

Augsburgisches
Kochbuch

ausgearbeitet

von

S. J. W.

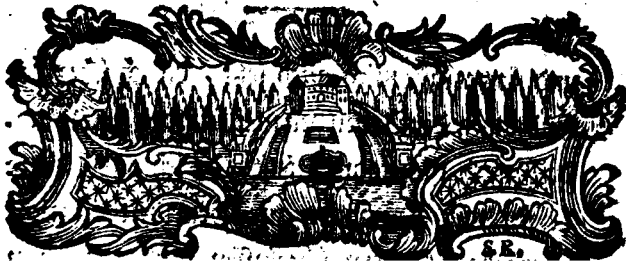


Zweite vermehrte und verbesserte Auflage.



Augsburg, 1788.

In der Joseph: Wolfischen Buchhandlung.



An meine Leserinnen.

In der Nachricht, welche ich vor Unternehmung dieses Werkes habe im Druck ausgehen lassen, habe ich bereits die Ursachen angeführt, welche mich auf den Gedanken brachten, ein brauchbares Kochbuch, um mehrerer Deutlichkeit willen, umzuarbeiten. Hier liefere ich nun die Erfüllung meines Versprechens.

So wenig die Gurchsamkeit nicht Tausendstümmenfehler ist; so trat ich doch das Werk schüchtern an; setze es mit Schwermüthe fort;

und sie verläßt mich auch jetzt, da ich über die Endigung der Arbeit am meisten froh seyn sollte, doch noch nicht ganz; jetzt, da ich das Ganze Lesern und Leserinnen zur Beurtheilung nicht übergebe, sondern überlassen muß. Hievon muß ich einige Rechenschaft geben.

Meine Haus- und Familiengeschäfte sind so weitläufig, daß ich gleich bey dem ersten Einfall sorgte, die Zeit und Kräfte möchten mir zur Ausführung desselben nicht hinreichen, um meine Sache recht zu machen. Halbgemachte Werke dieser Art sind schon genug in der Welt, denen man das Gepräge der Eifertigkeit, oder der Unthunlichkeit bey der Ausführung der Kochvorschriften nicht wegwischen kann. Aber ein recht gutes, brauchbares, allgemeinverständliches, treu und genau anweisendes, und doch nicht allzuweitläufiges Kochbuch für höhere und geringere Personen, so eins wünschte ich. Aber das ist schwer, allen diesen Leuten recht zu thun; davor fürchtete ich mir.

Man

Man kann denken: Dats sies ja Niemand
geheissen? — Ist wahr! Weil mein Gedächtniß
und mein Beutel keine Personen sind: so hat
michs freylich Niemand geheissen. Aber ich ha-
be schon oft, seitdem ich in Augsburg bin, ge-
fühlt, wie sehr ich so manches zu kochen vergeß-
sen habe, das ich anderswo so oft gegessen, zu-
zubereiten gelernt, und gekocht habe. Daran
wurde ich durch obberührtes Buch nun auch
wieder erinnert. Es kam noch die Ermunterung
mancher Freunde und Freundinnen dazu, daß
ich ein solch Werk unternehmen möchte. Nebst-
dem scheint die Fürsorge mich und die Meinem:
also führen zu wollen, daß ich und sie unser eige-
nes nicht nur selbst erworbenes, sondern sauer
erworbenes Brod essen sollen. Niemand also,
es ist wahr, aber diese Umstände haben es mir
geheissen ein Kochbuch zu schreiben, so schwer ich
daran kam.

Eben so schwer und sauer wurde mir auch
die Ausarbeitung, da mich mancherley schiefe

Urtheile, welche bey der wöthentlichen Ausga-
 he einzelner Bogen fielen, furchtsam, fast möch-
 te ich sagen, oft toll machten. Einige sagten:
 Ich wollte nur meine Weisheit austräumen.
 Andere meynten: die fremden Frauen geberden;
 sich nur so geschick, und man gebe es am Ende;
 doch für ein Augsbürgisches Kochbuch aus. —
 Ja, ich gebe es auch dafür aus, und das nach
 meiner Meynung mit allem Rechte. Denn es
 ist von mir hier umgearbeitet, hier gedruckt,
 verlegt, und nach hiesigem Maas, Gewicht,
 Mundart und dergl. eingerichtet worden. Da-
 mit hat es aber nicht die Meynung, als wenn
 man es nur hier kaufen und brauchen müßte.
 Es wurden auch gleich Anfangs mehrere aus-
 wärts bestellt, als hier. Auf hiesigem Vers-
 schluß hätte ich es gar nicht wagen können, die
 Kosten aufzuwenden. Man wird es mir da-
 her mit Grund gar nicht übel nehmen können.
 Das ich, ungeachtet des Titels, auch auf Aus-
 wärtige oft Rücksicht genommen habe, da ich
 ohne

Indem manche auswärtige Koch- und Haus-
haltungsarten auch so ziemlich kenne.

Noch mehr aber als die bisher erwähnten
schiefen Urtheile hat mich der Scharfsinn man-
cher Personen betrübt, und manchesmal auch
wieder lachend gemacht, welche von mir und
meiner Familie der Meynung waren: Die
Leute müssen doch sehr gut und delicat leben!
Warum? Weil die Frau vom Hause so vie-
lerley kochen kann. — Viel Scharfsinn!
Eben so viel, als wenn ein Bauer denkt: Ein
Apotheker und seine Familie muß sehr oft krank
seyn; weil der Hausvater so viele Arzeneyen zu
bereiten weiß. —

Manche meynten auch, daß zu viele Ge-
würze bey Bereitung der Speisen vorgeschrieben
wären. — Es ist wahr, unserer Gesundheit
und unserem Beutel wäre es besser, wenn wir
sie nicht hätten, noch gebrauchten, und dafür un-

fere einheimiffen Kräuter, wie bey vielen Spei-
 fen angezeigt worden ist; mehr benutzten. —
 Aber, ob das eine Verfasserin von Kochvor-
 fchriften im Stande ist zu erzwingen? Durch
 Vorschriften konnte ich ja nicht befehlen, daß
 alle, die sie brauchen wollen, sie genau besol-
 gen. Ausländische Gewürze stehen also frey-
 lich in meinem Kochbuche da; aber keineswegs
 in der Meynung, daß man sie gebrauchen
 müßte; sondern in der Absicht, daß wer Ge-
 würz liebt, wisse, theils wie vieles, theils was
 für Gewürz sich zu der und jener Speise schicke.
 Endlich machten mir nicht nur einige noch den
 Vorwurf, als hätte ich kostbar kochen gelehrt;
 sondern andere tadelten es dagegen auch, daß
 so viele gemeine Speisen in den Vorschriften
 enthalten wären, die man schon zu kochen wif-
 se. — Ich antworste; Kochen, und schmack-
 haft, doch aber sparsam dabey kochen, ist zweyer-
 ley. Nur dieß habe ich lehren wollen; wie ich
 es auch in meiner gedruckten Anzeige verspro-
 chen habe, und daher Wort halten mußte.
 Ich wollte allen allerley werden. Nach Gut-
 dünken,

darzu; nach Belieben und dergleichen sind auch nicht jedermann an. Es ist wahr, ich bediente mich dieser Ausdrücke oftmals; aber nur da, wo ichs der Willkühr überlassen konnte und mußte; nur da, wo eine Köchin wissen muß, ob ihre Gäste mit oder ohne Gewürz, Zwiebeln zc., ob sie süß oder sauer — weich (sind) oder derb (keif) gekochte und gebratene Speisen lieben; nur da, wo es darauf ankam, ob der Personen bey Tische mehrere oder weniger sind.

Aus der Fremde her hat mich von allen denen, die schon so manchen Bogen erhielten, kein einziger Tadel belästiget, als dieser, daß ich das Maas und Gewicht hätte allgemeiner bestimmen sollen. Da man mir dieß unter das Gesicht schrieb, so verdienet es auch vornehmlich einer Antwort. Hier ist sie. Eine recht genaue Bestimmung alles Maases und Gewichtes unseres lieben teutschen Vaterlandes, welche allgemein verständlich wäre, ist entweder zu

x

gelehrt, oder zu weitläufig, und beides ist wider meinen Zweck. Genug, unser Augsbургisches Maas und Gewicht ist eines der kleinsten im ganzen Reiche. Also erst nur mit Wenigem probirt nach Vorschrift, nach Gutdünken; und wenns nicht geräth, gemindert und gemehrt. Laßt seyn, daß das Probiren, wenn es das erste mal nicht geräth, Schaden bringt: Durch Schaden wird man klüger. Doch ich könnte mich, wegen dieser Sache, auch bloß hinter den Titel: Augsburgisches Kochbuch verbergen, und darunter Rechtfertigung hoffen.

Wenn ich aber auch alle diese mich schüchtern machende Urtheile überstanden und beantwortet habe: so kommt nun erst meine größte Sorge, welcher ich, so viel ich kann, hier vorbeugen möchte. Diese Sorge erwecken in mir die Herren Rezensenten. Zwar ist das Buch nicht werth, daß sich die gelehrten Herren mit ihrer Beurtheilung darüber machen; oder es auch

auch nur anzeigen, wie es ausgefallen ist; aber
 weil ich theils schon oft die Gelehrten unterein-
 ander haben sprechen hören, daß sich manche
 dieser Herren Bücherrichter es herausnehmen,
 über Sachen Urtheile zu fällen, worinnen man
 keine Kenntnisse von ihnen fordern und erwar-
 ten kann; theils mich selbst schon oft wundern
 mußte, wann ich in dergleichen fliegenden Blät-
 tern zufälliger Weise sehe, wie sich diese Herrert
 über ihren armen Nächsten so unbarmherzig
 hermachen können: so wollte ich mir lieber alle
 Beurtheilung dieser meiner Arbeit aufs höflich-
 ste ganz verbiten; oder wenn es ja rezensirt
 seyn muß, so bitte ich, daß dabei nicht verges-
 sen werde, es betreffe eine Weibersache, wor-
 innen also die Männer (von Köchen rede ich
 nicht) von uns lernen müssen.

Was das Ubrige am Buche betrifft, das in
 dem Gebiete der Männer liegen kann, das will
 ich lieber hier selbst rezensiren, um andern die
 Mühe

Mühe zu sparen. Die Schreibart ist nicht nachlässig, aber auch nicht zierlich: weil ich glaube, man hat hier nicht das Recht Zierlichkeit zu verlangen. Denn es giebt eben so gewiß ein Küchendeutsch, als ein Küchenlatein. Welcher Mann dieß nicht glaubt, dem wünsche ich zur Strafe, daß er ein recht schön stilisirtes Kochbuch schreiben, und dann sich von Leuten, die kochen lernen wollen, und von Frauen, die schon kochen können, rezensiren lassen müßte.

Fast eben dieß habe ich in Ansehung der
Ausdrücke zu melden. Es ist ein Augsbu-
rgisches Kochbuch. Ich nahm daher Ausdrü-
cke, welche hier bey uns vornehmlich verständ-
lich sind, ohne darum Auswärtigen ganz un-
verständlich zu werden. Die aus fremden,
meistens aus der französischen Sprache ent-
lehnten Wörter habe ich lieber beybehalten, und
sie entweder daneben teutsch gegeben, oder doch
mit

mit gewissen Buchstaben so geschrieben, wie man sie aussprechen soll, damit auch jede Magd die ganze Sache recht nehmen kann. Bekennen, gut erzogenen Frauenzimmern hätte ichs freylich zutragen können, daß sie dieß nicht brauchen von mir erst zu lernen, so wenig als ich von Ihnen, wie man die französischen Kochkunst-Wörter im Französischen schreibt.

An der ganzen Anordnung und Einrichtung eines jeden Kochbuches läßt sich nicht viel kritisiren. Die hat ohnedem schon ihren geweihten Weg. Wie man eine Speise nach der andern aufzutragen pflegt, das ist auch die Ordnung, wie sie nach einander zu verfertigen gelehret werden. — Den Anhang eines Krancken-Büchle rechenen mir, von welchem Bescheidete nichts zu sagen, vielleicht die Herren Aerzte am allermindesten für eine Rosenweilheit aus. Allein zu meiner Vertheidigung gestehe ich Ihnen, daß ich nicht für mich selbst allein so klug wäre;

indire; sondern da in die Schule gegangen bin, so
 wo sie selbst sich nicht schämen noch zu lernen;
 nämlich in den Büchern solcher älterer und
 neuerer Aerzte, welche von der Lebensordnung
 in Ansehung der Speisen und Getränke, und
 deren Zubereitung geschrieben haben; und deren
 berühmte Namen ich Ihnen nicht zu nennen
 brauche... Warum ich sie aber für mein Koch-
 buch geplündert habe? Weil ich glaube, daß
 eine Hausmutter, dazwischen gute Köchin seyn will,
 dies wissen soll. Denn man hat bisweilen
 Kranke im Hause, deren Diät es höchst nöthig
 erfordert, daß man besondere Speisen und Ge-
 tränke zubereiten muß.

Endlich muß ich mich wegen einiger Druck-
 fehler entschuldigen: denn ich schreibe mich das
 von nicht aus, daß auch meinem Drucke, wie
 allen menschlichen Werken das Menschliche an-
 hängt, das ist, Fehlbarkeit. Doch werden
 manches nur vermeinte Fehler seyn, zum Exem-
 pel,

pel, wenn ich hie und da, pämal bey den Suppen, des Salzes gar nicht, oder doch nicht erwähnen habe, wie viel zu einer Speise Salz zu nehmen sey? Wo ich es gar nicht gedenkt habe, da verließ ich mich darauf, daß sich dieß von selbst versteht, weil man ja keine Suppe ohne Salz zu genießen pflegt. Wenn ich aber, da wo ich dieß unentbehrliche Gewürz nannte, nicht bestimmt habe, wie viel: so geschah das darum nicht, weil es ja theils auf die Güte des Salzes ankommt, welche so sehr verschieden ist; theils auf das Belieben, ob man gerne stark oder wenig gesalzene Speisen genießt. Diejenigen Druckfehler, welche in der ersten Ausgabe hie und da, sonderlich im Register stehen geblieben sind, habe ich gewiß gesorgt hier zu verbessern; ob ich aber keine neuen begangen habe? — So viel bin ich mir bewußt, daß ich keine habe begehen wollen. Sollten aber doch meiner Unachtsamkeit einige entchlüpfet seyn: so werden es so wenige seyn, daß ich von

meinen

meinen geneigten Leserrinnen gerührt desto leichter
Nachsicht und Entschuldigung lassen darf, je
größer das Gewähl von Geschäften ist, in wel-
chem ich arbeiten mußte.

Entspricht der fernere Beyfall derjenigen
Brauchbarkeit dieser Kochvorschristen, die mit
schicklich und mündlich schon bisher während
der ersten und zweiten Ausgabe zugesichert
worden ist: so freue ich mich, Freundinnen
der Kochkunst einigen Dienst erwiesen zu
haben; wünsche, daß niemand von Ihnen
und den Ihrigen die Vorschriften auf dem
letzten Bogen je vermisst sey, und em-
pfehle mich und meine Arbeit zu glütigem
Wohlmollen.

Sophia Juliana Weilerin,

Vor-

Vorbericht zur zwothen Auflage.

Wie es überhaupt nicht an alten und neuen Kochbüchern, von allerley Art und verschiedenem Landesgebrauche fehlet: also kamen auch zugleich mit dem meinigen im vorigen Jahre mehrere heraus. Da ich nichts davon wußte, so konnte auch meine Absicht nicht seyn, eines derselben zu verdrängen, und das um desto weniger, weil mein Buch der ersten Absicht nach, wie es der Titel und die nur hier gewöhnlichen Namen mancher Dinge beweist, nur für Augsburg bestimmt war. Nun hat es aber auch auswärts, ohne mein Erwarten, sehr vielen Eingang und Beyfall gefunden. Dieß ist die Ursache, weswegen eine zwote Auflage hiemit erscheint. Ob das von der Güte meiner gegebenen Kochvorschriften herrühre, wie mir viele mit diesem Lobe schmeicheln, das will ich eben nicht behaupten. Denn ungeachtet ich manchem Tadel, wie ich mir vorstelle, unmöglich entgangen seyn kann; so glaube ich doch, daß niemand meine erste Arbeit so scharf und streng getadelt hat, als ich selbst. Daher kommt es, daß ich, weil es ist doch zu einer zwoten Ausgabe kommen mußte, das Werk möglichst verbessert habe. Dieß glaubte ich der Achtung gegen das Publikum, der Pflicht den möglichst größten Nutzen zu stiften, und meiner eigenen Ehre schuldig zu seyn. Diese Verbesserungen sind hie und da angebracht, und betreffen bald genauere Bestimmungen im Maas, Gewicht und Verhältnisse der Zugehöre; bald kleine Handgriffe und andere Vortheile im Kochen; bald die Ordnung und größere Deutlichkeit in den gegebenen Anwei-

))

sun

sungen u. dgl. — Abänderungen der in der ersten Ausgabe stehen gebliebenen Druckfehler, zumal im Register, verstehen sich von selbst; ich habe sie treulich ausgemerzt, und, wie ich hoffe, keine gröbere dafür begangen. Dieß war mir izt auch leichter, weil ich mit mehrerer Müße arbeiten konnte, als zuvor.

Zu diesen Verbesserungen kommen nun auch noch beträchtliche Vermehrungen, auf Verlangen meiner ißigen Herren Verleger, hinzu; ohne jedoch hiedurch das Buch zu vertheuern, indem es bey dem ersten Preise bleibt. Diese betreffen freylich am meisten das Backwerk; dennoch ist kein einziger Artikel leer ausgegangen, wie theils der Augenschein und die Vergleichung der zwothen Ausgabe mit der ersten, theils schon die mehrere Anzahl und Nummern der Kochvorschriften beweist.

Ob ich je wieder etwas von hausmütterlich; und eigentlich mütterlichen Beschäftigungen u. Arbeiten schreiben werde, wozu mich schon manche meiner Freunde aufgefodert haben, das muß ich zahlreichern Auffoderungen dieser Art; noch mehr aber der Zeit und andern ihr ähnlichen Umständen überlassen. Genug, ich bin völlig zufrieden mit dem Glücke, das dieses augsburgische Kochbuch bisher gemacht hat; neige mich dem Publikum dankbar dafür, und nehme als Schriftstellerin einstweilen, viele leicht auf immer, von ihm Abschied, mit einer Achtung, welche ihm schuldig zu seyn glaubt

Augsburg, den 1. des Herbstmondes
1788.

die Verfasserin
S. J. W.



Suppen.

I. Eine braune oder Schü: (Jus) Suppe.

Schneide einen Bierling sauber gewaschenes
frisches Nierenfett (Griff), zwey Messer-
rücken dick, lege es auf den Boden eines Kupf-
hafens, oder Kasserols. Hernach nimme ein Pfund
mageres Rindfleisch von einem fleischigten Stück,
wasche und schneide es halben Fingers dick.
Klopfe es ein wenig breit, und lege es zwischen
und auf dem Nierenfette herum. Auf dieses lege
geschälte und 2 Messerrücken dick geschnittene
Zwiebeln. Sauber gepuhte, gewaschene und
auch 2 Messerrücken dick geschnittene Stücke Zelt-
leri: Peterling: Pastinat: Wurzeln, wie auch gelbe
Rüben werden darauf gelegt. Etliche ganze
Pfefferkörner, 2 bis, 3 ganze Nägelein, ein we-
nig
Kochbuch. N nig

nig ganze Muskatblüthe darauf gestreut, hernach etliche Löffelvoll Fleischbrühe daran gethan, und auf Kohlen langsam dämpfen lassen, bis es keine Brühe mehr hat, und auf dem ganzen Boden ganz dunkelbraun aussieht. Hernach gieße etliche Löffel kaltes Wasser daran, und lasse es ein wenig, ohne umzurühren, stehen, daß sich das Braune geschwinder ablöst. Fülle es mit siedender Fleischbrühe auf, thue eine Handvoll sauber geklaubtes und gewaschenes Peterlingkraut daran, daß die Brühe desto heller wird, und laß es noch eine Stunde kochen. Schöpfe dann das Fett herunter und richte es durch ein Haarsieb, oder durch einen Suppenscher über gebähete weiße Brodschnitten an. Man kann auch allerhand Knöpflein, die hernach beschrieben werden sollen, oder einen Eyerlätz in diese Brühe zur Suppen gebrauchen. Diese Brühe kann auch von Kalbsfleisch gemacht werden; nur daß es von einem Schlegel seyn muß. Man kann auch von Hühnern die Mägen, Füße und Weiner dazu thun. Zu einem Pfund Fleisch rechnet man drey Maas Brühe.

2. Eine braune oder Schü: (Jus) Suppe anderer Art.

Schneide Rindfleisch, oder Kalbfleisch in dünne Scheiben, klopfe sie, schmiere ein Kaffeetol, oder einen Bodenhasen auf dem Boden dick mit Butter aus, tunke die Fleischscheiben auf einer Seite in feines Mehl, und drücke diese Seite auf das Geschmierte im Boden; oder Fußhasen fest an,

an, alsdann lege auf das Fleisch geschälte und in Scheiben geschnittene Zwiebeln, gepuhte und in dünne Stücken geschnittene Pastinat: Peterling: und Selleriwurzeln, auch gelbe Rüben; etliche dünn geschnittene Stücklein ungesottenes dürres, (gediegenes) Fleisch. Decke hernach den Bodenhasen zu, und stell es auf Kohlen, daß es ganz langsam dunkelbraun wird, aber ja nicht anbrennt. Gieße dann siedende Fleischbrühe daran, rühre es aber nicht gleich um, bis sich alles auf dem Boden aufgelöst hat. Thue ein wenig ganze Muskatblumen, etliche ganze Pfefferkörner, zwey oder drey ganze Nägelein dazu, und lasse es noch eine gute Stunde kochen. Dann schöpfe das Fette davon ab, und senhe es durch ein Haarsieb, oder durch einen engen Suppensichter. Mache es wieder siedend. Hernach richte die Brühe über allerhand gebackene, oder gesottene Knöpflein, oder über gebähetes weißes Brod an. Man kann auch abgebrüheten Sago in dieser Brühe kochen.

3. Eine braune oder Schü: Suppe von Fischen zu Fastenspeisen.

Koche Erbsen, wie zu einer recht dünnen Erbsensuppe. Alsdann dämpfe in einem Stück Butter allerhand Wurzeln, als Peterling, Selleri, gelbe und eine weiße Rüben, auch Pastinatwurzeln. Wann diese eine Weile gedämpft sind, so thue sie in die Erbsenbrühe und lasse sie kochen. Indessen nimm ungefähr zwey Pfund Fisch, es mögen seyn Karpfen, Schleyen oder Nasen. Schups

pe und wasche sie recht sauber, schneide sie in große Stücke. Lasse in einem Kasserol, oder Bodens haben einen Bierling Butter zergehen. Lege die Stücke von den Fischen darein, thue Zwiebeln und Wurzeln, wie zur vorherigen braunen Suppe, dazu, und lasse es auf Kohlen ganz langsam dämpfen, bis es gelb, wie alle Schü aussieht. Gieße ein klein Rührlöfflein voll Mehl darein, laß es noch eine kleine Zeit dämpfen, rühre es aber nicht um. Treibe dann die Erbsenbrühe durch einen weiten Seyher dazu, und lasse es an einander eine Stunde lang kochen. Treibe es noch einmal durch ein Haarsieb oder engen Seyher, mache die Brühe wieder siedend heiß, und richte sie über gebackene Erbsen, die unten erst nach den Rindfleisch beschrieben werden, an.

4. Krebs: Suppe.

Es werden 25 kleine Krebse mit ein wenig Salz gesotten, die Schwänze heraus gemacht, der Magen davon herausgethan, das Weiße neben an den Füßen weggepuht; alsdann die Krebse recht klein zerstoßen, in einem Bierling zergangenen Butter mit einer zu Vierteln geschnittenen Zwiebel geröstet, und wenn der Butter schön roth ist, einen Rührlöffel voll Mehl dazu gethan, noch ein klein wenig geröstet, hernach in siedende Fleischbrühe gethan, und eine starke halbe Stunde gekocht. Dann bähet man Schnitten von weißem Brode, streuet geschnittenen Schnittlauch (Schnittling) darauf, und richtet jene Brühe,

Brühe, durch einen engen Suppensenhler darüber an, rührt etliche Eyerdotter mit ein wenig süßem Raum ab, und wann die Suppe ein wenig auf Kohlen angezogen hat, thut man die abgerührte Eyerdotter hinein, reibt Muskatnuß darauf, legt die Krebschwänze darüber; und trägt sie also auf. Bey dieser Suppe können die Eyerdotter auch weggelassen werden, und wenn man Spargeln haben kann, so können klein geschnittene abgebrühete Spargeln daran gethan werden.

5. Krebs-Suppe anderer Art.

Es werden Wurzeln, wie zur braunen Suppe, mit einem Stücklein Kalbfleisch gedämpft; aber immer ein wenig Brühe darat gegossen; daß es nicht gelb wird. Alsdann werden die Krebse, wenn sie gesotten sind, wie vorhin gedacht worden ist, ausgemacht; die Schalen mit einem kleinen Stücklein Butter, und etlichen Mandeln recht fein gestossen; ein Stück Butter in einem Pfännlein zerlassen, und die Schalen darinnen geröstet. Hernach durch ein sauberes leinen Tuch oder Haarsieb gepreßt, daß der meiste Butter davon kömmt. Darnach werden die Krebschalen zu dem Gedämpften gethan, mit heißer Fleischbrühe aufgefüllt, ein halbkreuzer Kögglein (weißes Brod) zerschnitten und auch darein gethan, und alles eine gute halbe Stunde aneinander gekocht, bis sich die Schnitten des Köggleins recht verkocht haben. Dann wird das Gekochte durch ein Haarsieb, oder durch einen engen Senher getrieben, und in einem au-

dem Geschirre noch einmal aufgefotten. Vor dem Anrichten werden ein paar Eyerdotter, mit einem halben Quart süßem Raum, und dem Krebsbutter, recht an einander gerührt, von der Brühe etwas dazu gethan, und alles aneinander gerührt, daß es nicht gerinnt. Hernach kann man die Brühe über Knöpflein, oder über gebähete Schnitten von Herren- oder Milchbrod, anrichten. Zu 25 kleinen Suppenkrebsen oder zu 12 großen, rechnet man 2 Maas Brühe, und einen Viertelung Butter.

6. Krebs-Suppe mit Milch und Mandeln.

Zerstosse die Krebschaalen, wie oben angesetzt worden ist, mit einer Handvoll abgezogener Mandeln und einem Stücke Butter eines halben Hühnereyes groß recht fein. Wann solches geschehen, so nimmt man zu 15 kleinen Krebsen eine Maas gute Milch, macht solche siedend, thut die gestoffene Krebse hinein, und läßt es noch eine Viertelstunde mit einem Stücklein Zimmt kochen; zuckert es nach Belieben, und richtet es über gebähete Schnitten durch einen Sennher an, und legt die Krebschwänze, in der Mitte der Länge nach zerschnitten, darauf. Man muß diese Suppe nach dem Anrichten gleich zu decken, sonst werden die Schnitten nicht weich.

7. Fischrogen-Suppen.

Nehmet einen gefottenen Fischrogen, zerrühret denselben, und lasset ihn in einer durchgeseherten

heten dünnen Erbsenbrühe siedend werden. Thut ein wenig Pfeffer, Ingwer und Muskatennuß nebst einem Stücklein Butter dazu, und wann es eine Vierteltunde gekocht hat, so richtet es über würflicht geschnittenes und im Schmalz geröstetes weißes Brod an.

8. Eine Reis-Suppe mit Krebsen.

Der Reis wird mit siedendem Wasser, nach dem er vorher sauber gewaschen worden, zugesetzt, damit er ein wenig verwalle. Alsdann wird ein Krebsbutter gemacht, wie vorher beschrieben worden ist, nur daß man beim Rösten des Krebsbutters kein Mehl dazu nimmt. Wann er fertig ist, preßt man ihn durch, und rührt den Reis damit an. Dann werden die gerösteten Krebschaalen in der Fleischbrühe gesotten, durch ein Haarsieb, Tuch, oder Sieb gepreßt, an dem Reis gegossen, Salz und ein wenig Muskatensblüthe daran gethan, und noch eine Stunde lang gekocht. Die Krebschwänze werden mitten der Länge nach, von einander geschnitten, alsdann noch einmal überzwerch geschnitten, in die Suppe gethan, und auf den Tisch gegeben. Man kann auch Schnittling daren thun und Muskatennuß darauf reiben.

9. Eine Schnecken-Suppe.

Die Schnecken lasse sammt ihren Häuslein, so lange als ein Paar harte Eyer, im Wasser sieden, darnach thue sie heraus, ziehe die schwarze Haut herab, schneide den Kopf, und das hins

tere Theil davon, wasche sie mit heissem Wasser recht ab. Wenn man will, kann man sie auch zuvor mit Salz zwar abreiben; allein sie bleiben kräftiger, wenn man nur mit heissem Wasser das Schleimige davon wohl abwäscht. Hierauf lasse die Schnecken noch ein wenig im Wasser, oder welches besser ist, in Fleischbrühe sieden, damit sie weich werden. Wiege oder hacke sie recht klein zusammen, bis auf etliche, so man ganz läßt. Die gewiegten oder zerhackten thue in ein Häfelein, röste ein wenig Mehl im But-
ter ganz gelb, thue es auch dazu, gieß siedende Fleischbrühe oder Wasser darüber, würze sie mit ein klein wenig Muskatblüthe und Pfeffer, lasse es noch eine Viertelsunde kochen, und richte sie über weisses gebähetes Brod an. Die noch übrig behaltene Schnecken lege mitten in die Suppe, decks zu, auf daß das Brod recht weich werde. Man kann auch von fein gewiegtem Peterling ein wenig mit dem Mehl rösten, und mit der Brühe aufsieden lassen. Es bekommt einen desto bessern Geschmack. Für zwei Personen nimmt man 12 bis 13 Schnecken, und ein gutes Seidlein (halbe Maas) Fleischbrühe, oder am Fasttage Wasser, nur muß alsdann mehr Butter genommen werden.

10. Eine Wurzel-Suppe.

Es werden Zelleri und gelbe Ruben, auch Peterling und Pastinat-Wurzeln zu länglichten Stücklein nur halben Fingers lang und in der Dicke wie ein Schwefelhölzlein geschnitten, ein Paar

Paar Handvoll. Diese werden in einem Stücklein Butter gedämpft, aber nicht gelb; dazu wird ein wenig Mehl gethan. Man füllt es alsdann mit guter siedender Fleischbrühe auf, und siedet es vollends weich. Vor dem Anrichten wird ein Paar Eyerdotter mit ein wenig süßem Raum verkleppert, von der Brühe ein wenig daran gerührt, und über gebähete Schnittten angerichtet.

II. Eine Suppe von Eiern.

Becklopfe zwey ganze Eier, gieß ein Seidlein (halbe augsburger Maas) Fleischbrühe daran; (wiewol mans auch mit Wasser machen kann, jedoch daß selbiges zuvor gesalzen werde) darnach thue ein wenig flisches Schmalz in eine Pfanne, laß es heiß werden, brenne einen Eßselvoll Mehl schön gelb darein; laß es aber zuvor noch ein wenig erkalten, und dann gieß die Fleischbrühe (oder das Wasser sammt den Eiern) allgemach daran, lasse es unter stärem Unrühren aufsteden, thue ein wenig Ingwer und Muskatblüthe daran, röste ein aufgeschnittenes weißes Brod schön trocken im Schmalze, und richte die Suppe darüber an.

12. Körbelkraut-Suppe.

Eine Handvoll Körbelkraut und halb so viel Sauerampfer wird mit ein wenig Peterling recht klein gewiegt, in einem Stücklein Butter ge-

A 5

dämpft

dämpft und ein klein Löfflein voll Mehl dazu gethan. Wenn es wohl angezogen hat, wird es mit guter Fleischbrühe aufgefüllt, auch Salz und Muskatblüthe daran gethan, vor dem Anrichten werden etliche Eyerdotter, mit einem Löffel voll süßem Raun abgerührt. Die Hälfte von der Brühe wird vorher siedend über gehäute Schnitten angerichtet, und zugedeckt; die übrige Brühe wird an die Eyerdotter gerührt. Wenn nun das Brod angezogen hat, wird diese übrige Brühe vollends dazu gethan, und so auf den Tisch gegeben. Der Saueraupfer und Peterling kann auch weggelassen und nur Körbel allein genommen werden.

13. Eine Suppe von gebackenen Eiern.

Schlage ein Ey aus, salze selbiges, streue ein wenig Mehl darauf, backe es in Schmalz, doch also, daß der Dotter weich bleibe. Hernach wiege oder hacke es ganz klein. Indessen laß ein wenig Fleischbrühe, ohngefähr ein Quart, (oder den vierten Theil von einer Maas) zu einem Ey gerechnet, siedend werden. Thue das gewiegte Ey darein, und laß es noch ein wenig aufsieden. Hernach treibe solches mit einem Rührlöffel durch einen Senher, würze es mit ein wenig Muskatenuß. Dann laß es noch einmal mit einem Stücklein Butter aufsieden, und richte es über weiß geschnittenes Brod an.

14. Eine

14. Eine Suppe von abgefottenen Eiern.

Es werden solche Wurzeln, wie oben zur braunen Suppe gebraucht wurden, mit etwas geschnittenem Kalb, oder Rindfleisch ganz weich gedämpft. (Es muß aber immer ein wenig Fleischbrühe zugegossen werden, damit es nicht gelb wird.) Man kann auch eine Zwiebel und ein wenig recht sauber gewaschenes, aber ungefottenes gedörretes (gediegenes) Fleisch dazu thun, und von einem Kdgglein die Brosamen. Dann wird so viel siedende Fleischbrühe als man Suppe haben will, daran gegossen, und dieß wird eine Stunde an einander gefottet, durch einen Seyher oder Haarsieb getrieben, und darnach muß man es noch einen Wall aufsieden lassen. Darauf wird das Gelbe von 2 bis 3 abgefotteten harten Eiern, auch 2 bis 3 Löffelvoll süßer Raum ganz glatt abgerührt, und unter dem Rühren die siedende Brühe nach und nach dazu gegossen, daß es nicht gerinnt; über gebackenes Herrenbrod, auf welches vorher geschnittener Schnittlauch gestreuet ist, angerichtet, und Muskatennuß darauf gerieben.

15. Gewiegte, oder geriebene Gerste.

Schlage ein oder zwey Eier in ein Schüsselchen, salze sie ein wenig, zerklöpfe sie wohl, rühre vom schönsten weissen Mehl darein, mache einen festen Teig daraus, lege ihn auf ein Brett, oder

oder runden Deckel und würte ihn noch fester zusammen. Wenn dieses geschehen ist, so wiege, oder reibe an einem Riebeisen den Teig, so klein, wie geründelte Gerste. Alsdann läßt man ihn trocknen, und zerreibet solchen noch ein wenig mit saubern Händen. Wenn man nun die Suppe kochen will, so röstet man diesen Teig in Butter, (wiewol man ihn auch ungeröstet lassen kann) setzet eine Fleischbrühe oder auch nur Wasser zum Feuer, läßet es siedend werden, setzet es, thut den Teig, nebst einem Stücklein Butter hinein, daß er darinnen wohl siede, thut ein wenig Muskatennuß dazu, und trägts zu Tische.

16. Gewöhnliche Sago-Suppe.

Für 5 bis 6 Personen nimmt man einen Bierling Sago, klaubet und wäscht solchen sauber, gießet das Wasser davon ab, brühet ihn hernach mit siedendem Wasser an, rühret ihn etliche mal herum, läßet ihn eine Stunde stehen, und gießet das Wasser wieder durch einen Suppensefher davon. Brühet ihn noch einmal an, und wann er wieder eine Stunde gestanden hat, so wird er nochmal abgegossen, und mit siedender Fleischbrühe in einem 2 mäßigen Hafen zuseßt. Dann läßt man ihn etliche Stunden kochen; thut ein wenig Muskatblüthe und Salz, wenn noch eins nöthig ist, daran. Vor dem Anrichten verkleppert man ein Paar Eyerdotter

dotter mit einem Eßlöffelvoll Wasser, gießt ein Paar Eßlöffelvoll Sagobrühe daran, rührt hernach alles durch einander, und richtet es so an. Man kann auch ein Paar recht sauber gewaschene Kalbsbrühen mitkochen lassen, und hernach in Stücklein geschnitten unter die Suppen thun. Zellerwurzel mit gekocht giebt ihm einen recht guten Geschmack. Man kann auch weiße Butterknöpflein in Fleischbrühe kochen, sie aus dieser herausnehmen, und in die Sago-Suppe thun, wenn sie angerichtet ist.

17. Sago-Suppe mit Wein.

Kranke, wasche und brühe den Sago an, wie vorhin gedacht worden. Wenn dieses geschehen ist, so setze ihn mit halb Wasser und Wein zum Feuer, und lasse ihn mit Zucker, einem Stück ganzen Zimmt und ein wenig Citronenschelfen zwei Stunden kochen. Richte ihn hernach über gebackene Mandel-Knöpflein an. Wenn man rothen Wein dazu nimmet, wird die Suppe schöner.

18. Wein-Suppe.

Thu in ein Pfännlein 2 oder 3 Eyerdotter, und ein klein Eßlöffel voll Mehl. Rühre es mit ein wenig kaltem Wasser schön glatt ab. Schütte hernach zwei Theile Wein, und einen Theil Wasser daran. Thue ein Stücklein Butter,

ter, Zucker, Zimmt, ein Paar ganze Nägellein, ganze Muskatblüthe, und ein Stück Citronenschellen daran. Ist es Zeit zum Anrichten, so rühre solches auf dem Feuer ab, doch laß es ja nicht über und über kochen. Man richte es durch einen feinen Seyher über gewürfelt, und im Schmalz geröstete Bröcklein weißes Brod an.

19. Eine Wein-Suppe mit Mandeln.

Weiche ein Viertelsfund Mandel in warmes Wasser, ziehe die Schellen herab, stoße sie mit frischem Wasser recht fein, wie zu einer Mandelmilch, treibs hernach mit Wein durch ein leinen Tuch, Haarsieb oder engen Seyher. Thue auch ein Stücklein ganzen Zimmt, Zucker, Citronenschellen, und zu einem Seidlein Wein ein Quart Wasser, nebst ein wenig frischem Butter. Lasse es unter beständigem Rühren aufsieden, und richte es über gebähete Schnittten von weißem Brode an.

20. Bier-Suppe.

Ein Eßfelein voll Mehl wird mit zwey Eyerdotter und einem Quart (kleinen Schoppen) guter Milch angerührt, ein Seidlein (oder halbe Maas) weißes Bier dazu gethan, und ein Stücklein Zimmt und Zucker nach Gutdünken. Solches läßt man unter beständigem Umrühren ein Paar Wall thun, und richtet es über gewürfelt geschnittenes weißes Brod an.

21. Eine

21. Eine Bier-Suppe ohne Milch.

Laß ein Seidlein (halbe Maas) weißes Bier mit einem Stück Butter, einer wälschen Rufs groß, siedend werden, zuckere es nach Belieben, zerklöpfe 2 Eyerdotter, rühre sie mit dem siedenden Bier an, und richte es über würflicht geschnittenen weißes, oder auch schwarzes Brod an, und bestreue es mit gestossenem Zimmet, oder Muskatennuß.

22. Chocolate-Suppe.

Setze ein Seidlein (oder halbe Maas) gute Milch, oder süßen Raum zum Feuer. Man kann auch Wein oder weiß Bier nehmen. Thue es, so bald es anfängt sieden, vom Feuer, rühre 3 oder 4 Löffel voll Chocolate, nachdem man es dick oder dünne verlangt, auch etwas Zucker hinein, und laß es unter stättem Umrühren noch etliche Wäll aufstehn. Indessen zerklöpfe 2 oder 3 Eyerdotter mit einem Löffel frischem Wasser, daß sie nicht zusammen gerinnen. Nimm die Chocolate vom Feuer, und rühre die Eyerdotter damit an. Schütte es über gebähertes weißes Brod, oder nimm ein Ey, etliche Löffel voll Wein, ein wenig Zucker und Mehl, mache einen festen Teig, wie zu geschnittenen Nudeln, wärgle ihn einen Messerrücken dick, und schneide nicht gar zu kleine Nudeln daraus, backe solche schön gelb, aus einem heißen Schmalz, und gebrauche sie statt dem weißen Brod.

23. Blin-

23. Blinde Chocolade-Suppe.

Es wird in einem Stück Butter ein Löffel voll Mehl gelb geröstet, und mit guter Milch, welche vorher siedend gemacht werden muß, angerührt. Hernach wird ein Stücklein Zucker und ein wenig gestoßene Nägelein und Zimmet darein gethan. Noch eine gute Weile läßt mans kochen, und wann es, wie im vorigen gedacht worden, mit etlichen Eyerdottern angerührt worden ist, über dünne auf dem Rost gebähete Schnitten von Herren- oder weißem Brod angerichtet.

24. Eine süsse Raum- oder Milch-Suppe.

Zu einem Seidlein (oder halben Maas) Raum oder Milch, wird nur ein Paar Kaffelöfflein voll weißes Mehl genommen, mit einem Eyerdotter angerührt, mit der Milch vollends dünne gemacht, und Zucker und Zimmet nach Belieben daran gethan. Hat man es unter beständigem Rühren auffieden lassen, so wird es über gewürzfelt geschnittenes Herrenbrod angerichtet.

25. Süße Mandel-Suppe.

Stoß, oder welches noch besser ist wiege oder hacke, eine Hand voll Mandeln klein, röste sie nur trocken in einer messingigen Pfanne, mit einer guten Handvoll Zucker, auf starken Kohlen bis es gelb ist.

ist. Alsdann rühre zu einer Suppe für zwey Personen nach und nach eine kleine Maas Milch daran. Thue etwas gestossenen Zimmet daran, und laß es eine Viertelstunde kochen. Hernach rühre es mit ein Paar Eyerdotter ab, und richte es über gebähete weiße Brodschnitten an.

26. Mandel-Suppe mit Fleischbrühe.

Es wird ein wenig Fett von gestandener Fleischbrühe mit einem Paar Eßlöffel voll Fleischbrühe in einen Bodenhasen gethan; ingleichen werden etliche Stücklein Fingersdick geschnittenes Kalbfleisch, mit Zeller, Pfefferling und Pastinat-Wurzeln darein gelegt, und so lang gedämpft, bis es weich ist, und ein Klein wenig gelblicht wird. Alsdann schütte gute Fleischbrühe daran, und schneide zu einer Maas ein Viertel von einem Kreuzerögglein, (Kreuzerbrod), oder auch ein halbes, je nachdem man es dünne, oder dick will. Laß es kochen. Indessen stoße eine Hand voll abgezogener Mandeln, mit einem Paar nicht allzuhart gesottener Eyerdotter recht fein, thue es in einen engen Suppensesher, oder Haarsieb, und treibe es mit der gekochten Brühe durch. Zulezt thut man auch die Wurzeln hinein, und treibts mit noch ein wenig siedender Brühe durch; läßt es, unter beständigem Umrühren, noch etwas aufsieden; thut Salz und Muskatblüthe nach Belieben daran, und richtet es über zart geschnittenes Herren- oder Milchbrod an.

Kochbuch.

B

27. Quitt

27. Quitten-Suppe.

Schäle zur Suppe für eine Person 2 Quitten, wenn sie nicht gar groß sind; schneide sie in dünne Stücklein, gieße zu zwey Quitten 3 kleine Gläßlein Wein, und 1. Gläßlein Wasser; lasse es so lang kochen bis die Quitten weich sind, reißs durch einen Senber, thu gestossenen Zucker und Zimmet dazu, lasse es noch einmal aufkochen, fleppere ein Paar, oder nur einen Eyerdotter daran, und richte es über würfliche geschnittenen und im Schmalz geröstetes Milchbrod an.

28. Citronen-Suppe.

Nimm eine recht schöne gelbe saftige Citrone, schneide sie in Scheiben, und eine jede Scheibe in 4 Theile; lege sie auf eine porcellanene Theeschale, und bestreue sie stark mit Zucker. Als dann röste eine Handvoll Semmelmehl in heißem Schmalz schön gelb, aber ganz trocken, daß es ja nicht fett ist, thue es in ein Suppenschüssellein, bestreue es mit gestossenem Zucker und Zimmet, und lege die mit Zucker überstreute Citronenstücklein darauf. Nimm 2 Gläßlein Wein, und eines voll Wasser, lasse beydes unter einander sieden, wirf Zucker und einen kleinen Messerspiß gestossene Cardemomen darein. Wann es noch ein Paar Wall aufgejotten hat, so rühre es mit einem Eyerdotter an, und schütte es über das Brod und die Citronen; deck es gleich zu, und trags zu Tische.

29. Wein-

29. Wein-Suppe mit einem Berg von geriebenem Brod.

Man reibt von gut ausgebackenem schwarzen Brod, auch so man will, etwas weiß Brod darunter, auf jede Person für die man Suppe machen will, zwey kleine Hände voll gerechnet, röstet solches in heißem Schmalz schön gelb. Wenn dieses geschehen, mischt man ein wenig Zucker und Weinsbeere darunter; thuts in die Schüssel, worinn man die Suppe anrichten will, und drückt es mit sauber gewaschenen Händen, so lang es noch heiß ist, mitten in der Suppenschüssel so zusammen, daß es wie ein kleiner Berg aussieht. Dann nimmt man zwey Theile Wein, und den dritten Theil Wasser, kocht selbiges eine gute Viertelstunde mit Zucker, gestossenem Zimmet und Cardemomen, auch geschnittenen Citronenschalen, rühret ein Paar Eyerdotter mit einem Löffel voll frischem Wasser ab, gießet den gekochten Wein daran, und schüttets über den Berg vom gerösteten Brod ganz langsam ab, denn sonst zerfähret; besteckts mit abgezogenen in der Mitte entzwey gespaltenen und länglicht geschnittenen Mandeln, und trägts so zu Tische. Man kann auch diese Suppe auf eben diese Art von weißem Bier machen, nur daß man hernach die Citronen und Cardemomen wegläßt.

30. Zwiebel-Suppe.

Man schneidet mittlere Zwiebeln, nachdem sie sauber abgeschält worden, in der Mitte entzwey;

B 2

legt

legt die zerschnittene halbe Zwiebeln auf einen saubern hölzernen Teller, und schneidet sie ist überzweg so dünne, als Papier; doch so, daß sie auf der einen Seite aneinander hangen bleiben. Eben so schneidet man auch schwarzes Brod, so fein als möglich, und belegt den Boden der Suppenschüssel mit einer geschnittenen Zwiebel, dann wieder ein Hauslein Brod und so eins um das andere, bis der ganze Boden voll ist. Damit wird recht stark siedende Fleischbrühe, oder gesalzenes Wasser darauf gegossen, alles zugedeckt und auf wenigen Kohlen langsam gekocht, bis man merkt, daß die Zwiebeln weich sind. Hernach schneide man wieder etliche Zwiebeln würflicht, lasse solche in heißem Schmalz schön gelb werden, giesse solche über die Suppe her, und schlage so viel Eyer in die Suppe als Personen bey Tische sind. Man hebt jedesmal, so oft man ein Ey hinein schlägt, mit einem Löffel die Schnitten ein wenig in die Höhe, damit bey dem Hineinschlagen das Ey völlig hinunter komme, und doch ganz bleibe; deckt die Suppe wieder zu, und läßt sie nur noch ein wenig kochen, daß die Eyer ja nicht zu hart werden; thut ein wenig Pfeffer daran, und trägts zu Tische.

31. Wasser Suppe.

Ein Stück Butter, so groß wie ein halb Hühner-Ey; für etliche Kreuzer, oder ein Paar Hand voll Peterling; davon das Kraut, so vorher recht
saw

sauber geklaubt und gewaschen ist; zusammen gebunden wird, die Wurzeln aber geschäben, und klein geschnitten werden; etwas Salz und 8 oder 10 gebähetete weiße Brodschnitten, nebst 2 in Viertel geschnittenen Zwiebeln, alles zusammen in einen Hasen gethan, ohngefähr eine Maas recht siedendes Wasser darauf geschüttet, und auf Kohlen gekocht, bis es alles weich ist. Alsdenn treibt man es durch einen Suppensieb und läßt es noch einmal aufsieden, verrührt ein Paar Eyerdotter, mit einem Löffel voll recht klein gewiegten Peterling, und einer Löffelschaalen voll süßem Kraut; und schöpft von der obbenannten siedenden Brühe, etwas an die verrührten Eyerdotter. Dieses wird nun an das vorige gegossen, wohl unter einander gerührt, so angerichtet, und Muskatennuß darauf gerieben. Sollte es zu dünne seyn, so kann man ein wenig fein geschnittenes weißes Brod daren thun.

32. Zetterlein-Suppe.

Zu einem guten Löffel voll Mehl wird ein Ey gerechnet. Nachdem man also viel oder wenig Suppen machen will, nimmt man Mehl, rührt solches mit ein wenig Milch an, schlägt die Eyer daran, und machts mit Milch vollends so an, daß der Teig etwas dicker als ein Eyerflöcklein Teig ist. Nun mache Fleischbrüh in einer Pfanne siedend, laß mit einem Kübelöffel den Teig hinein laufen, daß es so kleine Klümplein giebt,

und thu ein Stücklein Butter dazu. Wenn es eine halbe Viertelstunde gekocht hat, so richte es an, und reibe Muskatennuß darauf. Man kann auch den Teig in siedendes Wasser, wenn solches vorher gesalzen worden ist, lauffen lassen, und mit geß geröstetem Semmelmehl schmalzen.

33. Groß-Suppe (oder Griesmehl-Suppe, mit Fleischbrühe.)

Setze gute Fleischbrüh in einem Hafen zum Feuer. Wann solche siedet, so säe in eine Maas Fleischbrühe 2 Hände voll Groß. Lasse es eine Stunde lang kochen. Vor dem Anrichten kann man ein ganzes Ey in der Suppenschüssel mit einem Löffel voll Wasser verkleppern, und die Groß-Suppe darüber anrichten. Wer will kann Muskatennuß darauf reiben. Ist die Fleischbrühe nicht gut, kann ein Stück Butter mit gekocht werden. Schnittlauch ist auch gut in dieser Suppe.

34. Eine braune Groß-Suppe, (oder Griesmehl-Suppe.)

Wird eben wie die vorherige gemacht; nur mit dem Unterschied, daß das Groß mit einem Stück Butter recht schön geß geröstet, mit der siedenden Brühe angerühret, eine halbe Stunde länger, als die vorhergehende gekocht, ein wenig Muskatennuß daran gethan, und so auf den Tisch gegeben wird. Man kann diese Suppe auch mit

wie Wasser machen, nur muß man desto mehr Butter dazu nehmen: so taugt sie alsdann zu den Fasttagen.

35. Eine Gersten-Suppe.

Für 4 Personen nimmt man ohngefähr einen Bierling feine Gerste, setzt diese, nachdem sie gewaschen und ein klein Küyrößel in voll Mehl dazu gethan worden ist, mit halb Wasser und halb Fleischbrühe zum Feuer, und läßt sie langsam kochen, sonst lauft sie gleich über. Wann sie eine Stunde gekocht, thut man klein geschnittene Zelleri und gelbe Rüben, nebst ein wenig Muskatblüthe dacein, und füllet mit Fleischbrühe auf; oder wer keine Wurzeln mag, kann klein geschnittene Citronenschalen, nebst ein wenig Saft daran thun, und es wieder kochen lassen. Vor dem Anrichten kann man ein Paar Löffel voll süßen Raum daran thun, und wann die Gerste zu dick werden will, sie mit noch mehr heißer Fleischbrühe auffüllen. NB. Alle Gerste, sie mag fein oder grob seyn, muß wenigstens 3 bis 4 Stunden kochen; sonst giebt sie keinen rechten Schleim.

36. Wiener Panade-Suppen.

Zu einem Seidlein (oder halb Maas) Fleischbrühe schneidet man von einem Kreuzer Rogglein (weiß Brod) die Rinde ab, thut solche in die kalte Fleischbrühe, setzt dieses in einem Häselein mit

B 4

einem

einem Stücklein Butter zum Feuer, und wenn es recht verflocht ist, treibt man es durch einen Sieb her, läßt es hernach wieder heiß werden, und richtet es an. Dann ist es wie ein Gerstenschleim. Man kann auch etliche Löffel voll süßen Raum daran thun, und ein wenig Muskatennüßchen darauf streuen. NB. Wer diese Paradeau Saft tagen genießen will, läßt die Fleischbrühe weg, und thut desto mehr Butter ans Wasser.

37. Reiß-Suppe mit Fleischbrühe.

Man nimmt auf eine halbe Maas, oder Seidslein Fleischbrühe, je nachdem man die Suppe dünn oder dick haben will, ein halb Viertelfund Reiß, klaubet und wäscht solchen recht sauber, und setzt ihn in einem Hasen mit der siedenden Brühe zum Feuer, rührt ihn manchmal um, daß er nicht anhängt, läßt ihn mit einer Zellerich- und etlichen Percelein-Wurzeln, auch einem Steingel Pori, oder Lauch, eine Stunde lang kochen: so ist die Suppe gut. Wann die Fleischbrühe nicht fett ist, so kann man ein Stücklein Butter dazu thun, und Muskatennüßchen darauf reiben.

38. Eine Reiß-Suppe mit Schü (Jus) oder brauner Fleischbrühe.

Für 2 bis 3 Personen wird ein Bierling Reiß geklaubet und gewaschen, mit einer kleinen halben Maas Fleischbrühe nicht gar stark gekocht, auch nicht

nicht viel umgerührt; damit er schön ganz bleibt, und doch weich wird. Eine Viertelftunde vor dem Anrichten: thue den Reis in ein größeres Geschirr, gieß von der Schü: oder braunen Fleischbrühe daran, bis er dünn genug ist; laß es noch ein wenig aufkochen, thue Muskatblüthe daran, und gieß auf den Tisch. Will man aber für 6 Personen Suppe kochen, so muß 1 Maas mehr von der braunen Brühe an den Reis gethan werden, daß er ganz dünne wird. Alsdann nimm ein Herren: oder Milchbrod, schneide ganz dünne Schnitten davon; verkleppere 4 Eyer mit einem starken halben Quart Milch, schütte es an das Milchbrod; nimm ein klein Stücklein frischen Speck, schneide ihn ganz klein gewürfelt, thue solchen auch darein; dämpfe in einem Stücklein Butter ein wenig gewiegten Pfefferling, und fein geschwitzenen Schnittlauch (Schnittling) rühre es unter einander, nebst etwas Muskatblüthe und Salz; aber ganz langsam, daß das Brod nicht gar zu viel verrührt wird. Schmiere ein tiefes rundes Becklein mit Butter, bestreue es mit Semelmehl, gieße den Teig hinein, daß es starke 2 Finger hoch wird, backe es im Ofenlein, oder beym Becken; aber nur blas gelb; brich es Löffel voll weiß heraus, und legs statt dem Brod in die Suppenschüssel. Gieß die Brühe mit Reis siedend darüber, und trags auf. Mann kann auch zwischen dieses Gebäckene etwas abgefottenen Curviol oder Spargeln thun, wenn es die Jahreszeit giebt.

39. Erbsen-Suppe.

Für 4 Personen nimmt man ein Mäßelein Erbsen, kaubet und wäschet solche recht sauber, setzet sie mit siedendem Wasser, und einem Stücklein Schmalz oder Butter, zum Feuer, und läßt sie zugedeckt kochen. Man muß sie aber anfangs nicht gleich unrühren, weil sie sonst gern hart bleiben. Wenn sie nun eine Weile gekocht haben und bald weich sind, so laun man ein Stücklein Schweinesfleisch, webst Pori, auch Thimian und Basilicum, auch eine Zwiebel darein thun, und wieder kochen lassen, bis alles weich ist. Hierauf treibt man es durch einen Sieber, läßt das Durchgeseiebene mit dem Fleische noch einmal aufkochen, und richtet es über würflicht geschnittenen, im Schmalz gelb gebackenes weißes Brod, sammt dem Fleische an. Sollte die Suppe zu dick seyn, kann man allemal mit siedendem Wasser helfen. Will man sie aber am Fasttage, so läßt man das Fleisch weg; thut aber desto mehr Butter, oder Backschmalz dazu. NB. Das Salz muß nicht vergessen werden.

40. Linsen-Suppe.

Es wird eine Brühe, wie zu einer braunen Suppe, entweder von Fleisch, oder am Fasttage von Fischen gemacht. Wenn nun die Linsen sauber geklaubt und gewaschen sind: so werden sie im Wasser recht eingekocht, dann verrührt, und mit

der Brühe durchgerieben, bis sie in der rechten Dike ist. Dann thu noch etwas Salz, Muskatennuß und Pfeffer daran, und richte es über dünn geschnittenes und im Schmalz gebakenes Brod an.

41. Eine weiße Erbsen-Suppe.

Siede die Erbsen in Wasser oder Fleischbrühe, daß sie recht weich werden, gieh sie ab, treib sie mit Milch durch einen Senher. Wann dieses geschehen, so thue noch süßen Kraut daran, bis die Brühe in der rechten Dike ist, wie du sie haben willst. Lasse sie noch einmal aufsieden. Wann nun die Erbsen im Wasser gekocht sind, wird ein Stück Butter mit gekocht. Will man sie süß, so thut man Weinboer und Zucker hinein, und läßt sie mit aufsieden. Richte sie hernach über gebaktes weißes Brod an, und streue gestoßenen Zimmet darauf. Will man sie aber nicht süß, so thu Salz dazu, und reibe Muskatennuß darauf.

42. Eine ordinaire Linsen-Suppe.

Wann die Linsen sauber geklaubt und gewaschen worden, setzt man sie mit siedendem Wasser zu, läßt sie weich kochen, treibt sie durch einen Senher, und läßt sie wieder kochen, röstet ein wenig Mehl darein, und thut Pfeffer dazu. Dann röstet man aufgeschnittenes schwarzes Brod im Schmalz, und richtet die siedende Brühe darüber an,

an, läßt die Suppe aufkochen, und ehe sie zu Tische getragen wird, brennt man geschnittene im Schmalz gelb geröstete Zwiebeln darauf.

43. Eine Apfel-Suppe.

Zu einem Quart, oder vierten Theil von einer Maas Wein, und eben so vielem Wasser, nimm 3 oder wenn sie klein sind, 4 Porstdorfer Äpfel, schäle und schneide sie in Stücken. Lasse sie mit Zucker, ganzem Zimmet und Citronenschaalen in dem Wasser und Wein so lang sieden, bis sie weich werden; treibs durch einen Seihher, lasse es noch einen Sud aufstehn, rühre 1 oder 2 Eyerdotter daran, und richte es über würflicht geschnittenes, im Schmalz geröstetes, weißes Brod an.

44. Suppe von frischen Weichseln.

Nimm frische Weichseln, stoß sie in einem Mörsel, sammt den Kernen. Thu alles zusammen in einen Fuß- oder Bodenhasen mit Zucker und Citronenschaalen, gieß halb Wein und halb Wasser daran, laß es recht weich kochen; treibe es durch einen Seihher, laß es noch einmal siedend werden, und richts hernach über würflicht geschnittene und im Schmalz geröstete weiße Brodbröcklein an. Man kann auch gebackene Mandels Knöpflein, gebackne Erbsen, oder von gebrühten Teig gebackene Knöpflein in diese Suppe gebrauchen, und wenn sie angerichtet ist, gestoßenen Zimmet darauf streuen.

45. Supp

45. Suppe von gedörreten Weichseln

Wird auf die nemliche Art, wie die vorige gemacht, nur daß man sie länger kochen lassen muß. Zu einem Maßlein dörreter Weichsel rechnet man drey Seidlein halb Wasser halb Wein, und zu einem Maßlein frischer nur ein Seidlein; weil diese an sich mehr Saft haben.

46. Eine Hiesens- oder Hagenbuzens-Suppe.

Zwen gute Hand voll Hiesens oder Hagenbuzens werden mit einem Seidlein Wasser zugesetzt, und wenn sie recht weich gesotten sind: so werden sie mit eben so viel Wein durch einen engen Senher aber nicht gar zu stark getrieben, damit das Weisfende davon nicht in die Brühe kommt; mit Zucker nach Belieben süß gemacht, klein geschnittene Citronenschaaften, nebst einem Stücklein Zimmet daran gethan, noch eine gute Viertelstunde gesocht, und hernach über gebähte weiße Brodschnitten, oder über würflicht geschnittenes und im Schmalz gebacknes weißes Brod angerichtet.

47. Eine Suppe von frischen Zwetschgen.

Nimm frische Zwetschgen, und lasse sie nachdem die Steine oder Kerne herausgenommen worden sind, mit 2 Theil Wasser, einem Theil Wein, Citronenschaaften, und einem Stücklein ganzen Zim-

Zimmet recht reich kochen. Treibe es hernach durch, mache es wieder siedend, und richte es über gebackene Rindspieße, oder geröstetes weißes Brod an, und streue gestossenen Zucker und Zimmet dars auf. Eben so macht man sie auch von dörren Zwetschgen.

48. Eine Suppe von Salzburger, oder Spanischen Nudeln, wie auch von Maroni.

Man setzt ungefähr eine Maas Fleischbrühe, in der zuvor allerley Wurzeln gesotten worden, zum Feuer. Wann solche siedet, thut man die Nudeln hinein, und läßt eine halbe Stunde kochen. Sollten es aber Salzburger Nudeln seyn, so müssen sie zwei Stunden lang stark kochen. Man kann auch ein Stück frischen Butter und Mustatenblüthe darein thun. Zu einem Viertelsfund Nudeln rechnet man eine gute Maas Brühe. Sollten sie durchs Kochen zu dick werden, so kann man aller mal Brühe nachschütten. Man kann diese Nudeln auch in einer Krebsbrühe kochen, und die Krebschwänze zerschnitten darauf thun. Schnittlauch ist auch gut daran; es müssen aber die Nudeln siedend darüber angerichtet werden. Wenn man die Salzburger Nudeln vorher in siedendem Wasser eine Viertelstunde kochen läßt: ist es noch besser.

49. Grüne Nudel-Suppe.

Eine Hand voll Spinat wird mit siedendem Wasser gebrüht. Wann er weich ist, so wird es abgeseigt.

Werde ein Ey mit ein wenig Salz, mache
mit Weislingen rechen fehen Zeit darauß, davon
wird

50. Ordinaire gefchnittene Stubein.

Zuße gerragen.
Foch, Muskatennuß darauß gesehen, und zu
Stich, oder Krebsbrühe; aber nicht lange zu
daraus. Diefes alles wird in einer recht guten
nicht in die Höhe aufgehen, und formire Stuchlein
in den Zeit, bestreide es mit Zucker, daß sie
ein. Fülle dann dieses, kleine Eßel voll weis,
ein Ey, nebst Muskatennuß und Salz, dar
daran, thue es in ein Schüssel; rühre noch
Dure; schlage unter wählendem Röhren ein Ey
mit gewiegtem Peterling und Schnittlauch mit
wann es erwiche ist, wieder aus, und rühre es
halbes Stuchlein in Milch ein, brude es,
bereite: Weiche ein zu Weizen zerfchnittenes
gefüllte Stuchlein gemacht. Diefes werden also zu
eigere Stuchlein gedelt, und von dem dritten
ne Stuchlein gefchnittene, von dem andern vier
mit sind, werden von dem einen nicht gar zu fe
dher Diefes ausgewalt. Wann sie nun abgerodt
Wärgekoch (Weißhölz) zu 3 Pfaffen in gewöhnli
fehen Stuchlein gemacht. Diefes wird mit dem
eine Spindel dazu gerhan, und mit Weislingen ein
der Eyer mit ein wenig Salz verfleppet, der großes
set recht fehu zerstoßen. Dann werden dem ober
ausgedrückt, wie zu einem Kraut, und in Milch
abgehoffen, mit kaltem Wasser abgeseigt; abdann

wirke 2. Lädlein aus, und wolle sie mit dem Wazgelholz so dünne als möglich zu 2. Plähen aus einander. Wenn sie abgedrocknet sind, so schneide recht feine Nudeln daraus, und lasse sie in guter Fleischbrühe nur ein Paar Wall aufstehn.

51. Eyerflädlein-Suppe.

Zu einem Löffel voll Mehl wird ein Ey gerechnet. Dieses wird in eine Schüssel gethan, gesalzen, vorher mit ein wenig Milch angerührt, die Eyer dazu gerührt, und mit Milch vollends so dünne gemacht, daß der Teig recht lauft. Dann wird Schmalz in einer Back- oder flachen Pfanne heiß gemacht, wieder in ein kleines Pfännlein heraus geschüttet, und nur so viel darinnen gelassen, daß sich das Flädlein nicht anhängt. Dann gießt man mit einem Schöpflöffel den Teig in die Pfanne, und läßt ihn durch beständiges Drehen und Wenden der Pfanne überall herumlaufen, daß das Flädlein nur einer Messerspißen dick wird. Wenn es nun auf der einen Seite gebacken ist, wendet man es um und läßt es auf der andern Seite auch backen, aber ja nicht braun, sondern nur schön gelb. Hernach thut man wieder Schmalz in die Pfanne, und macht es wie vorher, bis der Teig gar ist. Dann werden die Flädlein zusammen gewickelt, und eines kleinen Fingers breit geschnitten. Nun wird eine gute Fleischbrühe, mit einem Stücklein Butter u. Muskatblüthe, siedend gemacht, die Flädlein werden darein gethan, und
ur

man in einem Paar Wall aufgeschotten. In der Schüssel, worein man die Suppe anrichtet, wird 1 oder 2 Eyer mit ein Paar Löffel voll Brähe verrührt, und die Gläblein darüber angerichtet.

52. Eyer-Gerichte.

Man setzt ein Seiblein, oder halbe Maas gute Fleischbrühe mit einem Stücklein Butter zum Feuer. Wann solche siedet nimmt man zu einem großen Ey oder zu 2 kleinen Eyern einen Eßlöffel voll Semmel und einen Kaffelöffel voll schönes weißes Mehl, rührt solches mit dem Ey und eine wenig kalter Brähe an, und läßt unter langsamem Umrühren in die siedende Brühe laufen. Wann es eine kleine Viertelstunde gekocht hat, wird Schnittlauch in die Suppenschüssel gethan, darüber angerichtet, und Muskatennuß darauf gerieben.

53. Eyer-Gerichte auf andere Art.

Es wird in einem Pfännlein mit einem Stück Butter, wie ein halbes Hühner-Ey, ein Rührlöffel voll Mehl gedöset, daß es noch wässrigt bleibe. Hernach werden drey Eyer, zuerst mit ein wenig kalter, hernach mit siedender Brähe, oder gefah jenem Wasser verkleppert, das Mehl wird mit angerührt, auf dem Feuer unter langsamem Umrühren angekocht und eben so wie die vorigen angerichtet. Zu dieser Suppe wird auf ein Ey ein Quart Brähe oder Wasser gerechnet.

54. Suppe von Kalbsbriesen.

Zur Suppe für zwei Personen nimmt man ein Paar Kalbsbriesen, wäscht solche recht sauber, und siedet sie mit Wasser und Salz; aber nicht lang, sondern nur ohngefähr eine halbe Stunde, je nachdem sie groß oder klein sind. Indessen wiegt oder hackt man ein Paar Schalotten oder ein anders kleines Zwiebelein, mit etwas saubere geklaubten und gewaschenen Peterling-Kraut, recht fein. Nun läßt man ein Stücklein Butter in einem Fußhäflein heiß werden, nimmt alsdann ein halb Löfflein voll Mehl dazu, und dämpft die Zwiebeln und Peterling eine halbe Viertelstund lang darinnen. Hernach wiegt oder hackt man die Briesen, thut sie dazu, und läßt sie noch eine kleine Zeit dämpfen. Darauf füllt man sie mit einer Maas siedender Fleisch oder Krebsbrühe auf, und läßt dieß alles noch eine Viertelstunde kochen; hernach richtet man es übergebähete weiße Brodschnitten an. Man kann auch ein Paar Eyerdotter mit einem Paar Löffel voll süßem Raum verrühren, mit Brühe verkleppern, und nebst gestoffener Muskatblüthe an die Suppe thun.

55. Gefüllte Suppe.

Wann die Kalbsbriesen, wie zuvor gedacht, abgefotten worden sind: so wiegt man sie klein, röstet zu ein Paar Briesen zween Löffel voll Semelmehl in Butter schön gelb, thut ein wenig fein gewiege

gemiegten Peterling dazu, und rühret es mit
die gemiegten Breien. Dann schlägt man zu
ein Paar Breien ein Ey, und einen Dotter,
wider es wie ein wenig Fleischbrühe an, daß es
ober, nicht zu dünn wird. Es muß im Ansehn
ren wie ein Mus. (oder Drey) seyn. Thut dieses
in die Suppenschüssel, worein man anrichtet,
streichet es auf dem Boden zwey Fingers dick
herum, belegts mit weißen Brotschnitten, die
vorher im Schmalz schön gelb und trocken ge-
backen sind, und richtet Krebs- oder Fleischbrühe, in
welcher vorher Wurzeln gesotten worden sind, sit-
zend darüber an, reibt Muscatenauß drauf, und
träget also zu Tisch. Ein Paar Eyerdotter mit
der Brühe angerühret und dazju gethan, ist noch
besser.

56. Leber-Suppe.

Zu sechs bis acht Personen nimmt man et-
we ganze Kalbsleber, hackt solche mit einem hal-
ben Bierling frischen Speck recht feyn. Dann
wird in einem Fuß- oder Bodeuhafen ein Bierling
Butter gethan, welchen man zergehen läßt.
Das Gehackte wird mit feil geschnittenen Scha-
lotten: oder andern Zwiebeln eine Viertelstunde
lang darinnen gedämpft; hernach mit guter heißer
Fleischbrühe aufgefüllt, Zelleri- und Peterling-
wurzeln daran gethan, und aneinander gekocht,
durch ein Haarsieb, oder durch einen engen Sey-
her getrieben, Salz und Muscatenblüthe daran
gethan,

gethan, und noch ein Paar Ball aufgefotten; hernach über geschnittenes und im Schmalz gebackenes Milch- oder Herrenbrod, das zuvor mit gewiegtem (gehacktem) Peterkingkraut, und fein geschnittenem Schnittlauch bestreut worden ist, angerichtet.

57. Auf andere Art.

Man nimmt eine halbe Kalbsleber, wäscht sie, häutet sie ab, schneidet sie in Stücklein eines kleinen Fingers dick, und bäckt sie aus heiß gemachtem Schmalz schnell heraus. Nach der Leber wird für einen halben Kreuzer weißes Brod, wie zu Suppenschnitten, geschnitten und gebacken; hernach auch 2 Eyer, wie bey den gebacknen Eyern unten zu finden ist, doch ohne Mehl. Wann dieses geschehen ist, läßt man gute Fleischbrühe in einem 3 mäßigen Hasen siedend werden, und thut allerhand Wurzeln darein. Unterdessen bis dieses eine Weile kocht, stößt man die gebackene Leber und Eyer und das gebackene Brod so fein, als wie ein Nus, miteinander in einem Mörsel, wenn er groß genug ist auf einmal; wenn er aber nicht groß genug ist: so nimmt man von diesen gebackenen drey Sachen immer von jedem gleichviel, und stößt sie nach und nach. Alsdann thut man das Gestosene in die Brühe, läßt es noch eine Stunde kochen, und richtet es hernach durch einen recht weiten Siebher über gebähete Schnitten von weißem Brode, oder wenn man

man will auch über allerhand Andpfeln an.
Diese Portion giebt Suppe für 6 bis 8 Personen.

58. Hühner-Suppe.

Hacke oder zerge das Fleisch von einer gefotzenen halben Henne ganz klein, Hacke hernach die Veiner sammt dem gehackten Fleisch und 10 bis 12 Mandelsteine, auch ein Paar hartgefottene Eyerdotter, in einem Wüffel; thue dieses mit 20 Wehen schön gelb gebäheten weissen Brodchnitten in einen Hafen, gieß von der Hennenbrühe darüß an, und lasse es eine Stunde lang mit Zellerb und Peterlingwurzeln aneinander kochen. Treibe durch ein Haarsieb oder Sieber, thue Muskatblüthe und ein Stücklein frischen Butter daran; laß es noch einmal aufsieben, und richte es über gebähetes weisses Brod, oder allerley Andpfeln an. Zu einer gestossenen halben Henne rechnet man eine Maas oder 3 Schein (3 halbe Maas) Brühe.

59. Suppe von Krametvögeln oder Lerchen.

Zur Suppe für zwei Personen nimme einen Krametvogel oder zwei Lerchen, brate solche wie gewöhnlich, nur daß sie fein saftig bleiben. Das Brustfleisch wird alsdann heraus geschnitten, das übrige aber, wenn es nimmer warm ist, in einem Wüffel zerstoßen. Indessen lasse

60. Gebrennte Mehl-Suppe.

Mache eine Fleischbrühe, oder gesalzenes Wasser, in einem Hafen, so groß, daß Du einer Noth Brühe zwey kleine Küchellöffel voll Mehl in heiß gemachtem Schmalz ganz dunkelgelb. Thue es in die siedende Brühe, nebst feingewieatem Peterslingkraut, auch feil geschnittem Schnittlauch, ein wenig Pfeffer, Ingwer, und geriebene Muskatennuß. Lasse es eine Weile kochen, und richte es über würflicht geschnittenem weißem Brod an. Wer will, kann ein oder zwey ganze Eyer, mit

In einem Fußfaß oder Kasserol ein Stück Butter
 zergerben, lege einige zwen Finger dick geschmit-
 tene magere Stücklein Rindfleisch, nebst Wurz-
 zelwerk dazwischen, lasse es eine halbe Stunde dāms-
 pfen. Dann schneide ein halbes Kreuzerddgglein
 (gewöhnliches weißes Brod für 2 Pfennige) das
 zu, und dāmpfe es noch einmal bis alles gānz
 gelb werden will. Schütte siedende Fleischbrühe
 daran, und zehle die zerstoßene Wgeln dazu.
 Ein Stücklein ungesorretes, aber recht sänbet
 gewaschenes dürres Fleisch dazu gethan, giebt
 einen noch bessern Geschmack. Dieses alles laß
 eine Stunde aneinander kochen, treibe es durch
 ein Haarsieb oder Sechse, und richte es über
 gebackene, oder gebähete dünne Schnittren von
 Malz oder Herrenbrod an. Das Brustfleisch
 von den Wgeln wird in die Suppe gelegt, und
 diese so auf dem Tisch gegeben.

mit ein wenig frischem Wasser verkleppern, und vor dem Anrichten an die siedende Brühe rühren.

61. Käse-Suppe.

Reibe einen halben Vierling guten Edamer Käse. Gieß ein Seidlein Fleischbrühe, und ein Quart Wasser daran, damit es nicht zu gesalzen werde. Lasse es, so lang als ein Paar harte Eier, kochen; treib es dann durch einen Sieber, thu ein halb Quart süßen Rahm und ein Stück Butter in der Größe einer wälschen Nuß daran; lasse es noch einmal aufkochen, und richte es über gebähte Schnitten von Herren- oder Milchbrod an. Man kann auch ein wenig Muskatblüthe und Ingwer daran thun, den Rahm weglassen, und statt dessen ein Paar Eyerdotter daran rühren. Diese Suppe kann auch am Fasttag mit bloßem Wasser ohne Fleischbrühe gemacht werden; aber dann nimmt man eines halben Hühner-Eyes groß Butter.

62. Habergrütze-Suppe.

Setze einen halben Vierling sauber gekläubt und gewaschene Habergrütze, mit einer Maas halb Wasser und halb Fleischbrühe, zum Feuer. Lasse es mit einem Stücklein Butter, und ein wenig Muskatblüthe etliche Stunden kochen. Sollte in der Zeit die Suppe zu dick werden, so füllt man sie mit Fleischbrühe auf, treibes durch ei-

nen Eyer in die Suppenküffel, und trägt zu Tische. Man kann die Habergrüt auch un-
durchgerieben essen, und die Körner dabey lassen,
oder mit Wasser und desto mehr Butter kochen.

63. Suppe von verlohrenen Eiern.

Schneide schwarzes Brod recht schön dünn
auf, röste die Hälfte davon im Schmalz. Gieß
siedende Fleischbrühe oder gefalzenes Wasser dare-
an. Nur muß man merken, daß wann man
nur Wasser nimmt, alles Brod im Schmalz muß
geröstet werden. Lasse alsdann die Suppe auf-
kochen. Indessen mache Wasser in einem Pfänn-
lein siedend, salze es ein wenig, thue ein Stück-
lein Butter und einen Löffel voll Weinessig dazu.
Schlag ein Ey in ein Schüssellein aus, daß der
Dotter schön ganz bleibt. Schütte es in das
Pfännlein ins siedende Wasser, und kloffe im-
mer mit einem Löffel oben auf den Rand des
Pfännleins, daß sich das Ey nicht anlegt. Lasse
es aber nur so lang sieden, bis du siehst, daß sich
der Dotter, welcher weich bleiben muß, mit dem
Weissen überzieht. Alsdann hebe das Ey mit
einem flachen löcherichten Löffel, damit das Was-
ser davon ablaufen kann, auf die Suppe heraus,
und mache es so mit allen Eiern, so viel du dersel-
ben haben willst. So bald man aber die Eyer auf
die Suppe zu legen anfängt, muß solche von den
Kohlen gerhan werden; sonst werden die Eyer
geru hart. Wann nun solches geschehen, so
thue

thue ein wenig Pfeffer und Muskatennuß dar
auf, und trage es zu Tische. Schnittlauch ist
auch gut darinnen.

64. Suppe von weißem Brode mit Eiern.

Schnitten von weißem Brode werden auf
dem Rost gebäht, die Fleischbrühe, worinnen
allerhand Wurzeln gesotten worden, wird siedend
darüber angerichtet, zugedeckt und auf Kohlen
ein wenig aufgedocht. Ein Paar Eier mit eilf
chen Löffeln voll süßem Raam werden verkleyp
ert, in die Suppe gethan, und nachdem Mus
katennuß darauf gerieben worden ist, auf dem
Tisch gegeben.

65. Grüne Suppe.

Dümm, Peterling, Sauerampfer, Körbel
kraut, grüne Zwiebel, jedes eine Hand voll,
Klaube, wasche und wiege oder hacke es recht
klein. Dämpfe es in einem Stück vergangenen
Butter weich, schütte anderthalb Maas siedens
de Fleischbrühe daran, und lasse es eine Vier-
telstunde kochen. Ist es um die Zeit, daß es
Spargeln oder Hopfen giebt: kann man einige
in Salzwasser, aber nicht zu weich abkochen, in
Stücklein schneiden und auch in die Brühe thun.
Dieses alles richtet man alsdann über gebähete
weiße Brodschnitten an, verrühret ein Paar Eyer

E 5

dotter

dotter mit ein wenig Brähe und thuts daran. Man kanf auch verlohene Eyer in die Suppe machen, oder Knöpflein statt dem Brod dazu gebrauchen.

66. Erdbirn-Suppe.

Wasche 4 bis 6 große Erdbirn (Kartoffeln) und siede sie in Salzwasser, nicht gar zu weich. Wann sie kalt sind, so reibe sie auf dem Riebelstein. Indessen laß in einem Kasserol oder Bodenbüßen ein gut Stück Butter zergehen. Dampfe gewiegtes oder geschnittenes Peterlingkraut darinnen. Thue die geriebene Erdbirn dazu, und laß es noch eine halbe Stunde dämpfen. Schütte alsdann ohnqefähr eine Maas siedende Fleischbrähe, oder gelatzenes Wasser daran; thu ein wenig Pfeffer und Ingwer dazu, und lasse es noch eine gute halbe Stunde kochen. Richte es hernach über würflicht geschnittenes im Schmalz geröstetes weißes Brod an. Man kann die Suppe, auch ohne Brod darcin zu thun, auf den Tisch geben.

67. Suppe a la Rehne. (Reine.)

Zu einer Suppe für 4 Personen nimmt man ein starkes junges Huhn. Dieses wird, wie gewöhnlich, gepuht und gebraten; aber nicht gar zu stark, damit es noch im Saft bleibt. Wenn es fertig und ein wenig erkaltet ist; so wird alles
weiße

weiße Fleisch davon abgeschlitten, und zu Knob-
 lein, welche hernach gemacht werden, unterdessen
 noch aufbewahrt. Nun wird ein halber Bier-
 ling Reis im Wasser gebrochen oder verwallt;
 das übrige Fleisch und die Weiner vom jüngern
 Huhn in Stücken zerschnitten, und dieß Reis,
 Fleisch, und Weiner, sammt Dottern von 2
 hart gesortenen Eiern, in einem Mörsel zu Brei
 gestossen. Hiern thut man etwas Blumenkohl,
 oder Spargel, oder Brecherbsen, auch gelbe Rü-
 ben und Peterlingwurzeln, eine ganze Zwiebel
 mit 8 Nagelein besteckt, und ein Stücklein un-
 gesortenen Schinken in einem 2 mäßigen Hafen,
 füllt es mit kräftiger Fleischbrühe auf, derglei-
 chen hinten an Nr. 98. beschrieben wird, und kocht
 es so lange, bis die Kraft und der Geschmack von
 dem Fleisch und den Wurzeln gänzlich heraus
 gezogen ist. Nun wird diese Brühe erstlichemal
 durch ein Haarsieb oder durch einen recht engen
 Suppensieb durchgerteben, und das so stark,
 daß so zu sagen nur die Hülsen zurück bleiben.
 Das Dicklichte, was sich außen unten am Haar-
 siebe ansetzt, wird mit einem blechernen Löffel
 immer herab genommen und zu dem Durchger-
 triebenen hinein gethan. Wann solches gesche-
 hen ist: wird die Suppe wieder an das Feuer
 gesetzt, und ein wenig gestosene Muskatblüthe
 darein gethan. Wann sie kocht, wird 1 bis 2
 Eyerdotter mit einem Löffel voll kalten Wassers
 zerfloppert, die Brühe daran gerührt, und dann
 über gebähete Schnitten von feinem weissen Brod
 de,

de, welche zuvor mit ein klein wenig febender Fleischbrühe angeweicht worden sind, angerichtet. Kann man die oben beschriebene Gartengewächse nicht haben: so kann man Zelleri und Storjoneri Wurzeln dafür nehmen.

68. Auf geringere Art

Wird diese Suppe also gemacht; Dämpfe in einem Stücke Butter, eines kleinen Hühner Eies groß, ein Pfund zu dünnen Stücken geschnittenes Rindfleisch, oder Veiner von Geflügel, was man hat; lahmst einer großen Zwiebel, Zelleriwurzeln, gelbe Rüben, Peterlingwurzeln, auch eine zu Stücken geschnittene weiße Rübe, nebst einem Stücklein rohen Schinken. Wann dieß recht wohl in dem Kasserol oder Fuchsen gedämpft, und gelb ist: so schneide ein weißes Kreuzerbrod darein, schütte 2 bis 3 Maas gute Fleischbrühe daran, und lasse es eine Stunde kochen. Richte es alsdann über gebähete Schnitten von weißem Brode, oder über allerhand Knöpflein an.



Ullr.

Allerhand Knöpflein zu Suppen (*).

69. Knöpflein zur Suppe a la Stehn.

Das weiße Hühnerfleisch wird mit einem kleinen Stückelein sauber abgehäuteten frischen Rinds-Nierenfett (Griff), mit einem Klein wenig Peterlingkraut, Circonenschaaalen und etlichen Schalottenzwiebeln recht fein gehackt oder gewiegt. - Wann es halb klar ist, so reibt man von einem halben Kreuzerbrode die Rinde ab, schneidet es zu dünnen Schnittlein, weicht es mit ein wenig süßem Raun an, und thut das zu. Mit diesem wird es vollends recht fein gearbeitet (gewiegt), hernach noch mit einem Ey im Mörtel gestoßen, Salz und ein wenig Muskatblüthe dazu gethan. Daraus werden nun kleine Knöpflein gemacht, und in siedender Fleischbrühe gekocht. Sollte der Teig zu dick seyn, so kann man noch ein Ey darein schlagen; ist er aber zu dünne, darf noch etwas Semmelmehl dazu genommen werden.

70. Abgetrocknete Knöpflein.

Schneide ein Kreuzerbdgglein (Weißbrod) in der Mitte entzwey, weicht es in kaltes Wasser.
Wann

(* NB. Diese folgende Knöpflein können statt des Brodschnitten zu Suppen gebraucht werden.

46. Allerhand Knöpflein zu Suppen.

Wann es nebst der Rinde weich ist, so drücke es fest aus, mache einer starken wälschen Ruß groß Schmalz in einer Pfanne heiß, thue das ausgedruckte Brod hinein, und röste es bis es sich von der Pfanne ablöset. Dann thue es heraus, und rühre, so lang es noch heiß ist, zwey Eyer nebst Salz und ein wenig geriebene Muskatennuß daran. Mache Schmalz in einer Pfanne heiß, und lege ein Knöpflein zur Probe hinein. Geht es schön auf, so ist der Teig recht; bleibe es aber fest, so rührt man noch einen Eyerdotter, oder von einem Ey das Weiße daran. Man kann diese Knöpflein auch in siedende Fleischbrühe, oder Wasser legen; aber dann muß man sie nur eine Viertelstunde kochen lassen. Sie sind in allen Suppen, besonders aber in Krebsuppen gut. Wenn man sie grün haben will, thut man fein gewiegtes Peterlingkraut und Schnittling (Schnittlauch) dazu.

71. Butter-Knöpflein.

Rühre einen halben Bierling Butter recht ab. Wann dieses geschehen ist, so schlage zwey Eyer eins nach dem andern daran, und rühre es noch eine Weile. Dann thue Salz, ein wenig Muskatennußblüthe, und Semmehl daran, doch so, daß der Teig nicht gar zu fest wird. Lasse ihn eine halbe Viertelstunde stehen, und lege hernach davon ganz kleine Knöpflein in die siedende Fleischbrühe.

72. But

72. Butter-Knöpflein auf andere Art.

Zopfe von einem Kreuzerrögglein (von einem weißen Kreuzerbrod) die Musel (das Weiße) recht klein. Schütte 2 Loth zergangenen frischen Butter daran, rühre alsdann zwey kleine Eyer, nebst Muskatblüthe und Salz daran. Lasse dieses alles eine gute Viertelstunde aneinander stehen. Mache dann Fleischbrühe siedend, und lege die Knöpflein hinein. Schnittlauch und Peterling kann man auch, nach Belieben, in diesen Teig thun.

73. Braune Butter-Knöpflein.

Schneide von etlichen Kreuzerrögglein (von Weißbrod) alle Rinde, lasse sie auf einem Bleche im Backofen braun bröten. Stosse diese Rinde, wann sie vorher wieder kalt worden ist, recht fein; feuchte sie mit ein wenig süßem Raumban. Indessen rühre einen halben Bierling frischen Butter mit zweyen, oder wann sie klein sind, dreyen Eyer ab; thue die angefeuchtete Rinde, Salz und Muskatblüthe dazu; rühre alles wohl durcheinander, und davon lege kleine Knöpflein in siedende Brühe.

