, denn in diesem Falle ist die Fleischbrühe nie zu fett, sondern man muß wohl biswollen, wenn man schlechtes oder mageres Rindfleisch hat und kein anderes zu haben ist, wohl noch ein Stückchen Butter mitkochen lassen. — Auf den Fall, daß man Wurzelwerk als Gemüse an dem Rindfleisch kocht, giebt es zwar weniger Brühe, indessen aber bleibt doch noch immer so viel übrig, daß man eine reputirliche Suppe, die in jedem Falle sehr wohlgeschmackt ist, auf den Tisch bringen kann. Gewöhnlich siedet ein Stück nicht allzu altes Ochsenfleisch in 3 Stunden vollkommen aus, wenn es nicht über 4 Pfund schwer ist; ein stärkeres Stück

560 Rindfleisch in seiner eig. Brühe.

braucht natürlich mehr, ein kleineres weniger Zeit. — Alles Fleisch so gesotten werden soll, muß eine Stunde lang vor dem Zusetzen in frisches Brunnenwasser gelegt, daraus gewaschen und dann erst im siedenden Fluß, oder Regenwasser zum Feuer gesetzt werden; dies ist eine genau zu beobachtende Regel. Hat man nicht Zeit, das Fleisch einzuwässern, so setzt man es mit kaltem Wasser zu, nimmt es aber, ehe es zu kochen anfängt, wieder aus dem Topfe und setzt es abermal mit frischem und weichen Wasser zu. Hartes Wasser kann man weich machen, wenn man ein wenig reine Potasche hinein rührt, aber Nacht stehen läßt und das Heile abgießt.

Rindfleisch in seiner eigenen Brühe.

Es wird ein schönes Stück Rindfleisch gewaschen, gehdrig gesalzen, mit weichem kaltem Wasser zugeseht und halb fertig gekocht. Dann legt man es auf eine Schüssel; schneidet die ungleichen Stellen gleich, damit es ein förmliches, schönes Tafelstück wird. Nun legt man das Stück Fleisch in einen Fußhafen, etliche Zelleriescheiben, Peterkillwurzeln, Poreh, gelbe Rüben, von jedem etwas, etliche Lorbeerblätter, etliche ganze Pfefferkörner und ein Stück den ganzen Ingwer dazu. Die Brühe, worinnen das Fleisch zuerst gekocht hat, wird zum Theil darüber gegossen so, daß sie wohl halb über das Fleisch geht. Der Fußhafen wird auf Koh-

Kinderbraten, Rindfleisch gedämpft. 50

len gestellt, zugedeckt und das Fleisch vollends gekocht. Beym Anrichten wird die Brühe, die noch im Hafen ist (darangießen darf man nichts), durch einen Selher über das Fleisch gegossen und so wird es aufgetragen.

Kinderbraten, 1197

Man nimmt ein Stück Rindfleisch von der Unterschale, wässert es etliche Stunden ein, klopft es recht stark und spickt es mit Speck; alles Fett aber vom Fleische wird abgeschnitten. Dann steckt man es an den Spieß, begießt es zuerst mit Salzwasser und hernach mit Butter, bis es fertig ist. Es muß fast vier Stunden braten. Man kann es auch in der Bratpfanne braten, allein es muß in derselben auf einem Roste liegen und mit so wenig Brühe als möglich, jedoch fleißig begossen, gebraten werden. Es ist dies das teutsche Kostbeef, das englische kommt weiter unten unter seinem eigenen Namen vor.

Rindfleisch gedämpft.

Man nimmt ein herbes Stück Rindfleisch aus der Keule, klopft solches ganz wärbe und spickt es mit Speck, der im Gewürz herun gewälzt worden. Butter wird mit etwas Speck in einer Kasserole auf das Feuer gesetzt, daß sie braun wird; das Fleisch bestreuet man auf beyden Seiten mit Mehl, legt solches dazu und wenn es auf der einen Seite braun genug ist;

wird es auf die andere gerendert. Hierauf gießt man gute Brühe, weißen Wein und Essig dazu und läßt es wie gewöhnlich dämpfen. Ferner kommen noch Lorbeerblätter, ganze Zwiebeln, Citronschale, Ingwer und ein paar Nelken hinzu, und man läßt solches zugedeckt nun vollends fertig dämpfen. Ist die Brühe noch zu dünne, so rührt man gerieben Brod oder geröstet Mehl daran. Beim Anrichten schöpft man das Fett von der Brühe und giebt eine Kapernsoose besonders dazu.

Rindfleisch à la Braise.

Man schneidet Speck in Scheiben und besetzt den Boden einer Kasserole damit; bestreut denselben mit ganzem Gewürz und Ragounpulver. Dann legt man das Fleisch darauf, deckt das Kasserol zu, und läßt es langsam mit dem Fette in seiner eignen Brühe dämpfen; nun öffnet man das Kasserol, nimmt die Zuthaten heraus, gießt ein wenig Fleischbrühe daran und läßt es vollends fertig werden. Sodann kann man nach Belieben eine Soose darüber geben, oder dieselbe aus der, aus dem Fleische herausgezogenen Brühe machen, indem man ein wenig Wein, Citronenschale, Muskatblüthe und Nelken dazu thut, und, wenn es nöthig ist, die Soose mit braunem Mehle verdickt.

Wenn man das Rindfleisch in Scheiben schneidet und auf die vorbeschriebene Art zubereitet, so hat man das beliebte englische Beef

Steaks (Bihfs=steht's teutsch ausgesprochen).
 Es wird zu diesem Fleischgerichte bloß die Brü-
 he angewendet und beym Anrichten darüber ge-
 gossen, die sich aus dem Fleische selbst ausges-
 kocht hat. Man giebt gewöhnlich in Butter
 gebratene Kartoffeln dazu.

Kindfleisch à la Daube.

Man nimmt hierzu gern ein fleischiges
 Stück, aus welchem die Knochen so viel mög-
 lich herausgelöst sind; schneidet Speck in lange
 schmale Streifen, welchen man in einer Mis-
 schung von gestoßenen Nelken, englischen Gew-
 würze, Muskatblüthe und wohlriechenden Kräu-
 tern rollet und sodann das Fleisch damit gröb-
 lich durchziehet. Hernach legt man es in das
 Kasserol, gießt ein wenig Kraftbrühe darauf,
 legt auch nach Belieben eine ganze Zwiebel,
 oder einige Champignons dazu, und läßt es al-
 so langsam dämpfen. Wenn es beynabe fertig
 ist, nimmt man das Fleisch heraus, siebet die
 Brühe durch ein Haarsieb, nimmt das Fett da-
 von, und thut Fleisch und die Brühe wieder in
 das Kasserol, wozu man noch ein wenig Wein
 und Weinessig füllet und vollends durchdämpfen
 läßt. Hierüber kann man beym Anrichten ei-
 ne der verschiedenen pikanten Sossen geben.

Kindfleisch à la Royal.

Hierzu ist das beste das Schwanzstück oder
 der Brustkeru; man schneidet in gehöriger Cut-

fernung einige Löcher ein vdm andern und füllt diese mit gehacktem Speck, oder mit beliebigen wohlriechenden Küchenkräutern, auch mit einer Mischung von Pfeffer, Muskatn und geriebener Citronschale, oder mit fein gehackten Sardellen. Dann thut man ein Stück Butter in eine Kasserole, macht dieselbe braun und läßt das Fleisch darinnen Farbe gewinnen. Man gleßt man, nach Nothdurft, Fleischbrühe, rothen Wein und ein wenig Weißbier daran und läßt es weich dämpfen; zuletzt thut man noch, nachdem man die Brühe durchgeseiht und das Fett abgenommen hat, beliebige Ingredienzien, als pulverisirte Champignons, oder Ragoupulver, getrocknete Morcheln ic., nebst etwas in Butter gebräuntes Mehl hinzu, und läßt es damit aufkochen.

Kindfleisch wie Wildpret zuzurichten.

Man reibt in das Fleisch Salz ein, legt es acht Tage lang in Wein und Essig, wozu man von jedem die Hälfte nimmt und thut gequetschte Wachholderbeeren dazu. Alsdann wird es in der Waizbrühe gekocht oder gebraten; man rstet geriebene Semmel oder Brod in Butter braun, feuchtet es mit Weinessig an, thut gestoßene Wachholderbeeren, Ingwer und etwas Pfeffer daran, macht es mit Fleischbrühe dünn, läßt es einkochen und gießt diese besondere Soose mit der, die vom Dämpfen oder Braten übrig ist, durch einen Seiber über das

Fleisch beym Auftragen. Während das Fleisch in der Waize liegt, muß man es alle Tage umwenden und durch Beylegung etlicher ganzer Gewürznelken das Anlaufen verhindern.

Kindszunge frisch zu kochen.

Diese wird mit kaltem Wasser zugesetzt, abgeschäumt und fertig gekocht. Hierauf wird der Schlund davon abgeschnitten, die Haut abgezogen und die Zunge der Länge nach so von einander geschnitten, daß beyde Hälften an der Spitze vorn kaum noch zusammen hängen. Sie wird abgedrünt, ausgebreitet auf die Schüssel gelegt und die Brühe darüber angerichtet. — Hierzu nimmt man weißen Wein, Wasser und etwas Weinessig, kocht ganzen Zimmt, Zucker, Eltronenscheiben mit der Schale und Kapern darin, quirlt es mit ein paar Eyerdottern ab und schüttet die Brühe über die gekochte Zunge, welche man mit geschnittenen Mandeln bestecken oder auch etliche Sardellen beysetzen kann. In diesem Falle müssen aber Zucker und Mandeln wegbleiben, was auch für Viele angenehmer ist.

Kindszunge gefüllt.

Die Kindszunge wird in Wasser und Salz weich gekocht, die Haut abgezogen, der Schlund davon abgeschnitten und die Zunge der Länge nach von einander geschnitten. Aus der Zunge wird das Fleisch vorsichtig heraus geholt, mit etlichen Krebschwänzen klein gehackt, Eyer, ge-

hackte Peterfille Anskatenblumen und geriebene Semmel dazu gethan. Dieses wird wohl durch einander gerührt und wieder in die ausgeschnittene Kindszunge gefüllt. Dann wird sie in eine mit Butter ausgestrichene Brat- oder Tortenpfanne gelegt, öfters mit geschmolzener Butter bestrichen und das Gefüllte hübsch braun gebraten. Zur Brähe darüber nimmt man in Butter braun geröstetes Mehl, Wein, Citronschälen, Kapern, Morcheln ic. und richtet solche über die Zunge an; man kann auch eine Sardellensoose darüber gießen, auch die Soosen besonders mit auftragen lassen. Beym Anrichten hat man Sorge zu tragen, ehe man die Soose darüber gießt, daß die Füße, die während dem Braten aus der Zunge herausgefallen ist, wieder hinein gestrichen wird. Die Zunge wird in der Bratröhre gebraten und mit einem mit Butter bestrichenen starken, weißen Papier während dem Braten bedeckt.

Kindszunge gebraten.

Der abgefottenen Kindszunge wird die Haut abgezogen und solche auf dem Roste oder in der Pfanne in Schmalz abgebräunt. Nun macht man eine Soose von abgezogenen und fein gestossenen Mandeln, geschnittenen Citronenschalen und ein wenig Butter, welches alles man mit etwas Wein und erforderlicher Brähe, worinnen die Zunge gefottet wurde, anrührt, zuckert und würzt, dann noch eine halbe Stunde ko-

Kindszunge zu dämpfen, Rolletten. 567

den, läßt und über die angerichtete Zunge gießt, hernach zu Tische giebt.

Kindszunge zu dämpfen.

Man dämpft die Zunge eine Stunde lang in so viel Wasser, daß solche damit bedeckt ist; darnach wird sie geschält, mit erforderlicher guter kochender Fleischbrühe und weißen Wein, Salz, einigen Melken, Muskatblüthe und ganzen Pfeffer; (das Gewürz wird in vier kleinen Säckchen gebunden) einem Koffelvoll klein gehackter Kapern und einem Stuck in Mehl gekollter Butter; über schwachem Feuer noch langsam gedämpft. Das Stücken mit den Gewürzen wird abgenommen, heraußen genommen, und die Zunge aufgesetzt und mit ihrer eigenen Brühe begossen. Man kann die Zunge auch etliche Tage in Essig setzen, die weiße Haut abziehen und spitz durchlöchern, mit Unterlassung des Dämpfens im Wasser, ganz auf andere Art behandeln, nur liegen dämpfen und beyr Anrichten mit Zitronensaft wohl beträufeln.

Kindsmaul und Kindszunge, s. m. auch noch unter Dösemmaul und Döse

Kindsfleisch zu pöckeln oder salzen, s. m. Pöckelfleisch.
Rolletten. Diese macht man von Kindsfleisch und Lohfleisch. Da hier von Kindsfleisch

Zubereitungen gehandelt worden ist, so trage die erstern hier nach.

Man nimmt ein fleischigtes Stück Rindfleisch und schneidet daraus handbreite und zwey handelange dünne Scheibe. Diese wascht man, hacht Schadstellen und ausgegräht. Gedawen 4 Loth Speck, wärzt dieses Gehäck mit Salz Pfeffer und geschwittener Citronenschalen und mischt alles wohl untereinander. Mit diesem Gehäck bestreicht man die Fleischscheiben, stellt diese auf und umbindet die Kollerten mit Bindfaden. Inzwischen läßt man in einem Kupfferten Butter zergehen, legt die Kollerten hinein, deckt sie zu und läßt sie auf Kohlen langsam dämpfen. Sind sie aufgetragen, so kehrt man sie um und nimmt sie nach einiger Zeit aus dem Pfannen. In das in diesem befindliche Fett streut man etwas Pfeffer und läßt es gelb anlaufen, gießt warmes Fleischbrühe und ein wenig Essig dazu und legt die Kollerten in die Brühe. Nachdem sie noch eine Stunde gekocht haben, sind sie fertig, hebt man sie an, nimmt den Bindfaden ab, bestreuet sie mit Citronenschalen und hebt die Brühe mit auf.

Vom Kalbfleische werden die Kollerten eben so gemacht, nur nicht so lang und breit; auch füllt man sie mit Fleischfülle, so wie man Netzwürste zu machen pflegt. — Bey den Kalbfleisch-Kollerten werden, statt des Butter, dünne Speckscheiben auf den Boden des

Zubehörens und die Rolletten, darauf gelegt. — Die Gose wird mit Wein, und Citronensaft verbessert. M. s. auch noch den Artikel Kälberne Wögel oder Kalbswögel nach.

Kost-Beef oder englischer Braten.

In diesem vortrefflichen Braten wird ein großes Lendenstück von einem gemästeten Ochsen genommen, mit Sardellen und Citronensaft gespickt, wenn es vorher gehörig mit Salz eingegeben war, dann an den Spieß gesteckt und gebraten. Der Braten soll groß und immer 6 bis 8 Pfunde schwer seyn und muß langsam gebraten werden. Er wird bloß mit Salzwasser, ein wenig Butter und seinem eignen Saft fleißig beträufelt und braucht am Spieß 4 Stunden Zeit zu braten. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten bestreut man den Braten mit fein geriebenem Brode, begießt ihn nicht mehr und so wie das aufgestraute geriebene Brod eine gelbe Kruste macht, so ist der Braten fertig. Man kann diesen Braten auch in der Bratrohre bereiten, hier muß er aber 4 Stunden zugedeckt langsam braten und darf nicht viel Wasser daran gegossen werden. Man legt einige Schalotten in die Brühe, salzt solche stark, fügt ein Stückchen Butter bey und begießt den Braten, den man auf einen Rost in die Bratpfanne legt, von Zeit zu Zeit, mit der sich in der Bratpfanne befindlichen Brühe, die man, wenn sie sich einbrät, immer mit ein was

nig Fleischbrühe ersetzt. Uebrigens wird der Braten wie der am Spiese behandelt. Die Brühe wird besonders mit aufgetragen und fortwährend vermehrt und verbessert. Man nimmt 4 Loth Butter, läßt ihn in einer Pfanne zergehen und röhret einen Eßelvoll Mehl damit gelb. Ein paar Loth Sardellen werden gewaschen und ausgegrätet, feil geschnitten und mit klein geschnittener Citronenschaale darunter geröhrt. Dieses gießt man unter die Bratenbrühe und trägt diese dann in einem Sossennapf besonders mit auf.

Küben, ein gutes Gemüse, deren man verschiedene hat, als: Erdrüben, gelbe Rüben, bairische oder Steckrüben und die gewöhnlichen Acker- oder weißen Rüben. Die hier genannten Rüben theilen sich wieder in vielerley Arten, worauf beim Kochen derselben Rücksicht zu nehmen ist; weil sie nicht alle gleich weich werden, so muß man jede Art für sich und vermischet mit andern kochen; dies ist eine Hauptregel.

Bairische Küben.

Wenn selbe sauber gepuzt und gewaschen sind, so setzt man sie in siedendem Wasser zur Feuer, salzt sie nur ein wenig, damit sie nicht bitter werden, läßt sie fortkochen, bis sie weich sind und die Brühe schön braun ist; sie dürfen aber nicht aus dem Sude kommen, wenn sie

recht gut werden sollen. Nun lasse man in einem Fußhafen Abschöpf- oder Gänsefett heiß werden, bräune ein wenig Mehl darin, für den besondern Liebhaber mit etwas Zucker, gieße die Rübenbrühe daran, rühre es gut untereinander, dann auch die Rüben darein und gieße noch gute Fleischbrühe daran, falls die Brühe zu dick wäre. Wenn man will, kann man gebratenes oder gefottenes abgebräuntes Schweinefleisch, oder Enten dazu geben.

Auf andere Art. Wenn die Rüben zum Kochen vorgefertigt sind, so wird in einem Fußhafen Schmalz heiß gemacht und die Rüben darin gedämpft. In einem Pfännchen wird ein halber Löffel voll gestoßener Zucker in ein wenig Schmalz heiß gemacht, bis er schäumt und braun wird und in den Rüben gegossen. Diese werben nun noch eine Stunde gedämpft, fleißig umgeschüttelt, damit sie sich nicht anlegen und anbrennen; ein Löffel voll Mehl hinein gestreut, gepfeffert und gesalzen. Nun steckt man das vorher halb abgefottene Fleisch (Schweinefleisch ist das beste) hinein und läßt es vollends mit fertig kochen. Damit die Rüben die erforderliche Brühe erhalten, so gießt man, während dem Dämpfen, immer etliche Löffel voll gute Fleischbrühe zu.

Gelbe Rüben zu kochen, s. m. unter ihrem eigenen Namen.

572 Rüben, gedünstet — Marmelade.

Weisse, gedünstete Rüben.

Wenn die Rüben sauber und rein abgesehlet sind, so schneidet man sie gewürfelt oder länglicht, legt in einen Fußhafen frische Butter oder anderes Fett und ein Stück Zucker, läßt es braun werden und thut sodann die Rüben hinein; wenn sie guter Art sind, so darf man sie vorher nicht sieden, sondern roh in den Häfen thun. Man läßt sie langsam dünsten, daß sie schön gelb werden, stäubt ein wenig Mehl daran, läßt sie noch ein wenig dünsten, gießt gute Fleischbrühe darauf und läßt sie damit einkochen. Man kann auch Fleisch, nach Belieben, darunter thun, oder ein Stückchen Hammelfleisch mit den Rüben langsam dünsten lassen; salzen darf man sie erst, wenn sie schon weich sind, auch muß man sie fleißig umschütteln, damit sie nicht anbrennen.

Rüben-Marmelade.

Hierzu dienen die weissen Rüben, auf die oben beschriebene Art gekocht, oder auch die Erbrüben (m. s. diese unter ihrem Namen). Diese treibt man, wenn sie ganz fertig gekocht und zum Anrichten sind, durch einen Durchschlag und stellt sie, in der Schüssel worinnen sie sollen aufgetragen werden und in welche man etliche Eßlöffel voll gute Fleischbrühe gegossen hat, auf Kohlen, damit sie wieder warm werden. So wie dies geschehen ist, so belegt man den

Rübenkraut, kochsam mit Carbonaden von Schweinefleisch und schickt die Marmelade zu Tische.

Rübenkraut, oder gekochtes und gekochtes bairisches Pulver.

Man salzt und setzt es mit ein wenig Wasser zum Feuer, läßt es ungefährt anderthalb Stunden langsam kochen, während dieser Zeit es ziemlich dicht einkochen wird und rührt es einige Male um, damit es sich nicht anlegt. Dann läßt man in einem Fußhafen Abschöpfes oder anderes Fett zerfließen und ein wenig Mehl darin gelbbraun werden, rührt dann das Pulver und auch Fleischbrühe darein und läßt es nochmal gut aufkochen. Nach Belieben kann man auch übergebliebene oder frische Carbonaden, Schweinefleisch oder Schinken und Bratenbrühe mitkochen lassen.

Rumfordsuppe, f. unter Suppen, unter ihrem Namen.

S.

Säfte, s. m. unter ihrem Stammmamen.

Saftsuppe, s. unter Suppen.

Sago, ist das essbare und nahrhafte Mark des Sagobaums, der in Ostindien zu Hause

ist. Wir erhalten den besten Sago, weiß und braun, in unregelmelten Abruern, durch die Engländer und Holländer; und dieser ist der beste. So bald der Sago regelmäßig runde Abruer hat, ist er zwar schöner, allein umgearbeitet und mit Kartoffel- und Reismehl versetzt. In der Küche kommt der Sago meist nur zu Suppen, Milchspeisen und einigen Backwerke vor.

Sagokuchen, s. unter Kuchen.

Sago mit Milch.

Man wäscht ein halbes Pfund Sago erst einmal ab, setzt ihn mit 3 Maas abgekochter Milch zum Feuer und thut Zucker und Zimmt dazu. Wenn der Sago in der Milch recht aufgequollen ist und dick gekocht hat, so wird er mit Eiern abgezogen und warm oder kalt angerichtet. Man muß wohl Achtung geben, daß die Milch nicht zusammenläuft, sie daher vor dem Zusetzen ein wenig zuckern.

Sagosuppe, s. m. unter Suppen.

Salami, eine beliebte Art italienischer Würste, m. s. diese bey Bologna'ser Würste.

Salat. Ein bedeutender Küchengegenstand und Begleiter aller Braten. Ich setze die Salatgattungen nach der Buchstabenfolge hien an, so wie sie als Salate selbst gegeben werden; da aber einige auch zugleich als Gemüse gekocht werden, so setze ich diese zuletzt an.

Apfelsalat.

Man schält Vorsbotter-Apfel, einen kleinen milden Rettig und eine Zwiebel, schneidet jedes in dünne Scheiben und mischt sie untereinander. Hierauf kermt man große Rosinen aus, bräut sie an, nimmt sie aus dem Bräuwasser und setzt sie auch dem Salate bey, imgleichen 4 Loth abgezogene und länglicht geschnittene Mandeln. Man legt diesen Salat, gemischt, auf eine Salatschüssel, gießt guten Weinessig und Provenserdl, mit einem harten Eyebotter abgerührt, darüber und bestreut ihn mit etwas gestossenem Zucker.

Birnsalat.

Große Birnen und von guter Sorte sind hierzu die besten. Man schält sie, schneidet sie in Scheiben, legt diese auf eine Salatschüssel, reibt die Schale von einer Citrone auf Zucker ab, schabt das Abgeriebene mit einem Messer von dem Zucker und streut es über die Birnschnitze. Nun drückt man nach Erfordern von einer oder zwey Citronen, den Saft über den Salat, deckt ihn zu und läßt ihn ein paar Stunden anziehen.

Brückensalat, s. Neunaugensalat.

Brunnen- und Gartenkress-Salat.

Man hat Brunnenkresse, die man frühzeitig im Frühjahre an den Brunnenflüssen sam-

melt und die zartesten Blätter davon zu Salat verwendet. Allein ist dieser Salat bitter und herbe, man vermischt ihn daher mit der Gartenkreuze und bereitet ihn auf nachstehende Weise. Die Hälfte des Salats, den man anmachen will, nimmt man Brunnenkreuze, richtet ihn gehörig vor und schüttet kochendes Wasser darüber, aus diesem legt man ihn in frisches Wasser, seihet dieses davon und legt denselben in die Salatschüssel. Nun nimmt man eben so viel Gartenkreuze, oder, in Ermangelung dieser, Feldsalat, richtet diesen auch vor, und vermischt ihn mit dem Brunnenkreuze, salzt den Salat und begießt ihn mit Essig und einem reichlichen Theil Del, mischt und setzt ihn auf.

Bohnensalat.

Es müssen dazu die jüngsten Bohnen ausgesucht werden, wo möglich von einerley Art oder Gattung. Diese werden oben und unten die Spitzen abgeschritten und die Fäden, wenn sie schon welche haben, abgezogen, die Schotte aber ganz gelassen. Nun kocht man sie in gesalzenem Wasser weich, läßt sie erkalten und schneidet dann jede Schotte, nach dem Verhältnisse ihrer Größe, in 2, 3 auch 4 Stückchen. Hierauf legt man die geschnittenen Bohnen auf eine Salatschüssel, pfeffert und salzt sie noch, wenn's nöthig ist, und richtet, wie gewöhnlich, den Salat mit Essig und Del zu.

Citronensalat.

Von etlichen großen und saftigen Citronen wird die Schale ganz dünne abgeschält, dann auch die weiße Haut bis an das Mark. Dieses schneidet man auf eine Porzellan- oder Steingutplatte in Scheiben und bestreut diese stark mit Zucker auch mit etwas Zimmt. Die gelbe Citronenschale wird nun in halb fingerlange, möglichst schmale Streifen geschnitten, in einem Löffelvoll geläutertem Zucker ein wenig gekocht und auf die Citronenscheiben zierlich gelegt. In gebratenem Geflügel ist dieser Salat sehr gut. Man kann diesen Salat auch von süßen Pomeranzen machen und nur eine Citrone dazu thun, übrigens behandeln, wie oben gelehrt worden ist. Wenn man die Scheiben aus dem Mark, sowohl der Citronen als Pomeranzen, schneidet, muß man die Kerne herausnehmen und davon thun.

Endivien Salat.

Die gelben innern Blätter dieses Salats, werden fein geschnitten, und eine Zeitlang in warmes Wasser gelegt, gewaschen, ausgeschwungen, sodann mit Salz, Pfeffer und Zucker bestreut; übrigens aber, wie anderer grüner Salat; mit gutem Essig und feinem Oele, von letzterem reichlich, angemacht. — Der Eichorien Salat wird auf die nämliche Weise bereitet.

Felds ober Acker Salat, auch Schaaß
 mändchen genant.

Von den sogenannten Schaaßmäulchensalat hat man auch eine Gattung die wild auf den Feldern; und die nämliche, die gesät und in den Gärten gebauet wird; letztere ist zarter, doch kann man bey erstern Art, durch ein wenig Anbrähen, nachhelfen. Die Behandlung ist wie bey jeder grünen Salatgattung. Hart gesottene Eyer, jedes in 4 Theile geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und auf diesen Salat gelegt, heben ihn sehr heraus und schmecken gut damit.

Gurken ober Kukurmen Salat.

Die Gurken werden geschält und in solche Scheiben gehobelt oder geschnitten, mit dem erforderlichen Salze bestreut, durcheinander geschwungen und eine Stunde stehen gelassen. Nun läßt man das Wasser was selbst, ohne auf die geschnittenen Gurken zu drücken, ablaufen will, abfließen, bestreut den Salat mit Pfeffer, gießt Essig und Del daraber, mischt und giebt ihn zu Tische.

Man kann auch sehr geschnittene und zuvor gesalzene Rettigscheiben unter den Gurkensalat mischen; Die zwey obersten obersten und untersten Scheiben, weil sie gewöhnlich bitter sind; legt man zurück.

Hopfenalat.

Das Untere von den Hopfenstrosfen ober Keimen, so weit es hart ist, wird abgeschället und dann der Hopfen in gesalzenem Wasser weich, gesotten. Das Wasser läßt man durch einen Seiber ablaufen und legt den Hopfen, wenn er kalt ist, in eine Salatschüssel, pfeffert und salzt ihn noch ein wenig. Man wird im Mehl, Töpfchen Essig und Oel untereinander gerührt und über den Hopfenalat gegossen, wieder abgeschüttet und wieder darüber gegossen; dies wiederholt man ein paarmal und trägt dann den Salat auf.

Der Spargelsalat wird auf die nämliche Art behandelt. Man schneidet die Spargeln unten gleich und schabt das harte Aeußere ab, bindet sie in Büschelchen und kocht sie in gesalzenem Wasser, doch nicht allzu weich. — Man läßt das Wasser ablaufen, legt die Spargeln in die Salatschüssel und so, daß die Köpfe einwärts sind, übrigens verfährt man, wie schon gelehrt worden.

Heringsalat.

Man wässert und häutet den Hering, hat er 24 Stunden im Wasser gelegen, so schneidet man solchen in Würfel. Damit schneidet man kalten Räderbraten ebenfalls in Würfel, und rührt Barsborfer, oder andre Äpfel, abgeschälet und gleichfalls in Würfel geschnitten, zu-

gleichen Kapern darunter. Dann wird Baum- oder Propfenöl und Beluglig darauf gegossen; alles recht durchgemengt und mit Pfeffer bestreut.

Heringssalat auf andere Art.