74. Groß-Knöpflein. (Grüs- oder Gries-Knöpflein.)

Rühre einen halben Bierling Butter oder frisches Schmalz mit dreyen Eyer recht ab.
Wann

48. Allerhand Knöpflein zu Suppen.

Wann dieses geschehen ist, so salze den Butter; aber nicht zu stark; rühre nur so viel Großmehl (Grütz oder Grießmehl) daran, daß der Teig fast noch läuft. Lasse ihn eine gute halbe Stunde stehen, damit er anzieht. Mache indessen Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser siedend, und lege ein Knöpflein darein, daß man sieht, ob es nicht zerfähre. Wenn es nicht zerfährt, so lege dann alle, aber ja recht klein geformt, hinein, und lasse sie eine gute halbe Stunde zugedeckt kochen.

75. Semmel-Knöpflein.

Verkleppere zwei Eier recht stark, daß sie schaumig werden. Wann dieses geschehen ist, so laß einer wältschen Nuß groß Butter zergehen, schütte ihn daran, rühre Semmelmehl, nebst ein wenig Salz dazu; daß aber der Teig ja nicht zu fest wird. Lasse ihn eine Weile stehen, lege dann ganz kleine Knöpflein davon in siedende Brühe. Sollten sie zerfahren, nimmt man noch ein wenig Semmelmehl dazu, und sollten sie nicht aufgehen, darf man nur den Teig mit ein wenig Milch dünner machen.

76. Semmel-Knöpflein auf andere Art,

Rühre einen halben Bierling Butter recht weiß ab, schlage dann ein großes, oder zwei kleine Eier daran, salze es, und thue so viel Semmelmehl

Allerhand Knöpflein zu Suppen. 49

melmehl dazu, daß man, nachdem die Hände ge-
waschen worden sind, kleine runde Knöpflein dar-
von formiren kann. Wann sie dann alle ge-
macht sind, legt man sie in siedende Fleischbrü-
he, oder Wasser, und läßt sie eine gute Viertel-
Stunde lang stark kochen. Man kann sie in alle
Suppen gebrauchen.

77. Knöpflein in eine brauns- oder Krebs-Suppe.

Es wird ein Herren- oder Milchbrod, nach-
dem es hart worden ist, auf dem Klebeisen ge-
rieben, mit süßem Raumb-angefenchtet, einer wä-
ssigen Mus groß zergangenen Butter daran ge-
thun. So läßt man es antinander stehen. Dann
wird das Meisse von dem, oder wenn es nicht
groß ist, von vier Ecken zu einem Schne ge-
schlagen, und das Eingefächerte mit angemach-
tem Knöpflein-Teig ist; Salz und Was-
serentwürde daran gethan, und im Schmalz ge-
backen.

78. Knöpflein von gebrühtem Zeige.

Nache in einem Pfännlein ein Quart Milch
(den vierten Theil einer kleinen Maß) siedend,
setz Mehl darein, bis der Teig dick ist. Rühre
ihn auf dem Feuer recht glatt ab, so lang, bis
er sich vom Pfännlein ablößt. Thue ihn dann
in eine Schüssel, und rühre ihn mit einem Paar
Kochbuch. D Eyeru

50 Allerhand Knöpflein zu Suppen

Eiern, welche man vorher eins nach dem andern in heißes Wasser legen muß, an, daß er in der rechten Dicke ist. Streue Mehl auf ein Nudelbrett, thue den Teig darauf, und mache Fingersdicke Wargeln. (Kleine runde Nudeln) daraus. Davon schneide Stücklein, wie große Pfeffermüßlein, mache sie in der Hand rund und backe sie im Schmalz. Mann kann sie in allerley, besonders aber in Knobsuppen gebrauchen.

79. Mandel-Knöpflein.

Stoße einen Vierling; abgezogene Mandeln recht feyn mit ein wenig Rosen; oder frischem Wasser ab; welche ein in der Mitte zerschnittenes Kreuzbrögglein in Milch ein, drucke es hernach wieder recht fest aus, und mische es unter die gestossene Mandeln; thue Zucker und gestossenen Zimmet; dazu, schlage ein Paar Eyer darein, und mache alles recht durcheinander. In dessen laffe Schmalz in einer Pfanne heiß werden, lege von dem Teig ganz kleine Knöpflein hinein, und backe solche langsam und schön gelb heraus. Diese Knöpflein gehören in alle süße Suppen, nur zu Wein- und Bier-Suppen nicht.

80. Grüne Knöpflein.

Man wiegt eine Hand voll sauber geklaubten und gewaschenen Peterling recht fein. Wenn man hat, können auch etliche Spinatblättlein dabey

Allerhand Knöpflein zu Suppen: 31

dabei sein. Thut ein wenig fein geschnittenes Schnittlauch dazu, und dämpft solches alles miteinander in einem Stücklein Butter. Wann dieses geschehen ist; vermische man das Brei mit einer guten Hand voll Semmelmehl; rühret solche Eier daran; thut Salz und ein wenig Muskatensblüthe dazu; und legt ganz Klein Knöpflein in eine siedende Brühe; läßt sie über nicht gar zu langer Kochen, und ist fertig.

31. Rühre Knöpflein von Krebsen.

Man thut ein bißchen mittlere Krebschen Salzwasser; thut die Schwänze, und das Fleisch von den Scheren heraus; und wieger oder hacket es ganz feinst. Darn wird das Beste von den Schalen geossen; in einem Stücke Butter geröstet, und durch ein Tuch gewischt. Zu diesem nimmt man die gewiegten Krebse, eine Hand voll Semmelmehl; ein wenig Salz und Muskatensblüthe, und rühret dieses alles mit einem Ey, oder zwey kleinen Eiern an, daß der Teig in der rechten Dicke ist; und leget davon kleine Knöpflein in die siedende Brühe.

32. Krebs-Knöpflein auf andere Art:

Man wecket für einen Kreuzer weißes Brod in Milch ein; und rösset bis es weich wird; hier der man 12 mittlere Krebse in Salzwasser, machet die Schwänze und Scheren heraus; stößt

58. Allerhand Knöpflein zu Suppen.

Die Schalen im Mörfel recht klein; nimmit dantz einen Bierling Butter, läßt ihn zergehen, röstet die gestossenen Schalen so lang darinn; bis der Butter schön roth aussieht, und preßt ihn dann durch ein sauber leinen Tuch. In die Hälfte vom diesem Krebsbutter rühret man 2 oder wenn sie klein sind 3 Eyer; drückt das in Milch eingeweichte weisse Brod fest aus, schneider Peterling und Schnittling (Schnittlauch) recht fein, und dämpft dieß alles mit der andern Hälfte vom Krebsbutter, rühret dieß Gedämpfte mit dyß klein gewiegten oder gehackten Krebschwänzen und Scheeren, auch Salz und ein wenig gestoßene Muskatennüßchen, an die mit dem Krebsbutter vorrührten Eyer, und macht kleine Knöpflein daraus, welche man kochen oder im Schmalz backen kann. Sollten sie zerfahren, so kann man den Teig mit ein wenig Semmelmehl dicker machen.

83. Weiße Knöpflein von Fischen.

Gräte einen Hasen oder auch Weisfisch aus, wiege oder hacke das Fleisch mit ein wenig Eimenschalen recht fein, rühre es mit ein Paar Eßlöffel voll guter Milch ab, schlage zwey Eyer daran, bestreue es mit einer Hand voll Semmelmehl, gieße auf das Semmelmehl ein wenig zergangenen Butter, thue Salz und geriebene Muskatennüßchen dazu, und rühre alles durcheinander. Lasse es eine Weile stehen, lege dann zuerst ein Knöpflein in die siedende Brühe. Sollte der Teig

Teig zu ~~ist~~ ~~sein~~, ~~ist~~ ~~am~~ ~~rand~~. ~~in~~ ~~wenig~~ ~~Milch~~
daran rühren. Ist der Teig recht, so kann man
dann alle Knöpflein in die kochende Brühe einle-
gen, und eine gute Viertelstunde kochen lassen.

84. Weiße Knöpflein von Hühner- Fleisch

Werden wie die von Fischen gemacht, nur
daß das rohe oder ungekochte Brustfleisch von
einer Henne dazu genommen wird. Man kann
aber auch gebratenes Koppenfleisch dazu gebrau-
chen.

85. Hirn-Knöpflein.

Ein halbes Kalbshirn wird recht sauber ge-
waschen und abgehäutelt. Bis das Wasser da-
von abläuft, läßt man eines kleinen halben Hüh-
nerenes groß Buxter zergehen; aber daß er ja nicht
heiß wird, und rührt ihn darnach so lange bis
er anfängt zu gesehen. Mit diesem rührt man
das Kalbshirn so lange ab, bis alles einander
recht angenommen hat. Nun schlägt ein Ey
daran, schüttet nach und nach eine kleine Kaffen-
schaale voll Milch dazu, und rühre Sömmel-
mehl nebst Salz und ein wenig gestoßens Witz-
Tatensblüthe dazehin, bis der Teig recht ist. Setze
die Knöpflein in kochende Brühe, und laß sie eine
kleine halbe Stunde kochen. Man kann sie auch
im Schmalz backen, aber da darf man keine
Milch, sondern kocher Eyer dazu nehmen.

86. Allerhand Knöpflein zu Suppen.

86. Knöpflein von Kalbsbrieslein.

Nimm ein Paar Kalbsbries, wasche sie, und setze sie mit Wasser und ein wenig Salz zum Feuer; lasse sie nur eine Viertelstunde sieden, wie ge- oder hacke sie mit ein wenig Mehl klein, weiche ein Milch- oder Herrenbrod in Milch ein, drücke es aus, und thue es zu den Brieslein, schlage ein Paar kleine Eier dazu, und mache es mit Salz und ein wenig geriebener Muskatennuß durcheinander. Probiere ein Knöpflein in der siedenden Fleischbrühe. Wann es verfährt, so thut man noch ein wenig Semmelmehl daran, und leget dann alle ganz klein in die siedende Brühe; läßt sie aber nicht gar lang kochen.

87. Leber-Knöpflein.

Hacke oder wiege eine Lammleber, nachdem sie zuvor sauber gewaschen und abgehäutelt worden ist, mit ein wenig Mehl oder frischem Speck, recht fein. Wer will, kann auch ein kleines Zwiebellein dazu thun. Röste eine Hand voll Semmelmehl im Schmalz schön gelb; wenn es kalt ist, so vermische es mit einer Hand voll ungeröstetem Semmelmehl. Rühre die Leber mit ein wenig Milch ab, und thue diese mit Milch abgerührte Leber auch unter jedes Semmelmehl. Schlag ein Paar Eier daran, thue Salz und geriebene Muskatennuß dazu, und mach den Teig recht durcheinander; aber ja nicht zu fest. Laß

Laßt ihn eine Viertelstunde stehen, und mache in dessen Fleischbrühe, oder Wasser siedend, dann lege die Knöpflein darein. Man kann sie auch in Schmalz backen. Eben so kann man auch die Knöpflein von einer Gartleber, oder aus einem Stück von einer Kalbsleber machen; item ein wenig klein geschnittenes Peterlingkraut im Butter rösten, und dazu nehmen.

88. Knöpflein von Kalbfleisch.

Es wird ein halb Pfund Kalbfleisch, nach dem es sauber gewaschen worden ist, recht klein gehackt. Wann dieses geschehen ist, so röstet man es mit einem Stücklein Butter, so groß wie ein halbes Hühnerch in einem Mörtel noch ein wenig, damit es desto feiner werde. Indessen schneidet man von einem Kreuzerddgglein die äußere gelbe Rinde herab, welche das innere ist Milch ein, drückt es wieder fest aus, und rührt es mit dem Fleisch und mit einem Paar Eyerdotter, nebst einem ganzen Ey an; thut Salz und Muskatblüthe dazu, und macht ganz kleine Knöpflein daraus. Diese kann man sieden, oder in Schmalz backen. Auf diese Art kann man auch von einer ungesottenen Hühner Brust Knöpflein machen.

89. Spinat Knöpflein.

Eine gute Hand voll Spinat wird, nachdem er recht sauber geklaubt und gewaschen worden,

D 4

mit

86. Herband Knöpflein zu Suppen.

mit kochendem Wasser angebrüht. Wenn er eine Viertelstunde gestanden ist, wird er fest ausgedrückt, und fein gewiegt oder gehackt. Hernach nimmt man Schalottenzwiebeln, Peterling und Schnittling (Schnittlauch) wiegt oder schneidet es klein, dämpft solches in einem Stücklein Butter, und mischt es unter den Spinat. Auch ein weißes Kreuzerbrod wird in Milch eingeweicht, wieder ausgedrückt, und nebst Salz dazu gethan; alles zusammen, mit einem oder zwey Eyerh angerührt, und in der Fleischbrühe oder in Wasser gesotten.

90. Gebackne Knöpflein.

Schneide für einen Kreuzer weißes Brod ganz klein gewürfelt, feuchte es mit ein wenig süßem Raam, oder Milch an. Alsdann nimme die Brust von einem gebratenen Koyen (Karpawen) oder eben so viel Fleisch von einem Kälberbraten, als so eine Brust beträgt. Hacke oder wiege es recht klein, thu es zu dem Brod, mische dann noch ein wenig fein geschnittenes Peterlingkraut, Pfeffer und Salz darunter, und mache dieses mit einem Paar Eyer an. Lasse den Teig eine Weile stehen, und backe dann kleine runde Knöpflein in heißem Schmalz davon heraus. Nimm dann Zelleri Peterling und Pastinat Wurzeln, auch gelbe Rüben, puße und wasche sie, schneide sie in viereckliche Würfel, und lasse sie in einer guten Fleischbrühe weich werden.

den. Thu alsdann die Knochen dazu, lasse sie etliche Wall mit aufstehen, und richte sie an. Man kann auch abgekochene Wurzeln, oder zu kleinen Stücklein geschnittene und im Salzwasser abgebrühte Spargeln, oder Hopfen, oder Cariviol dazu nehmen, auch ein Paar Eyerdotter an die Brühe rühren, und Muscatennuß darauf reiben.

91. Gebackne Brieslein zu Suppen zu gebrauchen.

Wasche ein Paar Bries sauber, siede sie in gesalzenem Wasser nicht gar zu weich, schneide schöne runde Bäcklein daraus, wende sie im gesüßtem Knochen Zwig um, und backe sie schön gelb, aus nicht gar zu heißem Schmalz heraus.

92. Gebackener Cariviol.

Duße und wasche eine große Stange Cariviol, und brähe ihn in siedendem Salzwasser nicht gar zu weich. Dann mache ein Teiglein von einem guten Löffel voll Mehl, zwey Eiern, Salz und ein wenig Milch, wie einen Eyerflüblein Teig. Kehre den Cariviol darinnen um, und backe ihn, wie vorher gedacht worden, aus dem Schmalz.

93. Gebackne Erbsen zur braunen Suppe von Fischen oder Fleisch.

Mache einen ganz dicken Teig von drey Löffel voll Mehl, drey oder vier Eyer, Salz und Milch.

58 Allerhand Knöpflein zu Suppen.

Lasse ihn durch einen weiten Schaumlöffel, wie Erbsen, ins heiße Schmalz tropfen. Wann dann nun das ganze Pfännlein voll ist, und die Erbsen gelb sind, welches gleich geschehen ist: so nimmt man sie mit einem andern Schaumlöffel heraus, und macht's wie vorher, bis der Teig gar ist. Dann thut man sie in die Suppen-schüssel, schüttert die siedende Brühe darüber, und trägt's gleich zu Tische, sonst werden sie zu weich.

94. Gebäckne Erbsen auf andere Art.

Verkleppere 2 Eier, thue ein wenig Sah und Mehl darein, und mache einen Teig, wie zu Rubeln, nur nicht gar so fest. Wärgle (wähle) ihn Messerrücken dick aus. Schneide dann das Unerste von einem dicken Federkiel hinweg, runke ihn in Mehl, und stich damit in den Teig: so werden kleine runde Küchlein, wie Erbsen daraus. Wann dieses mit dem ganzen ausgewärgelten Plaz (Pladen) geschehen ist, so wirft man den Teig wieder zusammen, und macht's, wie vorher, bis alles gar ist. Dann backt man die Küchlein ganz gelb aus dem Schmalz: so werden sie, wie die rechten Erbsen, aussehen, und man kann sie wie die vorherige gebrauchen; nur daß man sie mit der durchgeseihten Brühe eine Viertelstunde lang kochen läßt, sonst sind sie zu hart.

95. Ge

95. Gebacktes Milch- oder Herrenbrod
zu allerley Suppen.

Schneide das Herrenbrod zu dünner Schnitt-
ten, zerleppere dann zwey Eyer, und zu jedem
Ey zwey Eßlöffel voll süßen Rahm. Male die
Schnitten eine nach der andern, darinn herum,
und backe sie aus heißem Schmalz. Man kanu
dieses Brod zu allen, auch süßen Suppen ge-
brauchen; nur daß man es nicht mit der Nadel
aufstochen läßt, es wird sonst zu weich.

96. Mandelschnitten statt anderer
Antypfein in die braune Suppe
zu gebrauchen.

Nimm eine Hand voll Mandeln ab, stoß sie
klein, weiche ein Herren- oder Milchbrod in Milch
ein, drucke es wieder fest aus. Diese beyden
Stücke rühre mit einem Schüsselchen Butter und
ein Paar Eyerdottern an, thue ein wenig Salz
und Muskatensüßholz dazu. Reibe dann noch
einem Kreuzerstücklein, oder von einem weißen
Kreuzerbrod die außere Klade ab; schneide ganz
dünne Schnitten davon, überstreiche von dem
Angerührten die Schnitten auf der einen Seite
Fingersdick; schütze ein Becken mit Wasser aus,
lege die überstrichenen Schnitten hinein, bestre-
che sie oben mit ein wenig zergangnem Butter,
bestreue sie mit Semmelmehl und laße sie bey
einem Becken, oder in einem Defeln gelb backen.
Nichte

66 Allerhand Brodflein zu Suppen.

Setze alsdenn die siedende Brodt darüber an, lasse sie zugedeckt eine Weile in der Wärme stehen, daß sie anziehen, und trags hernach auf den Tisch.

97. Gefüllte weiße Brodlein in braune Suppen.

Laßs beim Backen für einen Pfennig runde weiße Brodlein, (Pfenning-Köngletti) schön backen. Für jede Person rechnet man insgemein 2 Brodlein und ein Quart Brühe dazu. Als dann werden sie ein wenig auf dem Kiebeisen abgerieben. Der Boden davon wird losgeschuitten, die Brosamen heraus gethan, und dagegen folgendes Gefüll hinein gemacht. Nimm ein Paar Kalbsbriese, nitst einem Kalbseuter, wasche beide sauber, stebe sie im Salzwasser ein wenig ab. Wann dies geschehen, so schneide beyde ganz klein, dämpfe sie mit Butter und klein geschnittenem Peterlingkraut. Wann es ohngefähr eine halbe Viertelstunde gedämpft worden ist: so thue ein Paar kleine Eßlöffel voll Semmelmehl, ein wenig Fleischbrühe, etwas Salz und Muskatblüthe daran. Laßs es noch ein wenig kochen. Hernach thue es vom Feuer weg, daß es ein wenig erkalt. Dann fülle es in die oben beschriebene Brode hinein, bestreiche den abgeschuittenen Deckel mit einem verklepperten Ey, und drucke ihn auf die gefüllten Brode. Schmitze ein Blech mit Butter, setze sie darauf, und bestreiche

bestreiche sie oben mit zergangnem Butter, streue
Süßmehl darauf und laße sie bey ein Becken,
oder im Ofen gelb backen. Dann lege sie in
die Suppenschüssel, gieße die Nos. 1. beschriebene
ne-brüne Suppenbrühe darüber, laße die Schöpf-
fel zu und laße sie in der Wärme eine gute Weile
stehen, daß das Brod ein wenig anziehet, und
dann gieß es auf den Tisch.

**98. Eyer-Riß zu krummen Suppen
zu machen.**

Becklepfere & Eyer-Riß, thue ein we-
nig Muskatwurz und Salz dazu. Nimm
alsdann ein Quart, (den drittel Theil von ei-
ner Maas) süßen Wein daran, und laße es
unter stetem Umrühren auf dem Feuer ganz lange
sam anziehen, bis man sieht daß es gerinnen
will. Dann gießt man es in einen Seyher,
daß es abläßt, alim wogut es in ständen ist, so
setzt man den Seyher um, und schneidet mit Messer
wie ein harte Schnitzwerk daraus.

**99. Einere Grimes, statt der Knöpflein
in eine Suppe.**

Es wird Detending, Kadel, Samwampfer,
jedes eine Hand voll, nachdem es sauber gekantet
und gewaschen worden ist, klein gewlegt, abgewas-
hacht, in einem Stück Butter gedämpft, hernach
werden 4 oder wenn sie klein sind 6 Eyer backen
pert,

62 Allerhand Knöpflein zu Suppen

vert; ein Paar Löffel voll Fleischbrühe, nebst dem
Gedämpften dazwischen gerührt, in ein steines
Thea- oder Schüssellein gethan, und solches in ein
siedendes Wasser gesetzt, oder in ein Deselein ge-
stellt, und fest zugedeckt. Wenn es nun gestan-
den ist, bricht man es Löffel voll weis heraus;
und gedrautes, statt dem Brode, zu was für
Suppenbrühe, als beliebt.



Knudfleisch

auf allerhand Art zuzubereiten.

108 Knud- oder Ochsen-Fleisch zu
sieden.

Man nehme ein Stück, so groß als beliebt, Knud-
oder Ochsen-Fleisch, wasche es aus frischem
Brunnenwasser sauber heraus, wach Masten tags
es noch eine Stunde in kaltes Wasser. Wasche
es nachher noch einmal heraus. Dard es in
einem Hafen mit siedendem Wasser und Salz
zum Feuer. Zu einem Pfund Fleisch rechnet
man zusammen drey Seidlein, oder anderthalb
kleine Maas Wasser, und zu drey Pfund Fleisch
eine kleine Hand voll Salz. Dieses kann man
aber nicht so genau bestimmen, weil oft ein
Stück besser als das andere ist; daher muß man
die

die Brühe bald versuchen. Man thut aber wohl, wenn man von Anfang gleich das Fleisch genug salzet: denn wenn man viel Salz nachher, erst daran thut, so nimmt es das Fleisch nimmer an, sondern die Brühe wird nur herb davon. Wann nun das Fleisch zu kochen anfängt, so muß man es mit dem Schaumlöffel fleißig abschäumen; sonst wird die Brühe unrein und nicht heil. Wenn es recht abgeschäumt ist, kornman Mari (Sauch), Zelleri, Peterling, Pastinagewurzel, auch eine gelbe Rübe, nebst einem Stücklein ganzen Ingwer mitkochen lassen, um der Brühe einen guten Geschmack zu geben. Ein Stück starkes Fleisch von 4 Pfunden, mit 3 Stunden lang kochen; ist es größer, muß es länger, ist es kleiner, nicht so lang kochen. Eine Stunde vorher, ehe das Fleisch genug gekochen ist, schöpft man, wann die Brühe zu fett wird, so viel als nöthig von dem Fett herunter, und füllt den Hasen wieder mit heißem Wasser auf, damit er nicht zerspringe, und läßt das Fleisch vollend gar austochen; trägt es entweder allein auf, oder macht eine von denen Brühen dazu, welche nachher beschrieben werden.

Recht ist zu merken: 1. Will man die Brühe recht gut und schmackhaft haben, die zum Exempel zur Suppe a la Reine gehört: so thut man gleich beyem Zusetzen einen Kalbsrotz, ein Stücklein Hammelfleisch, ein Stück Rindleder, oder Nieren dazu. 2. Die Fleischbehe, worinnen Wurzeln mitgekochen werden, muß

läßt sich nicht im Winter, nicht aber im Sommer aufheben, weil sie bald säuer wird. Will man aber doch den Geschmack von diesen Wurzeln in der Fleischbrühe haben: so schöpft man von der kochenden Brühe in ein kleineres Gefäß über die Wurzeln heraus, und läßt sie allein kochen, damit man sie zu Suppen gebrauchen kann. Zu Einige glauben, wenn ein Fleisch nicht weich werden will, soll man ein Stück Glas über den Topf dazu thun und mit kochen lassen; so wird es eher weich werden. Man muß stets das Rindfleisch nur langsam kochen, und nach dem Abschäumen immer zugedeckt kochen lassen, die Brühe wird besser und kräftiger. Sollte man ein altes Fleisch bekommen, so ist es gut, wenn man es vor dem Zusetzen wohl klopfet: es wird mürber. Man rechnet stets insgemein für eine erwachsene Person ein halb Pfund Fleisch.

101. Rindfleisch mit einer Kruste.

Stede ein Stück Rindfleisch, das oben fett ist; man kann auch den Brustkern dazu nehmen. Wenn es weich gekochet ist, so thue das dünne Häutlein auf dem Fettaf weg, bestreibe es mit einem Ei, mache Semmelmehl, sehr geschnittene Schalottenzwiebeln, auch fein geschnittenes Peterlingkraut, nach Gurdünken, durcheinander und bestreue damit das Fleisch eines halben Fingers dick. Schöpfe das Fett von der Fleischbrühe mit einem Löffel herunter, übergieße das be-

fette

säete Fleisch damit, lege es auf ein flaches Geschirr, woein vorher ein Paar Löffel voll Fleischbrühe gethan werden müssen, so daß das Besteute oben ist, stelle es in ein Deselein, oder giebs zum Becken, und laß es so lange im Ofen bis die Kruste schön gelb wird. Mache dann folgende Soos (Sauce) dazu. Es werden klein geschnittene Schalottenzwiebeln mit einem Paar Löffel voll Mehl in einem halben Vierling heißem Butter gelb gemacht, ohngefähr ein Seidlein Fleischbrühe daran geschüttet, klein geschnittene Citronenschälßen, nebst ein wenig Eßig, dazu gethan (oder von einem Paar Citronen der Saft) 3 oder 4 klein gewiegte Sardellen und Kappern. Dieß alles muß man an einander kochen lassen. Dann wird die Brühe in eine flache Schüssel angerichtet, das Kindfleisch darauf gelegt, und so auf den Tisch gegeben.

102. Kindfleisch mit Kräutern.

Siede ein Stück Kindfleisch, aber nicht ganz weich. Indessen nimm Schalottenzwiebel, Peterling, rechte Zwiebel, ein wenig Thimian hier Zimmeslein genannt) Basilikum und Kappern, schneide alles recht fein, thue in einem Fuschafen, der für das Stück Fleisch groß genug ist, ein Stück Butter; laß es zergehen, dämpfe die geschnittenen Kräuter darinnen, lege das Fleisch darauf, thue Salz und Pfeffer dazu, und lasse es zugedeckt auf Kohlen ganz langsam dämpfen.

Kochbuch.

E

Ca

Es muß aber immer ein wenig Brühe haben, und wenn es zu stark einkochen will, gießet man ein Paar Löffel voll Fleischbrühe daran, und wendet das Fleisch etlichemal um, bis es vollends gar ausgekocht ist. Vor dem Anrichten kann ein wenig Senf und Weinessig, oder Citronensaft dazu gethan werden. Es darf aber niemals viel Soos (Sauce) haben. Wenn es nicht beliebt, kann auch den Senf und Essig oder nur eins davon weglassen.

103. Kindfleisch mit Zelleri.

Zu 4 Pfund Fleisch nimm 4 große Zelleri Wurzeln, eine Wurzel auf ein Pfund Fleisch gerechnet; puße und wasche sie sauber, schneide sie, wie Aepfelschnitz. Nimm auch ein Paar gelbe Rüben dazu. Lasse, zu einer Wurzel gerechnet, ein Stück Butter, so groß wie ein halbes Hühner: Ey, in einem Fußhafen zergehen, dämpfe die geschnittenen Wurzeln darinnen, doch nur so viel, daß sie noch ganz weiß bleiben. Sae einen Löffel voll Mehl darein, und lasse es noch eine Weile dämpfen. Schütte dann eine halbe Maas siedende Fleischbrühe daran, thue ein wenig Muskatennüßchen dazu, und lasse es so lang kochen, bis die Wurzeln weich sind; hernach richte es über gesattenes Kindfleisch an.

104. Englischs Kindfleisch.

Nimm ein gutes dickes Stück Kindfleisch, oder auch ein Rippenstück; dieses muß aber wenigstens

nächstens 6 bis 8 Pfund seyn, klopf es recht
 mürbe, stich mit einem kleinen schmalen Messer
 Löcher hinein, und stecke in einige Löcher längliche
 geschnittene Stücklein Speck, oder frisches Nierent-
 fett (Griff), in einige Citronenschaalen, und in
 einige geschälte Schalotten, oder andere kleine
 Zwiebeln, und lege es mit Lorbeerblättern und
 ein wenig Rosmarin 3 Tage lang in Weinessig.
 Nachher brate es entweder beym Becken oder im
 Ofenlein, oder am Spieße. Es muß aber im-
 mer mit Butter und ein wenig Fleischbrüh be-
 gossen werden, und darf auch nicht geschwind
 braten. Hernach mache folgende Soos darun-
 ter: Rüste in einem Stück zergangenen Butter
 etliche Löffel voll Mehl ganz dunkelgelb, gieß
 gute Fleischbrüh daran, thue klein geschnittene
 Citronenschaalen dazu, und zu ohngefähr einem
 Seidlein (zu einer kleinen halben Maas) Brüh
 4 Loth sauber gewaschene, gewiegt oder gehackte
 Sardellen, Kappern, ein klein wenig Pfeffer,
 eine geschälte ganze Zwiebel, worin man nur übers
 Kreuz einen Schnitt mache. Wenn man die
 Soos gern sauer hat, kann man auch ein wenig
 Weinessig oder Citronensaft daran gießen. Lasse
 dieses alles eine gute halbe Stunde an einander
 kochen, richte es hernach unter das Fleisch an.
 Diese Soos kann auch zu gefottemem Kindfleisch
 gegeben werden.

105. Kindfleisch gedämpft.

Klopfe ein fleischiges Stück Kindfleisch recht stark, alsdann wasche es sauber, laß es wieder ablaufen, und spicke es mit Speck und Citronenschaalen. Man kann den geschnittenen Speck vor dem Spicken in untereinander gemischtem Salz, gestoffenen Nägelein und Pfeffer umkehren. Wenn dieses geschehen ist, so legt man in ein Kasserol, oder in einen Fußhafen auf den Boden kleine Hölzer, etwa eines halben Fingers dick, legt das gespickte Fleisch darauf, salzet es, aber nicht stark; gießet Fleischbrühe und Essig, wenn man will, auch Wein dazu, daß die Brühe im Fußhafen so hoch herauf, als das Fleisch geht; thue etliche geschälte und mit Nägelein besetzte Zwiebeln, ein Paar Lorbeerblätter, Citronenscheiben und ein Stück Speck dazu, und läßt es fest zugedeckt kochen, bis es weich ist. Hernach gießt man die Brühe herunter, schöpft das Fett davon wieder in das Geschirr, worinn das Fleisch gedämpft worden ist, läßt es heiß werden, bestreuet das Stück Fleisch mit Mehl, und legt es darein, daß es gelb wird. Dann gießt man die vorherige Brühe durch einen Sieber wieder daran, und läßt es noch eine Zeit lang kochen. Sollte die Soos nicht braun genug seyn, kann man ein wenig Zucker daran breuen, welches also geschehen muß: Thue etliche Löffel voll Zucker in ein eisernes Pfännlein, gieße einen halben Löffel voll Wasser daran, rühre ihn auf dem

dem Feuer immer um, bis er anfängt zu schäumen und braun wird. Alsdann thue eine Kaffeeschaale voll Wasser daran, lasse ihn noch ein wenig kochen, und schütte ihn alsdann an die Soos. Wer das Saure liebt, kann auch eine halbe Stunde vor dem Anrichten noch ein wenig Essig oder Citronensaft an die Soos thun, und hernach das Fleisch mit geschnittenen Citronenschaalen bestreut auf den Tisch geben.

106. Gedämpfter Lendbraten.

Schneide von einem Lendenbraten das Fette und Hautige sauber herab, und wasche ihn. Wenn er wieder abgelauffen ist, so spüle ihn mit Speck. Dann besetze den Boden eines flachen Kasserols, oder Fuschafens mit dünnen Scheiben Speck; auf diesen lege geschnittenes oder gehacktes frisches Rinds-Nierenfett (Griff). Auf beides gehackte oder gewiegte Schalottenzwiebeln. Lege dann den Lendbraten darauf, salze ihn, aber nicht stark; decke ihn fest zu, und lasse ihn auf Kohlen langsam dämpfen, lehre ihn öfters um, und wenn er keine eigene Brühe mehr hat, und zu braun werden will, so gieße ein wenig Fleischbrühe daran, und lasse ihn noch eine Weile darin dämpfen. Eine Stunde vor dem Anrichten röste etliche Löffel voll Mehl in heißem Butter oder Schmalz ganz dunkel gelb; thue eine mittlere fein geschnittene Zwiebel in das Mehl, daß sie nur noch ein wenig mit röstet, rühre das

E 3

geröstet

geröstete Mehl mit guter heißer Fleischbrühe an, und thue es zu dem gedämpften Lendbraten. Man kann auch in Wasser geweichte, und an das Feuer gestellte Trüffel, in Wasser abgekottene und wieder ausgedruckte Morgeln und eingemachte Champignon (Champignons) oder statt dieser, ein Paar Löffel voll Weinessig, etliche Eitronenschalen, ein wenig gestossene Nägelein, und etliche ganze Kramertbete (Wachholderbeer) nach eines jeden Belieben, dazu thun, und noch eine Weile kochen lassen. Wann nun der Lendbraten weich genug ist, schöpft man mit einem Löffel das Fette davon herab, legt ihn auf eine Schüssel, richtet die Brühe durch einen Sieber darüber an, und trägt zu Tische. Man kann ihn mit Kappern und länglich geschnittenen Eitronenschalen bestreuen, und mit ganzen Scheiben belegen. Wenn Morgeln oder Champignon mit gekocht worden sind: so nimmt man sie mit einem Löffel aus dem Sieber heraus, und legt sie auf das Fleisch.

107. Einen Lendbraten im Ofen oder beym Becken zuzubereiten.

Wasche, häutle und spicke einen Lendbraten, wie vorher beschrieben worden ist. Lege ihn acht Tage lang in Bieressig oder in schlechten Wein. Decke ein mit eben diesem eingefeuchteten Weinessig Tuch darüber. Wann er nun genug gebeizt ist, so thut man ihn aus diesem Essig oder Wein heraus,

heraus, legt ihn in eine Bratpfanne, salzet ihn, legt ein Paar mit Nägelein besteckte Zwiebeln, ein Paar Lorbeerblätter und etliche Citronenscheiben dazu, gießet ungefähr ein Quart (den vierten Theil von einer Maas) Wasser oder Fleischbrüh, nebst einem Weinglas voll Essig daran; thue etwa einer Hand groß Rinde von schwarzem Brode dazu, und läßt den Lendbraten 2 und wenn er alt ist, 3 Stunden beim Becken oder im Deselein braten. Darnach legt man ihn auf eine Schüssel heraus, treibet die Brüh davon durch einen Siebher darauf herum, und trägt ihn auf.

Oder man läßt die Schwarz; Brod; Rinde weg, und macht folgende Soos dazu; Lasse ohngefähr einen halben Bierling Schmalz in einem Pfännlein heiß werden; röste in diesem 3 gute Rühretffel voll Mehl ganz braun, thue dieses in einen Fußhafen, giesse eine starke Maas heiße Fleischbrüh oder Wasser dazu, thue nach Belieben Essig, nebst etlichen geschälten ganzen Zwiebeln, Citronenschaalen, einen halben Bierling gewiegte oder gehackte Sardellen, auch eine Messerspiße voll gestossenen Pfeffer daran, und lasse dieses alles eine halbe Stunde an einander kochen. Lege alsdann den Lendbraten, wenn er noch nicht weich genug ist, darein; schütte die Brühe, wenn sie noch nicht ganz eingekocht ist, auch dazu, und lasse ihn noch eine Weile kochen. Richte ihn an, lege Citronenscheiben darauf, und trage ihn zu Tisch. Man kann statt der Sardellen auch ein Stücklein geriebenen

Lebkuchen, nebst kleinen Weinbeeren und Zitronen (große Rosinen) nebst einem Stücklein Zucker zu dieser Brühe nehmen; hernach muß man aber nur die Hälfte Mehl dazu rösten, sonst wird die Brühe zu dick. Zu dieser Lebkuchens Brühe bestreut man den Lendbraten mit geschälten und geschnittenen Mandeln. Es versteht sich von selbst, daß wenn man nur die Hälfte von dem Lendbraten macht, auch nur halb so viel von dem dazu Gehörigen genommen wird.

108. (Boeuf à la Mode.)
Bœf a la Mod.

Nimm ein schönes dickes Stück Kindfleisch, es muß aber wenigstens 6 Pfund und vom Schlegel, oder Schwanzstück seyn; wasche und klopfes es recht mürbe, schneide zu 6 Pfund Fleisch ein halb Pfund Speck, kleinen Fingers dick und halben Fingers lang. Vermische einen Eßlöffel voll Salz mit einem Kaffeelöfflein voll gestossenen Pfeffer und Nägelein. Kehre den geschnittenen Speck darinnen um, stich mit einem schmalen Messer in das Fleisch, und stecke allemal ein Stücklein von dem geschnittenen Speck hinein, bis er gar ist. Lege dann in ein Kasserol oder tiefen Fußhasen etliche Stecklein übers Kreuz. Auf diese Stecklein lege breite dünne Scheiben Speck, und auf den Speck das Fleisch. Zu diesem 3 geschälte und mit etlichen Gewürz: Nägelein besteckte Zwiebel, 3 bis 4 Lorbeerblätter, ein Paar

Paar Messerspitzen voll gestoffenen Pfeffer, etliche Muskatblumen, und von einer halben Citrone die Schale und das Mark, nebst etlichen Stücklein schwarze Brodrinden. Wann dies alles geschehen, so gieße ein Quart Wasser, ein Quart Wein und ein halb Quart Weinessig daran, decke den Fußhasen zu, verklebe den Deckel mit Papierstreifen, welche mit einem Teig von Mehl und Wasser bestrichen worden sind, daß ja nicht der geringste Dampf heraus gehen kann. Stelle es auf Kohlen, daß es langsam einkocht; es muß aber wenigstens 4 Stunden lang kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten mache den Deckel auf, und thue eine halbe Citrone in Scheiben geschnitten dazu, lasse es nochmals sachte kochen. Sollte es noch zu viel Brühe haben, so muß man von dem Fett etwas herunter schöpfen, und ein Paar Löffel voll Mehl darin braun rösten, und an die Brühe thun; wann es aber zu wenig hat, muß man ein wenig Fleischbrühe und Essig daran gießen. Hernach legt man das Fleisch auf eine Schüssel, gießt die Brühe durch einen Seyher darüber, streut geschnittene Citronenschalen darauf und trägts zu Tische. Will man aber die Brühe mit Morgeln und Trüffeln machen, so müssen diese vorher im Wasser abgeseiht, hernach in einem kleinen Fußhäslein mit ein wenig von der Brühe besonders gekocht werden; aber da muß die Citrone wegbleiben und kein Essig an der Brühe seyn.

109. *Böf a la Mod auf andere Art,*
welches man kalt oder warm geben kann.

Zu diesem nimmt man ein Stück Fleisch, wie vorher beschrieben worden ist, spickt es auf die nehmliche Weise, nur daß man unter das mit Salz vermischte Gewürz ein wenig recht fein gewiegte oder geschnittene Schalottenzwiebeln, Peterlingkraut, Basilikum und Thimian thut, und den Speck wohl darinnen umkehrt. Dann besetzt man den Fuß: oder Bodenhasen, wie zuvor gemeldet worden ist, mit Stecklein von Holz, und mit Speck, legt das gespickte und gefalzene Fleisch darauf, bedeckt es wieder mit Speck. Auf die Seiten, um das Fleisch herum, legt man 3 geschälte ganze Zwiebeln, 3 gelbe Rüben, 2 Zelleri und 4 Peterling: auch 2 große Pastinatz Wurzeln, 3 Porbeerblätter, 6 bis 10 ganze Nadeln, etliche ganze Muskatblumen, und ein Pfund in Stücklein geschnittenes Kalbfleisch. Gießt zu diesem allem ein Quart (kleinen Schoppen) Wein, und ein halb Quart Wasser, oder Fleischbrühe; deckt den Deckel darauf, und verklebt ihn mit Papier recht feste, daß kein Dampf heraus gehen kann. Läßt es beym Becken, oder auf Kohlen 4 Stunden lang dämpfen. Dann muß man es kalt werden lassen, ehe man den Deckel aufmacht. Ist dieses geschehen, so legt man das Fleisch heraus, schöpft das Fette herab, und treibe die Brühe durch einen Senher, läßt sie in einem kleinern Geschirre so lang einkochen, daß

daß sie wie eine Sulze wird; welche man hernach auf eine flache Schüssel gießen und zu dem Fleische kalt geben kann. Man giebt es in Scheiben zerschnitten, oder ganz auf dem Tische. Will man es aber warm haben, so röstet man etliche Löffel voll Mehl im Butter braun, rührt es mit ein wenig siedender Fleischbrühe an, thut die durchgetriebene Brühe auch dazu, drückt von einer halben Citrone den Saft, nebst geschnittenen Citronenschalen daran, schüttet diese Brühe wieder in das vorige Geschirr, worin es gedämpft worden ist, und legt das Fleisch darein, daß es wieder in dieser Brühe so lange kocht, bis man weiß, daß es durch und durch heiß ist. Beym Anrichten wird es mit Citronenscheiben belegt, und mit geschnittenen Citronenschalen bestreut.

110. Rouliertes oder gewickeltes Kindfleisch.

Für 4 Personen nimmt man 2 Pfund Kindfleisch; es muß aber von einem fleischichten Stück seyn. Aus diesem schneidet man Hand breite und 2 quere Hand lange Streifen, wäscht sauber und klopft sie recht stark; streut auf die eine Seite fein geschnittene Schalotten oder andere Zwiebeln, gewaschene, ausgegrätete und geschnittene Sardellen; ein wenig gedörrtes und geriebenes Basilikum, gestoffenen Pfeffer, und ein wenig gestoffene Muskatensüße, nebst Salz. Dann schneidet man Fingers dicke und Fingers lange

lange Stücklein Speck, legts an dem Orte, wo man das bestreute Stück Fleisch anfängt aufzurollen, so hin, daß der Speck im Aufrollen auf der bestreuten Seite in die Mitte kommt. Auf dieser schmalen Seite wo der Speck liegt, fanget nun an die Streifen Fleisch der Länge nach zusammen zu rollen, umwickelt mit einem Faden die Rolle, laßt in einem flachen Fuchshafen oder Kasserol ein Stück Butter zergehen, salzet die Rollen noch ein wenig und legets mit einem Paar Porbeerbblätter hinein, deckts zu und laßt es auf Kohlen langsam kochen. Kehret sie etlichemal um, daß sie auf allen Seiten gelb werden. Dann nimmt man sie heraus, röstet in dem Fett etliche Löffel voll Mehl ganz dunkel gelb, gießet so viel heiße Fleischbrühe, oder Wasser, und wann es nöthig ist, noch Salz daran, daß die Brühe nicht zu dünn wird; thut ein wenig Citronenschäalen, und wenn man das Saure liebt, auch ein wenig Saft, oder Essig, nebst Kappern, daran. Dann nimmt man den Zwirn von den Rollen, lege sie wieder in die siedende Brühe, und läßt sie vollends so lang kochen bis sie weich sind. Darnach trägt man sie mit Citronenscheiben belegt zu Tische. Dieses Kindfleisch kann auch mit Fars (Farce, Gefüll) die drüben Nr. 111. beschrieben wird, zubereitet werden. Von der Fars nimmt man einen guten Eßlöffel voll, und legt ihn auf die Seite von dem geschnittenen Fleisch, wo man anfängt es zusammen zu rollen; wickelt es hernach so auf, daß das Gefüllte gerad

rad in die Mitte kommt, und verfähret damit wie oben beschrieben worden ist.

III. Gefüll oder Fars (Farce) von Kindfleisch.

Nimm ein Pfund mageres Kindfleisch, hacke es mit einem Bierling Rinds: Nierenfett (Griff) oder so viel frischen Speck recht fein, thue es dann in eine Schüssel, und rühre ein Weinsglas voll Milch, oder so viel Fleischbrühe daran. Hernach schlage 2 bis 3 Eyer dazu, thue 1 oder, nachdem du viel haben willst, 2 Hand voll Semelmehl, nebst ein wenig gestossenem Pfeffer, ein wenig gestossene Muskatblumen, und klein geschnittene Citronenschalen dazu, und rühre es nochmals recht durcheinander. Man kann auch sauber gewaschene ausgegrätete Sardellen daran hacken. Ein wenig geriebenes Basilikum ist auch gut daran. Diese Fars kann man entweder zum Füllen des roultrien Kindfleisches und zu kalten Pasteten gebrauchen; oder man kann Wersing damit füllen, auch Knöpflein daraus machen. Beym letzten läßt man die Sardellen und das Basilikum, beym ersten aber die Milch im Anrühren weg.

III. Kind- oder Ochsen: Zungen zu zureichten.

Wasche die Zunge, reibe sie alsdann etliches mal recht stark mit Salz ab, und wasche sie jedesmal

desmal wieder, daß das Schleimige wohl davon kommt. Lege sie dann noch eine Stunde ins Wasser, und siede sie wie Kind- oder Ochsenfleisch; nur muß gemerkt werden, daß man die Zunge immer eine Stunde früher, als das Kind- oder Ochsenfleisch zum Feuer setzen muß. Wann sie weich ist, kann man die Brühe zur Suppe brauchen, die weiße Haut von der Zunge abschälen, in der Mitte der Länge nach von einander schneiden, und folgende Soos daran machen. Zu einer ganzen Zunge nimmt man einen halben Vierling Butter oder Schmalz, läßt es in einem Pfännlein heiß werden, röstet 3 Löffel voll Mehl ganz dunkel gelb darinnen, gießet dann von der heißen Zungenbrühe, und Essig nach Belieben, so viel daran, daß die Soos nicht zu dünn noch zu sauer wird. Thut einen halben sauber gewaschenen und abgehäuteten Haring recht fein gewiegt oder gehackt daran, oder statt dem Haring 4 Loth Sardellen; ingleichen 2 geschälte und übers Kreuz geschnittene Zwiebeln, die Schaaln von dem vierten Theil einer Citrone, und eine Messerspitze voll gestossenen Pfeffer dazu. Laßet dieses alles an einander eine gute halbe Stunde kochen, leget dann die abgeschälte und zerschnittene Zunge auf eine flache Schüssel; bestreuet sie mit einem Eßlöffel voll Kappern, und richtet die Brühe durch einen Sefher darüber an. Man kann auch die Nr. 107. beschriebene süße Lendbraten-Brühe zur Zunge gebrauchen.

113. Geröstete Zunge.

Siede die Zunge wie die vorige weich, ziehe sie ab, und schneide sie der Länge nach von einander; bestreiche sie mit zergangnem Butter, bestreue sie mit Salz, fein gewiegtem Peterling und Semmelmehl; und lasse sie auf dem Rost oder im einer flachen Pfanne schön gelb werden. Träufle unter dem Rosten etlichemal Butter dar auf, und wende die Zunge einmal um. Man kann die Zunge mit einer Soos oder zum Gemüse oder nur trocken und mit Citronensaft bestreuen auf den Tisch geben.

114. Gefüllte Ochsenzunge.

Wenn die Rinds- oder Ochsenzunge im Wasser und Salz weich gesotten ist, so ziehe die weisse Haut ab, schneide den Schlund davon, schneide die Zunge der Länge nach von einander, und höhle das inwendige Fleisch heraus; hack oder wiege es klein, thue ein Paar Löffel voll fein geschnittenen Peterling, etliche Hand voll in Butter ganz trocken geröstetes Semmelmehl, ein Paar Messerspißen voll gestoffene Muskatblumen, und wann man will, eine Hand voll gewaschene Weinbeere daran. Rühre dieß alles mit 2 bis 3 Eiern an, und sollte der Teig noch zu fest seyn, kann man ein wenig Milch daran thun, und darnach in die ausgehölte Zunge füllen. Dann bestreicht man eine weite Bratpfanne, oder ein

ein tiefes Blech mit Butter, legt die gefüllte Zunge hinein, bestreicht sie mit vergangenem Butter, und läßt sie in einem Ofenlein, oder beym Becken, schön gelb backen, macht damit eine von denen vor und nach beschriebenen Soosfen nach Belieben daran.



Gemüser. *)

115. Blau- oder Winter- Kohl auf gemeine Art zu kochen.

Für 2 bis 3 Personen nimmt man 4 bis 6 schöne Stauden Kohl, schneidet die Blätter vom Stocke herunter, streift sie vom Stengel ab, puzet das Gelbe und Unreine sauber davon weg, und wäscht das Geklaubte aus 2 bis 3 Wassern heraus, läßt es ablaufen, setzt es mit siedendem Wasser und Salz zum Feuer, und läßt es so lang kochen, bis es weich ist. Dann gießet man es in einen Senher oder Durchschlag; damit das Wasser davon abläuft, schüttert kaltes Wasser

*) Bey allen Gemüßen ist überhaupt zu merken, daß, wenn sie an Fastragen gekocht werden, man statt Fleisch und Fleischbrähe, frisches Schmalz, Butter und Wasser nimmt; welches man, um Weilläufigkeit zu vermeiden, hier ein für allemal hat anmerken wollen.

Waffer daran, und drückt es mit ſauber gewaſchenen Händen feſt aus, häckt oder wiegt es, aber nicht gar fein, röſtet in einem halben Viertel Butter oder Schmalz 2 Rührlöſſel voll Mehl ganz gelb, thut dieſes in einen Fußhaſen, den gehackten Kohl dazu, ſetzt es auf Kohlen und röſtet dieſen Kohl noch ein wenig mit. Gießet dann ſiedende Fleiſchbrühe oder Waſſer, nebst etlichen Meſſerſpizen voll Pfeffer dazu, reibe ein wenig Muſkatennuß daran, und laſſet noch eine gute halbe Stunde aneinander kochen. Man muß aber den Kohl öfters unrühren, ſonſt brennt er gern an. Wann man den Kohl mit Fleiſchbrühe kocht, iſt ein Löffel voll Gansſchmalz und ein wenig Bratenbrühe gut darinnen. Kocht man ihn am Faſttag, ſo muß dafür beſtomehr Butter genommen werden: denn der Kohl iſt an ſich ſehr hart, deſwegen muß es alſo ſtark geſchmalzen werden. Kaſtanien ſind auch gut darinnen. NB. Der Kohl muß ganz dick gekocht werden, er darf nie keine Brühe haben.

116. Blau- oder Winter-Kohl gedampft.

Dieſen putzt und wäſcht man wie vorherin gedacht worden iſt. Dann wird er mit ſiedendem Waſſer angegoſſen, zugedeckt und eine halbe Stunde hingestellt. Alsdann wieder feſt ausge- drückt, ein wenig gehackt oder gewiegt, dann in einen Fußhaſen oder Kaffetol mit einem kleinen Kochbuch. 3 geſchnitten

geſchnittenen Zwiebel gerhan, geſalzen, und ein gut Stück ſiedendes Rind- oder Gänſſchmalz dar- über gegoffen und ſo lang gedämpfet bis er weich iſt. Dann wird ein Löffel voll Mehl darauf herumgeſtreut, wohl umgeſchüttelt, und noch eine Weiße gedämpfet. Darnach gießt man gute ſiedende Fleiſchbrühe dazu, läßt aber wieder ein Kochen. Man kann auch in Waſſer geſottene und abgeſchälte Kaſtanien eine halbe Stunde vor dem Anrichten dazu thun, und mitkochen laſſen. Wenn man ihn dann anrichtet, kann man ihn mit geſchnittenen abgeſottene[n] dörren (gebiegenen) Zungen, oder Fleiſch belegen.

117. Schoffen oder Sproffen von Winterkohl. (In Augsburg Brockoll genannt.)

Man bekömmt ſie im Frühjahre, wenn der abgeblätterte Winterkohl wieder treibt. Dieſe läßt man ganz, wie man ſie abgebrochen hat, klaubt und wäſcht ſolche, brühet ſie ein wenig in geſalzene[m] Waſſer ab, legt ſie in kaltes Waſſer, und läßt ſie durch einen Seyher oder Durchſchlag wieder ablaufen. Dann macht man eine But- terbrühe aufſolgende Art daran: Laſſe ein Stück Butter in einem Zughafen oder Kaſſerol verge- hen, röſte ein Paar Löffel voll Mehl, aber nicht ſehr gelb, darin. Gieße ſiedende Fleiſchbrü- he, nach Gurdünken daran, thue ein wenig Muſkatenblüthe und Pfeffer, nebt Salz dazu, lege die Schoffen, wenn ſie abgelauffen ſind, darein,

darin, und laſſe ſie vollends recht weich kochen. Man muß ſie aber nicht viel umrühren, daß ſie ſchön ganz bleiben. Vor dem Anrichten verrührt man ein Paar Eyedotter mit ein Paar Löffel voll ſüßem oder ſauerm Kraut, thut von der Brühe etwas dazu, und rührt ſie in einem kleinen Eſſſchirr auf Kohlen ſo lang, biß ſie recht heiß iſt. Dann thut man ſie zu dem Gekochten und richtet es an. Hat aber der Winterkohl Stengel gerrieben, ſo bricht man ſolche ab, zieht die äußere Haut davon, ſchneidet ſie zu Fingers langen Stricklein, brühet ſie in geſalznen Waſſer ab, und macht die wehmliche Brühe dazu.

118. Spinat zu kochen.

Man klaubt und wäſcht den Spinat ſauber, brüht ihn wie den Kohl. Wann er weich iſt, gießt man ihn durch einen Sieber ab, gießt noch kaltes Waſſer darauf, und drückt ihn feſt aus; hackt oder wiegt ihn fein, röſtet Mehl im Butter oder Schmalz gelb; thut eine fein geſchnittene Zwiebel in das Geröſter, daß ſie noch mit dämpft, aber nicht gelb wird. Hernach thut man den Spinat auch dazu, und dämpft ihn ein wenig mit. Gießt dann heiße Fleiſchbrühe oder geſalznes Waſſer daran, und läßt ihn mit ein wenig Pfeffer und geriebener Muskatennuß noch eine halbe Stunde kochen. Wann er zu dünn oder zu wenig ſeyn ſollte, darf man nur ein wenig Semmelmehl dazu thun, und mit kochen

chen lassen: dann wird er angerichtet und gebackene Eyer oder etwas anders dergleichen darauf gesetzt. Eben so kocht man auch den Schnittkohl, nur daß man beyhm Kösten des Mehls die Zwiebeln wegläßt.

119. Ein anders grünes Gemüß.

Eine gute Hand voll Spinat-Blätter wird mit siedendem Wasser angebrüht. Wann sie eine halbe Stunde zugedeckt gestanden sind, werden sie wieder fest ausgedrückt, und mit einer halben Hand voll Peterling, einer Hand voll grüner Zwiebel oder Schnittling (Schnittlauch) recht fein gehackt oder gewiegt. Dieses Gehackte wird in einem Stück Butter gedämpft, und wann es weich ist, werden ein Paar verklepperte Eyer daran gethan und wohl durcheinander gerührt. In dessen weiche man für einen Kreuzer weißes Brod in Milch ein, drückt es wieder aus, und thut mit einem halben Bierling klein würflicht geschnittenen Speck, welchen man an Fasttagen auch weglassen kann, ein wenig gestoffene Muskatblüthen und Salz, auch an das Gedämpfte; verkleppert 5 bis 6 Eyer mit einem Quart, oder vierten Theil von einer Maas süßem Raum, und macht dann dieß alles wohl durch einander, beschmieret ein Becken mit Butter, bestreut mit Semmelmehl, thut dieß Untereinandergemachte darein, und läßt im Ofen oder auf Kohlen backen. Wann es gebacken ist, stürzt man

man das Becken um, legt auf eine Schüssel und giebt als Gemüß auf den Tiſch.

120. Kohlraben zu dämpfen.

Schäle und ſchneide die Kohlraben zu gewürfelten Stücklein in der Größe einer Haſelnuß. Laſſe zu vier mittelmäßig groſſen Kohlraben einen halben Vierling Butter, in einem Fuß- oder Bodenhaſen zergehen. Dämpfe ein klein geſchnittenes Zwiebellein darinnen, laſſe es aber nicht gelb werden. Hernach erſt thue die Kohlraben, neßt Salz und ein wenig geſtoffener Muſkatenblüthe darein, und laß ſie auf Kohlen langſam dämpfen. Man muß ſie aber nicht mit dem Rührlöſſel umrühren, ſondern nur ſchütteln, damit ſie ganz bleiben. Wann ſie halb weich gedämpft ſind, wird ein Löffel voll Mehl darauf geſtreut, wieder umgeſchüttelt, und noch ein wenig gedämpft. Alsdann gute heiße Fleiſchbrühe oder eine Schü, aber nicht zu viel, daran gegoffen, und wieder langſam gekocht. Man kann allemal mehr Brühe nachgießen. Auch kann man ein Stücklein halbgeſottenes Hammelfleiſch darinnen kochen, ſo ſind ſie noch beſſer.

121. Kohlraben auf allgemeine Art zu kochen.

Man ſchälet und ſchneidet die Kohlraben zu dünnen Pläßen, brühet ſie in geſalzenem Waſſer.

st, bis sie weich sind. Dann gießt man das Wasser durch einen Sieber ab, thut die Kohlraben in ein anders Geschirr, gießt siedende Fleischbrühe daran, thut ein wenig gestossenen Pfeffer dazu, röstet Mehl, in was für Schmalz als man will, darein; röstet aber, wann das Mehl bald gelb ist, eine klein geschnittene Zwiebel mit, rührt dann mit derjenigen Brühe an, worin die Kohlraben schon gekocht haben. Wenn man Bratenbrühe hat, und solche darein thut: werden die Kohlraben noch besser. Nachdem läßt mans noch eine Stunde kochen und richtet an.

122. Sauerkraut zu kochen.

Wann das Sauerkraut schon alt und viel sauer ist, wäscht man solches aus frischem Wasser etliche Male aus, setzet es hernach in einem Hafen mit siedendem Wasser, oder mit halb Fleischbrühe, und halb Wasser zum Feuer, und läßt es mit einem Stück Butter oder Bratenfett kochen. Es ist gut, wenn man beim Zusehen gleich etwas Fettet daran thut: denn das Kraut wird milder davon. Wenn es nun etliche Stunden gekocht hat, macht man Gans oder Rinds oder Schweinen: Schmalz heiß, schneidet eine Zwiebel recht klein, thut sie in das heiße Schmalz, läßt sie ein wenig darinnen dämpfen, thut dann einen Rührlöffel voll Mehl daran, röstet aber solches nicht lange in dem Schmalz, sondern gießt es bald an das Kraut, schüttet ein Glas Wein

Reim daran, und läßt es noch eine Stunde kochen. Man kann im Saurkraut, friſches, geſalzenes, oder halb gedörrtes (gediegenes) Schwingen-Fleiſch kochen; nur muß man ſich in der Zeit, da man es hineinlegt, daruach richten, ob das Fleiſch alt oder jung iſt. Auch kann man einen Faſanen halb abbraten, und im Kraut vollends auskochen; oder einen geſpickten Faſen in Stücklein zerhauen, ſalzen, in einer Brat-Pfanne im Butter halb abbraten, und im Kraut vollends auskochen. NB. Wenn man das Kraut recht ſtark gekocht haben will, ſo iſt es gut, wenn man es des Tags vorher ähnliche Stunden kochen läßt, und den andern Tag erſt vollends auskocht.

123. Sauerkraut mit Hecht oder Forellen.

Das Kraut wird, wie gewöhnlich ausgekocht, eine Stunde vor dem Anrichten werden die Fiſche, nachdem ſie abgeſchuppt, gewaſchen, und in Stücklein verſchnitten ſind, im Salzwaffer abgekocht. Dann wird die Haut davon gethan, die Gräten herausgenommen, und der Fiſch in kleine Stücklein zerhackt. Ferner nimm zu 2 Pfund Fiſchen ein halb Quart, oder den 8 Theil von einer Maas ſüßen Raum, und einen halben Vierling friſchen Butter. Laſſe den Butter vergehn, ſchütte den Raum daran, thue den gekochten Fiſch dazu, und rühre dieſes an ei-

nen Teller voll gekochtes Kraut. Das Kraut darf aber keine Brühe haben; es muß völlig eingekocht seyn. Wann nun alles wohl durcheinander gemacht ist, wird das Kraut in eine etwas vertiefte Schüssel, worinnen man es hernach auch aufträgt, gethan, oben mit geriebenen Semmelmehl bestreuet, mit dünnen Schnittzen Butter belegt, wieder in den Ofen gestellt, und noch so lang, bis das Bestreute ein wenig gelb ist, gebacken. So viel als hier bestimmt worden ist, reicht für vier Personen.

124. Sauerkraut mit Hecht und Austern.

Das Sauerkraut wird wie gewöhnlich gekocht, der Hecht in Stücke zerschnitten und wie vorher gedacht worden abgeseiten, nur daß der Kopf ganz gelassen aber mit abgeseiten wird. Wenn nun die Stücke vom Hecht abgehänget ausgekötet und also klein verzopft sind, wird in eine Schüssel eine Lage Sauerkraut gemacht, und in die Mitte der Schüssel auf das Kraut der Kopf vom Hecht also gelegt, daß man ihm die abgekochte Leber ins Maul giebt. Um diesen Kopf herum wird eine Lage von dem verzopften Hecht gelegt, etliche gepuhte Austern darauf gethan, dann wieder eine Lage Kraut und hierauf wieder eine Lage Hecht und Austern. Die oberste Lage aber muß von Kraut seyn. An dieses wird die Brühe von dem gekochten Kraut gegossen,

gegossen, und Semmelmehl darauf gestreut, mit dann geschüttelten Stücklein Butter belegt, und im Ofenlein oder beim Becken, so lang bis es oben recht gelb ist, gebacken. Wann man keine Austern hat, so können an deren Stelle abgerostene und ausgemachte Krebschwänze genommen werden. NB. Wann man in einer zinnernen Schüssel etwas im Ofen, oder auf Kohlen backen will: so muß das Blech oder die Tortenpfanne, worauf die Schüssel gestellt wird, vorher mit Sand bestreut werden, sonst zerschmilzt sie gern.

125. Süßes ober weißes Kraut zu kochen.

Man pühet von dem Kraut Stöcken die äuffere unreine Blätter weg, zerschneidet solche nach Belieben, brühet das gepühte Kraut in einem Hafen in siedendem Wasser, nebst ein wenig Salz, bis es weich ist. Dann gießet man es durch einen Sieber oder Durchschlag, kisset es mit kaltem Wasser ab, und thut es, wann es recht abgelaufen und ausgedruckt ist, in ein anders Geschirr, streuet etliche Löffel voll weißes Mehl darauf, leget ein Stück Gans-Schmalz und Bratenbröthe oder Butter dazu, thurein wenig Kümmel und gestoßenen Pfeffer daran, gießet Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser, aber gar nicht viel, dazu, und läßt es noch eine Stunde kochen. Man muß es aber öfters Umrühren, daß

es nicht anbrennt. Wer das Saure liebt, kann auch ein wenig Essig daran thun, und mickelchen lassen.

126. Gedämpftes süßes Kraut.

Das Kraut wasche und zerschneide das Kraut wie gewöhnlich, mache in einem Fußhafen oder Kasserol ein Stück Butter heiß, thue das Kraut nebst einer ganzen Zwiebel, ein Paar gelbe Rüben, und eine zerschnittene Zellerwurzel, nebst etwas Salz darein. Lasse es auf Kohlen langsam dämpfen, schüttle es manchmal um, daß es nicht anhängt; thue auch ein Stücklein Schinken, oder halbgeräucheretes, oder frisches Schweinefleisch, das zuvor halb abgebraten worden, in das Kraut, und laße es so lang dämpfen, bis es ganz dunkel gelb ist. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten streuet man ein wenig Mehl daran, legt abgefottene und abgeschälte Kastanien darein, und läßt es anziehen. Dann gießt man nur so viel Fleischbrühe dazu, daß es eine ganz kurze (wenig) Soos hat. Ehe man es auf den Tisch trägt, muß man die Zwiebeln und Wurzeln weg thun.

127. Gefülltes Kraut zu machen.

Zu einem Krautkopf für 4 Personen nimmt man ein halb Pfund Schweinefleisch, hackt solches recht fein, röhrt es mit einer guten Kaffeeschaa

Schale voll Milch; hernach mit 3. oder 4 Eiern ab; thut Salz, ein wenig Pfeffer und geriebene Muskatennuß, nebst 2 Hand voll Semmelmehl daran; und läßt es so lang stehen, bis folgendes geschehen ist: Es werden an einem großen Krautskopf die äußern 12 schönsten Blätter abgehüllet, und die nach diesen 12 Blättern weiter hinein stehenden innern Blätter alle bis aufs Herz hinein abgestrichen. Diese innere Blätter brühet man eine halbe Viertelstunde in siedendem Wasser; nimmt sie hernach mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie in einen Sieber, daß sie ablaufen. In das vorige Wasser legt man die 12 äußere Blätter, wenn man vorher die Rippen auf der Seite, wo sie erhöht sind, so dünn weggeschnitten hat; daß sie den Blatt gleich sind; man muß aber ja acht geben, daß das Blatt kein Loch bekommt. Man läßt sie nur etliche Wall. bloß darum überfieden, damit man sie hernach besser kergö. kann. Auch diese legt man wie die innern Blätter heraus; daß sie ablaufen, nur mit mehrerer Vorsichtigkeit, daß ja keins zerfällt. Unterdeffen bis sie erkaltet, drückt man die innern Blätter aus, haßt sie, rühet sie an das gehackte Fleisch; und legt in eine irdene flache Schüssel 5 bis 6 Fäden von gedrehtem leinonen Garn übers Kreuz so, daß das End vom Faden auf jeder Seiten über die Schüssel hinaus hängt. Auf diese Fäden legt man unten in der Schüssel eins von den größten der 12 Blätter, neben herum aber legt man die übrigen

übrigen Blätter, so, daß der obere Theil von
 jedem Blatte unten auf dem ersten Blatt zusam-
 men stößt, und die Rippen über sich sehen.
 Dann wird das obige Gefüll nochmals durcheins
 ander gemacht, in diese aufgestellte Blätter hin-
 ein gethan; ein Blatt darauf gelegt, die in die
 Höhe stehenden Blätter aber werden so mit den
 Händen einwärts gedrückt, daß sie wieder die
 Gestalt eines Krautkopfs bekommen. Dann
 wird noch ein Blatt darauf gelegt, die Fäden
 werden, einer nach dem andern, alle in eine Hand
 zusammen genommen, daneben die Blätter ein-
 wärts gedrückt, und die Fäden oben alle zusam-
 men gedreht. Das Ende von diesen Fäden wie-
 chelt man ein Paar mal um ein Hölzlein (Spröß-
 lein) welches einer kleinen Spannen lang und
 halben Fingers dick ist. Dieses Hölzlein steckt
 man auf beyden Seiten unter die Fäden, daß
 es fest hält. Dann macht man in einen Fuß
 oder Bodenhasen von kleinen Stecklein ein Gie-
 ter, legt den gefüllten Krautkopf darauf, gießet
 so viel halb Fleischbrühe, und halb Wasser ste-
 dend daran, daß die Brühe nicht über den Kraut-
 kopf hinaus geht. Deckt den Deckel darauf, läßt
 ihn in einem Deselein, beym Becken oder auf
 Kohlen eine Stunde lang kochen, wendet ihn
 denn um, und kocht ihn noch eine Stunde. Ei-
 ne halbe Stunde vor dem Anrichten thut man
 ein Paar Löffel voll im Butter gelb geröstetes
 Mehl, oder ein Paar Hand voll Semmelmehl
 und ein Stück Butter, nebst einem halben Quart
 süßen

lassen oder lauten kann dazu, und läßt noch
 fochen. Sollte zu wenig Druhe daran sein, so
 kann noch ein wenig nachgehossen werden. Wann
 man nun den Kopf ansetzt, so hebt man ihn
 mit einem dritten Schaufeln aus dem Bodens
 haben heraus, schneidet die Gaden herunter, legt
 ihn auf eine Schüssel, gießt die Druhe darüber
 und trägt ihn zu Tisch. Man kann auch an
 dieß Kraut eine Krebsdruhe machen; aber dann
 nimmt man statt der Fleischfülle folgende: Weß
 che für 2 Arcuier weißer zu Zierlein geschmittet,
 nes Drod in Milch ein, verschneide einen halben
 Wierling frisches Rinds; Wierensfer (Griff),
 Sernach nimm eine kleine Zwiebel, eine kleine
 Hand voll getraubtes und gewaschenes Peters
 lingkraut, eben so viel Spinitlauch (Spinitz
 ting), habe oder wiege dieses recht fein, dampfe
 es in einem halben Wierling Krebs; oder andern
 Druer. Wann es eine Weile gedampft hat,
 rühre ein vertleppertes. Zu daran, beude das ein
 gewichte Drod fest aus, und rühre es auch dar
 an. Wann nun dieß alles noch eine halbe Wier
 estunde gedampft hat, so thut man es in eine
 Schüssel zum Wierensfer heraus, schädigt eisdie
 Eper daran, thut Salz und Ausstarndrühe neß
 Pfeffer dazu, und machet es wohl durch einander.
 Dieses fällt man, wie vorhin gesagt worden, in
 die Krautsblätter. Aber sich mit dem Süssen
 nicht so viel Mühe geben will, kann die Krauts
 blätter auf solche Strahlen, wie oben gemeldet
 worden ist, in ein mit Druer beschmirtet zum

des Geschirrs so legen, daß allemal ein Blatt, darauf eines halben Fingers dick Gefüll, dann wieder ein Blatt, und das Gefüll darauf so lange folget, bis beydes, das Gefüll, und die Blätter gar sind. Im Kochen verfährt man eben so, wie oben. Wenn man eine Krebsbrühe an das Kraut macht, werden die Krebschwänze der Länge nach zerschnitten, und darauf gelegt.

128. Bayrischkraut zu kochen.

Für 3 bis 4 Personen nimmt man 2 große Stücke blaues Kraut. Dieses wird eingeschnitten, wie zu einem sauren Kraut, alsdann in einem Fischefassen ein guter halber Bierling halb Gang- und halb Rindschmalz siedend heiß gemacht, ein klein geschnittenes Zwiebelein dorein gethan, hernach das geschnittene Kraut; ein klein wenig Kümmel, nebst Salz, dann zugedeckt, und auf Kohlen langsam gedämpft. Man muß aber acht geben, daß es nicht anbrennt. Wenn es nun eine gute halbe Stunde gedämpft hat, schüttet man ein Glas voll Wein, nebst einem Eßlöffel voll Weinessig daran, und läßt noch eine halbe Stunde dämpfen. Dann streuet man einen Eßfel voll Mehl darauf, schüttelt's um, und nachdem es mit dem Mehl angezogen hat, thut man auch ein wenig Fleischbrühe daran, kocht dann wieder so ein, daß gar keine Brühe mehr daran ist, und giebt's auf den Tisch. Man kann in diesem Kraut gebratenes oder halb ge-
räucher-

räucheret (gediegen) Schweinefleisch kochen, oder halb gebratene gespickte Stücklein von einem Hasen, oder eine gebratene Enten hinein legen, und vollends darinn auskochen. Kastanien sind auch gut darinnen.

129. Gebackenes Kraut.

Weiche für 2 Kreuzer weißes Brod in Wasser ein. Schneide von einem Krautstock alle Blätter bis aufs Herz herunter. Thue die Rippen aus den Blättern, und hacke es recht fein. Mache ein Stück Butter, wie ein kleines Hühnercy in einem Fuchhafen heiß, thue das gehackte Kraut hinein, und dämpfe es mit einer fein geschnittenen Zwiebel so lang, bis es weich ist. Thue dann das fest ausgebackte Brod auch dazu, und laß es noch eine Weile dämpfen. Schlagge 3 oder 4 Eyer daran, thue Salz und ein wenig geriebene Muskatennuß dazu, und rühre alles wohl durch einander. Mache Schmalz in einer Pfanne auf Kohlen heiß, thue das Angerührte hinein, decke es mit einem Deckel zu, lege Kohlen auf denselben, und lasse es unten und oben gelb backen. Man kann es auch in ein mit Butter beschmieretes Becken, oder in einer kleinen Bratpfanne im Ofenlein oder bey dem Becken backen. Gesottene abgeschälte Kastanien sind auch gut daran, und wenn man es nicht am Fastrage macht, darf ein halber Bierling ganz klein gewürfelter Speck darein gethan werden.

130. Wöb

130. Wörſing zu kochen.

Vorher das äußere Unreine, von 3 bis 4 Wörſing: Stöcken, zerschneidet ſie zu Vierteln, und waſchet ſie aus friſchem Waſſer ſauber heraus. Setzt ſie mit ſiedendem Waſſer und Salz zum Feuer, und laßt ſie zugedeckt kochen, bis ſie weich ſind. Dann ſchüttet ſie in einen Senher oder Durchſchlag, daß das Waſſer abläuft, und löſt ſie mit friſchem Waſſer nochmals ab. Hernach laßt man einen halben Bierling Butter zergehen, röſtet 2 Rührlöffel voll Mehl ganz weißgelb darinnen; gießt Fleiſchbrühe oder Waſſer dazu, thut ein wenig geſtoffene Muſkatblüthe, Pfeffer, und wann es noch nöthig, Salz daran. Dann drucket mit einer ſauber gewaſchenen Hand auf den Wörſing im Senher, daß das Waſſer davon abläuft, thut ihn in die Brühe und laßt ihn noch eine halbe Stunde kochen. Wann der Wörſing mit Butter gekocht wird, ſo iſt ein wenig ſüßer Raum eine Viertelſtunde vor dem Anrichten darein gethan, recht gut darinnen. Man kann ihn aber auch mit Gänſchmalz kochen, ein wenig Bratenbrühe dazu thun, und ihn beim Anrichten mit Bratwürſten, oder Karminaden belegen. Will man den Wörſing noch beſſer machen, ſo überſtreut man ihn, nachdem er ausgerichtet worden iſt, mit Semmelmehl, belegt ihn mit dünnen Schnitten Butter, und ſtellt ihn auf einen Drenfuß auf ein wenig Kohlen, macht eine Gluth: Schaufel ganz glühend, hält ſie

ſie etlichemal darüber her, daß der Wörſing oben ganz gelbbraun wird, und giebt ihn ſo auf den Tiſch.

131. Gefüllter Wörſing.

Man puget vom Wörſing die äußern unrettbaren Blätter ab, ſchneidet ihn in der Mitte entzwei, thut alles innere bis auf 4 bis 5 Blätter heraus; dann füllt man die ausgeholten Wörſingſtücke mit einer von denen vorherbeſchriebenen Geſülten, legt die voneinander geſchnittene ausgefüllte Stücke wieder recht ordentlich aufeinander, bindet ſie mit einem Faden feſt zuſammen, und kocht ſie in ſiedender Fleiſchbrühe. Eine Stunde vor dem Anrichten röſtet man etliche Löffel voll Mehl in Butter schön gelb, thut an die Wörſingſtücke, nebst geſtoffenen Muſkatennußblätter, ein wenig Pfeffer und Salz, und läßt es vollends auskochen. Endlich legt man ſie auf eine Schüſſel heraus, ſchneidet die Fäden davon, richtet die Brühe darüber an, und trägt ſie zu Tiſche.

132. Gefüllter Wörſing auf andere Art.

Schneide von einem oder etlichen ſchönen Wörſingſtücken alle Blätter ab, waſche die Blätter und ſchneide die Rippen wo ſie erhöhet ſind davon; brühe ſie alſo dann in ſiedendem Waſſer nicht gar zu weich, und laſſe ſie ablaufen.

Kochbuch.

W

Wann

DSB
MÜNCHEN

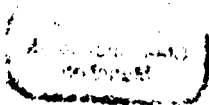
Bayerische
Staatsbibliothek
München

Wann dieß geschehen ist, überstreiche ein Blatt, mit was für Fülle als beliebt, etliche Messerrücken dick, wickle das Blatt zusammen, und mache es mit allen Blättern so, bis man genug hat. Dann lege unten in ein Kasserol oder Fußhafen dünne Stücklein Butter, leg den zusammen gewickelten Wörsing darauf, röste etliche Löffel voll Mehl in heißgemachtem Butter gelb, rühre es mit heißer Fleischbrühe an, und schütte es an den Wörsing. Thue ein wenig Muskatennuß und Pfeffer dazu, lasse es auf Kohlen oder im Ofen eine gute Stunde kochen, und richte es an.

133. Kariviol oder Blumenkohl zu kochen.

Den Kariviol muß man, so viel möglich ist, ganz lassen, mit einem spitzigen Messer alle kleine Blätter und harte Schaaalen zwischen den Stengeln heraus puzen, wohl abwaschen, und dann in gesalzenem Wasser so lang brühen, bis er weich ist; aber nicht zu sehr, damit er nicht zerfällt. Dann gießet man ihn ab, thut in einen Fußhafen oder Kasserol einen Löffel voll weißes Mehl, rühret es mit ein wenig frischem Wasser an, schüttest Fleischbrühe dazu, thut ein Stück frischen Butter, nebst ein wenig gestoffene Muskatennuß und Salz daran. Wenn es kocht, legt man den abgebrühten Kariviol hinein, und läßt ihn noch eine Viertelstunde kochen, dann richtet man ihn an.

Man



Man kann auch eine Krebsbrühe auf folgende Art daran machen: Zu einem Stoc Karvioſ nimmt man einen guten Eßlöſſel voll gekanderten Krebsbuter, läßt ihn in einem kleinen Fußhaſeln zergehen, rührt einen Küchelloffel voll Mehl dazuein; und wann der Butter anfängt zu ſchäumen, gießt man heiße Fleiſchbrühe dazu; rührt die Brühe damit an, thut ein wenig Ingwer und Muskatendlüthe daran, und läßt ſie unter ſtäten Umrühren aufkochen; legt den Karvioſ hinein, und wann er noch ein wenig gekocht hat, giebt man ihn auf den Tiſch. Wenn beliebt, kann an den abgebrühten Blumenkohl eine Krautſoſe machen, die wie die obige zubereitet wird; man nimmt nur ſtatt des Waſſers und der Fleiſchbrühe, ſüßen Kraut, und zu einem Quart Kraut einen Kaffeelöffel voll Mehl; denn die Brühe wird ſonſt zu dick. Wann ſie unter ſtäten Umrühren aufgekocht hat, wird ſie über den ganz weich abgebrühten abgelauſenen Karvioſ angerichtet, aber nicht mehr mit aufgeköcht.

134. Spargeln zu kochen.

Die Spargeln werden unten ſauber abgeſchaben und gleich geſchnitten. Dann wird Waſſer in einer Pfanne ſiedend gemacht, geſalzen, und die Spargeln werden, wenn ſie gewaſchen ſind, dazuein gethan; aber nicht zu weich verwält, hernach das Waſſer abgegoffen, und die Spargeln auf eine flache Schüſſel heraus gethan, zugedeckt,

G 2

und

und die Schüssel auf Geschirr mit heißem Wasser gesetzt, daß die Spargeln warm bleiben. Als dann wird folgende Brühe daran gemacht: Zu einer recht grossen Hand voll Spargel rechnet man ein Seidlein (kleine halbe Maas) Brühe. Rühret in einem Pfännlein zwey Eyerdotter mit einem kleinen Rührlöfflein voll Mehl an. Gießet zuerst ein wenig frisches Wasser daran: weil sonst die Brühe gern gerinnt. Dann erst schützet die Fleischbrühe siedend vollends nach und nach dazu, drucket nur etliche Tropfen Citronensaft daran, thut ein Stück Butter, wie ein halbes Hühnerrey und ein wenig Muskatblüthe dazu, und laßts unter starkem Rühren auf dem Feuer, nur aufstochen, gießets über die Spargeln, doch so, daß die Brühe nur über das Grüne kommt, damit man sich bey dem Essen nicht schmutzig macht. Man kann auch die bey Nr. 133. beschriebene Karviolbrühe ohne Eyerdotter über diese Spargeln machen.

135. Gemüs von Spargeln auf andere Art.

Man kann von mittlen oder kleinen Spargeln nehmen, und sie so weit sie grün sind abbrechen, zu Glied langen Stücklein schneiden, und wenn sie sauber gewaschen sind, in einem Tuschhafen in einem Stück zergangenen Butter, mit ein wenig fein geschnittenen Peterling dämpfen. Wann dieses geschehen ist, streut man ein
nen

nen Löffel voll Mehl darauf, ſchüttelt es etliches mal um, thut Salz, ein wenig Muſkatensblüthe, und etliche Löffel voll Fleiſchbrühe dazu, und läßt an einander kochen. Wann ſie bald weich ſind, thut man ein Paar Löffel voll ſüßen Raum daran. Vor dem Anrichten verkleppert man einen oder zwey Eyerdotter, rühret von der Brüh he daran, gießets wieder an die Spargeln, und trägts auf den Tiſch. Man kann junge Hühner oder Tauben zu dieſem Gemüß geben. Die Tauben werden vorher, als wenn man ſie braten wollte, zugerichtet, dann im Butter mit einer Zwiebel, und etwas Salz gehämft. Wann ſie bald vollends weich ſind, läßt man ſie noch ein wenig mit den Spargeln kochen; dieß muß aber geſchehen, ehe man den Raum an die Spargeln thut.

136. Artichothen zu kochen.

Schneide die Artichothen unreif mit einem Meſſer gleich ab. Auch kann man die oberſten Spitzen der Blätter abſchneiden, daß ſie nicht zu hoch ſeyn. Dann läßt man Waſſer in einer Pfanne ſiedend werden, ſalzt es, legt die Artichothen darein, und läßt ſie ſo lang kochen, biß ſich die innerſte zuſammengeschloſſene Blätter herausziehen laſſen. Hernach ſaßt man dieſe innere Blätter zuſammen, zieht ſie auf einmal heraus, und nimmt mit einem kleinen Löffel das Haarichte, oder den Samen, auf dem Boden

ſauber weg. Dabey muß man aber acht geben, daß der Käs schön ganz bleibt. Dann kann man ein wenig Butter innwendig in jeden Artichoſcken, ueßt geriebener Muſkatennuß, thun, die herausgenommenen Blätter wieder hinein ſtecken, oder an Statt dieſer, ſolchdes Gefüll darein machen: Es werden ein Paar Brieſe in geſalzenem Waſſer abgeſotten, die äußere Haut davon abgezogen, und zu ganz kleinen Stücklein zerkleinert. Wenn man Lebern von jungen Hühnern hat, können ſolche ueßt abgeſottenen Mergeln zerkleinert und auch dazu genommen werden. Dieſes miſcht man untereinander, fülle die Artichoſcken damit aus; legt, wie oben geſagt worden iſt, Butter und Muſkatennuß dazu, und läßt die Artichoſcken in einer Butter oder Krebsbrühe austoſchen. Wenn man eine Krebsbrühe an die Artichoſcken macht, ſo können die Krebschwänze zerkleinert zu dem Gefüll genommen werden. Man kann auch etliche gelbe Rüben, ganz klein gewürfelt, ſchneiden, in geſalzenem Waſſer weich ſieden, und mit dem obigen in die Artichoſcken füllen.

137. Gefüllter Salat.

Man nimmt ſchönen großen Kopfsalat, ſchneidet die Wurzeln ſammt den äußern unreinen Blättern davon ab; läßt ihn, wann er vorher gewaſchen worden iſt, in ſiedendem Waſſer nur einen Wall aufthun; legt ihn hernach in kaltes Waſſer

fer und drucket ihn mit zwey Händen aus. Man muß aber acht haben, daß man die Blätter nicht zerreißt. Dann legt man die Salatstöcke auf ein Studelbrett, breitet alle Blätter aneinander, schneidet das innere Gelbe heraus, druckt dieses Gelbe noch einmal aus, und häckelt oder wiegt es mit einer Brotelut ganz klein: läßt ein Stück Butter zergehn, dämpft das Gehackte darinnen; verkleppert so viele Eyer, als man Salatstöcke hat, und rührt sie also heiß an das Gedämpfte; häckelt beides miteinander noch einmal, thut von eingeweichtem und wieder ausgedrucktem weißen Brode etliche Hand voll, nebst Salz und Mußkatennußblüthe daran; schlägt noch so viele Eyer dazu, daß der Teig nicht auseinander läuft, und rührt alles recht durcheinander. Alsdann legt man in jeden auseinander gelegten Kopf etwas von der Fülle, schlägt die Blätter ordentlich darüber zusammen, und bindet jeden Kopf mit einem Faden zusammen; legt sie in einen Fußhafen oder Kasserol, daß sie fest an einander liegen, gießet gute siedende Fleischbrühe daran, und läßt sie eine Stunde kochen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten, knetet man in ein Stuel Butter 1 oder nachdem man viel Salat hat, 2 Löffel voll Mehl, und thut den Butter zu dem Geskochten, daß die Brühe dick wird; oder man kann das Mehl im Butter rösten, und daran thun. Man kann zu diesem Gefüll eine Krebsbrühe machen, wie auch andere vorher beschriebene Gefülle in diesen Salat gebrauchen. Beym Anrichten werden die Fäden weggeschnitten.

138. Gefüllter Zelleri.

Die Zelleriwurzeln werden gepuht, und so viel als möglich, rund geschnitten; oben aber läßt man das Innere vom Kraut stehen, schneidet einen Deckel davon ab, höhlet die Wurzeln aus, und siedet sie im Salzwasser weich. Füllet sie mit einem von denen schon beschriebenen Fleisch, oder Brod: Gefüllen, oder schneidet abgesottene Kalbsbrieße, Euterlein und Morgeln ganz klein, dämpft sie im Butter, thut Salz und Muskatensblüthe daran, und füllet in die Wurzeln; bedeket sie mit dem abgeschrittenen Deckel, bindet einen Faden darüber, und setzt sie in ein flaches Geschirr, macht die gewöhnliche Butterbrühe Nr. 117. darüber, deckt sie zu, und läßt sie kochen, bis sie fertig sind. Bey dem Anrichten kann man weißes Brod in beliebiger Form schneiden, gelb in Schmalz backen, und neben herum legen. Es versteht sich von selbst, daß auch hier die Fäden wieder weggeschnitten werden müssen.

139. Gefüllte Kohlraben.

Man nimmt mittlere Kohlraben, schälet sie sauber ab, schneidet sie in der Mitte entzwey, und höhlet beyde Theile aus; doch so, daß man sie nicht durchschneidet. Dann füllet man sie mit was für Fülle, als beliebt, legt sie wieder aufeinander, bindet sie Kreuzweis zusammen, und kocht

Kocht sie in Fleischbrühe. Wenn sie bald weich sind, röstet man etliche Löffel voll Mehl in Butter schon gelb, thut es nebst Muskatennuß und ein wenig Pfeffer daran, und läßt es vollends weich kochen. Oder man thut auch die Kohlraben, wenn sie in der Fleischbrühe weich gekottet sind, auf eine Schüssel heraus, schneidet sie zu Vierteln, und macht eine Butterbrühe darüber.