Man wäscht und puzt ein paar Heringe wie gewöhnlich, schneidet den unteren breiten Theil des Bauchs der Länge nach eines halben Fingerbreit hinweg, den Kopf und Schwanz ab und steckt jedem Kopf den Schwanz in das Maul. Man schält man das Heringfleisch auf beyden Seiten, der Länge nach, von dem Rückgrade, daß es zwey breite Streifen giebt. — Diese zwey Streifen schneidet man nochmal der Länge nach durch, wickelt jeden über den Finger zu Auler Rolle auf, zieht aber vorher die kleinen Gräten, so viel möglich, heraus. Man schneidet man aus einer Brücke oder Kluwanke eben so lange Stücke, als die Heringstücke hoch sind, nimmt eine Platte und stellt die Hering- und Brückenstücke in der Runde vermal abwechselnd auf, so, daß ein Heringstück und dann ein Brückenstück neben einander zu stehen kommt; in die Mitte der Platte stellt man die Heringköpfe. Hierauf macht man alles noch in den Heringrückgräten und abgeschnittenen Bauchstücken befindliche Fleisch rein ab, hackt dieses und ein hartgekochenes Ey fein und nebst etwas Zwiebeln, Peterfiltraut und ein paar Bläse Fingerringen schön dabey angerammet

zu einer Fülle. Mir dieser füllt man die aufgewollten Heringstücke innen aus; zu dem, was von der Fülle übrig bleibt, nimmt man die Milch von den Heringen, zerklüppert diese mit Essig und Del und die Fülle darunter, übergließt sodann damit den Salat und trägt ihn auf. Man gibt ihn zum Rindfleisch.

Italienischer Salat.

Es ist dies eigentlich ein Olapodrida von einem Salate und wird gewöhnlich als eine Zwischenschüssel gegeben. Man pugt einen Hering gehörig und schneidet ihn in kleine Stückchen, eine Brücke oder Neunauge schneidet man eben so klein, ingleichen auch 6 Loth gewaschene und ausgegrätete Sardellen. Zugleich werden auch 8 Loth kalter Braten eben so klein geschnitten und mit 4 Loth Kapern, die man in der Mitte jede theilt, vermischt. Dies Alles stellt man beiseite und belegt nun den Rand einer flachen Schüssel, auf der man den Salat auftragen will, ringsherum mit sechs mancher schärferen Scheiben von zugewähltem rothen Salatkräutern, auf diese legt man kleinere, recht geschnittene Scheiben von abgefatteten Kartoffeln, fahrt und Pfeffermuslein wenig und bestreift sie behutsam mit Essig und Del. In die Mitte legt man, bergförmig, die wohluntereinander gerührte Mischung des Heringes, der Brücke, der Sardellen, des kalten Bratens und der Kapern. Macht die Milch oder den Magen

von Hering, das abgeschchnittene, das den roten Rüben und Kartoffeln, einen geschälten und vom Kernhause befreiten Borsdorfer Apfel und eine Zwiebel, recht klein, bestreut es ein wenig mit Pfeffer und rührt alles untereinander, unter Zugießung von Essig und Del zu einer Soose, die man mit einem Löffel wohlvertheilt über den Salat gießt. Endlich wird der Salatberg mit in Scheiben geschnittenen Bröcken, oder Neunauge, oder auch Angouillets belegt und aufgetragen. Dieses Salat-Dessert ist für 8 Personen, als Zwischenspeise, besonders gut; er dient auch zu gebratenem Kalb als Salat selbst.

Kartoffelsalat. Salate von Kartoffeln finden sich mehrere unter dem Artikel Kartoffeln.

Karviol- oder Kaskohl-salat.

Man nimmt gepuzte kleine Karviolblumen mit den Stielen, wäscht und siedet sie im Salzwasser nur so lang, daß die Blumen nicht zerfallen, sondern ganz bleiben. Hierauf gießt man das siedende Wasser ab und kaltes daranzumitteln die Karviolblumen heraus und legt sie zerstückt auf einen Teller. Ferner verrührt man ein paars hartgefettene Sperdotten mit ein paar Eßlöffel voll Del, pfeffert und salzt diese, schüttet es forderlichen Essig daran, rührt es untereinander zu einer Brühe an und schüttet diese

über den Karviol. Wenn man einige der Karviolblumen über Nacht in die Essigbrühe von eingemachten rothen Salatrüben legt, so färben sie sich und man kann dann den Karviolsalat bunt melirt machen.

Kopfsalat.

Dieser ist der bekannteste und am meisten beliebte Salat, den man schon als Pflanze oder sogenannten jungen Gartensalat verbraucht, so lange fort, bis er endlich sich in Köpfe schließt. Er wird rein verlesen, die äußern gelbbraunen und rauhen Blätter weggeputzt und nur die zarten Blättchen behalten. So wie der Salat gekopft ist, nimmt man die Köpfe, viertelt diese und nimmt aber auch die zunächst daran befindlichen schönen, gelben Blätter dazu. Man wäscht den Salat, einen wie den andern, ein paarmal recht sauber, legt ihn aus dem Wasser in eine Serviette, hält diese an den 4 Ecken wohl zusammen und schwingt ihn rein vom Wasser aus. Nun wird er in eine irdene Schüssel gethan, gesalzen, ein wenig klein geschnittene zarte Zwiebarbhren oder Schnittlauch, auch ein wenig Pfeffer darauf gestreut, mit Essig und Del, nach Erfordern, aber ja nicht zu viel, begossen, gemischt und dann zum Auftragen in die Salatschüssel gethan. — Der Kopfsalat kann auch, statt dem Oele, mit geräucherter Speck bereitet werden. Wenn der Salat so weit hergerichtet ist, daß bloß noch

Essig und Del daran zu thun ist: so schneidet man Speck in Würfeln, brät sie in einem Pfännlein braungelb und sind sie, nebst dem ausgebratenen Schmalze, etwas verköhlt, so gießt man den Essig dazu und beides, statt Essig und Del, über den Salat, der nun ebenfalls gemischt und dann in die Salatschüssel gethan wird.

Krautsalat.

Man schneidet einen Krautskopf (roth oder weißes Kraut, dies gilt gleich) auf dem Kreutzhobel oder mit dem Messer in Blättern, und überstreuet das Geschnittene mit Salz, brät es aufeinander und läßt es zugedeckt ein paar Stunden an einem warmen Orte stehen. Man drückt man das Geschnittene aus, zupst es auseinander, streut ein wenig Pfeffer und kleingeschnittene Zwiebeln darauf und macht den Salat, gleich einem Gartensalat, mit Essig und Del gehörig an. Häufiger wird der Krautsalat warm gegeben. In diesem Falle wird er nach dem Schneiden bloß gesalzen; inmittelst Speck würflicht geschnitten und in einem Fußhafen gelbbraun geröstet. Die Speckgrieben nimmt man mit einem Schaumlöffel aus dem Hufen und setzt sie beiseite; dagegeit wird nun der Krautsalat in dem Speckschmalze auf schwachen Kohlen nur wenig gedämpft und während dem Dämpfen mit einer hölzernen Gabel aufgerührt, damit er nicht gelb wird und sich nicht

auf Boden liegt. Ehe man den Salat anrichtet, wird vorher noch der erforderliche Essig daran gegossen und noch ein paar Minuten mitgedämpft. Die zurück gesetzten Speckgrieslein macht man heiß in Pfeffer ein wenig und schüttet sie vertheilt über den angerichteten Salat. Wenn Braten ist jeder Art, hauptsächlich aber mit Käseschnitz, kann man der Krautsalat eben so gut zu machen dem Geschmack vieler andy besser als mit Speck brühen.

Das gleiche Verfahren ist auch bei dem
 dem Wein ausgegessen oder Braten Salat.

Der wird gemacht, wie oben der Salat mit
 ankochenden Herings. So machen gelehrt wurde
 Schnitt der Heringe soll man gespaltene Sauc
 Senf an, ferner die Neudangen im Stück
 also verfährt übrigens auf die nämliche Weise,
 wie oben.

Dachsenmaul Salat.

Ein rein gekochtes, im Salzwasser weich
 gekochenes Dachsenmaul wird, weil es noch warm
 ist, voll willens Schöpfen befreit, dann läßt man es
 kalt werden. Hierauf wird es dünne geschnitten
 und mit klein geschnittenen Zwiebeln, Salz
 und Pfeffer bestreut und vermengt. Man legt
 es hierauf auf einen doppelt gläsernen Topf,
 gießt guten Essig darüber und bindet es zu.
 So wie man Salat davon nöthig hat, nimmt
 man so viel auf einen Teller, als man zu
 brauchen glaubt, gießt gutes Del darüber und

gibt es hierauf, mit einigen Kapern vermischt, zu Tische.

Quittensalat.

Die Quitten schält man, schneidet sie in 4 Theile und das Kernhaus heraus; setzt sie in einem Fußhafen, mit halb Wasser und Wein, einem Stückchen Zucker, ganzen Zimmt und Citronenschale, auf Kohlen, kocht sie weich mit die Brühe kurz ab. Die Quittenschnitze werden nun auf einen Porzellanteller gelegt, das ganze Gewürz und die Citronenschale heraus genommen, die Brühe über die Quitten gegossen und sie so als Salat zu Tische geschickt. Sie gehöret zu saurem Braten. Zimmt und Citronenschale thut man mit mehr Erfolg an die Quitten, wenn sie schon halb fertig gekocht sind; diese Regel gilt bey allen Gewürzen, es verflüchtigt sich das Gewürzhafte und Feine nicht so sehr.

Rother oder Salatrüben-Salat.

Man kocht die rothen Rüben, deren man auch gelbe hat, so auch große gelbe oder Kohlrüben, im Wasser weich, schält die Haut ab und schneidet sie in Scheiben. Dann nimmet man einen steinernen Hafen, bestreut den Boden desselben mit einer Mischung von klein geschnittenen Meerrettig, Salz, Pfeffer und Coriander, legt die geschnittenen Rüben schichtweise hinein und auf jede Schicht wieder von dem

Mischung, sofort bis alles gar ist. Oben legt man etliche ganze Gewürznelken auf, beschüttet das Ganze mit Essig und bindet den Topf zu. Nach etlichen Tagen ist der Salat fertig und auch brauchbar zu Rindfleisch und Braten. Jede Art Rüben muß, der Farbe wegen, für sich allein eingemacht werden.

Rußischer Salat,

Man wäscht Feringe rein ab, wusch sie sauber, wiegt sie mit samt den Gräten recht klein; nimmt sodann rohes Sauerkraut, brüht die Brühe davon gemächlich aus, wieget dasselbe auch klein, mischt den kleingewaschenen Fering darunter, thut Kapern dazu und gießt, nach Befinden, etwas Weinessig und Provençeröl dar-
man; mischt alles wohl untereinander, läßt es gut durchziehen und trägt es dann kalt zu Tische. Man kann auch klein geschnittenen kalten Kalberbraten daran mischen, auch aus den Feringen den Nückgrat herausnehmen, welches besser seyn möchte,

Gardellen-Salat,

Dieser ist sehr einfach. Man wäscht die Gardellen, spaltet sie und nimmts den Nückgrat heraus, legt sie in der Runde auf einen Porzellansteller, thut viele gespaltene Kapern darauf und begießt den ganzen Salat mit wenig Essig und vielem Oele.

Schnecken (Salat).

Die Schnecken werden, wie gewöhnlich, in ihren Häusern, in kochendem gesalztem Wasser zugelegt und weich gekocht. Man putzt sie, legt sie auf einen Porzellanteller und etliche geschnittene Sardellen dazwischen. Man streut man Kapern darauf, mischt Essig, Del, Pfeffer, ein wenig Salz und Senf, in einem Löffelchen untereinander gerührt und gießt es über die Schnecken, so ist der Salat fertig.

Storzonersalat.

Man wäscht und schabt Storzonerswurzeln, legt sie, jede gleich nach dem Schaben, in warmes, mit ein wenig Mehl vermisches Wasser, damit sie weiß bleiben, siedet sie in gekochtem Wasser weich, läßt sie erkalten und behandelt sie dann, wie der Hopfensalat behandelt wird.

Spargelsalat, s. bey Hopfensalat.

Zellerjesalat.

Die Zellerknollen werden gekocht, in Scheiben geschnitten und in kochendem gesalztem Wasser, aber ja nicht zu weichgekocht. Das Wasser wird abgegossen, und man läßt die Salatblätter kalt werden, legt sie auf einen Teller und gießt Essig und Del darüber, streut auch etwas Salz und Pfeffer darauf. Sie sind fertig.

Zwetschgensalat.

Man nimmt ungefähr 30 bis 40 Stücke frische Zwetschgen, legt solche in eine Schüssel und gießt siedendes Wasser darüber, damit man sie schälen kann. Man spaltet die Zwetschgen und nimmt die Kerne heraus; legt die halben Zwetschgen in einen Fußhafen, ein Gläschen Wein daran, fügt später Zucker und Zimmt bey und kocht sie langsam, aber nicht lange. Nun nimmt man sie aus dem Haufen, kocht die Soose kurz ein und gießt sie über die Zwetschgen. Wenn man geschälte trockene Zwetschgen oder Bruzellen nimmt und eben so verfährt, so kommt man kürzer und besser zum Ziele, als mit den frischen Zwetschen. Man erspart das Abschälen, Auskernen und vermeidet das Verschney. Bruzellen kann man auch das ganze Jahr hindurch haben, frische Zwetschgen aber nicht. So weit wären nun die eigentlichen Salate abgehandelt; nun folgen noch etliche Salate als Gemüse.

Salat als Gemüse.

Man kocht und wäscht den Salat feur und läßt ihn in gesalzenem Wasser ein wenig überkochen, dann in einem Durchschlag abseihen. In einem Fußhafen läßt man Abschöpfsetz zerfließen, bringt den Salat darein, und läßt ihn ein wenig dünsten, stäubt ein wenig Mehl daran und läßt ihn wieder etwas dünsten; gießt endlich die nöthige gute Fleischbrühe daran und

läßt ihn ganz auskochen. Man giebt ihn allein oder mit gebackenen Hühnern, oder mit Bratwürsten auf die Tafel. Zu jung muß man den Salat nicht zum Kochen nehmen, sondern erst wenn man merkt, daß sich die Köpfe zum Ausschließen anlassen wollen. Zu weich darf man ihn auch nicht kochen, und zum Gewürze nimmt man bloß Pfeffer und Ingwer.

Gefüllter Salat.

Hierzu muß man die größten Köpfe aussuchen und ist der Bolognesersalat der beste dazu. Man kocht die hergerichteten Salatköpfe in gesalzenem siedendem Wasser nur ein paar Minuten, legt sie dann in einen Sieber und läßt sie mit kaltem Wasser ab. Nun legt man die Köpfe in eine flache Schüssel, blättert sie vorsichtig auf, nimmt das Herz heraus, hackt dieses mit klein geschnittenen Zwiebeln und dämpft es in Butter. Die Fülle wird wie die zu einem gefüllten Kraut gemacht, die Salatköpfe damit gefüllt und mit Zwirnsfaden über ein Kreuz gebunden. Sonach legt man die gefüllten Salatköpfe in einen flachen Fußhafen neben einander, begießt sie mit siedender Fleischbrühe, aber nicht zu viel und laßt sie nur eine gute halbe Stunde kochen. Kurz vor dem Anrichten wird etwas Mehl in Butter gelb geröstet, mit der Salatbrühe angerührt, gewürzt und gefalzen, auch etwas Krebsbutter daran gethan.

Gefüllter Salat mit Schafte.

Man nehme kalbernes Fleisch mit frischem Fette, Peterfillkraut und Citronenschale auf ein Brett, salze es ein wenig, wiege es klein, rühre Eyerdotter darunter; nehme dann ein paar Haupter Salat, wasche die sauber und löse die Blätter von einander, fange in der Mitte bey dem Herz an zu füllen, so, daß auf jedes Blatt schön dünne die Fülle aufgestrichen wird. Die Blätter werden wieder zusammen gelegt, daß jeder Kopf rund wird, wie eine Kugel. Nach diesen binde man sie in ein Tuch, lege sie in Fleischbrühe und lasse sie $\frac{3}{4}$ Stunde kochen, nehme den Salat heraus, bestreibe die Schüssel mit Butter, lege den Salat darauf, mache 6 oder 8 Theile daraus und lege ihn rund um die Schüssel. Lasse in einem Fußbafsen Abschpferro zerfließen und einen Löffelvoll Wehl darin gelbbraun werden, gieße ein wenig von der Brühe daran, worin der Salat gesotten wurde, rühre etwas Citronenschützchen, Muskatennuß und Salz darunter und lasse es nochmal aufkochen, gieße die Brühe über den Salat und trage ihn auf.

Gefüllter Endiviensalat.

Man kocht Endiviensalat, so viel man braucht, setzt ihn rein ab, läßt ihn kalt werden, schneidet die Stauden mitten von einander, doch nicht gar durch, macht eine Fülle von Kalbfleisch, Lebern, drey Eyern, Salz und er-

ner in Milch eingeweichten und wieder wohl ausgedrückten Semmel. Die Fülle rührt man an, gießt etwas Milchrahm dazu, streicht sie auf den Salat, bindet ihn wieder zusammen, thut sodann in einen Fußhafen 3 gute Speckscheiben, legt den Salat hinein und deckt ihn zu, und läßt ihn langsam auf dem Kohlenfeuer dünsten. Wenn er fertig ist, so richtet man ihn auf die Schüssel, auf welcher man ihn auftragen will, an, macht eine gute Buttersoose darüber, gießt etwas von der Brühe dazu, worin der Salat gedünstet hat, und läßt das Ganze nochmal aufkochen. An Fasttagen werden Fisch- und Krebsfleisch genommen, und statt dem Speck, Butter.

Hopfenalat als Gemüße zu kochen. S. m. unter dem Artikel Hopfen, wo auch noch eine Bereitungsart des Hopfenalats steht.

Kylumgen oder Gurken, gekocht und eingemacht, sehe man unter dem Artikel Gurken.

Gesulzter Italienscher oder auch Fringsalat.

Man nimmt ein Achtelmaaß Wein, eben so viel Wasser und etwas mehr als eine Achtelmaaß Weinessig, setzt hierzu ein wenig Pfefferstoffs Gewürznelken, Zimmt, Pfeffer und Ingwers bey, legt man eine Citron, die Schale

und etliche Rosmarin- und Lorbeerblätter bey
und läßt das Ganze ein paar Minuten aufste-
hen. Man gießt man 1 Loth in kochendem Was-
ser rein aufgelöste Hausenblase dazu und pro-
hirt, ob es sich sulzt; geschieht dies nicht, so
muß man noch Hausenblasen-Auflösung dazu
gießen. Man gießt man die Sulze halb in ei-
nem Model und schüttet den Italienischen oder
den Heringsalat, jedoch ohne Essig und Del,
darauf, die übrige Sulze darüber und läßt al-
les an einem kalten Orte anziehen. Einen Kar-
pfen oder andern Fisch kann man auch auf die
sämlliche Art sulzen; man siedet ihn hierzu vor-
her blau ab.

210
211
212
213
214
215
216
217
218
219
220
221
222
223
224
225
226
227
228
229
230
231
232
233
234
235
236
237
238
239
240
241
242
243
244
245
246
247
248
249
250
251
252
253
254
255
256
257
258
259
260
261
262
263
264
265
266
267
268
269
270
271
272
273
274
275
276
277
278
279
280
281
282
283
284
285
286
287
288
289
290
291
292
293
294
295
296
297
298
299
300
301
302
303
304
305
306
307
308
309
310
311
312
313
314
315
316
317
318
319
320
321
322
323
324
325
326
327
328
329
330
331
332
333
334
335
336
337
338
339
340
341
342
343
344
345
346
347
348
349
350
351
352
353
354
355
356
357
358
359
360
361
362
363
364
365
366
367
368
369
370
371
372
373
374
375
376
377
378
379
380
381
382
383
384
385
386
387
388
389
390
391
392
393
394
395
396
397
398
399
400
401
402
403
404
405
406
407
408
409
410
411
412
413
414
415
416
417
418
419
420
421
422
423
424
425
426
427
428
429
430
431
432
433
434
435
436
437
438
439
440
441
442
443
444
445
446
447
448
449
450
451
452
453
454
455
456
457
458
459
460
461
462
463
464
465
466
467
468
469
470
471
472
473
474
475
476
477
478
479
480
481
482
483
484
485
486
487
488
489
490
491
492
493
494
495
496
497
498
499
500
501
502
503
504
505
506
507
508
509
510
511
512
513
514
515
516
517
518
519
520
521
522
523
524
525
526
527
528
529
530
531
532
533
534
535
536
537
538
539
540
541
542
543
544
545
546
547
548
549
550
551
552
553
554
555
556
557
558
559
560
561
562
563
564
565
566
567
568
569
570
571
572
573
574
575
576
577
578
579
580
581
582
583
584
585
586
587
588
589
590
591
592
593
594
595
596
597
598
599
600
601
602
603
604
605
606
607
608
609
610
611
612
613
614
615
616
617
618
619
620
621
622
623
624
625
626
627
628
629
630
631
632
633
634
635
636
637
638
639
640
641
642
643
644
645
646
647
648
649
650
651
652
653
654
655
656
657
658
659
660
661
662
663
664
665
666
667
668
669
670
671
672
673
674
675
676
677
678
679
680
681
682
683
684
685
686
687
688
689
690
691
692
693
694
695
696
697
698
699
700
701
702
703
704
705
706
707
708
709
710
711
712
713
714
715
716
717
718
719
720
721
722
723
724
725
726
727
728
729
730
731
732
733
734
735
736
737
738
739
740
741
742
743
744
745
746
747
748
749
750
751
752
753
754
755
756
757
758
759
760
761
762
763
764
765
766
767
768
769
770
771
772
773
774
775
776
777
778
779
780
781
782
783
784
785
786
787
788
789
790
791
792
793
794
795
796
797
798
799
800
801
802
803
804
805
806
807
808
809
810
811
812
813
814
815
816
817
818
819
820
821
822
823
824
825
826
827
828
829
830
831
832
833
834
835
836
837
838
839
840
841
842
843
844
845
846
847
848
849
850
851
852
853
854
855
856
857
858
859
860
861
862
863
864
865
866
867
868
869
870
871
872
873
874
875
876
877
878
879
880
881
882
883
884
885
886
887
888
889
890
891
892
893
894
895
896
897
898
899
900
901
902
903
904
905
906
907
908
909
910
911
912
913
914
915
916
917
918
919
920
921
922
923
924
925
926
927
928
929
930
931
932
933
934
935
936
937
938
939
940
941
942
943
944
945
946
947
948
949
950
951
952
953
954
955
956
957
958
959
960
961
962
963
964
965
966
967
968
969
970
971
972
973
974
975
976
977
978
979
980
981
982
983
984
985
986
987
988
989
990
991
992
993
994
995
996
997
998
999
1000

Salm. Ein großer und köstlicher Fisch,
den uns die großen norddeutschen Flüsse am bes-
ten liefern. Nach Süddeutschland kommt er
meist geräuchert und heißt dann Lachs; schon
den, den wir frisch erhalten, bekommen wir ge-
salzen. Die Donau hat einen großen Fisch,
den man Hugen auch an einigen Orten Koth-
fisch nennet, der frisch vollkommen so gut, wie
der Salm ist. Von dem Artikel Lachs stehen
schon etliche Zubereitungsarten; hier trage ich
unter Salm noch ein paar nach, die auch auf
Hugen und Hausen anwendbar sind.

Salm zu sieden.

Der Salm muß frisch oder nicht lang ge-
salzen seyn; im letzern Falle wird er ein paar

Zwey Tage lang ausgewässert. Man setzt dann, in einem wie in dem andern Fall, die Stücke mit halb Wein und halb Essig und Wasser zu, salzt noch ein wenig, fügt ein paar Zwiebeln, Lorbeerblätter, eine halbe Citrone, etliche gequetschte Wachholderbeeren und einen Eßelvoll Kräuterpulver bey. Erst siedet man die Eingeweidungen, ohne den Fisch, in dem Wein u. d. d. dann erst legt man die Fischstücke dazu und läßt diese nur so lange mitkochen, als man ein Ey hart siedet. So kann man den Salm warm in eigener Goose, oder auch in einer Buttersoße, zu Tische geben. Setzt man ihn kalt auf, so giebt man Essig und Del dazu. In der Bräthe, worin der Fisch gesotten worden ist, hält er sich 8 bis 10 Tage lang gut; wenn man ihn in den Keller setzt.

Salm gebraten.

Der Salm wird in Stücken geschnitten, rein abgewaschen und mit einem Tuche abgetrocknet. Alsdann wird er mit Butter bestreuet, mit Muskatennuß bestreuet und auf Kohlen auf dem Roste gebraten. — Die Bräthe wird auf folgende Art gemacht: Man nimmt zwölf bis 14 Sardellen, welche man fein hackt und sie in zwey Laffen Wasser und einem Stückchen Butter aufkochen läßt und über den Fisch anrichtet. Wenn dieser Fisch recht zubereitet wird, so schmeckt er sehr gut. Die Sardellen müssen gewaschen und ausgegrätet werden.

727. **Salmi**, s. Bernhardiner Salmi.
 357. **Salzlakunen**, s. Gurken.
 116. **Sandorte**, s. unter Torten.
 200. **Sardellenkuchen**, s. in bey Austern
 Kuchen.
 727. **Sardellensoose**, s. unter Soosen.
 230. **Sardellensuppe**, s. unter Suppen.
 107. **Sardellensalat**, s. in. unter Salate.

Sardellen auf allerley Art zuzurichten:

Wenn man die Sardellen nicht gern salt
 essen will, so legt man sie in Milch, das
 man sich das Salz ausziehe. Hernach ziehet
 man von beyden Seiten das Fleisch von dem
 Knochen und gießt Del darüber. Oder: man
 kocht sie auch und gebrauchet sie zu vielerley
 Saucen und Gerichten; so wie auch zu den Füll-
 ungen des Geflügels, welches man am Spieß
 brät, wie auch zu den Spanferkeln und zu den
 Füllungen der Fische. Ingleichen auch zu Sup-
 pen und hauptsächlich zu den pikanten Soosen,
 wie unter diesen Namen zu ersehen ist. Wenn
 keine Sardellen zu haben sind, so müssen frische
 Serringe die Stellvertreter derselben machen.

Sauerkraut.

Man setze gutes und reines Sauerkraut
 mit kaltem Wasser zum Feuer, salze es und

lasse es 2 Stunden lang stehen. Man läßt man Abschöpf ^{die} Butter, oder Schmalz, oder Bra-
 tenfett in einem Ziegel heiß werden, stäubt ein
 wenig Mehl daran und läßt es gelbbraun an-
 kochen; fuh Zwiebelliebhaber man auch
 feingeschnittene Zwiebeln darunter rühren, gute
 gute Fleischbrühe daran, und dann das Kraut
 samt einiger Brühe, worin es gekocht hat. —
 Ist für sauer, so muß sie, im Theil oder
 ganz weggegossen werden, wogegen desto mehr
 Fleischbrühe genommen werden muß. Nun
 wird man noch ein wenig Bratenbrühe, oder
 Gänsefett daran, wenn man sie hat und läßt
 es gut kochen. Man giebt auch Würste,
 Schinken und dergleichen daran, oder legt
 besonders mit auf. Es ist auch noch zu beden-
 ken: daß, wenn das Kraut noch neu und
 nicht zu sauer ist, es mit kaltem Wasser und
 Fleischbrühe zugefest wird; ist es aber schon
 alt und sehr sauer, so wird es vorher mit frischem
 Wasser ein wenig ausgekostet und mit kal-
 tem Wasser alleine zugefest. Anstalts muß
 die Feuer dreynelt, damit das Kraut bald kocht,
 es ist auch gut, wenn man das Schmalz gleich
 dazu thut, das Kraut kocht sind welcher. —
 Wenn das Kraut eine Stunde gekocht hat
 wird das Fleisch, wenn man welches mitkochen
 will, hineingelegt. Wenn sich die Brühe ein-
 gekocht hat, muß man Fleischbrühe nachgie-
 ßen. Einige gute fische Nepselschnecke gegen
 die letzte mitgekocht, und eine Viertelstunde vor

Sauerkraut, gedünstet und gefüllt. 577

dem Anrichten ein Glas Wein an das Kraut geschüttet, macht dasselbe ungemein schmackhaft und kräftig.

Sauerkraut, gedünstet und gefüllt.

Man dünstet das Kraut, wie vorhergehendes, schneidet Kalb-Rapanz und Schweinefleisch, Schinken und dergleichen übrig gebliebenes Fleisch, dann Petersillkraut und Citronenschnitzchen auf einem Brett, fügt eine in Milch eingeweichte und wieder ausgebrütete Semmel, auch ein wenig Muskatennuß, Pfeffer und Salz hinzu und wiegt es klein. Dies bringt man in eine Schüssel, schlägt, nach Proportion, Eyer darauf, damit es eine Fülle, wie abgetriebener Kndelstaig wird; bestreut ein Brett mit geriebenen Semmelkrümeln, bringt die Fülle darauf, wälzt dieselbe aus und wälzt den Platz wie eine Wurst zusammen und bäckt diese im heißen Schmalz. Aus dieser Wurst schneidet man runde halb fingerdicke Blöße, bäckt in eben demselben Schmalze fingergroße Semmelschnitzige, läßt in einem Tiegel Butter zerfließen und bestreut den Boden desselben mit Semmelmehl, belegt dies ganz dünne mit Kraut, und darauf Wurstblöße, gebackene Semmelschnitzige, und ein wenig sauren Rahm; dann wieder Kraut, Wurstblöße, gebackene Semmel- und Schinkenschnitzige, Rahm und so fort, bis es garff. Nun deckt man den Tiegel zu, schürt unten und oben klar und läßt alles langsam fern

rig kochen. Stürzt es dann umgekehrt auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel und garnirt es oben mit Bratwürsten oder auch mit Schinken schnitzeln.

Gefülltes oder Fasten-Sauerkraut.

Man läßt in einem Tiegel Butter zerfließen und gestoßenen Zucker darin schön braun werden, bringt dann das Kraut hinein und dünstet es; stäubt 2 Löffelvoll Mehl daran, läßt es noch ein wenig dünsten, gießt Erbsenbrühe daran und läßt es fertig kochen. — Inzwischen schneidet man aus einem gewässerten Hering und aus einem Hechte kleine, schmale Stückchen, salzt die letztern, wendet sie im Mehl um und bakt sie aus dem Schmalz. Nun reibt man Semmelbröseln in Schmalz, streicht einen Fußbafel mit Butter aus und bestreut ihn mit Semmelmehl; bringt eine fingerdicke Lage von dem gedünsteten Kraut daren und einen Löffelvoll sauren Rahm darauf, streut ein wenig gerbstete Semmelbröseln darüber, auch ein wenig von den gebackenen Fischen und Krebschwänzchen, dann wieder eine solche Lage von dem Kraut, Rahm und Semmelbröseln und so fort bis es gar ist. In die Mitte aber muß man ein paar ganze gebackene Karpfensmilch bringen. Nun deckt man es zu, schürt unten und oben Glut und läßt es kochen, aber nicht anbrennen. Ist es fertig, so stürzt man es auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel,

Sauerkraut mit Stockfisch. 599

das Untere oben auf und bringt es sodann zu Tische.

Sauerkraut mit Stockfisch und Hering gefüllt.

Man kocht das Kraut wie gewöhnliches Fastenkraut, legt den Stockfisch in gesalzenes kochendes Wasser und läßt ihn wenig kochen, bis er sich blättert. Man seihet das Wasser ab, grätet den Fisch aus in eine Schüssel und läßt in einem Pfännchen Schmalz heiß werden. — Nun rührt man klein geschnittene Zwiebel, Pfeffer und Semmelmehl darunter, läßt dies gelbbraun werden und gießt es über den Stockfisch, auch noch ein wenig Erbsenbrühe, damit es saftig bleibt. Setzt zieht man ein paar vorher gewässerten Heringen die Haut ab, schneidet die Köpfe und Flossen weg und puht das Uebrige sauber, bückt sie im heißen Schmalz schön braun, schneidet sie in längliche Stücke, richtet eine Lage von dem gekochten Kraut in die zum Auftragen bestimmte Schüssel, dann eine dünne Lage Stockfisch und Hering, dann wieder Kraut und so ferner, bis es gar ist, mitunter auch ein wenig Stockfischbrühe, damit es saftig bleibt. Oben auf kann man es, nach Belieben, mit Fisch- oder Krebswürstchen, Fischcarbonaden oder dergleichen zieren.

Schaaflleisch, s. m. Hammels- und Lammfleisch.

Schalotten, s. Chalotten.

Championen, s. m. Champignons.

Schäum, s. b. Eysen und b. Schnee.

Schelle, s. Gefulztes oder Gelee.

Schinken zu salzen und zu räuchern.

Man muß aus den Schinken unten die Schlußbeine nicht herausnehmen, auch nicht aufschneiden. Wenn man vier Schinken, etwas Bauchspeck, wie auch die Seitenstücke zusammen nehmen und einsalzen kann, so ist es besser, dann nimmt man einen Theil Salpeter und sieben Theile Salz, reibt das Fleisch wohl damit durch, zumal an den Orten, wo die Knochen sind, legt es in den Fleckhübel fest zusammen, daß es keine Lücken dazwischen giebt und preßt es, so viel als möglich, begießt es auch, wenn es keine Brähe gegeben hat, fleisig. Wenn das Fleisch 3 Wochen gelegen hat, so nimmt man es heraus, läßt es ein wenig abtrocknen, stößt einigen Pfeffer grob und bestreuet damit die Orte, wo die Knochen oder sonst Oeffnungen sind, hängt es in den Schlot oder in eine Rauchkammer, und räuchert es anfänglich bey gelindem Rauche, denn sonst trocknet es zu sehr aus, und nimmt einen übeln Geschmack an. Wenn das Fleisch 8 Tage im Rauche gehangen hat, so kann man den Rauch verstärken und es noch 8 Tage hängen lassen.

Wenn es gut ist, so hängt man es an einen kühlen Ort, denn sonst wird der Speck gelb. Das Fleisch wird mehrere Tage eher aus dem Rauche genommen, als die Schinken, man läßt es auch, so wie den Speck, nicht so lange im Saße. Den Speck unwickelt man mit Papier und knüpft in dieses mit einer Gabel Löcher, ehe man ihn in den Rauch hängt.

Wenn man lieber geräuchertes Fleisch kaufen, als selbst welches räuchern will, so muß man Folgendes merken: An gut geräuchertem Schweinefleisch fühlt sich das Fette verb an und hat ein röthliches Ansehen, das Magere aber ist gut gefärbt und liegt dicht am Knochen an. Wenn man an dem mageren die geringsten gelben Streifen findet: so ist das Fleisch entweder schon schimmlicht, oder wird es doch bald werden. Wenn geräuchertes Schweinefleisch jung ist, so ist die Schwarte dünn; sie ist aber dicker, je älter es ist. Wenn man Schinken auswählen will: so fährt man mit einem Messer dem Schinken unter den Knochen, und riecht alsdann an das Messer. Ist der Schinken gut, so wird es einen angenehmen Geruch haben. Ist hingegen das Messer schmierig, und hat es einen widrigen Geruch, so muß man den Schinken nicht kaufen. Gemeiniglich sind die kleinen Schinken die besten. Bey dem Einfalzen will ich noch besonders bemerken: daß man recht trocknes Salz nimmt; zu 28 Loth Salz 4 Lth. Salpeter; diese beyden Gegenstände recht un-

tereinander mischt, die Schinken und das Fleisch tüchtig und an allen Stellen damit einreibt, auch noch 3 oder 4 Lagen ein paar Handvoll Salz in einer Maas Wasser sieden läßt und, wenn es kalt ist, über das Fleisch und die Schinken gießt. Der Fleischkläbel muß unten ein Loch mit einem Spunde oder Zapfen haben, wodurch man die Brühe von dem Salzflische abzapsft und oben wieder darüber gießt. Dieses Uebergießen muß von Zeit zu Zeit, alle 2 oder 3 Tage, wiederholt werden.

Schinken zu sieden.

Der Schinken, er mag gefotten oder gebacken werden, wird über Nacht in kaltes Wasser gelegt, dann mit heißem Wasser, worin man Kleien gethan hat, sauber gespült. Man setzt ihn in einen Hasen, in kaltem Wasser, zum Feuer, wirft ein paar Eßelvoll Kräuterspulver daran und läßt ihn stehen, bis er zu sieden anfängt. Nun stellt man den Hasen zurück und läßt ihn nur heiß bleiben, aber ja nicht mehr sieden. Wenn der Schinken groß ist, so kann er wohl einen halben Tag stehen, bis er weich wird. Dies bemerkt man darans, wenn sich die Haut gerne los macht, dann ist er auch fertig. Soll der Schinken ganz auf den Tisch kommen, so wird die Schwarte gehdrig abgelböt und aufgewickelt, der Knochen aber mit zierlich ausgeschnittenem Papier umwickelt. Der Schinken selbst wird mit Pfeffer

Schinken auf dem Roste — gebacken. 603

und Gewürznelken bestreut. — Der in Brodteig eingeschlagene und in dem Backofen sodann 3 Stunden lang gebackene Schinken wird, wenn er etwas erkaltet ist, aus dem Brodüberzug genommen und dann eben so behandelt, wie der gefottene. Jeder Bäcker weiß, wie er den Schinken mit Teig zu überziehen und zu backen hat.

Schinken auf dem Roste gebraten.

Man schneidet Scheiben von einem rohen, oder von einem gekochten und wieder kalt gewordenen Schinken, bestreicht sie mit Butter, legt sie auf den Rost, oder auch in eine Kasse ferole und bestreut sie, wenn sie heiß geworden sind, mit Pfeffer. Man ist sie mit Salat, auch mit Essig und Pfeffer, oder mit Senf. Vom rohen Schinken geschnitten, werden die Scheiben besser; überhaupt aber muß bey dem Braten genau barauf gesehen werden, daß die Schinkenscheiben saftig bleiben und nicht trocken und rauh werden.

Schinken (panirt) angeschlagen oder gebacken.

Einen Schinken von einem frisch geschlachteten Schweine thut man in kochendes Wasser und läßt ihn einmal aufkochen, nimmt ihn dann heraus, zieht die Haut ab, und salzt solchen mit Salz und Salpeter, so viel dazu nöthig ist, ein, Wenn er zwey Tage gelegen wird

er mit beliebigem Gewürze in Wasser weich gekocht. Nun legt man ihn in eine Pfanne, befeuchtet ihn mit zerlassener Butter, mischt geriebenes Brod, Zimmt, etwas Zucker, Citronenschalen und Ingwer durcheinander, belegt den Schinken dick damit, reibt über das Belegte noch ein wenig Zucker oder überstreicht es mit zerlassener Butter und bäckt den Schinken im Back- oder Bratofen.

Die Brühe, die man in die Schüssel unter den Schinken giebt, wird von Kirsch- oder Pflaumenmuß, Citronenschalen, Nelken, Zucker, Pfeffer, Wein und etwas Wasser gemacht. Eine wilde Schweinskeule, oder ein Hühner von Rothwildpret, wenn er 8 Tage in Essig gelegen, werden auf eben diese Art zubereitet. Auch Rindfleisch kann so behandelt werden, zu diesem giebt man dann eine Sardellenbrühe.

Schlangentorte, s. Torte.

Schleyen zuzurichten auf mehrerley Art.

Man reibet die Schleyen mit Salz ab, öffnet sie und nimmet sie aus; hernach schneidet man sie in Stücken und freilassirt sie, eben so, wie die jungen Hühner, und streuet zuletzt etwas geriebene Enderdortter darüber.

Auch gebraucht man die Schleyen zu allerhand Fischgebäckem, weil sie selbiges, wegen ihrer Fettigkeit wohlschmeckend machen. Im gleichen kann man die Schleyen in einer Pfanne

Schlehen mit Speck — blau gefotten. 605

no mit Butter, oder auch auf dem Roste braten, und sie erleiden im Uebrigen alle Kochbehandlungen, die man bey der Kaltraupe oder der Quappe (m. s. diese) anwendet. — Da die Schleye mit einem dünnen Schleim überzogen ist, so muß man sie, nachdem man sie gesalbet hat, mit Salz tüchtig abreiben.

Schlehen mit Speck und Zwiebel.

Die zum Kochen hergerichteten Schlehen werden im Salzwasser mit etlichen Zwiebelnblaus gefotten. Inzwischen röstet man einen ziemlichen Theil geschaltene Zwiebeln in Speck, streut Mehl daran und läßt dieses auch gelb rösten, rührt nun alles mit Essig und Fleischbrühe an, thut Pfeffer, Ingwer und Kräuterpulver daran, und läßt dies alles mit aufkochen. Man giebt eine Sardellensoose dazu, die man mit der elsgenen Soose, worinnen die Schlehen gekocht wurden, vermischt.

Schlehen blau gefottet.

Die Schlehen werden gesalbet, geöffnet von einander getheilt und aus jedem Theile zwey oder drey Stücken gemacht. Dann nimmt man drey Theile Essig und einen Theil Wasser; salzt es so viel nöthig ist; legt den Fisch zuerst in den Essig, nach einiger Zeit gießt man das Wasser hinzu, und läßt ihn fertig kochen. — Beym Abnehmen besprengt man ihn mit etwas kaltem Wasser und legt gleich, damit der Dampf

nicht verbräunt, einen Bogen Papier darüber. Nach 10 Minuten richtet man an und garnirt den Fisch mit grüner Petersilie und giebt Essig und Del dazu.

Schmalzpastete, ist eine Pastete von mürben Hefentaig, verfertigt, darinnen man mancherley Gegenstände aufstichen kann, N. S. das Mehrere unter dem Artikel Pasteten.

Schmarollen.

In $\frac{1}{4}$ Maas Milch werden 2 Loth Butter gekocht und dann so viel Mehl daretu gerührt, daß es ein fester Taig wird. Diesem Taig gießt man in eine Pfanne und rührt ihn darinnen über dem Feuer so lange um, bis er sich von der Pfanne abldst. Nun schüttet man ihn in eine Schüssel, salzt ihn ein wenig und rührt nach und nach so viele Eyer daran, bis der Taig einem dicken Spazentaig ähnlich wird. Nun macht man Fleischbrühe in einem Fußbassen siedend, salzt sie auch ein wenig, legt mit einem blechernen Löffel, den man öfters in die Fleischbrühe stunkt, aus dem Taige kleine Spätzchen in die siedende Fleischbrühe, deckt sie ein wenig zu und richtet sie, so bald sie anfangen in der Brühe in die Höhe zu steigen, kurz darauf an. Die Schmarollen dienen als eine Art Suppe.

Schnee von süßem Rahm. Schnecken. 607

Schnee oder Schaum von süßem
Rahme.

Eine halbe Maas guter süßer Rahm wird in eine Schüssel gethan, 2 Eßlöffel voll Oranger blüthenwasser zugesetzt und mit beliebigem Zusatze von gestossenem Zucker, mit einem Schneebesem oder Schokoladequirl so lange geschlagen, bis es einen schneeähnlichen Schaum giebt. Man schneidet inzwischen Biskuit, Anisbrot, oder Milchbrot von dem die Rinde abgerieben wird, in kleine Schnitten, legt diese auf eine Platte, überstreuet sie mit gestoßenen gerösteten Mandeln, thut den Schaum, welcher hinstens fort gerührt werden muß, mit einem Schaumlöffel darauf und trägt hernach die Platte an verzüglich auf.

Schnee, Eyserschnee, s. unt. Eysern.

Schneehühner, s. m. bey Querschahn.

Schnecken. Sie sind kein ganz unwich- tiger Gegenstand in der Küche und finden auch viele Liebhaber an der Tafel. Man kauft sie im Spätherbste, wenn sie sich eingebaut haben, schichtet sie nebeneinander in eine Kiste oder Fäschchen, alle so, daß die zugebauten Deckel oder Schilke in die Höhe stehen und bestreuet jede Schicht mit guten Haber reichlich, bedeckt auch die oberste Schicht mit Haber, daß von den Schnecken nichts mehr zu sehen ist. Das Gefäß bedeckt man mit einem einfachen Lein-

nen Rath, damit die Schnecken Luft haben, und setzt es an einen Ort, wohin es nicht friert. Hieraus holt man die Schnecken vom Anfange des Novembers bis Anfangs März zum kochen.

Schnecken zu kochen.

Man setzt sie in siedendem Wasser mit Salz und einer Handvoll reiner Asche zu und läßt sie kochen, bis sich an einigen die Häuser durch Absprung der Deckel öffnen. Nun gießt man das Wasser ab, schüttet die Schnecken aus dem Topfe in eine Schüssel und zieht, vermittelst einer zweyzähligen Gabel, einen Schnecken von den andern heraus. Das hintere Theil, oder Schwanz, wird weggethan und die schwarze Haut, die über den Leib liegt, weggezogen, auch vorne am Kopfe ein wenig von dem zähen Kranze abgeschnitten. Die Schnecken werden jetzt in warmen Salzwasser abgewaschen, dann in einen Fuchhafen gethan, klein geschnittene Sardellen, Schalotten, Kruterpulver und ein wenig Semmelmehl und Salz zugelegt und zusammen in Butter gedämpft. Man gießt auch einen Schöpfßißelvoll Fleischbrühe daran und läßt sie nur eine Viertelfunde kochen, dann sind sie fertig. Sie gehen auf der Tafel ein Zwischenessen und man rechnet auf die Person 6 oder 7 Schnecken. Die eben beschriebene Zubereitung ist auf 30 Stücke gefottene Schnecken berechnet, man hat dazu, zum Dämpfen, 4 Loth Butter, 2 Loth Sardellen, und einen Flei-

Schnecken, gebraten. 607

nen Essigessenz Kräuterpulver abthig, alles an-
dere nach Ermessen. — Man macht auch die
Schnecken in einer Majoransoofe; in diesem
Falle bleibt die vorherbeschriebene Behandlung, nur
statt dem Kräuterpulver und den Sardellen wird
gestoßener Ingwer, Muskatblüthe und fein
geriebener Majoran zugesetzt. — Auch in einer
Rahmsoofe bereitet man die Schnecken. Es
bleibt ebenfalls die erstbeschriebene Behandlung;
nur statt den Sardellen, dem Kräuterpulver und
Semelmehl, wird die Fleischbrühe mit saurem
Rahm abgequirt, Lorbeerblätter, Zitronenschaa-
le und Kapern zugesetzt. Man pfeffert die So-
se ein wenig und zieht sie, bey dem Anrichten,
mit ein paar Eyerdottern ab.

Schnecken, gebraten.

Die Schnecken werden hierzu, wie oben
schon gelehrt worden ist, gesotten, gepuzt und
vorge richtet. Man macht dazu folgende Fülle.
Zu 30 Schnecken nimmt man 6 Loth Butter,
4 Loth Sardellen, und die fein geschnittene
Schwale einer halben Citrone, nebst etwas ge-
stoßener Muskatblüthe und ein wenig Salz.
Mit dem leicht abgerührten Butter vermischt
man die gereinigten, ausgegühten und klein
gehackten Sardellen und übrige Sachen zu einer
Fülle oder Farse. Nun muß man wohlgeputzte
und gereinigte leere Schneckenhäuser haben, in
jedes dieser Schneckenhäuser thut man, eines
Raffelbisselvoll von der Fülle, einen Schnecken

Darauf und wieder etwas Fülle, streicht es mit einem Messer gleich und streut ein wenig Semmelmehl darüber. Wenn die Schnecken alle fertig gefüllt sind, setzt man sie nebeneinander auf ein Blech und brät sie im Bratofen eine Viertelstunde lang, so sind sie fertig.

Dieser Umständlichkeit und den mühsamen Geschäfte des Schneckenkäser Putzens auszuweichen und die Farse besser zusammen zu halten, hat man jetzt eigene, niedere, runde Töpfchen, von Porzellan, Steingut, oder hübsche Töpferarbeit, die einen Deckel haben, auf welchem eine Schnecke, zerlegt aus ihrem Hause hervorsehend, angebracht ist. Diese Töpfchen sind nur so groß, daß etwa 8 gepuzte Schnecken, mit dazu gehöriger Farse, geräumig Platz haben. In diese Töpfchen nun legt man in jedes 6 oder 7 der hergerichteten Schnecken, thut auf jeden Schnecken einen vollen Kaffeebüffelvoll Farse darauf und darüber, setzt die Töpfchen auf's Blech und läßt sie ungedeckt backen oder braten, nur eine volle Viertelstunde lang. Zum Auftragen werden die Töpfchen mit ihren Deckeln bedeckt, auf eine breite Platte gestellt und so servirt. — Man kann auch in diese Töpfchen jede Art gekochter und feiler frischer Schnecken mit ihrer Soose thun und anrichten und auf eine Platte gesetzt auftragen; gewöhnlich rechnet man auf jede Person ein Töpfchen.

Schneckenpotage.

Die Schnecken werden nur wenig gekocht, bloß so viel, daß man sie aus den Häusern ziehen und gehörig putzen kann. So wie sie geputzt sind, legt man sie in einen Fußhafen, gießt Provençal, Wain, und Weinessig, nebst ein wenig Fleischbrühe darüber und läßt sie darin eine halbe Stunde kochen oder dampfen; gewürzt werden sie mit Salz und Kräutern, besser noch Ragoutpulver. In die Schüssel legt man geröstete oder gebräute Semmelschnitten, die man vorher ein wenig in warmer Fleischbrühe eingeweicht hat und richtet die Schnecken darüber als Suppe an. Die Franzosen nennen diese Suppe une Potage d'escargots und machen oben ein großes Wesen daraus; in Teutschland liebt man das Del in den Suppen nicht und nimmt statt dessen Butter, was auch wohl besser schmeckt.

Die Schnecken können übrigens zu allen Füllen, demnach auch zu Raffiolen, Maulschafchen u. s. w. verwendet werden; sie dienen unter die Italienschen, Weiden-, Sardellen-, Herings- und Kartoffelsalate, und in zusammengesetzte Suppen, sind auch bekanntlich eine Fastenspeise; man kann sie nicht minder, gleich jungen Hühnern, friggiren. Zu allen Zubereitungen müssen sie vorher gekocht und wohl gereiniget seyn.

573 Schnepfen braten — Ragou.

Schnepfen zu braten.

Die Schnepfen werden gerüpft und gewaschen, aber nicht ausgenommen, und dann an den Spieß gesteckt, wo sie gleich mit Butter begossen werden. In die Pfanne werden Semmelscheiben gelegt, auf welche der Saft aus den Schnepfen tröpfeln muß. Sie müssen wohl in Acht genommen werden, daß sie saftig bleiben. Das Letztere zu erzielen ist es gut, wenn man die Brüste der Schnepfen mit Speckscheiben belegt und ein mit Butter bestrichenes Papier darüber binder, das man kurz vor dem Anrichten wegnimmt. Brät man die Schnepfen ausgenommen, so reibt man sie außen mit Pfeffer, Salz und gestoßenen Gewürznelken ein, was auch bey den unausgenommenen zu empfehlen ist. Das Eingeweide von den Schnepfen, mit Ausnahme des Kropfs und des Magens, wird klein gehackt, mit geröstetem Semmelmehle, Salz und Gewürz, mit ein wenig Wein und einem Eydotter zu einer Fülle angerührt und halbfingersdick auf Beckenschnitten gestrichen und in zerklüppertem Ey eingetrunkt, aus heißem Schmalz gelb gebacken. — Diese Schnitten legt man, wenn die Schnepfen angerichtet sind, um diese herum und gießt die Brühe aus der Bratpfanne von den Schnepfen darüber.

Schnepfen-Ragou.

Man schneidet die Schnepfen in 4 Theile,

Schnepfen in einer Soose. 413

und nimmt das Inwendige heraus zu einer Verdickung, thut die Schnepfen in einen Fußhasen mit Champignons oder Trüffeln, welches zusammen in Speck gedünstet wird, gießt gute Fleischbrühe daran, würzt alles wohl, gießt dann noch zwey Gläser Wein dazu und läßt alles noch gehbrüg kochen. Zuletzt verdickt man die Brühe mit dem herausgenommenen gehackten Eingeweide, welches man darunter rühren muß. Wenn das Ragou fertig ist, so nimmt man das Fett davon wohl ab und tröpfelt beym Anrichten Citronensaft darauf. Dieses Ragou ist auf 4 Schnepfen berechnet und dient als eine Hauptschüssel für 8 bis 10 Personen. Die Kröpfe und Mägen der Schnepfen werden geschnitten, ansgeputzt und gewaschen und mit den andern Eingeweiden klein gehackt.

Schnepfen in einer Soose.

Man überbrät die Schnepfen etwas, nimmt das Eingeweide heraus, zerlegt die Vögel in Stücke, thut Butter in eine Kasserole, läßt Mehl darin braun rösten, giebt Jus, Limonien- oder Citronensaft und Trüffeln darauf, würzt es dann und läßt die Schnepfen darin aufkochen. Das Inwendige dünstet man in Butter mit etwas Semmelmehl, streicht es auf gebähte Semmelschnitten und gähirt die Schüssel damit, wenn die Schnitten vorher in zerhacktem Ey getunkt und im Schmalze gebacken worden sind. Mägen und Kröpfe sollen

bei jeder Bereitung der Schreyer-Eingeweide
wegbleiben; will man aber den Magen doch
nehmen, so muß er innen und außen wohl ge-
putzt werden; der Kropf aber tangt wenig
oder nichts.

Schnitten, sind aus Semmeln, Weckens,
oder Milchbrod geschnittene runde oder läng-
liche Scheiben, die man in verflopperte Eier
eintaucht und aus heißem Schmalze gelb bäckt.
Man hat deren auch die mit einer Fülle von
Firn, Nieren, Lebern ic. bestrichen und eben so
gebacken werden. Sie dienen sämtlich zum gar-
niren von verschiedenen Gemüßern und ihre Zu-
bereitungart ist allgemein bekant. Die gefüll-
ten nennt man auch Wävesen.

Schnittkohl, s. unter Kohl. Geloch
wird der Schnittkohl vollkommen so, wie der
blaue Kohl; man mischt ihn auch unter den
Spinat.

Schnittlauch, Schnittling; dies be-
kannte Pflanzen-Küchengewürz kommt da vor,
wo es angewendet werden soll.

Schypsenfleisch, s. Hammel- und
Lammfleisch.

Schodoo, s. unter Getränke.

Schokolade, s. unter Chocolade.

Sch, (Zuss) ist eine von verschiedenen

Fleisch- und Wurzelwerk und dem ausgepressten Saft von Fleisch- und Geflügelbraten zubereitete Brühe, deckt man sich zu Potagen (Suppen) und Ragous bedient. Man hat deren braune und weiße. Man braucht sie nicht besonders aus frischem Fleische und Geflügel zu bereiten, sondern kann sie aus Fleischbrühe und aufgehobenen Braten- und Geflügelhälften machen. Man nimmt z. B. 2 Pfund Bratenahub und fiedet diese in einem Fußhafen in 1 1/2 Maas Fleischbrühe verdeckt und so langsam als möglich, so lange, bis das Bratenfleisch sich aufgelöst hat und zerfällt. Nun gießt man die Brühe durch ein Haarsieb und schöpft das Fett davon ab, so ist sie fertig. Wenn in der Fleischbrühe die man gebraucht, um das Bratenfleisch auszukochen, nicht schon hinlänglich Wurzelwerk, als: Peterzell, Zellerie, Storzonner, gelbe Rüben und dergl. mehr mitgekocht worden, so kocht man die genannten Wurzeln jetzt noch mit; auch kann man einen Löffelvoll Ragouspulver zusetzen, aber erst gegen die Letzte. Dies giebt die weiße Schü; die braune erhält man dadurch, daß man dem Bratenfleisch etliche Schnitten rohen Schinken beisetzt und mit verkochen läßt; auch muß man recht braun geröstete Rinden von weißem und vom Hausbrod, gleichfalls mitkochen lassen. Im Nothfall kann man auch die braune Farbe durch gebrannten Zucker erhdhen. W. s. noch den Art. Jus.

216 Schwartenmagen. Schwarzwildpret.

Schüsselpastete, s. m. unt. Pasteten.

Schwämme, s. m. Pflaster, Champignons.

Swartenmagen.

Man nimmt Schweinefleisch mit der Schwarte, vom Hals oder Rinnbacken, siedet es nicht allzuweich und schneidet es würfelig. Dessen mischt man einige Löffelvoll Bratwurstgebäck, ein Glasvoll Schweinsblut, erforderliches Salz, Pfeffer, Ingwer und Majoran bey, rührt das Ganze wohl durcheinander und füllt es in einen Schweinsmagen oder weitem Rindsdarm; läßt diesen langsam, wie andere Würste verwellen und klopft ihn dann mit einer Spindel. Ist der Swartenmagen etwas erkaltet, so legt man ihn zwischen 2 Teller und beschwert ihn verhältnißmäßig. Nach 24 Stunden wird er in den Rauch gehängt, und nach 3 oder 4 Tagen kann er, ohne weitere Zubereitung, verspeist werden. Man setzt Essig und Del, auch eine Sardellentunke dazu auf.

Schwarzwildpret, Wildschweinfleisch, ein hochgeachteter Gegenstand auf den Tafeln, den man, warm und kalt zubereitet, gerne sieht und ißt.

Schwarzwildpret oder Wildschweinfleisch auf allerley Art zu kochen.