140. Gefüllte Zwiebeln.

Man nimmt die größten Zwiebeln, so viel als man nöthig hat, schält sie und kocht sie in gesalzenem Wasser weich. Dann nimmt man sie heraus, und läßt sie ablaufen, schneidet sie oben ein wenig gleich, und nimmt das Innere bis auf 3 oder 4 Schalen heraus; füllet alsdann eines von denen besten Kraut vorkommenden Fleisch oder weißen Brodgefüllen in die Zwiebeln. Oder man machet folgendes Gefüll: Drückt das Wasser von dem Innern aus den eben genannten gekotteten Zwiebeln, hacket diese, rühret zu 4 bis 6 Zwiebeln ohngefähr einen halben Vierteling Butter mit 2 bis 3 Eiern ab, thut die gehackte Zwiebeln dazu, nebst für einen halben Kreuzer in Milch eingeweichtem und wieder ausgedrücktem weißem Brode und Salz. Machet dieses alles recht durch einander, und füllet die oben genannten ausgehöhlten Zwiebeln damit. Bestreichet ein Blech oder ein anders flaches Geschirr mit Butter, leget die Zwiebeln darein.

§ 5

Bedes

Bedecket ſie mit einem mit Butter beſtrichenen Papier, und ſtellet ſie in den Backofen, oder loſſet ſie beym Becken backen. Sie dürfen wohl ein wenig gelb werden. Dann macht man folgende Brühe daran: Rößtet ein wenig Mehl in Butter ganz gelb, gieſet Fleiſchbrühe in der zu vor Wurzeln gefotten worden ſind, daran; und wenn man ein wenig Schinken hat, kann man ihn auch daran thun und mitkochen laſſen. Dann wird ein wenig Muſkatblüthe, nebt Salz, darein gethan; und wann die Soos noch zu weiß iſt, kann man ein wenig Zucker, wie beym Lendbraten gedacht worden iſt, daran brennen. Hernach werden die Zwiebel von demjenigen Geſchirr, worauf ſie gebacken worden ſind, heraus und auf eine andere Schüſſel gethan, daß das Fette davon kommt, und die Brühe durch einen Sieber darüber angerichtet. Man kann auch ein Paar Eyerdotter verkleppern und an die Brühe rühren.

141. Storzoneri Wurzeln.

Man ſchabet an den Wurzeln das Schwarz ze hinweg, ſpaltet ſie der Länge nach, und zerscheidet ſolche halben Fingers lang. Dann legt man ſie ins Waſſer, worinn ein wenig Mehl iſt, damit ſie weiß bleiben; wäſcht ſie noch einmal heraus, und ſetzt ſie mit kalter Fleiſchbrühe zum Feuer. Wann ſie bald weich ſind, nimmt man zu einer guten Hand voll Wurzeln ein Stück Butter,

Butter, wie ein halbes Hühneren, färet einen Eßfel voll weißes Mehl darein, legt zu den Wurzeln, reibt Muskatennuß dazu, und läßt vollends auskochen. Man kann auch das Mehl in Butter rösten, dergleichen die Wurzeln mit Kalbfleisch kochen.

142. Gelbe Rüben.

Die Rüben werden geschaben, und zu haben Fingers langen und ein Paar Schmalzschölein dicken Stücklein geschnitten. Diese werden gewaschen, alsdann in einem Stücke Butter, mit ein wenig klein geschnittenem Peterlingkraut, Zwiebeln, Kümmel und Salz gedämpft. Wann sie bald weich sind, werden 1 oder, nachdem es viel Rüben sind, 2 Eßfel voll Mehl darauf gestreut, etlichmal umgeschüttelt, und dann ein wenig Fleischbrühe daran gerhan, damit die Rüben eine ganz kurze Soos bekommen. Vor dem Anrichten kann man etliche Eßfel voll süßen Raum, nebst ein wenig Muskatennuß daran thun, und sie noch ein wenig anziehen lassen. Wer das Saure liebt, kann statt des Raums ein Paar Eßfel voll Essig daran thun; aber dann muß man die Rüben noch länger kochen lassen.

143. Weiße Rüben

Werden abgeschält, nach Belieben zerschnitten, alsdann in einem Fuß, oder Bodenhasen ein

ein Stüch Schmalz heiß gemacht, die Rüben, wann ſie gewaſchen und in einem Seſher wieder abgelauſſen ſind, darein gethan, und eine Stunde gedämpft. Man muß ſie aber etlichenmal umſchütteln, daß ſie überall weich werden. Zu Rüben für 4 Perſonen wird Schmalz einer Haſelnuß groß in einem Pfännlein zerlaſſen, ein guter Eßlöſſel voll Zucker darein gethan, und ſo lang umgerührt, bis es anfängt zu ſchäumen, und ganz braun wird. Darnach wird dieſes über die Rüben gegoffen, die Rüben werden wieder umgeſchüttelt, und noch eine halbe Stunde gedämpft. Dann wird ein wenig Fleiſchbrühe daran gegoffen, und alles noch eine Zeitlang gekocht. Die Rüben dürfen niemals viel Brühe haben. Man kann, ehe man die Brühe an die Rüben thut, ſie mit ein wenig Mehl beſtreuen, auch ein Stücklein halb abgefottenes Hammelſleiſch darein thun, und vollends darinn auskochen.

144. Zucker Erbsen.

Man nimmt die Zucker Erbsen, ziehet die Häuten herunter, und wäſcht ſie. Hierauf wird in einem Fußhaſen ein Stück Butter heiß gemacht; die Erbsen werden, neßt einem wenig klein gepoſten Peterlingkraut und Salz hinein gethan, und ſo eine kleine Stunde gedämpft. Alsdann wird ein wenig Fleiſchbrühe daran geſchüttet, Semmelmehl, oder im Butter gelb geröſtetes Mehl

Mehl, nebst einem wenig Muskatennuß, daran gethan; und noch alles so lange gekocht, bis die Erbsen weich sind. Wann kann auch Hammel oder Lammfleisch darinnen kochen.

145. Bohnen auf allgemeine Art zu kochen.

Diese werden wie die Zucker- Erbsen abgezogen, nach Belieben zerschnitten, alsdann in gesalzenem Wasser abgekocht, wenn sie weich sind abgegossen, in ein anders Geschire gethan, siedende Fleischbrühe daran geschütet, in heißem Schmalz etliche Löffel voll Mehl gelb geröstet; zuletzt aber ein wenig fein geschnittenes Peterlingskraut, Zwiebeln und Bohnenkraut an das Mehl gethan, und nur noch ein wenig mit geröstet. Alsdann wird dieses mit siedender Fleischbrühe angerührt, an die Bohnen nebst ein wenig Pfeffer gethan, und noch eine Stunde gekocht. Man muß an alle Zugemüße niemals viel Brühe machen; es verderbt sonst den Geschmack, und mache sie unscheinbar. Die eingemachte Bohnen werden eben so gekocht; nur daß man sie die Nacht zuvor in frisches Wasser legen muß.

146. Bohnen zu dämpfen.

Wann die Bohnen abgezogen und ganz klein der Länge nach zerschnitten sind: werden sie in einem Fußhafen auf Kohlen in einem Stücke Butter

Butter gedämpft, und ein wenig klein geſchnittene Zwiebeln, Peterling und Bohnenkraut daran gethan. Wann ſie bald weich ſind, wird etwas Mehl daran geſtäube, Salz und ein wenig Pfeffer dazu gethan, und mit dieſem werden die Bohnen etlichemal umgerührt. Alsdann gießt man gute Fleiſchbrühe daran, und läßt ſie ſchnell einkochen, daß ſie nur noch wenig Soos haben.

147. Erdbirn zu kochen.

Die Erdbirn werden gewaſchen, in geſalztem Waſſer gefotten, abgeſchält und in Scheiben zerknitten; Butter oder Schmalz in einem Fuße haſen heiß gemacht, geſchnittene Zwiebeln darein gethan, und ein wenig gedämpft. Dann werden die Erdbirn, Salz und ein wenig Pfeffer dazu gethan, und noch ſo lang gedämpft, bis ſie gelblich ſind. Wann man ein wenig Mehl daran geſtreut hat, ſo werden ſie umgerührt. Hat man Bratensſchmalz und Brühe, ſo kann man davon auch ein wenig, nebst Fleiſchbrühe, dazu thun, und ſie noch kochen laſſen. Vor dem Anrichten kann man süßen Raum darau thun, oder einen ausgegräteten halben Häring, zu einer Portion für 4 Perſonen, darein ganz klein ſchneiden. Wer das Säure liebt, kann ein wenig Eſſig mitkochen laſſen.

148. Lattüchen Salat warm zu kochen.

Man blättert die Stöcke ab, ſchneidet die größten Rippen heraus, puht das äußere und obere Grüne an den Blättern weg, und wäſcht den Salat. Alsdann brühet man ihn in geſalznenem Waſſer, biß die Rippen faß weich ſind; gießt ihn ab, läßt Butter in einem Fuß, oder Bodenfaßen heiß werden, röſtet etliche Löffel voll Mehl gelb darinnen, rühret es mit ſiedender Fleiſchbrühe an, thut den ausgeprägten Salat, neß ein wenig Muc. arenuß darein, und läßt ihn noch eine Stunde kochen, daß er nur noch wenig Brühe hat. Vor dem Anrichten thut man, wann es Salat für 4 Perſonen iß, ein halb Quart süßen Raum daran, und läßt ihn noch etlichemal mit außkochen. Eben ſo kochte man auch den Endivien Salat. Man kann auch Kalbfleiſch oder Tauben in dieſen Gemüßen, wenn ſie zuvor abgebrühet ſind, kochen; man muß aber das Fleiſch oder die Tauben vorher in Butter dämpfen, oder in Fleiſchbrühe ein wenig verwallen.

149. Broctel-Erbſen.

Die ausgemachten grünen Erbſen werden gewaſchen, und wenn ſie in einem Senber abgelaufen ſind, läßt man in einem Fußfaßen Butter zergehen, thut die Erbſen neß fein geſchnitt-

ſchnittenem Peterlingkraut und Salz darein, und läßt eine halbe Stund dämpfen. Hernach ſtreuet man ein wenig Mehl darauf, ſchüttelt ſie um, und läßt anziehen, gießt Fleiſchbrühe daran, und läßt vollends weich kochen. Die Erbsen dürfen aber, wie alle Gemüſer, nur eine ganz kurze (wenige) Brühe haben. Man kann auch unter dieſe Erbsen ganz klein geſchnittene gelbe Rüben nehmen, und ſie auf die nehmliche Art kochen. Die ſogenannten Saubohnen werden eben ſo zugerichtet.

150. Erbsen zu kochen.

Wenn die Erbsen ſauber gewaſchen ſind, ſetzt man ſie mit ſiedendem Waſſer zum Feuer, und wann ſie eingekocht ſind, füllt man ſie mit heißem Waſſer oder Fleiſchbrühe auf; thut Zelleri und Peterlingwurzel, oder wem beliebt eine Zwiebel, Majoran, Salz und ein wenig Bohnenkraut, neßt halb geräucherem oder friſchem Schweinefleiſch darein, läßt ſie alſdann ganz weich kochen. Hernach thut man das Fleiſch heraus, treibt die Erbsen durch einen Sieb (Durchschlag), macht ein Stück Schmalz heiß, ſchneidet eine Zwiebel und thut ſie, neßt einem Löffel voll Mehl, in das Schmalz, röſtet es ein wenig, und rührt es an die Erbsen; legt alſdann das Fleiſch wieder hinein, läßt noch eine Viertelſtunde kochen, und richtet ſie an. Wem ſie zu eſſen beliebt, kann ſie noch mit geröſteten weißen

weiſen Brodbedeklein ſchmälzen. Wenn Zelleri- und Peterlingwurzeln mit den Erbsen gekochet werden: ſo wird keine Zwiebel mit dem Mehl daren dargeſet.

151. Linſen zu kochen.

Wenn die Linſen ſauber geklaube und gewaſchen worden ſind, werden ſie mit Waſſer, wie die Erbsen, zugeſetzt. Alsdann wird ein Stück Schweinefleisch halb gefotten, die Linſen werden mit der Brühe ausgefüllt, eine Zelleri- einige Peterlingwurzeln, und ein Paar Port. (Lauch) Stengel zuſammen gebunden, und ſammt dem Fleiſch in die Linſen gethan. Wann die Linſen weich ſind, thut man die Wurzeln heraus, röſtet Mehl mit Zwiebeln daren, wie bey den Erbsen. Alsdann kann man, wer das Saure liebt, Eſſig daran thun, und noch eine halbe Stunde kochen laſſen. Entweder richtet man ſie ſo an, oder man kann die Hälfte davon durch einen Senker treiben, und zu dem Ubrigen thun.

152. Meer-Kettig (Kreen) mit Fleiſchbrühe.

Man ſchabt ihn ſauber, reibt ihn auf einem Reibeifen. Wenn ſo viel als man braucht gerieben iſt, wird auch hartes weiſes Brod auf dem nämlichen Reibeifen gerieben; damit dadarch zugleich dasjenige ſich ablediget, was vom Meer-
Kochbuch. S Kettig

Kettig im Reibeifen noch hängen geblieben iſt. Thut ihn ſammt dem geriebenen Brod in einen Fuſphaſen oder Kafferol, mit Fleiſchbrühe, Zucker und Muſkatennuß viel oder wenig, nachdem man vom Meer: Kettig viel oder wenig hat. Man läßt ihn nur eine Viertelſtunde kochen, ſo iſt er fertig.

153. Meer: Kettig (Kreen) mit Milch.

Man ſchabt und reibt dieſen auch eben ſo, wie den vorher beſchriebenen, und etwas weiſſes Brod dazu. Dieſes Geriebene wird in ein Gefäß, es ſey ein Pfännlein oder Fuſphaſen, mit kalter Milch, einem Eßſel voll Mehl und einer kleinen Hand voll zart geſtoffener Mandeln zuerſt angerührt, darnach ſiedende Milch ſo viel daran gegoffen, biß er ſo dick iſt, als man ihn haben will. Zucker wird nach Belieben darauf gethan, und eine Viertelſtunde lang unter beſtändigem Umrühren aufgekocht. Beym Anrichten wird ein wenig Zimmet, oder geſtoffene Muſkatennußblüthe darauf geſtreut. Beide dieſe beſchriebene Arten von Meer: Kettig, können als Zuſätze zum Rindfleiſch gegeben werden.

154. Stockmorgeln zu dämpfen.

Man pußt die Morgeln alſo; Man löſet mit einem ſpizigen Meſſer den Stiehl heraus, giebt

§ 2
Sich nimmt man recht schon große
ma. Balle, oder die Balle von Wasser;

155. Raubfische.

kommt, noch besser.
guten Geschmack den Schampignons gleich
ten, artigen: so wie die Eier, welches in
Wasser, oder über einem abgekochten Kalbs
Brotchen aber in Butterbrühe gekochtem Kalbs
so kocht man sie zu Lische. Man kann diese
den sie mit diesem noch eine Viertelstunde gekoch
kann, und nicht unversäunlich dazum. So
stehende Fischbrühe, oder am Saftige Wasser
so gekocht hat, geht man ohngefähr ein Paar
Stunden lang, und kann es noch eine Stunde
voll weiches Mehl darauf geben, welches sich
dünstet ist: Knetet man einen kleinen Fisch
Brotchen es mit diesem noch eine halbe Stunde ge
nes und sein gekochtes Perchingtraut dazu
thut man eine halbe Stunde voll kocher gewaschener
stunde, während der man sie einigemal umschürt,
langsam dämpfen. Nach einer guten Viertel
dauern, dert sie zu: und läßt sie auf Kohlen
den; thut die gewaschene und abgelaufene Worgeln
Kühneres groß Wasser nicht gar zu sehr heiß wies
einem aufschütten Lutter voll Worgeln eines
einem Geßter abgelaufen sind: so läßt man sie
zwischen den Klumpen gehen brütet. Wenn sie in
fern so kocher heraus, daß nichts sandiges mehr
den. Dann rührt man sie aus erlichen Was
steht aber ab, daß die Worgeln nicht zerbre

schneidet die Stiele davon weg, wäscht sie sauber, brühet sie mit siedendem Wasser an, und und deckt das Geschirr, worinnen sie angebrüht worden sind, gleich zu. Das Gefüll (Fars) das zu macht man auf folgende Art: Man reibt von weißem Brod die Rinde ab, schneidet es von einander, weicht die Brodsam in Milch ein, drückt es wieder fest aus, und dämpft es in einem Stück zergangenen Butter. Wems beliebt, kann ein wenig rocht sein gewiegt: Peterlingkraut und Schnittling dazu thun. Wann dieß geschehen ist, so rühret man so viel Eyer daran, daß es nicht verläuft, und thut Salz, ein wenig Muskatennußblüthe oder Nuß dazu. Nun legt man die angebrühten Blätter in einem Senher, daß sie recht ablaufen. Hernach nimmt man sie auf einem Deckel heraus, füllt in jedes einen Löffel voll von der Fars; wickelt, wann es Spinat ist, noch etliche andere Blätter darüber, ist es aber Mangold, so braucht man nur ein Blatt, welches man recht über einander zusammen schlägt. Wann man mit allem fertig ist, so läßt man in einem flachen Fußhasen Butter zergehen, legt die Laubfrösche darein, und läßt sie eine halbe Viertelstunde dämpfen. Nun wendet man sie um; und wann sie noch eine Weile gedämpft haben: gießt man ein wenig siedende Fleischbrühe oder am Fastrage Wasser daran, röstet ein wenig Mehl im heißgemachten Butter ganz hellgelb darein; und wann sie mit diesem noch eine halbe Stunde gekocht haben, richtet man sie an; reibt Muskatennuß darüber, und trägt auf.

Unter-

Unterschiedliche Sachen zu Gemüßern.

156. Carminade von Kalbfleisch.

Sollen die Carminade recht zugerüßet werden, so haue unten das dickste Bein von den dazu gehörigen Stücken Fleisches, und oben an dem langen Bein schabe das Fleisch hinunterwärts so weit hinweg, daß man das Bein wohl mit 2 Fingern fassen kann. Klopfe sie ein wenig mit dem Hackmesser, oder mit dem Rücken eines andern Messers; lege sie in einer flachen Schüssel herum, und bestreue sie mit Salz. Mache Butter heiß, dämpfe klein geschnittene Zwiebeln laum gelb darinnen, gieß es auf den Carminaden herum, und lasse sie, so lang es die Zeit leidet, stehen. Wann das Fette daran gestanden ist, so stell sie zur Wärme, daß sie überall fett werden. Bestreue sie auf beyden Seiten mit Semmelmehl, worunter klein gewiegter Peterling gemischt ist, und brate sie auf dem Rost. Man muß sie unter dem Braten öfters mit ein wenig zergangener Butter begießen, oder mit einem Pinsel bestreichen, daß sie nicht zu trocken werden; oder wenn man will, schmiert man ein Blättlein Papier mit Butter, und bratet sie darinnen. Man kann diese Carminaden auch auf folgende Art zurichten: Mach eine Fars, oder Fleischfülle, drücke solche Fingers dick auf die Carminade, überstreiche sie, mit einem Ey, schneide mit einem Messer

118 Unterschiedliche Sachen zu Gemüse.

ganz kleine Butterlein oben auf die Fars, bestreue sie mit Semmelmehl, und brate sie in einer Pfanne, worinn Butter zerlassen ist, ganz langsam. Alle diese Carminade können aufs Gemüse gebraucht werden, oder man kann sie auch mit einer Soos auf den Tisch geben.

157. Gebackene Carminade.

Diese werden wie die vorige schön rund geschnitten, das Bein wird ganz kurz gelassen, und das Fleischigte auf beyden Seiten mit einem nicht gar scharfen Messer recht geklopft, oder darein gehackt; aber man muß acht geben, daß es nicht durchgeht. Darnach werden sie mit Salz und ein klein wenig Pfeffer auf beyden Seiten bestreut, und wenn sie eine Weile so gestanden sind, in einem verklepperten Ey umgekehrt, mit Mehl bestreut, und langsam aus dem Schmalz gebacken.

158. Schweinene Carminade.

Diese Carminade werden, wie die vorige, zubereitet. Wann sie geklopft, gesalzen und gepfeffert sind; läßt man sie ein Paar Stunden stehen. Dann macht man Butter in einem flachen Fußhafen oder in einer Pfanne heiß, und läßt sie darinnen auf beyden Seiten gelb braten. Auf die Letzte thut man sehr geschnittene Zwiebeln und ein klein wenig guten Essig daran,

Unterschiedliche Sachen zu Gemüßern. 117

von, und läßt noch eine Viertelstunde das mit braten.

159. Kalbsleber zu Gemüßern zu zurechten.

Die Kalbsleber wird abgehäutelt, gewaschen und zu Fingers dicken Stücken geschritten, darnach etliche Stunden in Milch gelegt. Hierauf läßt man in einem kalten Fuchsen, oder Tegel, Butter heiß werden, nimmt die Leber aus der Milch heraus, trocknet sie mit einem reinen Tuch ein wenig ab, bestreut sie mit Semmelmehl, oder geriebenem schwarzen Brode, thut sie in eine heisse Butter, weßt Pfeffer und Salz, und läßt sie auf allen Seiten schnell geß werden. Man kann sie auf grüne Gemüßer, auf Wörsting oder auf weißes Kraut gebrauchen.

160. Kalbsfüße zum Gemüß.

Wenn die Kalbsfüße recht sauber gewußt und gewaschen sind, werden sie in gesalzenem Wasser gesotten, und wenn sie recht weich sind, von den Beinen, so gut als möglich, abgelöst in der Mitte zerschnitten, dann Eyer verkleppert, die Kalbsfüße darinn umgekehrt, mit unter einander gemischten Salz, Semmelmehl und weißem Mehl bestreut, und im Schmalz gebacken. Man kann auch einen gebrühten Teig machen, diese Füße darinnen umkehren, und langsam aus dem Schmalz backen.

120 Unterschiedliche Sachen zu Gemüßern;

161. Gebackene Kalbsfüße, Brieße 2c.
auf allerley Gemüß.

Wenn diese gespitten und zu Stücken, wie man sie haben will, zerschnitten sind: so wird folgendes Teiglein gemacht: Ein Paar Hände voll Wehl wird mit kaltem Bier angemacht, wozu man einen kleinen Bierling Provancerbrot, mit etwas Salz rühren kann; das Weiße von 2 Eiern wird zu Schnee geschlagen, auch darein gerührt, und der Teig vollends mit Bier so dünn gemacht, wie ein dünner Spazenteig. In diesem Teige werden obige Stücke umgekehrt, und im Schmalz recht stark ausgebacken. So kann man auch Kalbsgekrös, junge Zühner und Tauben backen.

162. Hühner und Tauben zu Gemüßern auf andre Art zu backen.

Wenn sie sauber gepuht, und gewaschen worden sind, werden sie in Viertel zerschnitten, nach Gutdünken gesalzen, und eine halbe Stunde in zergangnem Butter gedämpft. Unter dem Dämpfen muß man sie etlichemale umschütteln, und nach dem Dämpfen läßt man sie wieder erkalten. Darnach werden sie in einem verklepperten Ey umgekehrt, ein wenig Salz, weißes Wehl und Semmelwehl untereinander gemacht, darinnen werden sie auch umgekehrt und in Schmalz gebacken. Man kann auch einen gebrüheten Teig machen,

Unterschiedliche Sachen zu Gemüßern. 121.

machen, das Geflügel darinnen umkehren und in Schmalz backen. Man giebt diese zu Sparsgeln, Karriwol und Wörsting.

163. Gebackene Kalbsohren.

Wenn solche sauber gepuht und gewaschen worden sind: so siede sie in halb Wasser und Wein. Thue Zwiebeln, Citronen, Lorbeerblätter, Salz, ganzen Pfeffer, Ingwer, Muskatblumen und Nägelein dazu, und laß sie kochen, bis sie weich sind. Dann thue sie heraus, lehre sie in Mehl um, und backe sie schön gelb aus heiß gemachtem Schmalz heraus.

164. Gefüllte Kalbsohren.

Wenn die Ohren recht schön gepuht, und gewaschen sind: so siede sie im Wasser, mit einer ganzen Zwiebel, ein wenig Speck und Salz. Wenn sie weich gesotten sind, so bestreiche sie inwendig mit einem verklepperten Ey. Fülle eine Fars (Gefüll) von was du willst, hinein; drucke sie ein wenig zusammen, lehre sie in einem verklepperten Ey, und hernach in Semmelmehl um, und backe sie in Schmalz schön gelb heraus.

165. Gebackene Kalbsgekrös.

Wenn das Gekrös, wie gewöhnlich, gepuht und gewaschen ist, wird es in Wasser mit Salz

122 Unterschiedliche Sachen zu Gemüßern.

abgesotten; und Zwiebeln, Citronenscheiben, Porreeblätter, ein Stücklein Speck, oder Nierenfett, und ein wenig Mehl dazu gerhan. Wenn es weich gesotten ist, thut man es heraus, brüset es aus, und schneidet Stücklein daraus; wisckelt diese auf, so daß sie eines kleinen Thalers groß sind, kehrt sie in einem verklepperten Eym um, bestreut sie mit untereinander gemischtem Semmelmehl, weißem Mehl und Salz, und bäckt sie im Schmalz.

166. Gebäckne Schweins- oder Kalbsohren auf andre Art.

Wann sie, wie schon gedacht worden, sauber gepußt und gewaschen worden sind: werden sie auf die nämliche Art gesotten, alsdann vom dicken Theil an wie Rudeln geschnitten, doch muß das dicke Theil aneinander hangen bleiben. Hernach werden sie mit ein wenig Mehl bestreut, und im Schmalz gebacken. Wann es Schweinsohren sind, kann man sie in der Mitte der Länge nach zerschneiden; sie sind sonst zu groß.

167. Gebäckne Ruchlein an Fasttagen zu Gemüßern.

Eine Hand voll Semmelmehl wird mit einem Paar Eyerweiß, welches zuvor zum Schaume geschlagen worden ist, angemacht, alsdann vollends mit siedender Milch angebrüht, daß der Teig

Unterschiedliche Sachen zu Gemüßern. 123

Teig wie ein Knöpfleisteig ist, Salz und gestoffene Muskatblüthe daren gethan, in einer Fädelinspanne Schmalz siedend heiß gemacht, der Teig, Köffel voll weis, wie runde Ruchlein, daren gelegt, und auf beyden gelb gebacken.

168. Ruchlein von kaltem Braten.

Es wird für einen halben Kreuzer weißes Brod in Milch eingeweicht, und wann es weich ist, wieder ausgedrückt; dann mit ein wenig fein geschnittenen Schalottenwurzeln in einem Stücke Butter gedämpft, unter dem Dämpfen ein Ey daran geschlagen, und noch ein wenig mit gedämpft. Das Fleisch vom Braten wird indessen klein gehackt, oder gewiegt, und an das Gedämpfte mit 1 oder 2 Eyer gerührt; Salz und Muskatblüthe daren gethan, und davon werden eben solche Ruchlein, wie vorher gedacht worden ist, gebacken.

169. Ruchlein von Gans: Leber.

Wann es eine große Gansleber ist, schneidet man für einen Kreuzer weißes Brod ganz klein gewürfelt, und feuchtet es mit guter Milch an. Indessen schneidet man die Gansleber eben so klein gewürfelt, hernach dämpft man in einem Stücke Butter eine so zart als möglich geschnittene Zwiebel. Wenn dann das Brod genug geweicht ist, wird dieses alles mit Eyer angerührt; man muß

124 Unterschiedliche Sachen zu Gemüßern.

es aber nicht zu dünne machen, sonst zerfahren die Rüklein. Zuletzt thut man Salz und ein wenig gestoffene Nägelein daran, und bacht eben solche Rüklein, wie schon zweymal beschrieben worden sind, davon.

170. Bratwürstlein ohne Därme, auf jedes Zugemüß zu gebrauchen.

Es wird ein halb Pfund Schweinefleisch recht klein gehackt, dann ein 2 Finger grosses Stücklein frischer Speck ganz klein gewürfelt dar rein geschnitten. Solches wird in einer Schüssel mit dem Rührlöffel wohl gerührt, dann nach und nach ein Trinkläslein voll Wasser, nebst ein wenig fein geschnittene Zwiebel, Pfeffer, Ingwer und Salz, und wem beliebt auch Majoran daran gerührt. Wenn der Teig recht durch einander gemacht ist, so wird auf einen Deckel oder Brett Mehl gestreut, jedesmal ein Löffel voll von dem Gehäcke (Brett) heraus genommen, und ein Bratwürstlein, ohngefähr 2 Finger dick und 1 Finger lang, daraus gemacht. Alsdann wird Butter oder Schmalz in einer Backpfanne heiß gemacht, und die Würstlein werden schön gelb darinnen gebacken.

171. Würstlein von Nesh.

Man! hakt ein Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, nimmt von einem weissen Kreuzerbrod die Brofsa

Unterschiedliche Sachen zu Gemüßern. 125

Brosamen, weicht sie in Milch ein, drückt sie wieder fest aus, und thut sie zum Fleisch; auch eine fein geschnittene Zwiebel, ein wenig Citronenschalen, ein wenig Majoran, und Peterling dazu; hacht dieses alles mit einander nochmal recht fein; rührt es mit 2 Eiern, Gewürz, Salz und einem Stücklein ergangenen Butter an. Schneidet von einem sauber gewaschenen Kalbsneße 2 Fingers lange und guten Fingers breite Stücke. Thut von dem Gefüllt hinein, schlägt sie in Gestalt einer Bratwurst zusammen, und bratet sie in Butter schön gelb.

172. Würstlein von kaltem Braten.

Das Fleisch von Kalbsbraten wird klein gehackt, von einem weißen Brode die Brosam in Milch eingeweicht, alsdann wieder ausgedruckt, ein wenig recht fein gewiegte oder gehackte Schallotenzwiebel und Peterling in einem Stücke Butter gedämpft, das ausgedruckte Brod dazu gethan, und noch ein wenig gedämpft. Hernach mit Eiern, Salz, ein wenig Pfeffer und Muskatennuß und mit dem gehackten Fleisch angerührt, daß es sich in der Hand, ohne zu zerlaufen, wärgeln läßt. Hierauf wird ein wenig Mehl auf ein Brett oder Deckel gestreut, jedesmal ein Löffel voll von dem Teig darauf gethan, und ein Würstlein, 3 Fingers dick und Fingers lang, daraus gemacht. Solches wird in einem verklepperten Ey umgekehrt, dann mit Semmelmehl bestreut, und im Schmalz gebacken.

173.

173. Gebackne Schweinene Würste.

Man bratet die Würste wie sonst, schneidet sie der Länge nach von einander, macht Fingers lange Stücklein daraus, macht einen nicht gar dicken gebrühten Teig, tunkt die Stücklein Würste darein, bäckt's aus dem Schmalz, und belegt Wörsting oder weißes Kraut damit.



P a s t e t e n.

174. Geblätterter Butter = Teig zu Pasteten oder Torten (*).

Man nimmt ein Pfund Mehl, thut es auf ein Radelbrett, macht in der Mitte eine Grube ins Mehl, thut ein Paar Messerspitzen voll Salz, nebst einem Ey und ohngefähr ein Trinkgläslein voll Wasser, einen Eßlöffel voll Brandenwein, und ein Stück Butter, wie ein halbes Hühneren klein zerschnitten darein; machts mit einem Messer untereinander, wickelt den Teig

(*) Bey Verfertigung aller Butter = Teige ist zu merken, daß das Mehl schön weiß und trocken sein muß. Schlechtes Mehl verderbt ihn. Sollte es knollicht sein, so muß man es lieber, ehe man es braucht durch einen Durchschlag röhren.

zu einem Laiblein, bis er so ist, daß wenn man mit einem Finger auf das gewirkte Laiblein hin ein drückt, der Teig wieder aufgeht. Dann läßt man ihn eine Stunde ruhen, wärgelt (walzet) ihn aus, nimmt ein Pfund Butter, schneidet ihn in Stücken, knetet ihn in frischem Wasser recht herum; nimmt einen großen runden Deckel, leget ein saubers nasses Tuch darüber, und auf das Tuch den Butter; deckt ihn mit der andern Hälfte vom Tuch wieder zu, und wärgelt den Butter zwischen dem nassen Tuche mit dem Wargelholze (Wallholze) halben Fingers dick aus. Dann trecknet man das Wargelholz wieder ab, und wärgelt den Teig noch einmal so groß, als der Butter ausgewärgelt ist, aus; legt den Butter auf die halbe Seite vom Teig, schlägt die andere halbe Seite darüber, und wärgelt so den Teig aus. Man muß aber acht geben, daß er kein Loch bekommt. Auf diese Art wird er viermal ausgewärgelt, das einermal von der linken zur rechten, und das andermal von der rechten zur linken Hand übergeschlagen, bis er an allen 4 Theilen eingeschlagen ist. Wann es die Zeit erlaubt, ist gut, wenn man den Teig, nach dem ersten Auswärgeln eine Stunde ruhen läßt.

175. Geblätterter Butterteig auf andere Art.

Es werden 2 Eyerdotter, etliche Löffel voll Wein, ein halb Glästein süßer Raum, und
wann

wann der Teig zu Pasteten gehört, ein Messer
spitzen Salz, mit einem halben Pfunde Mehl
angemacht; aber nicht so fest, wie ein Nudelteig.
Dann wieder heraus auf ein Nudelbrett gethan,
und eine Viertelstunde ganz locker gewürkt.
Wenn es die Zeit leidet, kann man den Teig et-
liche Stunden, oder gar über Nacht stehen las-
sen, alsdann auswärgeln, und ein halb Pfund
Butter auf der einen Seite des ausgewärgelten
Teigs herum schneiden; den Butter mit ein we-
nig Mehl bestreuen, und die andere Seite vom
Teig darüber schlagen; dann sorgfältig auswär-
geln, daß sich der Butter nicht sehr an das Nu-
delbrett anhängt, und so 3 bis 4 mal auswär-
geln und überschlagen. NB. Diesen Teig kann
man zu allen Pasteten oder Torten gebrauchen.

176. Märker Butterteig.

Ein halb Pfund Mehl wird in eine Schüssel
gethan, ein halb Pfund Butter ganz klein daren
geschnitten; ein Gläslein Wein, und ein oder
zwei Eyerdotter dazu gethan, und mit einem Löf-
fel recht durch einander gemacht. Dieser Teig
wird auf einem Nudelbrette ein wenig gewürkt,
ausgewärgelt und etlichemal über einander ge-
schlagen, bis man sieht, daß der Butter das
Mehl angenommen hat. NB. Er ist zu Torten
und Pasteten zu gebrauchen.

177. Allgemeiner Buttertetz.

Zu einem halben Pfund Butter nimm 3 Viertelpfund Mehl, schneide von dieser Butter einer wässchen Aug groß zu kleinen Stücklein in das Mehl, mache mit Milch einen nicht gar fetten Teig daraus, wirke ihn nach ein wenig wärgels ihn Messerrücken dick aus, und belege ihn mit eben so dicken Schritten Butter, Schlag ge das Teig über einander, und wärgels ihn so oft aus, bis kein Butter im Teig mehr zu sehen ist, NB. Man kann ihn zu allem Backwerke gebrauchen.

178. Speck- und Leberfard,

oder Gehäck zu allen Pasteten zumal zu denen mit Geflügel.

Will man eine Pastete von zehorn oder wildem Geflügel machen, wozu man ein Gehäck (Gefüll) braucht: so muß man die Leber und den Magen sauber waschen, das Darm vom Magen abschneiden, sauber waschen, mit einer Hand voll in Würfel geschnittnen Speck, ein Paar ganze Zwiebeln, ein wenig dänische, in einem Senger das Fett davon ablaufen lassen, und hernach spiegei oder haften; dann mit Semmelmehl, Pfeffer, ein Paar Löffel voll ihres Raum, ein wenig geschnittene Citronenschaffeln, und etwas Pfeffer und Muskatennuß untereinander machen. Dieses Gehäck wird unten und oben in die Pasteten zum Füllen genommen.

Rechnbuch.

I

179.

179. Fars von Kalbfleisch zu Fasteten.

Wenn etwas von dem Kalbfleisch, das man in die Fasteten gebrauchen will, und deswegen mit dem Messerrücken geklopft hat, so neben abgegangen ist: so dämpft man es in einem Stücker zergangenen Butter. Hat man solchen Abgang nicht: so schneidet man von etlichen Stücken Kalbfleisch vom Schlegel alle Fasern heraus, und dämpft die Stücke. Wann das Fleisch eine gute halbe Stunde gedämpft hat, läßt man es kalt werden. Indessen verwället man eben-so viel frisches Rindsniereufete (Griff) dem Gewicht nach, als man Fleisch genommen hat, läßt es auch erkalten, und hackt es mit dem erkalteten Fleische, mit ein wenig Peterling, Schallortzen und andern Zwiebeln recht fein. Dann thut man Salz, Pfeffer, Muskatennuß, getrocknetes und zu Pulver geriebenes Basilikum, nach Gutdünken darunter. Dieses alles stößt man, nebst in Milch oder Wasser eingeweichtem und wieder fest ausgedrucktem weißem Brode, in einem Mößel, und thut unter dem Stoßen etliche Eyer dorthin dazu. Diese Fars gebrauchet man zur Fülle in was für Fasteten, als beliebt. Zu einem halben Pfunde Fleisch und eben-so vielem Fette, nimmet man für einen Kreuzer Brod und 3 Eyerdotter.

180. Noch eine andere Art zu Wildpret's Pasteten.

Wenn die Pastete nur für solche Personen bestimmt ist, nimmt man ein halbes Pfund Speck, 4 Loth Sardellen, eben so viel Kappern, eines guten Bierling von einer Kalbsleber, von einer halben Citrone die Schalen, eine kleine Hand voll Schalottenzwirbel, und ein klein wenig Knoblauch. Dieses alles wird so klein als möglich gehackt. Ein wenig gedörrtes Basilikum, Thimian, und ein Lorbeerblatt wird zu Pulver gerieben oder gestossen, und nebst Nägelein, ein wenig Pfeffer und Salz dazu gethan. Dieß wird mit so viel Eßig angerührt, daß es wie ein recht dickes Nus ist. Wenn man ein wenig Kalbsblut, oder Blut vom Geflügel hat, kann man auch davon etwas daran rühren, und es hernach zum Farciren gebrauchen.

181. Von Verfertigung der Pasteten, besonders in ordinärem märben Teig.

Was kann die Pasteten aufgesetzt, oder in Pastetenpfannen, oder in Zinnschiffeln machen. Nachdem die Sachen sind, verfertigt man auch den Teig. Z. E. Zu jungen Sachen nimmt man einen guten märben oder Blätterteig, zu größern und gröbern Sachen aber, als Hasen, Wildpret, wilden und zahnen Enten, einen schlechtern märben Teig, welcher auf folgende

Mit Eiern, und schlägt den Dedeel also darüber;
 Tammen gebät, besteht obige Streifen wieder
 Boden derselben eine erweiterte oder Paster für
 nachher etwas herein fällen; so legt man auf den
 Will man die Paster leer baten, und erst
 Zeit, und setzt sie auf den beständigen Grad.
 Eiern; schneidet 3 Finger breite Streifen von
 den außen herum am Rande mit vertiefferten
 er gebadet werden soll, und besteht den Bos
 sagt oder rührt, legt ihn auf das Blech, worauf
 ist; worauf die Paster angedichtet werden soll,
 schneidet den Teig zum Boden nach einer Schül
 hört, und dieselbe um zwei quere Finger gehet;
 Wasserhuden dicker, als den, der zum Dedeel ge
 zum Boden gehet, wärgelt man um etliche
 zum Boden, den andern zum Dedeel. Dem, der
 benen Zeigen, macht 2 Theile daraus, einen
 Man nimmt einen von denen zuvor beschrie

182. Aufgeschüttete Pasteren.

gehört, oder in Schichten gebunden.
 ihn zu Wasser, auch zu kalten Pasteren, auf
 einem Stachelwerke noch fester. Dann kann man
 alles recht durch einander, würt den Teig auf
 daß der Teig wie ein Stachelwerk wird, macht
 Mehl 2 Eyer, und rührt so viel Wasser dazu,
 durch einander, schlägt alsdann in jedem Pfund
 fen schneidet man unter das Mehl, macht es
 Mehl rechnet man ein halb Pfund Butter. Die
 gende Mehl gemacht wird: Auf jedes Pfund

Man drückt nämlich die Enden des Deckels neben herum auf die 3 Finger breite Streifen, doch nicht fest auf. Da wo der Deckel über die zusammengeballte Serviette oder Papier gewölbt in die Höhe zu gehen anfängt, da bestreicht man ihn mit Eiern, legt darauf ein Band oder einen Kranz vom Teig rings herum, schneidet in dieses Band mit einem Messer allerley Verzierunggen darein; auf derjenigen Seite aber, wo das Band zusammen geht, legt man vom Teig eine ausgeschnittene Blume, die auch zuvor mit Eiern bestrichen werden muß, damit sie kleben bleibt. Von dem übrigen Teige wird entweder ein Plätzlein ausgewürgelt, zierlich ausgeschnitten, und auf den Deckel gelegt; oder statt dessen schneidet man aus dem Plätzlein allerley Blum- und Laubwerk; legt es auf den Deckel, und bestreicht die ganze Pastete mit verklapften Eiern. Hernach erst muß man außen am Rande eine kleine Oeffnung machen, um mit einem unten und oben abgeschnittenen Federkiel die Pastete aufzublaffen. Wenn sie aufgeblasen ist, wird die Oeffnung geschwind wieder zgedrückt, und mit einem heißgemachten Messer der Rand an der ganzen Pastete außen herum abgeschnitten, und alle 3 Finger breit mit dem Messer ein kleiner Schnitt darein gemacht, die Pastete in den Ofen gestellt, und schön gelb gebacken. Will man aber in die Pastete, ehe sie gebacken wird, Fleisch oder Geflügel füllen: so muß vorher eine von den zuvor beschriebenen Farsen gemacht, der Boden

der Pastete damit bestrichen, die Hühner obte das Fleisch (deren Zubereitung nachher erst gezeigt werden soll) darauf gelegt, wieder mit Fars bedeckt, und die Pastete eben so vollends ausgebackt werden, wie oben beschrieben worden ist. Will man aber die Pasteten in der Schüssel backen, so wird der mürbe Teig Nr. 176. genommen. Zu einer Schüssel für 4 Personen nimmt man ein halbes Pfund Butter und eben so viel Mehl, macht den Teig, wie zuvor beschrieben worden ist, und vertheilet ihn zu 2 Theilen. Den größern Theil wärgelt man 2 starke Messerrücken dick aus, belegt die Schüssel damit, füllet sie alsdann mit Fleisch, oder Papier, bestreicht den Rand der Schüssel mit verklebten Eiern, und macht den Deckel darüber; man muß ihn aber nicht zu viel anspannen, daß er nicht zerreißt. Nun bestreicht man die Pastete mit den vorigen Eiern und macht oben auf den Deckel zur Zierrath noch einen ausgeschnittenen Deckel, oder sonst Verzierungen von dem Teig, nach Belieben, und läßt sie schön gelb backen.

183. Fleisch und Geflügel zu solchen Pasteten zuzurichten, in welchen es gleich mit gebacken werden soll.

Ausser dem, was obnehin bey jeder Pastete besonders vorkommen muß, ist hievon Folgendes noch zu merken. Alles zahme Geflügel, als Enten, Tauben, Kapannen und Hühner müssen, wenn

wenn es möglich ist, Tags vorher, als man sie gebrauchen will, getödet werden, damit es reche abfühle: denn sonst, wenn es kaum erst getödet worden, und gleich gebraucht wird, wird es nicht mürbe. Die Hühner und Kapunen aber müssen, so bald sie abgestochen und noch warm sind, über Nacht oder wenigstens etliche Stunden in frisches Wasser mit sammt den Federn, gelegt werden. Sie werden, wenn sie auch noch so alt wären, hiedurch so mürb als möglich ist. Die Tauben werden geropft, und nicht gebrüht; die Enten aber vorher geropft, und hernach erst gebrüht. Wenn das gewässerte Geflügel aus dem frischen Wasser herausgenommen wird; so muß siedendes Wasser darüber gegossen, und das Geflügel also gebrühet und abgeropft werden. Alles Geflügel, wenn es geropft und gebrühet ist, muß ausgenommen, sauber ausgewaschen, und nach dem noch eine Stunde in frisches Wasser gelegt werden. Denn wenn dieses nicht geschieht, behält es einen kochigten Geschmack. Das Geflügel, wie auch Kalb- und Lammfleisch, muß, wann es zu Pasteten gebraucht werden soll, zerkauen oder zerschnitten, nochmals gewaschen, mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, und so lange, bis es zu kochen anfängt, dabei gelassen werden. Hernach wird es abgeschäumt, vom Feuer gehan, und abgeseigt. Nach diesem muß es erst nochmals mit Wein, Fleischbrühe, einem Stücklein Speck, Zwiebeln und etwas ganzem Gewürz, Citronen, und mit einem Lorbeerblatt zum Feuer

geleht; und halb ausgekocht werden. Dann wird das Fleisch oder Geflügel aus der Brühe heraus genommen, und in die Pastete gelegt; von der Brühe aber, worinnen das Fleisch halb ausgekocht worden, die Soos zur Pasteten gemacht. Schwarz und roth Wildpret, eins wie das andre, wird in große Stücke oder dicke Scheiben zerschnitten, sauber abgehäutelt, mit Speck durchzogen, und im Butter ein wenig gedämpft, daß es zusammen gehe. Von einem Hasen muß man alle blaue Haut abschneiden, ihn in Stücken zerschneiden, spicken und ehe er in die Pasteten gethan wird, in Butter ein wenig dämpfen. Kramnervogel und Lerchen nimmt man zwar, wenn sie gebraten werden, nicht aus; wenn sie aber in eine Pastete genommen werden, so muß man sie ausnehmen, und den Magen und die Galle we. werfen, das übrige Eingeweide hackt man klein, und macht eine Farsc davon zu der jungen Pastete, worin man die Vögel thun will.

184. Pastete von jungen Hühnern.

Man zerschneidet die jungen Hühner, wie gewöhnlich, in Viertel oder auch Gliederweisk, wässert sie nochmals ein, und setzet sie in kaltem Wasser zum Feuer. Wenn das Wasser anfängt zu sieden, gießt man es ab, thut in ein Kasserol, oder Fußhasen zu 2 Hühnern einen guten halben Bierling Butter, eine ganze Zwiebel, streut ein wenig

wenig Mehl dazu, gießt hernach Frischbrühe daran, und läßt sie schnell kochen. Dann stellt man sie zurück, und thut die Zwiebel wieder davon; nimmt 2 bis 3 Eyerdotter, etliche Löffel voll heißen Rauch, und rührt sie mit einem Löffel voll fein geschnittenem Peterling an. Ist es Zeit zum Anrichten, so setzt man die Hühner wieder auf das Feuer, drückt den Saft von einer halben Citrone daran, thut etliche Messerspißen voll gestossene Muskatblüthe dazu, und rührt die Eyerdotter mit der Soos von den Hühnern an, thut in einem kleinen Geschirre zum Feuer, und läßt unter beständigem Untühren ein wenig anziehen, daß die Soos nicht gerinnt. Dann gießt man sie zu den Hühnern, und füllt sie in eine aufgesetzte leer gebackene Pastete. Wann es Spargeln giebt; können solche Gliedstang abgeschaiten in gesalzenem Wasser verwallt, und wann sie abgegossen worden sind, zu den Hühnern gethan werden. Zu dieser Hühner Pasteten können allerley Knospstein gemacht, und bey dem Anrichten dazu gebraucht werden.

185. Pastete von Hühnern auf andere Art.

Für 3 bis 4 Personen werden 2 Hühner genommen, zerschitten, und gewaschen, und wann sie im heißen Wasser angezogen haben, wird wie zu den vorigen, Butter in ein Kasserol oder Fuschhafen gethan, Wann er zergangen ist, thut

man die Hühner, nebst etwas Salz darin, und läßt sie eine halbe Viertelstunde dämpfen. Dann bestreut man sie mit ein wenig Mehl, schüttelt es etlichemal um, und wann sie noch ein klein wenig gedämpft haben, gießt man ein Seidlein Fleischbrühe daran; thut 4 Loth sauber gewaschene und ausgegrätete fein geschnittene Sardellen, ein klein wenig gehackten Speck, ein Lorbeerblatt, ein wenig ganzen Pfeffer, Muskatblumen, ein Paar ganze Gewürz: Nägelein, Citronenschalen, und fein geschnittene Schalotten dazu, und läßt die Hühner noch eine halbe Stunde damit kochen. Hernach stellt man sie vom Feuer weg, und läßt sie erkalten. Indessen macht man den schon beschriebenen mürben Butterteig, wärgelt ihn 2 Messerrücken dick aus; belegt damit eine tiefe Zinnschüssel, bestreicht den Boden der Schüssel mit der Nr. 179. beschriebenen Kalbfleisch: Fars, nimmt die Hühner aus der Soos, und legt sie darauf; thut etliche Löffel von der Soos darüber, und bedeckt sie wieder mit Fars bis an den Rand der Schüssel. Dann legt man den Deckel von Teig mit Zierrathen belegt darauf; bestreicht mit einem verklopften Ey, und läßt im Backofen oder bey dem Becken schön gelb backen. Wenn man die Pastete bald auf den Tisch geben will, so nimmt man die zurück gebliebene Soose, thut ein wenig Weinessig oder Citronensaft daran, und läßt noch eine halbe Viertelstunde damit kochen. Sollte es zu wenig Soos seyn; so kann man noch Fleischbrühe dazu thun. Dann werden

den erliche Eyerdotter mit einem Eßel voll kaltem Wasser verfloppert, die Soos wird durch einen Seyher daran gerührt, und in einer besondern Schüssel zur Pastete auf den Tisch gegeben; oder man kann auch den Deckel von der Pastete oben aufschneiden, die Soose darcin gießen, und so auf den Tisch geben.

186. Eine Krebs Pastete am Fasttage.

Zu einer Pastete für 4 Personen nimmt man für 3 Kreuzer weißes Brod, schneidet die Rinde davon, und verjost, oder schneidet das Innere klein. Dann gießt man ohngesähr eine kleine Maas Milch daran, und wann es genug gerweicht ist: läßt man es so lang kochen, bis keine Milch mehr an dem Brod ist. Indessen stebet man 20 mittlere oder 30 kleine Krebse, bricht die Schwänze und Schereen heraus, stößt die Schalen, und röstet sie in einem guten Vierteling Butter; preß ihn durch ein saubers feinen Tuch, und thut den größten halben Theil an das gekochte weiße Brod; rührt es mit 10 Eyerdottern recht stark an, schlägt von 6 Eyeru das Weiße zum Schaume, und thut dießes mit ein wenig in Butter gedämpften Schalottenzwiebeln und Peterling, neßt den klein geschnittenen Krebschwänzen, Schereen, abgefottene und klein geschnittene Morgein, ein wenig gestoffene Wurzelenblüthe und Salz darcin. Füllt damit ein

nen

nen Butterteig, als wie man eine Torte füllt; bestreicht sie mit einem verklepperten Ey, und läßt sie schön gelb backen. Wann sie aus dem Ofen kommt, wird sie mit dem übrigen Krebsbutter bestrichen, und noch einen Augenblick in den Ofen gestellt. Von diesen kann man auch Kleine Pastetelein füllen, und mit oder ohne Deckel backen.

187. Kleine Ragout-Pasteten von Krebsen.

Schneide zu Pastetelein für 4 Personen zwey Paar abgefottene Kalbsbriese, eine Hand voll abgefottener Morgeln, ein gefottenes Kalbs-Euter, und die Leber oder Nieren von Hühnern, wenn man gerad welche hat, alles ganz klein. Wasche von 25 kleinen Krebsen, einen guten Bierling Krebsbutter, lasse ihn bis auf einen guten Eßlöffel voll in einem kleinen Fußhafen zergehen, dämpfe einen Löffel voll fein geschnittenen Petersling darinnen; thue die oben benannten Sachen, nebst denen klein geschnittenen Krebschwänzen darein, und lasse alles unter einander noch ein wenig dämpfen. Gieße dann etliche Löffel voll Fleischbrühe daran, thue ein wenig Muskatblüthe, Salz und Semelmehl dazu, und wann es noch eine Viertelstunde an einander gekocht hat: so stelle es vom Feuer. Indessen mache von geblätterten Butterteige Plätzlein, ein wenig größer als eine obere Kaffeeschale, schneide den Deckel

Deckel darauf eben so groß; in diesen aber schneide in der Mitte eine Oeffnung eines 24 Kreuzer Brücks groß; lege beydes aneinander, bestreibe es mit Ey, und lasse es im Ofen schön gelb werden. Sobald sie aus dem Ofen kommen, so bestreicht man sie mit dem übrigen Keesbutter, füllt einen Böffel voll vom Ragout darinn, und giebt es sogleich auf den Tisch. An dieses Gefüll kann man auch eiliche abgefottene, und recht fein geschnittene Artischocken Böden thun. Will man diese Pastetein am Fasttage machen, so kann statt der Kolbbrüest, abgefottene Fischmilch genommen werden.

188. Kleine süsse Pastete von Kreesfeln

Nimm für 3 Kreuzer weißes Brod, schneide die Rinde davon ab, weiche die Brotsant (Wassersel) davon in Milch ein, und lasse sie so lange stehen, bis Folgendes geschehen ist. Es werden 25 kleine Kreesfeln, wie gewöhnlich, in gefaltem Wasser abgefottet, abgeseigt, die Schwämme und Scheeren heraus gethan, und ganz klein geschnitten. Nun wird der Kreesbutter also gemacht: Die Schwämme werden recht fein gestoffen, in einem Büchling Butter geröstet, und wenn er roth ist, durch ein saubers lein Tuch gepreßt. Darnach wird das eingeweichte Brod wieder fest ausgedrückt, eine Hand voll abgewaschen, und mit ein wenig Wasser fein gestoffener Mandeln dazu gethan, wird es von einer halben Citrone

Citronen auf einem Reibeisen abgeriebenen Schaa-
len, und Zucker nach Belieben. Dieß alles wird
recht durcheinander gemacht, und entweder in
kleine mit Krebsbutter beschmierte, und mit Sem-
melmehl bestreute Pasteretenformen gefüllt; oder
es werden von geblättertem Butterteig nach Be-
lieben kleine Pastereten daraus gemacht.

189. Krebs-Pastete mit Hecht oder Forellen.

Man macht, wie zuvor, von 25 Krebsen ein
nen Viertel Krebsbutter. Wann es ausge-
preßt ist, werden die Schaaalen mit einem Seid-
lein Fleischbrühe oder Wasser, noch eine halbe
Stunde gekocht, hernach wieder durchgepreßt.
Alsdann wird in der Hälfte vom Krebsbutter
ein Eßel voll reches Mehl, und eben so viel
Semmelmehl ein wenig geröstet; darnach die
durchgepreßte Brühe, nebst einem guten Trink-
glas voll Wein, daran gethan, und so aneinan-
der gekocht. Indessen nimmt man zu dieser
Brühe, wann die Pastete für 2 bis 3 Personen
gehört, ein Paar halbpfündige Forellen, oder
eben so viel Hechte, schuppet und wäscht solche,
schneidet sie in Stücke, und kochet sie in gefal-
zenem Wasser; aber nicht ganz weich. Dann
gießt man das Wasser davon ab, und legt diese
Stücke in die Krebsbrühe; schneidet die Krebs-
schwänze, thut sie, und ein wenig Muskatendrü-
se, oder Muskatennuß, nebst Salz dazu; und
läßt

läßt die Fische in obiger Brühe vollends auskochen: Vor dem Anrichten kann man den übrigen Krebsbutter, nebst gebackenen Knöpflein, darein thun, und noch einige Wall aufsteden lassen, hernach in eine mit Serviette ausgefüllte und leer gebackene Pastete anrichten.

190. Pastete von Aal oder Forellen.

Man nimmt einen kleinen Aal, leset ihm die Haut ab, wäschet ihn, und schneidet ihn in runde Scheiben; oder es werden Forellen ausgegrädet zu Stücklein geschnitten, und in Essig gesetzt. Alsdann wird ein Stück Butter in einem Fußhafen oder Kasserol zerlassen, ein Eßel voll Semmelmehl, und eben so viel reches Mehl darein gerührt; dann gleich ein wenig Fleischbrühe, oder am Fasttage Wasser, daran gegossen; und ein wenig fein gewiegt oder geschnittene Schalotenzwiebel, Peterlingkraut, Citronenschalen und Rosmarin dazu gethan; auch von einer halben Citrone der Saft daran gedrückt, Kappern, ein wenig Muskatblüthe, und Salz nach Gutdünken dazu gethan; die Fische mit ein wenig Essig in die Soos gelegt, und eine gute Viertelstunde aneinander gekocht; darnach stellt man vom Feuer, und läßt erkalten. Darauf wird eine Schüssel mit mürbem Buttermehl ausgelegt, die Fische werden mit dem halben Theil von der Soos darein gethan, der Deckel darauf gemacht, und die Pastete schon gelb backen. Es man
se

sie auf den Tisch trägt, schneidet man den Deckel
 auf, macht die übrige Soos wieder siedheiß, gießt
 sie in die Pastete, und trägts auf. Will man
 aber Kleine Pasteten machen, so werden Pastetens
 mödel mit Butterteig ausgelegt, etliche Stück-
 lein vom Fisch, nebst ein wenig Soos, darein
 gethan, mit Teig bedeckt; oder es wird ein Guß
 auf folgende Art darauf gemacht: Man kochet
 nämlich eine Hand voll Reis in der Milch ein we-
 nig dicker, als zu einem Reissbrey (Mus), und
 läßt ihn kalt werden. Indessen rührt man ein
 Stück Butter, eines Hühnerenes groß, mit ei-
 nem Paar ganzen Eiern an; welche aber vorher
 in warmen Wasser ein wenig gelegen seyn müs-
 sen, damit sie nicht gerinnen, und der Butter sie
 desto besser annimmt. Zu den Butter thut man
 den Reis, und von noch 2 andern Eiern die
 Dotter, und rührt dieß alles, mit ein wenig
 Salz, nochmals recht stark durcheinander. Dann
 legt man auf jedes mit Fischen gefülltes Pasteten
 ein Löffel voll von diesem Reissgusse; bes-
 streut es mit ein wenig Semmelmehl, und läßt
 sie backen. Will man aber keinen Reissguss, so
 kann man auf folgende Art einen andern darauf
 machen: Man reibet sie etliche Kreuzer weißes
 Brod, feuchtet es mit Weizen Raum an, rührt
 ein Stück Butter, wie das zum Reis, mit eben
 so viel Eiern; thut das eingefeuchtete Brod,
 nebst Salz und ein wenig gestoffene Muskatene
 blühe dazu, und rührt alles nochmals recht un-
 tereinander, füllt hernach auf jedes Pastetlein ein
 nen

den Eßfel voll, bestreut es ein wenig mit Semmelmehl und läßt es gelb backen.

191. Gerührte kleine Krebs-Pasteten.

Man nimmt 30 kleine Krebse, siedet sie wie gewöhnlich, bricht die Schwänze und Scheren heraus, stößt die Schaalen recht fein, und röstet sie in einem halben Pfund Butter. Wann der Butter schon roth ist, preßt man ihn durch ein saubers feines Tuch, und läßt ihn kalt werden. Indessen schneidet man von 3 bis 4 weißen Kreuzerbrot die Rinde ab, weicht die Brotsam davon in Milch ein; bis diese weich sind, siedet man 2 Paar Kalbsbriese, schneidet sie, nebst abgessenen Worgeln und den Krebschwänzen in kleine Stückelein; dämpf dies alles mit einem fein geschnittenen Zwiebeln nochmals in ein wenig von dem Krebsbutter, thut ein Paar Eßfel voll Fleischbrühe, Salz und Muskatennuß daran, und läßt es wieder kalt werden. Hernach drückt man das eingeweichte Brod fest aus, rührt den Krebsbutter bis auf so viel, als man zum Schmieren der Wödel braucht, mit 5 Eyerdottern recht stark ab; thut das ausgebrückte Brod dazu, schlägt das Witze zu einem dicken Schnee, und rührt alles nochmals recht durcheinander, füllt in die mit Krebsbutter beschmierte Wödel einen Eßfel voll von dem Teig, dann in der Mitte darauf einen Eßfel voll von den in Krebsbutter gedämpften Sachen; und bedeckt es wie
 Kochbuch. R. 17c

der mit Teig, stellt die Möbel in den Ofen, und läßt schön gelb backen.

192. Pastete von Karpfen.

Wenn der Karpfe geschuppt ist, wird er ausgenommen, in Stücke zerschnitten, gewaschen, und mit Salz eingerieben; alsdann in ein sauberes irdenes Geschirr gelegt, Wein und ein wenig Weinessig darauf gegossen, daß er ganz bedeckt ist; das Geschirr zugedeckt, und über Nacht därtinnen liegen gelassen. Alsdann macht man einen geblätternen Butterteig, aber nur so viel, als man zum Deckel der Pastete braucht. Wann der Karpfe, wozu man die Fars machen will, 2 Pfund schwer ist: so nimmt man ein Paar ausgegrätete Härtinge, oder statt deren 8 Loth Sardellen, 2 ganze große Zwiebeln, oder eine Hand voll Schalotten, von einer halben Eirdone die Schaafe; hackt oder wiegt dieses alles recht fein, rühret es hernach mit 3 guten Händen voll Semmelmehl, einem halben Viertel zergangenen Butter, ein wenig Muskatennuß, Pfeffer, Salz und Eiern so an, daß es wie ein recht dickes Mus (Bren) ist. Thut den halben Theil davon in eine tiefe mit Butter beschmierte Schüssel, leget den Karpfen darauf, auf diesen in Scheiben geschnittene Stücke Butter, ein Paar Löffel voll von dem Wein und Essig, worin der Karpfe gelegen war, ein Paar Löffel voll Fleischbrühe, und dann die andere Hälfte von

von der Fars. Bestreichet den Rand der Schüssel mit verkleppertem Ey, leget einen Streifen von Teig darauf herum, bestreicht ihn wieder, und machet den Deckel darüber. Stellet die Pastete in den Ofen, und läßt sie eine gute Stunde backen. Indessen machet folgende Soos dazu: Loßt ein Stück Butter in einem Kupffaffen gergehen, röstet etliche Büffel voll Semmel- und weißes Mehl darinnen, thut dann eine kleine Hand voll gewiegt oder gehackte Schalottenzwiebel, und halb so viel Peterlingkraut daran, laßt es noch ein klein wenig mitrösten, füllet es mit heißer Fleischbrühe oder Wasser auf, drucket den Saft von einer Citrone darein, und laßt es mit ein wenig Salz und Muskatblüthe eine Viertelstunde köchen. Wann die Pastete gebastet ist, schneidet den Deckel auf, gießt die Soos darein, oder traget sie besonders auf dem Tische.

193. Stockfisch-Pastete.

Reibe von weißem Brode die Brosamen in Milch ein. Bis diese weich sind, schneide Schalottenzwiebel und Peterlingkraut klein. Dämpfe sie in einem Stück Butter, thue das ausgedruckte Brod dazu, schlage Eyer daran, rühre es auf dem Feuer noch etlichemal um; thue es in eine Schüssel heraus, rühre noch etliche Eyer und Dotter, ueßt Salz, und ein wenig Muskatblüthe daran, und lasse es stehen. Unterdessen

A 2

mache

mache entweder eine aufgefetzte Pastete, oder eine andre in eine Schüssel. Lege von der Fars den halben Theil auf dem Boden herum, dann den gekochten Stockfisch darauf; gieße zu einer Pastete für 4 Personen ein halbes Quart süßen Ramin auf dem Stockfische herum, und bedecke diesen mit der andern Hälfte der Fars vollends. Mache den Deckel darauf, bestreiche ihn mit Ey, und lasse die Pastete im Ofen schön gelb backen. NB. Man kann eben so auch Kleine Pastetlein von Stockfisch mit oder ohne Fars machen.

194. Stockfisch Pastete auf andere Art.

Nimm vom besten Stockfisch, der zu bekommen ist; schneide die Haut davon ab, und ziehe alle Gräten heraus. Mache die Fars wie zur vorigen Pastete; nur daß man etwas vom Stockfisch dazu nimmt, dieses vorher recht fein hackt, und alles in einem Mörtel nochmals stößt, daß es desto feiner wird. Bis dieses gemacht ist, setzt man den Fisch in einem Hafen mit warmem Wasser zum Kechen, daß er nur anzieht. Danach schüttet man ihn in einen Siebher oder Durchschlag, daß das Wasser wieder recht davon abläuft. Macht die Pastete, röstet geschüttene Zwiebeln in einem guten Stücke Butter, thut von der Fars etwas auf dem Boden der Pasteten herum; dann eine Lage Stockfisch, und von den gerösteten Zwiebeln und Butter, nebst ein wenig Pfeffer

Pfeffer darauf, hernach wieder Stockfisch und Zwiebeln, und zuletzt die übrige Fars. Legt den Deckel von Teig darüber, und wenn die Pastete gebacken ist: schneidet man den Deckel auf, und giebt sie mit einer süßen Saucen, oder Buttersodds auf den Tisch. NB. Auf diese Art kann man von allen Fischen große Pasteten machen.

195. Kleine Pasteten von Aустern.

Nimm kleine flache Mödel, belege sie mit dünnem Buttermey; mache die Aустern auf, und lasse den Saft davon in ein kleines Geschir lausen. Puz die Aустern, lege in jeden Model 2 Aустern, thue einen Kaffeelöffel voll zergangenen Butter, ein wenig Muskatblüthe, ein wenig fein geschnittenen Peterling, und einen Kaffeelöffel voll von dem Aустernsaft dazu. Bestreue jedes eingefüllte Pastetein mit ein wenig geriebenem weißen Brode, und lasse sie in einem heißen Ofen schnell backen. Man kann auch zu den Aустern ein kleines Stücklein von einem abgesetzten Kalbsbriese legen. Wenn man keine flache Mödel hat, kann man die untern besten Schaa-len von den Aустern nehmen, solche sauber wuschen, innen ein wenig mit Mehl bestauben, mit dünnem Buttermey belegen, und rings herum einen kleinen Rand machen, mit einem Ey bestreichen, die Aустern, wie in die Mödel darcin füllen, schnell auf einem Bleche backen, und hernach mit sammt den Schaa-len auf den Tisch geben.

geben. Man kann auch am Fasttage eine abgefottene Fischmilch, statt der Briesse, dazu gebrauchen.

196. Kleine Mustern Pasteten auf andere Art.

Nimm ein halb Pfund Kalbfleisch vom Schlegel; hacke solches mit einem Bierling frischen Rinds-Nierenfette (Griff) ganz fein; thue geschnittene Citronenschaalen, und eingemachte Champignons, wenn man welche hat, dazu. Hacke es nochmals, rühre es mit ein wenig süßem Kraum, etlichen Eyerdottern, Salz, ein wenig Pfeffer und Muskatblüthe an. Darnach mache einen mürben, oder abgeblättern Buttermey, schneide kleine runde Pastetelein daraus, lege auf den Boden einen Löffel voll von der Fars, dann 1 oder 2 Mustern darauf; bestreiche den Rand mit Ey, und mache einen Deckel von dem Teige darüber; bestreiche jedes Pastetelein nochmals ganz mit Ey, und lasse es auf einem Bleche im Backofen schön gelb backen.

197. Pastete von geklopftem Kalbfleische.

Nimm einen ganzen oder halben Kalbschlegel, häutle ihn ab, schneide Handbreite viersechths Stücklein daraus, die aber nur Fingersdicke seyn dürfen. Überkloppe sie mit einem Messer

ferrücken auf beyden Seiten. Von dem, was neben abgeht, macht man die schon Nr. 179. beschriebene Kalbfleisch: Fars. Das geklopfte Fleisch muß eine Stunde, ehe es in die Pasteten gefüllt wird, mit untereinander gemischtem Salz, gestoffenen Nägelein, Pfeffer und Muskatblüthe auf beyden Seiten bestreut, in ein Geschirr gelegt, und etliche Eßfel voll Citronensaft oder Weinessig darauf herum gegossen werden. Dann muß man eine aufgesetzte Pastete, so groß als man sie braucht, von geblättertem Butertzweig machen, den Boden derselben kleinen Fingers dick mit Fars belegen; dann eine Lage von dem geklopfen Kalbfleisch darauf machen, und so fortfahren, bis alles Fleisch und Fars aufgegangen ist. Zuletzt thut man etliche Speckscheiben darauf, legt den Deckel darüber, und macht die Pastete vollends so aus, wie es beschrieben worden ist. Wann sie gebacken ist, wird sie aufgeschnitten, der Speck heraus genommen, und dann kann man eine Sardellen: Soos oder eine andere säuerlichte Soos daran machen, und dann allein auf den Tisch geben, oder den Deckel von der Pastete aufschneiden, und die Soos darein gießen.

Man kann auch mit Morgeln, Kalbsbrieffen und Krebssoos, eingemachtes Kalbfleisch, wie es hernach beschrieben werden soll, kochen. Wann das Fleisch schon ganz gekocht ist, nimmt man von der Soos desselben, worinnen es gekocht worden ist, etwas in ein besonderes Ge-

Schitz heraus, stellt das Fleisch unterdessen an einen warmen Ort, in der Soos aber, die man von dem Fleische heraus genommen hat, läßt man allerley gebackene Knöpflein, gebrühete Spargeln oder Kariviol einen Wall aufthun, und richtet es, nebst dem Kalbfleische und den Krebschwänzen, zierlich in eine leer gebackene Pastete an. Will man aber auch ungebackene Knöpflein dabey haben: so müssen sie in Wasser oder Fleischbrühe gesotten, mit einem Schaumlöffel heraus genommen, und beym Arrichten zu den übrigen Sachen gethan werden.

198. Kleine Kalbfleisch-Pasteten.

Wenn man von einem übrig gebliebenen Kalbsbraten etwas Fleisch hat, wird solches klein gehackt oder gewiegt. Alsdann läßt man ein Stücklein Butter zergehen, und thut es, nebst etlichen Eßfeln voll Braten oder Fleischbrühe, etlichen fein geschnittenen Schalottenzwiebeln, Citronenschalen, Kappern, ein wenig Muskatensblüthe und Salz dazu; drucket Citronensaft daran, und macht es mit einem Ey, oder mit ein wenig Wein oder süßem Raum, recht durcheinander. Dann wird ein geblätterter Butterteig gemacht, nach einem großen Trinkglas kleine Plätzlein daraus geschnitten, eins davon zum Boden genommen, auf dieses ein kleiner Eßfel voll von dem Fleische gethan, neben herum mit Ey bestrichen, und ein anders von denen Plätzlein darauf

darauf gelagt, hernach auch mit Eiern bestrichen, und mit einem Messer ein klein wenig aufsen herum abgeschnitten, kleine Schnittlein übereinander darcin gemacht, und schön gelb gebacken. Man kann auch eine große Fleisch Pastete, in Form einer Torten eben so machen; oder kleine Formlein mit Buttermeyg auslegen, von dem Gebacken ausfüllen, einen Deckel darauf machen, mit Ey bestrichen, und so backen.

199. Pastete von gespicktem Kalbfleisch.

Schneide von einem Kalbschlegel, nachdem er abgehäutelt worden, kleine Frikando (Kälberne Vögel); beize sie etliche Tage, dann spicke und salze sie, lehre sie in Mehl um, lege sie in zergangenen Butter, und lasse sie braun werden. Dann lasse Trüffel und Morgeln in Wasser, bey einem kleinen Feuer, weich werden. Gieße das Wasser davon ab, drücke sie aus, dämpfe sie in einem kleinen Geschirr mit Butter, und thue sie zu dem gedämpften Fleisch. Ferner thue abgefottene und zu Scheiben geschnittene Kalbsbriese, Champignons, ein klein wenig gestossenen Pfeffer, Muskatblüthe, etliche ganze Gewürznägelein, klein geschnittene Citronenschalen, und etliche gewaschene und klein geschnittene Sardellen, nebst Fleischbrühe, dazu. Lasse alles eine gute halbe Stunde aneinander kochen, stelle es vom Feuer, und lasse es kalt werden. Ma-

ehe dann einen mürben Butterteig, belege damit den Boden einer Zinnschüssel, oder Tortempfanne, lege das Fleisch, nebst etwas von der Soose dar ein, mache den Deckel darauf, und lasse es eine Stunde im Ofen backen. Schneide die Pastete auf, und gieße die übrige Soos, die aber vorher wieder heiß gemacht werden muß, vollends in die Pastete, oder gieß sie besonders auf den Tisch.

200. Pastete von Wildpret.

Den Tag zuvor, ehe man diese Pastete macht, nimmt man von einem gebeizten Wildpretschles gel, so viel als man braucht; häutet es ab, spicket es auf allen Seiten, bestreut es mit Salz, mit ein wenig gestoffenen Nägelein und Pfeffer, legt es in einen Fußhafen in zergangenen Butter; thut klein zerschnittenen Thimian, und Basilikum dazu, und läßt es eine Weile dämpfen. Unter dem Dämpfen wendet man das Wildpret etlichmal um, drücket von einer Citrone den Saft daran, und läßt es über Nacht in dieser Soose stehen. Des andern Tages kann man zu dieser Pastete, wenn man den ordinären mürben Teig nicht nehmen will, einen gebrühten Teig auf folgende Weise machen: Man thut auf ein Nudelbrett zu einer Pastete für ohngefähr 6 Personen, einen gemessenen halben Vierling ordinäres Mehl, macht in die Mitte eine Grube, und legt ein Stück Butter, eines Hühnerenes groß darein. Alsdann

Alsodann nimmt man recht lebendes Wasser, gießt es in die Mitte auf den Butter, macht es mit einem Messer recht durcheinander, wirkt den Teig bis er wie ein lockerer Nudelteig ist; formirt eine aufgefetzte Pastete daraus, und legt den Boden davon auf ein mit Schmalz bestrichenenes Blech. Wenn diese Arbeit geschehen ist, macht man die Nr. 180. beschriebene Fars, wozu man statt der Leber etwas von Wildpret nehmen, und selbiges recht fein hacken kann; legt dann auf den Boden der Pastete die Hälfte von der Fars, dann das Wildpret, nebst aller obigen Soos, worinnen es gedämpft worden ist, und hernach wieder Fars; macht den Deckel darüber, und läßt die Pastete etliche Stunden im Ofen backen. Unterdessen wird folgende Soos dazu gemacht: Belege den Boden eines Fußhafens oder Kasserols mit dünnen Scheiben von dürrer Speck. Auf diesen lege ein ganzes oder halbes Pfund Kalbfleisch, und eben so viel Rindfleisch, welches zu fingersdicken Stücken geschnitten, und in Mehl umgewendet werden muß. Thue in Scheiben geschnittene Zwiebeln, und etliche Stücke Schinken dazu. Decke das Geschirre fest zu, und lasse es auf Kohlen langsam dämpfen, bis es auf dem Boden ganz dunkelbraun aussieht. Nun gießt man ein Paar Eßlöffel voll kaltes Wasser daran, und wann es eine halbe Viertelstunde gestanden hat: so füllt man es mit 1 Theil Wein, und 2 Theil guter Fleischbrähe auf, und läßt es eine kleine Stunde kochen. Wenn die Brähe nicht
 dick

dick genug ist, röstet man noch einen Löffel voll Mehl schön gelb, thut es dazu, und läßt es noch eine halbe Stunde kochen. Dann gießt man es durch ein Haarsieb oder engen Seyher, schneidet sauber gewaschene Sardellen, Schalotten und Kappern recht fein, thut sie in die durchgesehete Brühe, läßt sie noch einmal aufkochen; darnach gießt man sie in die aufgeschnittene Pastete, und giebt sie auf den Tisch.

Man kann das Wildpret auch auf folgende Art in Pasteten zurichten: Wenn die Häute von dem Wildpret abgezogen, und alle Flecken heraus genommen sind: wird es in dünne Scheiben zerschnitten. Diese werden geklopft, und mit lang geschnittenem Speck, welcher vorher mit gestossenem Pfeffer, Gewürznägelein, und Salz bestreut ist, durchgezogen. Solche gespickte Scheiben von Wildpret, werden alsdann in ein irdenes Geschirr gelegt, Basilikum, und Thymian in Scheiben geschnittene Zwiebeln, und Lorbeerblätter zwischen und auf das Wildpret gethan. Hierauf wird halb Wein und halb Essig gegossen, das Geschirr recht zugedeckt, und so läßt man es etliche Tage stehen. Wann man es nun zur Pastete gebrauchen will, wird die Fars dazu, von ungebeiztem Wildpret also gemacht: Es wird zu 1 Pfund Wildpret ein halb Pfund Speck und etliche Stücke Schinken genommen, dieses mit 8 Loth Sardellen, einer Hand voll Schalotten und eben so viel Kappern recht zart gehackt, dann mit 3 Eiern nochmal in einem Mörsel

Wesfel gestossen; ein Paar Hand voll geriebenes schwarzes Brod dazu gethan, und noch einmal gestossen; hernach mit ein wenig von dem Essig und Weß, worinn das Wildpret gelegen hat, und einem Paar Löffel voll Fleischbrühe, angerührt; alsdann die eine Hälfte von der Fars auf dem Boden der Pastete gestrichen, die übrige Hälfte in das in Scheiben geschnittene Wildpret gefüllt und jede Scheibe, als ein Roulet, aufgewickelt. Die Rouletten werden dann ordentlich in die Pastete auf der Fars herum gelegt; darzwischen Citronenscheiben, ohne die Kerne, und oben darauf Speckscheiben. Hernach wird der Deckel darauf gemacht, mit Eiern bestrichen, auf dem Bleche, worauf die Pastete gemacht ist, in Ofen gestellt, und 3 bis 4 Stunden gebacken, je nachdem das Wildpret alt oder jung ist. Wann die Pastete gebacken ist, schneidet man den Deckel auf, nimmt die Speckscheiben heraus, und macht hernach die vorige, oder auch eine Sardellensoose daran. Wenn nicht alle Soose in die Pastete geht, kann man sie besonders auf den Tisch geben. Man kann auch, statt dem Wildpret einen Leinbraten oder sonst ein gutes Stück Rindfleisch nehmen, und es auf die nehmliche Art zürichten. Will man Trüffel, und Morgen statt der Citronen dazu nehmen; so müssen diese, wie bey Nr. 199. gedachte worden ist, zubereitet und zwischen das Fleisch in die Pastete gelegt werden. NB. Der oben beschriebte

beschriebene gebrühte Teig kann nicht als Pastetenbrod genossen werden.

201. Pastete von Hasen.

Haue einen sauber gewaschenen, und gespickten Hasen in Stücken, lege ihn etliche Tage in Wein oder Essig, daß er beizt. Behalte aber etwen halben Schlegel zur Fars zurück. Dämpfe die übrige Stücke in Butter, und wann sie eine Zeit lang gedämpft haben: so streue ein Paar Löffel voll Mehl darauf, schüttle diese Stücke unter den Dämpfen etlichemal um, bis das Mehl gelbbraun ist. Dann gieße ein Glas Wein, und ein Paar Löffel voll Fleischbrühe daran, thue ein wenig gekochene Nägelein, Pfeffer und Ingwer dazu, und lasse sie an einander eine kleine Stunde kochen. Sollte die Soos nicht schön gelbbraun seyn, so kann man ihr mit gebranntem Zucker nach Belieben die Farbe geben. Dann nimmt man das zurück behaltene Hasenfleisch, hakt solches mit einem Vierling Speck, und eben so viel von einer Leber, was man just für eine hat, recht fein; thut ein Paar Löffel voll Kapern, 4 sauber gemachte ausgegrätete Sardellen dazu, und hakt dieses nochmals mit dem vorigen; dämpft für 1 Kreuzer eingeweichtes und wieder ausgedrucktes weißes Brod mit etlichen klein geschnittenen Schalottenwiebeln in einem Stücke Butter; und rühret es, nebst 1 oder 2 Eiern, Salz, ein wenig Nägelein, Pfeffer und Ingwer,

Ingwer, Citronensaft, und klein geschnittene Citronenschälen an das gehackte Fleisch; macht alles nochmals recht durcheinander, und legt den halben Theil davon auf den Boden der Pastete herum; dann den Hasen, und auf diesen die andere Hälfte von der Fars. Dies aber belegt man mit dünnen Scheiben von Speck, macht den Deckel darüber, bestreicht die ganze Pastete mit Eiern, und läßt sie eine gute Stunde im Ofen backen. Hernach wird aus dem Deckel ein Stücklein geschnitten, der darauf gelegte Speck ist wieder heraus genommen, die Soose vom Hasen warm gemacht, durch einen Sieb dar ein gegossen, und sogleich auf den Tisch gegeben. Man kann auch von einem übriggebliebenen Hasen eine Pastete machen; dann nimmt man aber zur Fars etwas von einem andern Wildpret, und die Soose wird wie diese, so bey der ersten Wildpretpastete beschrieben worden ist, dazu gemacht; und erst, nachdem die Pastete gebacken ist, daran gegossen.

202. Pastete von Schnepfen.

Wenn man eine Pastete von 2 Schnepfen machen will, werden sie abgeröpft und gewaschen. Jeder Schnepfe wird in der Mitte von einander geschnitten, und das Eingeweide heraus gethan. Die von einander geschnittene Schnepfen werden mit Wein ausgewaschen, alsdann mit ein wenig Salz, gestoffenen Nagelein und Muskatennuß bestreut,

bestreut, in ein irdenes Geschir, worinnen sie gekocht werden sollen, gelegt. Der Wein, mit welchem sie ausgewaschen worden sind, wird daz auf gegossen und das Geschir zugedeckt. Wann dann die Schnepfen etliche Stunden, oder noch besser über Nacht, also gebeizt worden sind: wird das Eingeweid, nachdem man den Magen vorher weggethan hat, mit einem 2. Finger großen Stücklein Leber, oder einem umgewendeten, und abgeschabenen Kalbsmilz recht fein gehackt oder gewiegt. Diese Leber und Kalbsmilz nimmt man aber nur in dem Fall dazu, wenn man viel Soos haben will; sonst muß es eben nicht seyn. Hernach wird ein Stück Butter, so groß wie ein halbes Hühneren in einem Pfännlein: zerlassen, darinnen ein Löffel voll Semmel und eben so viel reches Mehl ganz weißgelb geröstet, das Gerhackte dazu gethan, und noch ein klein wenig mit geröstet. Dieß Geröstete wird mit siedender Fleischbrühe angerühret, an die Schnepfen gegossen, ein Glas Wein daran geschüttet, von einer halben Citrone die Schaafe fein geschnitten, diese mit ein wenig vom vorherigen Gewürz dazu gethan, und noch so lange gekocht, bis die Schnepfen weich sind. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten reibt man etliche kleine Stücklein Zucker an einer Citrone ab, thut auch an die Schnepfen, und richtet sie hernach in eine leer gebackne Pastete an. Will man aber die Schnepfen gleich in der Pastete kochen, so wird mit mürdem Butterteige eine Zinnschüssel ausgelegt, die

Die in Wein und Gewürz gebeyzten Schnepfen werden nebst einem Stücke Butter darein gethan, das Eingeweid aber, wenn es recht fein mit Eitronenschaalen gehackt worden ist, mit eben so viel ungerbstetem Semmel und rechtem Mehl, als man vorher genommen hat, angemacht, hernach mit Fleischbrühe und Wein angerührt, und über die Schnepfen so gegossen, daß die Schüssel bis an den Rand voll ist; alsdann wird der Deckel darüber gemacht, mit Eyern bestrichen, und die Pafstete anderthalb Stunden im Ofen gebacken, hernach auf den Tisch gegeben. Wann man statt der ordinären Fleischbrühe Schü oder braune Fleischbrühe nimmt, werden die Schnepfen noch viel besser und kräftiger.

203. Pastete von Feld-Hühnern.

Die Feldhühner werden, nachdem sie abge-
schöpft und gewaschen worden sind, nachher erst
ausgenommen, die Leber davon aufgehoben, und
die Feldhühner gestückt; hernach in einem Fusz-
hafen oder Kasserol mit Speck, Butter, Salze
Zwiebeln, etlichen Lorbeerblättern und Citronen-
schalen eine halbe Stunde gedämpft. In denselben
wird zu 2 Feldhühnern eine halbe Lamm's oder
ein so großes Stück von einer Kalbs Leber, nebst
den Lebern von den Hühnern, und 4 Loth gewas-
schener ausgekeimten Sardellen recht fein gehackt
oder gewiezt; ein Paar Eßffel voll Mehl in But-
ter oder Schmalz gelb geröstet, das gewiegte dar-
in
Kochbuch. 2 34

zu gethan, und noch ein klein wenig mit geröstet. Alsdann wird dieses mit guter heißer Fleischbrühe so aufgefüllt, daß die Soos nicht zu dünn wird. Diese Soos gießt man über die gedämpften Feldhühner, läßt sie noch so lange dardinnen kochen, bis sie weich sind, und richtet sie durch einen weitlöcherichten Siebher in eine leer gebackene Pastete an. NB. Wann die Feldhühner in die Pastete gelegt worden sind, muß das Fette von der Soos abgeschöpft, und diese hernach durch einen nicht gar zu engen Siebher in die Pastete auf die Hühner durchgetrieben werden.

204. Feld-Hühner-Pastete auf andere Art.

Wann die Feldhühner geröstet, gewaschen und ausgenommen worden sind, werden sie mit Speck gespickt, welcher vorher in untereinander gemischtem Salz, Gewürz, fein geriebenem Waslikum und Thimian umgekehrt werden muß. Alsdann werden die Feldhühner einen halben oder ganzen Tag, ehe sie gebraucht werden sollen, in Wein oder Essig gelegt. Zudem macht man folgende Fars: Man nimmt zu 2 bis 3 Feldhühnern ein halb Pfund Kalbfleisch, die Leber von den Hühnern und einen halben Vierling Speck, hacht solches mit einander. Alsdann werden 2 Loth Sardellen, ein guter Eßlöffel voll Kappern, nebst den Schalen von einer halben Citrone dazu gethan, und nochmals so lang, bis es recht fein

sein ist, gebackt; hernach, je nachdem man 2 oder 3 Feldhühner hat, für 1 oder 2 Kreuzer weißes Brod in Milch eingeweicht. Wann es weich ist, wird es wieder fest ausgedrückt, in einem Stücke Butter, so groß, wie ein kleines Hühneren gedämpft; alsdann mit etlichen Eyer Dottern, und einem Eßfel voll fein geschnittenen Peterling angerühret, zu dem gebackten Fleisch, nebst Salz, ein wenig gestoßene Muskatblüthe, und Pfeffer gethan, und alles recht durcheinander gemacht. Hierauf wird der Saft von einer Citrone daran gedrückt, nochmals durcheinander gerühret, und dann läßt man es bis der Pasterenteig gemacht ist, stehen. Nun werden die Feldhühner in einem Fußhafen, mit Butter, Speck, ein wenig Salz, etlichen Lorbeerblättern, Citronenschalen, und Zwiebel, nebst ein wenig Fleischbrühe, eine gute halbe Stunde gedämpft, und unter dem Dämpfen etlichemal umgewendet. Dann werden sie vom Feuer weggestellt und eine Pasterete von dem Teige aufgesetzt, oder in eine Schüssel gemacht, die Hälfte von der Fars auf den Boden der Pasterete gestrichen, die Feldhühner darauf gelegt; die Soos, worinnen sie gedämpft worden sind, ohne das Fett so auf der Soos ist, darauf herumgegossen, und mit der übrigen Fars vollends bedeckt. Alsdann wird der Deckel darauf gemacht, mit Eyer bestrichen, und die Pasterete, wann die Hühner jung sind, eine Stunde im Ofen gebacken, hernach oben aus dem Deckel ein Stücklein geschnitten, und folgende

gende Soos darein gemacht: Thue in ein Kaffe-
 rol oder Fuchhafen ein Stücklein frischen Butter,
 etliche Stücklein ungefortenes dörres (gediegenes)
 Fleisch oder Schinken, in Scheiben geschnittene
 Zwiebeln, gelbe Rüben und ein halb Pfund
 zu kleinen Stücken geschnittenes Kalbsfleisch.
 Wenn man etwas von Geflügel oder Knoten
 von einem Kalbschlegel hat, und dazu thut
 will, wird die Soos desto kräftiger. Dämpfe
 dieses alles auf Kohlen langsam, bis es auf dem
 Boden ganz dunkelgelb aussieht. Streue ein
 Paar Löffel voll Mehl daran, und lasse es noch
 eine Zeit dämpfen; aber dann muß man Acht
 geben, daß es nicht anbrennet. Wann alles
 recht gelb ist, gießt man einen Löffel voll kaltes
 Wasser daran, läßt es ein klein wenig stehen,
 und füllt es hernach mit guter siedender Fleisch-
 brühe auf; thut ein Lorbeerblatt, 2 ganze Näge-
 lein, 10 bis 12 ganze Pfefferkörner, ein wenig
 ganze Muskatblüthe, auch etliche Worgeln
 und Schampignons dazu, und läßt dieses alles
 an einander eine Stunde kochen; treibt es durch
 ein Haarsieb in die aufgeschnittene Pastete, und
 giebt es auf den Tisch. Diese Soos kann man
 zu Pasteten von allerlei Fleisch auch Wildpret
 gebrauchen. Man kann noch vorher, ehe man
 sie anrichtet, Kappern, und Sardellen, oder statt
 deren Worgel und Trüffel, darinnen kochen las-
 sen, und auf diese Art gebrauchen; auch, ehe
 die Hühner gedämpfet werden, sie mit etwas von
 der Fars füllen, und darnach erst dämpfen.