Wenn das Fleisch ausgewässert ist, so über-

kocht man es im Wasser und Essig und salzt es. Wenn es halb weich gekocht ist, so legt man es in einen Ziegel, oder in ein verzinnetes Kasserol, gießt etwas von der Brühe darauf, worin das Fleisch überkocht worden, aber ohne Fett, thut dazu ein gutes Theil Wein, Butter, ganzen Pfeffer, Gewürznelken, Muskatblumen, Citronscheiben und Schaale, auch ein paar Lorbeerblätter, läßt dieses zusammen kurz einkochen und trägt es dann in eigener Soose auf. Man kann aber auch, nachdem das Schwarzwildpret im Wasser und Essig halb ausgekocht ist, solches in einen Fußhafen legen, eine Weichselsoose von gedürzten Weichseln und Wein machen, von der Brühe, worinnen das Wildpret gekocht worden, dazu gießen, gewürzen und vollends auskochen lassen. Auch in dieser Soose wird das Schwarzwildpret zu Lische getragen und bloß noch mit Citronenscheiben garnirt. — Will man das Schwarzwildpret bloß einmachen, so schneidet man es in kleinere Einnachstücke und siedet es ebenfalls im Wasser und Essig, mit gehbrigem Salze, halb weich. Nun vermengt man geriebenes schwarzes Brod mit Mehl, röstets im Schmalz braun, setzt ein Stückchen klein geschnittenen Speck und eine gehackte Zwiebel bey, röstet dies noch ein wenig mit, füllt endlich das Gerbstete mit etwas Wein und der Wildpretsbrühe auf und gießt über das inzwischen in einem Fußhafen gelegte Einnachwildpret. Dieses läßt man da

618 Schwarzwildpret zu sulzen.

mit vollends auskochen, würzts kurz vor dem Anrichten mit geschnittener Citronenschale und dem Saft von einer Citrone, Gewürznelken und ein wenig Zucker, läßtß damit anziehen und giebtß dann in der Soose zu Tische. — Will man das Schwarzwildpret kalt specken, so wird es mit Wasser, Wein und Essig zugesetzt, gesalzen, auch klein geschnittene gelbe Rüben, Zellerie, Zwiebel und Lorbeerblätter und einige gequetschte Wachholderbeeren, dazu gethan. Dies alles läßt man mit dem Wildpret kochen, bis das Fleisch weich ist, sodann erkalten und giebt es dann mit einer kalten Senfsoose zu Tische. Die Tunte oder Soose bereitet man aus 2 Eßlöffelvoll Senf, eben so viel weißen Wein, dem Saft und dem auf Zucker Abgeriebenen einer Citrone, und einem Eßlöffelvoll reinem Provenserdle. Dies rührt man alles untereinander, so ist die Tunte fertig, die man hierher und auch sonst noch zu allen kalten Brästen aufsetzen kann.

Schwarzwildpret zu sulzen.

Hierzu ist ein Brust- oder Rippenstück das beste. Man hackt das Fleisch in kleine Stücke und setzt diese mit Wasser, Wein und Essig, zu gleichen Theilen, Salz und etlichen Lorbeerblättern zum Feuer. So wie das Fleisch weich ist, legt man es auf eine flache Schüssel und schneidet Knöchel und Weiner heraus. Die erforderliche Sulze bereitet man aus 4 zerhaue-

nen Salzwasser, die man mit Essig, Wein und der Brühe, worin das Wildpret gekocht hat, zum Feuer setzt und kochen läßt. Während dem Sieden setzt man etwas ganzes Gewürz, etliche Citronenscheiben und ein paar Zwiebeln dazu. So wie die Füße weich gekocht sind, wird die Sulzbrühe durch einen Sieber in einen Fußhasen gegossen, das Fett davon rein abgeschöpft und die Sulze auf Kohlen warm erhalten. — Nun wird das Meißel von 6 Eiern zu Schnee geschlagen, an die Sulze gerührt, bis sie gerinnt und dann durch einen eigends gefertigten Filtrirbeutel, oder durch eine aufgespannte Serviette gegossen. Das abgekochte Wildpret wird auf eine Porzellan- oder Steingutplatte gelegt, so, daß die Schwarte in die Höhe steht. Ist die Sulze etwas abgekühlt, so gießt man sie über das Wildpret und garnirt, wenn sie bestanden ist, dasselbe mit Citronenscheiben, Rosmarinzweigen, Lorbeerblättern und Mandeln. Soll die Sulze in eine Form gegossen werden, so muß die Schwarte des Wildprets unter sich zu liegen kommen, damit sie beim Umstürzen der Form nach oben steht. Ueberhaupt ist beim Salzen zu merken, daß man in die Schüssel oder Form, worin Fleischgegenstände eingesulzt werden, von der warmen Sulze vorher einen Theil, ungefähr eines Fingers hoch, gießt, die ebestehen läßt und darauf erst die Gegenstände legt, die eingesulzt werden sollen.

Schwarzwildprets- oder Wildenschweinskopf herzurichten.

Der Wildschweinskopf wird unten am Kiefer, der Länge nach, aufgeschnitten und die Zunge heraus gelöst, sonach der Kopf ein paar Stunden lang in kaltes Wasser gelegt. Nun wäscht man ihn sauber aus und legt ihn in einen Kessel oder Hafen, worin er Platz genug hat, gießt drey Theile Wasser und einen Theil Essig daran, soviel, daß der Kopf ganz damit bedeckt ist; thut erforderlich Salz, 1 Loth ganzen Pfeffer, $\frac{1}{4}$ Loth ganze Gewürznelken, eine Handvoll Wachholderbeere und Lorbeerblätter, dann 6 kleine Zwiebeln daran. Das Geschirrt wird gut bedeckt und man läßt den Kopf ziemlich einkochen. Das was sich eingekocht hat, ersetzt man mit rothen oder weißen Wein und kocht den Kopf darinnen vollends fertig und weich. Nun nimmt man das Kochgeschirrt mit dem Kopfe vom Feuer und läßt diesen darth in der Brühe kalt werden und etliche Tage liegen. Soll nun der Kopf aufgetragen werden, so hebt man ihn aus der Brühe, setzt ihn auf einen Trenchirtteller und püßt ihn recht rein ab; man garnirt ihn auch zierlich mit Blumentränzen, legt auf die Schüssel, auf der er aufgetragen werden soll, eine gebrochene Serviette und setzt den Kopf darauf. — Man giebt kalte Senf- oder auch Sardellensoße, als Tunkte, dazu.

Schwarzwildpret lange aufzubewahren.

Die Wildpret-Fleischstücke, die man aufbewahren will, richtet man zu 2, 3, höchstens 4 Pfunde schwer in der Größe und schneidet sie gebührend und künftigen Weite heraus. Man gicht man 5 oder 6 Maßbrühe, setzt diese mit Essig, Kochwein und Wasser, zu gleichen Theilen, nebst gehörigem Salz, einer Handvoll Wachholderbeeren zerquetscht, zum Feuer und kocht die Füße ganz weich. Ehe sie ganz fertig sind, schüttet man ein paar Löffelvoll Kräuterpulver darauf, läßt sie damit fertig kochen und nimmt sie sodann aus dem Topfe vermittelst eines Schöpfloffels. In die Brühe legt man nun das Schwarzwildpret, läßt es darin nur so lange kochen, als Zeit zum Sieden eines harten Eies erforderlich ist. Sodann werden die Fleischstücke wieder herausgenommen und wenn sie erkaltet sind, in einen steinernen Haufen gelegt und mit Salz und Kräuterpulver bestreut. Die Salzbrühe wird, ehe sie ganz erkaltet ist, darüber gegossen, das Gefäß bedeckt und an einen kühlen Ort gestellt. Auf diese Weise kann man das Schwarzwildpret ein halb Jahr und länger aufbewahren, besonders wenn man die Salzbrühe oben mit Hammelfett, nur halbfingersdicke, begießt. Will man von dem Wildprete kochen, so bricht man den Ueberguß auf, nimmt das erforderliche Fleisch heraus, zerläßt den aufgebrochenen Ueberguß gelinde am Feuer und schüttet ihn dann wieder zu dem

Ganzen, damit die aufgebrochene Stelle wieder verschlossen wird.

Schweinefleisch. Für den Küchengebrauch folgt es gleich nach dem Rindfleisch, und leidet eine Menge Zubereitungen; es liefert den Speck, den so großen Nothhelfer in der Küche; giebt die besten Würste und ist gesalzen und geräuchert eine sehr angenehme Speise. Die gewöhnlichen Zubereitungsarten des Schweinefleisches und der Würste, sind allbekannt, ich übergehe daher diese und gebe andere, die weniger bekannt sind.

Schweinebraten, eingebaijter.

Man nimmt den vordern Schinken von einem etwas starken zahmen Frischlingschweine, löst die Haut oder Schwarte davon ab, doch so, daß das Fett daran gelassen wird. Hernach wird der Schinken gesalzen, in Weinessig gelegt, mit Zwiebeln, Lorbeerblättern und gestoffenen Wachholderbeeren bestreut und so acht Tage lang, unter alltägigem Umwenden, in der Baije liegen gelassen. Zum Kochen kommt dieser Schinken aus der Baije in einen Stollhasen oder Reim und wird erst ein wenig mit etlichen Zwiebeln und ein paar Löffeln voll Wein gedämpft. Nachdem dieses geschehen ist, gießt man die Baije oder Brühje, worin der Schinken gelegen hat, durch einen Seiber oder Durchschlag über diesen, setzt ein paar ganze Ge-

würznelken und ein Klein Stücken Jambur bes
und brät dann den Schinken vollends wohlvers
deckt aus.

Schweinebraten Hasche.

Die Bratenstücke werden mit einem Hack
messer klein gehackt und in eine Kasserole mit
fein gehackten Zwiebeln, gestoßenen Pfeffer,
Muskatblumen, Kapern, Butter, einem Lor
beerblatt, ein paar gehackten Sardellen (oder
Hering) und fein geschnittener Citronenschale,
gethan. Auf dieses gießt man Wein und Fleisch
brühe, thut geriebene Semmel daran und läßt
kürz einkochen. Auf diese Art kann auch das
Gehackte vom Kalbsbraten gemacht werden.

Schweinefleisch zu dämpfen.

Man läßt ein gutes Stück Butter in ei
nem Kasserol zerschmelzen, legt das Fleisch hind
ein, würzt es mit Salz, Nelken und Pfeffer
thut auch klein geschnittene Citronenschalen und
ein paar Messerspitzenvoll Mehl und Fleischbrü
he daran, läßt es wohl dämpfen und gießt,
wenn das Fleisch bald fertig ist, ein wenig
Wein dazu, daß es eine kurze Soose giebt, die
man über das Fleisch, wenn vorher das Fett
davon abgeschöpft worden, anrichtet. Man giebt
geviertelte Citronen mit zu Lische.

Schweinefleisch mit Wildpretsbrühe.

Man kocht das Fleisch scharf gesalzen, doch

624 Schmalzbraten mit Hering.

aber nicht zu weich. Indessen wird Brod gerieben, in Butter geröstet und wenn es fast gelb ist, thut man Zwiebeln und in Würfeln geschnittenen Speck dazu, rührt solches mit dem Brode gut untereinander, gießt etwas Essig zu dem Gerösteten und thut Ingwer, Pfeffer, Melken, Citronenschalen, Lorbeerblätter und einige Wachholderbeeren hinzu. Dieses wird nun mit der Brühe von Schweinefleisch verdünnt und das Fleisch darinnen vollends fertig gekocht. — Wenn man statt der Wachholderbeeren und der Lorbeerblätter, Kapern zusetzt, auch ein wenig Wein zugießt, wird die Brühe noch besser. Zu dieser Zubereitung soll das Fleisch von einem gesengtem Schweine genommen werden.

Schmalzbraten mit Hering.

Hierzu ist ein Rippenstück oder der Halsbraten erforderlich. Man putzt einen Hering, brät ihn aus und schneidet kleine Stücke daraus, in der Größe der Speckschnitten, womit man gewöhnlich zu Spicken pflegt. Diese Heringstücke bestreut man mit gestoffenem Pfeffer und Ragouypulver und steckt sie, vermittelst der Feinstiche, mit einem spitzigen Messer, in das Fleisch, bis der ganze Hering auf diese Art verwickelt ist. Man wird ein Kalbsnetz ausgebreitet, die eine Seite des Bratens mit Salz und Pfeffer bestreut und auf das Netz gelegt, die obere Seite aber belegt man mit Citronenkräutern, wickelt den ganzen Braten in das

Schweinerippen auf dem Rost gebrat. 623

Reiz, steckt ihn an den Spieß, oder legt ihn auf ein Röstchen in eine Bratpfanne und brät ihn langsam. Ist er fertig, so wird es samt dem Reize angerichtet und aufgetragen, auch gewöhnlich zu sauerem Kraute gegeben.

Schweinerippen auf dem Rost gebraten.

Die Rippen werden gekocht und wenn sie fertig sind, heraus genommen, mit geriebener Semmel, Salz und Pfeffer bestreut und auf den Rost gelegt, damit solche braun gebrannt werden. Nun mach man von braun gebranntem Mehl, Salz, Pfeffer, klein geschnittenen Zwiebeln, Wein, Fleischbrühe und Essig eine Brühe, gießt solche, wann sie gekocht hat, in eine Schüssel und legt die gebratenen Rippen darauf.

Schwein-Karbonade.

Statt daß man, wie obenstehend, die Karbonaden auf dem Rost legt und abbräunt, legt man sie in einen Fußhafen und brät sie in Butter ganz fertig, weswegen sie auch vorher nicht abgekocht werden. Man kann die Soose dazu, wie die oben beschriebene machen, oder auch eine Hiesensoose dazu geben. Eigentlich werden die Karbonaden als Auflage zu den grünen Gemüßern gegeben.

Schweinekopf wie einen wilden zuzurichten.

Man löset den Kopf, ehe das Schwein

gebrähet wird, ab, senget solchen wie einen wilden, bricht den Halsknochen aus, macht einen kleinen Einschnitt in die Mitte der Haut bey der Hirnschale und löset die obere und untere Haut des Rückels ein wenig ab. Man läßt den Kopf eine Nacht durch in frischem Wasser liegen und setzt ihn dann mit Wasser und Essig, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Thymian, Rosmarin, Salbey, Salz, ganzen Pfeffer, Nelken, Ingwer und Wachholderbeeren, ans Feuer und läßt solchen ein paar Stunden kochen. Man gießt man, so viel sich eingesotten hat, guten Wein dazu, läßt den Kopf damit auskochen und in der Brühe kalt werden, nimmt ihn dann heraus, püht ihn ab und garnirt ihn wie einen wilden Schweinekopf. Wenn man den Kopf von einem ohnehin ganz gesengtem Schweine nimmt, so ist es besser; man kann auch die übrigen Stücke eines solchen Schweins, gerade wie Schwarzwildpret herrichten.

Schweinekopf: Sülze oder Preßkopf.

Sowohl der Kopf als die Zungen werden entweder frisch beym Schlachten, oder aus dem Salze weich gekocht, rein gemacht, und in grobe länglichte Streifchen geschnitten. Die Schale von einer Citrone wird ganz dünne geschnitten, etwas von Pfeffer, Nelken, Salz und Kümmel dazu gethan und Alles wohl untereinander gemengt; dann schlägt man es in eine Serviette, bindet solche mit Bandfaden zusammen,

hängt sie an einem Stäbchen noch eine Viertelstunde in die Brühe, in welcher der Kopf weich gekocht worden, und läßt es darin über dem Feuer anziehen. Nun wird es herausgenommen, auf eine Serviette, eine abgekochte Speckschwarte unten hin gelegt und die Masse ordentlich darauf gethan, auch alles hübsch rund und gleich gestrichen, mit einer Speckschwarte bedeckt und zwischen zwei Brettern gepreßt. — Nach dem Erkalten kann es sogleich gespeißt werden. Man giebt Essig, Del und Pfeffer dazu.

Schweinschlegel gebraten.

Dieser geräth besser im Ofen, als am Spieß. Man legt ihn etliche Tage zuvor in Essig, worein man Salz thut. Wenn er auch 8 Tage darin liegt, so schadet es nichts. Dann wird er in die Bratpfanne gelegt, mit Wasser und Salz, ferner auch mit dem Fette, welches heraus brät und mit ein wenig Essig und Wein begossen und so fertig gebraten. Die Schwarte bleibt darauf, bis der Braten fast fertig ist, dann zieht man die Schwarte ab und kerbt den Braten ein, damit er braun wird. Man kann auch die Schwarte auf dem Braten lassen und ihn so einkerben. Auch kann man ihn mit einer Brodkruste zureichten, indem man geriebnes, schwarzes Brod und geriebene Citronenschwarte oben über den Braten streut und ihn in dem Ofen, unter fleißigem Begießen, fertig brä-

228 Schweinsnieren gebraten

ten läßt. — Auch läßt sich dieser Braten mit der nachstehend beschriebenen süßen Soose serviren. Man röstet zwey Rührlöffelvoll Mehl mit einem Stückchen Butter gelb, rührt dieses mit Wein und Fleischbrühe zu, gleichen Theilen an, gießt auch einen Schöpflöffelvoll Bratenbrühe ohne Fett daran. Ein paar Loth gewaschene und ausgebrute Rosinen und eben so viele Weinbeere, mit einem Stückchen Zucker, etwas gestoßenen Gewürznelken und Zimmt, auch geschnittenen Citronenschäalen, werden noch dazu gethan und man läßt die Soose aufkochen, — Nun legt man den Braten auf die Schüssel, gießt die Soose darüber und richtet es so, daß die Rosinen und Weinbeere darauf vertheilt liegen bleiben.

Schweinsnieren, gebraten.

Man wässert die Nieren, häutet sie ab und schneidet sie in der Mitte, der Länge nach, boneinander; spickt sie mit klein geschnittenem Speck und streut Salz, Pfeffer und Gewürznelken darüber. — Nun läßt man in einer flachen Pfanne ein Stückchen Butter zergehen, legt die Nieren hinein und streut das etwa zurückgebliebene Salz und Gewürze darauf, auch etwas Semelmehl und läßt sie langsam und saftig fertig braten. Wenn Anrichten drückt man Citronenschäalen darauf und gießt die wenige Bratenbrühe darüber. Die Hammelnieren können eben so zugerichtet werden.

Schweinszungen. Semmelmehl. 69

Schweinszungen zuzurichten.

Man siedet die Zungen weich, zieht ihnen die Haut ab, läßt Butter zergehen und wenn solche anfängt braun zu werden, legt man die Zungen hinein und röstet sie darin. Dann werben sie in eine Schüssel gelegt, zugedeckt und etwas von der braunen Butter aus der Pfanne dazu gethan. Hernach gießt man etwas Fleischbrühe und Weinessig dazu, thut Ingwer und Pfeffer hinein und läßt sie damit ein wenig aufsieden; richtet an und giebt sie mit eigener oder einer Senfsoose besonders zu Tische.

Schwemmelbischen.

Man weicht einen Weck oder Semmel in Wasser ein, drückt solche wieder aus und röstet sie in ein wenig Schmalz so lange, bis sie sich von der Pfanne löst. Nun rührt man 3 Eyer, einen Eßlöffelvoll feines Mehl, etwas Salz und Gewürz dazu, setzt auch ein wenig klein geschnittenen Schnittling zu, formirt und siedet diese Bischen, gleich den Butterbischen, in der Fleischbrühe. Sie dienen blos zur Suppe, sie können allein oder mit mehr Gegenständen vermischt gegeben werden.

Semmelmehl, Semmelbrot, Reibmehl, ist das aus Milchbrot, Wecken oder Semmeln, wenn sie altgebakten sind, durch das Reiben auf dem Reibeisen erhaltene Mehl, dessen Anwendung in der Küche vielfach und von

entschiedener Nutzen ist. Meistens ist das
Semmelmehl Speisezuthat, nur wenig Speisen
werden davon gemacht.

511 Semmelkloße, s. m. unter Kloße.

611 Semmelkuch, Semmelkuchen, eine all-
bekannte einfache Speise aus Semmelmehl und
Milch, die gleich andern Dreygattungen behan-
delt wird.

71111 Senf, eine bekannte Tunkte oder Soose,
dessen man sich zu mehrern Fleischspeisen, zu
Fischen, Würsten, zu Soosen u. s. w. bedient.
Man bringt den Senf aus England, Frank-
reich, Oestreich und noch mehr andern Orten,
man kann sich solchen aber auf nachstehende Art
selbst bereiten.

Rezept zum Senfbereiten No. 100

Ein Pfund Senfpulver wird mit einem
Viertelmaaß kochendem Weineßig übergossen,
mit einem hölzernen Spatel oder Löffel wohl
gerührt, daß keine Klumpen bleiben. Ueber dies
gießt man etwas kalten Weineßig, damit
sich auf der Oberfläche des Senfs keine Haut
ansetzt. Das Gefäß, worinnen der Senf an-
gerührt worden, am besten ein steinerner Topf,
wird mit dem Senf eine Nacht hindurch auf
eine warme Stelle gestellt. Tags darauf setzt
man der angerührten Senfmasse $\frac{3}{4}$ Pfund Sy-
rup oder Zucker bey und würzt solche mit $\frac{1}{2}$

Loth Zimmt, 1 Quint Nelken, $\frac{1}{2}$ Loth Nelkenpfeffer und das Gelbe von einer Citrone, alles wohl gestoßen und zerschritten. Will man den Senf verdünnen, so kann dies mit Wein geschehen. Man verwahrt diesen Senf in Boustellien oder Steinflaschen, die man wie gewöhnlich verpfropft. Wenn man eingesottenen Weimost haben kann, so ist der viel besser zum Aufgießen des Senfs, als Zucker und Syrup. — Gleich nach der Weinlese ist der zur Houtgdicke eingesottene Weimost in allen Orten, wo Wein gebaut wird, in Menge zu haben. Er dient auch sonst noch zu Soosen vortreflich in der Küche.

Senfrezept No. 2.

Man nimmt: 2 Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch, vier zerschnittene Lorbeerblätter mit einem halben Maas Weinessig übergossen und in einem bedeckten Gefäße eine halbe Viertelstunde lang gekocht, durchgeseiht und dann 8 Loth Senfmehl kochendheiß damit angebrüht. Die Mischung wird hierauf in einem flachen Geschirre mit einem hölzernen Löffel so lange gerieben, bis sie zu einem dicken Brei geworden ist, worauf man 8 bis 10 Loth fein gestoßenen Zucker, $\frac{1}{2}$ Quintchen Nelkenpfeffer, 20 Gran Gewürznelken und $\frac{1}{2}$ Quintchen Zimmt gepulvert, beymischt. Die Masse muß sodann in einem steinernen, gläsernen oder porzellanenen Gefäße gut verwahrt werden.

Senf auf französische Art No. 3.

Es werden Quitten weich gekocht, sodann geschält und das Mark von dem Kernhause abgeschabt. Man nimmt dann $\frac{1}{2}$ Pfund dieses Marks und $\frac{1}{2}$ Pfund gelbes Senfmehl, kocht letzteres in mit Wein verdünntem gesottenen süßen Weinmoste und läßt endlich auch das Quittenmark mit aufkochen. — Zum Gewürze nimmt man 1 Quir gestoßene Gewürznelken, eben so viel Ingwer und, nach Belieben, Rosriander, Anis und Fenchel, von jedem $\frac{1}{2}$ Lth., sämtlich recht fein gestoßen. Alles dies rührt man wohl untereinander und verwahrt den Senf zum Gebrauche. — Um dem Senf das Rauhe zu benehmen, läßt man, nachdem er angerührt ist, ein glühendes Eisen darin ab und rührt ihn, bis er wieder kalt ist; dies geht aber nur mit den Senstsorten No. 1. und 2. an, bey No. 3. muß bloß das Rauhe durch langes Rühren benommen werden. Zu No. 1. und 2. nimmt man auch halb braunes und halb gelbes Senfpulver, bey No. 3. aber nur gelbes allein. In Selterwasserkrügen aufbewahrt, hält sich an einem kühlen Orte der Senf am besten. Ist oder wird er zu dick, so hilft man bey No. 1. und 3. mit Most, bey No. 2. aber mit Essig nach.

Serveladewurst, s. unter Würsten.

Skorzonaerwurzeln.

Sie sind eine angenehme und gesunde Speise und werden nachstehend behandelt. Man schabt von den Wurzeln die schwarze Haut ab, legt sie nach und nach, wie man sie schabt, in lauwarmes Wasser, in das man einen Eßlöffel voll Mehl und eben so viel Essig gerührt hat, damit die Wurzeln weiß bleiben. Sind sie alle geschabt, so wäscht man sie heraus und setzt sie mit kalter Fleischbrühe zum Feuer. —

Sind sie weich, so röstet man Mehl im Butter hellgelb, rührt das Mehl mit der Brühe an, salzt und würzt diese und läßt sie mit den Wurzeln noch ein wenig kochen. Will man aber Kalb- oder Lammfleisch, junge Hühner oder Tauben, mit den Skorzonaerwurzeln kochen, so werden sie mit Wasser zugesetzt, gesalzen und nicht ganz weich gekocht, sonach das Wasser abgegossen. Nun wird das in Butter geröstete Mehl mit Fleischbrühe angerührt und an die Wurzeln gegossen; diese werden nun mit dem vorher halb abgekochten Fleisch oder Geflügel, vollends fertig gekocht und auch mit demselben aufgetragen.

Soja, s. m. Champignonfaß.

Soosen oder Brühen finden sich schon einige unter dem Namen Brühe und sonst noch angegeben, die übrigen folgen hier nach.

Abricosensoose.

Man schält reife Abricosen, kerm sie aus und kocht sie in Wein und Wasser, nebst Zucker, in einer messingnen Pfanne weich, schöpft behutsam den Schaum ab und treibt nun die Soose durch einen Durchschlag. So wie sie kalt ist, giebt man sie zu allerley kalten Dingen und Gefügel als eine Tunte. Man rechnet auf jede Person am Tische eine Abricose und richtet sich mit Zucker und Wein nach der Zahl der Abricosen die man zu kochen hat.

Austernsoose, s. m. unter Brühen.

Buttersoose.

Ein Stück Butter wird in einem Fußhasen gelegt und man läßt damit überm Feuer zwey Maßlöffelvoll Mehl ausziehen; rührt es dann mit Fleischbrühe zu einer Soose an, würzt es und läßt's eine halbe Stunde kochen. Man kann diese Soose über das für sie bestimmte Gerichte gießen oder auch besonders mit auftragen.

Chocoladesoose, s. m. bey Chocolade.

Champignonsoose, s. m. bey Champignon.

Citronensoose, s. m. bey Brühen und bey Citronen.

Englische Soose.

Bier Stükke ausgegrätete Sardellen, klein geschnitten, werden mit einem Löffelvoll Mehl unter 4 Loth Butter geknetet und mit Fleischbrühe über dem Feuer angerührt. Nun treibt man die Brühe durch einen Suppenseiher und setzt sie auf Kohlen, zerdrückt das Gelbe von 2 hartgesottene Eiern mit einem Löffel, wiegt Petersillkraut mit ein paar Loth Kapern klein und läßt damit alles zusammen aufkochen. Diese Soose dient zu allem Fleisch und Geflügel. Unter Brühen steht auch noch eine englische Soose.

Eyersoose, s. m. hey Eiern.

Erdbeersoose, s. m. hey Weichselsoose.

Französische Soose.

Man knetet etwas Mehl unter ein Stückchen Butter und rührt es sanft in einer messingnen Pfanne mit Wasser, über dem Feuer, zu einer dicklichten Soose an. So wie diese kalt geworden ist, rührt man einen Löffelvoll Provenzeröhl, 2 Löffelvoll Senf und eben so viel Weinessig darein, drückt das Gelbe von ein paar hartgesottene Eiern mit einem Löffel klein und rührt es ebenfalls zu der Soose, setzt sie auf Kohlen, aber nur so lange, bis sie wohl warm geworden ist, und giebt sie zu blau gesottene Fischen. Wem der Delgeschmack zus

wider ist, der läßt das Del weg und nimmt ein paar Loth Butter mehr und wärzt die Soose mit Ragoupulver.

Gurkensoose, s. Kukurernsoose.

Heeringssoose, s. m. bey Brühen.

Hiefensoose, s. m. bey Hiefen.

Holländische Soose, s. m. unter ihrem Namen im \mathcal{H} , und unter Brühen.

Kapernsoose.

Man nimmt 2 Eßlöffel voll feines und eben so viel Semmelmehl, röhret beyde mit $\frac{1}{4}$ Pf. Butter, doch ohne daß es braun wird, gießt Fleischbrühe und etwas Wein daran und läßt dies alles verdeckt, mit Nelken gewürzt, nur ein wenig kochen. Hat die Soose ihre gehörige Dicke, so gießt man sie durch einen Suppenseiber, mischt 4 Loth gewaschene und mit Zucker ein wenig aufgefottene Weinbeere darunter, thut $\frac{1}{4}$ Pfund Kapern und ein wenig Weinessig dazu und läßt alles über dem Feuer noch ein wenig anziehen. Diese Soose wird warm zu Leberpudding und zu sauern Braten, Wildpret ic. gegeben. Bey dem Artikel Brähe steht noch eine Kapernsoose.

Kirschsoose, s. Weichselsoose, auch unter dem Artikel Brühen.

Königssoose.

Die Franzosen nennen diese Soose à la Reine, und machen viel Wesens davon. Man nimmt das Brustfleisch eines gekochten jungen Huhns, den Dotter von ein paar hartgekochten Eiern, 4 Loth süße und darunter etliche bittere Mandeln, abgezogen und rührt alles zusammen in einem Mörser fein. Hierauf rührt man mit einem Stückchen Butter einen Rührlöffelvoll Mehl gelb, fügt das Gestoffene hinzu, gießt erforderliche Fleischbrühe daran, läßt es etwas durchkochen und treibt es dann durch einen Suppensieber. Beym Gebrauch läßt man diese Soose nur heiß werden, nicht mehr kochen und giebt sie dann zu gebratenen Kapauern und Hühnern.

Krebssoose, s. m. unter Brühen.

Kreenssoose, s. m. unter Brühen die Meerrettigbrühe.