205. Pastete von Lerchen.

Mach nehme eine große Gansleber, oder eine kleine halbe Kalbsleber, 1 Bierling Speck, hacke solche mit einer Hand voll Schalottenzwiebel, und einem halben Bierling gewaschene Sardellen recht fein; schneide eine halbe Hand voll Peterling, von einem Paar Citronen die Schalen, ein Paar Eselößel voll Kappern recht fein; thue sie, nebst ein wenig Muskatblüthe, Pfeffer und Thimian dazu; drücke den Saft von den abgeschälten Citronen daran, und rühre alles recht durcheinander. Mach dann eine Pastete von geblätterm Butterteig, bestreiche den Boden der Pastete mit der Hälfte von der Fars, lege die Lerchen, die vorher etliche Stunden in Essig, Wein oder Citronensaft gebeizt worden sind, darauf. Bedecke sie mit der übrigen Fars, und lege noch einige Citronenscheiben und Lorbeerblätter darauf. Mach den Deckel darüber, bestreiche die Pastete mit Eiern, und lasse sie im Backofen so lang backen, bis sie schön gelb ist, und gib sie gleich auf den Tisch.

206. Pastete von jungen Tauben mit frischen Morgenkorn.

Mach einen mürben Butterteig, wärgle ihn 2 Messerrücken dick, und lege eine Schüssel damit aus. Alsdann mache die Tauben zurecht, wasche sie mit warmem Wasser und Mehl recht
 § 3 ab,

ab, daß sie weiß bleiben. Schneide sie in Viertel, wasche sie nochmals, und lasse sie in Butter und Salz dämpfen. Bestreue sie mit Mehl, schüttele sie etlichemal um, und gieß hernach gute Fleischbrühe dazu. Thue etliche Zwiebeln mit Nägelein befestet, ein Lorbeerblatt, und Citronenschaaßen daran; binde Peterkingkraut, und etliche Blumen Muskatblüthe darein, zusammen, und lasse es kochen. Alsdann pugte frische Morgeln wohl ab, wasche sie recht sauber, daß aller Sand davon kommt. Siede sie ein wenig ab, und lasse sie in einem Senher ablaufen. Dann drucke sie aus, dämpfe sie in einem Stücklein Butter, thue sie zu den Tauben, und lasse sie ein wenig damit kochen. Dann nimm die Tauben aus der Soos auf eine Schüssel heraus, daß sie abkühlen. Lege etwas von Kalbfleische Fars Nr. 179. auf den Boden des Butterteigs, dann die Tauben darauf; gieße etliche Löffel voll von der Soos darüber, und bedecke sie wieder mit Fars. Mache den Deckel auf die Pastete, bestreiche sie mit Eiern, und lasse sie so lange, bis sie schön gelb ist, im Ofen backen. Lasse die zurück gebliebene Soose wieder heiß werden, rühre sie mit etlichen Eyerdottern an, gieß sie in die aufgeschnittene Pastete, und gieß sie sogleich auf den Tisch. NB. Wann es keine frische Morgeln giebt, kann man die Tauben auch mit gedörrten Morgeln, oder mit Schampignons auf die nehmliche Art zureichten.

207. Pastete von Schinken.

Mache zu einer Pastete für 2 bis 3 Personen von 2 Eiern und 1 Dotter einen Nudelteig an, wärgle ihn aus, und schneide mit dem Röchlein Rädlein viereckigte Stücklein, in der Größe eines 6 Kreuzer Stückes, daraus. Lasse ein Seidlein halb Milch und halb Raum siedend werden, thue sie darein und lasse sie kochen, bis sie fast gar keine Brühe mehr haben. Aldann werden ohngefähr 3 Schnitten Schinken, jede einer Hand groß, klein geschnitten, 2 bis 3 Eyerdotter, ein wenig Salz und Muskatereblüthe, auch zerlassene Butter so viel als 2 wälische Nüsse groß, zu dem Gekochten gethan, und alles recht durch einander gerührt. Hierauf wird ein mürber Butterteig gemacht, derselbige ausgewürgelt, ein Becken oder Kasserol mit Butter bestrichen, und mit Semmelmehl bestreut. Hernach werden von dem Butterteige mit dem Röchlein, Rädlein 3 Streifen, so lang als möglich, geschnitten, und in das Geschirr übers Kreuz gelegt. Auf diese wird das ganze Geschirr vollends mit Teig ausgelegt, das Angerührte darein gefüllt, der Deckel darüber gemacht, und mit einem Ey bestrichen. In den Deckel werden mit einer Gabel Löcherlein gestupft, und die Pastete im Backofen oder beym Decken gebacken. Ist sie ausgebacken, so wird sie auf eine Schüssel umgewendet, und auf den Tisch gegeben. Wem aber diese Art nicht beliebt, kann von dem Teig ordindre Nudeln schneiden,

selbige in Fleischbrühe oder Wasser nur einen Wall aufstehn lassen, in einen Seyher schütten, und bis sie abgelaufen sind, einen Bierling Butter mit 4 Eiern abrühren, Salz und Muskatblüthe, nach Gurdücken dazu thun; die Nudeln, wann sie kalt sind auch, nebst dem geschnittenen Schinken darein rühren, und dieses, wie das vorige, einfüllen. Man kann auch, wans beliebt, geriebenen Parmesankäse zu diesen Nudeln nehmen; oder statt der Nudeln, Makaroni, die aber vorher eine ganze Stunde gekocht werden müssen, gebrauchen.

208. Pastete von Spargeln.

Die Spargeln müssen so weit sie grün sind, abgeschnitten und gewaschen werden. Hernach werden sie in gesalzenes siedendes Wasser gelegt, worinnen man sie nur etliche Wall aufstehn läßt. Alsdann gießt man sie in einen Seyher ab, daß das Wasser recht davon ablaufen kann. Hernach legt man sie in eine Schüssel, bestreuet sie mit etwas Salz, gestoffener Muskatblüthe, gießt ein wenig zergangenen frischen Butter darüber, und läßt sie zugedeckt stehen, bis man folgende Fars gemacht hat: Man nimmet ein Stück halb ausgebratenes mageres Kalbfleisch, das schon kalt geworden ist, sucht aber vorher alle Fasern heraus, hackt solches, mit abgefottentem frischem Rindsnierenfett (Griff) und mit abgefottentem Speck; beydes zusammen eben so viel,
als

als das Fleisch dem Gewichte nach ist. Thut geschnittenen Peterling, eine Zwiebel die aber vorher in der Asche gebraten worden ist; ein wenig Schalotten, Salz, Pfeffer, Muskatennuß, und zu Pulver geriebenes Basilikum dazu, und hacht solches nochmals so fein, als möglich. Wann das oben genannte magere Kalbfleisch ein halb Pfund, und das Fett eben so viel ist: kocht man für 2 Kreuzer in Milch eingeweichtes weißes Brod so lange, bis keine Brühe mehr daran ist; läßt es kalt werden, und stößt es mit dem gehackten Fleisch, und 3 oder 4 Eyerdottern in einem Mörsel, bis es so zart, als wie ein Bren (Mus) ist. Alsdann macht man einen geblättern Butterteig, wärgelt ihn 2 Messerrücken dick aus, macht eine Pastete so groß, als man sie braucht; formirt auf dem Boden derselben von der Fars einen Rand, 2 Finger dick und so breit, daß inwendig so viel Platz bleibt, daß die Spargeln auch 2 Finger hoch zu liegen kommen. Nun legt man die Spargeln innerhalb des Randes hinein, gieße etliche Löffel voll gute Fleischbrühe dazu, macht den Deckel darauf, bestreicht die Pastete mit Eiern, und läßt sie nur so lang backen, bis sie schön gelb ist. Dann wird der Deckel so weit, als die Spargeln in der Pastete liegen, aufgeschnitten, und eine Raum oder Buttersoose darcin gemacht. Man kann auch eine leergebackne Pastete machen, und die Spargeln, wie sie Nr. 135. bey den Gemüßern beschrieben worden sind, mit oder ohne Tauben, darcin anrichten.

209. Eine kalte Pastete.

Man kunkt ein halbes Pfund Brosame von schwarzem Brode in frisches Wasser ein. Als dann nimmt man zu diesem ein halb Pfund frischen Speck, einen halben Bierling Sardellen, eben so viel Kappern, ein Paar große Zwiebel, ein wenig Thimian, Basilikum, von einer Citrone die Schaafe, und das Mark. Dieses alles wird ganz klein gehackt, in eine Schüssel gerhan, ein Löffel voll Semmelmehl, ein wenig Pfeffer, Ingwer, Mustatennuß und Salz nach Gutdünken darunter gemischt; mit einem Ey, Citronensaft oder ein Paar Löffel voll Weinessig untereinander gemacht, und hernach zum Farsiren aufgehoben. Alsdann wird eine aufgesetzte Pastete von ordinären mürbem oder gebrühtem Teige gemacht. Korhes Wildpret, Feldhühner, und wilde Enten müssen vorher, wie es schon öfters angeführt worden ist, gedämpft werden. Alsdann läßt man es erkalten, und legt, nachdem man den halben Theil von der Fars auf den Boden der Pastete gestrichen hat, das Wildpret so darauf herum, daß die Pastete in der Mitte erhöhet wird, und gießt etliche Löffel voll von der Soos darüber. Hernach bedeckt man es mit der übrigen Fars vollends, macht den Deckel darüber; giebt aber wohl acht, daß er nicht an gespannt wird, damit er nicht zerreiht; bestreicht die ganze Pastete mit Eiern, und wann die Verzierungen auf den Deckel gemacht worden sind,

End: bestreicht man sie nochmals, und läßt die Pastete anderthalb bis 2 Stunden, je nachdem das Wildpret darinnen alt oder jung ist, backen. Wann sie zu bald gelb werden sollte, muß man sie mit einem Bogen Papier zudecken, sonst verbrennt unterdessen der Teig, bis das Innere fertig wird. NB. Diese Pasteten giebt man zu Collationen kalt auf den Tisch, wenn man nicht warme Speisen geben will.

210. Kleine Ragout: Pastetlein mit Fars.

Siede Kalbsbrüste, und auch Kalbsent, wenn man eine bey Handen hat, in gesalzenem Wasser oder Fleischbrühe; aber nicht ganz weich. Schneide sie klein gewürfelt, dämpfe sie in einem Stück zergangenen Butter mit ein wenig Mehl; drucke Citrontensaft daran; thue Salz, ein wenig gestoßene Muskatnblüthe, nebst etlichen Löffeln voll Fleischbrühe dazu, daß nur ein klein wenig Soos daran ist, und lasse es noch eine halbe Viertelstunde kochen; stelle es vom Feuer, und mache folgende Fars: Ein halb Pfund Kalbfleisch, ein halber Vierling Nierenfett, und halb so viel Speck, werden ein wenig verwält. Dieses wird mit einer mittlen Zwiebel recht fein gehackt, für einen halben Kreuzer in Milch eingeweichtes und wieder ausgedrucktes weisses Brod in Butter mit einer halben Hand voll fein geschnittenem Peterling gedämpft; hernach mit 2
bis

bis 3 Eyerdottern, Salz und ein wenig Muskatblüthe angerührt: so ist die Fars fertig. Nun werden kleine Pastetelein von Butterteig gemacht, auf den Boden eines jeden Pasteteleins ein Löffel voll von der Fars gethan, dann ein Löffel voll von dem Ragout in die Mitte darauf, und dann wieder ein Löffel voll von der Fars. Ist dieß geschehen, so bedecke die Pastetelein mit einem Deckel, bestreiche sie mit Ey, lasse sie schön gelb backen, und gieb sie warm auf den Tisch.

211. Ragout: Pastete mit Reisguß.

Man kocht zu einer Schüssel auf 4 Personen ein halbes Pfund Reis in Milch recht dick, läßt ihn kalt werden, rührt alsdann einen guten halben Bierling Butter mit einem Ey ab; thut ihn an den Reis, rührt beides nochmals recht durch einander, und formirt auf einer flachen Schüssel einen Rand davon; behält aber so viel zurücke, als man hernach zum Aufgusse braucht. Dann macht man folgendes Ragout: Man siedet 2 Paar Kalbsbriese, ein Stücklein von einem Rindsmaul, Morgeln, Hühnerlebern und Artischockenböden, wenn es gerade welche giebt, jedes besonders in gesalzenem Wasser ab; schneidet hernach alles in kleine Stücke, dämpft es in einem Stück Butter, mit ein klein wenig fein geschnittenen Zwiebeln und Peterling; streuet ein Paar kleine Löffel voll Semmel: und rechtes Mehl dazu, und wann es eine Viertelstunde gedämpft

Dämpfe hat, gießt man ein wenig gute Fleischbrühe daran, thut Salz, Muskatennuß, nebst Citronensaft, und geschnittene Schalen dazu, und läßt es noch ein wenig kochen. Wenn es nun fast ist, so schüttert man es in den Reiserand, innerhals hinein. Zu dem zurückerhaltenen Reis rührt man noch etliche Eyer, daß er wie ein nicht gar zu dicker Brei (Mus) wird; gießt es auf das Ragout, und läßt es eine Stunde im Ofen backen.

212. Ragout: Pastetlein mit einem Guß von weißem Brode.

Wann das Ragout, wie bey der vorigen Reispastete Nr. 211. zugerichtet worden ist: so wird der Guß auf folgende Art darauf gemacht: Schneide die Rinden so dünne als möglich vom Milch- oder Herrenbrod ab, lege es hernach in Milch bis es weich ist; rühre, wann du nur 2 Milchbrode nimmst, einen halben Viertelg Butter mit 2 bis 3 Eyerdottern recht stark ab; drucke das Herrenbrod aus, und rühre es mit Salz, und ein wenig Muskatblüthe auch an den Butter. Dann schlage das Weiße von den Eyer zum Schnee, und rühre es ganz leicht an das andere. Belege kleine Mödel mit dünnem Butterteige; thue einen Löffel voll von dem Ragout sammt etwas von der Soos darcin, bedecke es mit dem angerührten Gusse, und lasse diese Pastetlein schön gelb backen.

213.

213. Fleisch-Pastetlein auf besondere Art.

Es wird ein Stücklein Kalbfleisch, ohngefähr ein halbes Pfund, in Fleischbrühe nur ein Paar Ball abgesotten; alsdann mit einem halben Vierling Nierenfett, und einem Stücklein Mark ganz klein gehackt. Hernach schneidet man von einem weißen Kreuzerbrod die Rinde ab, läßt die Brosamen davon in der nehmlichen Fleischbrühe, worinnen das Kalbfleisch gesotten worden ist, auch etliche Ball aufthun, und hakt sie hernach, ohne daß sie ausgedrückt werden, noch einmal mit dem Fleische; thut Salz, ein wenig Muskatenzblüthe und klein geschnittene Schalottenzwiebeln dazu, und macht alles wohl durcheinander. Alsdann belegt man kleine Nödel mit dünnem Butierteige, füllt diese Fars (Gefüll) darein, legt auf jedes ein Stücklein Mark, und bedeckt sie mit Teig; bestreicht sie mit Eiern, und läßt sie backen.

214. Noch andere Fleisch-Pastetlein.

Man nimmt Kalbfleisch vom Schlegel, so viel man will und braucht, schneidet kleine, 2 Finger breite, viereckigte Stücklein darab, und macht solche. Alsdann läßt man in einem Fußhafen Butter zergehen, thut das Kalbfleisch, nebst eben so viel Rindsnierenfett (Griff), etliche Schalottenzwiebeln, und ein wenig abgestreift

ten

ten Thymian hinein, und wendet es etlichemal um, bis das Fleisch weiß ist. Hernach hackt man es mit Kappern, und Citronenschaalen ganz klein; mischet Salz, ein wenig Muskatblüthe und Pfeffer darunter; drucket den Saft von einer Citrone daran, und macht alles recht durcheinander. Nun macht man einen geblätternen Butte-terteig, wärgelt ihn 2 Messerrücken dick aus, und siche Blättlein eines Thalers groß davon aus. Die eine Hälfte dieser Blättlein gehört zu Böden der Pastetein, die andre aber zu Deckeln. Diejenigen, welche zu den Böden gehören, bestreicht am Rande herum mit Ey; innerhalb des Randes thut in jedes einen kleinen Löffel voll von der Farse; legt diejenigen Blättlein, welche zu den Deckeln gehören, darauf; druckt sie mit den Fingern neben fest an, bestreicht die Pastetein nochmals mit Eyern, laßt sie schön gelb backen, und gebt sie warm auf den Tisch.

215. Eine Pastete von selbst gebacktem weißen Brode.

Des Tags vorher, ehe man diese Pastete macht, verfertiget man folgenden Hefenteig: Man läßt einen Bierling Butter zergehen, zerfleppert 3 Eyer, und rührt den zergangenen Butter an die schon zerflepperte Eyer. Wäget 2 Pfund Mehl in eine Schüssel ab, salzet es ein wenig, gießet laulich gemachte Milch daran, thut 2 Löffel voll Bierhefen dazu, und rührt die

die vermischten Eyer und Butter ist auch darunter, so daß der Teig ganz fest wird; klopft ihn recht stark, bis er sich von der Schüssel ablöset. Alsdann läßt man ihn in der Wärme gehen, wirft ihn hernach auf einem Nudelbrett, und macht ein Laiblein daraus. Wann dieses nochmals gegangen ist, läßt man es im Ofen schön gelb backen. Des andern Tages wird das ganze Laiblein auf einem Reibeisen abgerieben, oben ein Deckel abgeschnitten, von den Brosamen so viel heraus gezopft, daß das Aeußere des Laibleins noch Fingersdick bleibt. Hernach kann man dieß ausgehöhlte Laiblein im Schmalz durchaus schön gelb backen, oder mit Butter recht stark innen und außen bestrichen, und auf einem Bleche im Backofen schön gelb backen. Wann dieses geschehen ist, kann man es auf eine Schüssel setzen, und Wildpret, Fleisch oder Gefügel frisch kassiret oder gedämpft darein anrichten, den Deckel darauf legen, und so auf den Tisch geben. Wer sich die Mühe das Brod selbst zu backen, nicht geben will, kann solches auch beim Becken so groß, als man es braucht, von ordinari weissem Brodteige machen lassen, und wann es kalt worden ist, auf die nehmliche Weise zurechten.

216. Eine gerührte Pastete.

Rühre ein halb Pfund Butter bis er wie Schaum ist. Dann schlage nach und nach 8 Eyedotter daran, und rühre einen jeden besond-
ders

ders in den Butter hinein. Hernach wird ein
 oder 5 bis 6 Löffel voll vom schönsten weißem
 Mehl daran gerührt, oder es werden die Best-
 samen (Musel) von weißem Brode zut, oder 2
 Kreuzer klein gepopft, und mit süßem Rauralk
 geseuchter, Sah, und ein wenig gestoffene Mus-
 katendlüche dazu gethan. Wann alles recht mit
 einander gerührt ist, wird das Weiße von 3 bis
 6 Eiern zum Schnee geschlagen, und ganz kalt
 hinein gerührt. Alsdann werden halb ausge-
 lochte Hühner, Tauben oder Kalbfleisch in eine
 tiefe Zinnschüssel gelegt, von dem Saos so viel
 daran gegossen, daß die Schüssel nicht schmelzen
 kann; hernach wird von dem Angerührten etwas
 über den halben Theil darauf herum gegossen,
 und im Backofen schön gelb gebacken; alsdann
 das Ubrige gleich vollends darauf gethan, und
 nochmals gelb gebacken. Die übrige Saos wird
 wieder heiß gemacht, und besonders auf den
 Tisch gegeben.

217. Pastete von einem ganzen Schinken.

Nimm einen nicht gar zu großen geduck-
 ten Schinken; wäsche ihn recht sauber, lege ihn
 hernach nochmals in laulicht Wasser, und laß
 ihn so lange liegen, bis er weich ist. Alsdann
 schneide die Schwarte und alles Schwarze davon
 ab, mache in die Länge auf der untern Seite et-
 nen Schnitt, und nimm den Knochen behutsam
 Kochbuch. W heraus.

heraus. Binde den Schinken hernach mit einem starken Faden zusammen, daß er die vorige Gestalt wieder bekommt. Dann lege ihn 1 oder 2 Tage, je nachdem er viel oder wenig gesalzen ist, in frisches Wasser; trockne ihn ab, und lege ihn in einen tiefen Fußhafen, den man mit einem Deckel recht fest zudecken kann. Thue gestossene Nägelein, Pfeffer, geschnittene Zwiebeln, Basilikum, Thymian und etliche Lorbeerblätter dazu, Gieß zweyen Theile Wein und einen Theil Eßig darüber, daß der Schinken davon bedeckt ist. Decke ihn recht zu, und lasse ihn 2 bis 3 Tage darinnen liegen. Dann verklebe den Fußhafen, und laß den Schinken auf Kohlen halb auskochen. Mache inzwischen eine Farse oder Befüll von Rindfleisch also: Schneide das Rindfleisch in Streifen, schabe es von den Flecken mit einem Messer ab; hacke das Abgeschabene mit eben so viel abgezogenem frischem Rinds-Nierenfett (Griff) recht fein; thue nach Gurdünken Schachteln, Kappern, gewaschene und ausgegrätete Sardellen und Citronenschalen dazu, und hacke es nochmals. Alsdann schlägt man von etlichen Eiern das Gelbe daran, thut etwas geriebenes schwarzes Brod dazu, und macht dieses alles recht durcheinander, daß es wie ein Teig wird. Hernach macht man eine aufgesetzte Pastete von ordinärem mürben oder gebrühstem Teige, streicht die Hälfte von der Farse unten auf den Boden der Pastete; nimmt den Schinken, wenn er kalt ist, aus der Soose; legt ihn auf die Fars, be-

deckt

deckt ihn mit der andern Hälfte von der Fars, macht den Deckel da * is, und backet die Pastete 3 bis 4 auch 5 Stunden im Ofen. Will man die Pastete warm auf den Tisch geben, so macht man die Soose, wie bey der ersten Wildpretpastete; oder eine Sardellensoose, oder eine Soose, wie bey der Feldhühner Pasteten nach Belieben dazu; schneidet den Deckel auf, und gießt sie hinein. Sollte zu viel Fett auf der Pastete seyn: so schöpft man es mit einem Löffel ab, ehe man sie zu Tische trägt. Will man sie aber kalt auf den Tisch geben, so gießt man die Wildpretsoose doch daran; läßt die Pastete damit kalt werden, und nimmet hernach das Fett, ehe man sie aufträgt, von der Soose herunter. Man kantz auch eine Sulz zu dieser Pastete machen, aber dann gießt man die Pastete nicht voll mit Soos; sondern belegt sie inwendig mit der Sulz, welche auf folgende Art gemacht werden muß: Hau 3 bis 4 Kalberfüße in kleine Stücke, lasse sie in einem neuen Hasen mit 2 Maas Wasser und Salz weich kochen; gieß alsdann, wann sie eingelocht sind, 2 Trinkgläser voll Wein dazu, thue etliche mit Nägelein besteckte Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, Citronenschaalen und Saft daran, und lasse dieß alles miteinander nochmals kochen. Schöpfe dann ein wenig davon auf einen Zinnteller heraus, laß es kalt werden, und siehe ob es gestehen will. Ist dieses, so gieß die übrige Brühe durch ein saubers leinen Tuch in ein porzelanenes Geschirr, und lasse es auch kalt werden. Geseht das

M 2

Durch

Durchgesehenhete aber noch nicht, so laß es noch länger kochen. Wenn ¹ diese Sulz zur Pastete gebrauchen will, so muß sie des Tags zuvor gemacht werden. Man legt sie innen in die Pastete Edffel voll weis herum, und trägt sie auf.

218. Erdbirn-Pastete.

Man rühret 14 Loth Butter so lange bis er ganz weiß ist. Dann schlägt man nach und nach 6 Eyer daran; die aber alle zuvor, eins nach dem andern, in warmes Wasser gelegt werden müssen, damit der Butter mit den Ethern im Rühren nicht gerinnt. Wann dieß geschehen ist, werden 6 gehäufte Edffel voll abgefotene, kalt gewordene, abgeschälte, und auf dem Niebeisen zart geriebene Erdbirn darein gerührt, nach Gurdünken Salz, und ein guter Edffel voll Bierhefen dazu gethan. So läßt mans gehen. Indessen wäscht man einen Häring sauber, ziehet die Haut davon ab, und schneidet ihn zu kleinen Stücklein; auch 2 kleine Zwiebeln werden, so fein als möglich, geschnitten und unter den Häring gemischt. Nun wird ein Kasserol oder kupfernes Becken, das so groß und weit ist, als ein mittles Teller, mit Butter bestrichen, mit Semmelnehl bestreut, und die Hälfte des geschnittenen Häringes und der Zwiebeln darein gethan, ein halbes Quart saurer Raum darauf gegossen; dann die Hälfte von dem Teig auf die-

set

Fische, Krebse, Frösche, Austern &c. 181

kes, hernach das Ubrige vom Häring und den Zwiebeln, und noch einmal so viel Raum; auf dieses aber der Teig vollends; dann zugedeckt und entweder im Ofelein oder beym Becken, oder zwischen unten und oben gelegten Kohlen langsam gebacken.



Fische, Krebse, Frösche, Austern und Schnecken.

219. Karpfen blau zu kochen.

Wenn man den Karpfen schön blau kochen will, muß er zwar abgeschlagen, aber nicht abgeschuppt werden. Alsdann schneidet man ihn am Rücken auf, spaltet den Kopf von einander, nimmt das Eingeweide heraus, thut die Galle davon, und zerschneidet den Fisch der Länge nach von einander, macht 4 oder 6 Stücke daraus, wäscht solche, und leget sie so auf eine Schüssel, daß die schuppichte Seite oben zu liegen kommt. Alsdann macht man zu 2 Pfund Karpfen ein gutes Quart Weinessig siedend, gießt diesen auf den Fisch herum, damit er blau wird. Hernach macht man in einer messingnen Pfanne oder Kasserol zu 2 Pfund Fisch ohngefähr 3 halbe Maas Wasser, und wenn man will ein Glas

W 3

Wein

Wein dazu: siedend, wirft eine gute Hand voll Salz darein; thut 2 geschälte ganze und mit Nadeln besteckte Zwiebeln, 2 bis 3 Lorbeerblätter, eine ganz kleine Hand voll Kramet (Wachholder-) beere, Citronenschaalen, und ein wenig Pfeffer dazu; legt den Fisch also hinein, daß die Kopfstücke zu unterst, und daß die schuppichte Seiten über sich kommen, und dann die Schwanzstücke umgewendet darauf, daß die innere Seiten, woran keine Schuppen sind, über sich sehen, mithin von allen Stücken die Schuppen aufeinander liegen. Dann läßt man den Fisch, so viel möglich zugedeckt, so lange kochen, bis man sieht, daß er sich von den Gräten ablöst. Hernach wird er vom Feuer gestellt, und gleich mit einem klein wenig frischen Wasser besprenget, damit er desto fester wird, auf eine Schüssel gelegt, von der Brühe darauf gegossen, und mit weißem würflicht geschnittenen und im Schmalz schön gelb geröstetem Brode belegt. Will man den Fisch, wann er vom Feuer gethan ist, nicht gleich auf den Tisch geben: so muß man ihn geschwind mit weißem Papler zudecken, hernach kann man ihn also eine Stunde oder noch länger stehen lassen. Man kann den Karpfen auch auf die nämliche Art kochen und dann aus der Brühe nehmen, auf eine Schüssel legen, und Meerrettig mit Fleischbrühe gelocht, darüber anrichten. Oder wenn man ihn mit Essig und Oel speisen will: so nimmt man ihn aus der Brühe, und legt

legt ihn trocken in eine reine Serviette, die man darüber zusammen legt.

220. Karpfen zu braten.

Man nimmt einen Karpfen, schuppet ihn ab, wäscht ihn sauber. Alsdann wird er oben am Rücken ganz aufgeschnitten, oder so, daß der Bauch benfammen bleibe. Hernach nimmt man die Galle vom Eingeweide weg, bestreuet den Fisch außen mit Salz, und leget ihn ganz ausgebreitet in eine Bratpfanne also, daß das innere Theil über sich; daß der äußere aber auf den Boden der Bratpfanne zu liegen kommt. Alsdann bestreuet man den Fisch auch auf dieser Seite mit Salz und ein wenig gestossenem Pfeffer, thut etliche kleine geschälte und in Vierteln geschnittene Zwiebeln dazu. Wann der Fisch ohngesähr 2 Pfund schwer ist, wird ein Quart oder der 4te Theil einer Maas Fleischbrühe oder Wasser, nebst einem guten Weinglas voll Essig, darauf herum gegossen, einen Bierling Butter in kleinen Stücklein darauf herum geschnitten, und etliche Löffel voll gutes Mehl dazu gethan; hernach beim Kochen odet in einem Defelein eine Stunde gebraten. Man könn auch etwas von einem Haring klein schneiden und dazu thun; oder zu 2 Pfund Fisch 4 Loth gewaschene und ausgegrätete Sardellen statt des Härings gebrauchen. Auf diese Art können auch Weißfische oder Nasen zugerichtet werden, und wem es beliebt, der kann Kappern

eine Viertelstunde vor dem Anrichten an dem
Fisch thun, und hernach so auf den Fisch set-
zen.

221. Karpfen auf andere Art zu braten.

Wenn man einen Karpfen abgeschuppt und
sauber abgewaschen hat, wird er nur am Kopf
aufgeschnitten, das Eingeweide heraus ge-
than, damit man die Galle davon wegnehmen
kann, der Fisch inwendig mit Salz, gestoßenen
Nägeln und Pfeffer bestreut, das Eingeweide
wieder hinweggethan, und der Fisch mit länglich
geschnittenen Citronenschalen und Sardellen auf
beiden Seiten gewickelt, außen mit Salz bestreut,
hernach in eine Bratpfanne auf kleine Holzlein
gelegt, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronenschaa-
len nebst ein wenig Essig und Fleischbrühe oder
Wasser dazu gethan. Auf den Fisch aber wird
ein Paar Löffel voll saurer Saum gegossen, und
so stellt man ihn in den Backofen. Wenn er
nun eine Viertelstunde gebraten ist, wird er um-
gewendet und mit der Brühe, die in der Brat-
pfanne ist, begossen. Alsdann läßt man ihn
vollends so lange braten, bis die Brühe halb
eingebraten ist, und der Fisch ein wenig Farbe
bekommt. Hernach wird wieder Saum auf den
Fisch, und neben herum in die Bratpfanne,
nebst Essig und Wasser nach Gardünken so viel
gethan, daß es nicht zu viel Saum wird. Der
Fisch

Fisch wird so lange noch im Ofen gelassen, bis er oben schön gelb ist, so ist er fertig. Alsdann nimmt man ihn behutsam heraus auf eine Schüssel, bestreut ihn mit Kappern, gießt die Soose darüber, und giebt ihn auf den Tisch.

222. Gebackener Karpfen.

Wann der Karpfe abgeschuppt, gewaschen und zu Stücken zerschnitten worden ist, mache man der Länge nach kleine schiefe Schnitte in die Haut, salzt jedes Stück und läßt sie, wenn es die Zeit leidet, eine Stunde auch weniger liegen. Alsdann wischet man mit einem reinen Tuche das Schleimichte vom Fische ein wenig ab, legt ihn auf einen Deckel, und bestreuet jedes Stück mit untereinander gemischtem Semmel; und rechter Wehl, worunter noch ein klein wenig Salz gethan worden ist, recht stark; bäckt solche in heißem gemachtem Schmalz nicht gar zu schnell, aber recht rösch heraus. Wenn man, nachdem der Fisch gebacken ist, sauber geklaubtes Pererlingkraut ins heiße Schmalz wirft, das man aber nur einen Augenblick darinnen lassen darf: kann man den gebackenen Fisch beim Anrichten damit bestreuen. Es sieht schön aus und läßt sich auch essen. Auf diese Art kann man auch Forellen und Hechte backen. Wenn die Fische nicht groß sind, werden sie ganz gelassen, hin und wieder kleine Schnitte in die Haut gemacht, hernach krumm gebogen, und so ganz gebacken. Man

kann die Fische auch statt des Semmel und rechten Mehls mit Gros. (Grieffs) Habers oder Erbsenmehl bestreuen.

223. Karpfen in schwarzer Soos.

Wenn der Karpfe geschuppt ist, muß man ihn sauber abwaschen, hernach zu erst am Bauch aufschneiden, das Eingeweid herausnehmen, die Gall davon thun, und den Fisch etlichemal in einer Schüssel mit Essig auswaschen, um das Blut zu bekommen. Oder man kann auch den Karpfen mit einem spizigen Messer in den Schwanz unterhalb der Flosse stechen, bey den Ohren nehmen und in die Höhe heben, um das Blut in ein klein Geschire, worinnen Essig ist, lauffen lassen; da wird aber der Bauch erst nachher aufgeschnitten. Diesen Essig sammt den Blute thut man in ein kleines Geschire, und hebt ihn auf, bis man den Fisch kochen will. Alsdann schneidet man den Fisch in Stücken, bestreut diese nach Gutdünken mit Salz, so daß der Fisch nicht zu herb wird, und läßt sie etliche Stunden liegen; damit der Fisch desto schmackhafter werde. Hernach röstet man in einer eisernen Pfanne, worinnea man den Fisch kochen will, zu 2 Pfund Fischen 3 gute Rührlöffel voll Mehl in heiß gemachtem Schmalze recht dunkelbraun; rühret es mit siedendem Wasser an, thut 2 bis 3 Lorbeerblätter, 2 ganze Zwiebeln, viel klein geschnittene Citronenschaalen, ein wenig gestoffen

nen

nen Pfeffer und Nagelein dazu; legt den Fisch in diese Brühe, gießt das mit Essig ausgewaschene Blut dazu, und läßt ihn zugebedekt eine Viertelstunde kochen. Alsdann versucht man die Brühe, wann diese nicht sauer genug ist: gießt man noch mehr Essig dazu, und läßt den Fisch nochmals eine halbe Stunde recht stark kochen. Wenn man gerade Knoblauch hat, und 1 oder 2 Zehen davon zu dem Fisch in die Pfanne wirft: macht es der Brühe einen recht angenehmen Geschmack. Will man die Brühe recht schwarz haben, so darf man nur etliche gedbrerte wässche Ruskkerne mitkochen lassen, so wird die Soos davon kohlschwarz. Wann man die Ruskkerne nicht gern mit zu Fische giebt, können sie bey'm Anrichten, da die Brühe ohnedem durch einen Seyher auf den Fisch gegossen werden muß, weggethan werden. So bald der Fisch vom Feuer gethan wird, kann man Rappern, nach Belieben, dazu thun; oder dieselbige, wann der Fisch schon auf die Schüssel gelegt ist, darauf herum streuen, und die Brühe darüber anrichten. Man giebt gemeiniglich an Fasttagen zu diesem schwarzen Fische saures Kraut, oder Knöpflein von weißem Brode, die aber hernach erst beschrieben werden sollen.

224. Karpfen auf andere Art in brauner Soos.

Wann der Fisch, wie vorher gemeldet, gewaschen, aufgeschnitten und gefalzen worden ist, wird

wird eine Hand voll geriebenes ſchwarzes Brod, und ein guter Löffel voll Mehl in heißgemachtem Schmalze ganz dunkelbraun geröſtet, alsdann eine recht große Zwiebel in dünne Scheiben geſchnitten. Dieſe werden auf das Geröſtete gelegt, alsdann der Fiſch. Darauf wird Wein und heißgemachte Fleiſchbrühe, oder ſtatt ihrer Waſſer, eins ſo viel als das andere, gegoffen. Hernach thut man Citronenſchaalen, Nägelein, etliche Vorbeerblätter, und ein kleines Stücklein Zucker dazu, und läßt den Fiſch zugedeckt langſam kochen. Man muß ihn aber unter dem Kochen etlichemal mit dem Geſchire umſchütteln; damit er nicht anbrennt. Hat er nun eine Viertelſtunde gekocht, ſo verſucht man die Brühe; wann ſie nicht ſauer genug iſt, thut man noch ein wenig Eſſig oder Citronenſaft daran, und läßt den Fiſch vollends auskochen. Man kann ihn hernach vom Feuer ſtellen, und in der braunten Sooſe eben ſo, wie den in ſchwarzer Soos, und wie den Blaugefottenen, ſtehen laſſen; er wird nur deſto beſſer. Wann man nun anrichten will, macht man den Fiſch wieder heiß, legt ihn auf eine Schüffel heraus, beſtreut ihn mit Kappern, gießt die Sooſe darüber, beſtreut ihn nochmals mit länglicht geſchnittenen Citronenſchaalen, und giebt ihn auf den Tiſch. NB. Es iſt beym Fiſchkochen immer zu merken, daß er beſſer iſt, wenn man die Fiſche lieber zu viel als zu wenig kochen läßt: denn es iſt ein unausgekochter Fiſch nicht nur unappetitlich, ſondern auch ungesund.

Einen

Einen Fisch von 2 bis 3 Pfunden läßt man gemeinlich eine kleine Stunde, aber recht schnell, kochen; ist der Fisch kleiner, so braucht er nicht so lange, nur muß man beim Anrichten des Fisches behutsam seyn, weil ein wohl ausgekochter Fisch gern zerbricht.

225. Garstierter oder gefüllter Karpfen.

Man nimmt einen oder mehrere Karpfen, schuppet und wäscht sie sauber ab, löset die Haut längs dem Rücken vom Kopf bis an den Schwanz an beiden Seiten auf, macht die Haut rings herum ab, doch so, daß sie ganz bleibt; alsdann schneidet man das Mittelstück heraus, daß Kopf und Schwanz an der Haut bleibt. Hierauf wird das Fleisch von den Gräten sauber abgeschnitten, und recht fein gehackt, geschnittene Schalotten, zwiebeln und Perlingkraut dazu gethan, und noch einmal ein wenig mitgehackt oder gewiegt. Hernach thut man in Milch eingeweichtes und wieder ausgedrucktes weißes Brod, nebst einem Stücke zergangenen Butter, Salz und ein wenig Muskatennuß dazu; rührt alles recht durcheinander, und füllt den Fisch damit aus; formirt ihn so wie er vorher ausgesehen hat, und nähet mit einer Nadel den Fisch oben weitläufig zusammen. Alsdann bestreicht man eine Bratpfanne mit Butter, legt dick mit Butter bestrichenen Schnitten von Brod darein, begießt den gefüllten Fisch mit zergangnem Butter, bestreut ihn mit

mit Salz und Semmelmehl auf beyden Seiten, und legt ihn auf die mit Butter bestrichene Brodschnitten in die Bratpfanne. Also läßt man ihn so lange braten, bis er fertig und auf beyden Seiten gelb ist. Man muß ihn unter dem Braten einmal umwenden, und etlichemal mit zergangenem Butter begießen. Man kann ihn mit Salat auf den Tisch geben, oder eine Krebssoos auf folgende Art dazu machen: Man nimmt 12 bis 15 kleine Krebse, siedet sie, bricht sie aus, und stößt sie, wie schon öfter gedacht worden ist. Alsdann röstet man sie in einem guten halben Bierling Butter, wozu eine voneinander geschnittene Zwiebel gerhan wird. Wann der Butter recht schön roth ist, wird etliche Löffel voll weißes Mehl dazu gerhan, und noch ein klein wenig mitgeröstet; hernach mit siedender Fleischbrähe oder gesalzenem Wasser aufgefüllt, und wann es noch eine halbe Stunde gekocht hat, durch ein Haarsieb oder einen Sieber gepreßt, Zitronensaft daran gedruckt, Muskatennuß und ein klein wenig Pfeffer dazu gerhan, und noch ein wenig gekocht. Sollte die Soos zu dünn seyn, kann man einen kleinen Löffel voll Mehl in ein kleines Stücklein Butter kochen, und mit der Soose kochen lassen. Hernach gießt man die Soos in eine flache Schüssel, nimmt den Fisch aus der Bratpfanne heraus, und legt ihn in die Soose; oben aber bestreut man ihn mit ein wenig frischem Peterlingkraut, und giebt ihn so auf den Tisch.

226. Karpfen mit Sulz.

Man kann dazu einen großen Karpfen nehmen, ihn abschuppen, zu Stücken schneiden, oder einen kleinen Karpfen; den man aber, wann er abgeschuppt ist, nur am Bauche aufschneidet, das Eingeweide davon thut, und sonst ganz läßt. Beyde werden, wann sie gewaschen worden sind, gesalzen und in ein mit Weinessig eingeknetes Tuch geschlagen, worinnen man sie ein Paar Stunden liegen läßt. Indessen nimmt man, wann es 2 Pfund Fische sind, 1 halbes Pfund geraspelttes Hirschhorn, läßt solches in 1 guten Maas Wasser 3 Stunden lang sachte kochen; umgerührt darf es nicht werden, sonst wird es trübe. Wann dieses geschehen ist, nimmt man den Fisch aus dem Tuche, wischt das Schleimige davon ab, leget ihn in ein Geschir, worinnen man ihn kochen kann, thut etliche Beerblätter, mit Gewürzngalein besteckte Zwetschen, Citronenschalen und Pfeffer dazu. Gießet zuerst das Klare vom Hirschhorn durch eine Serviette auf den Fisch; und dann noch halb Essig und Wein so viel dazu, daß der Fisch in dem Geschirre, worinnen er liegt, damit bedeckt ist; setzet ihn aufs Feuer, und läßt ihn so lange kochen, bis er sich von den Gräten ablöst. Danach legt man ihn auf eine Schüssel heraus, probirt die Brühe, ob sie gesteht. Ist es nicht, so läßt man sie noch ein wenig kochen; gesteht sie aber, so wird sie durch ein Haarsieb oder Tuch über

über den Fisch auf die Schüssel gegossen, und wenn sie kalt ist, auf den Tisch gegeben. Wenn man der Sulz eine Farbe geben will: so kann man sie zum Beispiele gelb machen dadurch, daß man, nachdem der Fisch auf die Schüssel gelegt worden ist, etliche Fasern von Safran in der Brühe kochen läßt; roth aber kann man die Sulz mit spanischem Flohr, welchen man ebenfals darinn kochen läßt, färben, und grün mit Saft von Spinat oder Peterling; nur muß man bey dieser Farbe acht geben, daß dieser Saft nicht an die Sulz, so lang sie heiß ist, gethan werde; denn sonst verliert er die Farbe.

227. Karpfen in der eigenen Soos.

Wann der Karpfe geschuppt, zu Stücklein geschnitten, und gewaschen worden ist: wird ein Kasserol, Fußhasen oder eine Zinnschüssel dick mit Butter bestreichen, dann mit etlichen Eßfeln voll Semmel- und einem Eßfel voll rechten Mehl den Boden des Geschirres bestreut. Auf dieses werdt den klein geschnittene Schalotten oder in Ermangelung derer, andere Zwiebeln gestreut; und, wann es 2 Pfund Fisch sind, auf die Zwiebeln ein halber ausgegräterer, klein geschnittener Häring, oder 4 Roth Sardellen, ein Eßlöffel voll Kappern, ein wenig fein geschnittener Peterling, und Citronenscheiben gelegt, hernach der Fisch. Wann die Citrone bitter ist, wird nur die Schaafe davon abgeschnitten, der Saft davon ausgedruckt, und das

Austern und Schnecken. 193

das Ausgedruckte weggeworfen. Hat der Fisch Kogen, so muß dieser in die Mitte gekegt werden. Oben auf den Fisch legt man noch eines Hühners Eies groß Butter, welcher aber in kleine Stücklein zerschnitten werden muß; gießt ohngefähr 6 Eßlöffel voll Fleischbrühe oder Wasser, und hält so viel Essig daran, deckt den Fisch zu, und läßt ihn auf Kohlen langsam kochen, bis man sieht, daß er sich von den Gräten ablöset. Sollte gar zu wenig Brühe daran seyn, so kann noch etwas mehr, aber wenigstens eine Vitriolkunde vor dem Anrichten, daran gegossen werden. Man kann auf diese Art Sechse, Forellen und Barben zurechten.

228. Forellen blau zu kochen.

Wenn die Forellen ausgenommen, und gewaschen worden sind: werden sie krumm gebogen, der Kopf und Schwanz mit einem hölzernen Spießlein oder mit einer Nadel und starkem Faden, welchen man durch die Nase und den Schwanz des Fisches zieht, und dann zusammen bindet, fest gemacht; alsdann wie der Karpfe mit siedendem Essig begossen, in einer Pfanne Wasser allein, oder wenn man will, halb Wein und halb Wasser siedend gemacht, und zu jedem Pfund Fisch eine kleine Hand voll Salz hinein gethan. Nun werden die Forellen hinein gelegt, daß der Bauch über sich steht, zu diesen etliche Lorbeerblätter, mit Nagelein bestreute Zwiebeln, Citronenschalen

Kochbuch. N und

und etliche ganze Pfefferkörner dazu gethan, und miteinander eine gute Viertelstunde gesotten. Hernach versucht man die Brühe, und wenn noch Essig oder Salz fehlt, kann solches noch dazu gethan, und die Fische vollends so ausgekocht werden. Unter dem Sieden muß man sie aber etlichemal abschäumen. Sobald ein blaugesottener Fisch vom Feuer kommt, muß ein Paar Löffel voll kaltes Wasser darauf herum gegossen, und der Fisch gleich mit ein Paar Bogen Papier zugebedt werden, daß der Dampf nicht davon gehen kann, sonst bleibt der Fisch nicht schön blau; sondern wird eher schwarz. Man kann den Fisch also etliche Stunden stehen lassen. Will man ihn anrichten, so wird er trocken auf eine reine Serviette in eine flache Schüssel gelegt, mit etwas Grünem ausgeziert, die Serviette darüber zierlich zusammen gelegt, und so auf den Tisch gegeben. Auf diese Weise pflegt man die blau gesottene Forellen mit Essig und Dehl zu speisen.

229. Forellen in Butterbrühe.

Wenn die Forellen blau abgekocht worden sind, läßt man sie stehen, und macht folgende Butterbrühe dazu: Man schneidet in einen Fußhafen zu 2 Pfund Forellen einen Bierling Butter. Diesen läßt man aber nicht zergehen, sondern nur weich werden. Alsdann rührt man einen guten Rührlöffel voll Mehl, und 4 bis 5 Eyerdotter daran. Wann dieses miteinander recht stark

stark gerührt worden ist, wird von der Fischbrühe daran gegossen, Citronensaft und Muskatblüthe, auch wem's beliebt ein Eßlöffel voll Kümmel dazu gethan, und die Soose unter beständigem Umrühren, auf starken Kohlen so lange gelassen, bis sie anfängt zu kochen. Sollte sie zu dick seyn, kann noch mehr von der Brühe; worinnen die Fische gekocht worden sind, nachgegossen werden. Alsdann werden die Fische auf eine Schüssel gelegt, die Soose darüber angerichtet, Muskatensuß darauf gerieben, und auf den Fisch gegeben.

230. Forellen farstirt oder gefüllt.

Wenn die Forellen ausgenommen sind, werden kleine Schnitte in die Haut gemacht, und sie innen und außen gesalzen. So läßt man sie eine Zeit liegen. Alsdann werden die Fische mit Fats (Gefüll) von weißem Brode, oder Fleisch gefüllt, auf beyden Seiten mit zergangnem Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, und in eine Bratpfanne, welche dick mit Butter bestrichen und mit Stecklein belegt ist, gethan; Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronenschalen dazu gelegt, und im Backofen, so lang, bis sie gelb sind, gebacken. Die Fische müssen unter dem Backen einmal umgewendet, und erstlichemal mit zergangnem Butter begossen werden. Hernach müssen sie auf eine Schüssel gelegt, eine Sardellensoose dazu gemacht, und darunter angerichtet werden.

231. Forellen auf besondere Art zu kochen.

Wenn die Forellen ausgenommen, gewaschen, eingesalzen und eine Stunde gestanden sind: wird Peterlingkraut, Schalottenzwiebel, Thymian, Basilikum und etliche Zehen von Knoblauch recht klein geschnitten; alsdann ein gutes Stück Butter in einem Kasserol oder Fuchhafen zerlassen, die Hälfte von dem Geschnittenen darein gethan, dann die Fische; hernach zugedeckt, und so eine Viertelstunde gedämpft. Dann wendet man sie um, daß sie auf der andern Seite auch dämpfen. Hernach werden sie wieder umgekehrt, ein Löffel voll Mehl, nebst den übrigen geschnittenen Kräutern dazu gethan, und nach einer kleinen Weile etliche Löffel voll Fleischbrühe oder Wasser daran gegossen, ein wenig Muskatblüthe dazu gethan, die Fische vollends schnell ausgekocht, und gleich auf den Tisch gegeben.

232. Forellen mit süßer oder saurer Sulz.

Die Forellen werden schon blau abgefotten, aus der Brühe, worinn sie gefotten worden sind, heraus genommen, auf eine Schüssel gelegt, und fest zugedeckt. Nun macht man süßende Sulz: Man kocht ein Paar Kälbersfüße, mit einem halben Loth Hausenblasen in anderthalb Maas Wasser so lange, bis man merkt, daß es gesteht: da
man

man es dann durchsehen, und Fließpapier dars
über zieht, damit sich das Fette, so auf dem
Durchgesehenen schwimmt, daran hängt. Hierauf
kocht man es nochmal, und zwar, wenn
man süße Sulz haben will, mit Zucker, Wein,
ein wenig Essig, Citronenschaalen und Saft,
eine kleine halbe Stunde. Dann zerklöpft man
3 Eyerweiß zum Schnee, und schüttet, wenn das
Vorige in vollem Sud ist, dieß gekloppte Eyer
weiß dazu, rührt es wohl um, da sich denn aller
Schaum hinein ziehen wird. Endlich gießt man
diese Sulze durch ein Paar reine Servietten über
die Forellen, stellt sie an einen kühlen Ort, läßt
die Sulz gestehen, und giebt dieß Gericht so auf
den Tisch. Wann man die Sulz sauer will,
thut man statt dem Zucker, Lorbeerblätter und
Zwiebeln, wie auch etwas mehr Essig und Ge
würz dazu. Man kann auch Karpfen in die
ser Sulz geben, anstatt der Sulz von Hirschhorn;
und wann man dieselbe am Fasttage gebrauchen
will, die Kalbsfüße weglassen, und dafür 2 bis
3 Loth Hausenblasen nehmen.

233. Fische zu mariniren.

Fische mariniren heißt, sie, wenn sie gebraten
oder gehacken worden sind, mit Essig, Gewürze
und Kräutern einmachen. Wenn man nun ge
bratene Fische mariniren will, werden sie ausge
nommen, gewaschen, innen und außen gesalzen,
und wenn sie eine Stunde im Salze gelegen sind,

R 3

mit

mit einem saubern Tuche abgetrocknet, in zers
 gangenem Butter umgekehrt, und auf dem Roste
 gebraten. Alsdann läßt man sie erkalten, bes
 bestreut ein weites, reines, irdenes Geschirr, mit
 gröblich gestossenen Nägelein, Muskatblüthe,
 ganzen Kappern, länglich geschnittenen Citro
 nenscheiben, belegt es mit ganzen Lorbeerblättern,
 Basilikum, Thimian und Citronenscheiben, und
 legt darauf die Fische; und auf diese die nämliche
 Gewürze, Kräuter und Citronen. Ueber dieses
 alles gießt man einen Theil Wein und 2 Theil
 Essig, besprengt es mit ein wenig gutem Provens
 zeröhl; legt einen Deckel darauf, beschwert es mit
 einem Stein, und läßt es an einem kühlen Orte,
 bis man es gebraucht, wenigstens 3 Tage stehen.
 Also zubereitete Fische halten sich aber auch wohl
 14 Tage. Will man gebackene Fische einma
 riniren, so werden sie wie gewöhnlich gebacken,
 nur mit dem Unterschiede, daß man anstatt des
 Semelmehls, rechtes Mehl nimmt, und sie
 darinnen umkehret. Diese läßt man wie die ges
 bratene erkalten, legt sie auf die nämliche porzels
 lanene Schüssel, worinnen man sie auftragen
 will, bestreut und belegt sie wie die vorigen mit
 Gewürz, Kräutern und Citronen, gießt Essig
 und Wein darüber; deckt sie fest zu, und läßt sie,
 ehe man sie auftragen will, wenigstens 3 bis 4
 Stunden, längstens einen halben Tag also stehen;
 sonst werden sie unappetitlich. Ehe man sie
 auf den Tisch giebt, schöpft man mit einem Löffel
 von der Soose etwas auf die Fische herum.
 Diese

Dieſe marinirte Fiſche werden zu Collationen (faſten Traktamenten) vorgeſetzt. Die Fiſche, welche zum Mariniren taugen, ſind Hechte, Forellen, Weiſſfiſche und Maſen, auch Karpfen; nur können die nicht gebraten marinirt werden, ſondern nur gebacken.

234. Hecht mit Häringſmilch und Auſtern oder Schnecken.

Man nimmt dazu einen großen Hecht, ſchuppt ihn, und nimmt ihn unten an der Kinnlade aus, ſo, daß der Bauch ganz bleibt. Dann wird er in Fingersdicke Scheiben geſchnitten, gewaſchen und auf beyden Seiten mit ein wenig Salz eingeprenzt, eine Stunde hernach abgewiſcht; dann ein breites Kafferbil oder Zuſſhafen dick mit Butter beſtrichen, der Fiſch daren gelegt, und wann er 2 Pfund ſchwer iſt, 4 bis 6 Häringſmilch, welche vorher gewäſſert, und in ganz kleine Stücke zerſchnitten werden müſſen, dazu gethan. Hat man aber nicht Häringſmilch genug, ſo nimme man noch etwas fein gehackten oder gewiegten Häring dazu, thut Auſtern nach Belieben daran, belegt dieſes alles mit Schnitten von friſchem Butter, Citronenſchalen, Zwiebel und etlichen Lorbeerblättern; ſtreuet etliche kleine Hände voll Semmelmehl, neſt ein wenig geſtoſſenen Ruſſelatenblumen darauf; gieſet ein Quart Wein daran, deckt ihn zu, und läßt ihn auf Kohlen kochen. Er darf nur wenige Brühe haben. Wann er

R 4

eine

eine kleine Stunde gelocht hat, kann man ihn anrichten. Hat man keine Mustern, können statt deren Schnecken, die ein wenig in gesalzenem Wasser abgekocht und gepulvt worden sind, genommen werden. Man kann auch ein wenig fein geschnittenes Peterlingkraut dazul nehmen, aber dann muß man die Lorbeerblätter weglassen.

235. Kleine gefüllte Hechte mit einem Ragout.

Diese muß man schuppen, und beim Rücken aufschneiden, den Rückgrad heraus machen, daß die Fische am Bauche beisammen bleiben; hernach waschen, innen und außen mit Salz bestreuen, und wenn sie eine Stunde gelegen sind, abwischen, und ein solches Gefüll machen, wie es Nr. 225. bei Karpfen beschrieben worden ist; wozu man aber das Fleisch von einem andern kleinen Hecht nehmen muß; die Hechte damit ausfüllen, beim Rücken wieder zunähen, dann eine Bratpfanne mit Butter bestreichen, unten auf den Boden derselben Stecklein legen, die gefüllte Hechte auf beyden Seiten mit zergangnem Butter bestreichen, mit Semmelmehl bestreuen, auf diese Stecklein legen, und entweder im Backofen, oder zwischen unten und oben angelegten Kohlen schön gelb backen. Dann hackt und stößt man das, was von dem Fisch, den man zum Gefüll genommen hat, übrig geblieben ist, nebst dem Rückgrade von den übrigen Fischen mit einem Stück

Stücklein Schinken ganz fein; röstet ein Paar Löffel voll Mehl in einem Stück Butter dunkel gelb; thut das Gehackte von den Fischen, nebst Wurzeln und Zwiebeln, wie bey der braunen Suppe dazu; dämpft es eine Weile, gießt dann heiße Fleischbrühe, oder am Fastrage Wasser, so viel dazu, als man braucht; läßt dieses, wenn es gehörig gesalzen ist, eine gute halbe Stunde aneinander kochen; alsdann treibt man es durch ein Haarsieb, thut Morgetn, Trüffeln und Champignons, und an Fleischtragen abgesottene und klein geschnittene Kalbsbrüste dazu; läßt es noch eine halbe Stunde kochen, drucket Citronensaft dazu, und richtet solches über oder unter die Fische an.

236. Hecht auf wälsche Art mit Butter.

Man nimmt einen Hecht so groß man will, schuppt ihn, beugt ihn krumm, und siedet ihn, wie man die Forellen blau siedet. Alsdann macht man ein gutes Stück Butter heiß, thut eine große Hand voll gewiegten Peterling hinein. Wann dieser ein klein wenig gedämpft hat, thut man ein wenig gestoffene Muskatblüthe dazu, druckt den Saft von einer Citrone daran, legt den Fisch auf eine Schüssel heraus, daß aber ja nichts von der Brüß daran bleibe; gieße der Butter siedheiß darüber, bestreut ihn mit klein geschnittenen Citronenschaalen, und giebe ihn, so geschwind und heiß, als es möglich ist, auf den Tisch. Man

R 5

kann

kann auch hartgefrorene und klein gehackte Eyer dotter auf den Fisch, ehe der Butter darauf gegossen wird, streuen.

237. Hecht mit wälscher Soos.

Man schuppet den Hecht ab, macht in die Haut ganz kleine Schnitte, schneidet ihn in der Mitte entzwen, und theilt ihn in Stücke von beliebiger Größe. Wann er nun gewaschen ist, salzet man ihn ein, und läßt ihn eine halbe Stunde liegen. Nachher trocknet man ihn ab, daß der Schleim davon kommt; bestreicht ein Kasserol oder einen Fußhasen mit Butter ganz dick, legt den Fisch hinein, thut fein geschnittenes Peterlingkraut, und zu Scheiben geschnittene große Peterlingwurzeln, Zwiebeln, ein wenig Muskatblüthe, und ein gutes Stück Butter, in welches zuvor ein Löffel voll Mehl geknetet werden muß, dazu; gießt alsdann nicht gar zu viel siedende Fleischbrühe, oder Wasser darauf, und läßt den Fisch so lang kochen, bis die Soose kurz (bis auf sehr wenig eingekocht) ist. Hernach richtet man ihn ordentlich in eine Schüssel an, daß der Kopf in die Mitte kommt, welchem man die Leber ins Maul giebt; bestreut ihn mit klein geschnittenen Citronenschaalen, und giebt ihn auf den Tisch.

238. Eis

238. Einen ganzen Hecht an einem Stücke zugleich blau zu ſieden, zu braten und zu backen.

Man hat hiezu einen großen Hecht nöthig, den ſchuppet man ab, ſchneidet ihn am Bauche auf, nimmet das Eingeweide heraus; wäſcht und ſalzet den Fiſch in, und auswendig, und läßt ihn ſo eine halbe Stunde liegen. Dann trocknet man ihn ab, beſtreut ihn inwendig mit ein wenig geſtoſſenen Nägelein und Pfeffer; leget die Leber wieder in den Hecht, nähert ihn zu, ſpicket das mittlere Theil mit Speck, oder umbindet es mit Salbenblättern. Dann macht man einen ſchmalen Spies ein wenig warm, beſtreicht ihn mit Speck, oder mit ein wenig Butter, und ſteckt den Hecht daran. Den obern Theil begießt man mit ſiedendem Eſſig, damit er blau werde; dann tunkt man ein Tuch in Eſſig, und bindet das begoſſene obere Theil damit ein; das hintere Theil aber begießt man mit ſiedheiſem Schmalz. Auf ſolche Weiſe bratet man den Hecht auf Kohlen. Das obere Theil muß unter dem Braten immer mit Eſſig und Fleiſchbrühe begoſſen werden, damit das Tuch niemals trocken wird, und der Fiſch gleichſam darinnen ſiedet; das mittlere aber muß mit zergangenem Butter geträufelt, und das hintere Theil immer mit ſiedheiſem Schmalz begoſſen werden. Wann der Fiſch eine Viertelſtunde am Spies bratet, muß das untere Theil mit Semmelmehl beſtreuet, und hernach doch noch immer

immer mit heißem Schmalz begossen werden, daß er gleichsam bäckt. Wann man nun sieht, daß der Fisch fertig ist, wird eine Citronensoos auf folgende Art dazu gemacht: Man nimmt eine Citrone, die recht saftig ist, schneidet die Schelfe klein gewürfelt; dann wird das Weiße davon abgezogen, und das Mark auch zu würflichten Stücklein geschnitten. Alsdann wird ein Stücklein Butter heiß gemacht, ein Löffel voll Semmels und ein halber Löffel voll rechtes Mehl ein klein wenig darinnen geröstet, mit einem Quart guter heißer Fleischbrühe aufgefüllt, die Citronen darein gethan, und eine halbe Stunde darinnen gekocht. Der Fisch wird auf eine Schüssel angerichtet; man muß aber acht geben, daß er beim Abnehmen vom Spies nicht zerreißt. Dann wird er mit etwas Grünem garnirt, zum obern Theil Essig und Oehl; zum mittlern Theil aber die Citronensoos in einem kleinen Geschirr auf den Tisch getragen, welche letztere man auch zu andern auf dem Rooste gebratenen Fischen gebrauchen kann. NB. Dieß Gericht rechnet man zu den Meistersrüden der Kochkunst; wenn es recht geräth.

239. Hecht auf dem Roost zu braten.

Wann der Hecht geschuppt, und am Rücken so aufgeschnitten ist, daß man ihn in die Breite auseinander legen kann, wird er gewaschen. Nach dem Waschen läßt man ihn wohl ablaufen, salzt ihn ein, und läßt ihn eine Stunde im Salz stehen.

ſehen. Dann wird ein Rooſt mit Butter beſtrichen, der Fiſch ein klein wenig mit Pfeffer beſtreut, darauf gelegt, und auf Kohlen geſtellt. Unter dem Braten muß man ihn etlichmal umwenden, und oft mit Butter begießen. Wenn der Fiſch fertig iſt, macht man die vor beſchriebene Citronenſoofe Nr. 238. dazu, richtet ſie in eine Schüffel an, legt den gebratenen Fiſch darauf, und giebt ihn recht heiß auf den Tiſch.

240. Auf andere Art.

Man läßt ein Stück Butter in einem Kaffeſol oder Fußfaßen zergehen, nimmt den Hecht, ehe er ganz ausgebraten iſt, vom Rooſt, legt ihn hinein, und läßt ihn vollends ausbraten. Dann gießt man etwas von dem Butter herunter, ſchüttet halb Eſſig und halb Wein nur ſo viel daran, daß die Brühe nicht über den Fiſch geht. Thut ein wenig Gewürzadzelein, Ingwer und Muskatblüthe hinein, und läßt es eine Viertelſtunde kochen; wendet den Fiſch um, und läßt ihn noch eben ſo lange kochen, daß nur noch ſo viel Soos, als man zum Anrichten braucht, an dem Fiſch bleibt. Der Fiſch wird hernach eben ſo, wie oben gedacht, auf eine Schüffel angerichtet, und mit länglicht geſchnittenen Citronenſchaalen beſtreut.

241. Allerley Fiſche auf gemeine Weiſe auf dem Rooſte zu braten.

Wenn die Fiſche geſchuppt ſind, werden ſie gewaſchen, hernach erſt am Bauche aufgeſchnitten,

ten, das Eingeweide herausgenommen, mit Salz und Pfeffer gerieben, und ins und auswendig mit Butter bestreichen. Alsdann wird sowol in die Fische Salben gesteckt, als auch auswendig mit einem Faden umgebunden (*). Unter dem Braten müssen sie, wie alle Fische, umgewendet, und öfters mit einem in zerlassnem Butter eingewalkten Pinzel oder Federkiel bestrichen werden. Man kann sie mit Citronensaft, oder mit Essig und Dehl auf den Tisch geben.

242. Gezopften Hecht in einer Schüssel mit Peterling zu kochen.

Wann der Hecht in gesalzenem Wasser, worin Lorbeerblätter, Zwiebeln und etwas Gewürz gethan worden, gekocht ist: wird er auf einen Deckel gelegt, daß er ablaufen kann. Dann wird die Haut davon herunter gemacht, und alle Gräten sorgfältig ausgesucht; Butter, fein geschnittener Peterling, Citronensaft auf eine Schüssel gethan; der Hecht, wenn er ganz klein zerzopft ist, dazu gelegt; alles durcheinander gemischt, und eine Viertelstunde gedämpft, hernach so auf den Tisch gegeben.

243. Ge

(*) Weil die Fische gerne auf dem Rooste anhangen, so kann man kleine Stecklein von Holz, wie ein Gitter, auf den Roost legen, und sie mit Butter bestreichen. Dann erst legt man die Fische darauf, und läßt sie also braten.

243. Gezopfter Hecht mit Sardellen.

Siede den Hecht in gesalzenem Wasser. Wann er auf einem Deckel abgelaufen ist, so zopfe ihn in kleine Stückerlein, und suche alle Gräten sorgfältig heraus. Dann lege ihn in eine tiefe zinnerne Schüssel, thue gewaschene, ausgekrätete, und klein gehackte Sardellen, ein Stück frischen Butter, Wein, klein geschnittene Citronenschalen und Saft, Semmelmehl, ein wenig gestoffenen Pfeffer und Muskatblüthe dazu. Lasse es miteinander eine halbe Stunde kochen, und richte es an. NB. Auf 1 Pfund Hecht rechnet man 2 Loth Sardellen, eines halben Hühners eyes groß Butter, ein kleines Trinkglas voll Wein, und 1 Löffel voll Semmelmehl.

244. Hecht in einer Schüssel mit Sardellen gedämpft.

Wenn der Hecht geschuppt, ausgenommen, und in der Mitte, der Länge nach, entzwen geschnitten worden ist: nimmt man den Rückgrad heraus, und schneidet den Hecht in Stücken eines guten Fingers breit; der Kopf aber muß ganz bleiben. Alsdann läßt man zu 2 Pfund Hecht einen Viertelling Butter zergehen, rührt 4, oder wann man das Scharfe liebt, 8 Loth gewaschene, ausgekrätete, und klein gehackte Sardellen in den zergangenen Butter. Die Hälfte von diesem thut man in eine Schüssel, worinnen man den Fisch

Fisch kochen will; legt ihn darein, streuet ein wenig gestossene Muskatblüthe darauf, und bedekt ihn mit der andern Hälfte von dem in Butter gerührten Sardellen; drückt Citronensaft daran, decket die Schüssel fest zu, und läßt den Fisch auf Kohlen eine halbe Stunde langsam dämpfen. Dann wendet man ihm um, drückt wieder Citronensaft darauf, und läßt ihn vollends auskochen. Beim Anrichten wird der Kopf, nachdem man ihm die Leber ins Maul gegeben, in die Mitte der Schüssel gethan; die andere Stücke vom Fische recht zierlich darum hergelegt, länglicht geschnittene Citronenschalen darauf herum gestreut, und so auf den Fisch gegeben.

245. Barben in einer Sardellensoße.

Die Barben werden geschuppt, am Bauche aufgeschnitten, und mit einem hölzernen Spießlein, oder mit einer Nadel und starkem Faden, wie Nr. 228. gezeigt worden, der Kopf und Schwanz zusammen befestigt, so, daß die Fische krumm gebogen werden. Alsdann macht man in einer messingenen Pfanne Wasser siedend, wirft zu jedem Pfunde Fisch eine halbe Hand voll Salz ins Wasser; gießt Essig dazu, und thut die Fische, nebst Zwiebeln, Lorbeerblättern, und ein wenig Pfeffer, hinein, und läßt sie kochen. Wann sie fertig sind, wird die Sardellensoße auf folgende Art dazu gemacht: Man nimmt zu einem Pfund Fisch einen kleinen Rührlöffel voll Mehl, rührt ihn

hin mit 2 Eyerdottern an; gieſet zuerſt ein Paaz Eßlöffel voll kaltes Waſſer daran, damit die Brühe nicht gerinnt, und rühret die Eyerdotter damit glatt ab. Hierauf gieſet man ein wenig Eßig oder Citronenſaft, dann Fleiſchbrühe, oder von dem Waſſer, worinnen der Fiſch gekocht worden iſt, ſo viel als man braucht. Thut eine ganze Zwiebel, worin ein Kreuz geſchnitten worden iſt, nebst einem Stücke Butter daran, und zu einem Löffel voll Mehl und 2 Eyerdottern 2 Loth gewaſchene und gehackte Sardellen, einen Löffel voll Kappern, Citronenſchaalen, und ein wenig Muskatennüſſe. Dieſes alles wird, unter beſtändigem Umrühren auf dem Feuer, eine gute Viertelſtunde gekocht; dann werden die Barben auf eine Schüſſel gelegt, die Sooſe darüber geſoſſen, und ſo auf den Fiſch gegeben. Man kann mit dieſer Sooſe auch Zechte, Forellen und Weißfiſche zubereiten. Wann man gerade Krebsbutter hat, kann man, wenn der Fiſch angerichtet iſt, mit einem Kaffeelöffel hin und wieder etwas auf der Sooſe herum legen; es ſieht ſehr niedlich und ſchön aus.

246. Barben in einer Kappernſooſe mit Oehl.

Man ſchuppet und wäſchet die Barben, ſchneidet ſie hernach in Stücke von beliebiger Größe, ſalzet ſie ein, und bäcket ſie aus heißem Schmalze, wie hernach gezeigt werden wird; doch ohne Wehl.

Kochbuch.

D

Hier

Hierauf macht man Butter heiß, röstet etliche Löffel voll Mehl ganz braun darinnen, gießet Fleischbrühe, nebst Wein daran; thut etliche Lorbeerblätter, eine ganze geschälte Zwiebel, eine gute Hand voll Kappern, länglicht geschnittene Citronenschaalen, nebst dem Marke der Citrone, welches zu Scheiben geschnitten werden muß, auch ein wenig Pfeffer und Ingwer daran, und läßt dieses eine Viertelstunde aneinander kochen. Daur legt man die Fische darein, und läßt sie noch eine Viertelstunde kochen. Endlich thut man, eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten, etliche Löffel voll Provencerohl in die Brühe, läßt diese noch etliche Wall aufschun, und richtet wie gewöhnlich die Fische an.

247. Barben zu backen.

Die Barben werden geschuppt; wenn sie groß sind, zu Stücken geschnitten; wenn sie aber klein sind, ziehet man ihnen einen Faden durch die Nase und den Schwanz, und bindet den Kopf und Schwanz zusammen, daß sie im backen krumm bleiben. Dann macht man kleine Schnitte in die Haut, salzet sie ein, und läßt sie eine Stunde im Salze liegen. Nachher trocknet man das Schleimige wieder ein wenig davon ab, läßt Schmalz in einer Pfanne heiß werden; bestreuet die Barben mit Gros; oder Semmel und rechem Mehl, thut sie ins heiße Schmalz, und bäckt sie schön goldgelb heraus. Leget sie in eine irdene Schöpf

Schüffel auf Brodschnitten, daß das Fette von den Fischen abläuft, welches bey allen gebackenen Fischen zu beobachten, und bey den Karpfen anzudeuten vergessen worden ist. Hat man gerade grünen sauber geklaubten, gewaschenen und wieder getrockneten Peterling: so kann man ihn, wie schon beym Karpfen Nr. 222. gezeigt worden ist, auch backen; und die Darben, wann sie zierlich auf eine Schüssel gelegt worden sind, damit bestreuen. Wann man Erbsen-Mehl haben kann, so ist dieses das beste zum Backen der Fische.

248. Bersig zu kochen.

Wenn die Bersige geschuppt, zu Stücken geschnitten, und gewaschen worden sind: läßt man ein gutes Stück Butter in einem Fußhafen oder Kasserol zergehen; thut ganzen gestielten Knoblauch, ganze kleine Zwiebeln, und viel geschnittener Peterling darein; legt die Fische, nebst Salz dazu hinein, und läßt sie langsam dämpfen. Wenn sie eine halbe Stunde gedämpft haben, thut man Mehl, ein wenig Muskatblüthe und Pfeffer dazu, wendet die Fische um, und läßt sie wieder dämpfen. Sind sie nun bald fertig, so gießt man ein wenig Fleischbrühe oder Wasser daran, läßt die Fische vollends auskochen, und giebt sie auf den Tisch. Man kann die Bersige auch mit Sardelenssoos, wie Nr. 245. beym Darben, oder mit Butterssoos, wie bey den Forellen Nr. 229. gezeigt worden ist, zubereiten.

249. Schleyen blau zu fieden.

Die Schleyen müssen am Bauche aufgemacht, das Eingeweide heraus gethan; die Fische selbst aber mit Salz abgerieben, oder mit siedendem Wasser begossen werden; damit das Schleimige davon kommt. Wann sie nun noch etlichemale abgewaschen worden sind, nimmt man 1 Theil Wasser, und 3 Theil Essig, salzet es so viel, als nöthig ist, legt die Fische zuerst in Essig; nach einiger Zeit gießt man das Wasser dazu, und läßt sie vollends auskochen. Beym Herunternehmen vom Feuer besprenget man sie mit kaltem Wasser, und legt gleich einen Bogen Papier darüber, das mit der Dampf nicht davon gehet. Nach einer Viertelstunde richtet man sie in eine Serviette an, bestreuet sie mit etwas Grünem, und giebt sie mit Essig und Dehl auf den Tisch, oder macht eine Kappern: Sardellen: oder Buttersosse darüber.

250. Aal blau zu fieden.

Man schlägt den Aal todt, zieht ihm aber die Haut nicht ab; sondern reibt sie nur recht mit Salz ein; und wäscht den Fisch etlichemale mit Wasser sauber ab. Ist er gewaschen, so macht man ihn am Bauche auf, damit das Eingeweid herausgenommet werden kann, schneidet den Kopf und Schwanz ab, und wirft sie weg; theilt das Ubrige vom Aal in Stücken, schiebt mit einem dünnen Strohhalm das Mark aus dem Rückgrade

grade hinaus; wäscht die Stücke vom Kal noch einmal, legt sie in eine Schüssel, und gießt jedem den Essig darüber. Darnach wird in einer messingenen Pfanne oder in einem Kasserol 1 Theil Wein, 1 Theil Wasser, und 2 Theil Weinessig, mit ziemlich vielem Salz, mit ganzem Gewürze, Zwiebeln, Porbeerbältern, Rosmarin, Citronenschalen und Peterling aneinander eine Viertelstunde gefotten, und nur erst der Kal darenin gethan. So läßt man ihn eine gute halbe Stunde, aber nur langsam kochen, sonst zersprengen die Stücke gar sehr. Merkt man nun, daß die Stücke mürb, und also genug gekocht sind: so nimmt man den Kal vom Feuer, sprengt kaltes Wasser darauf, deckt das Geschirr, bis man ihn auf den Tisch geben will, mit etlichen Bogen Papier zu, damit kein Dampf davon gehen kann, und richtet ihn hernach trocken in eine reine Serviette an. Also zugerichtet wird er mit Essig und Oehl gespritzt. — Man kann ihn auch ohne Serviette auf eine Schüssel anrichten, und da gießt man von der Brühe, worinnen er gefotten worden ist, so viel beliebt, darüber, und streut längliche geschnittene Citronenschalen darauf. Ist man mit Weinreben-Laub versehen: so giebt es dem Fische eine besondere Zierde, wenn man die Stücke, nachdem sie gewaschen und eingesalzen worden sind, in diese Blätter einbinde, in der obbeschriebenen Brühe siedet, und mit sammt dem umbundenen Traubenlaub auf den Tisch giebt. Nur ist zu merken, daß wenn die Stücke vom Kal eingesalzen

salzen worden sind, die Brühe kein Salz mehr braucht, und daß man vor dem Austragen die Fäden wegnehmen muß.

251. Aal am Spiese zu braten.

Man schlägt den Aal mit einem Nagel durch den Kopf fest an. Er muß aber mit einem Tuch gehalten werden, sonst schlupft er aus den Händen. Dann löset man mit einem Messer die Haut rings um den Kopf hinter den Ohren ab, nimmt Salz in die Hände, und streift damit die Haut über den Fisch ab; macht das Eingeweide heraus, schneidet den Fisch in Stücken, wirft Kopf und Schwanz weg; ädert ihn aus, reibet ihn mit Salz, und, wenn beliebt, ein klein wenig Pfeffer ein, und läßt ihn wenigstens 1 auch 2 Stunden liegen; bindet ihn hernach in Lorbeerblätter und Rosmarin, Sträußlein, oder in Ermanglung deren in breite Salbey, doch so ein, daß der Fisch nicht ganz davon bedeckt ist; steckt ihn überwerch an einen hölzernen Spies, und bindet diesen an einen andern Spies. Er muß, wenn der Fisch groß ist, 2 Stunden; wenn er aber klein ist, nur eine Stunde vorher, ehe er soll gegessen werden, schon am Feuer seyn. Zum erstenmale wird er mit Butter, oder mit gesalzenem Wasser begossen, nachher träufelt er sich schon selbst mit seinem eigenen Fette. So läßt man ihn langsam braten, bis er schön gelb ist. Zuletzt begießt man ihn noch einmal mit Butter, legt ihn in eine Schüssel, rings

stings herum Lorbeerblätter, und in die Mitte eine mit einem Lorbeerzweig besetzte Citrone; um diese herum die gebratene Stücke Kal auf die Lorbeerblätter, zwischen welche man in Viertel geschnittene Citronen legen kann; oder man kann auch halbe Citronen auf einem besondern Teller dazu auf den Tisch geben.

252. Kal auf andere Art zu braten.

Der Kal wird zerschnitten, eingefalzen, und eingebunden; wie vorhin gemeldet worden ist. Dann wird ein breiter flacher Fuschafen genommen, unten ein klein Stücklein Butter, und etliche Löffel voll Wasser oder Wein hinein gethan, der Kal darauf gelegt; aber so, daß der Boden des ganzen Fuschafen voll wird. Diesen stellt man auf Kohlen; deckt ihn zuerst zu, und läßt den Fisch so braten; man muß ihn aber öfters umwenden. Wann er halb fertig ist, muß er aufgedeckt werden, damit er überall schön braun werde. Wenn Anrichten wird er mit seinem eigenen Fette begossen, und wie der Morige ausgezieret.

253. Kal auf andere Art zu braten.

Der Kal wird zu 2 Fingers breiten Stücken geschnitten, und wie die vorige gefalzen; alsdann in verklärtem Ey umgekehrt, mit Semmelmehl bestreut, dann noch einmal umgekehrt, und wieder bestreut; hernach auf einen Rost gelegt; mit zer-

gangenen Butter begossen, auf Kohlen gestellt, und, unter öfterm Umwenden und Begießen mit Butter, langsam gebraten; und wie die vorigen anrichtet. Man kann auch, ehe man den Nal auf den Roost legt, Salbenblätter im Schmalz ein wenig backen, solche auf den bestreuten Nal legen, und auf den Kohlen mit braten lassen.

254. Gebatner Nal.

Wann der Nal abgezogen, zu Stücken geschnitten ist, kleine Schnitte in die Stücke gemacht, sie eingefalzen, und eine Stunde in Salz gelegen sind; trocknet man sie ab, lehret sie in Mehl um, und bäckt sie aus heisgemachtem Schmalz langsam; aber recht rösch heraus. Man giebt den Nal mit Citronen, wie den gebratenen, auf den Tisch. Den Nal kann man auch im Salzwasser so lange, bis er weich ist, abkochen lassen, und hernach erst backen: so ist er geschwinder fertig.

255. Grundeln klein zu kochen.

Man wäscht sie sauber, kocht sie in einem Sieber ablaufen, klaubet sie ein wenig durch, daß nichts Unreines nicht darunter ist, und thut sie in einen Hafen. Wann es ein Quart Grundeln ist, giebt man ein kleines Glaslein voll Weinsig darüber, deckt den Hafen zu; setzt gleich eine messingene Pfanne mit Wasser, und wenn man

Man will, auch ein Glas Wein dazu, zum Feuer; thut nach Gutdünken Salz, eine Zwiebel, ein wenig Kümmel, Citronenschalen und ein Lorbeerblatt darin. Wasm dieses eine halbe Viertelstunde gefotten hat, werden die Grundeln dazu gethan, und nur so lange auf dem Feuer gelassen, bis sie in die Höhe steigen. Dann werden sie ausgerichtet, klein gezopfter Peterling darauf gestreut, und noch Essig besonders dazu auf den Tisch gegeben.

256. Grundeln auf andere Art zu sieden;

Man verklopft zu einer halben Maas Grünkorn 2 Eyer, thut einen Löffel voll recht fein geschnittenen Peterling, ein klein wenig Salz, und ein Quart Kraut, oder gute Milch darunter; wischt die gewaschene und im Senker abgelauene Grundeln darein, und läßt sie darinnen ersaufen; wozu sie eine gute halbe Stunde, auch länger, brauchen werden. Dann stößet man sie mit frischem Wasser ab, begießt sie mit lauwarmem Essig; bläst etlichmal darüber her, und deckt sie zu, daß sie schön blan werden; thut sie in eine Pfanne; gießt Wein und Wasser daran, thut ein wenig Rosmarin, ein Paar Lorbeerblätter, Salz, Muskatblüthe, Ingwer, und eine gehaltene und kreuzweis eingeschnittene Zwiebel dazu; und läßt sie schnell kochen. Man kann sie entweder so auf den Tisch geben; oder man zerfloßt das Gelbe von 4 Eiern, rührt von der

D 5

Brühe,

Brühe, worinnen die Fische gesotten worden sind, nach und nach darein; richtet es zusammen auf eine Schüssel an, legt klein geschnittene Citronenschalen darauf, und außen herum ein wenig Peterlingskraut.

257. Auf noch andere Art.

Man macht ein wenig Wein heiß, und gießt ihn über die lebendige Grundeln, thut sie hernach in eine Pfanne, gießt Fleischbrühe und wieder ein wenig Wein daran; thut ein Stücklein Butter, klein geschnittene Citronenschalen und Saft, nebst ein wenig Kümmel, Pfeffer, Ingwer und Muskatblüthe dazu, und läßt sie eine Viertelstunde kochen. Medann zerklöpft man, wann es ein Quart Grundeln sind, das Gelbe von 2 Eiern, rühret nach und nach die Brühe darein, und gießt sie gleich auf den Fisch.

258. Grundeln zu backen.

Wann sie gewaschen, und im Senber wieder abgelauften sind, werden sie eingesalzen, und hernach mit einem Tuch ein wenig abgetrocknet; das mit der Schleim davon kommt. Hernach wird Schmalz in einer Pfanne heiß gemacht, die Grundeln werden, so viel man auf einmal backen wilh, in einer tiefen Schüssel mit Mehl, oder halb Semmel und halb rechtem Mehl; ungeschwungen, solche in das heiße Schmalz gethan, und röstlich gebau

gebäcken. Oder man zerflopf, wie bey den gefotzenen Grundeln, Eyer mit Raum, Salz und Peterling in einem Hafen, thut die Grundeln darein; und wenn man glaubt, daß sie sich voll gefchluckt haben: werden sie heraus genommen, ein Klein wenig abgetrocknet, mit Mehl, worunter aber Salz gemischt werden muß, bestreuet, und ebenfalls im Schmalz schön gelb und rösch gebäcken.

259. Aalruppen zu fieden.

Man schlägt sie todt und brühet sie, wie die Schleyen, oder reibt sie zuvor mit Salz recht stark ab, giehet nur warmes Wasser darüber, und streifet die Fische mit der Hand ab: dann wäschet man sie mit kaltem Wasser recht sauber, schneidet sie am Bauche auf, und nimmt sie bis auf die Leber aus. Diese kann man unten am Halse hangen lassen; nur muß man die Galle davon nehmen, und die Fische wiederum sauber waschen, am Kopf und Schwanz mit einem starken Faden, wie Nr. 228. gezeigt worden ist, zusammen binden, daß sie krumm werden, oder zu Stücken schneiden. Dann giehet man Essig darüber, und läßt sie, wie einen andern Fisch, aber nur lang samer; weil diese Art Fische sehr gerne auffspringt, blan fieden. Oder man kann diese Fische auch nur in starkgezogenem Wasser stät abfieden, und folgende Soosen dazu machen. Zum Beyspiele eine Erbsensoose: Man kocht Erbsen im Wasser oder Fleischbrühe mit etwas Butter, weich; treibt

treibt solche durch einen Durchschlag oder Senker, daß die Brühe gerade so dick wird, als man sie braucht; thut noch ein Stücklein Butter, nebst ein wenig Muskatblüthe und weißen Ingwer, daran, und läßt noch kochen. Indessen werden die Akruppen in gesalzenem Wasser, aber nicht ganz, abgefotten, aus diesem heraus genommen, und in der Erbsenbrühe vollends ausgekocht. Etwa Viertelstunde vor dem Anrichten muß süßer, aber vorher abgefottener Raam nach Gutdünken an die Brühe gethan werden. Wems beliebt, der kann ein wenig fein geschnittenen Peterling mitkochen lassen. Eine Citronensoose dazu, wird also gemacht: Man thut die Fische in einen Tiegel oder Fuchhafen, nebst einem Stücke Butter, Semmelmehl, Citronenschale, das Mark von der Citrone in Scheiben geschnitten, und Muskatblüthe; gießt Wein, und Fleischbrühe oder Wasser darauf, legt eine ganze mit Gewürzkräutlein besteckte Zwiebel und ein Paar Lorbeerblätter dazu, und läßt alles aneinander kochen, bis man glaubt, daß die Fische fertig sind; dann richtet man sie an. Man kann auch zu den Akruppen eine Sardellensoose, wie Nr. 245. bey den Barben, oder eine Buttersoose, wie bey den Forellen Nr. 229. gezeigt worden ist, zubereiten; über die gefottene Fische, wenn diese aus der Brühe auf eine Schüssel herausgelegt sind, gießen, und so auf den Tisch geben. Dergleichen können die Akruppen, wie der Aal, gebraten werden; aber den Kopf läßt man davon weg. Auf diese Weise

Weise kann man auch Schleyen braten; denn sie haben vom Aal und Aalruppen im Geschmack viel Aehnliches.

260. Stockfisch zu wässern.

Beim Einkausen des Stockfisches muß man darauf sehen, daß er schön weiß ist. Er wird mit einem Hammer, oder noch besser in einer Stelmühle zerklöpft, und eine Nacht in fließendem Wasser gelegt; von diesem wieder heraus genommen, und in eine helle Lauge 12, und wann diese nicht stark ist, 18 Stunden lang gelegt. Diese wird wieder weggeschüttet, und fließendes oder frisches Brunnenwasser darüber gegossen. So läßt man den Fisch liegen, nur muß man alle Tage das Wasser abgießen, und wieder frisches daran schütten. Wann er 24 Stunden im Wasser gelegen hat, kann man zum erstenmale davon kochen; das Ubrige aber 8 Tage, in täglich frisch aufgegossenem Wasser, aufbehalten. Der Stockfisch kann auch, ehe man ihn ins frische Wasser legt, zu Stücken geschnitten, und diese mit einem Faden zusammen gebunden werden; damit sie nicht so leicht zerfallen.

261. Stockfisch zu kochen.

Man setzt gewässerten Stockfisch mit lauem Wasser an das Feuer, läßt ihn dabey stehen, bis er anfängt zu kochen; alsdann wird er heraus geholt,

gethan; und die größten Gräten werden davon gemacht. Man kann auch etwas von der Haut zu dem Fisch nehmen. Hierauf wird ein Kasserol, Fußhasen oder Zinnschüssel dick mit Butter bestrichen; und, wann man die Hälfte von einem kleinen Stockfische kochen will, etliche Löffel voll Semmel; und ein Löffel voll rechtes Mehl, etliche geschnittene Zwiebeln, die Hälfte von einem halben geschnittenen Häring, oder die Hälfte von 8 Loth Sardellen, auch etwas fein geschnittener Peterling darauf gestreuet; der Stockfisch darauf gelegt, nach Gutdünken Butter darauf herum geschnitten, und dann mit den übrigen Zwiebeln, Häring oder Sardellen, Semmel und rechtem Mehl bedeckt; ein Paar Löffel voll Fleischbrähe oder Wasser dazu gethan; und so der Fisch auf Kohlen gestellt, und gedämpft. Wann er eine Viertelstunde gekocht hat, wird er mit einem Messer durcheinander gemacht, und eine Kaffeeschale voll süßer Rahm, weßt ein wenig Muskatblüthe darunter gemischt; noch ein wenig auf Kohlen gesetzt, daß er anzieht, und dann auf den Tisch gegeben.

262. Stockfisch auf andere Art zu kochen.

Wenn der Stockfisch in lauem Wasser, wie vorher gezeigt worden, angezogen hat: wird er in einem Seyher abgegossen. Dann wird ein Stück Butter in einem Bodenhasen oder Kasserol heiß gemacht, eine gute Hand voll geschnittene
Zwie

Zwiebeln, und eben so viel fein geschnittener Petersing, eine halbe Viertelstunde darinnen gedämpft. Wann dieses geschehen, thut man den abgelauften Stockfisch, nebst ein wenig Muskatblumen dazu; läßt den Fisch eine Weile dämpfen, wendet ihn unter dem Dämpfen etlichemal um, und giebt ihn auf den Tisch. Man kann auch klein geschnittenen Häring oder Sardellen dazu thun.

263. Stockfisch auf noch andere Art zu kochen.

Man gewässert Stockfisch, setzt ihn in einem Fasse mit kaltem Wasser zum Feuer, und lasse ihn etliche Stunden auf nicht gar zu starken Kohlen, oder an einem kleinen Feuer stehen, bis das Wasser neben herum einen weißen Rand bekommen. Kochen darf er aber nicht völlig; doch muß es immer daran seyn. Gieße den Fisch in einen Seyher ab, lege ihn auf eine Schüssel, mache ein gutes Stück Schmalz in einem Pfännlein heiß: denn der Stockfisch muß fett seyn; röste viel geschnittene Zwiebeln und Semmelmehl schön gelb darinnen, und gieße es heiß über den Fisch her. Wann dieß geschehen, so salze ihn, mache ihn mit einer Gabel durch einander, und trage ihn auf den Tisch.

264. Noch anders.

Man bestreicht eine Schüssel mit Butter, streuet Semmelmehl darauf, legt den Stockfisch
aus

aus dem Senfer darauf, bestreut ihn wiederum mit Sammelmehl; röstet in Scheiben geschnittene Zwiebeln, im Butter oder Schmalz gelb; gießt sie darauf, deckt die Schüssel zu, und läßt noch ein klein wenig auf Kohlen anziehen, und trägt ihn hernach auf den Tisch, ohne ihn zu salzen, welches dann von jedem selbst geschehen muß. Man kann an den Stockfisch auch eine Raumssoose machen, wann er zuvor mit kaltem Wasser aus Feuer gesetzt worden ist, und etliche Stunden bis zum Sieden angezogen hat.

265. Noch anders.

Man drückt den gewässerten Stockfisch aus, legt ihn in einen Fußhasen, thut viel geschnittene Zwiebeln, und ein gutes Stück Butter dazu, deckt das Geschirr zu; läßt den Fisch auf Kohlen eine halbe Stunde lang dämpfen, macht ihn mit einer Gabel unter dem Dämpfen etlichemal durch einander, und salzet ihn, ehe man ihn auf den Tisch geben will. Wann der Fisch nicht selbst genug Brühe giebt, kann man ein Paar Eßlöffel voll Fleischbrühe oder Wasser daran thun.

266. Laperdan zu kochen.

Legt den Laperdan 24 Stunden in frisches Wasser, dann nimm ihn heraus, setze ihn mit anderm frischem Wasser zum Feuer, und lasse ihn, wie den Stockfisch, so, daß er immer am
Auf

Auſſieden iſt, eine gute Stunde dabey ſtehen. Ganz zulezt laſſe ihn nur ein wenig langſam ko- chen, dann decke ihn zu, ſetze ihn vom Feuer, und mache folgende Soofe dazu: Laſſe in einem Fuſphaſen oder Kafferol ein Stück Butter heiß werden, röſte nach Gutdünken Mehl mit klein geſchnittenen Schalotten, oder andern Zwiebeln, nebt Peterling darinnen; das Mehl darf aber nicht gar gelb ſeyn; rühre es mit Fleiſchbrühe, oder Waſſer an, und laſſe es eine Viertelſtunde kochen. Dann thue etlich ſauber gewaſchene klein geſchnittene Sardellen, nebt Citronenfaß, und ein wenig Muſkatenblumen dazu, und laſſe die Soofe noch ein wenig kochen. Nimm fodann den Paperdan aus dem Waſſer, lege ihn in kleinen Stücken auf eine Schüffel, laſſe das Waſſer recht davon ablaufen, rühre an die Soofe ein Paar Eyerdotter, ſiehe dieſe über den Fiſch, und gieß ihn gleich auf den Fiſch.

267. Paperdan auf andere Art.

Wenn er wohl gewäſſert iſt, wird er mit heißem Waſſer zum Feuer geſetzt, aber nicht gekotzen; ſondern man läßt ihn nur etliche Stun- den am Feuer ſtehen, bis das Waſſer neben her- ein einen weißen Rand hat. Dann wird ſolches abgegoffen, es werden etliche Löffel voll Mehl in Butter ein wenig geröſtet, fein geſchnittene Zwie- beln und Peterling dazu gethan, noch ein wenig mitgeröſtet, und mit Erbfen oder ſo viel Fleiſch-
 Kochbuch. P Brühe,

Brühe, als man zur Soose nöthig hat, aufgefüllet. Wenn die Soose ein wenig gekocht hat, wird Muskatennuß, auch ein wenig Pfeffer, nebst dem Fische, darein gethan, noch eine Viertelstunde darinnen gekocht, dann auf den Tisch gegeben.

268. Kabeliau

Kann man eben so zurechten; oder diesen 24 Stunden in Regenwasser legen, wie den Lapers dan in Wasser absieden, und noch folgende Soos dazu machen: Es wird zum Kabeliau für 2 bis 3 Personen ein gutes Quart (4te Theil eines Maas) Fleischbrühe, oder Wasser, mit einer Hand voll geschnittenen Peterling in einem kleinen Hasen eine Viertelstunde gesotten. Dann wird in Butter eines Hühnereyes groß ein Löffel voll Mehl geknätet, nach und nach werden 3 Eyer dotter dazu gerührt, die siedende Brühe daran gegossen, und unter stättem Umrühren so lang auf dem Feuer gelassen, bis es dick werden will, dann über den Fisch angerichtet. Man kann auch einen Löffel voll Kapern, nebst ein wenig Muskatendblüthe zu dieser Brühe gebrauchen.

269. Plattfise zu wässern und zu kochen.

Legt sie 12 Stunden in eine schwache helle Lauge, gieße die Lauge nach diesem ab, schütte frisches Wasser über die Fische, und lasse sie bis sie gebraucht werden sollen, 4 Tage wässern. Alle

Alle Tage muß das alte Wasser abgegossen, und frisches darüber geschüttet werden. Wenn du sie dann kochen willst, so schneide die Flossen davon weg, lasse sie nur eine halbe Viertelstunde in Wasser mit ein wenig Salz kochen, giesse sie ab, thue die Gräten davon, und mache folgende Soose: Klauge und wasche eine gute Handvoll Peterlingkraut, drücke es dann aus, und wiege oder hacke es recht fein; röste in heiß gemachtem Butter einliche Löffel voll Mehl ganz weißgelb, thue das gewiegte Peterlingkraut dazu, und röste es nur einen Augenblick noch mit. Rühre es hernach mit so viel Fleischbrühe, oder durchgeriehener Erbsenbrühe an, als man zur Soose für den Fisch braucht. Thue ein wenig gestossenen Ingwer und Muskatennuß dazu. Wann diese Soose ein wenig gekocht hat, so lege den Fisch hinein, und lasse ihn eine Viertelstunde darin kochen. Dann gieß ihn auf den Tisch. NB. Wann man mit Wasser gekochte Erbsenbrühe zur Soose nimmt, muß noch ein Stück Butter mitgekocht werden. Diese Art Fische darf man nicht lang kochen lassen, sie werden sonst gerne hart. Man darf sie auch beim Zusehen nicht also gleich salzen, sondern erst eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten. Man kann die Plattreise auch im Wasser, das nur ein wenig gesalzen ist, abkochen, dann abgießen, die Gräten davon thun, auf eine Schüssel anrichten, mit heiß gemachtem Butter schmelzen, noch, so viel nöthig ist, salzen, wenns beliebt, Muskatennuß und fein gewiegtes Peterling-

terlingkraut dazu thun, und auf Kohlen nur noch einigemal aufstochen lassen. So giebt man sie auf den Tisch.

270. Salmen zu sieden.

Man nimmt Weinessig und Wasser, eins so viel als das andere, und siedet damit Lorbeerblätter, ganze Zwiebel, Citronenschalen, Rossmarin, Salbey, ganzes Gewürz, z. B. Pfeffer, Nägelein, Muskatblüthe und Ingwer; auch Salz zu jedem Pfund Fisch eine kleine Hand voll gerechnet, eine Viertelstunde ab. Wenn der Fisch sauber abgeschuppt, gewaschen und zu Stücken zerschnitten worden ist: legt man die Stücke hinein, läßt sie darinnen sieden, bis sie weich sind. Dann kann man den Fisch aus der Brühe heraus nehmen, und in einer eingeschlagenen Serviette auf den Tisch geben, wozu man Essig und Oehl zu speisen pflegt; oder man kann ihn in der Brühe aufbehalten, und wann man ihn speisen will, nur wieder darinnen heiß machen, und das mit auf den Tisch geben; oder auch eine Buttersoße, wie Nr. 229. bey den Forellen, darüber machen.

271. Salmen zu braten.

Man kann den Salmen auf folgende Art braten: Er wird, wie zuvor gedacht, geschuppt, gewaschen, und zu nicht gar großen Stücken zerschnitten

schneiden; mit Salz, und wenn man will, mit etwas Gewürz eingerieben. Nun wird von Papier eine Bratpfanne gemacht, in diese zergangener Butter gethan, die papierne Bratpfanne auf einen Kooft gestellt, und der Fisch darcin gelegt, und gebraten. Man muß ihn aber öfters unter dem Braten öfters umwenden, und immer wieder frische Kohlen unter den Kooft thun. Wann man nun sieht, daß der Fisch fertig ist: so legt man ihn auf eine Schüssel, bestreut ihn mit geschnittenen Citronenschaalen, drückt den Saft darauf, und giebt ihn auf den Tisch. Man kann aber auch Citronen, halb oder in Viertel zerschnitten, dazu auf den Tisch geben.

272. Heringe zu braten.

Legt sie 12 bis 24 Stunden in frisches Wasser, wasche sie dann noch etlichemal aus anderm frischem Wasser heraus; oder, wann man die Heringe geschwinder braucht, können sie 4 Stunden in süße Milch, und dann noch 4 Stunden in frisches Wasser gelegt werden. Wenn sie dann nochmalen gewaschen sind, läßt man sie wohl ablaufen, bestreicht einen Kooft mit Butter, legt die Heringe darauf, und läßt sie auf Kohlen langsam braten. Man muß sie aber öfters umwenden, und auf beyden Seiten mit Butter bestreichen. Wann sie fertig sind, werden sie meistens zu saurem Kraute oder Erbsen auf den Tisch gegeben. Man kann aber auch die Heringe auf

folgende Art in Papier braten: Man nimmt zu jedem gewässerten Haringe einen halben Bogens sauberes weißes Papier, bestreicht ihn dick mit Butter, wickelt den Haring darein, und bestreicht die äußere Seite des zusammen gewickelten Papiers auch mit Butter; damit es nicht sogleich auf dem Roste anbrennt, läßt die eingewickelte Haringe langsam braten, bis man glaubt, daß sie fertig sind. Dann thut man das Papier herunter, und giebt sie, wie die vorige auf dem Tisch.

273. Haringe zu backen.

Diese werden ausgenommen und wie die vorige in Milch, darnach in Wasser gelegt. Wann sie genug gewässert und abgelauten sind, werden sie ausgegrätet, und sowol der Länge nach als überzwerch in Stücke von beliebiger Größe zerschnitten. Dann wird ein Teig von Eiern, Mehl, ein klein wenig Salz, Wein oder Milch, wie ein dicker Flädleinteig, angemacht. Darinnen werden die Haringe umgewendet, und aus heiß gemachtem Schmalze schön gelb gebacken. Auf eben diese Weise können auch Picklinge gebacken werden.

274. Picklinge zu braten.

Man schneidet ihnen die Köpfe ab, ziehet die Haut wie den Haringen herunter, theilet sie am Rücken

Rücken von einander, oder läßt sie auch ganz, und bratet sie in zergangenem Butter in einer flachen Pfanne, oder in einem flachen Fußhasen; aber nur so lange bis sie auf beyden Seiten gelb sind: denn sie werden gerne hart. Man kann auch einen Eßlöffel voll weißes Mehl nach und nach mit 4 Eyeru anrühren, und von der Hälfte ein ganz dünnes Fädchen in eine flache Pfanne gießen; die Picklinge, wann sie abzogen, und nach Belieben zerschnitten sind, darcin legen; oben wieder von den Eyeru darauf gießen, und dann auf beyden Seiten gelb backen. Noch anders: Man kann ganz dünne Pfannenkuchen backen, die Picklinge, wann sie vorher im Butter gebraten worden sind, darcin wickeln, und so auf den Tisch geben.

275. Krebse zu kochen.

Wasche die Krebse, thue sie in eine Pfanne, oder Fußhasen, thue zu 25 großen Krebsen eine gute Handvoll Salz, eine kleine Handvoll Kümmel, und ein Paar Messerspißen voll gestossenen Pfeffer. Gieße heißes Wasser, aber nur so viel darüber, daß es im Geschirr so hoch, als die Krebse herauf geht. Decke sie zu, und lasse sie eine gute Viertelstunde, oder so lang kochen, bis sich die Schalen los machen. Dann gieße sie ab, und trage sie in einer Serviette eingeschlagen, oder auch nur zierlich auf eine Schüssel gelegt, und mit Peterlingkraut bestreut, zu Tische. Will man

man aber die Krebse noch schwachster sieden: so wird gleich beym Zusehen, außer dem Salz und Pfeffer, wie vorher gedacht, noch ein halbes Stüklein Weinessig, einer guten Wälschnus groß Butter, eine zerschnittene Zwiebel, und eine Handvoll Peterlingkraut zu eben so viel Krebsen, wie vorher gesagt worden, gethan; der Kümmel aber weggelassen. Überhaupt ist zu merken, daß man nie zu viel Wasser an die Krebse gießen darf: weil sie sonst unkräftig davon werden. Auch muß man sie nicht zu lange sieden lassen; sonst wird ihr Fleisch zu hart.

276. Gefüllte Krebse mit grünen Erbsen.

Man siedet große Krebse in gefatztem Wasser ab; eins Stükks vorher aber muß man junge grüne Erbsen ausmachen, und diese mit Fleischbrühe oder Wasser, Salz, fein gewiegtem Peterling, Butter und Semmelmehl kochen. Dann macht man die Schaalen von den Krebsen ab, schneidet die Füße neben weg, schälet die Schwänze und Scheren ab; doch so, daß die Scheren und das untere Theil, samt den Schwänzen, aneinander bleiben. Neben muß das Unreine am Gerippe sauber weggepußt, und der Magen weggethan werden. Die Schaalen werden mit einem von denen bey dem Suppenknöpflein beschriebnem Teige gefüllt, im Schmalz gebacken, die abgeschälten Krebse auf eine Schüssel gelegt, und auf

auf einen jeden eine gebackene Schale. Dann werden die gekochten grünen Erbsen darüber angerichtet, und recht heiß auf den Tisch gegeben.

277. Krebse auf andere Art gefüllt.

Man macht die Krebse, wie die vorigen, aus den Schalen, füllt die Schalen mit was für Fülle, als beliebt; am besten aber ist die Krebsknöpfleinfülle dazu. Dann drucket man die ausgefüllten Schalen wieder auf das Geripp der abgeschälten Krebse, bestreicht jeden mit Eyerdotter und zergangene Butter; legt sie in eine reime Bratpfanne oder auf ein flaches Blech, und läßt sie in einem Ofenlein oder beym Becken gelb backen. Indessen macht man die Brühe auf folgende Art dazu: Man siedet Kalbsbriese in gelbem Wasser, aber nicht ganz ab; hacket sie mit abgefottenen Morqeln klein, gießt, so viel man Soos braucht, Fleischbrühe daran; thut geschnittene Citronenschalen und Saft, nebst gestoffener Muskatblüthe dazu, und läßt dieses alles eine halbe Stunde kochen. Dann rühret man etliche Eyerdotter mit einem Eßfel voll kaltes Wassers ab, gießt von dem Gekochten daran, und richtet es hernach über die Krebse an.

278. Gebackne Krebse.

Man siedet und macht die Krebse aus, wie bey Nr. 275. beschrieben worden ist. Dann

P 5

bestreuet

234 Fische, Krebse, Frösche,

bestreuet man sie mit Mehl, worunter fein gehackter Peterling und ein wenig Salz gemischt worden ist, und bäckt sie aus heiß gemachtem Schmalz schnell heraus. Man kann sie zu eingemachten Fleischspeisen, oder nur allein, da sie aber mit gebacknem Peterlingkraut, bestreut werden müssen, auf den Tisch geben.

279. Ausgemachte Krebse mit Soose.

Stede Krebse in gesalzenem Wasser ab, und mache sie, wie gewöhnlich, aus den Schaalen; aber doch so, daß nur die Schaalen davon wegkommen, und das Ubrige, wann das Unreine neben, sammt den Füßen abgeschnitten worden ist, aneinander bleibt. Lege sie auf eine Schüssel, thue Fleischbrühe, Butter, Muskatblumen, Cirronen-Schaalen und Saft, nebst ein wenig Wein daran. Lasse sie eine Viertelstunde auf Kohlen aufkochen, rühre die Brühe mit Eyerdotter ab, und trage sie auf den Tisch. Wann man keine Eyerdotter an der Soose haben will, kann ein wenig in Butter geröstetes Mehl oder Semmelmehl mitgekocht werden.

280. Frösche zu fricastren.

Man pußt das schon zuvor abgezogene hintere Theil von den Fröschen nochmals dadurch, daß man das Untere an den Schenkeln die oben heraus stehende kleine Beinlein und das Hautige an den
Bein

Beizelein davon weg schneiden, und die Frösche recht sauber wäscht. Nachdem sie gewaschen sind, legt man sie in ein Geschirr, gießt heißes Wasser darüber, deckt es sogleich zu, und läßt sie eine Viertelstunde darinnen liegen. Wenn man sie wieder heraus nimmt, so legt man sie in einen Seyher, damit das Wasser davon abduft. Dann läßt man zu 25 Fröschen eines halben Hühnereyes groß Butter zergehen, dämpft die Frösche mit etwas Salz eine halbe Viertelstunde darinnen, bestreut sie mit einem Löffel voll Mehl, schwinget sie damit um, und läßt sie noch eine kleine Weile dämpfen. Dann thut man fein geschnittenen Peterling, heiße Fleischbrühe, oder am Gastrage Wasser, ein halbes Trinkgläslein voll Wein, Citronenschaalen und Muskatennuß dazu, und läßt die Frösche eine gute Viertelstunde kochen; rührt 1 oder 2 Eyerdotter mit einem Löffel voll Raum an die Brühe, und giebt sie gleich zu Tisch. Wann man keinen Eyerdotter an die Brühe thun will, kann man das Mehl in einem Stücklein Butter rösten, mit der Brühe von den Fröschen anrühren, und damit kochen lassen; aber dann muß kein Mehl daran gestreut und nur halb so viel Butter zum Dämpfen genommen werden. Man darf nicht viel Brühe an die Frösche gießen, es ist sonst gar unappetitlich; denn sie geben selbst schon auch Brühe.

281. Frösche zu backen.

Wann die Frösche gehörig gepuht und gewaschen worden sind, werden sie eingesalzen; dann gleich darauf in untereinander gemachtem Semmel- und rechten Mehl umgeschwungen, und aus heißgemachtem Schmalz schön gelb heraus gebacken. Oder man macht ein Teiglein von Milch, Mehl und Eiern, wie einen dicken Flädleinteig, kehret die eingesalzene Frösche darinnen um, und bäckt sie ebenfalls aus heißgemachtem Schmalz gelb heraus. Es kann auch ein ganz dünner gebrühter Teig dazu gebraucht werden.

282. Gebratene Aустern.

Man puht die Aустern außen mit einem Tuche ab, sticht mit einem Messer die Schalen voneinander; man muß aber acht geben, daß die Brühe nicht herans läuft. Dann löset man die Aустern mit einem Messer in der Schalen ab, thut das schwarze Hautige davon, und leget die Aустern in die untere tiefere Schale zu der Brühe, so bey den Aустern an sich schon ist. Dann thut man in jede Schale zu der Auster ein Löfflein voll zergangenen Butter, ein wenig Semmelmehl, und gestossene Muskatensblüthe, setzet die Aустern auf einem Roost auf Kohlen, und läßt sie so lange stehen, bis sie anfangen zu sieden, und die Schale außen herum gelb werden will. Dann drücket man zu jeder Auster Eisronensaft, hebt sie vom Rooste, setzet sie sammt den

den Schalen auf eine Schüssel, und trägt sie gleich auf den Tisch.

283. Gedämpfte Austern.

Wann die Austern geöffnet und gepuht worden sind, werden sie mit ein wenig gedörtem und zart getriebenem Peterlingkraut und Basilikum bestreut. Dann wird zu jeder Auster ein Stücklein Butter, ein Paar Kaffeelöffel voll Wein, nebst Muskatblüthe oder Pfeffer gethan; jede mit der obern Schale bedeckt, und auf einem Roost auf Kohlen gesetzt. Dann fährt man etlichemal mit einer glühenden Schaufel darüber her, so werden sie fertig seyn. Nun legt man sie ordentlich in eine Schüssel, hebt die obere Schalen ab, und trägt die Austern in den untern Schalen auf.

284. Falsche Austern.

Man siedet ein Paar Kalbsbriese in gesalzenem Wasser weich. Dann puht man die untere Schalen von Austern recht sauber; thut in jede ein Stücklein von den Briesen, nebst ein wenig fein geschnittenen Häring, Semmelmehl, Muskatblüthe, und ein kleines Löffelein voll zergangenen Butter; stellt die Schalen auf einem Roost auf Kohlen, läßt sie eine halbe Viertelstunde braten, und richtet sie, samt den Schalen, auf eine flache Schüssel an. Man muß vor dem Auftragen Citronensaft daran drücken. Statt der Briesen kann

kann man auch abgefottene Fischmilch von einem Karpfen gebrauchen, besonders wenn sie am Fasttage gemacht werden.

285. Falsche Austern auf andere Art.

Man macht Krebse lebendig auf, nimmt die Schwänze heraus, und thut das Bittere und die Adern davon. Dann salzt und, wems beliebt; pfeffert man sie ein wenig; legt sie in gepuhte untere Austernschaalen, thut Butter dazu, setzt sie auf einen Roost auf Kohlen, und läßt sie so lang darauf, bis sie gelb werden wollen. Man muß sie aber unter dem Braten etlichemal umwenden, daß sie nicht anhangen. Dann drückt man Citronensaft dazu, streuet ein wenig gestoffene Muskatnblüthe darauf, und giebt sie auf den Tisch.

286. Schnecken zu kochen.

Zu 25 Schnecken nimmt man eine Hand voll Salz, eine kleine Hand voll Asche, so nicht mit Kohlen vermischt ist, gießt heißes Wasser darüber, und siedet sie samt den Häuslein so lang, als ein Paar harte Eier, oder bis sich die Deckel oben auflösen. Dann werden sie abgegossen, die Schnecken aus den Häuslein mit einer Gabel heraus genommen, die schwarze Haut davon abgezogen, das Harte vornen am Kopfe, und der Schwanz weggeschnitten; das Ubrige aber mit
Salz

Salz gerieben, und in heißem Wasser abgemaschen. Nach diesem werden sie wieder aus heißem Wasser gewaschen, und wann das Schleimige noch nicht genug davon weg seyn sollte, noch einmal. Dann wird zu 25 Schnecken ein guter halber Bierling Butter, mit etlichen klein geschnittenen Sardellen, Scharlottenzwiebeln, Eitronenschaalen, Peterlingkraut, Muskatblüthe, Semmelmehl und Salz, recht stark gerührt; die Schnecken samt diesem in einen kleinen Fußhasen gethan, heiße Fleischbrühe oder Wasser, aber nur ohngefähr ein Trinkgläslein voll, dazu gegossen; das Geschir zugedeckt, auf Kohlen gestellt, und alles miteinander eine gute Viertelstunde gekocht, dann angerichtet. Man kann auch an die gepuhten Schnecken eine Majoran-Brühe auf folgende Art machen: Es wird zu 25 gepuhten Schnecken, eines Hühnereyes groß Butter in einem kleinen Fußhasen heiß gemacht, dann werden etliche Löffel voll Mehl ganz weißgelb darinnen geröstet, mit heißer Fleischbrühe aufgefüllt, etwas fein geriebener Majoran, nebst ein wenig Muskatennuß, dazu gethan. Wann diese Brühe eine halbe Viertelstunde gekocht hat, werden die Schnecken darein gethan, und noch eine Viertelstunde darinnen gekocht, dann angerichtet.

287. Schnecken zu braten.

Thue die Schnecken in einen Hasen, nebst Salz und Asche so viel, wie Nr. 286. gezeigt worden

worden ist; gieße heißes Wasser darüber, decke den Hasen zu, und lasse die Schnecken eine kleine Viertelstunde oder so lange kochen, bis sich die Deckel ablösen. Dann ziehe sie mit der Gabel aus den Häuslein heraus, puße sie ab; lege sie in eine Schüssel, und reibe sie wohl mit Salz ein, daß der Schleim davon kommt. Wasche sie aus etlichen warmen Wassern heraus, und lasse sie stehen. Unterdessen setze die Häuslein mit Essig, Wasser und Salz zum Feuer, lasse sie ein wenig kochen, und reibe sie hernach innen und außen mit Salz recht stark ab. Wasche sie noch aus etlichen warmen Wassern und zuletzt aus kaltem Wasser heraus. Lege sie umgewendet in einen großen Senher oder Durchschlag, daß das Wasser davon abläuft. Indessen wiege oder hacke einen Vierling gewaschene und ausgegrätete Sardellen recht fein. Rühre zu 50 Schnecken ein halbes Pfund Butter recht stark ab. Thue die gewiegten Sardellen, nebst fein geschnittenen Eitrouenschaalen und gestossenen Muskatblüthe zu dem Butter, und rühre alles recht durcheinander. Von dem Gerührten thue einen guten Kaffeelöffel voll in jedes Häuslein; hernach einen geduhten Schnecken, und ein Paar Kaffeelöffel voll Fleischbrühe; dann wieder Butter so viel, daß das Häuslein voll ist. Steiche es oben mit einem Messer gleich, und setze die Schnecken in ein Blech so nebeneinander, daß, wann sie ansfangen zu braten, nichts herauslaufen kann. Stelle das Blech in ein Bratofelein, oder in einen

nen Backofen, und lasse die Schnecken eine kleine halbe Stunde darinnen braten. Dann lege sie ordentlich auf einer Schüssel herum, und trage sie auf. Wems beliebt, der kam auch an den gerührten Butter, nebst den schon angezeigten Sachen, fein gewiegte Schafotten, Peterling, einen kleinen Rührlöffel voll reches, und 2 Köffel voll Semmelmehl, nebst ein wenig Salz und Citronensaft noch daran thun. Man kann die Schnecken auch auf einem Rooste braten; aber doch sind sie im Ofen gebraten allemal besser. Wenn man sie nicht gerne stark gebraten ist, läßt man sie nur eine Viertelstunde im Ofen.

28. Schnecken auf andere Art zu braten.

Wenn die Schnecken, wie vorher gedacht worden, samt den Häusern gepuht und gewaschen worden sind: so nimmt man zu 25 Schnecken einen Vierling Butter, läßt ihn zergehen, aber ja nicht heiß werden; thut einen halben ausgeräuteten zart gewiegten Haring oder 4 Loth Sardellen, etliche fein geschnittene oder gewiegte Zwiebeln, ein klein wenig Pfeffer, und eine kleine Hand voll Semmelmehl dazu; rühret alles durchs einander, thut die Schnecken nebst dem Saft von einer halben Citrone dazu, und läßt es auf Kohlen eine kleine Viertelstunde kochen. Dann füllt man in jedes Häuslein etwas von dem Gelochten,

Kochbuch. 2 her

hernach einen Schnecken; auf diesen wieder einen kleinen Löffel voll von dem Gekochten, stellt sie auf einem Bleche in einen Back- oder Bratofen, und läßt sie nur so lange darinnen, bis sie recht siedheiß sind. Dann giebt man sie auf einer Schüssel gleich auf den Tisch.

289. Schnecken nach anderer Art.

Wann die Schnecken, samt den Häusern, gepuht und zubereitet worden sind: läßt man zu 25 Schnecken einen Viertelung Butter weich werden, rühret ihn bis er wie Schnee ist; dann schlägt man nach und nach 2 ganze Eyer und noch 2 Dotter daran. Wann diese darein gerührt sind, thut man ein wenig fein geriebenen Majoran, Muskatblüthe, und eine gute Hand voll Semmelmehl dazu; rühret dieß alles nochmals recht durcheinander, füllet davon in jedes Häuslein etwas, legt eine Schnecke darauf, und bedeckt sie wieder mit dem Butter. Wann sie alle gefüllt sind, so legt man sie in einen flachen Fuchshafen, gießt gute Fleischbrühe, oder am Fasttage durchgetriebene dünne Erbsenbrühe darüber; thut noch ein wenig geriebenen Majoran, und Muskatblüthe, nebst Semmelmehl dazu, läßt sie eine gute Viertelstunde kochen, und richtet sie an.



Ver-

Verschiedene Arten Fleischspeisen und Geflügel in Brühen.

290. Eingemachtes Kalbfleisch auf all- gemeine Art.

Sacke das Kalbfleisch in Stücke von beliebiger Größe, wasche sie aus warmem Wasser sauber heraus; lege sie noch einmal in kaltes Wasser, und wann sie darinnen eine halbe Stunde gelegen sind: so wasche sie wieder heraus. Thue sie in einen Fuß oder Bodenfaß, salze sie, gieße halb Fleischbrühe und halb Wasser, aber nur so viel darüber, daß es im Geschirre so hoch als das Fleisch herauf geht. Decke das Geschirre zu, und lasse das Fleisch auf Kohlen kochen. Schäume es ab, und so bald dieß geschehen ist: so thue sogleich nach Belieben Citronenschaalen, nebst dem Mark, abgessottene Morgeln, Muskatkrantz; eine geschälte ganze Zwiebel, Thymian (hier Zimmeslein genannt, welches jedermann leicht in einem Blumen-Scherben selbst ziehen kann), und wenn du ein Glasklein Wein hast, auch solches dazu, welches aber eben nicht seyn muß. Lasse es damit eine halbe Stunde kochen. Dann mache zu 2 Pfund Kalbfleisch ein Stück Butter eines großen halben Hühnerenes groß in einem Pfännlein heiß; röste 2 gute Löffel voll Mehl ganz weißgelb darinnen; rühre es mit der Brühe

D 2

vom

244 Verschiedene Arten Fleischspeisen

vom Kalbfleisch an, und lasse es mit diesem noch so lange kochen, bis das Fleisch weich genug ist. Nichte es dann auf eine Schüssel an, und gieb es gleich zu Tische. Man kann an diese Art von gekochtem Kalbfleische auch etwas von einem Häringe, klein geschnitten, oder zu 2 Pfund Fisch 4 Loth gewaschene und ausgegrätete Sardellen thun; aber dann werden die Morgeln weggelassen, und statt derer ein Eßlöffel voll Kappern dazu gethan.

291. Kalbfleisch mit Zellerl.

Wasche das Fleisch aus etlichen Wassern sauber heraus, lege es in eine Schüssel, gieße siedendes Wasser darüber, decke es zu, und lasse es eine halbe Stunde stehen. Dann lege es heraus auf einen Deckel, daß es abläuft, und mache zu so viel Fleisch, als vorher Nr. 290. gesagt worden, auch so viel Butter in einem Fuß oder Bodenshafen heiß; thue das Fleisch, nebst Salz hinein, decke es zu, und lasse es eine Viertelstunde auf Kohlen dämpfen. Bestreue es mit so viel Mehl, als vorhin zum Rösten genommen worden ist. Schüttle es etlichemal herum, und laß es noch eine Weile dämpfen; aber dann mußt du acht geben, daß es nicht anhängt. Gieße siedende Fleischbrühe und Wasser, aber iß nicht zu viel, darüber, und thue, wann das Fleisch wieder im Kochen ist, zu 2 Pfund Fleisch 3 große sauber geschabte, gewaschene, und zu Vierteln geschnittene Zellerlwur

Wurzeln. Die kleinen können auch dazu genommen werden. Reibe nach Guldünken Muskatennuß daran, und lasse es so lange noch kochen, bis das Fleisch und die Wurzeln weich sind. Will man aber das Fleisch nicht dämpfen, so kann es gleich mit Wasser und Fleischbrühe zugefetzt, und wann es abgeschäumt ist, die Wurzeln darein gethan werden; aber dann muß man das Mehl, wie schon angezeigt worden, in Butter rösten.

202. Kalbfleisch in Krebssoße.

Wann das Kalbfleisch gehörig gewaschen ist, wird es darum siedend angegossen, damit es im Kochen weißer werde. In dem siedenden Wasser läßt man es eine halbe Stunde liegen, und beim Herausnehmen wieder ablaufen. Dann wird es im Butter gedämpft, mit Mehl bestreut, und wann es etlichemal umgeschüttelt, und noch eine Weile gedämpft worden ist: wird Krebsbrühe, wovon aber der meiste Butter abgeschöpft worden ist, so viel nöthig, daran gegossen; ein Glas Wein, Citronenschalen, ein wenig Muskatensblüthe, Muskatennuß, Cardamomen und Cubeben, nebst abgefornenen Mergeln, daran gethan. Auch, wenn man Kalbsbrüsen hat, können solche ein wenig abgefornen, zu Stücken geschnitten, und noch mit dem Kalbfleisch, so lange bis es weich ist, gekocht werden. Manu kann auch Spargeln, oder Karviol, oder Artischocken vorher in gesalzenem Wasser abbrühen, abgießen,

246. Verschiedene Arten Fleischspeisen

und in der Brühe von Kalbfleisch noch ein wenig mitkochen, dann samt dem Fleische anrichten. Wann die Artischocken, wie bey den Gemüsern schon gezeigt worden ist, zubereitet worden sind; kann man sie auch nur allein zum Kalbfleische, wann es bald vollends ausgekocht ist, oben in die Brühe stellen, und noch mitkochen lassen. Es bekommt einen besonders guten Geschmack davon. Die Krebsbrühe zum Kalbfleisch wird, wie die zu den Suppen, zubereitet. Dieß kann, wie bisher beschrieben wurde, aufgetragen; oder auch nebst gequollenen und gebackenen Knöpflein in leer gebackne Pasteten angerichtet werden.

293. Kalbfleisch mit Sardellen.

Hau das Fleisch in Stücke von beliebiger Größe, wasche es, und siede es in gesalzenem Wasser; aber nicht ganz fertig. Lege es in ein Kasserol oder Fußhafen, gieße etwas von der Brühe daran, lege ein Stück Butter, nebst ein wenig geschnittenen Muskatblumen dazu, und lasse es eine Weile damit kochen. Dann thue zu 2 Pfund Kalbfleisch 4 auch 6 bis 8 Loth gewaschene, ausgegrätere Sardellen, viel geschnittene Citronenschalen, nebst dem Saft, oder das in Scheiben geschnittene Marj, lasse das Kalbfleisch vollends damit auskochen. Es darf aber nur sehr wenig Brühe mehr haben. Dann trägt man es gleich zu Tische.

294.

294. Kalbfleisch braun mit Speck.

Nimm dazu eine kleine Kälberbrust, haxe sie in Stücken; wasche sie sauber, lege sie in ein Geschirr, und gieße siedendes Wasser darüber. Indessen schneide grünen oder dörren Speck in Würfel, lasse ihn über dem Feuer nur weißgelb werden. Alsdann rühre 3 Eßel voll Mehl daran, und laß es mit dem Speck braun rösten. Lege nur das Kalbfleisch, das zuvor ausgedrückt und gesalzen werden muß, in den Speck und Mehl, und lasse es darin, bis es braun werden will. Dann gieße Fleischbrühe nach Gutdünken dazu, thue Kappern, Champignons, Citronenscheiben, und wann du das Saure liebst, auch ein wenig Essig daran. Decke es zu, und lasse es in dieser Brühe vollends auskochen. Dann, richte es an.

295. Gedämpft's Kalbfleisch.

Man kann hierzu einen ganzen oder halben Schlegel, oder eine Bug nehmen, den Knoten davon weghacken, das andere waschen, nach Belieben mit grob geschnittenen, und in Salz und Pfeffer umgekehrtem Speck durch und durch spicken, oder auch nur ungespickt lassen. Das Dämpfen geschieht auf folgende Art: Man thut in ein Kasserol oder Fußhafen Butter, und läßt ihn zergehen. Wenn man etwas Speck dazu thut, ist es noch besser. Dann reibt man das Fleisch stark mit Salz ein, bestreut es mit Mehl, legt es

248. Verschiedene Arten Fleischspeisen

in dem zergangenen Butter, deckt das Geschire zu, und läßt es so lange dämpfen, bis das Fleisch auf allen Seiten gelb ist. Sollte das Geschire auf dem Boden zu-braun werden wollen, kann ein Paar Löffel voll Brühe daran gethan werden. Alsobann erst gießt man 1 Theil Essig und 2 Theile Fleischbrühe, aber ja nicht zu viel, daran; thut geschälte und mit Nägelein besetzte Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronenschalen, und ein wenig Pfeffer dazu, und läßt kochen. Ein ganzer Schlegel darf wenigstens 4 Stunden kochen; ein halber aber 2, je nachdem man das Fleisch hart oder weich liebt. Man muß es unter dem Dämpfen öfters umwenden. Wann man das Kalbfleisch, ehe man es dämpfen will, zuvor etliche Tage in Essig legt, wird es mürber. Ist es nun fertig, kann man eine Viertelsunde vor dem Anrichten ein Quart sauren Raum, oder 4 Loth gewaschene und fein geschnittene Sardellen dazuthun. Das Fleisch wird auf eine Schüssel gelegt, das Fett von der Brühe mit einem Löffel abgeschöpft, und die Brühe, welche aber nicht zu viel seyn darf, durch einen Siebher darauf gegossen, längliche geschnittene Citronenschalen darüber gestreut, und so auf den Tisch gegeben.

296. Geschlopfes braunes Kalbfleisch mit Sardellen.

Man nimme Kalbfleisch vom Schlegel, so viel als man braucht, wäscht es, schneidet es in dünne

dünne kleine Scheiben, klopft es mit einem Messerrücken auf beyden Seiten, bestreuet es mit Salz und Mehl, machet in einem flachen Zuphasen ein Stück Butter heiß; leget das Fleisch hinein, decket es zu, und läßt es auf Kohlen so lang dämpfen, bis es auf beyden Seiten gelbbraun wird. Dann nimmt man zu 1 Pfund Kalbfleisch 2 Loth Sardellen, eine mittlere Zwiebel, und einen guten Eselöffel voll Kappern, hacht dieses alles mit einander ganz klein, thut es mit einem Paar Löffel voll Fleischbrühe an das Fleisch, und läßt es noch so lang damit kochen, bis das Fleisch weich genug ist; dann giebt man es auf den Tisch.

297. Kalbfleisch mit Trüffel.

Schneide Kalbfleisch vom Schlegel, wasche es sauber, klopfe es ein wenig, bestreue es dick mit Mehl, lasse es in heiß gemachtem Butter so lange dämpfen, bis es auf beyden Seiten gelbbraun ist. Gieße gute braune oder andere Fleischbrühe so viel nöthig daran, thue Salz, ein Paar Lorbeerblätter, etliche ganze mit Nägeln besteckte Zwiebeln, einige ganze Pfefferkörner, und ein Bündlein Kräuter von Thimian, Basilikum und Peterling dazu, und lasse das Fleisch damit so lang kochen, bis es fast ausgekocht ist. Nimm es heraus in ein anders Geschirr, und wann die Brühe noch zu viel oder nicht dick genug ist: so lasse sie auf starken Kohlen noch so viel als nöthig,

250 Verschiedene Arten Fleischspeisen

einkochen. Gieße sie durch ein Haarsieb oder Siebher auf das Fleisch, thue vorher eingeweichte und in Wein abgessottene Trüffel dazu, und lasse es noch eine Viertelstunde damit kochen. Richte es nun an, streue geschnittene Citronenschaalen darauf, und giebs zu Tische.

298. Gedämpfte Kälberrippen oder Brisolen.

Hau die Rippen, wie zur Karminade, wasche und klopfe sie, bestreue sie mit Salz, lasse ein Stück Butter in einem flachen Geschirre zergehen; lege das Fleisch hinein, decke es fest zu, und lasse es auf Kohlen oder im Deselein dämpfen. Wann es auf beyden Seiten ein wenig Farbe hat: so gieße zu 1 Pfund Fleisch ein halbes Trinkglaslein voll Wein, oder so viel Fleischbrühe. Thue ein klein wenig Muskatblüthe, geschnittene Citronenschaalen und Saft nach Belieben dazu, und lasse es noch so lange dämpfen, bis es weich genug ist, und richte es an. Man kann auch, wann das Gedämpfte gelb genug ist, etwas mehr Brühe daran gießen, gewiegte Sardellen daran thun, und mitkochen lassen.

299. Rouletten oder gewickeltes Kalbfleisch.

Schneide von einem Kalbschlegel dünne 3 Finger breite und noch einmal so lange Stücklein,
klopfe

Klopfe sie mit einem Messerrücken, daß aber ja keine Löcher darein kommen. Mache dann eine Fars (Gefüll) auf folgende Art: Von demjenig
 en Fleisch, was beim Schneiden der Stücklein
 abfällt, schneide das Faserichte davon, das andere
 hacke mit etwas frischem Rindsnierefett (Griff)
 recht fein. Das Fleisch muß 2 Theile, und das
 Fett 1 Theil ausmachen. Thue fein geriebenes
 Basilikum, Salz und ein wenig Pfeffer dazu,
 rühre es mit Eiern und ein wenig süßem Raum
 an, streue Semmelmehl dazu, und mache alles
 recht durcheinander. Streiche auf jedes Stück
 geklopftes Fleisch, einen Löffel voll von dem Ge
 füll, wickle es auf, und unwinde es mit einem
 Zwirnsaden. Lasse in einem Kasserol oder Fuß
 haben Butter zergehen, lege die Rollen nebenein
 ander hinein, salze sie, decke sie zu, und lasse sie so
 lange dämpfen, bis sie weich und gelb sind. Als
 dann kann saurer Raum, Citronen Schaa len
 und Saft, wie Nr. 300. gezeiet werden soll,
 dazu gethan werden; oder man nimmt zur Soose
 in Butter braun geröstetes Mehl, rühret es mit
 guter heißer Fleischbrühe an, thut gewiezte Sar
 dellen, Zwiebeln, etliche Lorbeerblätter, Citronen
 schaa len, ein wenig gestoffene Muskatblätthe,
 und Salz, wenn es noch nöthig ist, daran; läßt
 dieses alles aneinander kochen; legt die Rouletten
 auf eine Schüssel, und richtet die Brühe durch
 einen Seyher darüber an.

**300. Rouletten von Kalbfleisch auf
andere Art.**

Man schneidet und klopft das Fleisch, wie vorhin angezeigt worden ist. Dann bestreicht man jedes Stücklein Fleisch mit zergangener Butter, bestreut es auf der mit Butter bestrichenen Seite, mit geriebenen und untereinander gemischten schwarzen Brod: Brosamen, feingeschnittenen Schalottenzwiebeln, Peterlingkraut, Salz, ein wenig Pfeffer, Ingwer und Nägelein. Wickelt die Stücklein zusammen, umbindet sie mit einem Faden, und legt sie, wie schon Nr. 299. gesagt, in zergangener Butter in einen Fußhafen. Wann noch etwas von dem untereinander Gemischten übrig ist: so streut man es darauf herum, deckt das Geschirr fest zu, und läßt die Rouletten eine Stunde dämpfen. Alsdann thut man den Deckel weg, und läßt sie gelb werden. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten nimmt man sie heraus, und gießt, wann es für 4 Personen Rouletten sind, ein Quart sauren Raums, nebst etlichen Eßfeln voll Fleischbrühe in das Geschirr, worinnen die Rouletten gedämpft worden sind. Nun thut man auch geschnittene Citronen: Schalen nebst Saft dazu, und läßt es noch ein wenig aufkochen; legt die Rouletten darein, daß sie wieder recht heiß werden, richtet sie hernach auf eine Schüssel an, und trägt sie auf.

301. Gedämpfte kalberne Vögel.

Schneide von einem Kalbschlegel Stücke nach Belieben, wasche und klopfle sie ein wenig, spicke sie auf allen Seiten mit Speck, bestreue sie mit nur wenig Salz, und ein wenig Pfeffer. Zerschneide etliche Zwiebeln in dünne Scheiben, und lege diese, wie auch gewaschenes Peterlingkraut, in ein Geschirre unter und auf die kalberne Vögel, gieße Essig darüber, und lasse sie einen halben Tag, oder auch länger, liegen. Dann lasse Butter in einem Fußhafen oder Kasserol zergehen, lege die sogenannten Vögel darein, salze sie noch ein Klein wenig, decke das Geschirre zu, und lasse sie eine Viertelstunde dämpfen. Wann sie bald gelb werden wollen, so bestreue sie mit Mehl, und mache sie damit vollends gelb. Dann thue den Peterling und die Zwiebeln aus dem Essig dazu; wie auch etwas von diesem Essig, worinnen sie gebelzt worden sind, nebst etlichen Löffeln voll Fleischbrühe und Citronenschaalen. Lasse die Vögel vollends so lang kochen, bis sie weich sind, und nur wenige Brühe mehr haben, und gieb sie, mit geschnittenen Citronenschaalen und Blätzen daran, auf den Tisch.

302. Auf andere Art

Werden die kalberne Vögel also gedämpft: Wenn sie, wie Nr. 301. gezeigt worden ist, von einem Kalbschlegel zugeschnitten, gespickt worden, und etliche Tage in Essig gelegen sind: nimmt

254 Verschiedene Arten Fleischspeisen

nimmt man zu einem Vogel ein Quart sauren Raum; thut den dritten Theil davon, nebst ein wenig Essig, in einen kleinen flachen Fuchhafen; salzet den Vogel, leget ihn darein, deckt ihn zu, und läßt ihn dämpfen; unter diesem wendet man ihn öfters um, daß er nicht anhängt. Wann er nun eingebraten ist, thut man wieder einen Theil Raum und ein Paar Eßlöffel voll Essig daran; deckt aber das Geschire nimmer zu, und läßt dieses noch einmal einbraten, bis der Vogel auf allen Seiten vollends gelb ist; dann thut man den letzten Theil vom Raum, und wann er fertig ist, noch ein wenig Essig dazu. Hat es nun mit diesem noch eine kleine Zeit gekocht, so wird es auf einen Teller angerichtet, die Soose darauf gegossen, klein geschnittene Citronenschaalen darauf gestreut, und so aufgetragen.

303. Gedämpfter Kalbs- oder Hammelschlegel.

Wasche einen Kalbs- oder Hammelschlegel recht sauber; stich mit einem spizigen Rührlöffel-Stiel darein, und schiebe Speck, welcher kleinen Fingers dick und guten Fingers lang geschnitten, und in Salz, gestossenen Nägelein und Pfeffer umgewendet worden, in diese Löcher; reibe den Schlegel um und um mit Salz ein, und lasse ihn eine Stunde liegen. Nun schneide ein Pfund mageres Rindfleisch in dünne Stücke, klopf sie mit dem Messerrücken auf beyden Seiten recht stark,

stark, und salze sie ein wenig. Dann lasse in einem tiefen Fußhasen oder Kasserol einen halben Bierling Butter heiß werden; lege das geklopfte Fleisch, nebst ein Paar großen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, und ein Paar Lorbeerblättern darein, und lasse es miteinander so lange dämpfen, bis es ganz braun ist. Thue noch ein Stücklein Butter dazu, und wann dieser zergangen ist: so lege den eingesalzenen Schlegel darein. Puzze oder wasche Zelleri- und Peterlingwurzeln, nebst gelben Rüben; schneide sie in Fingers dicke Stücke, und thue sie auch dazu. Decke das Geschirr zu, und lasse es zwischen unten und oben liegenden Kohlen eine gute halbe Stunde dämpfen. Dann erst gieße anderthalb Quart Wein, und drey Quart Wasser oder wenig gesalzene Fleischbrühe daran. Schneide ein weißes Halbkreuzerbrod zu Schnitten, bähe sie, und thue sie zugleich mit der Schelfe von einer halben und mit dem Mark von einer ganzen Citrone, samt einem wenigen ganzen Nothgewürz und etlichen Cardemomen dazu. Mit diesem allem lasse den Schlegel so lange kochen, bis er weich genug ist; wende ihn aber unter dem Kochen einigemal um. Hernach richte ihn auf eine Schüssel an, treibe die Brühe durch einen Siebher darüber; bestreue ihn mit ein wenig klein geschnittenen Citronenschäbchen, und trage ihn auf.

304. Fricassee von Kalbfleisch.

Hierzu nimmet man gemeiniglich eine kleine Kalbsbrust, hact solche in kleine Stücklein, wäscht sie sauber, und legt sie noch eine Weile in heißes Wasser, damit das Fleisch desto weißer wird. Dann läßt man Butter in einem Fußha: fen oder Kasserol heiß werden, drücket das Fleisch aus dem Wasser, leget es in den heißgemachten Butter, thut Salz, etliche mit Nägelein besteckte Zwiebeln, einen Bund Peterling, in den etwas ganze Muskatblüthe in die Mitter desselben gebunden ist, dazu; deckt das Geschirre zu, und läßt das Fleisch eine gute Viertelstunde dämpfen. Dann streut man, wenns eine kleine ganze Brust ist, 3 Löffel voll weißes Mehl darauf, schüttelt es wohl um, und läßt es wieder so lange dämpfen, bis es sich unten im Geschirre anhängen will. Dann gießt man heiße Fleischbrühe, nebst einem Glas Wein dazu, thut Citronenschaalen, wie auch etliche ganze Pfefferkörner, und ein wenig Muskatennuß daran, und läßts kochen, bis es recht weich ist; wozu man gemeiniglich eine Stunde brauchet. Dann rührt man 3 bis 4 Eyerdotter, je nachdem man viel oder wenig Brühe hat, mit einem kleinen Eßlöffel voll Weinessig, und einem Löffel voll fein gewiegtem Peterlingkraut recht stark untereinander, gießt von der Brühe, worinn das Fleisch gekocht ist, daran; schüttelt es wieder zu dem Fleisch, schwinget es recht durcheinander, und richtet es heruach an.

305.

305. Fricando von Kalbfleisch.

Diese schneidet man von einem Kalbschlegel ab. Es müssen aber die Stücke wenigstens einer Hand groß und 3 Finger dick seyn. Man wäscht sie sauber, spickt sie recht schön und dick mit Speck, leget sie in einen Fußhafen oder Kasserol, gießet 1 Theil Wein, und 2 Theil Wasser daranz, thut Salz, allerhand Wurzeln, wie zur braunen Suppe, Zwiebeln, auch ein Stücklein Schinken dazu, und läßt die Fricando so lang darinnen sieden, bis sie zwar weich, aber noch ganz weiß sind. Alsdenn nimmt man sie heraus, leget sie in eine Schüssel, decket sie zu, und stellet sie an einen Ort, wo sie nicht ganz kalt werden; die Brühe aber seyhet man durch ein Haarsieb wieder in das vorige Geschirr, und läßt sie so lang einsieden, bis sie ganz dick werden will. Man muß sie zuletzt umrühren, daß sie nicht anhängt. Wann nun diese Brühe schön zäh und klar ist, thut man noch ein Paar Eßlöffel voll Fleischbrühe daran; aber da muß sehr acht gegeben werden, daß die Brühe nicht zu dünne gemacht wird. Dann legt man die Fricando auf der gespickten Seite nur so lange darein, bis die Brühe daran hängen bleibt. Wann dieses geschehen ist, wendet man die Fricando um, gießt ja nicht oben darauf, sondern nur neben herum noch ein Paar Eßlöffel voll Fleischbrühe; drückt Citronensaft dazu, und wenn die Fricando wieder recht durch und durch heiß sind, legt man sie auf eine Schüssel.

R

Roehbuch. ihuc

258 Verschiedene Arten Fleischspeisen

thut das, was noch im Geschirre ist, wieder nur neben herum, und trägt sie entweder so auf, oder macht eine Soose von Trüffeln, Morgeln oder Schampignons, richtet solche in eine Schüssel an, und leget die Fricando darein. Wann die erste Soose, worinnen die Fricando gekocht werden, beim Einkochen keine gelbe Farbe bekommen will: Darf man nur ein wenig gebrannten Zucker daran thun, und mit diesem einkochen lassen.

306. Gespicktes Kalbfleisch.

Schneide von einem Kalbschlegel etliche Handgroße Stücke ab, wasche sie, klopf sie ein wenig, spicke sie mit Speck, salze sie, und dampfe sie in einem Stück Butter schön gelb. Wann dieses geschehen ist: so gieße den Butter davon ab, und schütte ein Glas Wein und etliche Löffel voll Fleischbrühe daran. Thue eine halbe Hand voll geriebene schwarze Brodrinde dazu, hacke oder wiege nach Gurdünken Sardellen, Schalottenzwiebeln, Citronen: Schaalen und Mark, nebst ein wenig Speck, recht fein; röste in einem Stücklein heißgemachten Butter ein wenig Mehl schön gelb, thue das Gewiegte, nebst Trüffeln, die in Wein abgefotten sind, und in Wasser gefottene Morgeln dazu, und röste dieß alles mit einander nur ein wenig in dem Mehl herum. Rühre es mit der Brühe von dem Fleische an, und lasse es an dem Fleische vollends so lange kochen, bis es fertig ist. Wenn die Brühe zu dick seyn

seyn sollte: kann man noch Fleischbrühe nachgießen. Man kann auch etwas gestoffene Nägelein, und Muskatblüthe daran thun, solches noch eine Weile mitkochen lassen, und dann anrichten.

307. Einen Kalbskopf zu sieden.

Wasche den Kalbskopf, mache ihm so viel möglich das Maul auf, und reibe es mit Salz an; wasche ihn noch einmal sauber, und lege ihn eine halbe Stunde in warmes Wasser. Dann thue ihn in einen Hasen, und siede ihn etliche Stunden in gesalzenem Wasser, mit etwas Essig, und schäume ihn sauber ab. Wann er weich genug ist, so lasse ihn so lange, bis die Soose dazu gemacht ist, in dem Wasser liegen, daß er heiß bleibt. Indessen nimm zu einem Kalbskopf einen guten halben Viertel dörren Speck, schneide ihn zu Würfeln, lasse ihn so lang auf dem Feuer, bis er zergangen ist. Rüste 1 Löffel voll reches, und 2 bis 3 Löffel voll Semmelmehl gelb darinnen. Ganz zuletzt thue eine kleine halbe Hand voll geschnittene Schalotten, oder andere Zwiebeln dazu, und röste sie noch ein wenig mit. Rühre es mit heißer Fleischbrühe und einem Glas Wein an. Thue Citronen-Schaalen und Saft dazu, und lasse diese Brühe eine gute Viertelstunde kochen; dann gieße das Wasser vom Kopfe, worinn er gefotten worden, ab; lege ihn behutsam auf eine Schüssel, puze ihn ab, und schneide ihn unten, wo die Zunge ist, auf; nimm sie heraus,

R 2

und

260 Verschiedene Arten Fleischspeisen,

und ziehe die Haut davon ab. Schneide sie der Länge nach voneinander, thue sie wieder hinein, und lege den Kopf umgekehrt auf die Schüssel, worauf du ihn auftragen willst. Löse oben die Hirnschaale auf, lasse aber das Hirn darinnen, und richte die Soose siedheiß darüber an. Man kann den Kalbskopf auch auf die nehmliche Art mit der Haut sieden; aber dann muß man es vorher bey dem Metzger bestellen, daß der Kopf, statt ihn abzuziehen, abgebrüht werde.

Auch kann man einen Kalbskopf in der Mitte voneinander hauen, und in gesalzenem Wasser weich sieden, aus diesem heraus nehmen, den Kopf mit zergangnem Butter bestreichen, mit Salz und Semmelmehl bestreuen, und auf dem Rooste braten; das Hirn aber besonders zurichten, wie nachher Nr. 315. gezeigt werden soll.

Oder man kann geriebenes schwarzes Brod in Schmalz rösten, mit Fleischbrühe, Essig und Wein anrühren, Gewürz, Zwiebeln, Lorbeerblätter und Citronen auskochen lassen, und dann über den abgefottenen Kopf anrichten.

308. Eine gedämpfte ganze Kalbsleber.

Man wäscht die Leber recht sauber ab, schneidet unten das Weiße davon weg, legt sie auf einen Deckel, häutelt sie ab, und spickt sie entweder durch und durch mit Speck, oder nur oben. Wann dieß geschehen, so macht man Schmalz in einem Fußhafen oder Kasserol heiß, röstet 2 gute Löffel voll

voll Mehl gelbbraun darinnen, legt die Leber dazu hinein, und läßt sie nur ein wenig anziehen. Dann wendet man sie um, und wann sie auf der andern Seite auch angezogen hat, gießet man siedende Fleischbrühe oder Wasser daran, thut eine ganze mit Nägelein besteckte Zwiebel, etliche Lorbeerblätter, Citronenschaalen, Essig nach Gutdünken, und ein wenig ganzen Pfeffer dazu, und läßt sie auf starken Kohlen eine halbe Stunde schnell kochen; sonst wird sie hart. Eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten darf man die Leber erst salzen, und wann sie nicht sauer genug ist, kann man noch ein wenig Essig dazu thun, vollends damit auskochen lassen, und wann sie angerichtet ist, mit klein geschnittenen Citronenschaalen bestreuen.

Eine ganze Kalbsleber kann aber auch auf folgende Weise zugerichtet werden: Wann sie gewaschen, abgehäutet, und gespickt ist, bestreicht man einen Fuhhafen, der einen Deckel hat, worauf man Kohlen legen kann, dick mit Butter; legt ein dünnes Stück Speck auf den Boden desselben, auf diesen Speck thut man länglicht geschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronenschiben und gestoffene Nägelein; legt die Leber darauf, bedeckt sie wieder mit Speck; gießet ein halbes Gläslein voll Wein daran, deckt das Geschirre zu, und stellt es auf Kohlen; legt oben auf dem Deckel auch Kohlen, und läßt die Leber dämpfen. Wenn sie eine kleine Viertelstunde gedämpft hat,

R 3

streuet

262 Verschiedene Arten Fleischspeisen

streuet man einen guten Löffel voll Mehl daran, läßt sie auf starken Kohlen noch eine Viertelstunde dämpfen, salzet sie; gießet ohngefähr ein Paar Kaffeeschaalen voll heiße Fleischbrühe daran, drücket Citronensaft dazu, und läßt sie noch ein klein wenig kochen. Dann richtet man sie, wie die vorige, an.

309. Geröstete Leber.

Wasche die Leber, häutle sie ab, und schneide sie in Fingers lange, 2 Finger breite, und so dünne Stücke, als nur zu schneiden möglich ist. Mache dann Butter in einer flachen Pfanne, aber nicht ganz heiß; und dämpfe in diesem eine große recht fein geschnittene Zwiebel, doch so, daß sie nicht gelb wird, sondern noch ganz weiß bleibt. Indessen bestreue die geschnittene Leber mit ein Paar Eßlöffel voll weißem Mehl, thue sie zu den Zwiebeln in die Pfanne. Lasse sie eine Weile rösten, wende sie dann um, und wenn sie auf der andern Seite auch bald gelb ist: so thue ein klein wenig Weinessig und gestossene Nägelein, nebst Salz daran. Lasse dieses noch mit der Leber eine kleine Weile auf schnellem Feuer kochen, richte sie dann an, und streue klein geschnittene Citronenschaalen darauf.

310. Kalbsleber mit Blut.

Wasche und häutle die Leber ab, schneide runde halben Fingers dicke Stücklein daraus. Dann lasse

Kasse in einem flachen Fuchhafen ein Stück Butter
 zergehen, bestreue den Boden desselben mit fein
 geschnittenen Schalotten: oder andern Zwiebeln,
 Peterling, Thimian, ein wenig Pfeffer und Salz,
 lege die geschnittene Leber, nebst 2 Lorbeerblättern
 hinein. Decke das Geschirr zu, und lasse es
 stehen. Hierauf lasse ein Stück Butter in einem
 andern Geschirre zergehen, thue eine halbe Hand
 voll fein geschnittene Zwiebeln darein, lasse sie
 eine Weile dämpfen. Rühre einen Löffel voll
 Mehl dazu, mache es ein wenig gelb. Lege das,
 was von der Leber abgefallen, auch dazu, gieße
 heiße Fleischbrühe und ein Glas voll Wein daran.
 Thue noch Citronen-Schaalen und Saft, nebst
 ein wenig Essig, auch Nägelein dazu, und lasse
 die Soose eine halbe Stunde kochen. Wenn es
 nun bald Zeit zum Anrichten ist: so stelle die Le-
 ber auf Kohlen, lasse sie anziehen, wende sie um,
 und lasse sie wieder anziehen; aber da muß man
 acht geben, daß sie ja nicht hart wird. Bis die
 Leber anzieht, thut man ein Glas voll Blut, es
 sey von Geflügel oder Kalbsblut, an die Soose.
 Dieß läßt man noch einmal damit aufkochen,
 legt die Leber auf eine Schüssel, und richtet die
 Soose durch einen Senher darüber an.

311. Leberkuchen, oder hier Bocksleber genannt.

Wasche eine Kalbsleber sauber ab, und lasse
 sie eine gute Stunde in frischem Wasser liegen,
 R 4 damit

264 Verschiedene Arten Fleischspeisen

damit sich das Blut davon heraus zieht. Nimm sie aus dem Wasser, und schneide das Hautige unten und oben davon. Hacke die abgehäutelte Leber mit einer großen Zwiebel ganz klein. Dieß Gehackte rühre mit ein Paar Kaffeeschaalen voll guter süßer Milch, und mit 5 bis 6 Eiern an. Salze dieß Angerührte, ehue ein wenig Muskatennuß und gestossene Nägelein daran, und streue Semmelmehl 3 bis 4 Hände voll darauf. Gieß über dieses eines kleinen Hühnereres groß zergangenen Butter herum, und mache alles recht durcheinander. Nun lasse in einer Bratpfanne oder in einem Becken Schmalz zergehen, lege die Pfanne oder das Becken mit etlichen sauber gewaschenen Kalbswecken aus, gieße das Angerührte darein; schlage das Netz darüber zusammen, und lasse es im Bratfellein oder beym Becken eine Stunde lang backen. Man kann auch sauber gewaschene kleine Weinbeere, und statt des Semmelmehls für 2 Kreuzer in Milch eingeweichtes und wieder ausgedrücktes weißes Brod dazu nehmen. Dieser Leberkuchen kann auch in einem flachen Fußhafen, oder in einer Pfanne mit einem Deckel auf einem kleinen Dreyfüße mit darunter und darauf gelegten Kohlen, gebacken werden.

312. Kalbslunge mit Soos.

Die Lunge muß sauber gewaschen, und die sogenannten Ohren neben am Herzen weggeschnitten werden. Dann wird sie in gesalzenem Wasser,

fer, nicht ganz weich, gesotten; aus diesem herausgenommen, und wie Nudeln geschnitten. Dann röstet man zu einer ganzen Lungen 2 gute Löffel voll Mehl in eines kleinen Hühnerenes groß heiß gemachtem Butter ganz gelb; thut einen Eßlöffel voll Kümmel dazu, röstet diesen nur ein klein wenig in dem Mehl um, und rührt dieses mit heißer Fleischbrühe, oder von der Brühe, worinnen die Lunge gesotten worden ist, an; thut ein wenig Pfeffer, Salz, eine geschälte ganze Zwiebel, ein Porbeerblatt und Citronenschaalen, nebst Essig nach Gutdünken, dazu. Wann nun diese Brühe siedet, thut man die Lunge hinein, und läßt sie darinnen eine halbe Stunde kochen. Man kann auch ein wenig gebrannten Zucker und Nägelein an die Lunge thun; aber dieses muß eine Viertelsstunde vor dem Anrichten geschehen.

313. Kalbslunge auf andere Art.

Die Lunge und das Herz wird, nachdem es gewaschen und in gesalzenem Wasser weich gesotten worden ist, in frisches Wasser gelegt, aus diesem herausgenommen, und zu dünnen Blättlein geschnitten. Dann läßt man in einem Fußhafen oder Kasserol eines kleinen Hühnerenes groß Butter zergehen; thut fein geschnittene Schalottenzwiebel, Peterling, jedes eine halbe Hand voll, nebst einer klein geschnittenen rechten Zwiebel, dazu hinein, und dämpft dieses ein klein wenig. Darnach thut man die Lunge, nebst Salz und

N 5 ein

266 Verschiedene Arten Fleischspeisen

ein wenig Pfeffer, auch dazu, und läßt eine halbe Viertelstunde damit dämpfen; streuet etliche Löffel voll Mehl darüber, schüttelt es um; und wann es noch ein wenig gedämpft hat: gießet man heiße Fleischbrühe und etwas Essig daran, läßt es damit eine halbe Stunde lang kochen, und richtet es entweder so an, oder rühret die Brühe mit etlichen Eyerdottern und ein wenig Citronensaft ab.

314. Kalbsbriese zu kochen.

Wasche und siede die Kalbsbriese in gesalzenem Wasser, aber nicht ganz weich. Häutle sie ab, und schneide sie in runde Stücklein. Wenn dieß geschehen ist, so setze einen kleinen Fußhafen auf Kohlen, thue Krebsbutter darein, und rühre 1 oder 2 Löffel voll Mehl, je nachdem du viel Brühe brauchst, darein. Fülle es mit guter Fleischbrühe nach und nach, aber nicht zu viel, auf. Thue eine ganze geschälte Zwiebel, Mustatenblüthe und Citronensaft daran, und lasse diese Brühe, hebst abgesottenen Morgeln, eine Viertelstunde kochen. Lege die Briese darein, lasse sie vollends auskochen, und zuletzt lege nun auch die Krebschwänze dazu. Wann diese heiß sind, so richte sie an. Giebt es Spargeln oder Karviol, kann solcher in gesalzenem Wasser abgebrüht; auf eine Schüssel gelegt, und die Briese darüber angerichtet werden. Die Krebsbrühe dazu wird wie die bey den Suppen gemacht, und wann sie gestanden

den ist, der Butter, so viel man braucht, davon abgenommen.

Die Bräsen können aber auch, wann sie vorher ein wenig in gesalzenem Wasser oder Fleischbrühe gesotten worden sind, in Butter gedämpft, und wann sie ein wenig gelb sind, klein geschnittene Citronen: Schalen und Saft dazu gethan werden.

Noch anderst: Man kann die Bräse absieben, wie die vorige schneiden, dann ein wenig weißes Mehl in ein Stücklein Butter kneten, heiße Fleischbrühe in ein kleines Geschirr darüber gießen, eine ganze Zwiebel und ein wenig Muskatennuß dazu thun. Wann nun die Brühe eine gute Viertelstunde gekocht hat, thut man die Bräse darein, drückt Citronensaft daran, rührt, wann man sie anrichten will, etliche Eyerdotter an die Brühe, und giebt sie auf den Tisch.

315. Kalbshirn zu kochen.

Wasche das Hirn aus frischem Wasser, ziehe die Haut davon ab, und wasche es noch einmal. Dann lasse Wasser siedend werden, salze es, lege das Hirn hinein, und lasse es nur einer Sud aufthun. Gieße das Wasser davon ab, schütte gute heiße Fleischbrühe und ein wenig Essig daran. Thue eine kleine geschälte Zwiebel, auch Wurzeln dazu, und wann das Hirn eine halbe Viertelstunde darinnen gekocht hat: so stelle es vom Feuer; doch nur so weit, daß es nicht kalt wer:

werden kann. Willst du es bald anrichten, so rühre zu einem ganzen Hirn in einem Pfännlein 3 Eyerdotter, einen halben Löffel voll Mehl, und eines halben Hühnereyes groß Butter mit einander recht stark ab. Drücke den Saft von einer halben Citrone daran, gieße von der Fleischbrühe, worinnen das Hirn gesotten worden ist, so viel als du zur Soose brauchst dazu; thue ein wenig fein geschnittenes Peterlingkraut daran, und rühre die Soose auf dem Feuer so lange, bis sie zu kochen anfangen, und dick werden will. Dann lege das Hirn behutsam auf eine kleine Schüssel heraus, daß es nicht zerreißt; gieße die Brühe wohl davon ab, und richte die abgerührte Soose darüber an.

Man kann das Kalbshirn aber auch auf folgende Weise zurechten: Wann es in gesalzenem Wasser abgeseiht worden ist, nimmt man eine kleine Zwiebel, ein wenig Peterling, einen kleinen Löffel voll Kappern, etliche Schalotten, auch ein wenig Thymian und Basilikum, wenn man es hat. Wiegt oder schneidet alles recht fein, läßt in einem kleinen Fußhasen ein Stücklein Butter zergehen, thut einen kleinen Löffel voll Mehl darein, röstet es ein wenig. Dann dämpft man die Gewiegte auch noch ein wenig mit dem Mehle; gießt Fleischbrühe daran, schneidet 2 gewaschene und ausgegrätete Sardellen, und thut sie nebst dem Saft von einer ganzen Citrone dazu; läßt dieses alles eine Viertelstunde kochen, und richtet es hernach über das abgeseihene Hirn an.

316. Kälber-Gekröß zu kochen.

Beym Einkaufe des Gekrößes muß man darauf sehen, daß es schön weiß und frisch ist. Man legt es in warmes Wasser, wäscht es heraus, und reibet es etlichemal mit Salz und Mehl ab; wäscht es noch einmal, drücket es aus, und läßt es eine Stunde in frischem Wasser liegen; wäscht es wieder heraus, setzt es in einem Hasen mit heißem Wasser und Salz zum Feuer, und läßt es kochen, bis es weich ist. Hierauf thut man ein Stück Butter eines Hühnereyes groß in einen Fuß, oder Bodenhasen, läßt ihn heiß werden; röstet 3 kleine Rührlöffel voll Mehl ganz weiß gelb darinnen, rühret es mit ohngefähr 1 Maas heißer Fleischbrühe an; thut ein wenig Essig, eine ganze geschälte Zwiebel, Citronenschaalen, und ein wenig Muskatennuß dazu; giehet das Wasser vom Gekröß ab, und leget es ganz oder zu Stücklein geschnitten darein, und läßt darinnen eine halbe Stunde kochen; dann richtet man es an. Ein Glas Wein kann auch dazu gethan, und mitgekocht werden.

Man kann aber auch das Gekröß, wann es in gesalzenem Wasser eine kleine Stunde abgekocht worden ist, in einem Fußhasen auf Kohlen mit Fleischbrühe, Muskatennuß, fein gewiegtem Peterling, oder statt dessen mit fein geschnittenem frischen oder dörren geriebenen Majoran kochen; das Mehl, wie schon gesagt worden, mit Butter darein

270 Verschiedene Arten Fleischspeisen

darein rösten, oder nach Gurdünken Semmelmehl daran streuen, und den Butter nur so mitkochen lassen.

317. Noch besser.

Wenn das Gekröß gewaschen und ausgebrühet ist, thut man es in einen Hasen mit einem Stücklein Speck oder Nierenfett, einem Löffel voll weißen Mehl, allerhand Wurzeln, einer Zwiebel, und dem Mark von einer halben Citrone, nebst Salz; gießet siedendes Wasser daran, und läßt es eine Stunde kochen. Wenn man es nun bald anrichten will: so thut man in eine messingene Pfanne so viel Butter, als schon gesagt worden, nebst einem guten Löffel voll weißem Mehl und 3 Eyerdotter; rühret dieses recht stark durcheinander, gießet noch gute Fleischbrühe, so viel man braucht, dazu; drückt den Saft von einer Citrone daran, und läßt es unter beständigem Umrühren auf dem Feuer aufkochen. Dann thut man das Gekröß aus dem Hasen, läßt es ablaufen, schneidet es in Stücken, legt diese auf eine Schüssel, und richtet die abgerührte Soose durch einen Siebher darüber an. Man kann aber auch das Gekröß, nachdem es auf diese Art abgessorten worden ist, auf eine Schüssel heraus legen, und mit einer Hand voll länglicht geschnittenen Zwiebeln und Semmelmehl, welches in heißem Schmalz gelb geröstet werden muß, schmelzen.

318.

318. Kälberfüße mit brauner Brühe.

Die Kälberfüße müssen recht sauber mit einem nicht scharfen Messer abgeschaben und gepuht werden. Dann wäscht man sie zuerst aus warmem und dann aus kaltem Wasser sauber heraus, setzt sie in einem Hasen mit heißem Wasser und Salz zum Feuer; und läßt sie, aber nicht ganz weich, kochen. Indessen macht man Schmalz in einem Pfännlein heiß, röstet zu 4 Füßen 3 kleine Rühelöffel voll Mehl ganz gelbbraun darinnen; rührt es mit heißer Fleischbrühe, so viel man braucht, an; thut es in einen Fußhasen oder Kasserol, leget die abgesottenen Füße, welche nach Belieben zerschnitten und ausgebeinet werden können, nebst einer Zwiebel, Porreeblätter und Citronenschalen darein; thut ein wenig Pfeffer, und so viel Essig, als beliebt, dazu, und läßt sie mit diesem eine Stunde kochen. Dann richtet man sie an. Will man aber die Brühe nicht sauer haben: so wird statt der vorigen Sachen, Wein, Citronenscheiben, große und kleine Weinbeere, und länglicht geschnittene Mandeln genommen, und mit den Füßen auf die nehmliche Art gekocht. Beym Anrichten werden klein geschnittene Citronenschalen darauf gestreut.

319. Kälberfüße fricassirt,

Wann die Füße sauber gepuht, und in gekochtem Wasser ein wenig abgesotten worden sind; werden sie abgegossen. Dann wird wieder heißes Wasser

Wasser und Salz daran gethan; wie auch Wurzeln, Zwiebeln, ein Glas Wein, und ein Stücklein Speck. Mit diesem werden die Füße volends weich gekocht. Nun läßt man ein Stück Butter, eines kleinen Hühnereyes groß, in einem Fußhafen zergehen; rührt zu 4 Kalbsfüßen 2 Löffel voll weißes Mehl darein; röstet es ein wenig; giehet Fleischbrühe und ein Glas Wein daran; thut eine ganze Zwiebel, ein Lorbeerblatt, ein wenig Basilikum, Thimian und Muskatensblüthe dazu, und läßt die Soose eine Viertelsstunde kochen. Alsdann legt man die Füße hinein, und läßt sie darinnen aufkochen. Vor dem Anrichten zerklöpft man etliche Eyerdotter mit einem Löffel voll Weinessig, und einer kleinen halben Hand voll fein geschnittenes Peterlingkraut; rühret sie mit der Soose, worinn die Füße sind, an; thut sie zu dem Ubrigen, und richtet sie ordentlich auf eine Schüssel an.

320. **Hammelfleisch mit Peterling.**

Nimm eine Hammelsbrust, hae solche in kleine Stücke, wasche sie, lege sie noch eine halbe Stunde in frisches Wasser; wasche sie wieder heraus, setze sie mit heißem Wasser und Salz zum Feuer, und lasse sie eine Stunde kochen. Dann mache Butter in einem Fußhafen heiß, röste nach Gutdünken Mehl gelb darinnen; lege das Fleisch aus der Brühe in das geröstete Mehl. Lasse es mit einer Zwiebel ein wenig dämpfen, fülle

Esle es hernach mit der Brähe, worinn das Fleisch gesotten worden, auf; und thue Muskatennuß, Peterling-Kraut und Wurzeln, welche aber zuvor sauber gepulvt, gewaschen, mit siedendem Wasser angebräht, wieder abgeseiht und ausgedrückt werden müssen, daran. Lasse es so lange kochen, bis das Fleisch und der Peterling weich sind, und richte es an. Man kann, wenns beliebt, Citronensaft daran thun. Das Hammelfleisch kann auch mit Zelleri gekocht werden.

321. Gewickeltes Hammelfleisch.

Man brint eine Hammelbrust ganz aus, wäscht sie sauber, wickelt sie den langen Weg fest auf einander, bindet sie mit Bindfaden zusammen, und läßt sie in gesalzenem Wasser weich kochen. Indessen macht man folgende Soose dazu: Man röstet in heißgemachtem Butter etliche Löffel voll Mehl ganz gelb; zuletzt thut man eine halbe Hand voll klein geschnittene Schalottenzwiebeln dazu, und röhret sie ein wenig mit. Dann gießt man so viel Fleischbrühe, als nöthig ist, nebst einem Glas Wein daran, thut Muskatennuß, geschnittene Citronen, Schellen und Saft dazu, läßt es kochen. Man nimmet man die gewickelte Brust aus dem Hasen, schneidet den Bindfaden davon weg, bestreicht sie mit Butter, bestreuet sie mit Semmelmehl, und macht sie auf einem Rooste auf allen Seiten gelb. Hierauf nimmet man ein Ey, siedet es hart, hackt es ganz klein,

S

Rechbuch. legt

274 Verschiedene Arten Fleischspeisen

legt die Brust auf eine Schüssel, kreuet das Ey darauf herum, und richtet die Gooße darunter an. Man kann dieses Gericht auch von einer Kalbsbrust machen, und wems beliebt, der kann auch die Brust vor dem Aufwickeln mit Fleisch, oder weißem Brod-Gefüll füllen.

322. Hammelfleisch mit Kappern.

Das Hammelfleisch wird in kleine Stücke gehauen, gewaschen, in einem Fußhasen mit siedendem Wasser und Salz auf Kohlen gesetzt. Es darf aber nicht mehr Wasser an das Fleisch gethan werden, als daß es eben davon bedeckt ist. Wann es anfängt zu kochen, muß es sauber abgeschäumt werden. Dann thut man nach Gutdanken Essig, ein wenig ganzen Pfeffer, Zwiebeln, Salz und Lorbeerblätter daran, und läßt es damit so lange kochen, bis es bald weich ist. Hernach röstet man zu 2 Pfund Fleisch 2 gute Rührlöffel voll Mehl, in heißgemachtem Schmalze, ganz trocken und gelbbraun; thut zuletzt eine Hand voll Zwiebeln dazu, und röstet solche noch ein wenig mit; rühret es mit der Brühe vom Hammelfleisch an, giehet es wieder auf das Fleisch, läßt es mit 2 guten Löffeln voll Kappern und Citronenschalen vollends auskochen, und richtet es an. An diese Gooße können auch, wenn es beliebt, ein wenig Nägelein, kleine Weinbeere und Zucker gethan werden.

323. Gespickter Hammels-Schlegel.

Von diesem wird der Knochen abgehauen, das Fleisch mit einem saubern Scheitlein Holz recht stark geklopft, die Haut und das Fette davon abgezogen, gewaschen, wie Wildpret gespickt, dann kugelförmig und wann er so eine Stunde gekocht hat, mit Mehl bestreut, in zergangenen Butter, in einem flachen Fußfaßen gelegt, und auf altem Selten gelb gemacht. Wann dies geschehen ist, legt man ihn in einem andern tiefen Fußfaßen mit einem Deckel; röstet in dem Fette, worinnen der Schlegel gelb gemacht worden ist, noch einen Eßel voll Mehl, schüttert das geröstete Mehl dazu; gießt siedendes Wasser oder Fleischbrähe darauf, thut 2 große ganze geschälte Zwiebeln, ein Paar Lorbeerblätter, ein wenig ganze Nagelein, und Pfeffer daran; deckt das Geschir zu, und läßt den Schlegel eine gute Stunde kochen. Man muß ihn öfters umwenden. Man thut man etliche Blätter Wein, in Wasser abgefottene Morgeln, Champignons, Citronenscheiben, auch ein wenig abgekochte und zu Stücken geschnittene Kalbsbriese daran, läßt den Schlegel bis auf wenige Brähe einkochen; aber dann muß man acht geben, daß er sich nicht anhängt. Wann man sieht, daß er fertig ist, so richtet man ihn an. Man kann auch eingeweichte Trüffel dazu nehmen; oder diese, ingleichen obige Morgeln und Champignons weglassen, und statt ihrer Essig dazu thun.

324. Lammfleisch mit Knoblauch.

Man nimmt hiez zu ein vorders Lammviertel, hacket es in kleine Stücke, wäscht es aus frischem Wasser etlichemal heraus, und läßt es eine halbe Stunde im Wasser liegen. Dann machet man zu einem Lammviertel eines guten halben Hühnerettes groß Schmalz in einem Fuchhafen oder Kaffeegal heiß, röstet 3 Löffel voll Mehl gelbe braun darinnen, drückt das Fleisch aus dem Wasser heraus, und thut es zu dem Gerösteten; wendet es etlichemal darinnen um, und gießet dazu heiße Fleischbrühe oder Wasser, aber nicht zu viel, daran. Nun schälet man eine kleine Hand voll Knoblauch, schneidet ihn ganz dünn, und thut ihn, nebst einem Glas voll Weinessig und ein wenig Pfeffer, zu das Fleisch, läßt es damit eine Stunde kochen. Wann es nicht sauer genug ist, muß man bald mehr Essig nachgießen. Wenn der Knoblauch zuwider ist, kann statt dessen Schalottenzwiebeln dazu nehmen.

325. Lammfleisch mit jungem Hopfen.

Hack das Lammfleisch in kleine Stücke, wasche sie sauber, lasse sie eine halbe Stunde in frischem Wasser liegen; setze sie noch einmal mit kaltem Wasser zum Feuer, und lasse sie so lange daben, bis es anfangen will zu kochen. Gieße das Wasser ab, und lasse das Fleisch in einem Stück Butter eine Weile dämpfen; gieße etliche Löffel

Löffel voll Mehl daran, schütte es wohl um, und wann es noch eine Weile gedämpft hat: so gieße kochende Fleischbrühe daran, und lasse es kochen. Indessen bräue jungen gepuzten und sauber gewaschenen Hopfen in gefalzenem Wasser, aber nicht ganz wech. Laße ihn in einem Sieb ablaufen, thue ihn zu dem Lammfleisch, und damit lasse ihn vollends auskochen. Beim Anrichten rühre die Soose mit einem Paar Eyerdotter ab, und reibe Muskatennuß darauf. Man kann das Lammfleisch auch mit Trüffeln, wie Kalbfleisch, oder mit Peterling, wie Hammelfleisch, zurechten; das Lammfleisch kann auch auf eben diese Art, wie Kalbfleisch, fricassirer werden.

326. Schwarzes Wildpret mit Soose auf allgemeine Art.

Wann das Wildpret sauber gewaschen worden ist, wird es mit Wasser, Essig und schlechtem Wein, Citronen, Salz, mit ganzem Gewürz, Lorbeerblättern, Zwiebeln, und ein wenig Wachholder (Kramets) Beeren zum Feuer gesetzt; woben man es so lang kochen läßt, bis es fast weich ist. Dann macht man Schmalz in einem Pfännlein heiß, röstet zu 2 bis 3 Pfund Wildpret 2 Löffel voll Mehl, und eine Hand voll schwarzes geriebenes Brod ganz dunkelbraun darinnen; rühret es mit der Soose vom Wildpret an, thut es zu demselbigen, und läßt es noch so lange kochen, bis es vollends weich ist. Sodann legt

S 3

man

278 Verschiedene Arten Fleischspeisen

man es auf eine Schüssel heraus, richtet die Soose durch einen Seyher darüber an, und besprennet es mit klein-geschnittenen Citronen-Schalen. Weiss beliebt, der Lawa zu dieser Soose etc was geriebenen Lebkuchen oder ein Stücklein Zucker thun, und es mitkochen lassen.

327. Wildpret auf andere Arten.

Ist es schwarzes Wildpret, so wasche und siebe es, wie eben gezeigt worden. Wann es nun bald weich ist, so mache die Soose auf folgende Art dazu: Lasse in einem Fußhafen ein wenig Butter zergehen, thue zu dünnen Stücken zerschnittenes Kalbfleisch, Zelleri, Peterling und gelbe Rüben, nebst ein wenig Salz, dazu, dämpfe es eine Weile. Wenn es schön gelb ist, so streue etliche Löffel voll Mehl daran, lasse es mit diesem auch ein wenig gelb werden. Gieße ein Glas Wein daran, und fülle es mit der Brühe, worin das Wildpret gesotten worden ist, so viel auf, als du zur Soose brauchst. Lasse es miteinander eine halbe Stunde kochen, treibe es durch einen Seyher in ein anders Geschirr. Dann nimme kleine ganze Zwiebeln, schäle sie, und siebe sie in gefahenem Wasser weich. Wann dieß geschehen ist, so lege sie, nebst dem abgesottenen Wildpret, in die gemachte Soose, und lasse dieses darinnen vollends auskochen. Ist die Soose nicht gelb genug, darf nur ein wenig Zucker daran gebracht werden.