Kukumern, oder Gurkensoose.

Man nimmt 6 Kukumern, schält sie, schneidet sie der Länge nach in 4 Theile und nimmt das Mark mit den Kernen, besonders die letztern, rein heraus. Hierauf schneidet man die Gurken in kleine Stücke, dämpft sie in Butter gelblich, gießt Fleischbrühe und Essig daran, pfeffert und salzt das Ganze und läßt die Soose kurz einkochen. Man gießt sie beym Anrichten durch einen Sieber und servirt sie zu

Lammels- und Lammfleisch. Unter Gurken steht noch ein Recept dazu.

Kräutersoose.

Man schneidet Zwiebeln, Schalotten und Citronenschalen in gleichen Theilen klein, dunkt auch eine Portion Thymian und Basilikum, dünstet es mit Abschpffett oder Butter, stäubt ein wenig Mehl darein und läßt es noch ein wenig dünsten. Nun gießt man gute Fleischbrühe und ein wenig Essig und Citronensaft darunter, läßt aufkochen, und die Soose ist fertig. Im Winter müssen getrocknete Kräuter genommen werden, da es an grünen fehlen würde, oder man nimmt, statt den Kräutern, Ragou- und Kräuterpulver. Man giebt diese Soose zu gekochtem Schweine-, Lammis- und Hammelfleisch und läßt sie, nachdem sie fertig gekocht ist, durch einen engen Seiber laufen, ehe man sie aufträgt.

Kümmelsoose, s. n. unter Brühen.

Mandelsoose.

Man nimmt 4 Loth abgezogene süße und dazu etliche bittere Mandeln, stößt sie, thut einen Eßelvoll Mehl und ein paar Eßelvoll Milch dazu, rührt es in einer messingnen Pfanne glatt und schlägt nach und nach 4 Eyerdottern hinein. Nun gießt man eine halbe Maas Milch dazu, zuckert das Ganze erforderlich und

läßt die Soofe, unter beständigem Umrühren, kochen. Man giebt sie zu süßen Speisen, besonders Mehlspeisen. Mit Weglassung der Mandeln und Zusatz von 4 Loth Zucker, worauf eine Citrone abgerieben worden, bereitet man auf die nämliche Art die Milchsoofe, die zu süßen Mehlspeisen gegeben wird.

Meerrettigsoofe, s. unter Brühen.

Morchelnsoofe.

Man wäscht und reinigt ein paar Hände voll frische Morcheln, übersiedet sie und legt sie in kaltes Wasser. Aus diesem werden sie herausgenommen und ausgedrückt, klein geschnitten und mit einer reichlichen Portion gehacktem Petersillkraut vermenget. Nun röhret man einen Eßlöffel voll Mehl mit einem Stückchen Butter geth, dämpft die Morcheln darin und gießt einen Schöpfel voll gute Fleischbrühe daran, salzt und wärzt es und läßt es zusammen durchkochen. Diese Soofe ist gut zu Kalbfleisch und Hühnern, auch zu Reis- und Semmelpuddings.

Petersillensoofe.

Man läßt in einem Tiegel Abschöpfett oder Butter zerschleichen, bringt eine Handvoll klein gewiegtes Petersillkraut und ein wenig Citronenschale dazu und läßt es bloß anlaufen; stäubt dann einen Eßlöffel voll Mehl darein und läßt's unter beständigem Umrühren, dicks

sten; gießt gute Fleischbrühe darauf, so viel als nöthig ist, salzt sie, läßt alles aufkochen und fritasirt es mit 2 Eyerdottern, so ist die Soose fertig. Sie dient zu Kalb-, Lamm- und Hammelfleisch.

Pflaumensoose, s. m. unt. Brühen.

Polnische Soose, s. unt. Brühen.

Pomeranzensoose.

Die Schale von einer süßen Pomeranze wird auf einem Reibeisen abgerieben, das Weisse abgeschält und weggeworfen, das Mark aber in Scheiben geschnitten und die Kerne herausgenommen. In einem messingnen Pfännchen rührt man einen Eßelvoll Mehl mit Wasser an, gießt $\frac{1}{4}$ Maas Wein zu und fügt das Abgeriebene und das Mark der Pomeranze bey; zuckert die Soose nach Erfordern, läßt sie kochen und zieht sie endlich mit 4 Eyerdottern, ohne weiteres kochen, ab. Man kann diese Soose zu süßen Gemüßern geben.

Rahmsoose.

Man nimmt etwas Butter, doch nicht so viel, als zu andern Soosen, nur ganz wenig Mehl, ein paar Eyerdotter, Muskatblumen und ein wenig Salz, knetet es zusammen und rührt es mit süßem Rahm über dem Feuer ab. Diese Soose ist vorzüglich über gesottene Fische Stockfische &c. zu gebrauchen; dann mißt man

Aber etwas klein gehackte Peterfille darunter. Soll sie aber über Mehlspeisen angewendet werden, so thut man beym Anrichten Zucker und Jimmt hinzu. Die nämliche Soose, nur statt mit süßem mit saurem Rahme angerührt, dient über gebratenes Wildpret; doch muß sie mit der Wildpretbratenbrähe vermischt, oder der Wildbraten damit begossen werden.

Robertsoose.

Man knetet in ein Stück Butter ein paar Eyerdotter, Senf, Citronenschale, ein wenig Weinessig und Zucker miteinander ab, und rührt es mit Fleischbrähe, oder mit Wein und Wasser, über gelindem Feuer zu einer sämigen Soose an, die man dann über mehrere gesottene Fleisch- und Geflügel-Gattungen geben kann. Mit Wein oder Wasser angerührt, muß diese Soose noch mit Schalotten, Kapern und Sardellen versehen werden; sie heißt dann bey den Franzosen Sauce Remolade. Die erstere Art nennt man die gelbe Robertsoose. Nun hat man noch eine Abänderung, die man die braune Robertsoose zu nennen pflegt, welche auch die nämliche Bereitung hat, nur blos Zwiebeln werden zugesetzt, das Mehl im Butter recht braun geröstet und zuletzt die Soose mit Essig und Zucker pikant gemacht.

Remoladesoose, wird ganz wie die vorstehende Soose zubereitet. Man giebt sie

Kalt zum Rindfleische und warm zum Geflügel,
so auch die braune Robertsoose.

Sardellensoose, s. m. unt. Brühen.

Schalottensoose, s. m. bey Chalotten.

Schneckensoose, s. m. unter Brühen.

Senffsoose,

Es wird guter Senf in einen tiefen Tles-
gel geschüttet, etwas weißer Wein dazu gegos-
sen, ferner ein Stück Zucker und etwas Butter
dazu gethan, und so eine Viertelstunde durchs
gekocht. Auch kann die Senfbrühe bloß mit
Butter und einem kleinen Stück Zucker gemacht
werden. Bey dem Artikel Brähe ist noch ei-
ne Senffsoose beschrieben.

Trüffelsoose.

Diese Soose pflegt man über abgehobenes
oder übrig gebliebenes gebratenes Geflügel aller
Art zu machen. Zwey Loth Trüffeln werden
in Wein gekocht, ein Eßelvoll Mehl in But-
ter gelb geröstet, Schalotten und Speck fein
geschnitten und zugleich mit dem Mehle ge-
dämpft. Nun gießt man die gesottenen Trüf-
feln, sammt dem Weine und einem Schöpfel
selvoll guter Fleischbrühe an das Mehl, legt
ein paar Citronenscheiben, etwas Gewürz und
Bratenbrühe bey und läßt das übrig gebliebene
Geflügel, oder andern Braten, in dieser Soose

mit aufkochen, so ist es besser als ein Ragou. Man kann auch noch Ragoupulver den Trüfseln beymischen.

Weinsoose.

Man rührt ein Viertelpfund Butter, mit 4 Eyerdottern durcheinander, thut einen Löffel voll Mehl, eine auf Zucker abgeriebene Citronen- oder Limonien-schaale und Zucker nach Belieben dazu, und läßt alles mit einer Portion weißem Wein, unter beständigem Röhren, einmal aufkochen; Man kann diese Soose, auch verändern und Rosinen und Weinbeere darinnen mit aufkochen lassen; dann muß aber Zimmt als Gewürz dazu kommen. Sie deckt zu Nudeldinge, Eyerluchen und anderem Schmalzbackwerke von Eiern, und man kann auch die Hälfte, oder den vierten Theil davon machen. Unter Brühen steht noch eine Soose von rothen Wein.

Weichselsoose.

Da von den süßen Kirschen allein keine gute und pikante Soose herzustellen ist, so nimmt man in der Jahreszeit, wo es Kirschen und noch keine Weichseln giebt, halb süße Kirschen und eben so viele gedürzte Weichseln. — Man stößt beyde mit samt den Kernen, röstet etliche Gemmelschnitten in Schmalz und setzt diese in halb Wein und halb Wasser zum Feuer und läßt eine Stunde lang kochen. Sofort

erleibt man die gesottene Brähe durch einen Siebher und gießt von der durchgetriebenen Brähe immer wieder auf das Gefoßene, bis alles Flüssige ganz durchgetrieben ist. Nun versetzt man die durchgetriebene Soose mit Zucker, Zimmt und geschnittenen Citronenschalen, läßt sie über dem Feuer noch ein wenig anziehen, so ist sie fertig. So wie man keine frühe Weichseln mehr haben kann, macht man die Soose immer von gedürreten und setzt dann mehr Wein und Zucker zu. Man sehe auch noch Kirschensoose nach bey Kirschen.

Weiße Soose (Sauce blanche) s. m. unter Brähen.

Zellerissoose, desgleichen.

Zwiebelssoose, s. m. bey Zwiebeln.

Spanferkel, gebraten.

Wenn das Spanferkel rein gemacht und zum Braten vorgerichtet ist, so darf es nicht mehr gewaschen, auch aussen nicht gesalzen werden. Man macht unten am Halse einen Einschnitt und nimmt die Drossel heraus; reibt in diese Oeffnung Salz und Pfeffer, so wie auch in den Leib ein. Nun kommt das Ferkel an den Bratpfes und mit diesem an das volle, hellbrennende Feuer, wo es durch den Brateiswender immer gleich gedreht werden muß. So wie es anfängt gelb zu werden, muß man auf

Spanferkel fritassirt — in Gallerte. 64

Die sich nun zeigende Blasen acht geben und diese fleißig aufstupsen. Brät sich Fett aus, so muß dies immer weggeschafft werden. Wenn die Haut sich zu trocken zeigt, so überfährt man sie mit einer Speckschwarte. In einer Stunde kann das Ferkel fertig gebraten seyn. Man kann es auch im Bratofen und bey dem Bäcker im Backofen mit der nämlichen Vorsicht braten.

Spanferkel fritassirt.

Man schneidet das Ferkel in Stücken, läßt es in einem Topfe mit siedendem Wasser aufkochen, legt es dann in kaltes Wasser und zieht ihm die Haut ab. Hierauf bestreuet man das Fleisch mit Mehl und brät es im Butter braun, gießt dann Fleischbrühe hinzu, thut Muskatens Nüßten, Pfeffer, Nelken, Zwiebeln und Salz daran und kocht es damit fertig. Will man anrichten, so werden etliche Eyerdottern in Eßig abgequirlt und die Brühe damit dicklich gemacht. Nur muß man sich vorsehen, das Fleisch nicht zu weich zu kochen, welches gar leicht geschehen kann, wenn man nicht genau Acht hat.

Spanferkel in Gallerte.

Man hauet das Spanferkel der Länge nach von einander und schneidet es zu Stücken, legt solche etwa eine Stunde lang in kaltes Wasser und kocht sie dann in Wasser, Wein und eis

46 Spanferkel geräuchert.

man hatthen Schoppen Weineßig mit ganzem Wasser, Muskatblüthen, Citronenschalen, Lorbeerblättern, Salz und ein wenig Hausenblase fertig. Nun richtet man das Fleisch an, nimmt das Fett von der Brühe, gießt solche durch ein Tuch über das Fleisch und läßt es kalt werden. Man speißt es mit einer Senf- oder Sardellensoße kalt. Wenn man das Spanferkel halb fertig brät, in Stücken schneidet und in Fleischbrühe, Wein und Essig fertig kocht, und dann damit verfährt, wie oben gelehrt, so wird es noch besser.

Spanferkel geräuchert.

So wie das Spanferkel hergerichtet von dem Metzger kommt, wird es gespalten, der Kopf ganz abgehauen und besonders mit den Füßen zu einer Salze verpendet. Die beyden Hälften werden, wie gewöhnlich eingesalzen und 3 bis 4 Tage im Salze liegen gelassen, nur einmal in dieser Zeit umgewendet. Nun umbindet man die Stücken mit Papier, stopft in dieses kleine Löcher, und hängt sie dann in den Rauch, in welchem man sie 10 bis 12 Tage hängen läßt. Jetzt wird das Fleisch abgenommen und zum Gebrauche aufbewahrt. Man kocht es, nach Erfordern, in ganzen Stücken oder zertheilt, gleich einem Schinken, in Wasser nur wenig, oder verspeißt es, seines Zartheit wegen, roh und ungekocht, gleich einem rohen Schinken.

Spargel zu kochen — mit Butter. 647

Spargel zu kochen.

Der Spargel wird, wie gewöhnlich, vorgerichtet, unten etwas abgeschnitten und abgeschabt und in kleine Büschel gebunden. In einem Fußhafen macht man Wasser kochend, salzt es wohl und läßt die Spargelbüschel darinnen nicht ganz weich sieden, damit dem Spargel die Köpfe nicht abfallen. Das siedende Wasser wird nun etwas ab- und kaltes darauf gegossen; man nimmt den Spargel heraus, legt die Büschel in einen Durchschlag, damit das Wasser abläuft. Der Spargel ist nun vorbereitet, um als Salat oder als Gemüse gegeben zu werden. Man legt ihn zierlich auf eine Schüssel, die Köpfe alle einwärts und begießt ihn, wenn er zu Salat dienen soll (m. s. diesen unter Salat), mit Essig und Del, soll er aber mit einer Soose als Gemüse aufgetragen werden, mit dieser warm.

Spargel mit brauner Butter.

Wenn der in Wasser abgekochte Spargel auf der Schüssel angerichtet ist, gießt man braune Butter, in welcher zuvor geriebene Semmel geröstet worden, darüber. Oder: man läßt Butter zergehen, drückt Zitronensaft hinein, gießt sie über den Spargel und streuet noch etwas Muskatblumen darauf. Auch kann man den Spargel abkochen, rein ablaufen und sodann in einem Fußhafen in brauner Butter und Fleischbrühe abschwitzen lassen. — Veym Auftragen

648 Spargel gebacken. Speckfarse.

kann man Pfeffer und Essigbrühe dazu geben, auch Eyer = Citronen = und Weinsosse dient warm vortreflich dazu.

Spargelkuchen, s. bey Austerkuchen.

Spargel gebacken.

Hierzu muß man den grbsten Spargel nehmen, von solchen das Weiße unten ganz abschneiden, den Spargel gehdrig in Salzwasser brühen und kalt werden lassen. Nun nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfd. feines Mehl, rührt solches mit 2 Eiern und einem Gläschen Wein, gleich einem Omelettentaig ab, tunkt den Spargel in den Taig und bäckt ihn im heißen Schmalze schön gelb.

Speck. Dieses nothwendige Küchenbedürfniß hat man frisch, geräuchert und gesalzen; es muß durchaus von frischer und guter Beschaffenheit und ja nicht gelb oder ranzig seyn, hat man dies bey seinem Speckvorrathe zu besorgen, so muß man solchen in Zeiten aus-schmelzen und frisch anschaffen.

Speckfarse.

Ein halb Pfund Speck, $\frac{1}{2}$ Pf. Kalbs-leber, 4 Loth Sardellen, 4 Loth Kapern, einige Schalotten und die Schaale einer halben Citrone, alles fein gehackt und mit Wein und Weinessig zu einem dicken Muse angerührt,

bleibt die Speckfarse. Man würzt sie mit Salz, Pfeffer und Nelken und verwendet sie zum Füllen kleiner Pasteten und der Rolletten vom Rinds- und Kalbfleische.

Speckkücheln und Speckkuchen, s. m. unter Küchlein und Kuchen.

Spiegelküchlein, s. Hiesenküchlein.

Spinat.

Man pußt und wäscht den Spinat und setzt ihn mit siedendem Wasser zum Feuer, läßt ihn 15 Minuten kochen; seihet ihn ab und gießt frisches Wasser darüber. Nun drückt man ihn aus, wiegt ihn klein, läßt in einem Fußhafen Abschöpf- oder Schweineschmalz zerfließen und Mehl gelbbraun darin anlaufen, rührt den Spinat darein und läßt ihn eine Weile dünsten; gießt gute Fleischbrühe daran, rührt Salz und Bratenbrühe darunter und läßt ihn ganz fertig kochen. Man giebt ihn allein, auch mit gebäckenen Bavesen oder andern Auflagen, besonders mit weich gebäckenen Eiern oder sogenannten Ochsenaugen. Wenn man unter den Spinat Schnittlauch mitkochen und etwas klein geschnittenen Schnittlauch, oder klein geschnittene Zwiebeln mitdünsten läßt, so wird er wohl- schmeckender. Man kann die großen Spinatblätter, gleich dem Mangold (m. s. diesen), auch füllen und als eine Zwischenspeise geben.

630 Stockfisch zuzurichten — zu kochen.

Sprizengebäckenes, Sprizenkuchen, s. m. unter Kuchen.

Stangenkuchen, s. Baumkuchen.

Stockfisch zuzurichten.

Die sogenannten Stockfischscheite oder den getrockneten Stockfisch legt man, 6 Tage lang, in Regen- oder sonsten weiches Wasser und ein paar Handevoll gute Holzasche dazu. Alle Tage wird das Wasser abgegossen und wieder frisches Wasser und frische Asche daran gethan. Ist der Fisch in den 6 Tagen weich geworden und aufgelaufen, so legt man ihn in Regenwasser, worinnen in einem leinenen Säcken ein paar Handevoll Kalk aufgelöst worden sind und läßt ihn darinnen auch noch 2 Tage liegen. — Sollte er aber in den 6 Tagen, worinnen er in dem Aschenwasser lag, nicht weich genug geworden seyn, so läßt man ihn noch ein paar Tage länger in der Aschenbaisze liegen, ehe man ihn in die Kalkbaisze bringt. Aus dem Kalkwasser kommt der Stockfisch in weiches frisches Wasser, das man alle halbe Tage abgießt und immer wieder frisches daran thut. Gewöhnlich ist dann der Fisch in 2 Tagen zum kochen herangerichtet, schön weiß und aufgelaufen.

Stockfisch zu kochen.

Man puht von den gewässerten Stockfischstücken, die man kochen will, das Gelbe und

Stockfisch gedämpft, mit Zwiebeln. 65.

Unrelue ab, und setzt sie mit kaltem, weichen Wasser zum Feuer. So wie der Fisch schäumt und aufangen will zu kochen, so wird er aus dem Kochgeschirr genommen, auf eine flache Schüssel gelegt und von Haut und Gräten befreit. Nun nimmt man eine flache Porzellan- oder Steingutschüssel, schneidet ein Stück Butter in Scheiben und legt diese über den Boden der Schüssel, streut ein wenig Semmelmehl dar- über und auf dieses eine Lage Fisch, wieder Butter und wieder Fisch, endlich einen großen Abfervoll gute Fleischbrühe, oder an Fasttagen Erbsenbrühe. Jetzt läßt man den Stockfisch auf einer Koblpfanne eine Viertelstunde kochen und ehe man ihn zu Tische giebt, wärzt man ihn mit ein wenig gestoßenen Ingwer und Mus- katenblüthe, röstet einen guten Theil klein ge- schnittene Zwiebeln schön gelb und überschüt- tet den Fisch damit, trägt ihn auch gleich auf. Der Stockfisch kann auch ohne weitere Zuberei- tung, gleich nachdem er gesotten ist, angerich- tet, mit gerösteten Zwiebeln überschüttet aufge- tragen und mit Erbsen oder Sauerkraut gespeist werden. Salzen darf man ihn nicht ehender, als auf dem Tische, beim Speisen, sonst wird er hart.

Stockfisch gedämpft, mit Zwiebeln.

Man schneidet gewässerten Stockfisch in Stücken, setzt ihn mit kaltem Wasser über das Feuer, und so bald er nur ein wenig weißen

Gäsetz bekommt, so nimmt man ihn gleich wieder ab und blättert ihn wie einen gepflückten Hecht. Dann nimmt man $3\frac{1}{4}$ Pfund Butter, beschmiert eine Schüssel oder Kasserole damit, streut Muskatblüthe und Ingwer darauf und belegt den ganzen Boden mit geschnittenen Zwiebelscheiben. Auf diese legt man eine Lage Stockfisch und darauf wieder Zwiebeln, und fährt so abwechselnd fort, bis das Kasserol voll ist. — Zuletzt streut man wieder Gewürz darauf, belegt es mit Stückchen Butter, deckt den Stockfisch zu, setzt ihn auf Kohlenfeuer und läßt ihn eine ziemliche Zeit dämpfen, so wird er Brühe und Saft genug bekommen.

Stockfisch, gebacken.

Man nimmt gewässerten Stockfisch, zerlegt ihn in schmale Stückchen und trocknet sie mit einem Tuche ab, bindet sie auch mit Fäden, daß sie nicht zerfallen. Darauf kehrt man die Stockfischstückchen in mit Salz, Semmelmehl und Pfeffer vermischem Mehle um, bäckt sie in heißem Schmalz, läßt sie auf Brodschnitten ablaufen, schneidet die Fäden herunter und giebt sie zu saurem Kraute als Garnirung zu Tische.

Stockfischpastete, s. m. unt. Pastete.

Stockmorcheln, s. Morcheln.

Strauben, steht bey jeder Art ihres Namens auch ihre Zubereitung; auch bey den

Strudeln, dergleichen.

Süßkraut, s. bey Kohl.

Sulzen, s. m. bey Gelees.

Suppen. Diese allgemeine und täglich vorkommende Speise von der größten Mannfaltigkeit, setze ich hier zusammen; nur einige Suppen sind bereits bey den Gegenständen, aus denen sie gezogen oder bereitet werden, aufgeführt. Hier folgen sie nun nach der Buchstabenreihe.

Austernsuppe.

Zu einer Maas siedender Fleischbrühe rührt man etwas Mehl in Butter gelb, häßt 1 2 Austern fein, und schüttet diese mit dem geröstetem Mehle in die siedende Brühe. Man würzt diese mit Pfeffer, Muskatblüthe und geschnittenen Citronenschaaßen, einem Glas Wein und dem Saft einer Citrone, auch einem Stückchen Butter und läßt alles eine halbe Stunde kochen. Vor dem Anrichten stößt man 2 hartgekottene Eyerdottern mit etwas Suppenbrühe im Mörser fein, rührt sie an die Suppe und richtet diese über gebackene Semmelschnitte an. In Ermangelung der Austern nimmt man auch Schnecken.

Apfelsuppe.

Die Äpfel werden geschält, das Kernhaus

heraus gelbst, in Vierteln oder Scheiben geschnitten und im Wasser weich gekocht. Sind sie hinlänglich zerkoht, so treibt man sie durch einen Durchschlag, läßt sie mit ein wenig Wein aufkochen, legirt sie mit Eyerdottern, würzet sie mit Zimmt, Citronenschale und Zucker und richtet sie über in Schmalz gerbstetes Weißbrod an. Unter dem Artikel Aepfel steht noch eine Aepfelsuppe bemerkt, die mehr zusammengesetzt und besser noch als vorstehende ist.

Armenuppen.

Diese s. m. unter ihrem Namen im Buchstaben A, und die Rumfortsuppe.

Biersuppe, s. m. bey Bier.

Bratensuppe.

Man hacht die Weiner von allerhand Gebratenem, Rippen von Schweinefleisch, gebratenen Hühnern, Marksknochen ic. so gut man kann und stößt sie vollends im Mörser klein; gießt gute Fleischbrühe daran und läßt sie mit Zellerie- und Petersillwurzeln wohl sieden. Man bähret ferner Rinde vom Hauskrode auf dem Rost, reibt sie ganz heiß mit Muskatennuß und läßt sie mit den Bratenknochen in der Brühe aufkochen. Wenn alles genug gesotten hat, rührt man es wohl um und zwingt oder preßt es aus. Die ausgepreßte Brühe läßt man noch ein wenig auffieden und richtet sie dann über

gerbstete Semmelschnitten, gebackene Fleischkloßchen 2c. an.

Bratwürstsuppe.

Man läßt gebähtes Brod in Fleischbrühe kochen, treibt es, wenn es weich ist, durch ein Haar- oder Suppensieb, wirft Ingwer, Pfeffer, Muskatblüthen und ein Stück Butter darein, läßt es noch einmal aufkochen; brät in dessen Bratwürste ab, schneidet sie in kleine Stückchen, legt sie auf die gebähten Brodschnitten, richtet die eben erwähnte Brühe darüber an, reibt Muskatennuß darauf und trägt sie zu Tische.

Braune Suppe, s. Fuß- oder Schale Suppe.

Brautsuppe, s. m. unter ihrem Namen.

Brodsuppe.

Man kocht Rinden von schwarzem Brode nebst etwas Citronenschaale im Wasser weich, thut Zucker und Butter daran, treibt die Suppe durch einen Durchschlag, thut alsdann gewaschene und allein gekochte Korintchen oder Weinbeere dazu und bestreut die Suppe mit Zucker und Zimmt. Ein Glas Wein zugesetzt, verbessert die Suppe merklich.

Brod- oder Vanadesuppe, s. m. unter Brod.

Chocoladesuppe mit Milch.

Auf eine Maas Milch nimmt man 4 Loth oder eine halbe Tafel Chocolade, reibt dieselbe oder legt sie in Stücken in die Milch und läßt sie darinnen zerkochen; thut nach Belieben Zucker und Zimmt dazu und zieht sie mit 4 Eyerdottern ab. Das Weiße von den Eiern klopft man zu Schnee und legt es Löffelweise in die siedende Suppe.

Die Chocoladesuppe mit Wein, wird eben so gemacht, nur nimmt man statt 1 Maas Milch, $\frac{1}{2}$ Maas weißen Wein und $\frac{1}{2}$ Maas Wasser, und statt 4 Loth, 8 Loth Chocolade. Bey dem Artikel Chocolade kommt noch ein Suppenrezept vor.

Dorfsuppe.

In einer Maas Milch wird für einen Groschen gestoffener Saffran gekocht. Mit 4 Eyerdottern, einem halben Löffelvoll Mehl, Zucker und Zimmt, wird die Milch abgequirlt, große und kleine Rosinen und geschnittene Mandeln hineingeschüttet, das Ganze aufkochen lassen und über in Butter geröstetes Semmelbrod angericht.

Erbensuppe, s. m. unter ihrem eigenen Namen.

Erdbeersuppe.

Man kocht die zur Suppe bestimmten,

vorher gewaschenen Erdbeeren oder Brüstlinge in Wein ein wenig auf, treibt sie durch einen Suppenseiber, zuckert und würzt die Brühe mit Zimmt, läßt sie nochmals über dem Feuer anziehen und richtet sie dann über gerbstete Semmelschnitten an.

Eyersuppe, s. m. unter ihrem eigenen Namen im Buchstaben E.

Fastensuppe, s. m. bey Fastenspeise.

Fischsuppe, s. m. bey Fischen.

Fischmilchsuppe.

Von gewöhnlich gekochten und durchgetriebenen Erbsen, die man mit Fleischbrühe verbindet, nimmt man so viel als man zu der Suppe zu brauchen gedenkt. Nun wird die Fischmilch mit einem weichgekochten halben Kalbsbrieft fein gehackt und mit der Erbsenbrühe angerührt, in einen Fußhafen gethan, mit Butter, Salz und Muskatblüthe gewürzt und $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Man richtet sie über gerbstetes Wecken oder Semmelbrod an.

Fleischsuppe, oder kräftige und wohl schmeckende Rindfleischsuppe.

Zwey oder drey Zwiebeln werden mit der Schale oder Schelfe in heißer Asche etwas gebraten, nachher geschält und zu dem kochenden Rindfleisch in die Brühe geworfen und mitge-

Kocht. Wann das Fleisch gehdrig gekocht ist, wird die Fleischbrühe durchgeseiht und über das Suppenbrod angerichtet und die Suppe warm gestellt. Nun wird eine Zwiebel in fetter Rindsbrühe oder im Butter gedämpft und durch einen Seier in die Suppe getrieben, diese auch mit ein paar Eyerdottern abgezogen. Salz und Gewürz versteht sich von selbst, daß solche zur gehdrigen Zeit an die Suppe gethan werden müssen. Wenn man übrig gebliebenes Rindfleisch hackt und in Bratenfett dünstet und unter diese Suppe mischt, so wird sie noch besser.

Französische Suppe.

Ein halbes Pfund Kalbfleisch und eben so viel Kalbsleber werden würflicht geschnitten, desgleichen schneidet man Zellerie, gelbe Rüben und Poreh klein und läßt dies alles in $\frac{1}{4}$ Pfund Rindsmark oder reinem Bratenfett langsam und über eine Stunde lang in einem Fußhafen verdeckt auf Kohlen dämpfen. — Nun kommt ein zerhauener Kalbsfuß, Salz und Pfeffer und 2 Maas siedendes Wasser dazu und man läßt alles noch eine Stunde kochen. Jetzt wird die Suppe durch einen engen Suppenseier her getrieben und über gewürfeltes Brod angerichtet. — Man kann diese Suppe verändern, wenn man $\frac{1}{4}$ Pf. Schinkenfleisch schneidet und mitdämpft, die Suppe mit Eyerdotter und saurem Rahm abrührt und über kleine Rübchen, statt über Brod anrichtet.