Man

Man kann aber auch noch auf diese Art eine Soose zu abgefottenem schwarz und rothem Wildpret machen: Man schneidet eine Hand voll Schalottenzwiebeln, dampft sie mit ein wenig Mehl in Butter, gießt von der Wildpretbrühe, worinnen es gefotten worden ist, so viel man nöthig hat, daran; thut noch eine Hand voll geriebenes schwarzes Brod, und wann die Soose nicht sauer genug ist, ein wenig Essig dazu; legt das Wildpret hinein, und läßt es darinnen vollends auskochen. Wann man schwarzes Wildpret, oder einen wilden Schweinskopf in Sulz aufbehalten will: so wird es auch mit Salz, Essig, Wein und Wasser zum Feuer gesetzt; Wachholderbeere, ganzes Gewürz, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Citronen, nebst sauber gewaschenen Kälberfüßen dazu gethan; dieses alles miteinander weich gekocht, dann das Fleisch oder der Kopf aus der Brühe heraus, in das Geschirr, worinnen man es aufheben will, gelegt; die Brühe durch einen Sieber darüber gegossen, und an einen kühlen Ort gestellt; da man es, so lange als man will, aufbehalten kann. Beyde, den Schweinskopf und anderes Wildpret, das also zubereitet wird, kann man kalt mit Salz auf den Tisch geben; das Wildpret aber auch mit der Sulz wieder heiß machen, und eine von den Soosen nach Belieben dazu verfertigen.

280 Verschiedene Arten Fleischspeisen

328. Rothes Wildpret mit Rappern.

Man kann hiezu von der Brust oder vom
Buquehmen, solches zu kleinen Stücken zerhauen,
waschen, und in gesalzenem Wasser kochen; aber
nicht ganz weich. Dann röstet man, wann es
Wildpret für 4 Personen ist, 3 Löffel voll Mehl
in heißgemachtem Schmalz ganz dunkelgelb; rüh-
ret es mit der Brühe, worinnen das Wildpret
gekottet worden ist, an; thut klein geschnittene
Citronenschaalen, nach Gutdünken Essig, ein we-
nig Zucker, gestoffene Nägelein, und 3 bis 4 Löffel
voll Rappern dazu; legt das Wildpret hinein,
und läßt es vollends weich kochen, dann richtet
man es an. Man kann das Wildpret auch wie
Rindfleisch Nr. 105. und 106. dämpfen; es
muß aber ein fleischichtes Stück seyn.

329. Hirschziemer mit einer Cruste.

Ein Hirschziemer, den man hiezu gebrauchen will, muß fett seyn; deswegen nimmt man auch gemeinlich den hintern Ziemer dazu. Man wäschet und legt ihn in einen Fuchhafen oder Kasserol mit einem Deckel, salzet ihn, gießt heißes Wasser darüber, thut etliche ganze mit Nägelein besteckte Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronen und ganzen Pfeffer, auch wenns beliebt Essig, dazu; und läßt mit diesem den Ziemer so lang kochen, bis er weich genug ist. Indessen reibet man schwarzes und weißes Brod, so viel man nach Größe

Größtes Ziemer zu gebrauchen glaubt; mischet Zucker, gestoßenen Zimmet, und ein wenig fein geschnittene Citronenschalen darunter; nimmt den Ziemer also heiß aus der Brähe heraus, legt ihn in eine Brat- oder Lortenspfanne, beneht das vermischte Brod mit etwas Fettem; zieht das dünne Häutlein oben von dem Fettem am Ziemer herunter, bestreicht ihn, so lang er noch recht warm ist, mit zerfleppertem Ey; und dann drückt man das vermischte Brod, kleinen Fingers dick, auf der bestrichenen obern Seite des Ziemers fest herum, bestreicht es wieder mit Ey; gießt ein wenig von der Brähe, worinnen der Ziemer gekocht worden ist, nebst etwas von dem Fette darunter; stellt ihn in einen Back- oder Bratofen, und läßt ihn so lang darinnen, bis er schön gelb ist. Dann legt man ihn auf eine Schüssel, und giebt ihn mit Kirschensoose, die nachher beschrieben werden soll, auf den Tisch. Auf eben diese und die nächstfolgende Art werden auch die Rehziemer zubereitet.

330. Hirschziemer auf andere Art.

Man wäschet einen Ziemer, und häutet ihn ab. Dann nimmt man folgende Kräuter, wieget oder hacket sie recht fein, als Thimian, Basilikum, Peterling, Schalotten. Wann dieß geschehen ist, mischet man sie mit ein wenig Pfeffer durcheinander, zerschneidet Speck in kleine Fingers dicke Stücklein; wendet sie in den gewiegten

282 Verschiedene Arten Fleischspeisen

Reduiren um, sicut mit einer recht dicken Spicknadel, oder auch nur mit einem spitziggeschnittenen Hölzlein Löcher in den Ziemer, und steckt den zerschnittenen Speck hinein. Danu legt man in einem Fußhafen, etliche Stücke dünne geschnittenen Speck herum; gießt eine halbe Maas rothen Wein daran, thut etliche Lorbeerblätter und eben so viel Zwiebel, ein paar gelbe Rüben, Zelleris und Peterlingwurzeln, nebst Salz dazu; legt den gespickten Ziemer darauf, deckt das Geschirr zu, und läßt ihn auf Kohlen so lang dämpfen, bis er gelb ist. Dann röstet man etliche Böffel voll Mehl in Butter gelb, rühret es mit Fleischbrühe an, macht ein wenig gebrannten Zucker daran; gießt es an den Ziemer, und läßt ihn damit vollends weich kochen. Nun legt man ihn auf eine Schüssel, drückt Citronensaft an die Soose, und treibet sie durch einen Senher auf den Ziemer, bestreuet ihn mit klein geschnittenen Citronenschaa-len, und giebt ihn auf den Tisch.

331. Fricassirte junge Hühner.

Wann die Hühner, wie Nr. 183. bey den Fasteten gezeigt worden ist, abgekochen, ins Wasser gelegt, abgebräht, und sauber gewaschen worden sind: werden sie zu Vierteln oder Gliedweis zerschnitten, eine halbe Stunde in frisches Wasser gelegt, und dann noch einmal gewaschen. Hierauf wird zu 2 Hühnern ein Stück Butter eines kleinen Hühnerenes groß in einen Fußhafen
ge-

gehen, worinnen man ihn zergehen läßt. Dann legt man die Hühner mit etwas Salz dazu, schneidet eine kleine Zwiebel so fein als möglich, thut sie zu den Hühnern, und läßt sie eine halbe Viertelstunde damit dämpfen. Dann streut man 2 kleine Löffel Mehl daran, schwinget die Hühner damit um, und läßt sie noch ein wenig damit anziehen. Indessen verrührt man 2 bis 3 Eyerdotter mit 3 Eßlöffel voll Weiseweißig, gießt nach und nach so viel siedende Fleischbrühe, als man zur Soose nöthig hat, daran; schützet es an die Hühner, thut Euronenschaalen, ein wenig Muskat- und Pfeffer-Nuß oder Blüthe, und ein Glas Wein dazu, und läßt die Hühner eine halbe Stunde schnell kochen. Eben so kann man Tauben, Hühner und Tauben aber auch, wie beym Kalb- fleische Nr. 304. beschrieben worden ist, fricassiren. Man kann auch vor dem Anrichten einen Löffel voll fein geschnittenes Peterlingkraut dazu thun; aber dann darf es nicht mehr kochen, sonst gerthumt die Brühe (Soose).

332. Fricassée von allerley Geflügel.

Wasche und schneide das Geflügel zu Stücken, oder laße es ganz, dämpfe es ein wenig in zergangenen Butter mit etwas Salz; doch so, daß es noch ganz weiß bleibt. Lege es aus dem Geschirre heraus, streue ein wenig Mehl zu dem Butter; und thue gleich ein wenig zu kleinen Stücken geschnittenes und sauber gewaschenes Kalb-

Kalbtfleisch dagegen hinein. Lasse es auch ein wenig darinnen dämpfen, thue Wurzeln, wie bey der braunen Suppe, Citronen-Schalen und Saft, auch ein kleines Stücklein dörren Speck, und Schinken dazu; fülle es mit guter Fleischbrühe auf, und lasse es eine halbe Stunde kochen. Dann reibe es durch einen Seihet, lege das Geflügel darein, und lasse es darinnen vollends weich kochen. Rühre ein Paar Eyerdotter mit etlichen Eßfeln voll süßem Raum an, gieße die Soose nach und nach daran, schütte es zu dem Geflügel, und trage es auf den Tisch.

333. Alte oder junge Hühner mit Haring gespickt.

Wasche 1 oder 2 junge Hühner, siede sie in gesalzenem Wasser oder Fleischbrühe halb ab; lege sie aus diesem heraus, und lasse sie kalt werden. Indessen zerschneide einen frischen sauber gewaschenen Haring in Stücke, wie man Speck zum spicken schneidet. Spicke das Huhn damit. Zerschneide es in der Mitte voneinander, lege es in einen Fuschafen; gieße von der Brühe, worinnen es gekochet worden, etwas daran; thue ein Stück Butter, ein wenig Muskatblüthe, Citronen-Schalen und Saft dazu. Den vom Spicken übrig gebliebenen Haring, samt der Milch, schneide in kleine würfliche Stücke, und thue ihn, nebst ein wenig Semmelmehl, auch daran. Lasse das Huhn vollends auskochen, lege es auf
eine

eine Schüssel heraus, und richte die Brähe durch einen Sieber darüber an. Man kann auch fein geschnittenen Peterling an der Brähe kochen. Alte Hühner werden eben so zubereitet; nur daß sie, ehe man sie spickt, länger gekocht werden müssen.

334. Junge Hühner mit Blut.

Wenn man die Hühner spickt, läßt man das Blut davon in ein Geschirr, worinnen ein wenig Essig ist, laufen; rührt es um, damit es nicht gerstet, und höhet es einstweilen auf. Man nimmet man auf 4 Personen 2 Hühner, zerschneidet sie in Viertel oder Gliederweil. Hierzu wird auch ein halbes Pfund Kalbfleisch genommen, in kleine Stücke geschnitten, und mit den Stücken von den Hühnern gewaschen. Beides setzet man in einem Fuchhafen oder Kasserol mit einem Quart Fleischbrähe, einem Teinlglas voll Wein, und etwas Salz, auf Kohlen. Darsin thut man noch einen halben Bierling in kleine Würfel geschnitteneu dörren Speck, etliche Lorbeerblätter, ein Dampfelein Kräutchen, als Thymian Basilikum, Peterling und grüne Zwiebel. Dieß läßt man mit der Hühner so lange kochen, bis sie keine Brähe mehr haben: so werden sie fertig seyn. Nun legt man sie auf ein Geschirr heraus, und deckt sie zu. In das Geschirr, worinnen sie eingekocht sind, thut man etliche Löffel voll Mehl, und läßt es gelb werden. Alsdann wird es mit angefäße: 1 Maßg. guter brauner oder anderer Fleischbrähe auf

aufgefüllt, und mit vielen geschnittenen Citronenschaalen eine gute halbe Bierstunde gekocht. Nun schöpft man das Fett von der Soose ab, rührt das Blut von den Hühnern hinein, läßt es nur einmal aufkochen; treibt die Soose durch einen Sieb in ein anders Geschirr, drückt den Saft von einer halben Citrone daran; legt die Hühner darein; läßt sie auf Kohlen so lange stehen, bis sie durch und durch recht heiß sind, und rührt sie an.

335. Junge Hühner mit Spargeln oder Blumenkohl.

Wenn die Hühner gehörig zubereitet worden sind, kann man sie zerschneiden oder ganz lassen, aus frischem Wasser noch einmal heraus waschen, in ein Geschirr thun, und siedendes Wasser darü-
ber gießen. Wenn sie in diesem eine halbe Stunde gestanden sind; drückt man sie heraus, läßt in einem Topf oder Kasserol zu 2 Hühnern ein Hühnerwech groß Butter zergehen; legt die Hühner darein, salzet sie, so viel nöthig; thut ein Bündlein Kräuter, als Thymian und Petersilgen, in welches in die Mitte ein wenig ganze Muskatennüßchen gebunden ist; dazu; und läßt es eine kleine Bierstunde an einander dämpfen. Dann bestreuet man die Hühner mit 2 Löffel voll Mehl, und wann dieses ein wenig angezogen hat; gießt man heiße Fleischbrühe dazu, thut Muskatennüßchen oder Blüthe daran, und läßt die Hühner voll

vollends weich kochen. Indessen brähet man Spargeln oder Karviol in gesalzenem Wasser weich, leget ihn auf der Schüssel, worauf man anrichten will, herum; nimmet etwas von der Soose darauf heraus, läßt es auf Kohlen ein wenig aufkochen, und leget dann das Fleisch dar zwischen; gießet die noch übrige Soose-darauf, und trägt es auf.

336. Tauben in einer schwarzen Soose.

Die Tauben werden gemeinlich so abgethan, daß man ihnen die Köpfe abschneidet. Dann läßt man das Blut, wie bey den Hühnern, in ein kleines Geschir, worinnen ein wenig Essig ist, laufen; und rühret es um, damit es nicht geseht. Dann werden die Tauben sauber geröpft, ausgenommen, gewaschen, und, zu Vierteln geschnitten oder ganz, in ein Kasserol oder Tuffhafen gethan. Dazu giehet man, wann es 2 Tauben sind, ein Glas Wein, und ein Quart Fleischbrühe dazu; thut etliche Lorbeerblätter, eben so viel Citronenscheiben, eine gute Hand voll getriebenes schwarzes Brod, ein kleines Stücklein Zucker, einen Eßlöffel voll ganz klein geschnittenen dörren (gediegenen) Speck, einer starken Wälsnuß groß Butter, Salz, und endlich ein wenig gestoffene Nägelein und Muskatel; Blüthe oder Nuß daran; deckt das Geschir zu, und läßt es auf Kohlen so lang kochen, bis die Tauben weich sind. Sollte zu wenig Brühe daran seyn, kann man noch ein wenig

288. Verschiedene Arten Fleischspeisen

nig Fleischbrühe nachgießen. Eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten gießt man das Blut von den Tauben auch dazu; läßt es noch ein klein wenig damit aufkochen, legt die Tauben auf eine Schüssel heraus, und richtet die Soose durch einen Sieber darüber an. Junge Zühner und Enten können auf die nehmliche Art gekocht werden.

337. Junge Tauben gedämpft.

Wann die Tauben geropft, ausgenommen und gewaschen worden sind: werden sie halb oder zu Vierteln zerschnitten. Dann wiegt oder hackt man zu 2 Tauben eine große Zwiebel, einen halben Bierling dörren Speck, und 20 bis 30 Kraut: (Wachholder-) Beere ganz fein; thut dieses mit den Tauben, nebst Salz, in einen Fuchhafen, gießt ein Paar Löffel voll Fleischbrühe daran; stellt sie damit auf Kohlen, und läßt sie eine kleine halbe Stunde dämpfen. Dann gießt man nach Belieben Essig und Fleischbrühe, aber nur so viel daran, daß sehr wenig Soose an den Tauben ist. Wann sie nun noch so lange, bis sie weich sind, damit gekocht haben: so richtet man sie an.

338. Tauben in brauner Soose.

Wasche die Tauben, schneide sie in Viertel, und setze sie mit Salz und Fleischbrühe oder Wasser zum Feuer. Wann sie kochen, so schäume sie ab;

ab; und thue Citronenschelken, ein wenig Muskatennuß, ein kleines Stücklein Butter, und zu 2 Tauben eine gute Hand voll abgesottene und klein gewiegte Schampignons, nebst 2 Löffel voll in Butter braun geröstetes Mehl daran; lasse die Tauben damit vollends weich kochen, und richte sie dann an.

339. Auf andere Art.

Legt auf den Boden eines Fußhafens oder Kasserols dünne Scheiben von Speck, auf diese Basilicum, Thymian, Peterling, zu: Scheiben geschnittene Zwiebeln, ein wenig ganzen Pfeffer, ganze Nagelein, und ganzen Ingwer. Legt die Tauben entweder halb perschnittet, oder ganz darauf, und salze sie. Decke sie zu, und lasse sie auf Kohlen dämpfen, bis sie weich sind. Indessen mache folgende Soose dazu: Rüste etliche Löffel voll Mehl ganz dunkelbraun, thue zu letztem fein geschnittene Zwiebeln dazu, und röste diese noch ein wenig mit. Mühre es mit heißer Fleischbrühe an, gieße Wein dazu, daß es gerade halb Wein und halb Fleischbrühe ist. Thue gestopene Nagelein und etliche Lorbeerblätter, nebst ein wenig Essig und Citronenschelken, dazu. Lasse dieses aneinander kochen, lege die gedämpfte Tauben in diese Brühe, und wann sie darinnen noch einigemal aufgekocht haben: so richte sie an. Man kann die Tauben auch mit Hopfen, wie beym Lammfleisch Nr. 325. beschriebe worden.

290 Verschiedene Arten Fleischspeisen

den ist, oder mit Spargeln wie bey den Föhnerri Nr. 335. gezeigt worden, zurichten.

340. Tauben mit Krebsen.

Die Tauben werden, nachdem sie vorher sauber abgetropft, ausgenommen, gewaschen und noch eine halbe Stunde in frisches Wasser gelegt worden sind, mit heißem Wasser, Salz, etlichen Zwiebeln, Peterling, Thymian, und ein Paar Lorbeerblätter zum Feuer gesetzt; und nur so lange gekocht, bis sie sich wenig weich sind. In dessen macht man zu 4 Tauben von 25 Suppenkrebsen eine Krebsbrühe, wie bey den Suppen Nr. 141. beschrieben worden ist. Von den obern Schalen behält man 10 bis 15 zurück, und füllt sie mit folgender Fülle: Man hackt die Leber und Nieren von den Tauben, mit ein wenig Speck, Zwiebeln, Citronenschalen und Peterling ganz fein; rührt es mit Salz, ein wenig Muskatennuß, einer Hand voll Semmelkorn, und einem Paar Eyer durch einander; und füllt die Krebschalen damit aus. Dann nimmt man von der Krebsbrühe den Butter herunter in ein kleines Geschir, läßt ihn auf dem Feuer zergehen; rührt ein Paar Löffel voll Mehl darein, und läßt ihn so lange auf dem Feuer, bis er anfängt zu schäumen; gießt von der Krebsbrühe so viel daran, als man zur Gooße nöthig hat, daß sie nicht zu dünn wird; legt die Tauben mit den gefüllten Krebschalen darein,

darein, und läßt noch so lang kochen, bis beydes fertig ist. Man kann aber auch die gefüllten Krebschaalen backen, und sie, erst wann man bald anrichten will, nur einmal in der Krebssoose aufkochen lassen. Es können auch Citronenschelfen, ein Glas Wein, Muskatblüthe, und abgefottene Morgeln mit dieser Brühe gekocht werden. Eben so kann man auch junge Zühner zureichten, und abgefottenen Kaviol oder Spargeln dazu nehmen. Bey dem Anrichten legt man die Krebschwänze ganz, oder auch der Länge nach zerschnitten, auf und zwischen den Tauben herum. Bey dieser Speise können auch gefottene und gebäckene Knöpflein gebraucht werden.

341. Kapaun in Soose.

Wenn der Kapaun abgestochen, und gleich darauf mit samt den Federn 12 Stunden lange in frisches Wasser gelegt worden ist: wird er abgebrüht, ausgenommen, sauber gewaschen, und wieder eine Stunde in frisches Wasser gesetzt; dann noch einmal heraus gewaschen, und in ein Kasserol oder Fußhasen mit Salz, kaltem Wasser, einem Glas Wein, Citronenschelfen, einer ganzen geschälten Zwiebel, etwas ganzem Gewürz, wie weiter unten gezeigt wird, und einem Kalbsknoten zugesetzt. Hierinnen wird der Kapaun so lang gefottet, bis er weich ist. Alsdann wird in einem Stück Butter, den man

292 Verschiedene Arten Fleischspeisen

zergehen läßt, 3 Löffel voll weißes Mehl, so so lange geröstet, bis es anfängt zu schäumen. Dieses rührt man mit der Brühe von dem Kapauen an, thut eine kleine ganze Zwiebel, Citronenschellen, ein Lorbeerblatt, etliche ganze Pfefferkörner, ein wenig ganzes Muskatensüßholz, und ein Paar ganze Nägelein dazu, und läßt die Soose eine halbe Stunde kochen. Man muß auch Morgeln etlichemal in Wasser abkochen, dieses davon abgießen, und wann sie recht sauber sind, ein wenig Fleischbrühe daran schütten; sie mit dieser bis auf 3 bis 4 Löffel voll eins kochen lassen, und an die Soose des Kapauen thun, damit diese Farbe und Geschmack davon bekommt. Endlich macht man die Soose, ehe man sie anrichten will, recht siedheiß; drucket Citronensaft daran, rührt sie mit etlichen Eyerdottern ab, und richtet sie, wann der Kapau auf eine Schüssel gelegt worden ist, darüber an. Diese Soose kann man auch zu Kalbfleisch, welches auf eben diese Art gekocht werden kann, gebrauchen.

342. Alte oder junge Hühner in einer weißen Soos.

Wann man ein altes Huhn dazu nehmen will: muß es nach dem Stechen wenigstens 24 Stunden in frisches Wasser gelegt werden. Wann es nun abgetrührt, und sauber gewaschen ist: setzt man es mit heißem Wasser und Salz zum Feuer.

Feuer. Siedet es, so schäumt man es fleißig ab; thut Peterling, Zellerwurzeln, und Port (Rauch) daran; läßt dieses damit so lange kochen, bis es recht weich ist. Dann macht man folgende Soose daran: Man rühret 3 bis 4 Eyerdotter in einer kleinen messingenen Pfanne mit einem Löffel voll Mehl, und ein Paar Löffel voll Mehl, und ein Paar Löffel voll kalten Wassers an; füllt es nach und nach mit der Brühe, worinnen die Henne gesotten worden ist, so viel auf, als man zur Soose braucht; drucket den Saft von einer Citrone daran, thut ein Lorbeersblatt, ein wenig Rosmarin, eine geschälte ganze Zwiebel, ein wenig Muskatblüthe und ein Stück Butter daran. Dieses rührt man auf dem Feuer so lang, bis es kocht, leget die Henne auf eine Schüssel, und richtet die Soose durch einen Seyher darüber an. Wann man junge Hühner auf diese Art zurichtet, dürfen sie nach dem Stechen nicht so lange als die alten, sondern nur 4 bis 6 Stunden in Wasser gelegt werden; welches ein für allemal zu beobachten ist.

343. Farstirter Kapaun.

Man bereitet den Kapaunen, wie schon Nr. 341. gezeigt worden. Wann er nun aus dem Wasser genommen wird: so näht man die Deffnung, wo der Kapaun ausgenommen worden ist, zu; macht, so lang der Rücken ist, einen geraden Schnitt bis aufs Bein hinein; löset die

I 3

Haut

Haut mit allem Fleisch, so an den Gebeinen rund herum ist, ab; und so auch die Schlegel und Flügel aus den Gelenken, so daß das bloße Geripp allein bleibt. Man muß aber sehr Achtung geben, daß die Haut ja kein Loch bekommt. Oben muß der Hals auch so aus der Haut abgelöst werden, daß er samt dem Gerippe heraus genommen werden kann; die Haut aber nicht zerrissen wird. Dann nimmt man etwas von dem Brustfleische, hackt es mit ein wenig frischem Speck ganz fein; rühret es mit 4 Eyerdottern, etlichen Löffeln voll süßem Raum, gestossenen Muskatblumen, Salz und für einen halben Kreuzer eingeweichtes, wieder fest ausgedrucktes in Butter gedämpftes weißes Brod an; stößt alles miteinander in einem Mörser, daß es recht fein wird. Dann thut man es in eine Schüssel heraus, schlägt das Weiße von den 4 Eiern zu einem dicken Schnee, und rühret es mit ein wenig klein geschnittenen Citronenschelken an das Gestossene, füllt es in den ausgebeinten Kapaunen hinein; nähert den Rücken mit einem Zwirnsfaden zusammen, und bindet oben den Hals ganz nahe an der Brust, mit einem Faden zu. Darauf drückt man die Brust, Schlegel und Flügel zierlich zurecht; daß der Kapaun wieder, so viel möglich, eine gute Form bekommt. Als dann belegt man den Boden eines Kasserots oder Fuchhafens mit Speckscheiben und etlichen dünnem Schnittten Kalbfleisch; auf diese thut man Citronenscheiben, ganze Muskatblüthe, etliche ganz

30 Pfefferkörner, auch Thimian und allerhand Wurzeln; legt den gefüllten Kapaunen darauf, und gießt so viel Fleischbrühe daran, als nöthig ist, um ihn darinnen auszukochen. Wann er nun fertig ist, so macht man eine Krebssoose mit Morgeln, Krebschwänzen und Briesen daran. Man kann aber auch eine Austersoose auf folgende Art daran machen: Man bricht die Auster aus, läßt sie in einem kleinen Geschirre mit einem Stück Butter ein klein wenig dämpfen; streut etliche Löffel voll Mehl dazu, und wann auch dieß noch ein wenig damit gedämpft hat: so füllt man es mit der Brühe, worinnen der Kapaun gekocht worden ist, auf; thut ein wenig Muskatblüthe und den Saft von einer halben Citrone dazu, auch wenn man will, ein Glas Wein; läßt es eine gute Viertelstunde kochen, und richtet es über den gefüllten Kapaunen an. NB. Man darf das Gefüll ja nicht zu fest in den Kapaunen füllen, sonst zerspringt die Brust gerne. Beym Anrichten muß die Brust oben seyn.

344. Gedämpfte Enten mit Kappernbrühe.

Wann die Enten abgestochen, geropft, ausgenommen, und etlichemal aus frischem Wasser heraus gewaschen worden sind: legt man sie, nachdem sie gesalzen worden, in einen flachen Fußhafen in zergangenen Butter, und läßt sie

296. Verschiedene Arten Fleischspeisen

so lang darinnen dämpfen, bis sie gelb sind. Dann legt man sie in ein anders Geschirr, gießt gute heiße Fleischbrühe, ein Trinkglas voll Wein, und wems beliebt, auch ein halbes Glas Essig, daran; thut Citronenschellen, etliche ganze Zwiebeln, ein klein wenig Pfeffer, Muskatennus, etliche ganze Gewürz; Nägelein dazu, und läßt sie damit kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten rdstet man zu 2 Enten 3 Löffel voll Mehl ganz dunkelbraun; rührt es mit der Brühe von den Enten an, thut es nebst 4. Eßlöffel voll Kappern dazu, und läßt sie damit vollends auskochen. Dann richtet man sie an, bestreut sie mit länglich geschnittenen Citronenschalen, und giebt sie auf den Tisch.

Eben so können auch wilde Enten zugerichtet werden, nur nimmt man zum Rösten halb Mehl und halb geriebenes schwarzes Brod, auch Essig, und ein wenig Zucker zur Soose. Die wilden Enten muß man aber wenigstens 4 Tage, ehe man sie kochen will, in Essig legen, damit sie mürb werden.

345. Gedämpfte wilde Enten mit Fars.

Wann die wilde Enten abgeropft, ausge-
nommen und gewaschen sind; so werden sie Glib-
berweis zerschnitten, in ein Geschirr gethan; mit
Salz, ein wenig gestoßenen Nägelein, Pfeffer
und

und Ingwer bestreut; ein Glas voll Wein, nebst etlichen Eßlöffeln voll Essig darunter, siedend gemacht, darüber gegossen und zugedeckt. So läßt man sie stehen, bis folgende Fars gemacht ist: Man nimmt, wenn es zwei Enten sind, einen guten halben Vierling Speck, 6 Loth saubere gewaschene, ausgegräete Sardellen, eine Handvoll Schalottenzwiebeln, von einer halben Citrone die Schale; und von den Enten die Leber, das Herz und den Magen, von dem das Hautige zuvor abgeschnitten werden muß. Dieses alles wird, nebst noch einem Stücklein von einer andern Leber, recht fein gehackt oder gewiegt; ein wenig gedrrtes Basilikum und Thymian darein gerieben, eine gute Handvoll geriebene Brotsamen von schwarzem Brode darein gerührt, und ein Messerspiß voll gestossener Pfeffer, Ingwer, Nägelein und Muskatblüthe daran gethan. Wann dieß geschehen ist, werden die Enten aus dem Wein heraus genommen, auf einen Deckel gelegt, daß sie ablaufen, und die Fars mit dem nämlichen Wein, worinnen die Enten gelegen sind, angerührt. Alsdann läßt man ein Stück Butter, eines kleinen Hühners Eges groß, heiß werden; thut die Enten darein, und läßt sie eine gute halbe Stunde dämpfen. Hernach wird die Fars dazu gethan, mit den Enten durch einander geschüttelt; und wann sie mit diesem noch eine Viertelstunde gedämpft sind: so gießt man nur noch so viel Fleischbrühe, nebst einem Glas Wein daran, daß die Enten voll-

I 5

lends

298 Verschiedene Arten Fleischspeisen

lends darinnen weich kochen können. Man muß sie öfters umwenden; sie brennen sonst gern an. Sind sie weich genug gekocht, so werden sie angerichtet.

Man kann die Enten aber auch auf die nämliche Art zubereiten, und wann sie gedämpft sind, in eine Pastete von mürbem Butter- oder Hefen-Teig legen; die Hälfte von der Fars dazwischen füllen, die andere Hälfte aber kochen, und dann erst, wann die Pastete gebacken ist, vollends dazu thun.

346. Wilde oder zahme Enten gefüllt.

Wenn die Enten sauber gerostet worden sind, brühet man die zahme Enten mit siedendem Wasser, pußt sie, wäscht sie in lauem Wasser nochmals ab; nimmt sie aus, wäscht sie aus frischem Wasser, und läßt sie in einem andern eine Stunde liegen. Aus diesem wäscht man sie noch einmal heraus, salzt sie in, und auswendig, und läßt sie so lange liegen, bis die Fülle auf folgende Art dazu gemacht ist: Man wiegt oder hackt die Leber mit 2 mal so viel frischem Speck, als die Leber ist, nebst Schalotten, oder andern Zwiebeln, etwas Peterling, ein wenig Basilikum und Thymian recht fein. Wann dies geschehen, thut man, wann es nur eine Ente ist, eine gute Hand voll Semmelmehl, Salz, ein wenig Pfeffer, und Nägelein, nebst Citronensaft dazu; rührt es mit 3 bis 4 Eyerdottern an,

an, und füllt die Ente, nachdem man das Wasser davon hat wohl ablaufen lassen, damit aus, und nähert sie zu. Nun legt man dünne Speckscheiben auf den Boden eines Fußhafens, oder Kasserols; auf diese, zu dünnen Stücken geschnittenes Kalbfleisch; und auf dieses etliche zerschnittene Zwiebeln, und Lorbeerblätter. Dann legt man die Ente darauf hinein, deckt das Geschir zu, und läßt es auf Kohlen dämpfen; wendet sie etlichemal um, und wann sie halb fertig ist, gießt man ein Glas Wein, nebst einem Quart Fleischbrühe daran; röstet etliche Löffel voll Mehl in heißgemachtem Butter ganz gelb, thut dieses, nebst ein wenig gebranntem Zucker auch dazu, und läßt die Ente darinnen vollends auskochen. Dann legt man sie auf eine Schüssel heraus, schöpft das Fette von der Soose, mit einem Löffel ab, drucket Citronensaft daran, und richtet sie durch einen Seyher über die Ente an; bestreuet sie mit geschnittenen Citronenschalen, und giebt sie auf den Tisch. Auf die nehmliche Art werden auch die wilden Enten zubereitet; nur daß sie nicht abgebräht; sondern die Federn abgerupft und sonst sauber gepuht werden.

347. Uebergebliebenes Fleisch von allerley Geflügel zu grilliren.

Man nimmt die Schlegel, oder andere Stücke von übrig gebliebenem gebratenem Geflügel, schneidet überzwerch Schnittlein darauf herum; . mischt

309 Verschiedene Arten Fleischspeisen

mischt Semmelmehl, ein wenig fein gewiegtem Peterling, Salz, und nur einen Messerspiß voll Pfeffer durch einander; lehret die Stücke in zergangnem Butter um, bestreuet sie mit dem untereinander Gemischten; und legt sie auf einen Roost auf Kohlen, bis sie auf beyden Seiten gelb sind. Unter dem Braten besprenget man sie mit ein wenig zergangnem Butter. Indessen macht man folgende Soose dazu: Röste in einem Stücklein zergangnen Butter eine kleine halbe Hand voll Schalotten, oder andere fein geschnittene Zwiebeln, mit einem Löffel voll Mehl ganz gelb; gieße gute Fleischbrühe, nebst einem Gläßlein Wein dazu, lasse es kochen. Wenn die Soose nicht braun genug ist, brenne Zucker, wie bey den Soosen beschrieben wird, daran. Thue klein geschnittene Citronenschelken dazu, und ehe du anrichten willst, so drücke Citronensaft daran; gieße die Soose in eine flache Schüssel, und lege das Grillirte darein. Wems beliebt, kann ein Paar Eßlöffel voll Senf an die Soose thun.

348. Ragouts von kaltem Braten.

Lasse ein Stück Butter in einem Kasserol oder Fußhafen heiß werden, röste nach Gurdünken Mehl gelb darinnen; zuletzt röste auch eine halbe Hand voll klein geschnittener Schalottenzwiebeln ein wenig mit. Rühre es mit guter heißer Fleischbrühe so viel zur Soose nöthig ist, an;

an; gieße ein wenig Wein oder Essig dazu, thue Citronenschaalen, ein wenig Pfeffer und Muskatennuß dazu, und lasse es eine Viertelstunde kochen. Lege die Stücke von dem Braten hinein, und lasse es auf Kohlen noch eine Viertelstunde kochen. Man kann auch Sardellen und Kappern, oder statt dieser in Wasser abgefottene Morjeln, und eingemachte Champignons dazu thun; aber dann wird der Essig weggelassen. Wann man Bratenbrühe hat: so kann sie mit zur Soose genommen werden.

349. Haschee (Hachis) oder Gehäck von Kalberbraten.

Man hackt oder wiegt den übrig gebliebenen Kalbsbraten mit etwas Citronenschaalen; aber nicht gar fein; röstet etwas Semmelmehl in Butter ganz weißgelb, thut das Gehackte mit ein wenig geriebener Muskatennuß dazu, macht es durch einander; gießt ein wenig Wein und noch so viel Fleischbrühe daran, daß es wie ein Mus (Drey) ist. Dann läßt man es auf Kohlen eine Viertelstunde kochen, und richtet es an. Man kann das Semmelmehl auch ungeröstet mit einem Stücklein Butter an das gehackte Fleisch thun, und so mitkochen lassen. Auch können kleine Weinbeere nach Belieben dazu gethan werden.

350. Ragout von übrig gebliebener gebratener Gans oder anderm Geflügel.

Das Fleischigte solches übergebliebenen Geflügels, schneidet man zu Stücken, von beliebiger Größe, so, daß nur die größten Weiner das von kommen. Diese Weiner hacket man in kleine Stücklein zusammen, thut sie in einen Fußhafen mit einer Zwiebel, einem Lorbeerblatt, etlichen Citronenscheiben, einer zu Stücken geschnittenen Zellerwurzel, und etlichen gelben Rüben, ganzen Nägelein und Pfefferkörnern; auch ein wenig Zucker und einer obern Rinde von einem weissen Kreuzerbrod, welche aber vorher in heißgemachtem Schmalz schön gelb gebacken werden muß. An dieses alles gießt man ein Glas Wein, und noch so viele Fleischbrühe, als man zur Soose braucht. Dann läßt man es eine kleine Stunde, oder so lang kochen, bis alles weich ist. Nun treibt man es durch einen Senher, legt das gebratene Fleisch hinein, setzt es mit diesem wieder auf Kohlen, und läßt es noch so lange kochen, bis dieses durch und durch warm ist, dann richtet man es an.

351. Gänsegeräusch (Gänß-Pfeffer) schwarz zu kochen.

Wann man die Gans sticht, läßt man das Blut in ein Geschirr, worinnen ein wenig Essig und Salz ist, laufen, und rühret es mit dem Messer

Messer, womit man die Gans gestochen hat, so lange bis es kalt ist, damit es nicht gerinnt. Wann nun die Gans gerost, gebrüht, ausgezogen, und gewaschen worden ist: hauet man den Kopf und Hals, die Flügel und Füße ab. Diese Glieder, nebst dem Magen und der Leber nennt man Gerdusch. Wann der Magen aufgeschnitten, die inwendige Haut abgezogen, und die Flügel in Streifen zerhackt worden sind: wird solches alles noch einmal gewaschen, und mit etwas Salz und heißem Wasser zum Feuer gesetzt. Wann es eine halbe Stunde gekocht hat, schäumt man es ab, und thut eine ganze große Zwiebel, etliche Lorbeerblätter, Citronenschalen, ein wenig Pfeffer, Ingwer, und Nägelein, nebst Essig, dazu. Mit diesem läßt man es reich kochen, röstet 3 Löffel voll Mehl in heißem gachtem Schmalze ganz dunkelbraun, rührt es mit der Brühe vom Gänsegeräusch an, und läßt es noch eine Viertelstunde kochen. Dann läßt man das aufgefangene Blut durch einen Seyher in die Brühe laufen, schüttelt es wohl um; wann dies geschehen, richtet man an.

352. Gänsegeräusch mit Peterling.

Dieses wird, wie das vorige, mit Salz und heißem Wasser zum Feuer gesetzt. Wann es abgeschäumt ist, nimmt man, nach Belieben Peterling, samt den Wurzeln, putzet und wäschet ihn sauber, brühet ihn mit siedendem Wasser an, und

304 Verschiedene Arten Fleischspeisen

und wann er in diesem eine halbe Stunde gestanden ist, gießt man ihn ab, drucket ihn aus, und thut ihn mit ein wenig Muskatennuß und Ingwer zu dem Gänsegeräusch, und läßt ihn damit kochen. Wann er nun bald weich ist, röstet man in heiß gemachtem Butter 3 Löffel voll Mehl gelb, rühret es mit der Brühe von dem Gänsegeräusch an, läßt es noch eine gute Viertelstunde kochen, und richtet es an.

353. Gänseleber zu kochen.

Die kleine Gänselebern nimmet man gemelniglich zum Geräusche, oder man bracht sie zum Gefüll, oder man macht Knöpflein daraus; die großen aber werden auf folgende Art zubereitet: Man thut sie mit etwas vom Fetten in einen kleinen Fuchhafen, deckt ihn zu, legt unten und oben Kohlen dazu, daß die Leber langsam dämpft. Wann nun das Schmalz ausgebraten ist: gießt man es davon, bestreut die Leber mit ein wenig Mehl, legt eine mit Nägelein besteckte Zwiebel dazu, und läßt es ein wenig gelb werden; gießt etliche Schöpfel voll Fleischbrühe, und eben so viel Wein, oder Essig daran; läßt die Leber damit noch ein wenig aufkochen, sätzet sie, und richtet sie an. Wann man Citronensaft, statt des Essigs nimmet: ist es schwachhafter. Ehe man sie auf den Tisch trägt, streuet man klein geschnittene Citronenschelfen darauf.

354.

354. Auf andere Art.

Man schneidet die Leber zu ganz dünnen Strüchlein, bestreuet sie mit einem Eßlöffel voll Mehl; läßt ein Strüchlein Butter in einem Pfännlein heiß werden; thut die Leber, nebst etlicher kleinen, so fein als möglich, geschnittenen Zwiebel darein, und läßt eine halbe Viertelstunde dämpfen; unter dieser Zeit muß sie aber etlichemal umgewendet werden. Dann thut man ein paar Eßlöffel voll Citronensaft oder Weinessig daran; und wann die Leber noch eine halbe Viertelstunde damit gedämpft hat: salzet man sie, richtet sie an, bestreut sie mit kleingeschnittenen Citronenschalen, und trägt sie auf. Wems beliebt, der kann auch ein wenig gestößene Nadeln darzu thun.

355. Kuttelflecke zu kochen.

Wasche die Kuttelflecke aus 2 bis 3 warmen Wassern recht sauber heraus. Nach diesem lege sie eine Weile in frisches Wasser, aus diesem wasche sie nochmals heraus. Schneide sie in Fingers lange, und kleinen halben Fingers breite Stücke, und setze sie mit heißem Wasser zunt Feuer; lasse sie so lang kochen, bis sie weich sind; gieße sie ab, und schneide sie in ganz schmale Stücke. Röste in heißgemachtem Butter oder Schmalz etliche Löffel voll Mehl ganz gelb; zu legt röste eine fein geschnittene Zwiebel ein wenig
 Kochbuch. H mit

306 Verschiedene Arten Fleischspeisen

mit; rühre es mit heißer Fleischbrühe oder Wasser an, gieße es über die geschnittenen Kuttelflecke, nebst Essig; daß es aber nicht zu viel Brühe wird. Thue ein wenig Pfeffer, Ingwer, und wrenns beliebt, ein wenig Safran das zu. Lasse dieses mit den Kuttelflecken vollends so lange kochen, bis sie recht weich sind, und richte sie dann an. Man kann die Kuttelflecke auch, wann sie recht weich gesotten worden sind, mit zergangener Butter bestreichen, mit Salz und Semmelmehl bestreuen, und auf dem Roost so lange braten, bis sie auf beyden Seiten gelb sind. So pflegt man sie gemeiniglich zu Erbsen auf den Tisch zu geben.

356. Ein Ochsen-Hirn, auf allgemeine Art zu kochen.

Wasche das Hirn sauber aus frischem Wasser, lege es nach diesem in warmes Wasser, und wäße die Haut und das Blutige davon ab. Wasche es noch einmal, lege es in ein Geschirr, gieße Fleischbrühe und Essig dazu; salze es so viel nöthig, und lasse es eine gute halbe Stunde kochen. Dann röste Mehl in heißgemachtem Butter darein, thue ein wenig Safran und Muskatblüthe, nebst einer ganzen Zwiebel das zu, und wann es mit diesem noch eine Viertels Stunde gekocht hat: so richtet man es an. Man kann es auch, wie Kalbs-Hirn zurechten, nur daß es länger kochen muß.

357.

357. Schaaf- oder Kalbs- Mägen zu füllen.

Wasche die Mägen recht sauber aus warmem und kaltem Wasser heraus, und lasse sie im Wasser liegen, bis die Fülle auf folgende Art gemacht ist: Man hacket die Lunge und Leber von einem Kalb oder Lämme ganz fein. Wann dieß geschehen ist, hacket man eine Zwiebel und eine Handvoll Peterlingenkraut auch recht fein, dämpfe dieß in einem Stücke zergangenen Butter; rühret das Gehackte mit einem kleinen Trinkglas voll Milch, und 3 bis 4 Eiern an; streuet Semmelmehl darauf, thut die gedämpfte Zwiebel, nebst Salz und ein wenig Pfeffer, Ingwer, und Muskateneißen dazu, und rühret alles recht durcheinander. Darnach drücket man die Mägen aus dem Wasser heraus, fülle sie ein, und näht sie mit einem Faden zusammen, oder steckt sie mit einem spitzen Holzlein zu; setzet sie in heißes Wasser, mit Salz, und läßt sie eine Stunde kochen. Wann sie fertig sind, legt man sie auf eine Schüssel, gießt von der Brähe darob an, und schmelzet sie mit gelb gedöstem Semmelmehl, oder macht die gefüllte Mägen in einer Pfanne in zergangnem Butter gelb, und trägt sie mit diesem auf.

Man kann zu dieser Fülle auch fein gehacktes und in Butter gedämpftes weißes Kraut, wovon man eine Zwiebel nimmt, statt der Lunge

gen und Leber gebrauchen; aber dann nimmt man, statt des Semmelmehls, in Milch etliche weiches und wieder ausgedrucktes weißes Brod dazu; nur ist zu merken, daß man die Fülle ja nicht zu fest machen darf, sonst springen die Mägen gerne auf.



Eyer-Milch-Mehl- und andere Nebenspeisen.

358. Weich gesottene Eyer.

Hierzu gehören frische Eyer, die nicht länger als höchstens 8 Tage alt sind. Diese werden mit Salz und Wasser abgewaschen, und dann mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt. Wann das Wasser anfängt zu sieden, nimmt man sie heraus, und giebt sie gleich auf den Tisch. Oder legt man die Eyer in schon siedendes Wasser, so läßt man sie so lange, als man 100, aber nicht zu langsam zählt, sieden; so werden sie fertig seyn. Wie man die verlohrenen Eyer macht, ist bey dem Suppen Nr. 63. schon beschrieben worden. Diese werden auch auf gekochten Spizmat gebraucht.

359.

359. Gerührte Eyer mit einer Kruste.

Man verrührt 4 Eyer mit einem halben Quart süßem Raum, Salz und ein wenig fein geschnittenem Peterling, oder Schnittlauch; gießt es in ein messingenes Pfännlein, thut eines kleinen halben Hühnerenes groß Butter dazu, rührt es auf dem Feuer ganz langsam, bis es geſehen will, und richtet es ja gleich auf eine Schüssel an, weil die Eyer sonst zu hart werden. Was noch in der Pfanne zurücke bleibt, läßt man gelb werden, und legt es darauf herum.

360. Gerührte Eyer mit Spargel.

Man schneidet Suppen-Spargeln in Gleich langer Stücke, kochet sie in gefalzenem Wasser weich, gießt sie in einen Senker ab; verrührt Eyer mit Raum, läßt Butter in einem flachen Fußfaß zergehen, aber nicht heiß werden; thut dorthin Salz die Eyer und die Spargel hinein, rührt es so lang, bis die Eyer geſehen, dann richtet man es an.

361. Gerührte Eyer mit Sardellen.

Zu 8 Eyeru nimmt man 4 Loth Sardellen, läßt sie eine Stunde wässern, wäscht sie sauber, grüdet sie aus, und schneidet sie ganz klein. Nach diesem läßt man in einem flachen Fußfaß ein

Stück Butter zergehen, thut zuerst die Sardellen darein, rührets durcheinander, zerklopft die Eyer mit ein wenig Muskatblüthe und Salz recht stark; thut sie zu den Sardellen, und rühret beides auf Kohlen so lange, bis die Eyer gestehn, dann richtet man sie an. Man kann auch Zärringe oder Picklinge ausgräten, zu kleinen Stücklein schneiden, in Butter ein wenig rösten, unter die zerklopfte Eyer thun, und mit einander auf Kohlen so lang rühren, bis sie gestanden sind.

362. Gerührte Eyer mit grünen Erbsen.

Streu gehören Körner von grünen Erbsen. Wenn man vor diefen 3 bis 4 Hände voll nimmt, läßt man eines kleinen Hühneres groß Butter zergehen; thut die Erbsen, weßt einem Eßloffel voll so fein als möglich geschnittenen Petersilg, weßt so viel Salz als nöthig ist, darein; deckt das Geschirr zu, und läßt die Erbsen so lang dämpfen, bis sie weich sind. Dann thut man ein klein wenig gestoßene Muskatblüthe und Pfeffer dazu, zerklopft 4 Eyer mit einem halben Quatt Raum, rühret dieß unter die weich gedämpften Erbsen, und läßt es nur noch so lang auf den Kohlen, bis die Eyer gestanden sind; dann richtet man sie an.

363. Ragout von Eiern.

Siede für 4 Personen 8 Eier hart, schäle sie ab, schneide sie voneinander, und thue das Gelbe davon heraus. Schneide etliche Zwiebeln zu zarten Scheiben, dämpfe sie in Butter, bis sie weich sind; lasse sie aber nicht gelb werden. Zerdrücke das Gelbe von den Eiern, thue es mit etlichen Löffeln voll süßem Raum, Salz, ein wenig Ingwer, Pfeffer und Muskatblüthe zu den gedämpften Zwiebeln, und lasse es einmal damit aufkochen. Dann schneide das Weiße von jedem Ey in Viertel, fülle das Gefächte anstatt des Gelben hinein, und trage sie entweder so auf, oder mache eine Soose von Raum, oder eine Buttersoose darüber.

364. Fricassee von geschnittenen Eiern.

Man nimmt Eier so viel als beliebt, siedet sie hart, und läßt sie erkalten. Dann schälet man, wann es 6 Eier sind, eine Zwiebel, und schneidet sie so fein als möglich ist; auch eine Hand voll Peterlingkraut wäschet man, und wenn es eben so fein als möglich geschnitten ist; so dämpfet man es in eines guten halben Hühnerenes groß zergangenen Butter ganz weich; streuet einen kleinen Rührlöffel voll Mehl daran, und füllet es mit ohngefähr einem Quart guter Fleischbrähe, oder am Fasttage mit Erbsenbrähe auf; thut Salz, ein wenig Pfeffer,

u 4

Ing

Jugwer, und Muskatblüthe dazu; und, wann es damit eine Viertelstunde gekocht hat; schälet man die Eyer, thut das Gelbe davon, und schneidet das Weiße nach Belieben; mischet es in die gekochte Soose, läßt darinnen reche heiß werden, und richtets dann an. Wems besiebt, kann ein wenig Essig und Kappern mit Kochen lassen, oder zur Abwechslung kurz abgebrochene und abgebrühte Spargeln, oder Champignons, oder Morgeln mitkochen. Die Dotter werden klein geschnitten, und beyen Anrichten darauf und um den Rand gestreut.

265. Gebackne Eyer.

Man macht Schmalz in einem Pfännlein heiß. Indessen schlägt man ein Ey in einen Schöpflöffel so aus, das der Dotter ganz bleibt; salzet es ein wenig, streuet nur so viel Mehl, als man zwischen 2 Fingern halten kann, darauf; gießet es in das heiße Schmalz, und läßt es auf dem Feuer schnell backen. Dann lege man es mit einem Löffel entweder auf gekochten Spinat, oder nur so auf einen Teller heraus, und verfähret mit den übrigen Eeyern, so viel man ihrer brauche, eben so; nur muß man recht geschwind seyn, daß der Dotter weich bleibt.

366. Stingschlagene Eyer.

Man bestreicht eine Schüssel, oder einen flachen Topf mit Butter, schlägt die Eyer hinein; aber man muß recht acht geben, daß der Dotter ganz bleibe. Dann salzet man sie, streuet ein wenig Muskatblüthe darauf, und stellt sie auf Kohlen. Oben darüber hält man eine glühende Schaufel, damit sie geschwind anlaufen: so sind sie fertig.

367. Farsirte oder gefüllte Eyer.

Man kocht Eyer hart, schälet sie, schneidet sie entzwey, und nimmt die Dotter heraus, welche klein gehackt werden. Zu diesen thut man in Milch eingeweichtes und wieder ausgebrücktes weißes Brod, kleine Weinbeere, Muskatblüthe, ein wenig Raun und Butter, nebst etlichen Epern; rühret dieses über dem Feuer, wie gerührte Eyer; nur daß es nicht zu hart wird. Dann thut man es in eine Schüssel heraus, füllet die zerschnittene, ausgehöhlte Eyer, statt der Dotter, damit aus, und setzet sie hernach in eine Schüssel, um welche juvde ein Kranz von Teig gemacht werden muß, gießt ein wenig süßen Raun und zergangenen Butter daran, und stellt sie in einen Backofen, daß sie oben gelbbraun werden. Indessen nimmt man zu 3 Eyerdottern ein Quart süßen Raun, rühret die Eyerdotter mit einem Caffeeßffel voll Mehl und

den Raum an; thut einer wässchen Nus groß Butter, und ein wenig Muskatennuß dazu, rühret dieß auf dem Feuer ab, und richtet es hernach über die Eyer an. Wer das Süße liebt, kann Zucker und Zimmet zu diesen Eyern nehmen; über die Muskatennuß weglassen.

368. Gefüllte Eyer auf andere Art.

Man siedet die Eyer hart. Dann wird Spinat, wie zum Gemüß gebrüht, gehackt und mit ein wenig Salz im Butter gedämpft, Muskatennuß dazu gerieben, jedes hart gesottene Ey zu 3 Theilen zerschnitten, eines halben Fingers dick von dem Spinat dazwischen gefüllt, und die 3 Theile wieder aufeinander gemacht, wie sie zuvor gewesen sind. Wann sie alle fertig sind, wendet man sie in einem zerlepperten Ey um, bestreut sie mit Semmelmehl, und bäcket sie aus heißem Schmalze, schön weißgelb, heraus; legt sie in eine Schüssel, und macht eine süße Kavitssoose auf folgende Art darunter: Man rühret einen halben Rührlöffel voll Mehl mit einem Quart süßem Raum an, thut einer starken Wässchnuß groß Butter dazu, und läßt unter beständigem Umrühren auf dem Feuer aufkochen, richtet es in eine Schüssel an, und legt die Eyer darein. Diese Speise sieht nicht nur sehr schön aus, sondern schmeckt auch recht gut.

370.

und aus heißen Schmalz baden.
 mal in 24 Stunden, mit Gemmeleiß bestreuen,
 fischen, wieder zusammen machen, noch ein
 Mal kann sie auch neben mit zerstoßtem Zerk
 fe vorher in Olen gehalt werden. Oder
 Soßen ein wenig aufstochen lassen, sagt daß
 Man kann sie auch gleich in einer von dieser
 über eine Braune Soße dazusetzen.
 An wenig gehl werden, und macht eine Butter
 den Saft so lange in einem Backen, bis sie
 nicht, steht sie in einem mit Butter bestreuten
 gangenen Butte, bestreut sie mit Gemmeleiß
 noch mit über bantzilale, kochet sie mit
 und auch darüber gerührt werden. Dann süß
 Zucker mit einem Eßel. wasser,
 stücken. Wenn angestrichen. Die kochet man
 Salz, ein wenig Trödelarmung, Pfeffer, und
 Franz, in einem Butte gedampft, mit
 net haben. Ganzvoll hat geringem Dorsling
 und mit einer fein gestimmten Siebel, und es
 in Wasser eingerührt, wieder soll aufgerührt,
 4 Ecken für einen haben. Dieser wird so
 und aus Olen heraus gehen. Dann wird so
 form, in der Mitte von anderer bestreuen,
 Die Eier werden, mit die vorigen, hart ge

369. Bestirre Eier noch mehr.

andere Methoden.

370. Eine noch kürzere Art von gefüllten Eiern

Man thut, daß man die hart gefottene Eyer abschält, zu Vierteln schneidet, eine Zinnschüssel oder ein flaches Blech mit Butter bestreicht, ein wenig Mehl darauf säet, die Eyer auf dieses herumlegt; ein wenig sähet, süßen Raum dazugießt; oben ein wenig Semmelmehl herum streuet, kleine Schichten von Butter dazu thut, und in einem Backofen; oder zwischen unten und oben hin gelagerten Kohlen gelb macht, dann auf den Tisch gießt.

371. Eyer mit brauner Buttersoß.

Die Eyer werden, wie schon gezeigt worden ist, so gebacken, daß der Dotter noch ganz weich bleibt. In dessen läßt man, wenn es 6 Eyer sind, ein Stück Butter, eines halben Hühnerenes groß, recht heiß werden, gießt etwas Essig daran, thut ein wenig Pfeffer und Salz dazu, läßt es aufkochen; legt die gebackenen Eyer auf eine Schüssel, gießt die Brühe darüber, bestreuet sie mit gebackener Peterlingkraut, wie bey den Fischen schon gezeigt worden ist, und trägt sie auf.

372. Verlobrene Eyer mit einer Brühe.

Nimm frische Eyer, verlobre sie in Wasser, wie sonst schon Nr. 63. gezeigt worden ist.
Dann

Die Eier werden recht sauber abgewaschen,
 und abgetrocknet; dann werden unter und oben
 kleine Löcher darin gemacht, und die Eier aus
 gegeben. Das Weisse und Gelbe wird abgeseiht
 mit Salz, ein wenig Pfeffer, Zucker, und
 wann es 6 Eier sind, einer zum Handvoll
 durch einander gemischt und so fein als möglich
 gewenig oder gar keine Kugeln, als Pfeffer,
 Schmirgel, Arabel, und Sauerampfer, recht
 hart zerstampert; die ausgeblauene Eier werden
 damit angesetzt, die Köcher aber mit Teig, der
 mit Speck und ein wenig Weis angesetzt
 wird, gut vermischt, in heisses Wasser ge-
 legt. Darauf legt man sie so lange sitzen, bis
 sie hart sind. Wenn die gebacken ist, und
 die Eier kalt sind: so werden sie abgekühlt,
 und noch einmal in zerstampertem Teig umgewandelt,
 mit einem Eßlöffel gebacken, und
 dann einen Eßlöffel, mit zerstampertem Speck
 gebacken, oder mit Weis gebacken, und
 dann mit Weis gebacken, und so weiter.

372. Weisliche Eier.

Wenn man die Hand voll jungen Speck zerstampert,
 soß ihn in einem Mörser, preße den Saft heraus,
 laß ein Stück Butter zerfließen, rühre einen
 Eßlöffel, neß Salz, Muskatnuss, und
 dem Sauerampfer dazwischen; laße es auf Kohlen
 hin hitz werden, lege die Eier auf eine Schüssel
 hin, und rühre die Butter darüber an. Man
 kann auch eine Cardemomose darüber machen.

er begoffen, und so lang auf Kohlen umgewendet, bis sie recht schäumen, so sind sie fertig. Man füllt man eine Raum, Sardellen oder Butter-Soose machen, in eine Schüssel anrichten, die Eyer darein legen, und so austragen; oder man kann die Eyer auch zerschneiden, und zum Garniren der Zugemüßer an Fasttagen gebrauchen.

374. (Aumelette) Pfannentuchen mit Spinat.

Aumelette ist ein ganz dünnes Eyerpfannentuchen. Man nimmt zu 4 Eyeru einen gehäuften Eßlöffel voll Mehl, rühret ihn mit 3 bis 4 Eßlöffel voll Milch an, schlägt nach und nach die Eyer dazu, und setzet den Teig, so viel nöthig ist. Darin läßt man Schmalz in einer flachen Backpfanne heiß werden, gießt so viel hinein, daß das Eyeruchen nicht zu dick wird; sticht mit einem Messer hin und wieder darein, daß das Dünne, so noch oben ist, vollends hinunter läuft. Wann er nun unten schön gelb gebacken ist: wendet man ihn um, und läßt ihn auf der andern Seite auch ein wenig backen. Dann legt man ihn in eine Schüssel, richtet gekochten Spinat darauf an, bestreut diesen mit Semmelmehl, legt kleine Stücke Butter darauf, und hält eine glühende Schaafel darüber; oder man bäckt 2 Pfannentuchen, legt auf den einen den Spinat, deckt den andern darüber, und giebt es auf den Tisch. 375.

375. Pfannentuchen auf andere Art.

Man zerleppert, nach Belieben, 4 bis 6 oder noch mehr Eyer mit einem Paar Eßlöffel voll Wasser und Salz. Dann schneidet man eine große Zwiebel, mit einer Hand voll Peterling und Schnittlauch (Schusterling) recht fein, dampfet es in einem Stück Butter, rühret es, mit ein klein wenig Pfeffer, unter die Eyer, schneidet zu 4 Ethern einen halben Vierling Speck in Würfel, läßt ihn in der Pfanne, worin man den Pfannentuchen backen will, zergehen. Wenn das Fette vom Speck anfängt hell zu werden, nimmt man die Würfel mit einem Schaumlöffel heraus, und rühret sie in den Teig; das übrige Schmalz davon läßt man in der Pfanne, thut ein Stück Butter dazu, läßt es heiß werden, gießt den Teig halben Fingers dick hinein, und bäckt diesen Kuchen, wie den vorigen, auf beiden Seiten, und giebt ihn, noch warm auf den Tisch. Man kann auch statt des Specks in den Pfannentuchen etwas von Schinken klein schneiden, oder Häring oder abgebrühte und klein geschnittene Spargeln darein thun, und mitbacken: aber dann muß man etwas Butter in den Teig schneiden.

376. Süße Pfannentuchen.

Zu einem gehäuften Rührlöffel voll Mehl nimmt man 4 Eyer, rühret das Mehl mit ein

wenig Milch nach Gussdünken, Zucker und dem Eiern an, daß der Teig wie zu Fläblein ist. Dann macht man Schmalz in einer flachen Backpfanne heiß, gießet den Teig, wann die Pfanne klein ist, halb hinein, daß der Pfannentuche nicht zu dick wird, macht mit dem Messer einige Striche hinein, und läßt ihn auf beyden Seiten schön gelb backen. Dann legt man ihn auf einen Deckel, streicht etwas Eingemachtes, als: Hohlbeere oder Weichsel darauf, schlägt es einer Hand breit über einander, bestreut es mit Zucker und hält eine glühende Schaufel darüber, daß der Zucker oben braun wird; und trägt ihn auf den Tisch. Will man den Pfannentuchen mit Äpfeln, so werden diese so dünn als möglich geschnitten, in der Backpfanne in heißem Schmalz gedämpft und Zucker daran gestreut. Dann wird der nehmliche Teig dazu gegossen, und auf beyden Seiten schön gelb gebacken, mit Zucker bestreut, und auf den Tisch gegeben.

377. Pfannentuchen mit gebacktem Fleische.

Dazu wird der nehmliche Teig gemacht; nur daß, statt des Zuckers, Salz dazu genommen wird. Dann bäckt man zwey ganz dünne Pfannentuchen, aber jeden nur auf der einen Seite. Hernach belegt man einen davon auf der gebackten Seite mit einer Fülle, wie man in die kleine Kalbfleisch-Pasteten Nr. 198, macht; legt den

den andern mit der gebackten Seite auf die Felle; macht wieder Schmalz in einer Backpfanne heiß; legt den Pfannkuchen darauf; und backt ihn auf den andern zwei ungebakten Seiten auch schon gelb; dann giebt man ihn auf den Tisch.

378. Pfannkuchen von Gansleber.

Man wiegt eine Gansleber recht klein. Dann schneidet man eine halbe Hand voll Schalottenzwiebel und eben so viel Peterling; wägt dieses auch recht fein, und dämpft es in einem Stück Butter. Dann thut man die Gansleber dazu, läßt diese auch ein wenig mit anziehen. Hieraus brühet man Vitriolsaft daran; thut Salz, ein wenig Muskatwurz und ein Paar Löffel voll Fleischbrühe daran, und läßt es so lange stehen, bis der Teig auf folgende Art gemacht ist. Man rührt einen Löffel voll Mehl, mit ein wenig Milch und Salz an; schlägt nach und nach 5 Eier daran. Dann macht man Schmalz in einer flachen Backpfanne heiß; gießt den Teig, nur eines kleinen halben Fingers dick, hinein; wenn er angezogen hat, thut man die Fülle in die Mitte auf den Teig, schlägt ihn nebenherum über die Fülle, und läßt ihn unten schon gelb backen. Nun kehrt man ihn um, läßt ihn auf der andern Seite auch backen, und giebt ihn gleich auf den Tisch.

379. Pfannkuchen auf gemeine Art

Werden also gemacht: Man rechnet zu einem Ey einen Mäßelöffel voll Mehl, macht dies fest mit Milch und den Ethern an; thut, wenn es von 4 Ethern gemacht wird, ein Stücklein zergangenen Butter, eines halben Hühnereres groß, auch, wenns beliebt, Schnittling darein, daß der Teig ein wenig dicker, als zu Flädlein ist. Damit läßt man Schmalz in einer Backpfanne heiß werden; gießt so viel von dem Teig darinnen herum, daß der Kuchen eines kleinen halben Fingers dick wird, und läßt ihn schön gelb backen. Sodann wendet man ihn um, daß er auf der andern Seite auch gelb wird; darnach riecht man ihn an. Und so fährt man fort zu backen, bis der Teig gar ist.

380. Eiertuchen (hier Eyerpolster.)

Zu einem Eiertuchen für 6 Personen schneidet man fünfz Kreuzer weißes Brod, so dünne wie Suppenschritten. Dieses giebet man mit einem Seidlein (halber Maaß) Milch an, und läßt es eine Stunde lang stehen; oder man brühet es mit siedender Milch an, und läßt es nur so lange zugedeckt stehen, bis man 12 Eyer mit etwas Salz verkleppert. Diese rührt man an das angebrühte Brod, thut eine Hand voll zart geschnittenen Schnittling, und, wenn man etwas von dürrm Fleische hat, auch dasselbe klein geschnitten

Schnitten dazu; macht es ganz locker durcheinander, läßt Schmalz in einer eisernen Pfanne heiß werden; gießt den Teig darein, und läßt den Kuchen auf beyden Seiten auf Kohlen langsam ausbacken, wozu er eine Stunde bräuchet. Man giebt ihn gemeiniglich nebst Salat auf den Tisch. Man kann aber auch, statt des Schnittlauchs, Zucker in diesen Kuchen thun.

381. Eyerkuchen in einer süßen Soos.

Man reibe von 2 weißen Kreuzerbroden die äussere Rinde ein wenig ab, schneidet die Brode so dünn wie Suppenschnitten, brühet sie mit einem guten Quart siedender Milch an, deckt sie zu, und läßt sie eine Viertelstunde stehen. Ins dessen stößt man eine Hand voll abgezogene Mandeln ganz klein, rühret sie mit einem halben Bierling Zucker und 6 Eiern nach und nach an; thut nach Belieben kleine Weinbeere, Zimmet, auch klein geschnittene Citronenschaalen dazu. Zuletzt rühret man das angebrühete Brod ganz locker hinein, und bäckt diesen Kuchen wie vorher beschrieben worden ist. Man macht hernach eine Wein, Kirschen, oder Hahnbutten: (Hagenbusen; oder Hieser:) Soos dazu, richtet sie darüber an, läßt den Kuchen ein wenig damit aufkochen, und giebt ihn dann auf den Tisch.

382. Auflauf von Mehl und Eiern
(hier Kuchenmichel.)

Nimm 2 gehäufte Eßlöffel voll schönes weißes Mehl, rühre es zuerst mit ein wenig kalter Milch an, schlage 4 Eyer daran, und mache es mit siedender oder kalter Milch vollends so dünne, daß es läuft, und wie ein Flädleinstieg ist. Dann thue Zucker und kleine Weinbeere oder Kirschchen dazu; oder, wann es nicht süß seyn soll, Salz und klein geschnittenen Schnittlauch. Rühre es wohl durcheinander, bestreiche ein kupfernes Blech oder Bratpfanne dick mit Butter, gieße den Teig hinein, schneide kleine Schwitzlein Butter dazu, und lasse es in einem Backofen backen.

383. Auf andere Art.

Man rühret eine ganz kleine Handvoll vom schönsten weißen Mehl, mit einem guten Quarte Milch, in einem Pfännlein an; thut nach Belieben Zucker, der zuvor an einer Citrone abgerieben worden ist, und ein Stück Butter, wie ein kleines Hühnerer daran; lässe es unter beständigem Umrühren auf dem Feuer kochen, bis es wie ein dickes Mus (Brey) ist. Dann rühret man ein Stück Butter, 2 Hühnerer groß, ganz schaumigt; thut dieses an das Gekochte, nebst noch 5 bis 6 Eyerdottern, und rühret alles sehr stark miteinander ab. Man kann auch
Citros

Sitzonot, Pommeranzju, Schaaalen, Zimmet und noch mehr Zucker dazu thun. Dann schlägt man das Weiße zum Schnee, rühret es ganz sachte zuletzt auch hinein, und füllt es in ein mit Butter dick bestrichenes Becken, oder in eine Schüssel, um welche ein Rand von Teig gemacht ist, und läßt es schön gelb backen.

384. Dampfnudeln süß oder gesalzen.

Man nimmt zu einem Pfunde Mehl, einen Vierteling Butter, stellt ihn in die Wärme, nicht daß er zerläuft, sondern nur desto besser zu rühren ist. Dann wird er mit 2 Eiern abgerührt, und zu dem Mehl, nebst 2 Löffel voll Bierhefen, ein wenig Salz und 2 Löffel voll Zucker, gethan. Dieses alles wird mit lauter Milch angemacht, daß der Teig wie ein dicker Spagenteig ist. Dann muß er eine Viertelstunde geklopft werden, bis er sich recht vom Löffel abschält. Hernach wird er in die Wärme gestellt, daß er geht. Wann er nun halb gegangen ist, sicht man mit einem Löffel die Nudeln eines Hühnerreyes groß auf ein Nudelbret, das mit Mehl bestreut ist, heraus, und läßt sie noch einmal gehen. Alsdann bestricht man ein Becken oder Dampfnudeltafel dick mit Butter, streuet auf den Boden desselben gestoßenen Zucker, gießt etwas siedende Milch darein, und setzt die Nudeln, wann sie gegangen sind, so hinein, daß die Milch ja nicht darüber geht; stellt das Geschirr auf nicht gar

zu starke Kohlen, deckt es zu, und legt auf den Deckel auch Kohlen, damit sie die Nudeln schön aufziehen. Ist dieses geschehen, so bestreiche man sie mit Butter, bestreut sie mit Zucker, und läßt sie vollends schön gelb werden. Hierauf gießt man noch ein klein wenig Milch neben herum, daß sich die Nudeln schön ablösen, nimmt sie mit einem Schöpflein heraus, und giebt sie nebst Milch, worinnen Zucker und ein Stücklein ganzer Zimmet gesotten worden ist, auf den Tisch. Auf die nehmliche Art werden sie gesalzen gemacht, nur daß man den Zucker wegläßt. Dieses reicht für ohngefähr 3. bis 4 Personen.

385. Dampfnudeln mit Zwetschgen.

Der Teig wird wie eben beschrieben worden, oder nur mit Milch, ein wenig zergangnem Butter und Salz angemacht, und wie der Vorrige ausgewirkt. Indessen bis der Teig geht, kocht man frische Zwetschgen mit ein klein wenig Wasser oder Wein und Zucker, läßt in dem Geschier, worinnen man die Nudeln kochen will, Schmalz zergehen, schöpft etliche Löffel voll von der Zwetschgenbrühe dazu, läßt es mit dem Schmalz aufsieden, setzt die Dampfnudeln wie die vorige hinein, und läßt sie auf eben diese Weise backen. Eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten gießt man etliche Löffel voll von der Zwetschgenbrühe neben hinein, sicht die Nudeln

Müdeln mit einem Schufelein heraus, und trägt sie nebst den gekochten Zwetschgen, aber jedes besonders, auf. Eben so kann man auch Dampfmüdeln von dörren Zwetschgen oder Johannisbutten (Hagenbüßen) machen.

386. Dampfmüdeln mit Krebsen.

Zu diesen wird der Teig, wie Nr. 384. beschrieben worden ist, gemacht. Dann nimmt man 12 mittlere oder 25 kleine Suppenkrebse, kocht sie in gesalzenem Wasser, bricht sie aus und stößt die Schalen mit einem Stücklein Butter, und 10 bis 15 abgezogenen Mandeln recht fein; läßt einen guten Vierling Butter zergehen, und röstet die Schalen so lang darinnen, bis sie recht schön roth sind. Dann preßt man den Butter durch ein Tuch, gießt siedende Milch an die Schalen; läßt sie darinnen eine Viertelstunde kochen, und seyheth sie auch durch das Tuch. Wann der Teig genug gegangen ist, und die Müdeln ausgewirkt sind, bestreicht man das Geschirre, worinnen sie gebacken werden sollen, dick mit Krebsbutter, streuet Zucker auf den Boden des Geschirrs, gießt von der Krebsmilch darein, läßt sie auf Kohlen siedend werden, und legt dann die Müdeln so darein, daß die Milch ja nicht darüber geht. Sind sie nun zwischen unten und oben gelegten Kohlen schön gebacken: so sticht man sie auf eine Schüssel heraus, und bereitet die Milch auf folgende Art dazu: Man

nimmt den übrigen Krebsbutter, läßt ihn zu-
gehen, rühret ein Paar Kaffeelöffel voll Mehl
darein, gießt nach und nach die Krebsmilch da-
zu, thut Zucker und ein Stücklein ganzen Zim-
met daran, läßt sie unter beständigem Umrühren
aufkochen, und giebt sie in einem besondern Ge-
schirre zu den Nudeln auf den Tisch. Die Krebs-
schwänze können entweder beym Auswirken in die
Nudeln gelegt, oder beym Einlegen in das
Dampfnudelnlaar zuerst unten hinein gethan,
oder in der Milch mit aufgefotten, und bey
Anrichten auf den Nudeln herum gelegt werden.
Wann man sie nicht süß will, kann man statt
des Zuckers ein wenig mehr Salz nehmen.

387. Kaumfrudeln mit Krebsen.

Man verfertigt den Krebsbutter und Milch,
wie bey den vorhergehenden Krebsnudeln beschrie-
ben worden ist. Dann macht man von Mehl,
Salz, süßem Kaum und Eyerdottern einen Teig
an, wie zu Nudeln; wirket ihn zu Laiblein aus,
wärgelt dünne Pläße daraus, und läßt diese
wohl abtrocknen. Hieraufschneidet man sie in
der Mitte voneinander, bestreicht die Pläße mit
untereinander gemachten saurem oder süßem
Kaum, etlichen Eyerdottern und der Hälfte von
dem Krebsbutter. Nun schlägt man sie 3 Fin-
ger breit übereinander, schneidet sie in 2 Finger
breite Stücke, und läßt sie gleich in siedender
Milch aufkochen. Wann sie nun eine Viertel-
stunde

stunde gekocht, und nicht mehr viel Brähe haben, thut man das, was vom Bestreichen noch übrig ist, nebst dem Krebsbutter und Salz, oder Zucker, dazu, und läßt es in einer Schüssel mit einem Rande, oder in einem Becken im Backofen, oder zwischen unten und oben gelegten Kohlen, so lang, bis es Farbe hat, und ein wenig in die Höhe gezogen ist, backen.

388. Raumstrudeln.

Zu diesen wird der Teig wie zu den vorigen gemacht, nur daß man ganze Eier dazu nimmt, und die Pläße ganz dünne auswürgelt. Wann sie trocken sind, zerkleppert man etliche Eyerdotter mit einem Stücke zergangnem Butter und nach Gurdünken Raum; bestreicht die Pläße damit, schlägt sie 3 Finger breit übereinander, und legt sie in ein mit Butter bestrichenen Becken, aber nicht zu nahe aneinander; stelle dieses in einem Backofen, bestreicht die Strudeln oben mit Butter, und läßt sie oben und unten schön gelb backen. Wann dieses geschehen, gießt man so viel siedende Milch daran, daß sie bis an die Hälfte der Strudeln geht. Mit dieser läßt man sie bis auf ganz wenige Brähe einkochen, und giebt sie dann auf den Tisch. Man kann sie auch zwischen unten und oben gelegten Kohlen backen.

Oder: es können die Tubelpläße auch nur mit recht dickem sauren Raume bestrichen, und

wann sie zusammen gewickelt sind, in ein Becken gelegt werden, worinn zuvor Milch und ein Stück Butter, mit einander aufgefotten worden ist. So werden sie auf die nämliche Weise im Backofen oder zwischen Kohlen gebacken.

389. Raumnudeln.

Man macht Nudeln wie bey den Suppen Nr. 50. gezeigt worden ist, nur daß sie ohngesähr eines kleinen Fingers breit geschnitten werden. Hierauf macht man Milch siedend, thut die Nudeln darein, und läßt sie so lange kochen, bis sie nur noch ganz wenige Bröhe haben. Dann verrührt man, wann es Nudeln von 3 Eiern sind, ein Quart oder den 4ten Theil einer Maas sauren oder süßen Raum mit 2 Eyerdottern; thut dieses, nebst Salz, so viel nöthig ist, daran; bestreicht ein Becken dick mit Butter, gießt die gekochte Nudeln darein, thut oben ein wenig zergangenen Butter darauf, und läßt sie im Ofen oder zwischen Kohlen gelb backen.

390. Erdbirn, Nudeln.

Man siedet nach Belieben Erdbirn in gesalzenem Wasser. So bald sie weich sind, werden sie abgesssen, geschälte; und, so lange sie noch recht heiß sind, auf einem Nudelbrett mit dem Wargelholz zerdrückt, gesalzen und dann so viel Mehl darein gewirkt, daß der Teig wohl bey-

sammen

sammen bleibe. Nun bestreicht man eine Bratpfanne oder ein Becken dick mit Butter; macht Milch siedend, gießt solche 2 Finger hoch hinein, und wann der Teig länglich gewirkt worden ist: so schneidet man guten Fingers lange und 2 Fingers dicke Nudeln daraus; legt sie neben einander in die Milch, und läßt sie im Backofen, oder zwischen unten und oben gelegten Kohlen langsam backen. Unter dem Backen müssen sie einmal mit Butter bestrichen werden.

391. Gefuzte Nudeln.

Man macht einen Nudelteig mit Mehl, Eyerdotter, Salz und süßem oder saurem Raum; wärgelt ihn nicht gar zu dünne aus; schneidet Fingersbreite Stücklein, wie grobe Nudeln, daraus; und setzet Milch auf das Feuer. Wann diese siedet, thut man die Nudeln darein, und läßt sie langsam, bis auf wenige Brühe, einkochen. Dann thut man ein Stück Butter daran, wendet sie mit einem Schöpflein um, und wann sie auf beyden Seiten gelb sind, gießt man noch ein wenig süßen Raum dazu, läßt sie mit diesem noch einmal aufkochen, und richtet sie an. Man kann sie auch von Krebsbutter und Milch machen.

392. Gefüllte Nudeln.

Man macht einen Teig von so viel Eiern als beliebt; wie zu Nudeln, nur nicht ganz so fest. Wann alle Pläße ausgewürgelt, und ein wenig abgetrocknet sind: werden sie mit angerührter Fleischfülle, (hier Breet) bestrichen; drey Finzgerbreit über einander geschlagen, und in gesalzenem siedendem Wasser eine halbe Stunde gesocht; dann mit in Schmalz gelb geröstetem Semmelmehl geschmälzt, oder in Fleischbrühe gesotten. Will man sie aber am Fasttage machen, kanti man die Fülle, wie bey den Krebsknöpflein beschrieben worden ist, zum Füllen der Pläße gebrauchen; diese alsdann vorher in gesalzenem Wasser sieden, davon abgießen, und eine Krebsbrühe darüber machen. Es kann auch eine Fleischfülle von gebratenem Fleische, eingesweichtem und wieder ausgedrucktem weißen Brode, Zwiebeln, und Peterling, alles miteinander klein gewiegt; dann mit Eiern und etlich Eßffel voll süßen Raum angerührt, Salz und ein wenig Muskatnuß, Pfeffer, Ingwer dazu gethan, zum Füllen der Pläße gebraucht werden. Oder man kann eine verwälte Kalbslunge statt des Fleisches nehmen; auch ein Kälber-Gekröschmeckt zum Füllen gut; wann es vorher abgesotten, und recht fein mit etwas Speck, und etlich gebackenen Eiern gewiegt oder gebackt worden ist. Ubrigens wird es auf die schon gezeigte Arten, wie die Fleischgefülle zubereitet; nur daß

daß die Zwiebeln weggelassen, dafür aber desto mehr klein geschnittene Citronenschalen dazu genommen werden,

393. Nudel-Kuchen.

Für ohngefähr 4 Personen macht man von 3 Eiern Nudeln, wie bey den Suppen Nr. 50. gezeigt worden ist. Diese läßt man nur ein Paar Ball in siedendem Wasser aufthun. Dann werden sie in einen Senbet abgegossen; und mit frischem Wasser abgeseigt. Wann sie recht abgelauffen sind, werden sie in ein Geschire gethan. Dann zerklöpft man 4 Eyer mit einem Quact süßem Kaum und Zucker nach Belieben; läßt Schmalz in einer Pfanne heiß werden, thut die mit Eiern vermischte Nudeln darein, und läßt sie zwischen unten und oben gelegten Kohlen langsam gelb backen. Dann trägt man den Kuchen trocken und mit Zucker bestreut, auf den Tisch; oder man macht eine Hieser (Hagenbuzen) oder eine Citronen-Soda darüber. Man kann aber auch die Eyer, den Zucker und Kaum weglassen, und die Nudeln, wann sie abgelauffen sind, nur so in heiß gemachtem Schmalze, als einen Kuchen, schön gelb backen.

394. Auf andere Art.

Zu einem Kasseroll oder Becken eines Tellers groß nimmt man 4 bis 5 Eyerdotter und macht
von

von diesen und dem schönsten weißen Mehl, welches ein klein wenig gesalzen wird, einen Nudelteig; wärgelt ihn so dünne als möglich, schneidet recht zarte Nudeln daraus, und läßt sie wohl trocknen. Dann nimmt man eine Handvoll abgezogene Mandeln, wiegt oder hact solche recht fein. Wan dieß auch geschehen ist, so bestreiche man ein Kasserol, Becken oder Pfanne dick mit Butter; thut die geschnittene Nudeln und 2 Theil von den Mandeln welche vorher durch ein ander gemischt werden müssen darein, so daß der Kuchen 2 gute Finger dick wird. Alsdann läßt man, wann das Kasserol Zellers groß ist, ein Quart Raum in einer Pfanne siedend werden; thut nach Belieben Zucker und einen Eßlöffel voll Rosenwasser darein; gießt es über die Nudeln, streut den übrigen Theil von den Mandeln darauf herum, belegt mit kleinen Schnittlein Butter, und läßt zwischen unten und oben gelegten Kohlen, schön gelb backen.

395. Saure Raum Nudeln.

Es wird saurer Raum nach Gurbünden in einem messingnen Pfännlein recht heiß gemacht, seines Mehl darein gerührt, und unter stätew Unrühren gekocht; wie ein gebrüheter Teig. Wann dieser Teig sich vom Eßfel schält, wird es in eine Schüssel gethan, mit Eiern angerührt, bis er wie ein dicker Spakenteig ist. Dann wird er in siedende Milch, wie Spagen, eingelegt.

legt; worinnen man ihn kochen läßt. So kann man sie anrichten. Oder man bestreicht ein Becken mit Butter, gießt nur 2 Finger hoch siedende Milch darein; legt den Teig eben so darein, deckt das Becken zu, und zieht zwischen unten und oben gelegten Kohlen auf.

396. Gefüllte Flädlein.

Zu Flädlein für 4 Personen nimmt man ohngefähr 4 kleine Eßlöffel voll Mehl, rühret dieses mit Milch, ein wenig Salz, und 4 bis 5 Eiern an, bis der Teig se dünne ist, daß er recht läuft. Dann macht man Schmalz in einer Pfanne, oder Backpfanne heiß, schüttert alles wieder heraus, daß die Pfanne nur noch fett bleibe, gießt einen halben Schöpfloffel voll Teig hinein, läßt ihn überall herumlaufen, daß das Flädlein nur Messerrücken dick wird. Hernach läßt man mit einem Löffel neben herum ein wenig Schmalz in die Pfanne laufen. Wann es auf der einen Seite gebacken ist, wird es umgekehrt, auf der andern Seite auch gebacken; auf einen Deckel gelegt, und so fortgefahret, bis der Teig gar ist. Dann wird das Gefüll auf folgende Art gemacht: Man weicht für einen Kreuzer weißes Brod in Milch ein; indessen wiegt oder hackt man ein Stück von ohngefähr einem halben Pfund gehäutem oder frischem Kalbfleisch oder Kalbsintereen. Dieses läßt man stehen, bis man auch eine kleine Hand voll sauber geklaubten und gewa-

gewaschenen Peterling und Schnittling, mit 10 bis 15 Schalottenzwiebeln, recht fein gehackt oder gewiegt hat. Dann läßt man ein Stück Butter, eines kleinen Hühnerenes groß, heiß werden; drucke das eingeweichte weiße Brod fest aus; dampft es sammt den gewiegtten Peterling, Schnittling und Zwiebeln in dem Butter; rühret dieses nebst dem Fleisch, Salz, Muskatennuß oder Blüthe und etlichen Eiern an; bestreicht ein jedes Flädlein, eines guten Messerrücken dick; schlägt es 3 Finger breit übereinander, legt es in eine Zinnschüssel oder in ein anders Geschire, worinnen man es aufkochen will; gießt siedende Fleischbrühe darüber, und läßt sie mit einem Stück Butter eine Viertelstunde kochen; dann giebt man sie auf den Tisch. Diese Flädlein können auch mit Breet, das, wie zu Knöpflein, aber nur ein wenig dünner, angerührt werden muß, auf die nehmliche Art gefüllt werden. Will man aber gefüllte Flädlein am Fasttage machen; so kann die Krebsköpfflein-Fülle dazu gebraucht werden.

397. Aufgezogene Flädlein.

Wenn die Flädlein wie die vorigen gebacken sind, werden sie in 3 Theile zerschnitten; jeder Theil wird 2 Finger breit; wie eine Schneiden, aufgewickelt; dann in ein mit Butter bestrichenes Becken so gesetzt, daß man das Aufgewickelte oben sieht; von dem Teig muß man aber ein
 et

Kofe die Apfel wie zum Apfeleis, so
 freude die gedachte Stäbchen damit, schlage sie
 3 Finger breit übereinander. Dann bestreue
 ein Löffel mit frischem Butter, lege die Stäb-
 chen ein wenig neben das andere hinein, dann noch ein
 Löffel

399. Geüllte Stäbchen mit Apfeleis.

Die nämliche Stäbchen werden mit einer Sü-
 ße wie Mandel, forcirtlich bestreuen, dann 3
 Finger breit übereinander geschlagen, und eben
 so breite Stäbchen daraus geschnitten; hernach
 zu leichteren Eiern umgerührt und in heißer
 machen Schmalz gebaden. Dazu kann man
 eine Maunsoofe wie Nr. 367. ist, oder eine andere
 süße Soofe machen.

398. Stäbchen mit Mandelstulle.

Die nämliche Stäbchen werden mit einer Sü-
 ße wie Mandel, forcirtlich bestreuen, dann 3
 Finger breit übereinander geschlagen, und eben
 so breite Stäbchen daraus geschnitten; hernach
 zu leichteren Eiern umgerührt und in heißer
 machen Schmalz gebaden. Dazu kann man
 eine Maunsoofe wie Nr. 367. ist, oder eine andere
 süße Soofe machen.

andere Lebenstheile. 337

Man bäd die Städeln wie gewöhnlich, dann bestreicht man sie mit gekochtem Spinat, wie man ihn auf den Tisch giebt; nur daß nicht viel gereichtes Mehl dazwischen kommen darf, schlägt sie einer Hand breit über einander, und schnidert 2 Finger breite Stücker daraus. Hierauf bespreicht man ein Einn oder Weich die mit Butter, legt die Städeln dazwischen; zerstreut, wann es 6 bis 10 gebadene Städeln sind, 3 bis 4 Eyer mit einem Quart süßen Raum und etlichen Löfler voll von dem übrig gelassenen Städelmeißel; thut Salz nach Gutdünken dazu, gießt es über die Städeln, und läßt sie, wie schon öfters gesaget worden, im Backofen, oder zwischen unten und oben geliegeten Kohlen schön baden. Man kann diese Städeln auch in Fleißchbrühe aufstehen, aber dann reidert man Ausfarbung darauß.

400. Gefüllte Städeln mit Spinat.

Man überwech darauß. Man zerstreut nach Gutdünken Eyer mit süßen Raum, Zucker und Zimmet, (gewöhnlich nimmt man zu einem Quart Raum 3 Eyer); gießt dieses über die Städeln, und badt sie, wie schon Sic: 397, gesaget worden. Wenn darauß gießen, muß man die Städeln mit einem Meißel ein wenig in die Höhe heben, daß sie nicht zu fest aufeinander liegen.

401. Grüne Flädlein anderer Art.

Man macht einen ordindren Nudelsteig, wärgelt die Pläße ganz dünn aus, bestreicht sie mit zergangnem Butter, bestreut sie mit untereins ander gewiegtem Peterling, Schnittling (Schnittlauch) und grünen Zwiebeln, wickelt sie 3 Fingerg breit zusammen, und schneidet sie zu Fingerg breiten Strücken; legt diese in siedende Fleischbrühe, und läßt sie darinnen eine Viertelstunde kochen; dann richtet man sie an.

402. Flädleintuchen mit Zimmetguß.

Backe schöne Flädlein, so groß als ein Zinnseller, schneide die Rinde von einem weißen Kreuzerbrod ab, und weiche das Brod in Milch ein. Indessen stoße einen Vierling abgezogene Mandeln mit etwas Rosenwasser recht fein; rühre sie mit 6 Loth gestossenem Zucker, 3 ganzen Eiern und 3 Dottern an; thue das ausgedruckte weiße Brod, nebst klein geschnittenen Citronat und Citronenschalen dazu, und rühre alles recht durcheinander. Man bestreiche eine Schüssel oder Blech, das ein wenig größer, als die Flädlein ist, dick mit Butter; lege ein Flädlein darein, streiche ein Paar Löffel voll von der Fülle darauf herum, lege ein Flädlein darauf, und fahre so fort, bis die Fülle und die Flädlein gar sind. Alsdann mache den Zimmetguß auf folgende Art darauf; Wiege oder schneide 4 Loth abgezogener

Man

Man

Mandeln recht fein, dann schlage 2 Eyerweiß zu dickem Schnee, rühre die Mandeln nebst 4 Loth gestossenem Zucker und $\frac{7}{8}$ Loth gestossenem Zimmet ganz langsam darunter, bestreiche den Kuchen Fingers dick damit, daß es auch ein wenig neben hinunter geht; lasse ihn beym Becken oder im Ofen schön gelb backen, und mache dann eine Raumsosse oder Weichsel, oder Hahnbutten, (Hiefen); soose darüber, und gieb ihn damit zu Tisch.

403. Mandelkuchen.

Weiche ein weißes Kreuzerbrod, dem zuvor die Rinde abgeschnitten worden ist, in Milch ein. Indessen stosse ein halb Pfund abgezogne Mandeln mit ein wenig Rosenwasser recht fein; rühre sie mit 10 Loth gestossenem Zucker, 8 Eyerdottern, 4 Loth klein geschnittenen Pomeranzenschalen, 4 Loth Citronat, auch mit der von einer ganzen Citrone klein geschnittenen Schale, an, und thue das ausgedruckte weiße Brod dazu. Dann bestreiche einen Model mit Butter, und bestreue ihn mit Semelmehl. Nun schlage vor 5 Eiern das Weiße zum Schnee, rühre es langsam an das andere, gieße es in den Model, und lasse es im Backofen schön gelb backen. Bestecke es mit länglicht geschnittenen Mandeln, und mache eine Wein-Weichsel; oder Hahnbuttensoose dazu, und gieße sie darüber.

404. Kaiserkuchen.

Zu diesem weicht man für 3 Kreuzer weißes Brod, von dem man zuvor die Rinde abgerieben hat, in Wasser ein, dann stößt man einen Bierling abgezogene Mandeln recht fein, rühret sie mit einem Bierling Zucker, und 6 bis 8 Eyerdottern an, thut das fest ausgedruckte weiße Brod, nebst der Schale von einer halben Citrone klein geschnitten auch, wems beliebt, Citronat und Pommeranzenschaalen dazu, und rühret alles recht durcheinander. Nun schlägt man das Weiße von den Eiern zum Schnee, rühret es mit einer kleinen Hand voll Weinbeere auch dazu, macht Schmalz in einer eisernen Pfanne heiß, gießet den Kuchen so hinein, daß er 3 starke Finger dick wird, und läßt ihn auf Kohlen langsam backen. Wann er auf der einen Seite gelb ist, deckt man eine Schüssel auf die Pfanne, stürzt die Pfanne darauf um, thut wieder ein wenig frisches Schmalz in die Pfanne, legt den Kuchen darein, und läßt ihn auf der andern Seite auch backen; dann macht man eine von den schon obers angezeigten Soosen dazu. Man kann diesen Kuchen aber auch in einer Vogelhopfform im Backofen backen.

405. Ragout-Kuchen.

Welche 2 weiße Kreuzerbrode in Wasser eilt.
Indessen hacke 1 Pfund Kalbfleisch, vom Schlegel,

gel, mit einem halben Bierling frischen Kindsnirensette, einer Zwiebel und 8 bis 10 Schalottenzwiebeln, auch einer halben Hand voll Petersliq, recht fein. Wann dieses geschehen, so drucke das eingeweichte Brod fest aus, und hacke es auch noch ein wenig mit, thue es in eine Schüssel, rühre es mit Salz, Muskatblüthe oder Nuß, nebst ein klein wenig Pfeffer und 6 bis 7 Eiern an. Lasse es stehen, bis folgendes Ragout gemacht ist: Schneide in Wasser halb gefortene Kalbbrüste und Euter in kleine Stückelein; dämpfe sie hernach in einem Stücke zergangenen Butter, mit ein wenig fein geschnitzen Peterlingkraut und Zwiebeln; thue in Wasser abgefortene Norgeln, einen Löffel voll Kapern, Salz, ein wenig Muskatennuß, Citronensaft und Semmelmehl dazu. Dann bestreiche ein tiefes Blech oder Becken dick mit Butter, streue Semmelmehl dartin herum, thue die Hälfte von dem gehackten Fleisch so darein, daß wann das Ragout darauf kommt, nichts neben heraus laufe. Fülle nun die andere Hälfte vom Gehackten auf das Ragout, bestreiche es mit Butter, und lasse es im Backofen backen.

406. Auslauf von kaltem Braten.

Man hackt den übrig gebliebenen Kalbsbraten mit etwas Citronenschalen, und wems beliebt mit Sarzellen, recht fein; rühret dieses, wann es ein halbes Pfund Fleisch ist, mit 2 Hand

Hand voll im Schmalz geröstetem Semmelmehl, Muskatennuß, einem Eßffel voll Kappern, 2 ganzen Eiern und 2 Dottern und noch so viel süßem Raum an, daß es wie ein dickes Nus ist, so nicht mehr aus einander läuft. Dann bestreicht man ein Blech mit einem Rand dick mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, thut das Angerührte darein, und läßt es im Ofen backen. Dazu kann eine Eier: Sardellen, oder Citronen: Soose gegeben werden.

407. Süßer Auflauf von kaltem Braten.

Wird auf die nämliche Art gemacht, nur das Kappern, Sardellen, Muskatennuß und Salz weggelassen werden; und statt deren Zucker, kleine Weinbeere, klein geschnittene Citronenschaalen, und werns beliebt, Zimmet genommen werden.

408. Fisch: Auflauf.

Hieru nimmt man eine oder zwö ausgegrätete Nasen, oder Weißfisch. Diese werden ganz klein gehackt oder gewiegt; dann läßt man ein Stück Butter zergehen, dämpft die Fische mit ein wenig fein geschnittenem Peterlingkraut darin an, thut etliche klein geschnittene Sardellen, ein wenig Kappern, Muskatennuß, Salz und Citronensaft daran; nun verkleppert man

Ohngefähr 6 Eyer mit einem Quart sauren Rahm und etlichen gehäuteten Eißeffeln voll Semmelmehl, bestreicht ein kupfernes Becken dick mit Butter, streicht von dem Gedampften eines halben Fingers dick auf dem Boden herum, gießt von den Eiern und Rahm darauf, thut das Ubrige vom Fisch vollends auf dieses, und dann wieder Rahm und Eyer, stellt es in einen Backofen und läßt es backen.

409. Krebs-Auflauf,

Man weicht 3. weiße Krenzerbrode, nach dem man zuvor die Rinde abgeschnitten, in Milch ein. Indessen macht man von 15 kleinen Suppenkrebßen einen guten Bierling Krebsbutter, wie schon öfters, auch bey den Krebsnudeln Nr. 386. gezeigt worden ist; drücket das weiße Brod aus, sahet es, rühret zuerst den durch ein Tuch gepreßten Krebsbutter, dann 4 ganze Eyer und 4 Dotter daran; thut Muskatblüthe dazu, und füllet die Hälfte davon in ein mit Butter bestrichenen kupfernes tiefes Blech oder Schneckenform; leget ein zuvor gekochtes und wieder kalt gewordenes Ragout von Kalbsbraten, Morgeln, und Krebschwänzen darauf, auf dieses die übrige Hälfte von dem Abgerühren; dann bestreicht man es mit ein wenig zergangerem Butter, stellt es in einen Backofen und läßt es schön gelb backen.

410. Krebs-Auflauf in kleinen Tortenformen.

Man macht ein Ragout von einem Paar in Wasser abgefottene und zu ganz kleinen Stücklein geschnittenen Kalbsbristen, nebst 10 bis 12 in Wasser abgefottene und klein geschnittene Morgen. Diese werden in Krebsbutter mit ein wenig klein geschnittenem Peterlingkraut gedampft, ein einziger Löffel voll Fleischbrühe und ein wenig gestossene Muskatennüßchen dazu gethan, und so lang zurück gestellt, bis man 2 weißen Kranzschnecken die Klappen ganz dünn abgeschliffen, die weiße Brosam (Musel) in Milch eingeweicht, und in dessen einen Krebsbutter von 25 kleinen Suppenkrebser gemacht hat. Es werden nämlich die Krebse abgefottet, ausgeknäht, die Schalen davon mit ein wenig Butter und etlichen Mandeln recht fein gestößt, und in einem halben Pfunde Butter, wovon auch zum Stoßen genommen wird, geröstet. Man preßt man diesen Butter durch ein Tuch, bestreicht ohngefähr 10 bis 12 Tortenmödel ganz dick das mit aus; den übrigen verrührt man in der Wärme mit 4 bis 5 Eyerdottern; aber diese Dotter müssen nur nach und nach dazu gethan werden, sonst gerinnt der Butter gern. Wenn dies geschehen ist, drückt man auch das weiße Brod fest aus; und rührt es an den Butter, salzet es, schlägt das Weiße von 5 Eiern zu einem dicken Schnee, und thut es auch dazu. Wann es ganz lang

langsam durcheinander gerührt ist: füllt man in jedes mit Butter bestrichene Mödelein einen Löffel voll von dem Teig, macht es in der Mitte etwas tief, thut ein wenig von dem Rogent darein, und bedeckt es wieder mit Teig. Dann stellt man die eingefüllte Mödel auf ein großes Blech, und läßt sie im Backofen schön gelb backen; wozu sie höchstens eine halbe Stunde brauchen werden. Nun stürzt man sie auf eine Schüssel um, bestreut sie mit Peterling, und trägt sie gleich auf den Tisch.

411. Auflauf von weißem Brod und Mandeln.

Zu 2 weißen Kreuzerbroden nimmt man eine gute halbe Maas Milch, schneidet das Brod wie Suppenscutten, macht die Milch siedend, thut das Brod hinein, und läßt es mit der Milch, unter stetem Umrühren einkochen. Dann thut man es vom Feuer, verrührt es vollends ganz glatt, daß es wie ein Mus (Brey) ist, und läßt es kalt werden. Indessen verrührt man einen Bierling Butter, bis er wie Schaum ist, thut nach und nach 6 Eyerdotter, und eine gute Hand voll abgezogene und fein gestossene Mandeln, nebst Zucker, daran; rührt es mit dem Brod durcheinander, schlägt das Weiße zum dicken Schnee, rührt es auch darein, gießt es in ein mit Butter bestrichenes Backen, und läßt wie die andern Aufläufe backen.

Zu

In diesen Aufsauf können abgekochte Kir-
schen, Erdbeere oder Hohlbeere gethan werden.
Nimmt man Erd- oder Hohlbeere, so müssen sie
eine Stunde vorher recht dick mit Zucker bestreut
und wohl umgeschwungen werden.

412. Aufsauf von Erdbirn.

Man nimmt 6 bis 8 große Erdbirn, siedet
sie in gefalzenem Wasser weich, oder läßt sie in
glühender Asche braten. Wann sie geschält sind,
werden sie mit einem Viertel Butter, in einem
Mörser gestossen, und mit 7 Eiern und etwas
Salz angerührt. Nach und nach wird noch ein
Quart süßer Raum dazu gethan, ein Becken
mit Butter bestrichen, das Angerührte daren
gethan, und im Backofen oder zwischen unten
und oben gelegten Kohlen gebacken. Wenns be-
liebt, her kann vor dem Einfüllen einen guten
halben Viertel geriebenen Parmesan, oder Ede-
merkäs in den Teig rühren; er schmeckt recht
gut darinnen.

413. Quitten-Aufsauf.

Wird also gemacht: Man siedet Quit-
ten im Wasser weich, ziehet die Haut davon,
schabet das Mark ab, und rührt es ganz
weiß. Wann es ein Halbsfund Mark ist,
wird 12 Loth feiner zart geriebener oder gestos-
ser Zucker, nebst 4 Eyerdottern, nach und nach
dazut

darein gerührt; von einer Citrone die Schaafelein fein geschnitten, und nebst dem Saft von der halben auch dazu gethan. Nun schlägt man das Weiße von 8 Eiern zum dicken Schnee, rührt es ganz langsam darunter, thut den Teig auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, und läßt ihn in einem nicht gar heißen Backofen backen.

414 Auflauf von Aepfeln.

Man brät, wenn man nur einen kleinen Auflauf machen will, 6 große Porstörfer. Aepfel ziehet die Schälfe davon, schabet das Mark heraus unter, läutert ein Stücklein Zucker und kocht das Mark darinn; aber nur eine halbe Viertelstunde. Hernach läßt man es kalt werden, und rührt, wann es noch nöthig ist, etwas Zucker dazu, daß es mit dem geläuterten ohngefähr 4 Loth ausmacht; thut von einer halben Citrone die Schaafelein, die man auf dem Reibeisen abreibe, und ein Eyerklar, daran. Dann schlägt man das Weiße von 3 bis 4 Eiern zum dicken Schnee, drückt ein wenig Citronensaft dazu, rührt es ganz langsam unter die Aepfel, bestreicht eine Schüssel oder ein Blech mit Butter, gießt es darein, und läßt es im Ofen oder zwischen Kohlen backen. Eben so kann man auch Quittens Auflauf machen; nur daß diese vorher im Wasser weich gesotten werden müssen, und daß noch einmal so viel Zucker dazu erforderlich ist.

415.

415. Auflauf von Reis.

Man nimmt ein halb Pfund gemahleneu oder gestossenen Reis, kocht ihn mit Milch zu einem dicken Nus (Brey), und läßt ihn kalt werden. Dann rühret man einen Bierling Butter zu Schaum, schlägt nach und nach 6 Eyer dazu, thut 4 Loth abgezogene und gestossene Mandeln, Zucker und gestossenen Zimmet nach Belieben, dazu; und rühret es unter den gekochten und kalt gewordenen Reis. Endlich schmiebet man ein Becken oder eine Schüssel mit Butter, gießt das Gerührte darein, und läßts im Backofen backen.

416. Auflauf von Mark.

Man reibet von zweyen weißen altgebackenen Kreuzetbroden die äußere Rinde ab, und weicht das Brod in Milch ein. Dann rühret man einen Bierling Rindsmark, bis es so weiß wie Schnee ist; drückt das weiße Brod aus, trocknet es mit ein klein wenig Butter in einer Pfanne wieder ab, und wann es fast völlig kalt ist, thut man es zu dem Mark; macht es recht durcheinander, rühret nach und nach 5 bis 6 Eyerdotter, nebst Zucker, Zimmet, und ein wenig klein geschnittenen Citronat dazu; schlägt das Weiße von den Eiern zum Schnee, und wann dieses auch langsam darunter gerührt ist: fülle man

man es in ein Becken oder in eine Schüssel mit etwas vom Rande, und läßt es im Backofen backen.

417. Auflauf von Erdbeeren.

Man treibet ein Seidlein (halbe Maas) recht zeitige Erdbeere durch einen feinen Sieber. Dann rühret man 4 Loth frischen Butter mit 3 Eyerdottern recht stark ab, nimmt so viel Zucker, als beliebig ist, reibet ihn an einer Citronen ab, schäbet das Abgeriebene davon ab, und thut es mit so viel Zucker, als noch nöthig ist, auch Zimmet, und eine Hand voll feines Semmelmehl zu den Erdbeeren; rühret alles recht durcheinander; schlägt das Weiße von 4 Eiern zum dicken Schnee, macht es mit dem Ungerührten ganz langsam durcheinander; drückt den Saft von einer halben Citrone dazu, und gießt es in ein Becken oder Schüssel, um welche zuvor ein Rand von Teig gemacht werden muß, und läßt es im Ofen langsam backen.

418. Auflauf von Hohl- (oder Himbeeren.)

Man rühret 3 große Eßlöffel voll eingemachte Hohlbeere mit einer Hand voll Zucker und dem Weißen von 2 Eiern recht stark ab. Dann schlägt man das Weiße von 4 Eiern zum dicken Schnee, rühret es langsam darunter, und läßt diesen Auflauf, wie den vorigen, langsam backen.

Auf

Auslauf von Zwetschgen wird auf die nehmliche Art gemacht, nur daß diese vorher mit Wein, Wasser, Zucker, Zimmt und Citronen weich gekocht werden müssen.

419. Auslauf von Johannisbeeren (hier Eisberbsbeeren.)

Man nimmt 8 Loth Johannisbeere, die recht zeitig sind, rühret sie in einer irdenen Schüssel ein wenig; dann schlägt man von 8 Eyerweis einen dicken Schnee, rühret ihn, nebst 8 Loth fein gestoffenen Zucker, nach und nach zu den Beeren. Und wann dieß geschehen: so rühret man es noch eine halbe Stunde, gießt es auf eine Schüssel, und läßt es im Ofen langsam backen; aber so bald es aus dem Ofen kommt, muß es gleich auf den Tisch gegeben werden, sonst setzt es sich.

420. Gebrühte Wasserspazzen.

Man nimmt zu einem hiefigen Maßlein Mehl, (welches gerade 6 Eßlöffel voll ist) ein Quart Milch, macht diese siedend, gießt davon, nachdem das Mehl zuvor gesalzen worden ist, so viel daran, daß man den Teig kaum glatt rühren kann. Dann schlägt man nach und nach 3 bis 4 Eyer dazu, bis der Teig wie ein anderer Spazenteig ist. Nun mache man Wasser oder Fleischbrühe siedend, legt sie hinein, und läßt sie so lange

lange kochen, bis sie recht aufgegangen sind. Dann richtet man sie an, und giebt sie gleich auf den Tisch, sonst werden sie fest. Man kann aber auch in eine flache Schüssel einen halben Biersling zergangenen Butter thun, die Späzen mit einem Schaumlöffel aus der Brühe heraus nehmen, in den Butter legen, gleich zudecken, auf nicht gar starken Kohlen unten gelb machen lassen, und so auf den Tisch geben.

421. Gebrühte Milchspäzen.

Zu diesen wird der Teig wie zu den vorigen angemacht; nur daß man ihn ein wenig fester läßt. Dann macht man Milch in einer Pfanne siedend, thut ein Stücklein Butter dazwischen, salzet sie, und legt die Späzen von beliebiger Größe dazwischen, läßt sie eine kleine Viertelstunde kochen, und trägt sie auf.

422. Wasserspäzen von ungebrühtem Teig.

Wenn diese gut werden sollen, nimmt man zu einem Maßlein Mehl 2 Eyer, salzet es, rühret es zuerst mit ein wenig Milch an, schlägt nach und nach die Eyer dazu, und macht den Teig vollends mit Milch an, daß er ganz dick ist, und ja nicht läuft. Nun nimmt man etwas davon auf einen Deckel heraus, legt die Späzen ganz klein in siedendes Wasser, und läßt sie

ſie nur eine kleine Viertelſtunde kochen, richtet ſie an, und ſchmelze ſie mit gelb geröſteten Semmelmehl, oder man nimme ſie mit einem Schaumlöffel in eine Schüffel, worin man zergangenen Butter gethan hat, heraus; läßt ein klein wenig Brühe daran, deckt die Schüffel zu, und läßt ſie auf wenigen Kohlen ſo lang kochen, bis ſie unten gelb ſind. Man kann auch noch weniger Brühe daran laſſen, und wenn ſie unten bald gelb ſind, ein Paar Löffel voll Raum mit etlichen Eiern zerklüppern, daran thun, noch ein wenig zergangenen Butter neben herum gießen, und etlichemal umwenden, bis ſie auf beyden Seiten gelb ſind, dann auf den Tiſch geben.

423. Augsburger allgemeine Mehl- Endpflein.

Zu dieſen ſchneidet man auf 2 Perſonen für 2 Kreuzer Rödlein (weißes Brod) wie dünne Suppenſchnitten. Darauf gießt man ein Quart Milch herum, und läßt ſie eine Stunde ſtehen. Dann rührt man 2. 3. bis 4 Eyer, neſt Salz, und, wenn man will, fein geſchnittenen Petersling und Schnittling daran; gießt eines kleinen halben Hühnerenes groß zergangenen Butter darauf herum, und macht es mit 2 großen Eßlöffeln voll Mehl recht durcheinander. Hernach legt man eins von beliebiger Größe, zum Exempel ſo groß wie ein Hühneren, nur aber rund,
Kochbuch. 3 in

siedendes Wasser oder Fleischbrühe. Wann es nicht zerfährt: so legt man alle hinein, und läßt sie nach Gurdünken kochen. Wann man sie aufrichtet, werden sie mit gelb geröstetem Semmelmehl geschmelzt. Diese Knöpflein giebt man gemeinlich an Fastragen zu Fischen in schwarzer Brühe nach Nr. 216.

424. Fleisch- (hier Breet-) Knöpflein.

Wann man 1 Pfund Breet (gehacktes Fleisch) nimmt, rühret man es, wann es gut ist, mit einem Quart Milch, und 1 bis 2 Eiern an. Ist dieß geschehen, so säet man 2 bis 3 Hände voll Semmelmehl darauf herum, gießt eines halben Hühnerenes groß zergangenen Butter auf dieses, reibe ein wenig Muskatennuß darauf, und macht den Teig recht durch einander; legt die Knöpflein in siedendes Wasser oder Fleischbrühe, und wann sie genug gesotten haben, welches man, wie bey allen Knöpflein daraus sieht, wann man eins zerschneidet, und es durchhinein ausgelecht ist: so richtet man sie an. Man kann aber auch statt des Semmelmeihls zu einem Pfund Breet (gehacktes Fleisch) für einen Kreuzer in Milch eingeweichtes und wieder ausgebrühtes Brod nehmen: so werden die Knöpflein viel besser, als mit Semmelmehl.

425. Speckknöpflein.

Man weicht für 2 Kreutzer weißes Brod in Milch oder Wasser ein. Unterdeffen wiegt oder hackt man einen guten halben Bierling Speck, mit etlichen Schalottenzwiebeln und einer halben Hand voll Peterlingkraut, recht fein; drückt das eingewichte weiße Brod fest aus, dämpft es in einem eines halben Hühnerenes großem Stücke zergangenen Butter ein wenig; rühret zuerst den mit dem Grünen gehackten Speck, weßt Salz so viel nöthig ist, dann noch 4 bis 5 Eyer an das Gedämpfte; und legt Knöpflein von beliebiger Größe in gefalzenes Wasser oder Fleischbrühe. Wann sie gekochet und angerichtet sind; schmezt man sie mit gelb gekochtem Semmelmehl, und giebt sie auf den Tisch.

426. Lungen-Knöpflein.

Hiezu nimmt man eine Kalbslange ohne das Herz, hackt solche mit einem halben Bierling frischem Speck oder Rindsonieren Fett (Griff), weßt einer großen Zwiebel, und einer Hand voll sauber gewaschenes Peterlingkraut recht fein. Wann dies geschehen ist, röhret man 3 Hände voll Semmelmehl in heiß gemachtem Schmalz schön gelb, thut dies nebst Salz, ein wenig Muskatblüthe oder Ruß, Pfeffer und Ingwer, zu dem gehackten, und rühret es mit so viel Eyer an, daß der Teig, wann man ein Knöpflein da-

von probirt, nicht zerfährt. Ist dieses, so werden Knöpflein davon in siedende Fleischbrühe oder Wasser, von beliebiger Größe, eingelegt, und so lange gekocht, bis man, wann man eins zerschneidet, sieht, daß sie inwendig nicht mehr roth sind: so sind sie fertig.

427. Bauren-Knöpflein.

Man schneidet so viel Bröcklein (weißes Brod), als man will in Würfeln, röstet die eine Hälfte in Schmalz, die andere Hälfte brühet man mit siedender Milch so an, daß die Bröcklein wohl naß werden. Dann schneidet man eine Zwiebel so fein als möglich, dämpft sie in ein wenig zergangenen Butter, und thut sie nebst Salz so viel nöthig, zu den Bröcklein. Nun zerklöpft man, wann es für 4 Kreuzer weißes Brod ist, 6 Eyer, schüttet sie über das Brod und die Zwiebel und macht es wohl durch einander; thut noch so viel Mehl dazu, daß der Teig ja nicht zu fest wird; und macht dann ziemlich große Knöpflein in siedendes Wasser davon; läßt sie aber nicht gar zu lange kochen. Von dem Anrichten gießt man etwas von der Brühe, worinnen sie gesotten worden sind, daran; und schmelzet sie mit im Schmalze gelb geröstetem Semmelmehl.

428. Erbbirn - Knöpflein.

Man siedet 20 Stück mittlere Erbbirn in gesalzenem Wasser, bis sie weich sind. Wann dieß geschehen ist, gießt man das Wasser davon ab, und läßt sie über Nacht stehen; damit sie steif werden. Den andern Tag werden sie geschält, und auf dem Reibeisen gerieben. Dann brennt man eines kleinen Hühnerreyes groß heißes Schmalz darauf, deckt das Geschirr, worinnen die Erbbirn sind, zu; damit sie indessen dämpfen. Nun werden 3 weiße halbe Kreuzer Brode ganz klein würflicht geschnitten, in Schmalz schön gelb gedöset, und unter die zuvor wohl durcheinander gerührte Erbbirn gethan; 5 Eyer daran geschlagen, gesalzen und noch Mehl darzu gethan, bis der Teig recht fest ist. Dann werden Knöpflein, einer kleinen Faust groß, in siedendes Wasser gelegt; wann sie genug gekocht haben, beym Anrichten in 2 Theile geschnitten, und mit heiß gemachtem Schmalz geschmälzt.

429. Gefottener Knopf zu allerley
Soßen.

Man reibt eine ganze 4 Kreuzer Semmel, läßt einen guten halben Vierling Butter in einem Quart Milch zergehen, schüttet es an das Semmelmehl, läßt es wieder kalt werden, und wann dieß geschehen ist; röhret man nach und nach so viel Eyer dazu, daß der Teig wie ein

dünner Spazenteig ist; thut Salz und ein wenig gestoffene Muskatblüthe daran, bestreicht ein Serviet oder ein anders leinones Tuch mit frischem Butter, gießt den Teig hinein, bindet die Serviette mit Spagen (Bindfaden) fest zu, und läßt den Knopf eine kleine Stunde lang im gesalzenem Wasser kochen. Dann nimmt man ihn aus dem Wasser heraus, schneidet den Spagen an der Serviette auf, legt den Knopf auf eine Schüssel, thut oben übers Kreuz einen Schnitt darein, und macht eine Krebs, oder Buttersoose mit Morgeln, Kalbsbriesen, und Spargeln oder Karviol daran.

430. Spinat; Pudding.

Man reibt von 4 Herren- oder Milchbroden, die äußere Rinde ab, und weicht die Musel (weiche Brosam) in Milch ein. Indessen brähet man 2 große Hände voll Spinat mit siedendem Wasser an; drückt solchen wieder fest aus, wiegt oder hacket ihn mit einer Hand voll Pesteringkraut, mit eben so viel Schnittling und etlichen Schalottenzwiebeln ganz fein; und dämpfet alles das Grüne miteinander in einem Viertel zergangnem Butter. Dann drückt man das eingeweichte Brod fest aus, rühret es, nebst Salz, ein wenig Muskatblüthe, auch 6 bis 8 Eyerdotter dazu; schlägt das Weiße von den Eiern zum Schnee, und rühret es, aber nicht eher, als vor dem Einfüllen, daran. Ehe obers dieß

Dies geschieht, bäcket man 2 große Klößlein, schneidet sie zu fingersbreiten Streifen, legt sie übers Kreuz in eine mit Butter bestrichene Serviette, giehet den Teig darauf hinein, bindet die Serviette zu, und legt sie in gesalzenes siedendes Wasser; worinnen man den Knopf eine gute Stunde kochen läßt. Wann er halb gekochet ist; bindet man die Serviette auf, daß sie ein wenig lockerer wird, und läßt den Knopf vollends gar kochen. Ist er ganz ausgekocht; so legt man ihn auf eine Schüssel, und macht eine Butterbrühe darüber. Man kann, wann man diesen Knopf nicht am Fasttage macht, eine Kalbsleber recht klein hacken, und darunter nehmen; aber dann nimmt man nur halb so viel Butter. Es kann auch eine Krebsbrühe darüber gemacht werden.

431. Schmarollen.

Zu einer oder zwei Portionen nimmt man ein Quart Milch, macht solche mit einer wältschen Maß groß Butter in einem Pfännlein siedend, und rühret so viel Mehl darein, daß der Teig ganz fest ist. Dann läßt man ihn, unter beständigem Umrühren, so lang auf dem Feuer, bis er sich von der Pfanne ablöst. Nun thut man ihn in eine Schüssel heraus, salzet ihn so viel nöthig ist, und rühret nach und nach so viel Eier daran, bis der Teig wie ein dicker Spagetenrig ist. NB. Diese Eier müssen vorher eins

3 4

nach

nach dem andern, wie man sie braucht, in warmes Wasser gelegt werden. Dann macht man Wasser oder Fleischbrühe in einem Fuchhafen siedend, legt die Schmarollen von beliebiger Größe, darein; deckt sie zu, und läßt sie zwischen unten und oben gelegten Kohlen kochen. Wenn sie recht in die Höhe kommen, läßt man sie noch eine halbe Viertelstunde kochen, und trägt sie dann gleich auf den Tisch. Diese Schmarollen können auch in siedend gemachter Milch, worin ein wenig Butter gethan wird, gelegt werden. NB. Man darf niemals zu viel Brühe in das Geschirr, worin die Schmarollen gelegt werden, thun; der Fuchhafen darf nicht gar halb voll seyn, sonst gehen sie nicht auf.

432. Englischer Pudding.

Schneide von 4 weißen Kreuzerbroden die äußere Rinde ab, und weiche die Musel (Brotsam) in Milch ein. Indessen rühre einen Viertling Butter recht stark ab, und rühre noch nach und nach 10 bis 12 Eyerdotter hinein. Dann drücke das weiße Brod recht stark aus, rühre es recht mit Zucker, kleinen Weinbeeren, und auf dem Reibeisen abgeriebenen Zitronenschalen an den mit Eyerdottern abgerührtem Butter. Nun schlage das Weiße von den Eiern zum Schnee, und lasse ihn so lange stehen, bis du eine Serviette mit Butter bestrichen hast. Thue den Schnee zu dem Angerührten, mache alles ganz lang

langsam durchinander, lege das Tuch in eine Schüssel, gieße den Teig darein, binde die Serviette fest zu, und lasse sie in einem Hasen mit siedendem Wasser eine gute Stunde kochen. Nimm die Serviette heraus, schneide sie auf, lege den Pudding umgewendet auf eine Schüssel, bestreue ihn mit längliche geschnittenen Mandeln, und richte folgende Citronensoose, die aber ehe der Pudding aus dem Wasser genommen wird, schon fertig seyn muß, darüber an: Man rühret einen guten Nührlöffel voll Wehl mit zweyen ganzen Eiern, und 5 bis 6 Dottern an; gieße nach und nach ein Seidlein Wein, und ein Quart Wasser dazu, reibet von einer Citrone die Schaafe auf einem Reibeisen ab, thut sie nebst dem Saft, und Zucker nach Belieben, daran; läßt es unter beständigem Umrühren auf dem Feuer aufkochen, und gießt diese Soose über den Pudding. Was davon nicht auf die Schüssel geht, trägt man besonders dazu auf. Man kann in diesen Pudding auch einen Bierling abgezogene und klein gestoßene Mandeln nehmen.

433. Auf andre Art.

Man reibet von 4 Herren: oder Milchbroden die äußere Rinde ab. Nach diesem schneidet man das Weiße ganz klein gewürfelt, machet ein Quart Milch siedend, worein man Butter eines halben Hühneres groß, 2 bis 3 Eßffel voll Zucker, etliche Cyrogenschaalen und ein

35

Stück

Stücklein Zimmet wirft, und ein wenig darhin kochen läßt. Dann gießt man es über das Brod her, und rühret dieses recht stark ab, nimmt die Citronen und Zimmet wieder davon heraus, und schlägt nach und nach so viel Eyer daran; bis der Teig wie ein dünnes Rindsmus (Brey) ist. Nun thut man eine Handvoll kleine Weinbeere dazu, bestreicht eine Serviette, oder ein anders Leinentuch in der Mitte, wo der Pudding hinein kommt, mit Butter, füllt ihn wie den vorigen ein, und läßt ihn auch eine gute Stunde in siedendem Wasser kochen. Dann richtet man ihn wie den vorigen an, und macht die Citronensoße, oder eine Weichselsoße darüber.

434. Pudding von Keiß.

Zu einem Pudding für ohngefähr 4 Personen kocht man ein halb Pfund Keiß in Milch, wie zum Nus; aber recht dick. Wenn er kalt ist, so rühret man ein halb Pfund Butter ganz weiß, schlägt nach und nach 10 bis 12 Eyerdotter dazu, und rühret nun auch den gekochten Keiß daran. Wann dieses mit einander noch eine Viertelstunde gerührt ist; thut man eine gute Handvoll abgezogene und recht fein gewiegte Mandeln, eben so viel frisches abgezogenes Rindsenfett, welches aber zuvor recht fein gehackt oder gewiegt werden muß; kleine Weinbeere, Zucker, gestoßenen Zimmet, und fein geschnittne Citronenschale nach Belieben dazu. Zuletzt

legt schlägt man das Weiße von den Eiern zum Schnee, rühret es darunter, und bestreicht ein Kasserol oder Becken dick mit Butter, bestreuet es mit Semmelmehl, gießt den Teig darein, und läßt im Backofen backen. Zur Soose nimmt man eine kleine Handvoll so zart als möglich gestoßene Mandeln, rühret diese mit Milch an, thut Zucker, Zimmet, und eine Zitronenschale dazu, und läßt diese Milch unter ständigem Umrühren aufkochen. Dann rühret man sie mit etlichen Eyerdottern an, gießt sie in eine Schüssel und leget den Pudding darein.

435. Pudding von Rinds-Mark.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Rindsmark, schneidet es in kleine Stücklein, verrühret es so gut als möglich; schlägt nach und nach 6 bis 7 Eere daran; thut $\frac{1}{2}$ Pfund abgezogene und mit ein wenig Milch recht fein gestoßene Mandeln, eine Handvoll Weinbeere, von einer Citrone die Schalen, welche zuvor recht klein geschnitten werden muß, ein klein wenig Salz, nach Belieben Zucker, welchen man aber auch weglassen lassen kann, und $1\frac{1}{2}$ Quart süßem Rahm daran; rühret alles recht stark durch einander. Dann streuet man so viel frisch geriebenes Semmelmehl dazu, bis es wie ein dickes Mus ist. So läßt man es eine halbe Stunde stehen. Hernach bestreicht man eine Serviette oder Tuch mit Butter, leget es in eine Schüssel, gießet den Teig dar

darin, und bindet die Serviette recht fest zu, so daß der Pudding ganz rund und fest darinnen ist, damit das Wasser nicht hinein kochen kann. Nun wickelt man den Bindfaden an der Serviette noch höher hinauf, legt sie in siedendes Wasser, läßt den Pudding 3 Stunden kochen, und macht unterdessen eine Soose von Weichsel, oder Hahndutten (Hagenbutzen) dazu. Wann man anrichten will, legt man den Pudding in eine tiefe Schüssel, bindet ihn auf, leget die Serviette über den Rand der Schüssel hinaus, stüzet eine andere Schüssel, worauf man den Pudding anrichten will, darauf; lehret beyde Schüsseln um, nimmt die Serviette davon ab, und richtet die Soose darüber an. Sollte in der Schüssel, worauf der Pudding liegt, etwas von der Brühe, worinn er gekocht worden, hinein gelaufen seyn; so muß sie allemal, ehe die Soose darüber gegossen wird, vorher abgegossen werden. Wann man kein Rindsmark hat: kann man so viel frisches abgezogenes und recht fein gehacktes Rindsnierenfett (Griff) nehmen, solches abziehen, und zu ganz kleinen Stücklein schneiden. Es kann auch eine Citronensoos, wie Nr. 432. gezeigt worden ist, zu diesem Pudding gemacht werden.

436. Pudding von Nudeln mit Zucker.

Zu einem Pudding für 3 bis 4 Personen macht man Nudeln von einem großen oder zweyen kleinen ganzen Eiern, und noch einem Dotter.

wann

wann sie abgedrohet und geschnitten sind: läßt man sie in siedendem Wasser etliche Ball aufzuhn; gießt sie in einen Senher ab, und läßt sie kalt werden. Indessen rühret man einen Bierling Butter mit 5 bis 6 Eyerdottern recht stark ab; thut nach Belieben Zucker, gestoßenen Zimmt, klein geschnittene Citronenschaalen, Citronat, etliche Löffel voll süßen Raum, und, wann man will, kleine Weinbeere daran; schlägt das Weiße von den Eiern zum Schnee, rühret es langsam daran; bindet den Pudding in ein mit Butter bestrichenes Tuch, wie vorher gezeigt worden, und läßt ihn eine gute Stunde in siedendem Wasser kochen. Dann macht man eine Citronen; Raum; oder Weichsel; Soose darüber.

Man kann diesen Pudding auch auf diese Art machen, daß man statt des Zuckers Salz, und statt der andern Süßigkeiten gesottene Kalbsbriese und Morzeln, auch etwas Grünes klein geschnitten dazwischen thut, und dann eine Krebs; oder Butter; Soose darzu macht.

437. Pudding von Krebsen.

Man reibet 2 bis 3 weißen Kreuzer; Broden (Kloßlein) die äußere Rinde ab, schneidet die Brode in der Mitte entzwey, und weicht sie in Milch ein. Indessen macht man von 25 bis 30 kleinen Suppen; Krebsen ein starkes halbes Pfund Krebsbutter, wie bey den Krebs; Nudeln Nr. 386.
schou

schon gezeigt worden ist; rühret ihn bis auf so viel als man zur Soose braucht, mit 6 bis 7 Eyerdottern in der Wärme ab; thut das ausgeschrückte Brod, die Hälfte von den Krebschwänzen klein geschnitten und ein Paar in gesalzene Wasser abgefottene und klein geschnittene Kalbsbretsen, nebst abgefottenen Morgeln, Salz, Muskatblüthe, und eine halbe Handvoll fein gewiegtes Peterlingkraut dazu; schlägt das Weiße von den Eiern zum dicken Schnee, und rühret es auch daran. Dann bestreicht man ein Leinentuch mit Butter, zerschneidet die Krebschwänze der Länge nach von einander, und legt die äußere Seite der Krebschwänze auf das mit Butter bestrichene Tuch; zwischen die Krebschwänze aber abgefottene Morgeln, gießt den Pudding darauf, bindet das Tuch fest zu, legt es in gesalzenes siedendes Wasser; und läßt ihn eine gute Stunde kochen; ist er aber größer, muß er 2 bis 3 Stunden kochen. Dann mache man eine Krebssoose auf folgende Art dazu: Man läßt den übrig behaltenen Krebsbutter zergehen, und rühret etliche Löffel voll Mehl darein. Wann es anfängt zu schäumen, so rühret man es mit der Fleischbrühe, worinnen die Krebschalen gefotten worden sind, an; thut Muskatblüthe, ein wenig Citronenschalen, und wann man will, ein wenig Wein dazu; läßt eine Viertelstunde kochen, und richtet hernach über den Pudding an. Man kann auch beynt

An

Strichten an diese Brühre etliche Eyerdotter mit ein wenig säßem Raum rühren: so ist sie desto besser.

438. Gebackner Pudding.

Man nimmt für 2 Kreuzer Weißbrod, schnel- det es wie Suppenschnitten, und gießt so viel kalte Milch darauf, bis alles Brod bedeckt ist; stellt es auf glühende Asche, und rühret es zu weilen um, bis es völlig weich ist. Dann thut man 4 Loth Ziweden (große Rosinen) 4 Loth kleine Weinbeere, 4 Loth Zucker, ein klein wenig Salz, Zimmet, klein geschnittene Citronenschaalen, und ein spälig gemogenes halbes Pfund, oder wann die weißen Brode klein sind, anderthhalb Bierling zergangenen Butter dazu; rühret dieß alles, mit 4 bis 5 ganzen Eyeru, und eben so viel Dottern recht stark durcheinander, daß es wie ein recht dickes Mus ist, das nicht läuft; bestreicht eine kupferne Schneckenform, oder ein tiefes Becken, dick mit Butter; gießt das Angerühretz darein, und läßt eine Stunde im Backofen backen. Dann macht man eine Wein- oder andere säße Soose darüber. Dießer Pudding kann man auch in ein mit Butter bestrichenes Tuch füllen, und in siedendem Wasser eine Stunde kochen lassen; aber dann muß der Teig mit noch etlichen Eyeru etwas dünner gemacht werden. Eine Citronen-Soose, wie bey Nr. 432. gezeigt wurde, ist bey den gesottenen Pudding-
allen

allemal die beste; aber es muß kein Butter das
bey seyn.

439. Auf andere Art.

Man reibt von 4 Herren, (Milch,) Broden
oder Dreyen ordinari weißen Broden die äußere
Kinde ab, und weicht die weiche Drosam in
süße Milch ein. Dann rührt man ein halbes
Pfund Butter mit 6 bis 7 Eyerdottern ab,
drückt das Milchbrod feste aus, und rührt es
auch dazu. Ferner thut man klein geschnittene
Citronenschalen, eine Hand voll kleine Weins-
beere, Zimmet, und wann man will Citronat
und Pomeranzenschalen darein; schlägt das
Weiße von den Eiern zum dicken Schnee, und
wann dieses auch darunter gerührt ist: füllt man
es in eine dick mit Butter bestrichene kupferne
Schneckenform oder in ein Becken, und läßt
schön gelb backen. Dann giebt man ihn mit
Wein, oder Weichsel, Soos auf den Tisch.

440. Pudding von Kalbs Füßen.

Man kocht 6 bis 8 recht sauber gepuhte und
gewaschene Kalbsfüße in gesalzenem Wasser
ganz weich, giest dieses davon ab; und wann sie
ein wenig erkaltet sind: so schneidet man das
Fleisch recht sauber von den Knochen ab; wieget
oder hacket es ein wenig, und läßt es stehen,
bis man anderthalb Bierling sauber gewaschenes
und

und abgehütetes Rindsniereifett (Griff),
 nebst einer Hand voll gepulvertes und gewaschenes
 Peterlingkraut, und eine Zwiebel auch recht fein
 gehackt hat. Dieses alles zusammen rührt man
 mit 8 Eiern und einem Quart süßem Raam an,
 thut 3 Hände voll Semmelmehl, ein wenig ge-
 rostete Muskatblüthe und Pfeffer dazu. Wann
 alles recht durch einander gerührt ist: bestreicht
 man eine Serviette dick mit Butter, legt sie in
 eine Schüssel, gießt das Angerührte darein,
 bindet es fest zu, und läßt es in einem großen
 Hafen gefalteten siedenden Wassers zugedeckt
 zwey gute Stunden kochen. Dann wird der
 Pudding, wie Nr. 435. beschrieben worden, auf
 rein Schüssel gelegt, und eine Peterling-Soos
 auf folgende Art dazu gemacht: Man nimmt
 eines Hühneres groß Butter, läßt ihn heiß
 werden; und rührt zwey gute Rühröffel voll
 weißes Mehl darein. Wann dieses gelb werden
 will, thut man eine große Hand voll sauber ge-
 waschenes und fein gehacktes Peterlingkraut dazu;
 röstet dieses ein klein wenig damit um, und gießt
 dann eine starke Maas recht gute kochende Fleische-
 brühe daran. Die Wurzeln werden geschaben,
 zu dünnen Scheiben geschnitten, und nebst Mus-
 katen-Nuß oder Blüthe, und ein wenig Ingwer
 auch dazu gethan. Hat es so lange gekocht, bis
 die Wurzeln weich sind: so wird es über den
 Pudding angerichtet. Man kann aber auch ei-
 ne von den andern schon beschriebenen Soosen
 nach Belieben dazu gebrauchen. Auf diese Wei-

Kochbuch

A a

f

se kann auch Pudding von Kindesfüßen gemacht werden. Auch kann man in Milch eingeweich-
tes und wieder ausgedrücktes weißes Brod, statt
des Semmelmehl, dazu gebrauchen; der Pudd-
ding wird nur desto locketer.

441. Gefülltes Milch-Brod.

Man nimmt, wann es für 4 Personen ist,
3 halb so große Milch, oder Herren, Brode, als
sie gewöhnlich gebacken werden; reißt die äußere
Kinde ein wenig ab, schneidet oben den Deckel
davon, und höhlet die Brosamen heraus. Dann
wiegt oder hackt man 4 Loth abgezogene Män-
deln recht fein, thut gestoßenen Zimmet, klein
geschnittene Citronenschaalen, Zucker, ein we-
nig von der abgetriebenen Kinde, und, wenn
man will, kleine Weinbeere dazu; feuchtet es
mit Wein, aber ja nicht zu naß, an; füllt die
ausgehöhlten Brode damit aus; bindet den De-
ckel mit einem Faden übers Kreuz darauf, und
bäckt die gefüllten Brode aus heiß gemachtem
Schmalz schnell herauf. Dann macht man ein
ne Hagenbüßen, (Hiefen,) Soose dazu; legt
die gebackene Brode darein, läßt sie nur einen
Wall darinnen aufstehen, und trägt sie auf.
Eben so kann man auch statt dieser Fülle folgen-
de machen: Man dämpfet Weichseln in Wein
und Zucker, nimmt die Steine davon heraus,
mischet in Schmalz gelb geröstetes Semmelmehl,
klein geschnittene Citronenschaalen, Zucker und
Zim

Stammet darunter; füllet die ausgehöhlten Brode damit aus, bäckt sie wie die vorigen, und locht sie in einer Weichselsoofe auf.

442. Auf andere Art.

Die Milch Brode werden; wie vorher abgerieben und ausgehöhlt; die Brosame davon in Milch eingeweicht, und wieder ausgedrückt. Dann werden eine Hand voll abgezogene und mit Rosenwasser zart gestoßene Mandeln, Zucker, kleingeschnittener Citronat, Citronenschalen, 2 bis 3 Eyer, und kleine Weinbeere darunter gerührt, und die Brode damit eingefüllt. Wenn der Deckel darauf gebunden worden ist, werden die gefüllten Brode etliche Stunden in verklebten Ethern und süßer Milch eingeweicht, aus heißgemachtem Schmalz langsam herausgehoben, und dann wird eine süße Soofe nach Vorlieben daran gemacht.

443. Lörtlein von weißem Brode.

Man köchelt 1 weißes Kreuzer Brod, stößt recht fein rühret es mit einem Viertel Zucker, und 5 bis 6 Eyer; eine Viertel Stunde recht stark ab; thut klein geschnittene Citronenschalen, Citronat und gestoßenen Zimmet dazu; und rühret es mit diesen noch eine Zeitlang. Dann bestreicht man kleine Torten Räder mit Butter, bestreuet sie mit Semmelmehl, und füllet den

372. Eyer, Milch, Mehl, und

Teig daren. Wann nun die Lörlein schön gelb gebacken sind: macht man eine Weichsel, Kramb oder andere süße Soose darübet.

444. Auf andere Art.

Man rühret einen Vierling Butter recht stark ab, thut nach und nach 4 Eyerdotter dazu; es muß aber in der Wärme geschehen, daß der Butter nicht gerinnt. Dann thut man Zucker, der zuvor auf einer Citrone abgerieben worden ist, nebst einer Hand voll Mehl daran; rühret dieses langsam daren, nebst dem Weißen von dem Eiern. Wann es alles nochmals recht stark gerührt worden ist, füllet man den Teig in kleine mit Butter bestrichene Torten: Mödel, läßt sie im Backofen langsam gelb backen, und giebt sie hernach trocken oder mit einer süßen Soos auf den Tisch.

445. Weißes Brod in Hagenbücken- Weichsel- oder Wein-Soos.

Man nimmet ohngefähr ein halbes Pfund Mehl, mache es mit einem Eßel voll Bierhefen, Salz, und süßem Kram, wie einen recht dicken Spazenteig an; klopft es recht stark, und läßt es ein wenig gehen. Dann bestreut man ein Blech mit Mehl, seht mit einem Eßel ganz kleine runde Laiblein davon heraus, und wann diese nochmals gegangen sind: läßt man sie im Back-

Backofen gelb backen, und dann kalt werden. Nun reibt man die Rinde ein wenig davon ab, verkleppert zu einem Quart Raum 4 Eyer und etliche Böffel voll Zucker, legt die Brode darein, und läßt sie etliche Stunden weichen; man muß sie aber einigemal umwenden, und mit einem Böffel übergießen, daß die Brode recht durchgezweicht werden. Dann bäckt man sie in heiß gemachtem Schmalze schnell heraus, und macht eine von den süßen Soosen darüber; läßt sie nur eine halbe Viertelstunde darinnen aufkochen und trägt sie auf. Man kann auch, wer sich die Mühe mit dem Brod zu backen nicht geben will, französisches oder anderes weißes Brod, das nicht fest ist, dazu nehmen, die Rinde davon abreiben, solches zu 2 Finger breiten und 2 Finger dicken Stücklein schneiden; in den nämlichen Eyer und Milch oder Raum etliche Stunden einweichen, und dann aus heiß gemachtem Schmalz heraus backen, auch wie die vorige in süßer Soose aufkochen lassen. Wems beliebt, der kann bey dem Anrichten das gebackene Brod mit abgezogenen und länglicht geschnittenen Mandeln bestreuen. Es sieht sehr schön aus.

446. Gebäcknes von Kalbsbriesen in Butter, oder Krebs-Brühe.

Man nimmet ein Paar Milch; (Herrn) Brode reibet die äußere Rinde ab, weicht die Brode in Milch ein. Indessen siedet man ein

A a 3

Paar

Daz Kalbsbriese in gesalzenem Wasser recht
 weich, läßt sie kalt werden; rühret einen spitzig
 gewogenen Bierling Butter mit 5 bis 6 Eyers
 dottern ab; drucket das eingeweichte Brod fest
 aus, rühret es nebst den zu ganz kleinen Stücke
 fein geschnittenen Kalbsbriesen, Salz, und ein
 wenig gestoßenes Muskatensblüthe zu dem But
 ter; schlägt das Weiße von den Ehern zum
 Schnee, und wann dieses auch darein gerühret
 ist: bestreicht man kleine Torten, Mödel mit
 Butter, füllet den Teig darein, und läßt sie
 im Backofen nicht gar zu braun backen. Dann
 macht man eine Butter Brühe auf folgende
 Art: Man läßt ein Stück Butter eines kleinen
 Hühneres gros zergehen, und rühret etliche
 Böffel voll Mehl darein. Wann dieß ein wenig
 gelb ist: füllet man es mit so viel guter Fleisch
 brühe auf, daß die Brühe nicht zu dünn wird.
 Dann thut man im Wasser abgeseottene Mor
 geln, welche noch etlichemal sauber gewaschen,
 gepuht, und fest ausgedrückt seyn müssen, nebst
 ein wenig Muskatensblüthe und, wann man
 will, Wein daran; läßt es eine Viertelstunde
 kochen, und richtet sie hernach über die gebackne
 Rüklein an, mit welchen man sie ein wenig
 aufkochet, und dann gleich auf den Tisch trägt.
 Man kann sie auch von Krebsen machen, aber
 zu so viel Brod und Briesen wie oben steht,
 müssen 25 Krebse und ein halb Pfund Butter
 genommen werden. Die Krebschwänze können
 mit den Briesen klein geschnitten und in den
 Teig

Teig gothan werden. Die Hälfte vom Butter nimmt man zum Rühren und die andere zur Soose; die im Ubrigen wie die vorherige gemacht wird.

447. Nieren-Schnitten.

Man weicht für 2 Kreuzer weißes Brod in Milch ein. Indessen hacket oder wiegt man den Nieren von einem Kalb, nebst etwas Fleisch, recht klein; auch eine halbe Hand voll Peterling, eben so viel Schnittling, und eine mittel Zwiibel hacket man zart. Dieses dämpft man in einem Stücklein vergangenen Butter, drückt das eingeweichte Brod fest aus, thut es dazu, und dämpfet es ein wenig mit; schlägt, ehe man es vom Feuer thut, ein Ey daran; rühret es ein wenig auf dem Feuer damit um, und thut es in eine Schüssel heraus; rühret nach und nach noch 5 Eyerdotter, nebst Salz und Muskatennus, daran; schlägt das Weiße von den Eiern zum Schnee, und rühret es auch dazu. Dann bestreicht man ein Tuch mit Butter, legt es in eine Schüssel, gießt den Teig darein, bindet das Tuch fest zu, und läßt ihn, wie einen Pudding, eine gute Stunde in gefolzenem Wasser kochen. Dann nimme man ihn heraus, schneidet Fingers dicke Schnitten daraus, und macht eine Butter- oder Krebs-Brühe, wie vorher gezeigt worden ist, darüber. Man kann diesen Teig auch wie einen Eyer-Kuchen backen, nur daß dre

A a 4

Nieren,

Nieren, sammt dem Fleisch vorher gebraten seyn muß; oder man kann kleine Rüklein im Schmalz davon herausbacken, und eine Butterbrühe dars über machen.

448. Nieren = Schnitten anderer Art.

Man nimmt einen gebratenen Kalbsnieren, sammt dem Fette; hacket oder wiegt ihn recht fein, thut etliche kleine Hände voll Semmelmehl, Salz, Muskatennuß, ein wenig feingewiegten Peterlingkraut und Schalotten Zwiebeln dazu; rühret es mit so viel Eiern an, daß der Teig nicht zerfließt; streicht es auf Schnitten von weißem Brod, daß diese auf der bestrichenen Seite ganz rund und hoch werden; legt sie in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne, und läßt sie im Backofen schön gelb backen, oder bädet sie aus heiß gemachtem Schmalz langsam heraus, und giebt sie heiß auf den Tisch.

449. Kafflofen.

Dies kann man auf zweyerley Art machen. Entweder von gehacktem Spinat, Peterling und Schnittling, oder statt des Schnittlauchs nimmt man grüne Zwiebeln. Dies alles wird miteinander im Butter gedämpft, mit Eiern, Salz, Semmelmehl, oder mit eingeweichtem und wieder ausgedrücktem weißen Brod, und ein wenig Muskatennuß angerührt, und zum
Ge

Gesäß gebraucht. Oder statt dessen kann man einen gebratenen Kalbsnieren, nebst ein wenig Fleisch vom Braten nehmen, klein hacken oder wiegen, mit ein wenig fein gewiegtem Peterlinge Kraut, Salz, etlichen Händen voll Semmelmehl, Muskatennuß und Eyerdottern oder ganzen Eiern, anrühren; dann einen so festen Teig, als wie zu Nudeln, von Mehl, ein wenig Salz, einem ganzen Ey, und 1 oder 2 Dottern, auch wenn man will, Wasser, worinn ein Stücklein Butter einer wälschen Nuß groß, zergangen ist, anmachen; ihn so fest wie zu Nudeln wirken, so dünn als möglich auswärgeln, dann nach Belieben Strüchlein schneiden, einen Löffel voll von dem Gehackten darauf legen; den Teig darüber schlagen, oder aufwickeln, und dann in guter siedender, Fleischbrühe mit einem Stücklein Butter eine Viertelstunde aufkochen und so anrichten.

450. Schinken-Speiß.

Man läßt salzburger Nudeln etliche Stunden, oder Maccaroni eine Stunde, in wenig gesalzner Fleischbrüh oder Wasser mit einem Stück Butter langsam kochen. Wann sie weich sind, gießt man sie in einen Senber ab. Nach diesem bestreicht man ein Kasserol oder kupernes Besßen dick mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, und macht eine Lage von den abgeseffenen Nudeln eines guten Fingers dick. Auf diese streuet man fein gewiegten Schinken, und, wann

man will, geriebenen Parmesan, Käse, dann wieder eine Lage Nudeln und wieder Schinken; und so fährt man fort bis das Becken voll genug ist. Dann schneidet man kleine Stücklein Butter darauf, läßt es im Backofen, oder zwischen unten und oben gelegten Kohlen, langsam backen, und trägt's im Becken auf.

451. Geschmalzen Brod auf allgemeine Art.

Man nimmt ein weißes Kreuzer Brod, schneidet es zu dünnen ganzen Schnitten, bestreicht ein Becken oder eine Bratpfanne mit Butter, legt die Schnitten darein, zerleppert 2 bis 3 Eyer mit ein wenig Salz, rührt nach und nach eine Maas Milch dazu, gießt es über die Schnitten, legt kleine Stücklein Butter darauf, und läßt es im Backofen eine Stunde kochen: so ist es fertig.

452. Auf andre Art.

Hiezu kann man 2 Milch (Heren) Brode, oder 1 anders altgebäcktes weißes Brod nehmen, zu nicht allzu dünnen Schnittlein schneiden, 5 bis 6 Eyer zerleppern, nach und nach ein Seidel (halbe Maas) gute Milch daran rühren, Zucker und Zimmet nach Belieben dazu thun, über das geschnittene Brod gießen, und eine Stunde darinnen weichen lassen. Dann bestreicht

Recht man ein Becken mit Butter; rühret in das geweichte Brod eine kleine Handvoll kleine Weinbeere, thut es dasein, - legt oben kleine Schnitzlein Butter darauf herum, und läßt es im Backofen oder zwischen unten und oben gelegten Kohlen backen.

453. Krebs, Käse.

Man macht von 25 Krebsen ein halbes Pfund Krebsbutter, wäscht ihn durch ein sauberes leinen Tuch, verkleppert 10 Eyer recht stark; rühret nach und nach ein Eydlein (halbe Maas) halb Milch und halb süßen Raum dazu, thut es mit der Hälfte vom Krebsbutter und Salz in eine messingene Pfanne, und läßt es unter starkem Umrühren zusammen gerinnen. Dann gießt man es in einen großen oder in etliche kleine Mördel mit Löchern, oder in einen Sephor, zum Ablaufen. Indessen macht man die Bröthe auf folgende Art: Man nimmt den übrigen Krebsbutter, läßt ihn zergehen, rühret einen Eßffel voll Mehl dazuein, und dämpft ihn mit diesem nur ein klein wenig. Dann gießt man so viel, als man zur Soose braucht, halb Milch und halb Raum daran, salzet es ein wenig, und läßt es unter starkem Umrühren aufkochen. Nun legt man den Krebskäse auf eine Schüssel heraus, thut die Krebschwänze darauf herum, gießt die Soose darüber, und trägts auf. Wann die Krebse Eyer haben, so hebt man sie auf, und streut

streut sie beim Anrichten auf dem Krebskäs herum. Man kann, wer das Süße liebt, Zucker und Zimmt in diesen Krebskäs thun.

454. Auf andere Art.

Man macht, wie zu dem vorigen, den Krebsbutter. An die Hälfte von denen gerösteten Schalen sammt dem Butter, gießt man ein Seidlein oder mehr Milch, läßt es eine Viertelstunde kochen und preßt es durch. Dann verkleppert man 6 Eyer, gießt diese Krebsmilch dazu, drückt ein wenig Citronensaft daran, thut Salz, Muskatblüthe, und etliche Schnitteln in Milch eingeweichtes Herenbrod, dem zuvor die Rinde abgeschnitten worden ist, und die Krebschwänze klein geschnitten dazu, und läßt es in einer Pfanne auf dem Feuer gertinnen. Nun legt man ein sauberes Tuch in einen Sieber, gießt das Geronnene darein, bindet es zu, und läßt es ablaufen. Wann dieß geschehen ist, läßt man den Käse ganz, oder in Schnitteln zerschnitten auf eine Schüssel, und machet die Soose auf folgende Art dazu: Man nimmet die andere Hälfte der Krebschalen sammt dem Butter, gießt so viel Milch, als man zur Soose braucht, daran; thut ein wenig Salz, und Muskatblüthe dazu, und läßt es unter stättem Umrühren auf dem Feuer aufkochen; gießt es durch ein Tuch, rühret etliche Eyerdotter daran, schüttet es über den Krebskäs, und trägt ihn damit gleich auf.

WII

Will man aber die Soose von Fleischbrühe haben, so kochet man die Schalen sammt dem Butter in dieser mit etlichen Schnitten von weißem Brode so lang, bis das Brod ganz verlockt ist. Dann treibt man die Brühe durch ein Haarsieb oder durch einen engen Suppensiebet, thut ein wenig fein geschnittenen Peterling und Schnittling, Salz und Muskatblüthe daran, läßt mit diesem noch eine Viertelstunde kochen, und richtet hernach über den Krebskäs an.

455. Krebs-Mus mit Mandeln.

Man nimmt 15 kleine Suppentrebse, machet, wie schon öfters gezeigt worden ist, einen Bierling Krebsbutter davon, und presset ihn durch ein Tuch. Bis er kalt wird ziehet man einen Bierling Mandeln ab, und stößt sie mit den Krebschwänzen ganz klein. Nun rühret man den erkalteten Krebsbutter mit 5 bis 6 Eyerbottern und den gestoßenen Mandeln recht stark durcheinander; schlägt das Weiße von den Eyer zum Schnee, und rühret es nebst ein klein wenig Salz, und Zucker nach Belieben daran; gießt den Teig in ein flaches Becken oder Kasserol, und läßt ihn im Backofen oder zwischen unten und oben gelegten Kohlen aufziehen. Man kann den Zucker auch weglassen, und desto mehr Salz dazu nehmen.

456. Krebs-Mus mit Reis.

Für 2 bis 3 Personen kochet man einen Bierling Reis, nachdem er vorher recht sauber geklaubt und gewaschen worden ist, in Milch, wie zum folgenden Reis-Mus. Indessen macht man von 15 Krebsen einen Bierling Krebsbutter, preßt ihn durch ein Tuch, und läßt ihn kalt werden. Den Reis stellt man auch vom Feuer, und läßt ihn erkalten. Nun rühret man den Krebsbutter, mit 7 bis 8 Eyerdottern und dem Reis ab. Wann dies geschehen ist, so schlägt man das Weiße zum Schnee, und rühret es, webt den zu Stücklein zerschnittenen Krebschwänzen, Salz, und wann man will ein wenig gestohene Muskatblüthe, darein; bestreicht eine Schüssel oder ein Blech mit Butter, gießt den Teig darein, und läßt ihn im Backofen aufziehen.

457. Reis-Mus.

Man kocht einen Bierling Reis in einer Maas Milch ganz dick, und läßt ihn kalt werden. Nun rühret man einen solzig gewogenen Bierling Butter mit 6 Eyerdottern und dem Reis ab; thut nach Belieben Zucker auf einer Citrone abgerieben, auch klein geschnittenen Citronat dazu; rühret es noch eine halbe Viertelstunde recht stark; schläget das Weiße von den Eiern zum Schnee, rühret es langsam darunter,

ter,

ter, und gießt den Reis in eine Schüssel. oder in ein Blech, und läßt ihn backen.

458. Reis-Mus auf allgemeine Art.

Man nimmt ein halbes Pfund geklaubten Reis, wäscht ihn zuerst mit kaltem Wasser, und setzt ihn hernach mit lauem Wasser zum Feuer. Wann nun das Wasser eine halbe Viertelstunde mit dem Reis gekochet hat: so gießt man es ab, und schürtet nach und nach 2 Maas siedend gemachte Milch daran; man muß ihn aber unter dem Kochen öfters umrühren, damit er nicht anbrenne. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten rühret man einen kleinen Köffel voll Mehl, mit 1 oder 2 Eiern und ein wenig Milch an; rühret es in den kochenden Reis, thut ein wenig Salz, und ein Stück Butter eines halben Hühnerenes groß dazu; und läßt das Mus auf Kohlen oder im Defelein vollends so lange kochen, bis es eine Scharre (Schube) hat; dann trägt man es auf, und wann man will streut man gestoßenen Zucker und Zimmet darauf.

Auf diese Art kann man Sirse- und Gersten-Mus kochen.

459. Groß- (Grieff-) Mus.

Zu einer Maas Milch, welche man in einer mehlingen Pfanne siedend macht, nimmt man 3 kleine Hände voll Grosmehl, gießt die Hälfte
von

von der Milch in ein Geschirr, setz das Gros in die übrige siedende Milch, und läßt es unter stetem Umrühren kochen. Dann gießt man die übrige Milch vollends nach und nach dazu, setzt das Mus ein wenig, thut ein kleines Stücklein Butter daran, und wann alle Milch auf dem Feuer in das Mus gekocht ist: stellt man es in Kohlen, läßt eine Scharre kochen, und giebt es auf den Tisch. Man kann aber auch das Gros Mus ein wenig dicker, als gewöhnlich, kochen, und kalt werden lassen; dann 3 bis 4 Eyerdotter und etliche ganze Eyer darcin rühren, Zucker an einer Citrone abreiben, und nach Belieben dazu thun, in eine mit Butter bestrichene Schüssel oder Blech gießen, und im Backofen oder zwischen Kohlen aufziehen.

(Mus = Mus)

Hierzu nimmt man so viel Eßel voll Mus,
 als man zu brauchen glaubt, rühret es mit
 der Milch an, gießt so viel Milch dazu, als
 nöthig ist, daß das Mus nicht zu dünne wird,
 und fochet es auf dem Feuer unter stärem Mi-
 rihren. Wann man glaubt, daß es ausge-
 fochet sey, so stellet man es auf Kohlen, und läßt
 eine Schære dran fochen: so ist es fertig. Man
 kann auch an dieser Mus ein Paar Sperböcker,
 und Zucker, der zuvor an einer Citrone abgerie-
 ben worden ist, fochen. Dann heißt es Citros-
 mus.

nen; Was. Es kann auch halb süßer Wein und halb Milch genommen werden. Ein Glas Wein solcher Duree ist auch gut dazumachen.

461. Semmel-Mus.

In einem Quart Milch wird ein einpfund Brot voll Semmelmehl genommen, die Milch in einem kleinen Fußfaßsen lebend gemacht, die Hälfte davon heraus geschüttet, das Semmelmehl hinein gefürt, und unter stetem Umrühren die übrige Milch vollends hinein gethan, bis es so dick ist, daß es noch läuft. Was man von dem ein wenig gebr. sollet es fertig.

462. Mus von weißem Brode.

Man macht zu einem solchen Kreuzer Brode, welchem man die Rinde abreibt und wie vānne Suppen schnitten einschneidet, ein solches gemessenes Seidlein Milch warm; gießt es über das Brod, und läßt es mit dieser Milch ankochen, bis es wie ein Mus ist. Nun läßt man es kalt werden, rühret einen Bierling Duree mit dem Gelben von 6 Eiern, einer Hand voll abgeriegnet und klein geschnitten Mandeln, und Zucker nach Belieben; thut das gekochte und wieder kalt gerührte weiße Brod dazu, und rühret es eine Viertelstunde miteinander recht saft ab; schüttet das Weiße von den Eiern zu Schnee, und thut es, nebst ein wenig klein geschnittenen

Kochbuch. B 6 Curoe

Einweinsäcken und kleinet Weinbeeren dazu; Alles ist ein mit Butter bestrichenes Becken oder Schüssel, und läßt zwischen Kohlen oder im Backofen backen.

463. Auf andre Art.

Man schneide ein weißes Kreuzerbrod so dünne wie Suppenkuchen, mache ein Seidlein Milch kochend; gieße sie darüber, und lasse es eine halbe Stunde aneinander stehen. Dann verkleppere 2 Eyer mit etwas Salz, rühre es darunter, mache Schmalz in einem Becken heiß, thue das Gerührte darin. Auf dieses gieße wieder ein wenig Schmalz, und lasse es im Backofen backen.

464. Schüssel- oder Zim- Mus.

Man verkleppert 3 bis 4 Eyer mit einem Quart süßem Rahm oder guten Milch, thut nach Belieben Zucker und kleine Weinbeere dazu, bestreicht ein Becklein oder Schüssel ganz dünne mit Butter, gießt dieß Angerührte herein, streuet ein wenig gestoßenen Zimmet darauf, und läßt im Backofen oder zwischen unten und oben gelegten Kohlen backen.

465. Mandel- Mus.

Man stößt einen Bocking abgezogene Mandeln zuvor recht fein; rühret 4 Loth Butter mit eben so viel Zucker, und 6 Eyerdotter mit einander ab; thut die Mandeln, nebst klein geschnit-

Halbtenen Citronenschaalen dazu, und rühret alles noch eine Zeit lang. Darauf schlägt man das Weiße von den Eiern zum Schnee, rühret es langsam darein, und läßt es, wie die vorige backen.

466. Auf andre Art.

Man rühret einen Bierling recht fein gestoßene Mandeln mit 1 Seideln siedender Milch an; thut Zucker, 4 Löffel voll gutes Rosnwasser, und wann das Nus nicht dick genug seyn sollte, eine Handvoll Semmelmehl dazu; und läßt es unter stärem Umrühren auf Kohlen eine kleine Viertelstunde kochen. Bey dem Anrichten streuet man Zucker und Zimmet darauf.

467. Butter-Mus.

Man schneidet von einem weissen Kransen Brode die äußere Rinde ab, und weicht es in Milch ein. Wann es eine Stunde gediehet hat, läßt man die Milch davon durch einen Seihet ablaufen, thut das Brod in einen Fupfassen, und läßt es auf Kohlen kochen, bis es weich ist. Dann läßt man es erkalten, und rühret indeß ein viertel Bierling Butter mit 8 Eyerdottern wohl ab; thut das gekochte Brod, eine kleine Hand voll abgezogener und fein gestoßener Mandeln, Zucker nach Belieben, und wann man will fleiß geschnittenen Citronat und Citronenschaalen da-

B b 2

zu;

in; gießt es in ein tiefes Blech, und läßt es beym Backen backen.

468. Auf andre Art.

Man nimmt ein halb Pfund Butter, 6 Loth abgezogene und fein gestosene Mandeln, 4 Loth Zucker und die Schaal von einer Citrone auf einem Reibeisen abgerieben, rühret dieses alles recht durcheinander; schlägt nach und nach 4 ganze Eyer und 5 Dotter dazu, rühret es noch eine gute Viertelstunde, gießt es in ein tiefes Blech mit einem Rande, und läßt es wie das vorige im Backofen backen.

469. Erbbirn, Nus.

Man siedet ohngefähr 5 bis 6 große Erbbirn, schälet sie ab, und reibet sie auf einem Reibeisen. Dann rühret man 4 Loth Butter mit 5 Eyeru wohl ab, thut die Erbbirn dazu, und rühret es nochmals. Hernach macht man 2 Rührkiffel voll Mehl mit Milch an, rühret es zu den Erbbirn, und gießt noch so viel Milch nach, daß der Teig wie ein dicker Flädleinteig ist; thut Salz und wann man will Zucker, Zimmet und Citronen dargn; bestreicht ein Blech mit einem Rand mit Butter; gießt den Teig darein, und läßt ihn im Backofen oder zwischen unten und oben gelegten Kohlen backen.

470. Gerbstets Nus.

Man röhret in einem Stück Butter, je nach dem man viel Nus machen will, 3 bis 4 Löffel voll schönes weißes Mehl ganz weißgels; röhret es mit siedender Milch an, bis es in der rechten Dicke ist; thut ein klein wenig Salz oder Zucker nach Belieben daran, und läßt es zuerst auf dem Feuer und hernach auf Kohlen vollends auskochen.

471. Eyer-Nus.

Man kocht ein Nus von schönem weißen Mehl, wie Nr. 459. schon gezeigt worden ist. Dann läßt man ein Stück Butter in einem flachen Fuchhafen zergehen, thut 3 oder noch mehr zerklepperte Eyer darein, und röhret die Eyer um, bis sie anfangen zu gestehen. Dann schützet man das gekochte Nus dazu, macht es wohl durcheinander, und läßt es auf Kohlen eine Scharre kochen.

Man kann das Eyer-Nus noch besser machen, wann man 1 Bierling Butter mit 4 Eyer dottern recht stark abröhret, Zucker und Citronen nach Belieben dazu thut, das Weiße von den Eiern zum dicken Schnee schlägt, auch darein röhret und das Nus zwischen Kohlen oder im Backofen ansiehet.

472. Wein, Mus.

Man reibet schwarzes oder weißes Brod, so viel als man zu brauchen glaubt, auf einem Reibeisen ab; wiewohl das schwarze Brod allemal kräftiger ist. Dann macht man Schmalz heiß, röstet das aeriebene Brod, wann es 6 Löffel voll sind, mit einem Löffel voll Mehl schön gelb; rühret es mit 2 Theil Wein und 1 Theil Wasser; welches aber vorher siedend gemacht werden muß, so an, daß es nicht zu dünne wird; thut Zucker, an einem Reibeisen abgeriebene Citrone, und Zimmet nach Belieben dazu; läßt es eine gute Viertelstunde, oder wann es viel Mus ist noch länger, kochen; und richtet es an. Man kann auch Bier, Mus auf eben diese Art kochen; nur daß man statt des Wassers und Weins weißes Bier nimmt. Es kann auch nur die Hälfte von Brod geröstet, und die andere Hälfte ohngeröstet genommen werden.

473. Citronen, Mus mit Milch.

Man nimmt ein Seidlein (halbe Maas) gute Milch, thut die abgeschnittene Schalen von einer Citronen darein, und läßt beydes auf dem Feuer so lang kochen, bis die Milch die Kraft von der Citronenschale angenommen hat, und ein wenig eingefotten ist. Alsdann rühret man einen Löffel voll Stärkmehl mit Rosenwasser an, schlägt nach und nach 6 Eyerdotter dazu, und rühret dieses alles mit der Milch vollends an; zuckert

zuckert es nach Belieben, und läßt es wie ein
andere Mus unter beständigem Umrühren kochen.
Wann es fertig ist, nimmt man die Citronens-
schaale davon heraus, richtet es auf eine Schüs-
sel an, und giebt es kalt oder warm auf dem
Tisch.

474. Citronen-Mus mit Wein.

In einer schönen großen Citrone, die aber
nicht bitter seyn muß, nimmt man ein Seidlein
Wein und sehet es mit so viel Zucker, als nö-
thig ist um es süß zu machen, zum Feuer. Dann
nimmt man eine Citrone, schneidet sie in Schei-
ben, doch so, daß diese aneinander hangen blei-
ben; legt sie in den Wein, und läßt sie eine
Wiertelstunde darinnen kochen. Darauf nimmt
man sie heraus, drückt den Saft davon in den
Wein, giebt aber Obacht, daß die Citrone nicht
zu sehr zerquetscht wird. Nun zerkleppert man
6 Eyerdotter und 2 ganze Eyer mit ein wenig
kaltem Wein recht stark, rühret den siedenden
Wein nach und nach dazu, und läßt es auf dem
Feuer unter stätigem Umrühren so lang kochen, bis
es dick genug ist. Dann legt man die Citrone
in die Mitte einer Schüssel, gießt das Mus dar-
über und bestreut es mit gestoßenem Zucker und
klein geschnittenen Citronenschaalen.

475. Kürzere Art.

Man reibt die Schale von einer Ci-
trone auf einem Reibeisen ab. Diese ab-
gerie-

geriebene Schokolade sammt dem Saft von der Citrone thut man in ein Seidlein Wein, zerleppet 4 ganze Eyer und 6 Dotter recht stark, gießt den Wein nach und nach dazu, thut Zucker nach Belieben daran, und läßt es in einer messingnen Pfanne unter stätigem Umrühren eine kleine Viertelstunde kochen. Dann richtet man an.

476 Schokolade-Mus.

Man läßt 2 Loth geriebene Schokolade mit 2 Loth Zucker, ein wenig Zimmet und einem Quart Milch ein wenig kochen. Dann läßt man es kalt werden, und seihet es durch ein Tuch. Alsdann verknüpset man 2 ganze Eyer und 2 Dotter mit einem Löffel voll Kohnwasser, gießt die Milch nach und nach dazu, bespreicht ein Zinnschüßlein ganz dünn mit Butter, schüttet die angerührte Milch darein, und läßt es im Backofen oder zwischen Kohlen gessen. Wann es dieß wird, so ist es fertig. Also dann bestreuet man es mit geriebener Schokolade und Zucker.

477. Aepfel-Mus auf allgemeine Art.

Man schälet die Aepfel, schneidet sie zu ganz kleinen Stücklein, sehet sie mit ein klein wenig Wasser in einem Kupfhasen auf Kohlen, und läßt sie dämpfen. Wann sie weich sind, muß man sie

ſie verrühren, einen oder 2 Eßſel voll Mehl mit ſüßer Milch anmachen, unter die Aepfel rühren, ein Stücklein Butter und kleine Weinbeere nach Belieben dazu thun, und noch eine gute halbe Stunde kochen laſſen. Sollten die Aepfel ſauer ſeyn, ſo kann man Zucker nach Belieben dazu thun.

478. Aepfel-Mus auf beſſere Art.

Schäle und ſchneide die Aepfel, wie eben gezeigt worden. Dann laſſe ein wenig Schmalz heiß werden, thue die Aepfel daren, und laſſe ſie dämpfen. Wann ſie weich ſind, röſte einen Eßſel voll Mehl in zergangnem Butter, thue es nebst Zucker, Zimmet, kleinen Weinbeeren und ein wenig Wein zu den Aepfeln; rühre alles roth durcheinander, und laſſe es noch eine Viertelſtunde kochen; ſo wird es fertig ſeyn.

479. Aepfel-Mus mit einer Cruſte.

Dieſes wird wie das vorige gemacht. Wann es fertig iſt, thue man es in eine Schüffel, um welche zuvor ein Rand von Waſſertey gemacht worden iſt; den man aber vorher trocknen muß. Dann reiße man etliche Hände voll Brod, vermiſche es mit einer Hand voll abgezogner und zart gewiegter Mandeln, Zucker und Zimmet, thue das gekochte Aepfelmus in die Schüffel oder Blech, ſtreue das vermiſchte Brod Meſſerrücken

dies darauf herum; Schneidet kleine Schnittlein Butter darauf, und läßt es im Backofen oder zwischen Kohlen gelb backen.

480. Apfel-Schaum.

Man schälet 6 saure Äpfel, schneidet sie wie zum Mus, thut sie in einen Fußhafen, und gießt ein kleines Glaslein Wein dazu. Mit diesem läßt man sie weich dämpfen. Dann treibt man sie durch einen Suppensieber, thut an einer Citrone abgeriebenen, und noch andern Zucker so viel dazu, bis die Äpfel süß genug sind. Nun schlägt man das Weiße von 6 Eiern zum dicken Schnee, rühret es ganz langsam darein, füllet es ganz hoch auf in eine mit Butter bestrichene Schüssel oder Blech mit einem Rand, bestreut es mit gesiebttem Zucker, läßt es im Backofen langsam backen, und giebt's gleich warm auf den Tisch.

481. Quitten-Schaum.

Man bratet oder siedet die Quitten weich, schälet sie, und thut das Mark von dem Saften sauber ab. Man kann es auch auf einem Reibeisen abreiben; nur muß man Acht geben, daß nichts Steiniges dabei bleibt. Dann rühret man das Mark bis es ganz weiß ist, thut zu 5 Loth Mark 6 Loth Zucker; die Schale von einer Citrone auf einem Reibeisen abgerieben, nebst dem

dem Saft von einer halben Citrone; und rühret alles miteinander noch eine Zeitlang. Dann schlägt man das Weiße von 7 bis 8 Eiern zum dicken Schnee, macht es mit dem Gerührten langsam durcheinander, thut es auf eine flache Schüssel, und streicht es mit einem Messer hoch auf und glatt, streut fein gestiebenen Zucker darauf; macht etliche kleine Schnitte darein, stellt es in den Ofen, läßt es langsam backen, und gießt es gleich heiß auf den Tisch.

482. Lungen: Mus.

Stede eine Kalbslunge in ein wenig gefalztem warmem Wasser, aber nicht ganz aus. Schneide sie in Stücklein, und wiege oder backe sie klein. Dann lasse zu einer ganzen Lunge ein Stück Butter eines kleinen Hühnerenes groß zergehen; dampfe ein wenig fein geschnittenen Peterling und Schalottenzwiebeln darinnen; thue 2 Löffel voll Mehl dazu, und rühre es so lange bis der Butter stark schäumt. Dann thue die Lunge dazu, wende sie etlichemal damit um, und gieß so viel Fleischbrühe daran, als nöthig ist, daß das Mus nicht zu dünn wird; thue klein geschnittene Citronen-Schaalen und Saft, Salz, ein wenig Muskatennuß, und wenn du willst, Essig dazu; lasse es eine Viertelstunde kochen und richte es an. Man kann auch ein Paar abgefottene Kalbsbriese, unter die Lunge wiegen, auch Semmelmehl, statt des rechten Mehls, darnunter rösten. Soesen

396 Soosen zu gesottenen und gebratenen

af Ra of Ra of Ra of Ra of Ra

Soosen zu gesottenen und gebratenen
Fleisch: und andern Speisen.

483. Brühe zu allen Soosen zu
gebrauchen.

Diese Brühe wird statt ordinärer Fleischbrühe zu Soosen an gebratenes und anders Fleisch werck genommen; weil diese davon um viel besser werden, und man das Mehkrösten dadurch ersparen kann. Sie wird auf folgende Art gemacht: Man läßt in einem Kasserol oder Fußhasen ein Stücklein Butter zergehen, aber nicht heiß werden. Nun legt man auf den Boden des Geschirrs, was man an Abfall von Fleisch oder Geflügel hat, oder statt dessen dünn geschnittene Stücklein Kalb: oder Rindfleisch; auf dieses ähnliche dünne Stücklein von einem ungesottenen Schinken, oder durren Fleisch; zu Schreiben geschnittene Zwiebeln, Zelleri: Peterling: Pastinac: Wurzeln, gelbe Ruben, und ein wenig Salz; deckt das Geschirr zu, und läßt es auf Kohlen langsam dämpfen, damit sich die Kraft desto besser heraus zieht. Dann läßt man es auf dem Boden ganz dunkel gelb werden, streuet so viel Mehl, als man zur Soose braucht, darauf herum

herum (doch kann man es auch vorredlich machen, und aufbehalten); schütteltes durcheinander, und läßt das Mehl noch einmal damit gelb werden. Hernach gießt man etliche Löffel voll kaltes Wasser dazu, stellt es eine halbe Viertelstunde vom Feuer, damit sich recht auflöse. Nun schüttet man so viel siedende Fleischbrühe daran, als man braucht; thut etliche ganze Nüßlein, Pfefferkörner, ganze Muskatrübsche, auch Norgeln und Schampignon dazu; läßt mit diesem noch eine gute halbe Stunde kochen, bis sich der Geschmack von allem herausgezogen hat. Dann treibe man sie durch ein Haarsieb oder engen Suppensiebet, und gebrauchet sie zu besonders gemachten Soosen, oder an gedämpfetes Fleisch oder Geflügel, statt anderer Fleischbrüh zum daran gießen. Auch zu Wildpret's Soosen ist sie gut; aber dieses muß vorher abgerissen werden, und dann kann man noch andere Sachen, als Citronen, Kappern, Essig, Wachholderbeere oder Sardellen darzu thun, und mit kochen lassen.

484. Sardellen-Soos.

Zu ohngefähr einem Seidlein oder 3 Quart Fleischbrühe röstet man 3 gute Nährlöffel voll Mehl in heiß gemachtem Butter oder Schmalz ganz dunkelbraun; rühret es mit der heiß gemachten Brühe an, thut 6 bis 8 Loth Sardellen, die aber vorher sauber gewaschen, ausgeleert und mit

398 Soofen zu gefottenen und gebratenen

mit einem Stücklein Butter entweder fein gewiegt, oder mit einem Löffel zerdrückt werden müssen, weß Citronenschaalen, einer großen oder 2 kleinen Zwiebeln, nach Belieben Essig, Kappern, und ein wenig Pfeffer dazu. Wie diesem, allen läßt man diese Soofe eine gute halbe Stunde kochen, und giebt sie zu gefottene[n]m Rindfleisch oder Zungen, auch unter sauer gebratenes Kalbfleisch oder Carminaden, die bey den Gemüßern Nr. 156. beschriben worden sind, auf den Tisch. Wenn es Höringe giebt, können sie, statt der Sardellen, gebraucht werden. Es kann auch statt der ordinären Fleischbrühe die vorher schon angezeigte Brühe genommen und auf eben diese Art zubereitet werden; nur daß man in diese kein Mehl rösten darf, weil sie ohne das dick genug fern wird.

485. Abgerührte Sardellen, Soof.

Man nimme zu einer Maas Brühe einen Vierling Butter, schneidet ihn in eine messingige Pfanne zu kleinen Stücklein, streuet 3 kleine Löffel voll weißes Mehl darauf, und rühret es um, damit sich das Mehl an den Butter anhängt. Dann schlägt man 5 bis 6 Eyerdotter dazu, und rühret es mit diesen vollends glatt. Nun zerreibet man mit einem Löffel ein Stücklein Butter an 8 Loth gewaschne ausgegräete und klein gewiegte Sardellen; thut sie weß dem Saft von einer ganzen und den Schaalen einer halben Citrone,

krone, und ein wenig Muskatblüthe dazü; giebt die Fleischbrühe nach und nach daran, läßt diese Soose, unter stättem Umrühren auf dem Feuer, aufkochen, und richtet sie entweder über gebratenes Geflügel, oder über blatt abgekochene Fische, oder über abgefattenes Kalbfleisch, oder alle Häute an.

486. Soos von Sardellen, Peterling und Mergeln.

Laß ein Stück Butter in einem Fuchsfasß zergehen, röste etliche Löffel voll Mehl gelb darinnen; zuletzt thue eine halbe Hand voll klein geschnittene Schalottenzwiebel, eben so viel Peterling, und eine gute Hand voll abgefottene und klein geschnittene Mergeln dazu, und röste es noch ein wenig mit. Dann, gieße gute siedende Fleischbrühe daran, thue 4 Loth Sardellen, et was klein geschnittene Curquen, Schaalen und Safft dazu, lasse es miteinander eine halbe Stunde kochen, und gieß diese Soose zu gefottentem Rindfleisch oder Zungen auf den Tisch.