Gebackenes Suppenbrod.

Mit 4 Loth frischem Schmalz werden 3 Eyer gut abgerührt, 3 Loth feines Mehl und etwas Salz hinzugefügt und ein Taig daraus formirt. Diesen Taig gießt man in eine mit Butter ausgestrichene selbst beliebige Forme, bestreut sie vorher mit Semmelmehl und bäckt das Brod in der Bratröhre, schneidet es, so wie es erkaltet ist, in Schnitten und verbraucht es in Suppen. Man kann es zu Fleisch- und Krebs- suppen verwenden, wenn man es in der Brühe nur ein wenig hat mit aufkochen lassen.

Geriebene Suppe, s. m. bey Ethern, Eyergerstey auch erhält man sie wenn man geschnittenen Nudeltaig anziehen läßt und auf dem Reibeisen reibt oder fein hackt, sonach das Geriebene oder Gehackte abtrocknen und in der Fleischbrühe aufkochen läßt.

Gerstensuppe.

Man klaubt und wäscht die Gerste recht rein und thut sie in einem Topf, gießt kochende Fleischbrühe daran und, wenn es Kalbfleischbrühe ist, noch etwas Butter dazu, und läßt die Gerste 2 Stunden kochen. Eine halbe Stunde zuvor, ehe man anrichten will, thut man noch in Scheiben geschnittenen Sellerie darein und füllt sie mit heißer Fleischbrühe auf, falls sie zu dick seyn sollte. Nach Belieben kann beym Anrichten klein geschnittene Citrouenscha-

len und Citronensaft daran thun; die Würze ist Salz und wenig Muskatblüthe und die Fleischbrühe muß sehr gut seyn.

Griesuppe mit Fleischbrühe.

Man nimmt 4 Loth Gries, quirlt ihn in eine Maas kochende Fleischbrühe, schneidet Wurzelwerk daran und läßt es eine Stunde kochen. Ist es Kalb- oder Hammelfleischbrühe, so muß man noch etwas Butter hinzuthun.

Mit Wein gekocht, wird statt der Maas Fleischbrühe halb Weißbier und halb Wein genommen und eben so, wie mit Fleischbrühe, verfahren. Die Würze ist Zucker und Zimmt.

Grüne Suppe.

Man kocht grüne, ausgebrochene Gartens- oder Felderbsen weich, gießt das Wasser davon ab und stellt sie beyseite. Nun dämpft man in einem Fußhafen in Scheiben geschnittenen, ungekochten Schinken, mit geschnittenen Petersillwurzeln und gelben Rüben in etwas Fleischbrühe weich und schüttet immer Fleischbrühe nach. Endlich selbt man diese ab, legt Schinken und Wurzeln weg und die Erbsen in die Brühe, die nach wenigem Kochen fertig sind und über geröstet Brod angerichtet werden. Man streut gehacktes Petersillkraut darauf.

Habergrüzsuppe.

Man rührt Habergrüze in Fleischbrühe

durcheinander, kocht ihn eine Stunde, streicht ihn, wenn er schleimig wird, durch ein Haarsieb, zieht hierauf eine Maas von diesem Haberschleim mit 3 Eyerdottern ab, thut Zucker oder auch keinen, nach Belieben, hinzu und richtet ihn über gerbstete und in Butter gebratene würfelicht geschnittene Semmel an. Man kann diese Suppe auf verschiedene Art verändern, indem man die Habergrüze zuvor in Butter röstet, dann mit Wasser abläßt und aufkocht, beim Anrichten mit Muskat Blumen abwürzt und über gerbstete Semmelscheiben anrichtet.

Oder: Man läßt auf jede Person eine Handvoll Habergrüze mit einem kleinen Stückchen Butter im Wasser ziemlich dick einkochen, rührt alddann noch ein Stück Butter dazu, gießt so viel Fleischbrühe daran, als nöthig ist, salzt es hinlänglich, thut Muskat Blumen daran, zerklöpft das Gelbe von einem Ey und thut es vor dem Anrichten auch hinein. Ingleichen kann man einige Loth abgezogene Mandeln stossen, immer mit Wasser begießen und die dadurch erhaltene Mandelmilch an die Habergrüze Suppe gießen. Salz und Citronenschäalen sind die eigentliche Würze des Habergrüzes.

Heidel- oder Schwarzeesuppe, s. man bey Heidelbeeren.

Hiefen; oder Hagebuttenfüppe.

Man nimmt auf jede Person eine Handvoll dürre Hagebutten, kocht dieselben mit halb Wasser und halb röthen oder weißem Weine weich und treibt sie sodann durch ein Haarsieb, wozu noch mehr Wein, Zucker, Zimmt, Citronenschale, auch wohl Melken gethan und ein wenig mit aufgefotten werden. Zuletzt macht man sie mit Mehl, welches in frischem Wasser klar gequirt worden, oder mit Eherdöttern sämig, und richtet sie über gerbstete Semmelschnitten an. Man verbessert und verziert auch diese Art Suppen damit, daß man, ehe man die Suppe aarrichtet, von etlichen Ehern das Weiße zu Schnee schlägt, diesen mit auf Zucker abgeriebener Citronenschale und mit dem Zucker selbst vermischt, mit einem Löffel kleine Häuflein, wie kleine Klobchen, auf die Suppe setzt und diese ein wenig mit Zucker und Zimmt bestreut. Dies Aufsetzen der Eherneehäufchen muß geschehen, wenn die Suppe schon ditzgerichtet ist; man stellt dießfalls die Suppenschißel auf gelindes Kohlenfeuer, so lange, bis das Einlegen der Klobchen vollendet ist, dann trägt man die Suppe aber sogleich auf.

Zus: (Schü) Suppe.

Man bereitet die Zus (Schü), wie oben unter ihrem Namen im Buchstaben Z gelehrt wird, und macht davon braune und weiße Suppen. Man kocht darinnen, in der braun-

nen Suppe weiße und in der weißen braune Klößchen, Sago, Schnitten, gerbstete Semmelschnitten und dergleichen Suppenzuthaten, nach Belieben auf und macht sohin verschiedene Jus-
suppen daraus.

Johannisbeersuppe.

Die von den Stielen gereinigten, recht reifen Johannisbeeren werden mit Wasser, Zimmt, Citronenschale und einem Stücke Semmel in einer Kasserole zerkocht. Ist dies geschehen, so treibt man sie durch ein Haarsieb, gießt etwas Wein dazu, versüßt sie hinlänglich mit Zucker, läßt sie noch einmal aufsieden und richtet sie über Semmelschnitten, die zuvor in Butter geröstet worden, an. Man kann sie ebenfalls, wie die Hiefensuppe, mit Everschneeklößchen verbessern und verzieren.

Käsesuppe, s. m. bey Käse.

Kalbfleischsuppe, braune.

Hierzu kann man alle sogenannte Zuwagen von dem Kalbfleische, womit die Metzger ohnehin freygebig sind, Stückchen vom Halse und überhaupt alle sonst nicht für den Tisch anwendbare Stücke des Kalbfleisches, verwenden. — Man schneidet diese klein, salzt und kocht sie im Wasser recht weich und brät sie dann im Butter ganz braun. Ist dies geschehen, so nimmt man von der Brühe, worin das Fleisch

gefotten wurde, so viel, als zur Suppe, die man machen will, erforderlich ist, vermischt sie mit Wein und läßt das gebräunte Fleisch mit seiner Soose darin aufkochen. Nun würzt man die Suppe mit Citronenschagale und Muskatensblumen und gießt sie durch einen Suppenseiher über braun geröstete Semmelschnitten in die zum Anrichten bestimmte Schüssel.

Suppe von gebratenem Kalbfleische.

Man nimmt allerley übrig gebliebene Bratenstücke, hackt sie klein, nimmt sodann kleine Semmeln, höhlt diese ganz aus und läßt die Rinde in einem Backofen, oder auf dem Roste etwas braun werden. In diese ausgehöhlte Semmeln füllt man das mit einem Ey angerührte Gehäcke vom Kalbsbraten. Nun legt man in die Auftrageschüssel in die Mitte die gefüllten Semmeln und neben herum gebähete Semmelschnitten, die man auch mit dem Fleischgehäcke bestreicht und, wenn es zu trocken ist, mit noch einem Ey anrührt. Ueber dies alles gießt man gute Fleischbrühe, die mit einem Ey abgezogen wird, salzt und würzt es nach Erforderen und läßt's auf Kohlen aufstecken.

Karpfensuppe, s. m. bey Fischsuppe und auch bey dem Artikel Karpfen.

Kartoffelsuppe, s. m. bey dem Artikel Kartoffeln. Ein Recept zu einer vor-

zöglich guten Kartoffelsuppe will ich hier doch noch nachtragen.

Kartoffelsuppe.

Man nimmt, nach Erfordern für wie viele Personen man Suppe zu bereiten nöthig hat, Fleischbrühe, die nur schwach oder mit Wasser vermischt seyn darf und kocht darin klein geschnittene gelbe Rüben, Petersill, und Zelleriewurzeln, auch etwas Poreh klein geschnitten, fast weich. Inzwischen schält man etliche gute Kartoffeln ungesotten und reibt sie auf einem Reibeisen. So wie das Wurzelwerk in der siedenden Fleischbrühe fast weich ist, streut man von den geriebenen ungesottenen Kartoffeln so viel dazu in die Fleischbrühe, daß das Ganze die Dicke einer geriebenen oder Eygerstensuppe erhält, salzt und gewürzt alles nach Erfordern, rührt wohl um und untereinander und so wie alles weich ist, richtet man an. Dies ist eine Suppe ohne Brod; will man solche mit Brod haben, so röstet man in Würfel geschnittenes Weckenbrod in Butter oder Schmalz, verdünnt die Suppe mit etwas Fleischbrühe und richtet sie siedend über das geröstete Brod an. Man kann diese Suppe auch als Fastensuppe zubereiten, statt der Fleischbrühe nimmt man pur Wasser und siedet das Wurzelwerk und die geriebene Kartoffeln darinnen. Bey dem Anrichten zerflöppert man mit ein wenig Suppenbrühe ein paar Eyer und richtet diese über die

Suppe mit an. Salzen und Gewürzen darf hier ebenfalls nicht vergessen werden.

Kastanienuppe, s. bey Kastanien.

Kaisersuppe.

Man nimmt auf jede Person, so an dieser Suppe Antheil nimmt, ein Ey, demnach auf 8 Personen eben so viele Eyer. In diese rührt man 3/8 Maas Milch, gießt das Angerührte in eine Schüssel, die um ein paar Fingerbreit enger ist, als die, worin die Suppe aufgetragen werden soll. Diese Schüssel, mit dem Angerührten, stellt man auf einen Topf, der kochendes Wasser enthält und der beym Feuer stehen bleiben muß, bis das Angerührte zu einem festen Käse geworden ist. Diesen Käse bringt man in die Schüssel, worin die Suppe aufgetragen wird und er wird darin in Felder, wie ein Gärtchen, getheilt und ein Rondell darin gelassen, das man mit Krebschwänzen belegt. Die Felder oder Beete kann man nach Belieben mit gesotteneu und gehackten Morcheln, gesottener und geriebener Leber und Lunge, geschnittenen Schnittlauch, gehackten Petersill- und Korbekraut, geriebenen Eyerdottern, geriebenen gelben Rüben und dergleichen mehr, abwechselnd belegen, so, daß die Suppe einem Gärtchen gleicht. Die Soose oder Brühe zu dieser Suppe ist die nämliche, wie man sie zu den Krebsuppen macht; sie muß mit Vorsicht und mit

einem Löffel daran gegossen werden, auch ein paar fingerhoch niedriger als der Eyerkas seyn, damit von der Brühe die Felder oder Beete nicht überschwemmt werden.

Kerbelkrautsuppe, s. bey Kerbelkraut.

Kirschensuppe, s. m. Weichselsuppe.

Königsuppe.

Ein Viertelfund Reis wird geklaubt und gewaschen und mit Butter und kaltem Wasser zum Feuer in einem Fußhafen gesetzt, bis er aufgequollen ist. Nun gießt man recht kräftige Fleischbrühe daran, setzt klein geschnittenen Zellerie und Muskatensblüthe bey und läßt den Reis damit kochen. Indessen stößt man 4 Loth abgezogene Mandeln mit Eyerweiß fein, imgleichen von 6 harten Eiern die Dottern; schüttet nun Reis, Mandeln und Eyerdottern in einen großen Suppenseiher und rührt es mit Fleischbrühe stark durch. Das Schleimigte, was sich unten an den Seiher angehängt hat, wird mit einem Löffel abgenommen und unter die Suppe gerührt. Diese wird, bloß zum Heißwerden, denn sieden darf sie ja nicht mehr, auf Kohlen gesetzt und dann über Butterbiskuit- oder Milchbrodschnitten, die man in siedender Fleischbrühe hat aufquellen lassen, angerichtet. Ein wenig Salz und Zimmt darauf zu streuen, darf nicht vergessen werden.

Krebssuppe, s. m. bey Krebsen.

Kräutersuppe von neuerley Kräutern und Wurzeln.

Die Kräuter und Wurzeln, deren man sich hierzu bedient, sind: Kerbelkraut, Petersillkraut, Pfefferkraut, Schnittlauch, Sauerampfer und Zelleriekraut. Die werden gepuzt, gewaschen, gehackt und ein wenig in Butter gedämpft. — Desgleichen werden Petersill-, Zellerie- und Skorzonaerwurzeln geschabt, klein geschnitten und in Fleischbrühe weich gesotten. In der nämlichen Fleischbrühe werden auch die gedämpften Kräuter ein wenig mitgesotten, alles gesalzen und über Brodsuppenschnitten angerichtet. Geschnittener Schnittling wird darüber gestreut.

Lebersuppe.

Man nimmt, nach Erfordern, eine ganze oder halbe (je nachdem man viele oder wenige Gäste hat) Kalbsleber, übersiedet diese ein wenig, damit man sie reiben kann, und reibt sie auf einem Reibeisen. Das Geriebene setzt man mit halb Wein und halb Wasser in einer messingnen Pfanne übers Feuer und kochts, unter beständigem Unrühren, nur eine Viertelstunde lang, zu einem dünnen Brey. Diesen treibt man durch einen engen Seiher, setzt fein gehackte Zitronenschaale und einige abgebrühete, ebenfalls gehackte feine Suppenkräuter bey und läßt das Ganze nochmal damit aufkochen, rich-

ter's sodann entweder mit ein paar Eyerdottern abgezogen, oder über einige in Butter geröstete Semmelschnitten an. Für Liebhaber des Lebergeschmacks ist diese Suppe sehr angenehm; man kann sie auch von Ochsenleber machen und mit roh geschälten Kartoffeln und Zelleriewurzeln, die man ebenfalls reibt und der durchgetriebenen Leber beymischt, verändern, auch geriebene Lunge darunter thun, imgleichen, statt Wein und Wasser, Fleischbrühe dazu nehmen. Salz und Gewürz ist nicht zu vergessen.

Lungensuppe.

Statt der Leber nimmt man eine Kalbslunge und verfährt eben so damit, wie vorstehend gelehrt wird.

Mandelsuppe.

Eine Handvoll abgezogene Mandeln werden gestoßen, mit gestoßenem Zucker in einer messingnen Pfanne geröstet, $\frac{1}{2}$ Maas gute, süße Milch dazu gegossen und mit einem Stückchen Zimmt aufgekocht. Nun rührt man noch ein paar Eyerdottern mit süßer Milch ab, schüttet sie an die Suppe, läßt alles noch ein wenig anziehen und richtet sie dann über gebähtes weißes Brod an. Ein wenig Salz kann nicht schaden.

Mehlsuppe.

Zu ein Maas Brühe röstet man 4 Rühr-

Ibffelvoll Mehl in heißem Schmalze dunkelgelb und thut etwas Kümmel hinzu. Nun wird das geröstete Mehl mit Fleischbrühe glatt angerührt, mit Pfeffer, Salz und Ingwer gewürzt, etliche Minuten gekocht und über würflicht geschnittenes Semmelbrod, das ein wenig im Schmalz geröstet worden, angerichtet. Man kann mit ein paar zerklüpperten Eiern die Suppe noch verbessern.

Nudelsuppe, s. m. bey Kartoffeln.

Ollapodrida-Suppe.

Man hat dazu Krebschwänze und Scheeren nöthig, diesfalls muß man auch ein paar Pfunde Krebse abkochen und die Körper und Schalen derselben zu Krebsbutter und Brühe verwenden. Man nimmt Krebschwänze und Scheeren; Kälberbriese gesotten und klein geschnitten; Mägen und Lebern vom Geflügel gesotten und klein geschnitten; Bratwürste gebraten und, wenn sie kalt geworden, in dünne Scheiben geschnitten; Schnecken gesotten und mit etwas kaltem Braten klein gehackt; Petersillwurzeln, Zellerie- und Storzonaerwurzeln, geschabt, in Fleischbrühe abgekocht und klein geschnitten. Diese Gegenstände, ausgenommen die Krebschwänze, Scheeren, Bratwürste und Schnecken, alle, werden in der Fleischbrühe, die man zu der Suppe braucht, wohlgeputzt und ehe man sie schneidet, weich gekocht und dann erst klein

geschnitten, die Brühe aber dann auch zur Bereitung der Krebsbrühe angewendet. Wie diese gemacht wird, ist in dem Artikel Krebse gelehrt worden. Statt des Suppenbrods werden mehrerley Arten kleine Suppenkübchen in Fleischbrühe aufgesotten und dann in die Suppenschüssel, in der man das *Ollapodrida* auftragen will, mit samt der Brühe geschüttet, Krebschwänze und Scheeren darauf gelegt, die geschnittenen Bratwürste und gehackten Schnecken darüber gestreut und endlich alle übrige geschnittene Sachen dazu gethan und das Ganze, so viel noch erforderlich ist, mit siedender Krebsbrühe, auf der Butter gelassen worden ist, gegossen. Man läßt das *Ollapodrida* auf Kohlen noch ein wenig anziehen und trägts dann auf. Das Gewürze zu dieser Suppe ist Salz, Cordantomen und mitgesottene Morcheln.

Vanadesuppe, s. unter Brod.

Oekonomie-suppe.

Die Zuthaten zu dieser wohlschmeckenden und nahrhaften Suppe sind auf 20 Personen berechnet, die sich damit für eine Mahlzeit vollkommen sättigen können; man kann sie aber auch nur zur Hälfte, zum vierten und achten Theile machen. Sie hält sich 3 bis 4 Tage, und man verdünnt sie bloß mit lauer Milch, wenn man sie aufwärmt. Man nimmt, um diese Suppe zu bereiten, 2 Pfunde Reis, klaubt

oder ließt diesen rein und wäscht ihn in kaltem Wasser, setzt ihn mit 6 Maas Wasser zu und läßt ihn 4 bis 5 Stunden langsam kochen, wobei das Umrühren nicht zu vergessen ist. In dessen wäscht, schält und schneidet man 7 Pf. Kartoffeln klein, kocht diese in hinlänglichem Wasser ebenfalls zu einem dünnen Mus, treibt sie durch einen Seiher und rührt sie dem kochenden Reis bey. Drey Pfund gereinigte gelbe und weiße Rüben werden ebenfalls klein geschnitten, zu Mus verkocht und durch einen Seiher getrieben auch dem Reis und den Kartoffeln beygemischt. Nun wird die Suppe gehörig gesalzen und mit 2 Pf. Butter, Schmalz, oder auch ausgebratenem Speck geschmelzt; Petersill, Poreh und Zellerie zugesetzt und noch fast eine Stunde langsam gekocht. Ist sie zu dick, so verdünnt man sie mit Wasser oder Milch und richtet sie endlich über in Schmalz geröstetes Semmelbrod an; streut auch etwas Pfeffer und Ingwer darauf. Man kann auch statt des Reises gerändelte Gerste nehmen und durch etwas Braten- und Fleischbrühe den Geschmack erheben. In großen Haushaltungen ist diese Suppe sehr vortheilhaft und Fleisch ersparend.

Reisuppe mit Wein.

Man thut ein halbes Pfund Reis und ein halbes Loth Zimmt in 2 Maas Wasser, deckt es zu und läßt es bey gelindem Feuer schwitzen. Alsdann nimmt man den Zimmt heraus

und macht die Suppe mit Zucker süß. Hernach schlägt man 3 Eyerdotter mit $\frac{1}{8}$ Maas Wein zusammen, vermischt es wohl und rührt es auch in den Reis. Nun setzt man alles über ein gelindes Kohlenfeuer und rühret es unablässig um, damit es nicht zusammen lauft. — So bald es die gehörige Dicke bekommen hat und ans Sieden kommt, kann man es vom Feuer nehmen, aber noch so lange umrühren, bis man es in die Suppenschüssel gießt. Wie die Reissuppe, oder der Reis in Fleischbrühe bereitet wird, ist ohnehin bekannt.

Rumfordsuppe.

Man nimmt 1 Pfund rein ausgelesene Erbsen, 1 Pf. gerändelte Mittelgerste, 2 Pf. gesottene Kartoffeln, 4 Loth Schmalz, 4 Loth Mehl und erforderliches Salz. Die Erbsen und Gerste werden Abends des Tags vorher, ehe man sie braucht, in frisches, weiches Wasser eingeweicht, das über Nacht daran stehen bleibt und des Morgens, da man kochen will, abgossen wird. Die Erdäpfel werden bloß überkocht, daß man sie abschälen kann und beyseite gesetzt. Nun schreitet man zur Bereitung der Suppe bey gelindem Feuer. Erstlich setzt man die Erbsen in 6 Maas Wasser zu und läßt sie gelinde kochen; nach einiger Zeit, wenn die Erbsen von den Bälgen oder Häuten, die sie während dem Kochen in die Höhe stoßen, durch das Abschöpfen möglichst befreyt sind, thut man

auch die gerändelte Gerste dazu; haben beyde, Erbsen und Gerste, eine halbe Stunde zusammen langsam gekocht, so werden auch die in dessen geschälten und in Bläse geschnittenen Kartoffeln, nebst klein geschnittenem Wurzelwerk und ein paar geschnittenen Zwiebeln, samt dem erforderlichen Salze zum Ganzen gethan und nun alles noch eine Stunde langsam gekocht. Während dem Kochen, vom Anfange an, muß man die Suppenmassa öfters umrühren, damit sie nicht anbrennt. Kurze Zeit vor dem Anrichten röstet man die 4 Loth Mehl in den 4 Loth Schmalz braun und rührt's in die Suppe, gießt auch 1 Maas Fleischbrühe daran, nebst Pfeffer und Ingwer und richtet kurz darauf an. An dieser Suppe allein können sich 6 Personen satt essen und sie ist von angenehmen Geschmack. Man kann sie durch Beysatz von Butter oder Bratenbrühe noch verbessern und verdünnen, so dann über dünn geschnittenes Suppenbrod anrichten. In großen Haushaltungen ist diese Suppe sehr vortheilhaft.

Sago suppe mit rothem Weine.

Man läßt braunen Sago, nachdem er gewaschen worden, eine Stunde mit Wasser kochen und thut von einer Citrone die Schaafe und ein Stück ganzen Zimmt daran. Wenn er zur Hälfte eingekocht ist, so gießt man den Topf voll rothen Wein, thut etliche Citronenscheiben und Zucker nach Belieben dazu und läßt

dieses nun zusammen kochen. Beym Anrichten kann man Schnee darauf machen und die Suppe stark mit Zucker und Zimmt bestreuen.

In guter Fleischbrühe wird die weiße Sago Suppe gekocht; man nimmt dazu weißen Sago, setzt Wurzelwerk bey, salzt und würzt die Suppe und läßt sie fast $1\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen.

Sardellen-Suppe.

Zur Suppe für 4 Personen werden 8 Stücker gewäschene und ausgegrätete Sardellen genommen, diese hackt man klein und kocht sie mit aus einer Kreuzersemmel geschnittenem Brode, in halb Wasser und halb Wein. Ist das Brod verkocht, so treibt man die Suppe durch einen Seiher, würzt sie mit etwas Pfeffer und Cardamomen, läßt sie nochmal ein wenig aufkochen und richtet sie dann über würfelicht geschnittenen und gerbsteten Semmelbrod an. — Statt dem Wasser kann man auch Fleischbrühe zu dem Wein nehmen, so wird die Suppe besser.

Schnecken-Suppe.

Die gesottenen und gepuzten Schnecken werden gehackt, gewürzt, gesalzen und mit hellgelb gerbstetem Mehle und geschnittenem Petersillkraut angerührt und in Fleischbrühe nur $\frac{1}{2}$ Stunde lang aufgekocht, über gebähtes Semmelbrod angerichtet und einige noch ganze gekochte Schnecken oben darauf gelegt.

Bdgel suppe, s. m. bey Bdgel.

Wassersuppe, Brüsseler Wassersuppe.

Man thut einige Scheiben Butter, etliche Schnitten weißes Brod, eine mittlere Zwiebel, etwas Petersillkraut und Wurzel und ein paar Scheiben Zellerie zusammen in einen Fußhafen und läßt eine halbe Stunde in dem Butter dämpfen. Nun schüttet man kochendes Wasser darau und kocht alles zusammen weich, salzt's und pfeffert's, und treibt die Massa durch einen Suppenseiber. In das Durchgetriebene quirlt man ein paar Eyerdottern, läßt's über dem Feuer nochmal anziehen und richtet's über in Schmalz gerbstetes Brod an. Klein geschnittener Schnittlauch und Petersillkraut wird über die Suppe gestreut und diese wohl warm zu Tische gegeben.

Weichsel suppe.

Man kann diese Suppe von frischen als auch von gedürzten Weichseln machen. In jedem Falle werden die Weichseln mit samt den Kernen gestoßen, das Gestoßene in einen Fußhafen gethan und mit halb Wein und halb Wasser wohl gekocht. Nun treibt man die Suppe durch einen Suppenseiber, stellt sie auf Kohlen und setzt Zucker, Zimmt und Citronenschalen nach Erfordern bey. Sie wird heiß über Zwieback- oder Ulmerbrodschnitten angerichtet.

Weinsuppe.

Man nimmt Wein und Wasser, doch von dem Erstern mehr, als von dem Letztern, thut Zucker, Citroneuschaale, kleine Rosinen oder Weinbeere, auch ein paar ganze Gewürznelken hinein und läßt es zusammen gut kochen; unterdessen setzt man Butter in einem Tiegel auf. Wenn sie anfängt braun zu werden, so thut man geriebene Semmel hinein, läßt sie recht braun rösten, rührt sie um, damit sie nicht anbrennt, thut sie hernach zu dem Weine und läßt beides mit einander so kochen, daß die Semmel darinn ganz zergeht. Zuletzt quirlt man Eyerdotter hinzu und beynt Aurichten streut man gestoßener Zucker und Zimmt darüber. — Statt daß die Semmel zu Mus gekocht wird, schneidet man solche besser in kleine Würfel, röstet sie in Butter und richtet dann die Suppe darüber an.

Wildpret suppe.

Man verwendet hierzu die Knochen und den Abhub von jeder Gattung gebratenen Wildprets, woran noch etwas Fleisch ist, hackt diese klein und dörpft das Gebackte in einem Fußhafen, mit klein geschnittenem Wurzelwerk und ein paar Zwiebeln, mit Speck hübsch braun. Man streut man geriebenes schwarzes Brod und ein wenig Mehl daran, gießt, wenn diese ein wenig mitgeröstet haben, gute Fleischbrühe über das Ganze und läßt's nun noch eine Stunde

Kochen. Jetzt wird die Suppe durch einen Suppenseiber gegossen, mit Citronensaft und Schaal- und etwas gestoßenen Nelken gewürzt, nochmal über dem Feuer anziehen lassen und dann über weißes Brod angerichtet.

Zwiebelsuppe.

Man nimmt, nach Erfordern, 6 oder 8 Stücke geschälte Zwiebeln und siedet sie in Milch und Wasser, bis sie ganz weich werden. Hierauf treibt man die Zwiebeln durch einen Seiber mit guter Fleischbrühe, salzt und gewürzt sie und richtet die Suppe über gebähete Semmelschnitten an. Um den Geschmack zu verbessern, kocht man mit den Zwiebeln etliche Zelleriepläze und Peterfillwurzeln weich und treibt sie mit den Zwiebeln durch. Bey Zwiebeln steht noch ein Suppenrezept.

Z.

Tabakrollen in Schmalz gebacken.

Man hat deren große und kleine, man muß sich daher etliche runde Hölzer vom harten Holze zu beyden drehen lassen, auf welche aufgewickelt die Rollen gebacken werden. Man macht die Hölzer 6 bis 7 Zolle lang, die großen $1\frac{1}{2}$, die kleinen aber nur einen Zoll dick. Es wird eine Fülle von Rosinen, Weinbeeren,

Mandeln, Citronat und Citronschalen gemacht, nämlich: die Rosinen und Weinbeere werden in Wein gekocht, die Mandeln abgezogen und gestoßen und der Citronat und die Citronenschalen geschnitten, und mit 2 Eiern zu einer Fülle angerührt. Man nimmt man geriebenen Buttersaig, wäscht diesen aus, zu starker Messerrückendecke, schneidet Blätze nach Maasgabe der Länge und des Umfangs der Rollenholz, daraus und streicht die Fülle darauf, jedoch nicht zu dicke. Sonach bestreicht man das Holz mit Butter, wickelt die bestrichenen Saigstreifen darauf, umbindet jede Rolle mit Bindfaden und bäckt eine um die andere aus heißem Schmalz schön gelb. Wenn etliche gebacken sind, werden die Rollen herausgezogen, andere wieder unwickelt und so fort gebacken, bis Saig und Fülle alle ist. Man bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Bey den kleinen Tobackrollen vermischt man etwas von der Fülle mit dem Saige und wickelt diesen dann, ohne Fülle aufz streichen, auf und bäckt sie im Schmalze.

Saig, s. bey gebrühtem, geriebenen Saig, Butter- und Brandsaig.

Tauben gebraten.

Die Tauben werden denselben Tag geschlachtet, da man sie essen will. Sie werden gerupft, ausgenommen und gespickt und die Kröpfe gefüllt. Nachher werden sie an den

680 Tauben gebacken — in ihrem Blute.

Spieß über die Queere gesteckt, mit Salzwasser begossen und dann mit Butter ausgebraten. — Man kann sie auch in der Pfanne, auch ungespickt und ohne gefüllte Kröpfe, am Spieß braten und, wenn sie bald fertig sind, mit Semmelmehl bestreuen und dieses braun werden lassen. Dies ist die einfachste Art die Tauben zu braten.

Tauben gebacken.

Man salzt und würzt die Tauben, steckt in jede ein Stückchen Butter; sodann mischt man 3 Eyer mit ein paar Löffelvoll Mehl, einem Glas Milch und ein wenig Salz, gießt dieses über die Tauben und läßt sie im Schmalz backen, gleich den jungen Hühnern. Wenn man die Tauben halbtirt oder viertelt, so backen sie sich schöner und besser aus. Es ist hier, so wie bey jeder Zurichtung der Tauben zu verstehen: daß nicht alte, sondern durchaus junge Tauben zu verstehen sind. Alte Tauben werden in Essig gebaißt und dann in Wein und Fleischbrühe gedämpft.

Tauben mit ihrem Blute gekocht.

Wenn die Tauben geschlachtet worden, so muß man das Blut in etwas Wein und Weinessig auffangen, damit es nicht gerinnt. Die Tauben macht man rein, theilt solche in zwey oder vier Theile, legt sie in eine Kasserole, thut ein gutes Stück Butter, ein paar ganze

Tauben gefüllt und gebraten. 68a

Zwiebeln, ein Stückchen Speck, (Wendes mit etlichen Melken gespickt,) Lorbeerblätter und ein wenig Salz dazu, und läßt dieses zugedeckt auf gelindem Feuer in seiner eigenen Brühe dämpfen. Zuletzt wird das Blut hinzu gethan und die Brühe damit dicklicht gemacht.

Tauben gefüllt und gebraten.

So wie die Tauben zum braten vorge richtet und noch warm sind, wird vorsichtig mit dem Finger die Haut auf der Brust losgemacht und sie nachher erst gewaschen. Man reibt sie mit Pfeffer und Salz ein und füllt sie mit nachstehend bereiteter Fülle. Die Lebern und Herzen werden nebst ein paar Schalottenzwiebeln, gehackt; geschnittenes Petersillkraut und erforderliches Semmelmehl in Butter gedämpft, und eben so viel Eyer, als es Tauben sind, daran gerührt. Hierauf läßt man ein Stückchen Butter zergehen, gießt diese, nebst Salz und Würze an die Fülle, rührt alles wohl durch einander und füllt sodann, mit einem kleinen Rößelchen die Tauben inwendig und die Brust. Den Hals bindet man mit Faden zu und der Leib wird zugenäht. Nun legt man die Tauben in einen Fußhafen, salzt sie, gießt heißes Schmalz darüber und einen Rößelvoll Fleischbrühe und läßt sie etwa eine Stunde lang braten, so sind sie fertig.

Tauben auf dem Rost gebraten.

Reingemachte Tauben werden in der Mitte durchgeschnitten, breit geklopft; in geschmolzener Butter und in einer Mischung von Pfeffer, Salz und geriebener Semmel umgewendet, und dann auf den Rost gelegt. Vermitteltst einer Feder besprengt man sie mit zerlassener Butter, bestreut sie mit der gemischten Semmel, und fährt so damit fort, bis sie fertig sind. Sie werden mit Citronensaft genossen, daher gebiertelte Citronen mit aufgetragen.

Tauben, wilde, zu dämpfen u. braten.

Nachdem die wilden Tauben, gleich den zahmen, zum Kochen vorge richtet sind, werden sie gespickt, in einen Fußhafen gelegt, mit Salz, Pfeffer und Gewürznelken bestreut und hinlänglich Essig daran gegossen, worinnen sie baizen müssen. Sind die Tauben jung, so ist 24 Stunden lang die Baize hinlänglich; sind sie alt, so ist dreymal 24 Stunden nicht zu viel. Nun dämpft man sie in einem Fußhafen mit etwas guter Fleischbrühe, Citronenschalen und Saft, einer gebiertelten Zwiebel und Lorbeerblatt; gießt die Baizbrühe daran, worin die Tauben lagen und läßt die Brühe kurz einkochen. Beim Anrichten wird die Soose durch einen Seiber getrieben und über die Tauben gegossen.

Gebraten werden die wilden Tauben, nachdem sie gespickt und gebaizt worden, wie vors

stehend gelehrt worden ist, den Reb- oder Feldhühnern gleich; man kann sie auch übrigens zu gleichen Zubereitungen, wie diese, verwenden.

Thee, s. m. unter Getränken.

Theekreme.

Man verfährt, um sie zu verfertigen, damit wie mit der Aniskreme (m. s. diese), und nimmt bloß statt des Anis Thee.

Topfbraten.

Man legt ein mürbes Stück Fleisch, von welcher Gattung man nehmen will, in einen mit Speck- und Butterscheiben belegten Fuhafen, salzt und gewürzt es und gießt ein paar Löffelvoll Wein und Weinessig darüber; bedeckt den Topf wohl, läßt das Fleisch gelinde fertig dämpfen und schüttet zuletzt Kohlen auf den Deckel, um es zu bräunen.

Topfennudeln.

Man nimmt eine Maas Topfen oder Schlotten, wie man sie zum Käsmachen gebraucht, drückt sie mit einem Tuche gut aus, legt sie dann in eine Schüssel und rührt den Topfen mit ein wenig Schmalz fein ab. Nun schlägt man 4 Eyerdotter und 2 ganze Eyer daran, salzt sie und mischt feines Mehl dazu, daß der Taig so fest als ein aufgegangener Hefentaig wird. Hierauf wellt man den Taig

eines Fingersdicke aus, schneidet Daumenslange Nudeln daraus, setzt einen Fußhafen mit Butter oder Schmalz, in der Größe nach Erfordern der Nudeln die man gemacht hat, auf Feuer, legt selbe hinein und zwar immer nur einfach neben einander, läßt sie auf beyden Seiten schön braungelb werden, gießt nun ein wenig Rahm darüber, läßt sie damit anziehen und giebt sie mit ihrer eigenen Soose zu Tische.

Torten. Dieses Hauptstück beym Desferte oder dem Nachtsche, als auch beym Theetische, will ich mehrfach dahier beschreiben und die Rezepte nach der Buchstabenfolge geben.

Abgerührte Torte.

Hierzu sind erforderlich: $\frac{1}{2}$ Pf. Butter, $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pf. gestossener und gestebter Zucker und 2 Eyer. Dieses wird alles untereinander wohl abgerührt, so lange bis es Blasen aufwirft. Nun rührt man noch geschnittene Citronenschaalen und gestossenen Zimmt dazu, legt Oblaten auf Papier und dieses auf das Backblech, streicht den Teig mit einem Messer auf den Oblaten auseinander und macht auch von denselben eine breite Einfassung neben herum. Innerhalb der Einfassung werden eingemachte Johannis- oder Himbeeren, nicht dick herum gelegt, die Einfassung mit Eyweiß bestreichen und die Torte vorsichtig gebacken.

Abrikosentorte.

Man schält die nicht ganz reifen Abrikosen, nimmt die Kerne heraus und läßt das Fleisch mit Zucker auf gelindem Feuer durchkochen, so daß sie eine Fülle geben. Nun macht man aus Buttersaig, auf die nämliche Art wie bey der Apfelforte gelehrt worden ist, eine Torte, füllt die gekochten Abrikosen hinein, zerstoßt die Schaalen der Kerne, nimmt diese heraus, schält sie ab und strent sie klein zerschnitten über die Fülle. Die Torte wird nun mit dem Deckel oder mit einem Gitter vom Buttersaig belegt und mit zerklüpperten Eiern bestrichen und gebacken.

Apfelforte, s. m. bey Äpfeln im A.

Biskuitorte.

Ein halb Pfund gestossener Zucker wird mit 8 Eiern so lange gerührt, bis das Gerührte weiß und schaumig ist. Hieranf thut man das Abgeriebene einer halben Citrone dazu und rührt nach und nach $\frac{1}{2}$ Pfund feines, trocknes und gesiebtes Mehl dazu. Das Weißse der Eyer wird zu Schnee geschlagen und ebenfallß unter die Masse gerührt und zwar nach und nach, während dem Einrühren des Mehls. Bey dem Backen verfährt man eben so, wie bey der Brod- und Mandeltorte.

Brodortte.

Wohlgebackenes, schwarzes Brod wird in dünne Scheiben geschnitten, in der Bratrdhre gedürret, gestoßen und durch ein Haarsieb gesiebt. Von diesem gesiebten Brode wiegt man $3\frac{3}{4}$ Pf., stößt $1\frac{1}{4}$ Pf. ungeschälte Mandeln und rührt mit 16 Eyerdottern $3\frac{3}{4}$ Pf. gestoßenen Zucker zu Schaum. Jetzt werden die Mandeln, 10 gestoßene Gewürznelken, etwas geriebene Muskatennuß, $\frac{1}{2}$ Loth gestoßener Zimmt, ein wenig gestoßener Nuis, 6 Loth geschnittene Citronat- und Pomeranzenschaalen, nebst dem zu steifen Schnee geschlagenem Eyerweiß von den 16 Eyerdottern, unter das Uebrige gerührt und endlich auch das geriebene Brod darunter gezogen. Man füllt nun die Masse in eine mit Butter ausgestrichene gewöhnliche Tortenform und bäckt solche bey gelindem Feuer 2 Stunden lang.

Brunellentorte.

Man nimmt dazu Blätterbuttertaig, wolle diesen zum Tortenboden stark zwey Messerrücken dicke auß, formt die Torte nach Belieben und legt den Tortenboden auf ein Backblech, formirt auch aussen herum auf denselben einen 2 Fingerbreiten Rand, gleichfalls von Buttertaig. Vorher schon muß man, so viel man zu brausen glaubt, getrocknete Brunellen in Wein aufgeweicht und zur Hand gestellt haben. Jetzt stößt man 4 Loth abgezogene süße und darun-

ter etliche bittere Mandeln, mischt einen Eßlöffelvoll gestoßenen Zucker darunter, bestreicht den Boden der Pastete mit zerlöppertem Ey, und streut den halben Theil der Mandeln darauf. Man werden die Brunellen, aber nicht zu enge, darauf gelegt, mit zerlassener Butter bestrichen und die übrigen Mandeln darauf gestreut. Die Torte wird nun außen gleich und zierlich eingeschnitten, mit Ey bestrichen und in den Backofen gebracht, wo man sie bey guter Hitze backen läßt und vor dem Auftragen mit gestoßenem Zucker und Zimmt bestreut.

Buttertorte.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pf. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und $\frac{1}{4}$ Pf. zu Mehl gestoßenen Reis, auch einen Eyerdotter. Dieses rührt man recht stark durcheinander, knetet es mit etwas feinem Mehle zu einem Laig und wekt daraus zwey Bläße von gleicher Größe. Aus dem Einem dieser Bläße formirt man auf einem Tortenblech den Boden der Torte, bestreicht diesen in der Mitte, damit ein Rand bleibt, mit Zwetschgenmus, von gedürzten Zwetschgen bereitet, nicht allzu dicke, bedeckt dies mit dem andern Bläße und drückt diesen neben herum mit Zierathen auf den Boden der Torte auf, bestreicht diese stark mit Eyerigelb und bäckt sie sodann in der Röhre. Vor dem Auftragen bestreut man sie mit Zucker und Zimmt.

Carmelitertorte.

Ein halb Pfund abgezogene Mandeln werden der Länge nach fein geschnitten, 6 Eyer in einer Schüssel gerührt, bis sie Blasen werfen, $1\frac{1}{2}$ Pf. gestoßener Zucker dazu gethan und noch eine halbe Stunde gerührt. Nun wird das auf Zucker abgeriebene Gelbe einer Citrone, $1\frac{1}{4}$ Pfund feines Mehl und zwey Dritttheile von den geschnittenen Mandeln dazu gemischt und langsam untereinander gerührt, sonach der Teig in eine mit Butter bestrichene und mit Semelmehl bestreute Tortenform gefüllt; die übrigen Mandeln darauf gestreut und die Torte langsam gebacken.

Chocoladetorte, s. bey Chocolade.

Citronentorte, s. m. bey Citronen.

Dottertorte, s. m. unter ihrem Namen im D.

Dresdnertorte, desgleichen.

Englische Torte, ist die oben beschriebene Buttertorte, mit einer Rosin- Weinbeer- und Mandelfülle.

Erdbeertorte, s. m. bey Erdbeeren in E.

Erdbirntorte, s. m. unter Kartoffeln, Kartoffelntorte.

Galanterietorte, s. unter ihrem eigenem Namen im Buchstaben G.

Gußtorte.

Man formirt eine Torte von geriebenem Buttertaig, gerade auf die Art, wie man die Buttertorte macht, und füllt sie mit einer Masse oder steifen Guß von gestoßenen Mandeln, Eiern und Zucker; auch bäckt man sie eben so wie die Buttertorte.

Himbeer- oder Hohlbeertorte.

Hierzu wird Weinbuttertaig (m. s. diesen unter Buttertaig) genommen, ausgewellt und nach der Größe der Torte, die man machen will, auf ein Backblech gelegt und formirt. — Von dem Taige der vom Blase, woraus der Boden der Torte geschnitten worden, überbleibt, formirt man einen zwey Fingerbreiten Streif, woraus der Tortenrand gemacht und nachdem der Boden der Torte mit verflüppertem Ey bestrichen worden ist, darauf gelegt wird. Der innere Tortenboden wird nun mit gerösteterem Semmelmehle, gestoßenen Zucker und Mandeln bestreut und mit ausgefuchten Hohlbeeren dicht aneinander belegt, diese mit Zucker und Zimmt bestreut und von dem Tortentaige ein Gitter von schmalen und dünnen Streifen darüber gelegt. Man bestreicht die ganze Torte mit zerflüppertem Ey und bäckt sie alsdann in guter Hitze.

Johannisbeertorte.

Sie wird gerade so, wie die vorstehende gemacht; bloß die Johannisbeere werden abgepflückt und in einer messingnen Pfanne mit Zucker zu einer Fülle eingekocht und, so wie sie kalt geworden sind, die Torte innerhalb dem Kranze damit, ja nicht allzudick, belegt oder gefüllt. Man kann sowohl zu der Johannisbeer- als auch zu der Hohlbeertorte, die schon eingemachten Früchte nehmen und sich dadurch manche Umständlichkeit ersparen.

Krafttorte, s. m. unter ihrem Namen im Buchstaben K.

Einzertorte.

Sie wird wie die Buttertorte gemacht und mit allerley eingemachten Sachen gefüllt, auch oben, wie die eben beschriebene Hohlbeer- und Johannisbeertorten, mit einem Gitter bedeckt und eben so gebacken.

Mandeltorte.

Zu einem Pfund geschälten und wieder getrockneten süßen Mandeln, darunter man ein paar Loth bittere ebenfalls geschälte fügt, werden 16 frische und große Eyer genommen und von diesen 4 Eyerweiß, mit welchen man die Mandeln fein stößt. Alsdann werden die Mandeln in einer Rühr- oder Annachschüssel gethan, nebst $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und dem Abgeriebenen

einer Citrone, mit den 16 Eyerdottern beynashe eine Stunde abgerührt. Nun schlägt man von 10 Eiern das Weiße zu Schnee und rührt auch diesen, nebst 8 Loth feinen Semmelmehl, darunter. Es wird nun eine gewöhnliche Tortenform mit Butter ausgestrichen, der Teig hinein gethan und die Torte bey mittelmäßigem Feuer langsam 2 Stunden lang gebacken.

Will man eine braune Mandeltorte haben, so stößt man die Mandeln, mit einem Tuche abgerieben, ungeschält, behandelt sie übrigens wie oben gelehrt worden und fügt, statt dem Semmelmehle, $\frac{1}{2}$ Loth gestoffenen Zimmt, $\frac{1}{2}$ Loth Gewürznelken und $\frac{1}{4}$ Loth Cordamomen, nebst der Schale von einer Citrone, klein geschnitten, der Massa bey und verfährt dann nach obiger Vorschrift.

Quittentorte.

Man nimmt von im Wasser weich gekochten, geschälten und auf dem Reibeisen geriebenen Quitten $\frac{1}{2}$ Pfund der abgeriebenen Massa, thut es in eine Schüssel, reibt auch die Schale von einer halben Citrone auf Zucker ab, fügt diese, nebst $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenen Zucker und etwas gestoßenen Zimmt bey und rührt alles zusammen eine halbe Stunde ab. Ferner kommen die Dottern von 6 Eiern daran und das Weiße von den Eiern wird zu einem dicken Schnee geschlagen, der kurz vor dem Einfüllen der Torte, in den Teig gerührt wird. Nun

Bestreicht man ein Tortenblech mittlerer Größe mit Butter, bestreut diese mit Semmelmehl und legt einen dünnen Boden von Buttersaig darauf. Hierauf wird die Tortenmasse gestrichen, mit einem Rande vom nämlichen Buttersaige eingefasst und ein Gitter von dünnen Buttersaigstreifen darüber gelegt, mit Ey bestrichen und in einem nicht mehr heißen Ofen langsam gebacken.

Reisorte.

Es werden 12 Loth Reis gewaschen, mit kiedendem Wasser angebrüht, dieses nach einiger Zeit abgeseigt und der Reis mit einer halben Maas Wein und 1/4 Pf. Zucker, dann der fein geschnittenen Schale von zwey Citronen, in einem Fußhafen auf Kohlen gestellt und gekocht, bis der Reis weich ist. Nun werden noch 4 Loth geschnittene und eben so viel gestoffene abgezogene Mandeln zu dem Reis gemischt, die Tortenform mit ausgewelltem Weins oder Mandelbuttersaig belegt, die Fülle aufgestrichen, mit einem Saigrand eingefasst und einem Saiggitter belegt, sodann in guter Hitze eine Stunde lang gebacken.

Sandorte.

Ein Pfund Butter wird mit 16 Eyerdottern recht schaumig gerührt, das Abgeriebene einer Citrone, 10 gestoffene Melken, das Viertel einer Muskatennuß, 1/2 Loth Zimmt, alles

gestoßen, ein Pfund gestoßener Zucker und ein Pfund feines Mehl, unter beständigem Rühren nach und nach daran gethan; endlich das Weiße von den Eiern zu festem Schnee geschlagen und auch leicht unter die Massa gezogen. Nun wird eine blecherne, flache Tortenform mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl bestreut, der Teig eingegossen, sogleich in den Ofen gebracht und bey gelinder Hitze gebacken. Da diese Torte nicht hoch aufgeht, sondern flach bleiben muß, so ist es wohlgethan, wenn man die Tortenmassa nicht zu einer Torte verwendet, sondern eine große und mehrere kleine macht und mit den letztern, die man in allerley kleine Formen eingießen und backen kann, die große Torte umlegt und garnirt.

Schlangentorte.

Man nimmt 12 Loth abgezogene Mandeln, hackt sie fein, brüht 8 Loth Weinbeere mit kochendem Wasser an und thut diese, wenn das Wasser abgelaufen ist, zu den Mandeln. Hierzu kommen noch 8 Loth geriebener Zucker, 4 Loth fein geschnittene Pomeranzenschalen und Citronat, $1\frac{1}{2}$ Loth gestoßener Zimmt und die abgeriebene Schale einer halben Citrone. Diese Gegenstände alle werden mit Wein angefeuchtet und zu einer Fülle gemacht; aus geriebenen Buttermägen wellt man drey lange Streifen, Messerrückendicke und Handbreit, streicht die Fülle, zwey Fingerbreit und kleinen Fingers

bild, darauf und formirt, indem man den Teig darüber schlägt, von jeder Streife eine in die Rinde geschlungene Schlange. Nun legt man diese auf ein Blech, bestreicht sie mit Ey und bäckt sie in mittlerer Hitze.

WeichseLTorte.

Zur Füllung dieser Torte werden 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Weichseln, wenn sie vorher ausgesteint worden, gewogen, und mit $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker zu einem Mus gekocht. Vier Loth Citronat und Pomeranzenschaalen, nebst der Schale von einer halben Citrone, schneidet man länglicht klein und rührt sie, mit $\frac{1}{2}$ Loth gestossenen Zimmt und Nelken, zu der Weichselmasse, wenn diese vorher erkaltet ist. Man röstet hierauf eine Handvoll Semmelmehl in wenig Schmalz röstche, stößt 4 Loth abgezogene Mandeln und 4 Loth Zucker, von denen man etwas zur Bestreuung der Torte zurück behält, und mengt nun alles untereinander. Jetzt nimmt man Mandelbuttertalg und wenn dieser ausgewellt ist, so setzt man auf ein mit Papier belegtes Backblech den Tortenboden, bestreicht diesen mit Ey und macht einen Rand von Buttertalg darauf. In diesen streut man das zurückbehaltene Semmelmehl und Mandeln, streicht die Weichselzufülle darauf und bedeckt die Torte mit dünnen Streifen vom Buttertalg, gitterförmig. — Die Torte wird nun mit zerflöppertem Ey bestrichen, mit Zucker und Mandeln bestreut und

dann bey mittlerer Hitze im Backofen schön gelb gebacken.

Wundertorte.

Es werden 1 Pf. Mandeln recht fein gestoßen und mit einem Pfund fein gestoßenen Zucker in einer messingigen Pfanne oder Kasserole auf gelindem Feuer so lange gewährt, bis sie sich von der Pfanne ablösen. Nun werden sie auf das Back- oder Nudelbrett geschüttet, eine Handvoll Mehl darunter gearbeitet, eine Torte mit einem Rande aus dem Teige gemacht, auf ein Blech gesetzt und langsam gebacken. Wenn die Torte durchaus hart gebacken ist, läßt man sie verkühlen und schlägt unterdessen 5 Eyerweiß zu einem steifen Schnee, vermischt solchen mit 5 Loth Zucker und nachdem die Torte mit Abrikosen-, Pfirschen-, oder Hohlbeermarmelade, oder auch mit andern eingemachten Sachen gefüllt worden, so streicht man den Eyerschnee darüber, bestreut sie mit Zucker und läßt sie nochmalen eine halbe Stunde langsam backen. Der Boden der Torte darf nicht zu dünne gemacht seyn.

Zimmtorte.

Es ist diese Torte nichts anders, als eine Biskuitorte, deren Teig man mit einigen abgezogenen Mandeln, die man mit Zimmt im Mörsel sehr fein stößt, vermischt hat. — Will man die Torte marmorirt haben, so wird

beym Einfüllen derselben Brodtortentaig dazwischen gegossen.

Zwetschgentorte.

Diese ist auch keine andere, als eine Brunnellentorte; statt der Brunellen nimmt man hier große, recht zeitige Zwetschgen, schält sie ab und kernt sie aus und legt sie statt der Brunellen auf die Torte.

Gefüllte Törtchen.

Man rührt $3\frac{1}{4}$ Pfund Butter schaumig, schlägt 15 Eyerdottern nach und nach darauf, auch 6 Loth gesiebten Zucker, auf Zucker abgeriebene Citronenschaale und 20 Loth feines Mehl dazu. Die 15 Eyerweiße werden zu einem festen Schnee geschlagen und vor dem Einfüllen leicht unter die Massa gerührt. Nun füllt man in kleine, mit Butter ausgestrichene und darauf mit Semmelmehl bestreute Törtchenformchen, in jedes einen Eßlöffelvoll Taig, auf diesen thut man ein wenig von eingemachten Früchten, als: Johannisbeeren, Erdbeeren, Hohlbeeren oder dergleichen andern, bedeckt dies mit ein wenig Taig und bäckt dann alle Törtchen zugleich in guter Hitze.

Prinzeffentörtchen.

Es wird dazu der nämliche Taig bereitet, wie zu den vorstehenden gefüllten Törtchen, blos statt 6 Loth Zucker, wird dessen 12 Loth ge-

Trisenetts vom Schweinschlegel. 697

nommen, auch setzt man 8 Loth abgezogene süsse Mandeln, die mit etwas Eyweiß in einem Mörser fein gestossen werden, dem Laige bey. Statt diesen in Tortenbörmchen zu gießen, wird ein Backblech mit Papier belegt und die Tortenmasse mit einem Löffel in kleine Häufchen, in der Größe eines halben Kronenthalers, doch nicht zu enge, aneinander darauf gesetzt, mit geklappertem Ey überstrichen, mit Zucker und fein geschnittenen Mandeln bestreut und bey gelinder Hitze eine kleine halbe Stunde gebacken.

Trisenetts vom Schweinschlegel.

Von einem gebratenen Schweinschlegel schneidet man kleine Scheiben und legt sie, nebst Semmelscheiben, welche zuvor mit Citronschale berieben worden, in eine Schüssel, thut Zucker und Wein darüber und läßt sie darinnen weichen. Dann legt man in eine andere Schüssel eine Fleischscheibe, eine gewechte Semmelscheibe darauf, dann wieder eine Fleischscheibe und so fort, bis die Schüssel rundum voll ist. Zuletzt wird noch etwas Zucker darüber gestreut, weißer Wein darauf gegossen, auch, nach Belieben, mit kleinen Rosinen oder Weinbeeren und klein geschnittenen Citronenschalen das Ganze garnirt, man macht die Trisenetts auch ohne Fleisch, bloß vom Semmel- oder Milchbrod.

Trüffelsoose, s. m. unter Soosen.

Truthahn, s. wälscher Hahn.

U u. V.

Ulmer Brod.

Dieses zu verfertigen, steht das Recept dazu unter dem Buchstaben V im Artikel Brod, Ulmer.

Vögel.

Diese zuzubreiten, steht bey dem Namen einer jeden Vogelgattung die Anweisung; blos eine Suppe von übergebliebenen gebratenen Vögeln trage ich hier noch nach. Man nimmt von großen Vögeln 3, von kleinen 5 bis 6 Stücke, schneidet sie in Stücke, stößt sie im Mörser, legt in einen Fußhafen ein paar Fingersdicke Scheiben Rind- oder Kalbfleisch und dämpft die, nebst einigem Wurzelwerk, in Butter, thut auch etliche Schnitten Semmelbrod dazu. Wenn alles gelb gedämpft ist, kommen auch die gestoßenen Vögel und eine halbe Maas Fleischbrühe daran, man läßt das Ganze eine Stunde kochen, treibt es durch einen Seiber und richtets über gebähre Semmelschnitten an. Würzen kann man diese Suppe nach Belieben.

W.

Wachteln.

Dieser Vogel ist bey uns in Teutschland nicht so häufig, daß man eine besondere Zubereitungsart in der Küche für ihn aufgestellt hätte. Frisch zubereitet behandelt man die Wachteln gleich den jungen Hühnern und Tauben; und sauer, gleich den Feldhühnern.

Wälscher Hahn, Truthahn, Indian, Calcutscher Hahn.

Das größte Stück unter dem zahmen Geflügel und ein Hauptbraten auf allen Tafeln. Jung kann der Indian, dem Kapaun gleich, gemästet und auch wie dieser in der Küche verwendet werden.

Wälschen oder Truthahn zu braten.

Nach geschehener Vorrichtung des Truthahns, welche der des Auerhahns gleich ist, reibt man ihn inwendig mit Salz aus, klopft die Brust recht mürbe, schlägt den Brustknochen ein und spickt die Brust mit Speck. Den Kropf füllt man mit folgender Masse: Man reibt harte Semmel, hackt die Leber und das Weiche vom Magen, rührt ein Stück Butter zu Schaum, schlägt 2 ganze Eyer und 2 Dotter dazu und thut etwas geschnittene Mandeln daran, rührt alles untereinander, füllt es in den Kropf und

bindet ihn zu, steckt dann den Truthahn an den Spieß. Will man haben, daß der Taig zur Fülle nicht von einander fallen soll; so kann man denselben auf Kohlen mit etwas Milch zusammen rühren, damit er steif wird. Am Spiese wird der Truthahn mit Salzwasser und hernach mit Butter begossen. Ist er alt: so kann man ihn mit gebratenem Speck und zuletzt mit Butter beträufen.

Wälfchhahnen; Ragou.

Von dem gebratenen Hahn oder Henne, werden die Brüste in Scheiben geschnitten, in eine auf Kohlenfeuer stehende Schüssel gelegt, Pfeffer, Ingwer, Salz, Butter, Citronenscheiben, geriebene Semmel, Fleischbrühe, ein wenig und ein paar Sardellen dazu gethan und miteinander aufgekocht. Unterdessen spaltet man die Keulen und Flügel, bestreicht solche mit heißer Butter, bestreut sie mit geriebener Semmel, Pfeffer und Salz und läßt sie auf dem Roste braten; dann werden sie um das in der Schüssel angerichtete Ragou herumgelegt und aufgetragen.

Daß der wälfche Hahn auch, mit Vorsicht und Achtsamkeit, in der Röhre gebraten werden kann, ist hier noch nachzutragen und zu bemerken.

Waffeln.

Ein Viertelmaaß süßer Rahm wird mit 5 Eiern und eben so viel Eyerdottern, dann einem Weinglas voll guter Weißbierhefe, in einem Topfe, wohl durcheinander gequirlt, 1 Pf. Mehl in eine Schüssel gethan und das Angequirlte darunter gezogen. Nun rührt man noch $\frac{3}{4}$ Pf. zerlassenes Schmalz und 2 Eßlöffel voll guten und reinen Fruchtbranntwein unter die Taigmasse, salzt und würzt sie mit Zimmt und bäckt sie, wenn sie ein wenig aufgegangen ist, in dem Waffeleisen, wie gewöhnlich, mit gehdriger Vorsicht. Das Waffeleisen muß, ehe zu backen angefangen wird, heiß gemacht, innen, bey jeder Waffel, ehe man den Taig hinein gießt, mit einer noch etwas fetten Speckschwarze, auf beyden innern Seiten bestrichen werden. In die Mitte des einen Theils des Waffeleisens gießt man mit einem Löffel, der gerade so viel Taig faßt, als man zu einer Waffel braucht, den Taig, macht das Eisen langsam zu und läßt die Waffel über dem Feuer auf beyden Seiten schön braungelb backen.

Königswaffeln.

Ein halb Pfund zerlassener Butter wird mit 12 Eyerdottern zu Schaum gerührt, $\frac{1}{4}$ Pfund feines Mehl nach und nach darunter gezogen, das Eyerweiß zu Schnee geschlagen und mit $\frac{1}{4}$ Maaß süßen Rahm, welchen man ebenfalls zu Schnee schlägt, zusammen gemischt.—

702 Zimmtwaffeln. Gefüllte Waffeln.

Wenn das Waffeleisen mit der Speckschwarte ausgestrichen ist, so wischt man es sauber aus und bäckt die Waffeln wie gewöhnlich; sollten sie sich anlegen, so streicht man das Waffeleisen immer wieder mit der Speckschwarte aus. Bey dieser Art Waffeln, weil der Teig steigt, darf man nur halb so viel zu jeder Waffel Teig nehmen, als bey der ersten Gattung mit Hefentaig. Die Waffeln werden noch warm, mit gestoßenen Zucker und Zimmt bestreut, zu Tische gebracht.

Zimmt-Waffeln.

Man schlägt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Schaum und nach und nach rührt man auch 6 Eyer, $\frac{1}{2}$ Pf. gestoßenen Zucker und 2 Loth fein gestoßenen Zimmt dazu. Zuletzt werden $\frac{3}{4}$ Pf. feines Mehl darunter gezogen, somit der Waffeltaig formirt und nach obigen Vorschriften gebacken.

Gefüllte Waffeln.

Es wird zu diesen geriebener Buttertaig genommen, dieser Messerrückendicke ausgewellt, Papiere in der Größe des Waffeleisens ausgeschnitten und nach diesen auch der Buttertaig getheilt. Die Teigstücke werden, nebenherum mit zerluppertem Ey bestrichen, alsdann bis an den Rand auf jedes ein wenig eingemachte Hohlbeere, Johannisbeere, oder Hiefenmark gestrichen, ein anderes Stückchen vom geschnittenen

nem Taig darauf gelegt, und neben aufeinander gedrückt. Nun bäckt man diese gefüllten Waffeln, gleich den andern, vorsichtig im Wassereisen.

Wassernudeln, Wasserspazzen und Wassersuppe,

diese weiß ohnehin jedermann zu kochen, ich übergehe sie daher.

Weichseln, Sauerkirschen, eine beliebte Kirschengattung, die nachstehende Zubereitungen erlaubt.

Weichseln aufzubewahren.

Es werden eine selbstbeliebige Portion Weichseln, die recht reif sind, von den Stielen abgezupft, dann in starke Bouteillen ganz voll gefüllt und leicht zugestopft. Diese Bouteillen setzt man zwischen Heu oder Stroh, in einen Kessel, gießt so viel lauwarmes Wasser in diesen, bis es nahe an die Erdsfel geht. Nun macht man Feuer unter den Kessel und läßt die Bouteillen so lange darinnen, bis sich die Weichseln so tief, als der Bouteillenhals lang ist, gesetzt haben. Jetzt wird das Feuer unter dem Kessel weggenommen, die Bouteillen aber darinnen stehen gelassen, bis sie kalt sind, dann werden sie fest zugestopft und in den Keller in Sand gelegt. Man kann diese Weichseln ein ganzes Jahr lang aufbewahren und hat dann

den wesentlichen Vortheil, diese Frucht zu jeder Jahreszeit frisch zum Gebrauch zu haben.

Die Johannisbeeren können auch auf die nämliche Weise aufbewahrt werden.

Weichseln einzumachen.

Auch durch das Einmachen, sowohl in Essig, als im Zucker, können die Weichseln aufbewahrt werden.

In Essig macht man sie folgendes ein. Man nimmt schöne, große und reife Weichseln, schneidet mit einer Scheere die Stiele bis auf eine halbe Fingersbreite ab und wirft die Weichseln in ein Zuckerglas. Sodanach siedet man zu einer ungefähren Quantität von $1\frac{1}{2}$ Pfund Weichseln, $\frac{3}{8}$ Maas Weinessig mit $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, schäumt den Essig ab und wirft einige ganze Gewürznelken und $\frac{1}{4}$ Loth gebrühten Zimmt dazu und läßt es zusammen einige Minuten kochen. So wie der Essig etwas erkaltet ist, gießt man ihn ins Zuckerglas über die Weichseln. Nach ein paar Tagen gießt man den Essig von den Weichseln wieder ab, übersiedet ihn noch einmal und schüttet ihn halbwarm abermal über die Weichseln. Das Zuckerglas wird mit starkem Papiere zugebunden und an einem trockenem Orte verwahrt.

In Zucker macht man die Weichseln auf nachstehende Weise ein. Die nicht ganz oder überreifen Weichseln werden behandelt, wie die

vorstehenden und in $3\frac{1}{4}$ Pf. geläutertem Zucker ein paarmahl aufgesotten. Nun nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und kocht den Saft zur Honigdicke ein. Die Weichseln kommen in ein Zuckerglas, der Saft wird lauwarm darüber gegossen, das Glas mit starkem Papier oder einer Blase zugebunden und trocken verwahrt.

Weichselgelee, s. Gelee.

Weichselkuchen, s. m. unter Kuchen.

Weichselmark.

Ein Pfund ausgekernte Weichseln werden in $3\frac{1}{4}$ Pf. geläutertem Zucker, unter beständigem Umrühren, weich und zu einer musartigen Masse gekocht und das Mark, nach dem Erkalten, in einem porzellanenem Topfe aufbewahrt.

Weichselmus.

Eine beliebige Menge reife Weichseln werden ausgekernt, in einem Fußhafen mit einem Stückchen Butter gedämpft, sodann, nach Erfordern, Wein und Wasser daran gegossen und sie vollends weich kochen lassen. Nun treibt man sie durch ein Haarsieb oder einen engen Seiber, rührt feines Semmelmehl darein, bis es die Musdicke hat; würzet es mit fein geschnittenen Citronenschaalen, Zimmt und dem erforderlichen Zucker und siedet es noch etliche

706 Weichselsaft. Weichselwein.

Minuten lang auf. Ist das Saft zu dicke, so verhinnt man es mit Wein.

Weichselsaft.

Die zeitigen abgezapften Weichseln werden mit samt den Kernen klein gestossen, sodann in einen steinernen Hasen 24 Stunden lang zugedeckt stehen gelassen. Nun gießt man den Saft ab und preßt das Uebrige aus; nimmt zu 2 Pfund 1 Pf. geläuterten Zucker, gießt beyde erhaltene Säfte daran, setzt ganze Gewürznelken und gebröckelten Zimmt zu und läßt den Saft bis auf den dritten Theil einkochen. Das Gewürz thut man erst hinzu, wenn der Saft bald fertig ist. Wenn er kalt ist, füllt man ihn in Bouteillen, pfropft diese aber nur ganz lose; erst nach 10 bis 12 Tagen drückt man die Pfropfe fest zu.

Weichselsoose, s. m. unter Soosen.

Weichselzulze, s. m. unter Gelee.

Weichselsuppe, s. m. unter Suppen.

Weichseltorte, s. m. unter Torten.

Weichselwein.

Eine halbe Maas gedürnte Weichseln werden mit samt den Kernen gestossen; das Gestossene in einen steinernen Hasen, der 5 Maas hält, gethan und 4 Maas Wein darauf gegossen. Hierzu fügt man $1\frac{1}{2}$ Pfund geläuterten

Zucker, $\frac{1}{2}$ Loth gestoßenen Zimmt, $\frac{1}{4}$ Loth Gewürznelken und bindet nun den Hasen zu. Dieser Wein wird alle Tage dreyimal aufgerührt und wenn dies 3 Tage geschehen ist, probirt, ob er die gehörige Güte hat. Im Fall er zu stark wäre, so gießt man Wein nach. Am vierzten Tage wird er behutsam abgegossen und das Helle auf Bontellien gefüllt. Von frischen recht zeitigen Weichseln kann man auf die nämliche Art Wein machen und braucht weniger eigentlichen Wein zuzugießen. Der Weichselnsatz oder das Trilbe, wird zu Soosen oder Suppen verwendet.

Wein. Dieser Gegenstand ist für die Küche bedeutend und zu vielen Speisezubereitungen nothwendig. Man hat unter andern davon

Weinmus.

In einer messingnen Pfanne wird so viel Semmelmehl im Butter gelb geröstet, als man nöthig zu haben glaubt. Dieses rührt man mit zwey Theilen Wein und einem Theile Wasser an, setzt ein Stück Zucker, etwas gestoßenen Zimmt und am Zucker abgeriebene Citroneuschale bey, läßt das Ganze $\frac{1}{4}$ Stunde lang kochen, so ist es zum Anrichten fertig.

Weinsoose, s. m. unter Soosen.

Weinsulze, s. bey Geleen.

708 Weinsuppe. Weinzubereitung.

Weinsuppe, s. m. unter Suppen; Ich trage indessen doch eine Weinsuppe nach, die besondern Beyfall verdient.

Weinsuppe mit Mandeln.

Man stößt $\frac{1}{4}$ Pf. Mandeln, nachdem sie abgezogen und getrocknet worden sind, mit ein wenig frischem Wasser fein und treibt sie mit Wein durch ein Tuch oder Haarsieb, setzt die Brühe sonach in einer messingnen Pfanne über das Feuer. Ferner nimmt man $\frac{1}{2}$ Maas Wein und $\frac{1}{4}$ Maas Wasser, ein Stückchen Butter, erforderlichen Zucker, geschnittene Citroneuschaale und ein Stückchen ganzen Zimmt. Dies alles setzt man der Mandelnbrühe bey, läßt es unter stetem Umrühren etwas kochen und richtet die Suppe über gebährted Milch red an. Man sehe noch Biersuppe nach, wo auch von Weinsuppe die Rede ist.

Weinzubereitung eines dem Champagner ähnlichen Weins.

Man nimmt süße, saftreiche Birnen, die Art gilt gleich, reibt sie, wenn sie recht reif sind, mit der Schaale auf einem Reibeisen zu Drey, preßt diesen aus und füllt den Saft in ein dazu bestimmtes reines Fäßgen. Man deckt das Spundloch mit einem leinenen Tuch zu und läßt nun alles ruhig stehen. Nach etlichen Tagen entsteht Gährung, welche Schaum und Hefe zum Spundloch heraus treibt. Wenn dies

nachläßt und die Masse ruhig wird, so füllt man das Fäßchen mit dem nämlich vergohrenen Saft, wovon man dießfalls ein paar Boutellen füllt und ebenfalls offen gähren läßt, auf; verspundet die Deffnung und legt das Fäßgen in einen kühlen Keller. Hier bleibt es 4 bis 6 Wochen liegen, nun zieht man den Wein, wenn er helle ist, auf starke Boutellien und verpfropft und verbindet sie wohl und der teutsche Champagner ist fertig. Will man rothen Champagner haben, so mischt man Himbeersaft unter den noch unvergohrenen Birumost und man erhält sonach Oeil de perdrix. Beym Abziehen, wenn das Fäßchen nicht hoch kann angestochen werden, werden ein paar Boutellien trieb kommen, diese kann man, so wie den im Fäßchen bleibenden Saft, durch ein Tuch filtriren und zum Kochen verbrauchen.

Weißkraut, s. Kohl oder Kraut.

Wiener Kuchen, s. unter Kuchen.

Wildpret. Dieses kommt von allen Arten, jede unter eigenem Namen vor.

Wildpretsuppe, s. unter Suppen.

Winterkohl, s. m. unter Kohl.

Wdrsig, Wdrsigkohl, ein gutes Gemüse, das besonders im Winter aushält und gute Dienste leistet. Es für gewöhnlich zu ko-

710 Wörstg gefüllt — gedünstet.

chen, ist schon bekannt; ich bemerke daher nur etliche besondere Zubereitungsarten.

Wörstg gefüllt.

Die Wörstgköpfe werden von den äuffern, starren und unreinen Blättern befreit, die erhöhten Rippen weggeschnitten und das Herz des Kopfs zur Fülle ausgestochen. Die Köpfe werden nun, aber nicht zu stark, gebrüht und mit einer Fülle, gerade so wie man sie macht, um einen Krautkopf zu füllen, gefüllt und wie der Krautkopf. behandelt.

Gedünsteter Wörstg.

Man putzt und überfiedet den Wörstg ein wenig, damit er seinen Geruch verliert, läßt ihn dann abseihen, drückt ihn aus und wlegt ihn klein. Hierauf läßt man Abschpffett oder Butter, in einem Stollhafen zerfließen und den Wörstg zugedeckt darin auf der Glut langsam dünsten, rührt ihn aber öfters um, damit er nicht anbrennt. Hierauf stäubt man ein wenig Mehl daran und läßt ihn noch ein wenig dünsten. Ferner gießt man ein wenig gute Fleischbrühe darauf, doch so, daß die Brühe nicht zu viel wird, pfeffert ihn und läßt ihn ganz auskochen. Man garnirt den Wörstg mit Bavesen, Bratwürsten, Schinken, gebackenen Hühnervierteln, Zungen und dergl. und trägt ihn heiß auf.

Wdrfig auf bayersche Art.

Man siedet den Wdrfig in gesalzenem Wasser weich, seihet das Wasser ab, läßt Abschöpfes Gänse- oder Schweinfett in einem Fußhafen zerfließen und ein wenig Mehl darin braun werden; rührt den Wdrfig darin, auch ein wenig Zwiebeln und läßt es zusammen dünsten. Nun gießt man gute Fleischbrühe heiß daran und läßt den Wdrfig noch ein wenig anziehen, rührt auch noch Bratenbrühe und ein wenig Pfeffer darunter, läßt ihn fertig dünsten, richtet ihn auf eine flache Schüssel an und garnirt ihn mit Schinken, Bratwürsten, geräuchereten Zungen oder Karbonaden.

Würste. Diese kauft man eigentlich bey den Metzgern und Wurstmachern leichter und eben so gut, als man sie selbst verfertigt; ins dessen habe ich doch einige Gattungen Würste, unter ihren Namen, zu fertigen angegeben und trage hier noch ein paar nach.

Cervelatwürste.

Man nimmt 3 Pfund mageres Rindfleisch und 6 Pf. von einem Schweineschlegel, hackt beydes möglichst fein und mischt unter das Gehäcke 8 Loth Salz, 2 Loth Gewürznelken und einen Eßelvoll Kräuterpulver. Nun schneidet man noch $3/4$ Pfund frischen Speck, kleingewürfelt, knetet ihn unter das Gehäcke und füllt dieses recht feste in weite Rindsdärme ein.

Die Würste hängt man 3 Tage in den Rauch und trocknet sie nachher noch einige Tage in der Luft, an einem schattigen Orte. Diese Würste ersetzen die italienischen Salami.

Weisse Würste zu machen.

Man kocht ein Kalbsgekröb, das gut und fett ist, weich, dergleichen auch 1 Pfund frischen Speck. Wenn beydes weich ist, so nimmt man es heraus, und schneidet es ganz klein. Dann werden für einen Kreuzer Semmeln in eine halbe Maas gute Milch gethan, man rührt sie über dem Feuer ab, röstet etwas Zwiebeln in Butter, würzt sie mit Muskatblüthe, thut 2 ganze Eyer hinzu und rührt alles über dem Feuer wohl durcheinander, läßt es aber nur warm werden. Sodann füllt man es in starke Därme und läßt die Würste in halb Milch und Wasser, mit Salz und Majoran kochen. Man kann sie des Tags vorher füllen und des andern Tags erst kochen. Länger als zwey Tage halten sich diese Würste nicht, sie sind aber sehr gut.

Wilde Tauben, s. Tauben.

Wurzelsuppe, s. m. unter Suppen.

3.

Zellerie, Cellerie, ein bekanntes und vortreffliches Knollengewächs, das uns die Gemüsegärten liefern und das in der Küche auch vortreffliche Zubereitungen gewährt. Es sind unter mehrern folgende:

Zelleriesalat, m. s. diesen unter Salat.

Zelleriesoase, s. unter Soosen.

Zelleriesuppe, s. unter Suppen.

Zellerie, gefüllter.

Man schabt den Zellerie und wäscht ihn rein, siedet ihn in gesalzenem Wasser nicht gar zu weich, läßt ihn abseihen, schneidet oben ein deckelförmiges Blättchen ab, höhlt ihn aus, nimmt von dem Ausgehöhlten auf ein reines Brett, und ein wenig Hühner- oder Kapauenenfleisch auch Petersill dazu. Dies alles wiegt man klein, salzt es, läßt in einem Fußhafen Butter zerfließen und in selber so viel Semmelmehl, als das Gewiegte ist, gelbbraun werden; rührt das Gewiegte darunter und läßt es dünsten. Nun gießt man ein klein wenig Fleischbrühe daran, fricasirt es mit Eydotter, rührt es untereinander, bis es dicklich wird, nimmt die Fülle vom Feuer und füllt die ausgehöhlten Cellerie damit, deckt bey jedem den Deckel darauf, bindet sie zu, läßt in einem Fuß-

hasen Butter zerfließen und stellt die Zellerie auf die Abpfe hinein. Diese läßt man nun auf der Glut langsam dinsten, stäubt ein wenig Mehl dazwischen und läßt sie so, bis das Mehl anfängt gelbbraun zu werden. Jetzt gießt man gute Fleischbrühe daran, rüttelt den Fußhasen, damit sie sich nicht anlegen; setzt Zitronenschnitzchen und ein wenig Muskatnuß bey und läßt das Ganze noch 15 Minuten kochen. Endlich stellt man den Zellerie auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel heraus, so, daß die Deckel oben kommen, löst die Fäden ab, gießt die Brühe darüber und sie sind zum Auftragen fertig.

Zellerie mit Erdäpfel.

Man wäscht und schabt den Zellerie rein, schneidet ihn nicht zu dick, wäscht ihn nochmal, setzt ihn mit siedendem Wasser zum Feuer und salzt ihn. Dann richtet man eine gleiche Portion Erdäpfel eben so zu, salzt sie und setzt sie mit ein wenig Petersillkraut gleichfalls zum Feuer; läßt beyde sieden, bis sie weich sind, aber auch nicht zerfallen. Seiht sie dann durch einen Seiber, läßt in einem Stollriegel Butter oder Gänsefchmalz zerfließen und rührt die Erdäpfel und Zellerie behutsam darunter. Man gießt man sauren Rahm daran und läßt sie noch ein wenig kochen; röstet Semmelmehl in Butter gelbbraun, richtet die Erdäpfel und Zellerie auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, streut das Semmelmehl darauf und trägt sie auf.

Zimmbrezen.

Ein halb Pfund gestoßener Zucker wird mit einem Eyerdotter und 2 Eiern stark abgerührt; 1 Loth gestoßener Zimmt, die abgeriebene Schale einer halben Citrone und $\frac{1}{4}$ Pf. fein gestoßene Mandeln hinzu gefügt und gut untereinander abgerührt. Durch Zusatz des erforderlichen feinen Mehls, macht man einen steifen Teig und aus diesen dünne, kleine Brezen, welche man auf ein mit Butter bestrichenes Backblech legt, mit Zucker- und Zimmtwasser bestreicht, mit gestoßenen Mandeln bestreut und bey schwacher Hitze bäckt.

Zimmt-Eis.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pf. gestoßenen Zucker mit dem Schnee eines Eyerweißes wohl ab, stäubt durch ein Haarsieb 1 Loth gestoßenen Zimmt darein und rührt alles wohl durcheinander.

Zimmbrod, s. unter Confect.

Zimtmorsellen, desgleichen.

Zimmtrosen, ebenfalls.

Zimmt-Striezeln.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pf. gestoßenen Zucker, 4 Eyer, 4 Loth Butter oder Schmalz, $\frac{1}{2}$ Loth gestoßenen Zimmt und das Gelbe von einer Citrone recht klein geschnitten. Der Butter oder das Schmalz wird mit $\frac{1}{8}$ Maas squerem Rahm

und den Eiern wohl abgerührt und nach und nach der Zucker und das Gewürz zugesetzt. — Nun wird dazu so viel feines Mundmehl beigemischt, daß die Masse einen ordentlichen Teig giebt, den man auswalzt und aus den ausgewalzten Stücken klein Fingersdicke, breite und Fingerslange Stückchen oder Striezeln, schneidet, die man im heißen Schmalze schön hellbraun bäckt. Wenn diese Striezeln etwas erkaltet sind, werden sie, mit gestoßenem Zucker und Zimmt bestreut, auf den Tisch gegeben.

Zimmtstrudeln, s. m. unter Confect.

Zimmtgefrorenes, s. m. unter dem Artikel Gefrorenes.

Zuckerbläschen, s. m. unter Confect.

Zucker zum Färben zu brennen.

Da man öfters braune Soosen, des Ansehens und des Gebrauchs wegen, haben will, so dient gebrannter Zucker dazu vortreflich. — Diesen verfertigt man folgender: man nimmt 4 Loth gebröckelten Zucker, feuchtet ihn mit Rosenwasser an und rührt ihn in einem Pfännchen so lange um, bis er anfängt zu schäumen und braun zu werden. Nun schüttet man $\frac{1}{8}$ Maas siedendes Wasser daran und siedet den Zucker noch so lange, bis er sich ganz aufgelöst und mit dem Wasser vermischt hat. Man thut so viel davon an die Soose von diesem Zucker,

Zuckerstrauben. Zunge gebäht. 717

bis sie die verlangte Farbe hat; man muß ihr daher recht dunkelbraun werden lassen, ehe man das Wasser daran gießt, damit die Farbe ausgiebt.

Zuckerbrod, s. m. unter Confect.

Zuckererbsen, s. m. unter Erbsen.

Zucker zu Läutern, steht eine Anweisung hierzu unter dem Artikel Gestrornes.

Zuckerbener, s. m. unter Confect.

Zuckerstrauben.

Man nimmt 8 Loth Mehl, 6 Loth gestoßenen Zucker, 5 bis 6 Pfelwoll Wein und Rosen- oder Zimmtwasser untereinander, rührt es mit Eyerweiß zu einem dünnen Straubentaig an, macht in einer kleinen Pfanne, die nicht größer als eine untere Kaffeetasse ist, Schmalz heiß, thut von dem Straubentaige in einen drehröhrigten Straubentrichter und läßt durch diesen kleine Strauben in das Schmalz laufen. Die fertig gebackenen Strauben legt man auf ein dünnes rundes Wellholz, damit sie krumm laufen, dann bestreut man sie mit Zucker und Zimmt.

Zunge, gebäht zu braten.

Man nimmt hierzu Ochsenzungen und läßt dieselbe etliche Tage in Essig bähen, bis sich die weiße Haut leicht abziehen läßt, Sonach

wird die Zunge gespickt, in eine Bratpfanne gelegt, ein wenig mit Mehl bestreut, gesalzen und gepfeffert, erforderlich Essig und Wasser daran gegossen, mit heißem Schmalze beträufelt und so gebraten. Wenn die Zunge fast fertig ist, so kommt Citronensaft und geschnittene Citronenschale, auch etwas gestoßenes Nelkengewürz daran.

Noch mehrere Zubereitungen der Zungen findet man bey den Artikeln Schenfleisch und Rindfleisch, in den Buchstaben D u. R.

Zwetschgen, gebacken.

Man siedet gedürzte Zwetschgen in halb Wein und halb Wasser, zuckert sie und läßt sie nicht ganz weich kochen. So wie sie kalt geworden sind, nimmt man die Kerne heraus und steckt dagegen in jeden Zwetschgen einen abgezogenen Mandelkern. Es wird ein Taig, wie zu Apfelfüchlein, angerührt, die Zwetschgen darinnen eingetaucht und im heißen Schmalze gebacken, sodann mit gestoßenen Zimmt bestreut zu Tische gegeben.

Zwetschgenkuchen, s. m. unt. Kuchen.

Zwetschgenmus, s. m. unt. Mus.

Zwetschgensuppe, s. m. unter Suppen, Pflaumensuppe.

Zwetschgentorte, s. m. unter Torten, die Brunellen- und Zwetschgentorte.

Zwieback.

Dieses beliebte Brod kann man in den meisten großen Städten bey den Bäckern haben und man genießt es, in Scheiben geschnitten und Gebäht, zum Kaffee und zur Choccolade, zum Wein und in Wein- und Milchsuppen ic. Da, wo der Zwieback nicht zu haben ist, kann man sich folgendermassen helfen: man bestellt bey einem Bäcker, von weißen und gebrechtem Semmel- oder Wecktaige, einen Schuh lange, 4 bis 5 Zoll breite und 3 Zoll hohe Brode, so wie sie aus dem Backofen kommen. Diese schneidet man, noch warm, mit einem sehr scharfen Messer, in halb Zoll dicke Scheiben. Vorher kocht man $\frac{1}{4}$ Loth Zimmt in $\frac{1}{2}$ Maas Wasser so lange, bis sich das Wasser fast zur Hälfte eingekocht hat. In diesem Wasser löset man, noch warm, $\frac{1}{2}$ Pfund gelduterten Zucker auf und seihet das Ganze durch ein reines leinenes Tuch. In dieses Zuckerwasser tunkt man die geschnittenen Brodscheiben ein und läßt sie damit anziehen. Nun legt man die getränkten Scheiben auf ein reines Backblech und trocknet sie in der Röhre oder im Backofen zwiebackartig aus. Es versteht sich von selbst, daß wenn man viel oder wenig Zwieback braucht, man sich mit den Zuthaten, mehr oder weniger, darnach richtet. Den Zwieback, so wie das Zuckerwasser, wenn man zu viel hat, kann man aufheben.

Zwiebeln auf französisch zu kochen.

Die weiße oder auch die Birnzwiebel: Gattung, sind hierzu die besten; Man sucht die Zwiebeln von einerley Größe aus, schält und schneidet sie über zwerg oder die Queere durch. Jetzt läßt man in einem Fußhafen Butter heiß werden, schichtet die Zwiebeln eine an die andere darauf, salzt sie und läßt sie bedeckt auf Kohlen dämpfen. Nachdem sie fast weich sind, streut man ein wenig Semmelmehl darüber und legt dünne Scheiben von rohen Schinkenfleisch darauf. Nun nimmt man einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe, zerklüppert ein Ey darinnen fein, pfeffert solche und gießt sie über die Zwiebeln; alsdann läßt man sie noch eine Viertelstunde wohl dämpfen und richtet sie an. Wer diese Speise sauer liebt, der läßt ein paar Esslöffelvoll Weinessig daran gießen und dann mit aufkochen.

Zwiebelkuchen, s. m. unter Kuchen.

Zwiebelsoose und Suppe!

Man kocht etliche Zwiebeln auf die vorstehend beschriebene französische Art, treibt sie, wenn sie recht weich gekocht sind, mit Fleischbrühe durch einen Seiber, verdickt sie mit Eyerdotter, so hat man die Soose, die sehr gut zu gebratenem sowohl als gesottenen Hammel- und Lammfleisch ist.

Diese nämliche Gooſe, mit Fleiſchbrühe
verdünnt und über gerbſtetes Brod angerichtet,
giebt die

Zwiebelsuppe. Man findet auch unter
dem Artikel Suppe noch eine Art Zwiebel
Suppe.