487. Soos über gedämpftes Fleisch.

Man dämpft das Fleisch in zergangentem Butter mit Zwiebeln, Wurzeln, Salz, etlichen ganzen Pfefferkörnern, Nägelein und Muskatblüthe. Wann es schön blaßgelb ist, so macht man folgende Soos dazu: Man nimmet gelbe

400 Soosen zu gefootten und gebrotenen

gelbe Rüben, Peterling; und Zeller; Wurzeln, auch Pastinat; schabet solche sauber, schneidet sie in Stücke 2 Messerücken dick, und dampfet sie, mit etlichen eben so dick geschnittenen Zwiebeln, in einem Stück zergangenen Butter. Sind die Wurzeln bald weich, so struet man etliche Löffel voll Mehl darauf, und läßt sie mit diesem noch eine Weile dampfen. Dann gießt man siedende Fleischbrühe und ein Glas Wein dazu. Wann dieß alles miteinander noch eine gute halbe Stunde gekocht hat: treibet man die Soose durch ein Haarsieb oder durch einen engen Suppenseiger in ein anders Geschirr, thut Citronenschalken, ein wenig Muskat; Nux oder Blüthe, auch wann man will in Wasser abgekochene Rosgenen oder etliche ausgekütete und klein geschnittene Sardellen nebst Kappern dazu; läßt mit diesem noch eine Viertelstunde kochen, legt alsdenn das Fleisch oder Geflügel darein, und warrt dieses wieder recht dorch und durch heiß ist: richtet man es an. Sollte die Soose nicht gelb genug seyn, so kann man ihr mit getamtem Zucker die Farbe geben. Wer das Saure liebt, kann Citronensaft darein drücken. Diese Soos braucht man zu Hammel; und Kalbfleisch, wie auch zu Hühnern.

488. Zucker zu brennen, womit man alle Soosen färben kann.

Man thut ein Paar Eßfel voll weißen Zucker in ein eisernes Pfännlein, rührt ihn auf Kohlen immer um, bis er anfängt recht zu schäumen, und braun zu werden. Alsdann kann man ihn entweder gleich an die Soose thun, oder ein Trinkgläßlein voll heißes Wasser daran schützen, daß er sich auflößt. Mit diesem läßt man ihn ein wenig kochen; und so kann man ihn einige Tage aufbehalten.

489. Soos zu gewärmtem Hammelfleisch.

Schneide eine halbe Hand voll Schalottens oder eine andere große Zwiebel recht klein; dampfe sie in einem Stücklein zergangenen Butter mit einem Eßfel voll Mehl; gieße heiße Fleischbrühe, nebst etwas von der Hammelsbratenbrühe, und einem Glas Wein daran; thue eine Hand voll geriebenes schwarzes Brod, sammt etwas Pfeffer, und, wem's beliebt, Zucker dazu. Wann es eine halbe Stunde gekocht hat, so lege das Fleisch darinn, und lasse es darinnen so lange kochen, bis es recht durch und durch heiß ist. Man kann auch ein wenig Essig oder Citronensaft an die Soose thun.

482. Soosen zu gesotteten und gebratenen

490. Soos über Lammfleisch.

Man dampft das Fleisch wie Nr. 487. schon gezeigt worden. Dann macht man folgende Soos dazu: Man rühret einen Löffel voll Mehl mit etlichen Eyerdottern und einem Eßlöffel voll Weinessig an; thut eines kleinen Hühnerreyes groß Butter, ein Stücklein ungesottenes dürrer Fleisch, eine ganze große Zwiebel, und nach Belieben Citronenschaale dazu. Dieß wird mit einander auf Kohlen gerührt bis es stark kochen will, und dann wird es durch einen Sieber über das Fleisch angerichtet. Es können auch Sardellen in diese Soos genommen werden.

491. Kukummern: Soos.

Man schneidet die Kukummern ganz dünne; dampfet sie in einem Stücklein zergangenen Butter, mit einer fein geschnittenen Zwiebel, und einem Löffel voll Mehl, eine kleine Viertelstunde; thut ein wenig Pfeffer, Salz und wemns beliebt ein Paar Löffel voll Essig dazu; welcher aber auch weg bleiben kann. Wann die Kukummern weich sind, wird die Bratenbrühe daran gegossen, und entweder in einem Geschirr allein, oder in der Bratpfanne noch eine halbe Stunde, auch weniger, gekocht; dann über den Braten angerichtet. Zu einem kleinen Hammelschlegel nimmt man gemeiniglich 6 bis 8 mittlere Kukummern.

492.

492. Saurampfer-Soos.

Der Saurampfer wird geklaubt, gewaschen und nach Belieben geschnitten. Dann läßt man ein Stücklein Butter zergehen, dämpft ihn darin, streut einen, oder, je nachdem es viel Saurampfer ist, 2 Löffel voll Mehl darauf, und wann dieses noch eine Weile mit gedämpft hat: füllt man es mit guter heißer Fleischbrühe auf; thut Salz, Muskatennus, wann man hat ein wenig ungesottenes dörres Fleisch, dazu, und läßt es mit diesem eine Viertelstunde kochen. Dann giebt man diese Soos zum Rindfleisch oder gebratenen Geflügel auf den Tisch. Man kann auch etliche Eyerdotter daran rühren.

493. Soos von Trüffeln.

Diese werden in warmes Wasser gelegt, sauber gepußt und gewaschen, mit Wein, etlichen Schalottenzwiebeln, einem Stücklein Schinken, ein wenig Muskatennus, und einem Lorbeerblatt gesotten. Dann wird ein wenig Mehl im Butter geröstet und mit der Brüh Nr. 483. oder mit guter anderer Fleischbrüh aufgefüllt, von den Trüffeln die Zwiebeln, Lorbeerblatt und Schinken herausgenommen, und die Trüffel sammt dem Wein, worinn sie gesotten worden sind, zu der Brüh gethan, Citronensaft daran gedrückt, und so noch eine halbe Stunde aneinander gekocht.

E c 2

kocht.

404 Soosen zu gesottenen und gebratenen

Kocht. Wann die Soos nicht braun genug ist, kann Zucker daran gebrannt werden.

Man kann auch nur die Trüffel, wenn sie gepuht und gewaschen sind, in Wein sieden. Dann läßt man ein Stück Butter zergehen, legt ein Stücklein ungesottenes dürres Fleisch oder Schinken, nebst etlichen kleinen Zwiebeln, darein. Wann dieses eine Weile gedämpft ist, streuet man Mehl dazu. Ist dieses ein wenig gelb, sület man es mit so viel Fleischbrühe, als man zur Soose nöthig hat, auf; gießt ein Glas Wein dazu, und läßt es noch eine halbe Stunde kochen. Diese Trüffelsoosen können zu Fricando oder andern gedämpften oder gebratenen Fleisch genommen werden. Eben so macht man auch die Soose von Schampignons; nur mit dem Unterscheid, daß die dürrn vorher im Wasser gesotten, und die frischen, wann sie gepuht und gewaschen sind, in Butter gedämpft werden, ehe man sie in die Soose thut.

494. Häring: Soos kalt zu geben.

Hierzu nimmt man einen Häring, der ein Milchneß ist. Dieser wird gewaschen, abgehäutelt, ausgenommen, und ausgegrätet; dann mit 3 hart gesottenen Eyerdottern, einem geschabten Porstörfer: Apffel, einem Paar Scha-lotten; oder einer andern kleinen Zwiebel in einem Mörsel recht fein gestoßen; durch ein Haarsieb, oder

oder Senf getrieben; die Milch vom Hering recht verrührt, das Durchgetriebene, nebst ein wenig Pfeffer dazu gethan, und mit Essig und gutem Dehl vollends so dünn, wie eine Soose, angerührt, dann zu rothem kaltem Wildpret oder andern kaltem Braten auf den Tisch gegeben.

495. Senf: Soos zu Schwarz: Wildpret.

Man nimmt 2 Eßfel voll Senf, 3 Eßfel voll Wein, 1 Eßfel voll gutes Dehl, von einer halben Citrone den Saft, und ein wenig klein geschnittene Schaaen; zerleppert dieses alles recht stark durcheinander, und giebt es zu kaltem Wildpret auf den Tisch.

496. Andre Soos zu Schwarz: Wildpret.

Es wird ohngefähr eine gute Hand voll schwarzes Brod gerieben, eine halbe Hand voll Schalotten, und Peterling fein gewiegt, 10 Wachholder Beeren zerstoßen, und dieses alles mit 2 Eßfel voll Senf, klein geschnittenen Citronenschaaen, Essig und Dehl nach Gurdünken, wie eine Soose angemacht, und auch zu abgestottenem kaltem Wildpret auf den Tisch gegeben.

497. Senf-Soos zu Carminaden.

Schäle zu einem Quart Fleischbrühe eine große Zwiebel, schneide sie so fein als möglich. Dann laße ein Stücklein Butter eines halben Hühnerenes groß heiß werden; röste einen Löffel voll Mehl ganz weißgelb darinnen; thue die geschnittene Zwiebel dazu, und lasse sie noch ein wenig mit rösten. Gieße die siedende Fleischbrühe daran, thue Essig nach Belieben, Citronenchaalen, ein Lorbeerblatt, und einen kleinen Messerspißen voll Pfeffer dazu. Lasse es mit diesem eine gute Viertelstunde kochen. Dann thue 2 bis 3 Löffel voll Senf daran, und wann es noch ein wenig mit diesem gekocht hat, nimme das Lorbeerblatt, und die Citronen davon herauf, und richte die Soose unter die Carminaden, oder auch unter gebratenes oder grillirtes Fleisch an.

498. Zelleri-Soos über Schwarz-
Wildpret.

Das Wildpret wird, wie Nr. 326. schon gezeigt worden, abgefotten, und die Soose auf folgende Art gemacht: Man schneidet zu 2 bis 3 Pfund Wildpret 2 große sauber geschabene Zelleriwurzeln, und 3 bis 4 gelbe Rüben in kleine Stücklein; läßt ein Stück Butter zergehn, dämpft die Wurzeln eine Viertelstunde darinnen, rührt einen Löffel voll Mehl daran, macht es schön gelb, gießt mit einem Glas Wein und
der

der Brähe, worin das Wildpret gesotten worden ist, an; läßt wohl kochen, bis es in der Dike recht ist, und brennt Zucker daran, daß die Soos schön gelb wird. Dann schälte man 10 ganz kleine Zwiebeln, stebet sie in gesalzenerm Wasser ein wenig ab, treibet die Soos durch einen Suppenseiber, thut die gesottene Zwiebeln, sammt dem abgessotenen Wildpret, darein; und läßt es darinnen noch eine halbe Stunde, oder so lange bis es durch und durch heiß ist, kochent. Dann richtet man es an.

Auf die nämliche Art macht man auch Fisch-Soosen, nur daß Zitronensaft und Rosmarin dazu gethan wird. So lange bis die Soose gelocht ist, legt man die Fische in Essig und Salz, und wenn die Soos ganz fertig und durchgetrieben ist: nimm man die Fische, trocknet sie mit einem Tuch ab; legt sie in die Soose, und kocht sie so lang darinnen, bis sie fertig sind, wie schon bey den Fischen gezeigt worden ist. Man kann diese Soose zu allen Fischen gebrauchen.

499. Raam-Soose über gebratenes Wildpret.

Diese kann zu Rehschlegeln, Hasen, oder andern Wildpret auf folgende Art gemacht werden: Wann das Wildpret bald vollends ausgebraten ist: rühret man einen kleinen Rührlöffel voll Mehl, mit einem Quart sauren Raam, an;

Ec 4

über

499. Soos zu gesetzen und gebahren

überstreicht, oder begießt den Braten einigemal damit. Das Ubrige thut man zur Bratenbrühe, und läßt es mit etlichen Citronenschalen und gestoßenen Nägelein noch ein wenig kochen. Solte die Soos zu dünne seyn, kann ein Köffel voll Mehl darin geröstet werden. Das Wildpret wird, wann es fertig ist, auf eine Schüssel gesetzt, und die Soos drauf oder darunter angezietet. Es können auch Kapperu darin gethan werden.

500. Wildpret-Soos auf andre Art.

Streu auf eine obere Rinde vor schwarzem Brod gestoßene Nägelein, Pfeffer, Salz, und klein geschnittene Schalottenzwiebeln, überstreue die ganze Rinde mit einem Stück Butter, lege sie in die Bratpfanne; thue etwas Strichbrühe daran, und lasse den Braten am Spieß, oder in der Bratpfanne darübes braten. Ist der Braten fertig, so thue das Brod heraus, haake oder wiege es, nebst ein wenig Speck, recht klein; thue es mit klein geschnittenen Citronenschalen und dem Saft wieder in der Bratenbrühe; lasse es noch ein wenig aufkochen, und treibe die Soose hernach durch einen Senher, oder Haarsieb, über das gebratene Wildpret.

501. Zwiebel, Soos zu Rindfleisch.

Schneide 2 bis 3 recht große Zwiebeln den langen Weg so dünne als möglich; thu sie in einen Fußhafen, gieße ein Seidlein heiße Fleisch brühe darau, thu ein Stücklein Butter, ein wenig Pfeffer, und 2 kleine Hände voll Semmelweicht dazu; laß diese Soose auf Kohlen oder im Ofen so lange kochen, bis die Zwiebeln weich sind, und gieß sie statt Mezzettig zu gesotenen Rindfleisch auf den Tisch.

502. Raum ober Milch Soos.

Man stößt eine Hand voll abgezogener Mandeln recht zart, röstet sie in einer messingnen Pfanne mit einer Hand voll Zucker schön gelb; rühret sie mit 2 bis 3 Eyerdottern und einem Seidlein süßem Raum ober Milch an, und läßt unter beständigem Umrühren aufstehen. Man kann auch ein Stücklein ganzen Zimmt damit auflösen lassen. Oder: Man gießt so viel Raum, als man nöthig hat, in eine messingene Pfanne, thut nach Belieben Zucker, ein Stücklein Zimmt, und Citronenschalen dazu, und läßt ein wenig damit kochen. Dann zerrühret man zu einem Seidlein Raum 4 Eyerdotter, gießt die Milch nach und nach dazu, und giebt sie zu den Speisen, wie angezeigt worden ist, auf den Tisch.

503. Wein-Soof.

Zu einem Seidlein Wein gießt man ein gutes Quart Wasser, thut eine Hand voll Zitronen, (große Rosinen) eben so viel kleine Weinbeere, ein Stücklein ganzen Zimmet, Citronenschaalen, und nach Belieben Zucker dazu; läßt dieses alles mit einander eine Viertelstunde kochen. Dann röstet man in heiß gemachtem Schmalz etliche Löffel voll Mehl schön gelb, rühret es mit dem siedenden Wein an, und läßt mit diesem noch eine Viertelstunde kochen: so ist diese Soofe fertig, und man giebt sie zu Kaisersuchen, oder zu andern beliebigen Speisen zu Tisch.

504. Weichsel-Soofe.

Zu einem Seidlein ($\frac{1}{2}$ Maas) Wein, und halb so viel Wasser nimmt man 2 große Hände voll gedrückter Weichseln oder Kirschen; wäscht sie sauber, und stößt sie sammt den Kernen. Dann setzt man sie mit dem Wein und Wasser zum Feuer, und läßt sie eine gute Stunde kochen. Man treibt man sie durch einen Seyher, gießt von der durchgetriebenen Brüh immer oben auf, bis die Weichseln recht durchgetrieben sind; (es kann auch noch ein wenig Wein dazu genommen werden) schüttet die durchgetriebene Soofe in ein anders Geschirr, thut so viel Zucker, bis sie süß genug ist, ingleichem Zimmet und klein geschnitt-

geschnittne Citronenschaalen dazu; röstet ein wenig Mehl daran, und läßt noch eine Viertelstunde kochen. Dann giebt man sie zu den schon beschriebenen Speisen auf den Tisch. Man kann auch statt des Mehls ein Stück weißes Brod in Schmalz backen, gleich mit den gestohlenen Rirschen kochen lassen, und dann mit durchtreiben, hernach darf kein Mehl in die Soose geröstet werden.

505. Hagenbuzen. (Hieser-) Soose.

Man nimmet 1 Vierling Hagenbuzen, setzt sie mit einem Seidlein halb Wasser und Wein zum Feuer, und läßt sie so lange kochen, bis sie recht weich sind. Dann treibt man sie, nur nicht so stark wie die Weichseln, durch; (wann die Soose zu dick seyn sollte, kann man noch ein wenig Wasser und Wein nachgießen). Thut Zucker nach Gurdünken, Zimmet, und klein geschnittene Citronenschaalen dazu; läßt mit diesem noch eine Viertelstunde kochen, und richtet diese Soose über die schon angezeigten Sachen an. Wenn man viel Soose braucht, kann sie mit einem Löffel voll Mehl vermehrt werden. Diese Soose kann auch von eingemachtem Hagenbuzen Mark auf folgende Art zubereitet werden; Man setzt halb Wasser und Wein zum Feuer. Wann es siedet, thut man so viel, bis die Soose dick genug ist, von dem Mark dazuein, und läßt mit diesem eine Weile kochen. Solle

te

ist sie nicht süß genug seyn: kann man noch Zucker dazu thun.



Gebratene Fleisch-Speisen.

506. Kälber-Nierenbraten oder Brust zu braten.

Man legt den Nierenbraten oder die Brust nach dem Waschen in süße Milch, thut etliche Lorbeerblätter, ein wenig Thymian und Basilikum, auch etliche Pfefferkörner und Nagelein dazu, und läßt das Fleisch über Nacht dazwischen liegen. Zwei Stunden vor dem Essen nimmit man das Fleisch heraus, läßt es ablaufen, salzet es, und steckt es an den Spies, so daß es nicht schwankt. Dann bestäubt man den Braten mit Mehl. Wann er angezogen hat, begießt man ihn mit zergangener Butter, und läßt ihn eine Weile braten. Man begießt man ihn etlichemal mit süßem Wein; und wann er anfängt gelb zu werden: bestreuet man ihn mit Semmelmehl, begießt ihn wieder mit Butter, und so zweymal; läßt ihn vollends schön gelb braten, und richtet an. NB. So bald man den Braten an den Spies gesteckt hat: so stelle man einen Untersatz, oder ein anderes Geschire mit

mit Füßen darunter, unter welches man Kohlen legen kann; thut ein wenig Wasser oder Fleischbrühe darein, daß der Braten darein ablaufen kann, damit man eine Bratenbrühe bekommt. Zuletzt stellt man es ein wenig auf die Seite, daß der Braten schön rösch gemacht werden kann.

Man kann von dem Nierenbraten auch den Nieren herauschneiden, zu Nierenschutteln oder etwas andern gebrauchen, das Innere vom Bein ein wenig abhauen, den Lappen daran wegschneiden, daß der Braten wie ein Rehjimm ausseht. Dann wird er gewaschen und gespickt, auch zween Tage in Essig gelegt, sodann am Spies wie Wildpret gebraten, und eine Raumsosse wie Nr. 499. gezeigt worden ist, oder eine von Citronen auf folgende Art gemacht: Es wird ein Löffel voll Mehl in heiß gemachtem Butter gelb geröstet, mit einem Glas Wein angerührt, etwas von der Bratenbrühe und ein wenig andre gute Fleischbrühe dazu gethan, und eine Viertelstunde gekocht. Indessen schneidet man die Schaal von einer Citrone ab, daß aber nichts Weißes daran bleibt, schneidet sie Fingerslang, und nicht breiter als ein Schwefelhölzlein, fiedet sie in Wasser bis sie fast weich ist: gießt sie ab, thut sie nebst dem Saft von der Citrone an die Sosse, und läßt sie mit diesem noch eine halbe Viertelstunde kochen: so ist sie fertig.

Den

Den Nierenbraten kann man auch auf folgende Art sauer braten: Wann er sauber gewaschen und abgelaufen ist, legt man ihn etliche Tage in Essig, thut Citronenscheiben, zu Scheiben geschnittene Zwiebeln, Porreeblätter, ein wenig Rosmarin, Peterling, Thimian, auch etliche ganze Pfefferkörner, Nägelein und Salz dazu; kehret ihn alle Tage um, und bratet ihn entweder am Spieße oder in der Bratpfanne. Wann er am Spieß gebraten wird, so traußelt man ihn mit zergangnem Butter, thut etwas von dem Essig, worinn der Braten gebrät worden ist, nebst ein wenig Wasser in den Untersatz. Ist der Braten bald vollends fertig, so bestreut man ihn mit recht zart geriebenem schwarzen Brode, begießt ihn noch einmal mit zergangnem Butter, und giebt ihn, entweder mit der Bratenbrühe oder mit einer von den andern beschriebenen Soosen, auf den Tisch.

507. Gefüllte Kalbsbrust.

Die Brust muß sauber gewaschen, die Haut von den Beinern auf der einen Seite abgelöst, und die Brust noch einmal ins Wasser gelegt werden, bis folgende Fülle gemacht ist: Man weicht nämlich für 1 Kreuzer weißes Brod im Wasser ein. Wann es weich genug ist, drückt man es aus, läßt ein Stücklein Butter eines halben Hühneres groß heiß werden, thut das ausgedrückte Brod nebst ein wenig fein geschnittenem

tenem Peterling und Schnittling daren, und dampfet es ein wenig. Dann schlägt man 2 bis 3 Eyer daran, thut Salz und ein wenig Muskatennuß dazu, und füllet es in die Brust; nach dem diese noch einmal ausgewaschen und recht abgeloffen ist. Ist sie gefüllt, so nähert man sie zu, satzt sie gehdrig, und brater sie in einer Bratpfanne im Defeleis oder am Spieße; wo man sie zuerst mit gesalzenem Wasser und zuletzt mit zergangnem Butter begießt. Bey allen Braten am Spieße muß man Acht geben, daß man immer unter und neben das Geschir, so man untersetzt, Kohlen thut; damit die Brüste auch einbraten; also Farbe bekommen und desto schmackhafter werden kann.

Man kann auch die Brust mit diesem oder mit einem andern Gefülle in zergangnem Butter dampfen; etwas Wurzel, etliche Lorbeerblätter, Citronenschalen und Mark, ein Glas Wein, ein wenig Fleischbrühe, und etliche im Schmalz gebackne weiße Brodschnitten dazu thun, und mit diesem die Brust so lange kochen lassen, bis sie weich ist. Dann nimmet man sie heraus, legt sie auf eine Schüssel, treibt die Soose durch ein Haarsieb oder engen Sappensieher, thut sie wieder in das vorige Geschir, drückt Citronensaft dazu, legt die Brust wieder hinein, läßt sie noch ein wenig kochen, und richtet sie an. Wann die Soose durchgetrieben ist, können Trüffeln oder Champignons dazu gethan werden.

Die

Die Kalbsbrust kann auch nur sauber gewaschen, gespickt, gesalzen und am Spieße oder im Ofen gebraten werden.

508. Einen Kalbschlegel saur zu braten.

Man wäscht den Schlegel, hauer den Knoten davon, häutelt ihn ab, und spickt ihn mit Speck, wie einen Wildpretbraten. Dann legt man ihn etliche Tage in Essig. Wann er soll gebraten werden, nimmt man ihn heraus, salzet ihn, und bratet ihn am Spieße, beträuffelt ihn unter dem Braten mit halb Wasser und Essig, in den man ein wenig zergangenen Butter gethan hat, und macht zuletzt eine Kaumsoost wie Nr. 499. gezeigt worden ist. Oder man macht vor rund geschnittenen Recklein einen hölzernen Kooß in eine Bratpfanne, salzet den Schlegel, legt ihn hinein, gießet Maas süße Milch daran, thut etliche geschälte und mit Nägeln besteckte Zwiebeln und Lorbeerblätter dazu; und läßt den Schlegel im Deselein braten, bis die Milch eingebrauten ist. Dann gießt man ein wenig Essig und Wasser, oder Wein daran. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten überstreicht man den Schlegel mit einem Quart sauren Kaum. Das Ubrige davon thut man in die Bratpfanne; aber da muß man Acht geben, daß die Brühe nicht mehr zu viel einbrät. Man kann auch klein gewiegte Sardellen zu dem Kaum in die Bratpfanne thun. Wann man den Braten anrichtet,

tet, bestreuet man ihn mit Kappern und klein geschnittenen Citronenschalen, gießt die Soose durch einen Senher darüber, und trägt ihn auf. Ein starker Kalbschlegel muß 3 bis 4 Stunden lang braten; zuerst muß aber die Hitze ja nicht zu stark seyn, sonst wird er zu bald braun. Etz ne Stunde vor dem Anrichten kann man das Feuer stärker machen.

509. Rinds- oder Kalbs- Herz zu braten.

Man wäscher das Rinds- oder Kalbs- Herz aus etlichen Wassern sauber heraus, so daß kein Blut mehr darinnen ist. Dann schneidet man oben in das Herz ein Kreuz, wieget oder hacket eine kleine Hand voll Wachholder- (Kramet-) Beere mit einem halben Vierling durren (gediegenen) Speck; thut Salz und ein klein wenig Pfeffer darunter, und wann dieß alles recht durcheinander gemacht ist: so füllet man das Herz damit aus, nähet es zu, und spicket es auf allen Seiten recht schön; salzet es auch auswendig, stecket es an einen Spieß und stellet einen Untersatz darunter. Zuerst träufelt man es mit zergangenem Butter, und nachher mit Fleischbrühe, in welche ein wenig gewiegter durrer Speck, Pfeffer und Weinessig gethan wird. Wann das Herz fertig ist, welches man daran merken kann, wenn man mit einer Gabel darein sticht, und es läuft nichts Rothes mehr

Kochbuch. D D her

418 Gebratene Fleisch, Speisen.

heraus: so wird es vom Spieße abgenommen, auf ein Geschirr gelegt, die Bratenbrühe durch einen Schaumlöffel darüber gegossen, mit klein geschnittenen Citronenschaalen bestreut, und so aufgetragen.

510. Hammelschlegel mit Kukurmern.

Dieser muß recht stark geklopft seyn, dann wird er gewaschen, mit Salz eingerieben, und am Spieße oder im Deselein gebraten. Man macht entweder die Nr. 491. schon beschriebene Kukurmern Soos, zu der man auch ein Paar Kaffeeschaalen voll sauren Kaum thun kann; oder die jetzt folgende daran: Die Kukurmern werden geschält, jede zu 8 Schnitzen geschnitten, und das Innere herausgethan. Dann bestreuet man sie mit ein wenig Pfeffer und Salz, thut eine Zwiebel, Thimian, und Essig dazu, und läßt sie eine gute Stunde stehen. Nun legt man sie auf ein Tuch heraus, daß die Brühe ablaufen und man die Kräuter davon thun kann; macht Schmalz heiß, bäckt die Kukurmern schön gelb heraus, und läßt sie auf einem Papier ablaufen. Dann thut man sie wieder in ein kleines Geschirr, streut ein wenig Mehl darauf, gießt ein Paar Löffelvoll Fleischbrühe und Essig, oder Citronensaft daran, und läßt sie kochen bis sie weich sind. Wann man den Braten anrichtet, so legt man ihn auf eine Schüssel heraus; schöpft das Fett
von

von der Brühe ab, thut die Kuckummern darunter, und richtet's über den Braten an.

Man kann auch den Hammelschlegel, wann er geklopft und gewaschen ist, nur mit Knoblauch Schalotten, oder Salbey spicken, und am Spiesse oder im Deselein braten. Es kann auch eine Handvoll Schalotten fein geschnitten, in einem Stücklein Butter gedämpft, etwas von der Braten-Brühe dazu gethan; und, wann die Schalotten weich gekocht sind, von einer Citrone der Saft daran gedruckt, dann bey dem Anrichten darüber gegossen werden. Ein starker Hammelschlegel darf 3 gute Stunden braten, ein kleiner um eine Stunde weniger. Zuerst muß man aber ja das Feuer nicht zu stark machen, sonst bekommt der Schlegel Farbe, ehe er inwendig ausgebraten ist.

511. Einen Hammelschlegel wie Wildpret zu braten.

Wann der Schlegel recht geklopft und gewaschen ist, häutelt man ihn ab; überstreicht ihn mit Blut von Geflügel, oder mit Kalbs oder Lammsblut; legt ihn ein wenig auf einen Roost, daß er nur trocknet, und das Fleisch roth wird. Wann dieß geschehen ist, legt man den Schlegel 6 bis 8 Tage in Essig. Ehe man ihn braten will, wäscht man ihn aus diesem heraus, spickt ihn wie Wildpret, salzet ihn, und bratet ihn

D d 2

am

am Spieße oder im Ofen. Wann der Braten ein wenig abgetrocknet ist, begießt man ihn mit Essig und Wasser; oder thut es in die Bratpfanne, legt, wie in folgender Nummer beim Rheschlegel gezeigt wird, Zwiebeln mit Nägelein besteckt, Lorbeerblätter und Citronenschaalen dazu. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten, begießt man ihn mit zergangnem Butter, und läßt ihn vollends ausbraten; dann kann eine Raum:Soose, wie Nr. 502. beschrieben worden ist, dazu gemacht, oder der Braten mit Salat auf den Tisch gegeben werden.

512. Lamms: Viertel zu braten.

Man wäscht es sauber, und leget es noch eine Zeit lang in frisches Wasser. Wann es aus diesem heraus genommen wird: läßt man es ablaufen, salzet es, und läßt es eine kleine Stunde liegen; damit es desto schmackhafter werde, und den zu süßlichten Geschmack verliehre. Dann wird es an den Spieß gesteckt. Wann es ein wenig abgetrocknet ist: begießt man es mit zergangnem Butter, und läßt es, bey nicht gar zu starkem Feuer, langsam braten. In den Untersatz wird etwas Wasser gethan, und das Lamm: Viertel öfters damit begossen. Wann es bald vollends fertig ist, nimmt man es vom Feuer, sticht mit einem Messer in das Fleisch, steckt ganz kleine Sträußlein Rosmarin oder Salbeyblättelein darein, betränffelt den Braten noch

nochmals mit Butter, und läßt ihn nun noch eine Viertelstunde braten. Dann wird er vom Feuer gerhan, die Brühe durch einen Schaumlöffel darüber gegossen, weins beliebt Citronensast darauf gedrückt, mit länglicht geschnittenen Schaaalen bestreut, und so aufgetragen.

513. Rebschlegel zu braten.

Man häutet ihn ab, beizet ihn in Wein oder Essig, oder bratet ihn frisch; aber dann muß er gleich mit siedendem Essig begossen werden. Ubrigens verfährt man wie mit dem erst beschriebenen Hammelschlegel. Eben so kann auch Wildpretziemer gebraten werden; nur ist folgendes zu merken: So bald man die Bratpfanne unter den Braten am Spieße setzt, oder den Braten, um ihn im Ofen zu braten, in die Bratpfanne legt: so thut man gleich, ohngefähr ein Quart halb Essig und halb Wasser, etliche geschälte und mit Nägelein besteckte Zwiebeln, ein Paar Lorbeerblätter, und ein wenig Citronenschaaalen darein; damit die Brühe schmackhafter wird. Auf alles Sauergebratene streuet man beim Anrichten klein geschnittene Citronenschaaalen, und beleet es mit Citronenscheiben. Wann man 4 bis 5 Eßfel voll sauren Raum eine halbe Stunde vor dem Anrichten in die Soose thut, wird sie bey diesem Braten, wie auch bey dem vorhergehenden, um vieles bes-

422 Gebratene Fleisch, Speisen.

fer. Es kann aber auch bey beyden die Nr. 502. gezeigte Raumsoose gebraucht werden.

514. Schwarz-Wildpret zu braten.

Von diesem wird die obere Haut abgezogen, das Stück mit Salz und ein wenig Pfeffer bestreut. Wann es an den Spieß gesteckt, und ein wenig gebraten ist: so bezieht man es mit siedendem Schmalz, und beträufelt es mit diesem und der Fette, das davon tropft. Ist es halb gebraten, so bestreuet man es mit geriebenem schwarzen Brode, streut in den Untersatz zu dem Fette einen Löffel voll Mehl, ein wenig fein geschnittene Zwiebeln; läßt es gelb werden, und thut dann Essig und Wasser, Nägelein, etliche Citronenscheiben, und ein wenig gebrannten Zucker dazu. Diese Soose läßt man so lang kochen, bis das Wildpret vollends ausgebraten ist, und giebt sie dann mit auf den Tisch. NB. Man macht auch statt dieser bisweilen eine Weichselsoose dazu. Das Wildpret kann auch in der Bratpfanne im Ofen gebraten werden. Allemal ist es gut, wann es zuvor eingebeißt worden ist.

515. Haasen zu braten.

Man zieht den Haasen ab, läßt aber die Haut sammt den Haaren an den hintern Läufen (Füßen) schneidet das Vordertheil davon; doch nur so viel daß der Haas nicht zu kurz wird, und
hackt

hackt neben die allzulangen Rippen weg. Dann wäscht man ihn sauber, häutet ihn ab, und wickelt ihn recht schön mit Speck, der eines halben Fingers lang und eines Schwefelhölzleins dick geschnitten ist; salzet und bestreuet ihn mit ein wenig Pfeffer. Nun bratet man ihn entweder frisch, oder beizet ihn ein. Wann man den Haasen braten will, steckt man kleine Hölzlein (Syrizlein) durch den Rückgrad, und durch die Schenkel ein etwas längeres. Das haarichte Theil der Läufe verbindet man mit Papier, oder mit einem feuchten Luchlein, damit es nicht anbrennt, und steckt so den Haasen an den Spieß. Dann begießt man ihn zuerst mit gesalzenerm Wasser und Essig, jedes halb; darnach wann er halb ausgebraten ist, mit zergangenerm Butter; dann wieder mit Bratenbrühe, und zuletzt noch einmahl mit heißem Butter. So läßt man ihn vollends ausbraten, daß der Haas aber noch im Saft bleibe. Die Brühe gießt man beim Anrichten durch einen Schaumlöffel über den Haasen, bestreut ihn mit klein geschnittenen Citronenschaalen, und trägt ihn auf. Man kann ihn auch in der Bratpfanne im Deselein braten, auch mit saurem Raam träuffeln, oder eine Raamsoffe dazu machen. Auf diese Art kann alles Wildpret gebraten werden.

516 Kindfleisch zu braten.

Dazu wird der sogenannte Lendbraten genommen; das äußere Bein davon abgehauen, das Fleisch geklopft, mit Salz und ein wenig Pfeffer bestreut, an den Spieß gesteckt, mit zergangenem Butter begossen, und so langsam gebraten. Kurz vor dem Anrichten wird Citronensaft darauf gedrückt. In das Geschirr, so man unter den Spieß stellt, muß ein wenig Fleischbrühe gethan werden. Diese läßt man einmal einbraten, und gießt wieder eine frische daran; damit man eine Bratenbrühe bekommt. Bey dem Anrichten drückt man nochmals Citronensaft auf den Braten, und bestreuet ihn mit kleingeschnittenen Citronenschalen.

Man kann auch den Lendbraten, wann er gekocht ist, abhäuteln, spicken, mit etlichen gestossenen Wachholderbeeren, Salz und ein wenig Pfeffer bestreuen, einige Tage in Essig legen; hernach am Spieß wie anderes Wildpret braten, und eine Raub oder andre Soose dazu machen.

Man kann auch etliche Wachholderbeere, mit etwas Kümmel stoßen, und mit Salz in Essig sieden; wann es wieder kalt ist, das Fleisch etliche Tage darinnen einweichen, dann spicken und in einem flachen Fuchshasen, oder am Spieß langsam braten.

517. Englischer Braten.

Hierzu nimmt man ein fleischiges Stück Rindfleisch. Dieses muß gewaschen, geklopft, geölzt und an den Spieß gesteckt werden. Als dann bestreicht man ein doppeltes Papier mit Butter, und bindet das Fleisch damit ein. Hernach läßt man ein Stück Butter zergehen, begießt das eingebundene Fleisch damit, und läßt es 2 bis 3 Stunden, je nachdem das Stück klein oder groß ist, langsam braten. Wenn es bald Zeit zum Anrichten ist, wird das Papier abgenommen, und das Fette aus dem Untersatz weggethan. Der Braten wird alsdann erst vollends ausgebraten, und gelb gemacht; man stellt abtrocknend wieder ein Geschirr darunter: denn das, was jetzt erst her, ist tropft, giebt man mit auf den Tisch. Den Braten belegt man mit Citronenscheiben und trägt eine Sardellensoße wie Nr. 484. dazu auf.

518. Gebratene und gefüllte Gans
oder Ente.

Wann die Gans des Tags vorher, ehe sie gebraten werden soll, gestochen, abgerostet, gebrüht, ausgenommen und gewässert worden ist: hakt man das sogenannte Gänsegeräusch davon, leget sie noch einmal in frisches Wasser, und wäscht sie aus diesem wieder sauber heraus; läßt das Wasser ablaufen, und reibet die Gans ins

426. Gebratene Fleisch-Speisen.

wendig mit einer Handvoll Salz, worunter etwas Pfeffer gemengt ist, recht aus; salzet sie auch außen auf allen Seiten. So läßt man sie eine halbe Stunde liegen; welches bey allem gebratenen Geflügel zu merken ist, weil es dadurch viel schwächer wird. Darnach brät man sie im Ofen oder am Spieß; da man sie zuerst mit gesalzenem Wasser, und dann mit ihrem eigenen Fette begießt. Hiebey ist besonders zu merken, daß, wann das Geflügel an den Spieß gesteckt ist, sogleich ein Untersatz mit einem wenig heißen Wasser, unter und neben welchem man Kohlen legt, darunter gestellt werden muß, damit die Bratenbrühe darein tropft. Diese läßt man des erstemal schön gelb einbraten; dann thut man wieder etwas heißes Wasser dazu, damit man nachher Brühe genug theils zum Träufeln, theils zum Austragen des Braten hat. Zuletzt kann man, wenn der Braten noch nicht genug Farbe bekommen haben sollte, den Untersatz ein wenig auf die Seite stellen, und dafür mehr Kohlen unter den Braten legen.

Will man aber die Gans füllen: so wird ein halbes Kreuzerbrod in Wasser eingeweicht. Indessen wieget oder hacket man ein Stücklein Speck, oder etwas Fett von der Gans, nebst einer kleinen Zwiebel und Peterling recht fein; dämpfet dieses mit dem ausgedrückten weißen Brode in ein wenig zergangnem Butter; schlägt 3 Eyer daran, und läßt diese unter stätigem Umrühren

rühren noch ein wenig damit anziehen; thut Salz, etwas Muskatennuß, nebst abgefottenen, geschälten und klein geschnittenen Castanien dazu; macht alles recht durcheinander, und füllet die mit Salz und Pfeffer ausgeriebene Gans damit aus, nähert sie zu, und brät sie am Spieße oder im Ofen. Man kann auch die Leber von der Gans klein gehackt unter dieses Gefüll nehmen. Statt der Kastanien können Erdbirn (Kartoffeln) genommen, oder auch, ohne alles Gefüll, abgefottene und geschälte ganze Erdbirn hinein gefüllt werden. Eine starke Gans darf 3 und eine junge 2 Stunden, die Junge aber langsam braten. Die zahme Enten werden auf die nämliche Art zubereitet. Eine Ente, wenn sie nicht alt ist, kann in anderthalb Stunden fertig seyn.

Wilde Enten können, wann sie gebeißt worden sind, am Spieße, oder im Ofen sauer, wie anders Wild, gebraten werden; nur daß man sie inwendig mit Salz, Pfeffer, und Nägeln ausreibt, und eine Zwiebel hinein thut, um der Ente den unangenehmen Geschmack zu benehmen. Man kann auch erliche gewiegte Sardellen in die Brühe thun, und die Enten damit begießen.

519. Ein wälsches Stück zu braten.

Dieses muß 1 oder 2 Tage, ehe es gebraten werden soll, gestochen und gleich nach dem Stechen über Nacht in kaltes Wasser gelegt werden. Denn dieses und alles andere Geflügel wird dadurch so mürbe, als man es auf andre Art nicht zu Stande bringen könnte. Des andern Tages brühet man es, puhet alle Federn und Stupfeln (Stoppeln) sauber davon ab; wäschet und klaubet es nochmals in warmem Wasser sauber ab, nimmt es aus; wäschet es 2 bis 3 mal in kaltem Wasser aus, und leget es noch etliche Stunden in frisches Wasser. Wann es nun soll gebraten werden, nimmt man es aus dem Wasser, läßt es ablaufen, reibet es von außen recht mit Salz und innenwendig mit Salz und Pfeffer aus, und füllet den Kropf mit folgender Fülle: Man wieget die Leber und etwas vom Fette mit ein Paar Schalotten, oder einer andern kleinen Zwiebel und Citronenschaalen recht fein; rühret es mit einem Paar Eßlöffel voll Milch, und 1 oder 2 Eiern an; thut eine Hand voll Semmelmehl, ein wenig zergangenen Butter, Salz und Muskatennuß dazu. Wann dieß alles recht durch einander gerührt ist, füllet man den Kropf damit aus, und nähret ihn zu. Das wälsche Stück, Hahn oder Henne, wird ordentlich aufgezäumt, gespickt, oder auch in Stücke Speck, die eines Messerrücken dick sind, eingebunden. Wird es gespickt, so wird ein Bogen Papier

Papier mit Butter bestrichen, und erst wann das wälſche Stück an den Spieß geſteckt iſt, in dieſen Bogen eingebunden; damit es von Anfang nicht gleich zu ſtark gelb wird. Zuerſt gießt man es mit geſalzenem Waſſer über das Papier; eine Stunde vor dem Anrichten nimme man das Papier wieder weg, eräuſſelt das Stück mit zergangnem Butter, und ſo läßt man es vollends ausbraten. Ein großer wälſcher Hahn braucht 4 Stunden, eine Henne 3, und ein kleines junges kann in anderthalb Stunden fertig ſeyn.

520. Kapaunen zu braten.

Der Kapaun (Koppe) wird, wie das wälſche Stück Nr. 519. nach dem Stechen gleich über Nacht in friſches Waſſer gelegt. Tags darauf wird der Kapaun gebrüht, gepuht, ausgezogen und gewäſſert. Wann man ihn braten will, wäſchet man ihn ſauber heraus, läßt ihn ablaufen, reibet ihn mit Salz und Pfeffer aus; ſpreiſet ihn auf, ſpicket und ſalzet ihn, und ſteckt ihn an den Spieß. Wenn der Kapaun ſtark iſt, iſt es gut, wenn man ihn in einen mit Butter beſtrichenen Bogen Papier einbindet. Uebrigens brät man ihn wie das wälſche Stück. Man darf ihn wohl 2 Stunden vor dem Anrichten an den Spieß ſtecken.

Will man aber den Kapaunen mit Auſtern braten, ſo richtet man ihn eben ſo zu; füllet ihn
Innewei.

innwendig mit Aустern aus, nähert ihn zu, steckt etliche in den Kopf, und bratet ihn auf die vorige Weise; zuletzt thut man etliche klein geschnittene Aустern in die Bratenbrühe, und besiegt den Kapaunen etliche mal damit. Richtet man ihn an, so gießt man die Brühe darüber, belegt ihn mit Citronenscheiben, und trägt ihn auf.

Oder man nimmt zu einem Kapaunen 10, auch noch mehrere Aустern; thut etwas frischen Butter, etliche gewiegte Sardellen, und ein wenig Muskatblüthe dazu, macht dieses durch einander, und füllet es in den Kapaunen; nähert ihn zu, und brät ihn am Spieße, wie oben gesacht. Dann nimmt man zur Soose auch 10 bis 12 Aустern, thut sie sammt dem Saft in einen kleinen Fußhafen, gießt ein halbes Gläßlein Wein daran, stellt die Aустern damit auf die Kohlen, und läßt sie recht heiß werden. In dessen rühret man einen Kaffeelöffel voll rechtes Mehl, mit einem Stücke Butter eines halben Hühnerenes groß, durch einander; thut den Wein von den Aустern, ein Quart Fleischbrühe, eine ganze geschälte Zwiebel, Muskatblüthe und den Saft von einer halben Citrone daran; läßt die Soose eine Viertelstunde kochen, nimmt die Zwiebel davon heraus, und thut die Aустern hinein. Wann die Soose noch einen Ball mit diesen aufrechen hat, so richtet man sie unter den gebratenen Kapaunen an. Wird der Kapaun mit Aустern zugerichtet, so ist besser man umbin-

umblindet ihn mit Speck, als daß man ihn spickt; weil er zu einer Austernsoße ganz weiß gebraten werden muß.

521. Junge Hühner zu braten.

Wenn diese recht gut werden sollen, muß man sie nach dem Stechen wenigstens 4 Stunden in frisches Wasser legen, aus diesem herausnehmen, sie ablaufen lassen, und hernach erst Brühen. Ubrigens werden sie, wie die Kapausen, gespickt oder ungespickt, nur geschwinder gebraten. Ein junges Huhn muß in einer halben oder 3 Viertelstunden fertig seyn. Wenn es am Spieße ein wenig abgetrocknet ist, begießt oder bestreicht man es mit zergangnem Butter. Dieses wiederholt man so oft, als man sieht, daß das Huhn zu trocken werden will. Gegen die letzte gießt man erslichemal einen Löffelvoll heiß gemachten Butter innwendig hinein, und läßt es vollends so ausbraten. Wems beliebt kann in das Huhn, wann es innwendig gesalzen und gepfeffert ist, eine kleine Handvoll sauber geklaubtes und gewaschenes Peterling Kraut und Thymian stecken; es giebt ihm einen guten Geschmack.

Es können die große junge Hühner auch auf folgende Art gefüllt werden: Wenn man sie brühet, muß man Acht haben, daß die Haut kein Loch bekommt. Sind sie nun gewaschen, so schneidet man sie hinten am Hals auf, nimmt

den

den Kropf heraus, und macht die Haut oben auf der Brust mit einem Finger behutsam los, hacket oder wieget die Lebern nebst dem Herzen ganz klein, schneidet etliche Schalotten, Zwiebel und Petersling recht fein, dämpfet diese in einem Stücke zergängenen Butter, nebst in Wasser eingeweichetem und wieder fest ausgedrücktem weißen Brode. Wann es eine Weile gedämpfet hat, schlägt man ein Ey daran, rühret es so lange bis das Ey ausgetrocknet ist; dann nimmt man es vom Feuer, thut Salz und ein wenig Muskatennuß, nebst der gehackten Leber dazu, schlägt noch ein Ey daran, und wann alles recht durcheinander gemacht ist: so füllet man es mit einem kleinen Löffel da, wo die Oefnung gemacht worden ist, zwischen die Haut auf die Brust und innwendig hinein, nähret sie zu, steckt sie an den Spieß, und bratet sie, wie eben gezeigt worden ist.

522. Hühner ganz weiß zu braten.

Man bindet sie entweder in ganz dünne geschnittene Stücke Speck ein, oder nimmt zu einem Huhn 4 Loth Butter, rühret ihn mit Salz, ein wenig Pfeffer und Muskatennuß durcheinander; thut den Butter innwendig in das Huhn, nähret es zu, steckt es an den Spieß und salzet es auch auswendig. Dann nimmt man ein gewaschenes Kalbsnetz oder zwey, nachdem das Huhn groß ist, wickelt das Huhn, nur nicht zu fest, darein; und nähret es zusammen, daß nichts vom

vom Huhn heraus sieht. Es muß das Netz um deswillen ganz locker seyn, weil es im Braten ohnedem zusammen schnürt. Auf diese Art bratet man das Huhn langsam, und begießt es bisweilen mit Butter. Wann das Netz außen etwas braun wird, so ist das Huhn fertig. Nur nimmt man es vom Spieß, schneidet das Netz davon, und trägts, mit Citronenscheiben besetzt, auf.

523. Tauben gefüllt zu braten.

Die Tauben werden, wie schon gezeigt worden ist, geschälen, geropft, ausgenommen, und so lang sie noch warm sind, wird mit dem Finger die Haut auf der Brust los gemacht; aber man muß sehr Achtung geben, daß man sie nicht zerreiße. Dann wäscht man sie sauber aus etlichen warmen Wassern, leget sie noch eine Stunde in frisches Wasser, und wann sie aus diesem wieder heraus gewaschen worden sind: füllet man sie mit der nämlichen Fülle, wie bey den Hühnern beschrieben worden ist, oben auf der Brust, in den Hals und innwendig aus; knüpset mit einem Faden den Hals zu, nähet die Tauben unten auch zu, salzet und bratet sie entweder in einer Bratpfanne im Backofen, oder in einem flachen Fuchshafen auf Kohlen, oder am Spieße; da man sie mit zergangnem Butter begießt, und in die Bratpfanne oder in den Untersatz ein klein wenig Kochbuch. E Was.

434 Gebratene Fleisch-Speisen.

Wasser thut. Es braucht gemeinlich eine Stunde, bis sie fertig sind.

Man kann zahme und wilde Tauben auch sauer braten, aber dann müssen die zahmen nach dem Waschen gespickt, gesalzen, und am Spieße, oder im Ofen, oder im Fuchshafen auf Kohlen mit Essig und Butter, oder statt des Butters mit saurem Raun gebraten werden. Die wilden Tauben aber müssen, nachdem sie weniger oder mehr alt sind, zween bis sechs und acht Tage in Essig gelegt werden.

524. Auerhahn zu braten.

Man rupfet den Auerhahnen bis an den Kopf recht sauber ab. Wann dieß geschehen ist, muß er sauber abgewaschen werden; doch muß man acht geben, daß der Kopf nicht naß wird. Dann wird er ausgenommen, und innwendig mit halb Wein und Essig sauber ausgewaschen, innwendig mit ein wenig gestoßenen Nägelein und Pfeffer bestreut, und auf die Brust in ein Geschirr gelegt. Wann der Auerhahn alt oder zäh ist: so wird scharfer Weinessig, ist er aber jung, halb Wein und halb Essig darauf gegossen und zugedeckt. So läßt man ihn 24 Stunden stehen. Dann wird er aus diesem noch einmal heraus gewaschen; sein Eingeweide, als Herz, Leber und Magen, mit einem halben Bierling frischem Speck, und wems beliebt, mit Zwiebel und etwas Citronenschaalen recht fein gewiegt

gewiegt oder gehackt; mit einer Hand voll Semmelmehl, etlichen Eiern, Salz und mit ein wenig Muskatennuß angerührt; der Auerhahn damit ausgefüllt, zugenäht, und dann gespickt, oder mit Speck eingebunden; der Kopf in Papier gewickelt, der Hahn an den Spieß gesteckt, oft mit Butter und zuweilen mit Citronensaft oder ein wenig Weinessig betröpfelt, und ganz langsam schön gelb gebraten. Wann er angerichtet ist, gießt man noch einmal heiß gemachten Butter, worin Citronensaft gedruckt ist, darauf; bestreut ihn mit länglicht geschnittenen Citronenschaalen, und trägt ihn auf. Eben so werden auch Schneehühner und Blässlain gebraten; nur daß sie nicht gefüllt werden.

525. Fasanen zu braten.

Man rospet den Fasanen bis auf den Kopf, oder schneidet ihn ab; auch die Flügel werden wie bey der Gans abgehackt, und die Federn am Schwanz ausgeropft, die Füße aber bleiben daran. Dann wird er ausgenommen, gewaschen und wann er abgelauten ist, mit Salz inn- und auswendig bestreut. Auf die Brust und Schlegel bindet man mit einem Zwirnfaden dünn geschnittene Speckscheiben, steckt den Fasanen an den Spieß, und läßt ihn unter fleißigem Begießen, wie den Kapaunen braten. Will man ihn weiß auf den Tisch bringen, so muß der Speck bis zum Anrichten daran gelassen werden;

436 Gebratene Fleisch-Speisen.

soll der Fasan aber Farbe haben, so muß man den Speck eine halbe Stunde vorher, ehe er ausgebraten ist, abnehmen. Wann man den Fasan anrichtet, so legt man den abgeschnittenen Kopf, mit einem krauß geschnittenen Papiere geziert, zwischen den einen Flügel heraus, auch kann man die abgeschnittenen Flügel, und den ausgepösten Schwanz wieder dazu legen, und das mit auf den Tisch geben. Will man dem Fasanen den Kopf nicht abschneiden, so bindet man ihn in Papier, oder in ein feuchtes Tüchlein, damit er beym Braten nicht verbrennt. Man kann den Fasanen auch mit Austern, wie den Kapannen füllen.

526. Feld-Hühner zu braten.

Diese werden bis auf den Kopf sauber ausgepöset, hinten am Halse, um den Kropf herauszubringen, und unten am Bauche, damit man das Eingeweide ausnehmen kann, aufgeschnitten. Dann wäscht man sie mit Wasser, besser aber mit Wein oder Essig sauber aus; bieget die Füße um, und leget die Hühner etliche Tage in Wein, worunter ein wenig Essig gemischt worden ist. Wann man sie braten will, wäscht man sie nochmals aus diesem heraus; spicket sie mit fein geschnittenem Specke, reibet sie innwendig mit Salz, worunter ein wenig fein gestoßene Nägelein und Pfeffer gemischt worden ist, aus; bestreuet sie auch außen mit Salz, bindet den
Kopf

Kopf in ein Papier oder feuchtes Tuchlein, und stecket sie, wie die andern Hühner, an den Spieß; da man sie mit zergangnem Butter, und wann man will, mit ein wenig Essig beträuffelt, und die Hühner langsam und saftig ausbraten läßt. Wann man sie anrichtet, legt man entweder in Viertel geschnittene Citronen dazwischen, und bestreuet sie mit geschnittenen Citronenschelfen; oder man giebt sie mit einer von den beschriebenen Soosen auf den Tisch. Man kann die Feldhühner auch frisch braten, und sie, wenn das Spicken nicht beliebt, mit Speck einbinden.

527. Schnepfen zu braten.

Der Schnepf wird sauber geropft, wie die Feldhühner, bis auf den Kopf abgezogen, hernach gewaschen, aber nicht ausgenommen; dann wird er gesalzen, und überzwerch an den Spieß gesteckt. Wann er ein wenig abgetrocknet ist, begießt man ihn mit zergangnem Butter, legt in den Untersatz gebähte Schnitten von weißem Brode, auf welche das Innwendige von dem Schnepfen (Schnepfendreck) tropfen muß. Man muß aber sehr Achtung geben, daß der Schnepf saftig bleibt.

Man kann auch den Schnepfen, wann er gebraten werden soll, ausnehmen; innwendig mit ein wenig Salz und gestoßenen Nägelein bestreuen, außen auch mit Salz einreiben; an den Spieß stecken, und ihn, wie eben gezeigt worden ist,

braten. Bis er fertig wird kann man von dem Eingeweide den Magen weghun, das Ubrige mit einer Leber von einem andern Gefügel fein wiegen oder hacken; dann ein Stücklein Butter heiß werden lassen, einen Löffel voll Semmelmehl und halb so viel rechtes Mehl, ein wenig drinnen rösten; das Gewiegte dazu thun, und wann dieses auch ein klein wenig damit geröstet worden ist, ohngefähr ein Glas voll heiße Fleischbrühe und ein halbes Gläslein voll Wein daran gießen; klein geschnittene Citronenschaalen, Salz, ein wenig Muskatennus und gestoßene Nägelein dazu thun, und solches eine Viertelstunde kochen lassen. Indessen bäckt man Schnitten von weißem Brode in heiß gemachtem Schmalze schön gelb heraus, macht Wein in einem Pfännlein siedend, legt etliche von den gebacknen Schnitten darein, und läßt sie nur einen Ball aufstun, nimmt sie gleich heraus, und verfährt eben so mit den übrigen. Dann legt man den gebratenen Schnepfen auf eine Schüssel, streicht von dem gekochten Schnepfendreck auf jede Schnitte etwas, legt diese um den gebratenen Schnepfen herum, streut klein geschnittene Citronenschaalen darauf, und trägt auf.

528. Krämmetsvögel oder Lerchen
zu braten.

Diese werden geropft, die Haut wird über den Kopf abgezogen, die Vögel werden aber nicht ausgenommen; sondern die Füße und Flügel umgebogen, die Vögel aus erlichen Wassern sauber heraus gewaschen, gesalzen und an einen Vogelspieß gesteckt, daran man sie unter öfterm Beschießen mit Butter braten läßt. Wann sie bald fertig sind, bestreut man sie mit Semmelmehl, und läßt sie vollends gelb werden. Will man sie anrichten, so begießt man sie mit heiß gemachtem Butter, in dem ein wenig Semmelmehl gelb gemacht worden ist; bestreuet sie mit klein geschnittenen Citronenschaalen, und trägt sie auf. Man kann die Lerchen auch in einem flachen Fußhasen, in welchem man ein Stück Butter zer schleichen läßt, nachdem man sie gesalzen hat, braten; und, wann man will, vor dem Anrichten in gekochtes Saurkraut legen; so nimmet dieses den Geschmack von den Lerchen an. Man kann auch Kappern, nebst den Lerchen, in das Kraut thun, und dann beides miteinander anrichten. Auf eben diese Weise können auch Wachelteln gebraten, und zum sauren Kraut gegeben werden; nur mit dem Unterscheide, daß man sie ausnehmen und waschen muß.



Saure und süße Sachen zu den Braten.

529. Kopf-Salat.

Wenn von dem Salat die unreine Blätter vorher abgebrochen, die Stöcke zu Vierteln zerschnitten, und die übrigen guten Blätter dazu genommen worden sind, wird der Salat aus etlichen Wassern recht sauber gewaschen, und in einen Sieb gethan, damit das Wasser abläuft. Wann man ihn anmachen will, wird er ausgedrückt, oder in ein weißes Tuch gethan. Dieses an den 4 Ecken zusammen genommen, und darinnen ausgeschwungen; dann in eine Schüssel gelegt, gesalzen, klein geschnittene grüne Zwiebeln, ein wenig Pfeffer, gutes Oehl, und Essig, nach Gutdünken, darauf gegossen; der Salat durcheinander gemacht, auf eine Schaal gethan, und so auf den Tisch gegeben. Wems beliebt kann Boragenblätter, klein geschnitten, dazu thun. Man muß das Oehl allemal zuerst an den Salat thun, und ihn mit diesem ein wenig durcheinander machen: so wird er viel leichter fett genug. Den Essig gießt man erst nachher dazu, und macht ihn mit diesem nochmals durcheinander.

Der

Der Kopf: Salat kann aber auch mit Speck auf folgende Art gemacht werden: Wann er gepuht, gewaschen, gesalzen, Zwiebeln darauf geschnitten, und gepfeffert ist: so schneidet man den Speck in Würfel, und läßt ihn in einem Pfänulein gelb werden. Wenn er abgekühlt ist, gießt man den Essig dazu, und macht ihn mit diesem durcheinander.

Der Kopfsalat kann aber auch in Ermangelung guten Dehls mit Butter gemacht werden. Wann er gewaschen, gesalzen, und gepfeffert ist: läßt man zu 2 großen Stücken einen Bierling recht frischen Butter zergehen; aber nicht heiß werden; dann zerrührt man 2 bis 3 Eyerdotter, gießt den Butter, nebst Essig so viel nöthig, dazu; schüttet es über den Salat, und wann er mit diesem recht durcheinander gemacht ist, trägt man ihn auf.

530. Endivien: Salat.

Dieser wird klein geschnitten, gewaschen, eine Zeitlang in Wasser gelegt, damit sich das Bittere eher heraus zieht, und wann er abgelaufen und ausgeschwungen ist, mit Dehl, Essig, Salz und ein wenig Pfeffer, und wann man will, auch Zucker angemacht. Eben so macht man auch Brunmentres: und Schaaßmäulen: Salat.

531. Bohnen-Salat.

Man nimmt kleine junge Bohnen, ziehet sie ab, und schneidet sie der Länge nach recht fein, wäscher sie und läßt sie in ein wenig gesalzenem siedendem Wasser so lang kochen, bis sie weich sind; gießet sie in einen Seyher ab, und wann sie erkaltet sind, macht man sie mit Salz, Pfeffer, Essig, und Dehl an.

532. Kukkummern-Salat.

Man schälet die Kukkummern und schneidet sie recht fein, bestreuet sie mit Salz, schwinget sie durch einander, und läßt sie eine kleine Stunde stehen. Dann drückt man sie aus, bestreuet sie stark mit Pfeffer, gießt Essig und Dehl darüber, macht sie recht durcheinander, und giebt sie zu Tisch. Man kann auch Boragenblätter, und Schnittlauch, oder eine Zwiebel; auch einen dünne geschnittenen und vorher eingesalzenen Rettig dazu thun.

533. Spargel-Salat.

Die Spargel werden, wie schon gezeigt worden ist, gepuht, und in gesalzenem Wasser, aber nicht zu weich, gekocht. Dann nimmt man sie heraus, und legt sie auf das Geschirr, worauf man sie auftragen will, so daß die Köpfe innenwärtig liegen. Wann sie erkaltet sind, macht man
in

in einem andern Geschirre Essig, Dehl, Pfeffer und Salz durch einander; gießt über die Spargeln her, schüttets wieder ab, und begießt sie nochmals. Dieses wiederholt man noch etliches mal, dann trägt man sie auf.

534. Hopfen-Salat.

Man schneidet das untere Harte vom Hopfen ab, siedet ihn in gesalzenem Wasser weich, läßt ihn in einem Seyher ablaufen, und wann er kalt ist: macht man ihn mit Essig, Dehl, Pfeffer und Salz durch einander.

535. Zwiebel-Salat.

Man läßt abgeschälte Zwiebeln in gesalzenem Wasser weich sieden. Dann nimme man sie heraus, und wann sie abgelauffen und kalt sind, blättert man alle Blätter in einen Teller ganz ab, macht sie wie den vorigen Salat durcheinander, legt sie wieder in Ordnung und trägt sie auf.

536. Erdbirn-Salat.

Diese werden gewaschen, gesalzen, und mit siedendem Wasser zugefetzt. Wann sie weich gekocht sind, werden sie abgegossen, und wann sie erkaltet, geschält, und in Scheiben geschnitten, in ein Geschirre gethan, und mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Essig und Dehl angemacht.

Man

Man kann aber den Erdbirn-Salat auch zierlicher also machen. Wann sie gesotten und geschnitten sind, werden sie auf eine ganz flache Schaal gethan. Dann wird ein Ey hart gesotten, oben ein Stücklein davon abgeschnitten, und dieses in die Mitte der Schaal auf die Erdbirn gesetzt. Das Ubrige vom Ey, sowol das Weiße als das Gelbe, wird, wie auch Sardellen oder Haring, rothe Rüben, Zwiebeln, geklaubter und gewaschener Peterling, oder Brunnenkress, auch Kappern, jedes besonders gehackt oder gewiegt. Dann legt man von jedem, das man gehackt oder gewiegt hat, um das Ey ein Blatt, wie zu einem Stern; faßt jedes Blatt mit dem Grünen ein, und belegt so die ganze Schaal, daß sie wie ein doppelter Stern aussteht. So trägt man den Salat auf und macht ihn erst am Tisch mit Pfeffer, Salz, Essig, und Dehl an.

537. Zelleri-Salat.

Wann der Zelleri gepuht, und zu Scheiben geschnitten worden ist, läßt man ihn in siedendem Wasser, aber ja nicht zu weich, kochen. Dann gießt man ihn ab, läßt ihn kalt werden, und macht ihn mit Salz, Pfeffer, Essig und Dehl an. Die grünen Zelleriblätter legt man in frisches Wasser, und zieret den Salat damit aus.

538. Rother Rüben-Salat.

Man kocht die rothe Rüben in Wasser weich, läßt sie kalt werden, schälet sie ab, und schneidet sie in Scheiben. Dann nimmt man einen steinernen Hasen, bestreuet ihn mit Salz, mit ein wenig Pfeffer und klein geschnittenem Meerrettig (Kran), legt die geschnittenen rothen Rüben schichtweise, und auf jede Schicht wiederum Pfeffer, Salz, und Meerrettig und so fort, bis sie gar sind. Dann gießt man Essig darüber. So läßt man sie etliche Tage stehen und gebrauchet sie alsdann zum Salat.

539. Kraut-Salat.

Das Kraut wird recht fein geschnitten, ein- gefalzen, und fest aufeinander gedrückt. Wann es eine Stunde gestanden hat, drückt man es fest aus, zopfet es wieder auseinander, und macht es mit Essig, Oehl, Pfeffer und etwas Kümmel an.

Will man aber den Kraut-Salat warm, so wird er auch auf die nemliche Art gefalzen, und ausgedrückt. Dann wird Speck würfliche geschnitten, und in einem Pfännlein gelb gemacht, ein wenig von dem ausgedrückten Salat hinein gethan, damit daß es nicht so sehr spritzt. Wann es ein wenig erkaltet ist, gießt man Essig, so viel nöthig daran, läßt es mit diesem siedend werden, und schüttet es über den Salat.

Salat, macht ihn recht durcheinander, läßt ihn auf Kohlen ein wenig aufkochen, und giebt ihn so heiß auf den Tisch.

540. Zur Winterszeit aufzubehaltender Kraut-Salat.

Recht fein geschnittenes Kraut wird in einen neuen Hasen also eingefalzen, daß man zuerst unten ein wenig Salz hinein sprengt, und dann eine Lage Kraut 3 Fingers dick darauf legt; darauf wieder ein wenig Salz sprengt, und dann das Kraut mit der Faust recht fest hineindrückt. So macht man fort, bis der Hasen voll ist. Dann wird ein Deckel darauf gethan, mit einem Stein beschwehrt, und so läßt man es 6 bis 8 Tage stehen. Wann dieß geschehen ist werden gleich rothe Rüben, wie Nr. 538. bey dem Salat gezeit worden ist, eingemacht. Diese läßt man auch so lange stehen. Dann wird das gesalzene Kraut recht fest ausgedrückt und aufgezopft. Nun nimmt man einen steinernen oder glasierten neuen irdenen Hasen, legt unten von den eingemachten rothen Rüben eine Lage halben Fingers dick; dann 3 Fingers hoch Kraut, wieder rothe Rüben und wieder Kraut bis es gar ist. Nun wird der Essig von den Rüben, nebst noch mehr anderm Essig miteinander vermischt, und so über das Kraut gegossen, daß er darüber geht. Dann deckt man den Hasen zu, stellt ihn in die Kälte, doch daß er nicht gefriert, und so kann

Kann man davon den ganzen Winter gebrauchen. Will man davon welchen anmachen: so nimmt man nur so viel man braucht davon heraus, thut Pfeffer, noch etwas Essig und Oehl, auch wem's beliebt Kümmel dazu; und wann der Salat mit diesem durcheinander gemacht ist, wird er aufgetragen.

541. Citronen-Salat.

Man schält von etlichen großen Citronen die gelbe Schaafe ab; hernach schneidet man das Innere in dünne Scheiben, legt sie auf einen Teller und bestreuet sie dick mit Zucker. Dann schneidet man die vom Weissen abgeschnittene gelbe Schaafe in Fingers lange und so schmale Streifen, als nur zu schneiden möglich ist; läutert ein Stücklein Zucker, thut die Citronenschaafe hinein, und läßt sie eine Viertelstunde darinnen kochen. Dann nimmt man sie wieder heraus, legt sie auf den Citronenplätzen herum, und giebt sie zu gebratenem Geflügel auf den Tisch.

542. Gelber Rüben-Salat.

Man schneidet 6 große sauber geschabene gelbe Rüben Fingerslang und in der Dicke, wie ein halbes Schwefelhölzlein. Zu diesen schneidet man die Schaafe von einer schönen gelben Citrone und von einer Pomeranze, eben so lang und dünn. An der Schaafe darf aber nichts vom Weiß

Weissen seyn. Diese mischet man mit den geschnittenen Rüben durcheinander, thut dieses mit einem Stücke weissen Zucker in einen kleinen Bodenhasen, gießt ein Glas Wein und halb so viel Wasser dazu, und läßt es auf Kohlen so lange kochen, bis die Rüben weich sind. Dann drückt man den Saft von einer Citronen daran; versuchs, und wann es nicht süß genug ist, thut man noch mehr Zucker dazu; läßt es noch ein wenig damit kochen, und richtet es auf eine Schaal an. Wann es kalt ist, giebt man es zu gebratenem Geflügel, anstatt oder neben saurem Salat auf den Tisch. Hat man keine Pomeranzen, kann man 2 Citronen dazu nehmen.

543. Haring = oder Sardellen = Salat.

Der Haring muß wenigstens 2 Stunden ins Wasser gelegt werden. Dann häutet man ihn ab, grätet ihn aus, und schneidet ihn zu kleinen Stücklein; legt ihn auf einen Teller, thut klein geschnittene Zwiebeln, Aepfel, auch wann man will klein geschnittenen kalten Braten und Kapern, nebst etwas Pfeffer, dazu; gießt Essig und Dehl darauf, und macht ihn durcheinander. Wann der Haring ein Milchner ist, kann man die Milch mit Dehl und Essig verrühren, und den Haring damit anmachen.

Der Haring's Salat kann noch schöner auf folgende Art gemacht werden: Man siedet etliche Eyer hart, und wieget das Weiße und das Gelbe

Je jedes besonders; Kander und wäscht Brunnens
 Fisch, wieget oder schneidet ihn klein, wie auch
 rothe Rüben, aber jedes allein. Dann nimmt
 man einen großen Haring, wäscht ihn, ziehet
 ihm die Haut ab, schneidet ihn in lange schmale
 Streifen, und leget von diesen ein Gitter auf ein
 ne flache Salat-Schüssel. In jedes von diesen
 Gittern thut man etwas von dem Gehackten,
 daß es schön und ordentlich heraus kommt. Oder
 man leget von dem geschnittenen Haring eine Blau
 me oder mehrere Streifen auf die Platte, und
 füllet den Platz dazwischen mit dem Gehackten
 aus; trägt den Salat so auf den Tisch, und
 macht ihn da erst mit Pfeffer, Essig und Oehl
 durch einander. Zum Auszieren dieses Salats
 kann man um mehrere verschiedene Farben zu
 haben, den halben Theil des gehackten Weissen
 vom Ey mit etwas von der Brühe der rothen
 Rüben begießen, so wird das begossene Weiße
 rosenroth. Es können auch fein geschnittene
 Zwiebeln zu diesem Salate gebraucht werden.

Sardellen-Salat wird eben so gemacht,
 nur daß durchaus der Haring weggelassen und
 statt dessen die Sardellen gebraucht werden.

544. Schnecken-Salat.

Wenn die Schnecken im Wasser mit etwas
 Salz und Asche eine Viertelstunde, oder so
 lange bis die Deckel von den Häuslein gehen,
 Kobbuch. E f gefou

gesotten worden sind: werden sie, wie schon bey den Suppen Nr. 9. beschrieben ist, gepulvt und auf eine Schaale ordentlich gelegt. Alsdann werden Schalotten, oder andere Zwiebeln recht fein geschnitten, ein Kranz davon um die Schnecken gemacht, kleine Stücklein Sardellen dazwischen und darauf gelegt; auch Citronen und Kapern darauf gestreut. Hernach zerleppert man Essig, Dehl, Pfeffer und ein wenig Salz, gießt es über die Schnecken, und trägt es auf. Man kann auch zu den Schnecken sauber geklaubten und gewaschenen Brunnentrost, Endivien; klein geschnittene rothe Rüben und Sardellen thun, und dieses miteinander mit Essig, Dehl, Pfeffer und Salz anmachen.

545. Gedämpfte Birn.

Man nimmt gute Birn, schälet sie ab, nicht den Stengel heraus, und steckt statt desselben ein ganzes Nägelein darein. Dann thut man sie, nebst einem Stücke Zucker und einem Stücke rein ganzen Zimmet, in einem Fuchhafen, gießt 2 Theil Wein und einen Theil Wasser dazu, und läßt die Birnen so lang kochen, bis sie weich sind. Nun nimmt man sie heraus, und wann sie noch zu viel Brühе haben, läßt man diese noch ein wenig einkochen, gießt sie über die Birnen, und trägt sie kalt oder warm auf. Will man die Birnen roth haben: so darf nur spanischer Floß mit gekocht werden.

546. Gedämpfte Porstörfer Äpfel.

Wenn die Äpfel geschält sind, sichte man den Saft sammt dem Kernhaus heraus, lege sie in einen Fußhafen; thut Zucker, ein Stücklein ganzen Zimmt und Citronenschalen dazu; gießt ein wenig Wein daran, und läßt die Äpfel so lange kochen, bis sie weich sind, und fast keine Brühe mehr haben. Dann richtet man sie an, bestreut sie mit klein geschnittenem Citronat, Citronenschalen, und Zucker, und gießt sie heiß kalt, statt Salat, auf den Tisch. Wenn dann die Porstörfer Äpfel auch ungeschält ohne Hölzer, tausendthly mit kleinen Weinbeeren aussfüllen; ein Stücklein Butter heiß werden lassen, die Äpfel darcin legen; wann sie eine Weile bedarinnen gedämpft haben, ein klein wenig Wein daran gießen, Zucker, Zimmt und Citronenschalen dazu thun, und wann die Äpfel weich gedämpft sind, warm auf den Tisch geben.

547. Abgeschälte Zwetschgen zu dämpfen.

Man legt die frischen Zwetschgen in eine Schüssel, gießt siedendes Wasser darauf, so lassen sie sich leicht abschalen. Wann dies geschehen ist, so thut man sie, nebst einem Stücke Zucker, in einen Fußhafen, gießt obungefähr zu 30 Zwetschgen nur den vierten Theil eines Glases keins Wein. Wann sie anfangen zu kochen,

3 f 2

steht

452 Allerley Torten und Backwerk.

stellt man sie vom Feuer, und drückt von jeder den Stein heraus; thut sie wieder in das Geschirr, und läßt sie auf Kohlen vollends auskochen. Beym Anrichten bestreuet man sie mit gestossenem Zucker und Zimmet. Will man die Zwetschgen ungeschält dämpfen, so schneidet man sie der Länge nach auf, nimmt die Steine heraus, und dämpft sie entweder in einem Stücklein heiß gemachten Schmalz, oder mit ein klein wenig Wein; thut ein Stücklein Zucker und Zimmet dazu, und läßt sie wenigstens eine Stunde kochen. Weins beliebt, kann eine Viertelstunde vor dem Anrichten in Schmalz geröstetes Brod dazu thun. Alles gedörrte Obst, als Kirschchen, Weichseln &c. wird auf die nämliche Art, nachdem es zuvor recht sauber gewaschen worden ist, gekocht; nur daß man beym Zusehen mehr Brühn daran gießen, und es länger kochen lassen muß. Beym Anrichten kann man es mit Zucker, Zimmet und klein geschnittenen Citronenschalen bestreuen.



Allerley Torten und Backwerk.

548. Aepfel-Torte.

Siezu macht man, wann die Torte für 6 bis 8 Personen seyn soll, von einem halben Pfund

Pfund Butter, und eben so viel Mehl einen ge-
 blätterten Butters Teig, wie bey den Pasteten Nr.
 275. gezeigt worden ist. Diesen Teig läßt man
 ruhen, und schälet indessen 8 große Backäpfel
 (hier Bräulinge), schneidet sie so dünn als mög-
 lich, thut sie, mit so viel Zucker als nöthig ist,
 um die Äpfel süß genug zu machen, in einen
 Fußhasen, gießt ein Gläßlein Wein daran,
 und läßt die Äpfel auf Kohlen dämpfen. Man
 muß sie aber öftet umrühren: dann sie brennen
 gar gerne an. Wann sie weich und verrührt
 sind, stellet man sie vom Feuer. Bis sie kalt
 werden wieget man 6 bis 8 Loth Citronat und
 eben so viel Pomeranzenschaalen recht fein; zieht
 einen Vierling Mandeln ab, wieget sie auch,
 doch nur ganz gröblich, und macht 3 Theile
 daraus. Nun theilt man auch den Teig in 2
 Theile, einen um ein Klein wenig größer als den
 andern, wärgelt den größern davon zum Boden
 Messerrücken dick aus, legt ihn auf ein mit But-
 ter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes
 Blech; und bestreut ihn mit einem Theil von den
 geröblichten Mandeln. Den Citronat und die
 Pomeranzenschaalen rühret man unter die kalte
 gewordenen Äpfel, und streicht sie Fingers dick
 darauf herum. Dann wird die andre Hälfte
 von den Mandeln auf die Äpfel gestreut, der
 übrige Teig vollends ausgewärgelt, und so dars
 auf gelegt, daß der Boden ringsum eines Fin-
 gers breit hervorsteht. In den äußersten Rand
 des hervorstehenden Teiges machet man mit einem

54. Wertey Torten und Backwerk.

Wasser klein Schüglein, bestreicht die Torten mit zerleppertem Ey, schlägt das hervorstehende übrige Theil über den Deckel hinaus, sticht mit einem Messer kleine Löcher in den Deckel, streuet das noch übrige dritte Theil von den Mandeln darauf herum, und läßt die Torte im Backofen schön gelb backen. Wann sie kalt ist, streut man recht fein gestoßenen Zucker darauf. Diese Torte so schmeckt, als wann sie von lauter Citrone und Pomranzenschaalen gemacht wäre.

Man kann, wenn dieß zu kostbar ist, auch nur unter die gedämpften Äpfel kleine Weinbeere, klein geschwitzene Citronenschaalen, und ein wenig gestoßenen Zimmet, thun, und den Buttersaig auf die nämliche Art dazu auswärgeln. NB. Es ist bey allen Sorten von Buttersaig dieß besonders zu merken, daß man den Teig zum Boden ja nicht zu dick macht: dann er wird sonst speckicht. Will man gern viel Teig haben, so kann man nebenherum auf den Boden einen 2 Finger breiten Streifen legen; die Äpfel in die Mitte füllen, und dann erst den Deckel darauf machen.

549. Weichsel-Torte.

Zu einer Torte für 4 bis 5 Personen, steige man des Tags vorher, ehe man sie machen will, 4 Maß in Weichsel aus, mische 4 Hände voll geriebenen Zucker darunter, und läßt sie so über Nacht

Nacht stehen. Des andern Tags macht man von einem halben Pfund Butter und eben so vielen Mehl einen mürben Butzerteig, wie Nr. 179. gereigt worden ist. Den läßt man etwas stehen und röstet indessen 3 gute Hände voll Semmelmehl ganz trocken in heiß gemachtem Schmalz. Ist dieses kalt; so nimmt man anderthalben Bierling abgezogene und zart gewiegte Mandeln; behält davon so viel zurück, als man zum Bestreuen des Deckels gebraucht; das andere mischet man unter das geröstete Semmelmehl; wärgelt die größte Hälfte vom Teig 2 Messerrücken dick aus, zum Boden; aus der kleinern Hälfte macht man einen Deckel. Dann nimmt man ein Blech mit einem Rande, oder macht einen von steifem Papier auf ein flaches Blech. Besser ist die Form vom Blech abzunehmen, wann man einen dazu besonders gemachten kupfernen oder blechernen Rand, so groß oder klein eingezückt, wie man die Form haben will, auf das flache Blech hinstellt. Darcin legt man nun den Teig, der zum Boden schon bereitet worden ist, so daß er auf den Seiten darüber hinausgeht. Auf diesen Boden herum streut man die mit Semmelmehl vermischte Mandeln, alsdann ziemlich viel geriebenen oder gestoßenen Zucker und Zimmt; auf diese die Weichseln guten Finzgers dick, und dann wieder Zucker und Zimmt. Nun schlägt man den schon aufgewärgelten Deckel darüber, drückt ihn außen herum ein wenig an, bestreicht ihn mit geklapperten Ey, sticht

456. *Milkey Torten und Backwerk.*

mit einem Messer ganz kleine Löcher in den Deckel, schneidet mit einem heißgemachten Messer den Teig, so über den Rand hinausgeht, ab; bestreut ihn mit den zurückbehaltenen Mandeln und Zucker, und läßt die Torte im Backofen schön gelb backen.

Oder man kann die Weichseln auch nur ungesteint auf einen ausgewärgelten Butterteig legen, sie mit Zucker und Zimmt bestreuen, ein Gitter von Teig darauf machen, und wann dieses mit Ey bestrichen und mit gewaschenen Mandeln bestreut ist, die Torte schön gelb backen.

Man kann auch ausgesteinte Weichseln oder Herzkirschen eine Stunde, ehe man sie braucht, mit Zucker bestreuen, ein Blech mit einem Rand mit dünnem Butterteig auslegen, die ausgesteinten Kirschen darauf legen; dann in einem Quart süßem Saft und zu 4 Eßlöffel voll gestossenem Zucker 4 Eyer verkleppern, auf den Kirschen herumgüssen, oben mit gestossenem Zimmt bestreuen und schön gelb backen.

550. *Torte von Zwetschgen.*

Diese werden, wann es gedörte, geschälte oder ungeschälte, Zwetschgen sind, mit Wein, Zucker, und längliche geschnittenen Citronenschaalen gekocht. Wann sie fertig sind, läßt man sie kalt werden. Dann rühret man gestoßne Nagelein und Zimmt, nebst klein geschnittenen

neuen Mandeln, darunter; macht von geblät-
 tertem Butterteig einen Boden, ohngefähr Neß-
 ferkuchen dick; legt eine Schüssel, so groß als
 man die Torte haben will, darauf; schneidet
 mit dem Messer außen an der Schüssel ab, legt
 neben herum einen 2 Finger breiten Streifen von
 dem Teig, in die Mitte das Gefüll guten Fin-
 gers dick. Darnach legt man den Deckel, in
 den man vorher Blumen schneiden kann, dar-
 auf; bestreicht ihn mit zerhacktem Ey; schnei-
 det an der Torte außen das Unebene mit einem
 warmen Messer ab, und macht den Rand der
 Torte zierlich ausgezackt; stellt sie in Ofen und
 läßt sie schön gelb backen. Wann sie fast fertig
 ist, nimmt man sie heraus, bestreut sie stark mit
 fein gestößnem Zucker; thut sie wieder in den
 Ofen, und läßt sie vollends ausbacken: so wird
 der Zucker vergehen, und die Torte aussehen,
 als wann sie glasirt wäre. Auf diese Art macht
 man alle Torten von geblätterttem Butters-
 teig. Man kann sie statt der Zwetschgen mit
 Weichseln oder andern eingemachten Sachen,
 oder mit Obst füllen, und nach jedes Belieben
 einen ausgeschmittenen Deckel, oder ein Gitter
 von Teig darauf machen.

551. Citronen-Torte.

In dieser macht man von 1 halben Pfund
 Butter, und eben so viel Mehl einen mürben
 oder geblättertten Butterteig. Bis dieser aus-
 gerührt

gerührt ist, wieget oder hact man, 1 halb Pfund abgezogene Mandeln, so fein als möglich; und mischt anderthalb Bierling geriebenen oder gestossenen Zucker darunter. Dann reibt man von 4 Citronen die gelbe Schaafe auf einem Reibeisen ab; thut diese, nebst dem Saft von zween Citronen, dazu; und macht alles recht durcheinander. Dann wird der Buttermey nur guten Messerrücken dick ausgewürgelt, und wann der Boden, nach einer Schüssel so groß als man ihn braucht, geschnitten worden ist: wird neben herum ein schmaler Streifen gelegt, die mit Mandeln vermischte Citronen werden guten Fingers dick auf den Boden gethan, und ein Gitter von Fingers breiten Streifen von Teig darauf gelegt. Neben herum, wo das Gitter sich endigt, legt man auch auch solchen Streifen, bestreicht die Torte mit zerfleppertem Ey, und läßt sie backen. In einer kleinen Stundekann sie fertig seyn. So bald die Torte aus dem Ofen kommt, drucket man den Saft von den übrigen 2 Citronen in ein kleines Geschir, vermischt ihn mit einem Löffel voll Weinessig, und gießt in jedes des Gitter einen kleinen Eßlöffel voll davon. Will man die Torte recht schön haben, so rühret man ein Eyerklar mit 7 Loth vom weißesten feinst gesiebten Zucker eine Viertelstunde lang, drucket etliche Tropfen Citronensaft dazu, und rühret es noch eine Weile bis es recht dick ist, und nicht mehr läuft. Alsdann bestreicht man das von Buttermey gemachte Gitter, und den dorum gelegten

legten Streifen damit; legt auf jedes Kreuz des
Gitters etwas rothes, entweder ein feines Zelt
lein, oder ein wenig von einaemachten Hohlbe-
ren; läßt die Torte in einer gelinden Hitze trock-
nen, und giebt sie auf den Tisch.

552. Citronen Torte anderer Art.

Reibe von 4 Citronen die gelbe Schaal auf
einem Reibeisen ab, reibe das bittere Weisse,
außen davon ab. Schneide die Citronen in
Scheiben, lege sie in einen stark verzinneten Blecher;
nen Senher, streue ein halb Pfund geriebenen
Zucker darauf, stelle den Senher auf eine Schüs-
sel, und lasse es so über Nacht stehen. Des
andern Tages loche den herausgetropften Saft
bis er ganz dick ist, thue die Citronenscheiben zu-
behalt hinein, und lasse sie ein Paar Ball auf-
stehn. Dann stelle es vom Feuer, und lasse es
kalt werden. Indessen wiege 1 halb Pfund ab-
gezogene Mandeln recht fein, wie auch 4 Loth
Citronat, und 6 Loth Pomeranzenschaalen. Die-
se müssen, jedes besonders, fein gewiegt, und
mit den Mandeln vermischt werden. Mache von
mürbem, Buttermey einu Boden auf ein mit
Butter bestrichenen, und mit Semmelmehl bes-
streutes Blech, wie schon öfter gezeigt worden
ist. Bestreiche ihn mit dem Gelben vom Ey,
streue die Hälfte von dem Gewiegten darauf
herum; auf dieses lege die in Scheiben geschnit-
tene Citronen, bestreue diese wieder mit dem übr-
rigen

460 Allerley Sorten und Backwerk.

rigen Gewiegten, und auf alles gieße den gekochten Saft. Endlich mache, wie bey der vorigen ein Oitter darauf, und lasse sie im Ofen schön gelb backen.

553. Geschnittene Citronen-Torte.

Es wird von 4 Citronen die gelbe Schaafelein klein gewürfelt, geschnitten; das Weiße davon abgezogen, und das Mark zu langen Strückerlein geschnitten, ein halb Pfund Mandeln abgezogen, und so fein als möglich länglicht geschnitten. Wann man will, kann man auch den halben Theil stoßen. Auch ein halb Pfund Zucker wird gerieben, und nebst 4 Loth Citronat und 4 Loth Pomeranzenschaafelein klein geschnitten dazu gethan. Dieses alles thut man in eine Schüssel, macht es durcheinander, und läßt es über Nacht stehen. Des andern Tages wird auf ein Blech mit einem Rande oder auf ein Blech, da der Rand mit Papier aufrecht erhalten werden kann, ein Boden von mürbem Buttermey gemacht, und das über Nacht Bestandene darein gegossen. Dann schlägt man 6 Eyerklar zu so dickem Schaum, daß man das Geschir, worin er ist, umwenden kann. Wann man will, kann man eine Hand voll fein gestiebenen Zucker darunter thun, solcher wird auf die Torte gegossen, oben mit Zucker bestreut; und in einem nicht gar heißen Ofen schön gelb gebacken. Noch besser aber ist es, wann man den Buttermey oder die Torte.

Torte, die sie eingefüllt wird, zur Hälfte backt, alsdann erst einfüllt und vollends ausbackt.

554. Aufgelauffene Citronen-Torte.

Man reibt an einem Stück Zucker von einem halben Pfund das Gebe von 4 Citronen sauber ab, schabet das Abgeriebene mit einem Messer wieder herunter; den übrigen Zucker stößt oder reibt man, hebt ihn, und rührt ihn, mit 8 Eyerdotter, eine halbe Stunde lang recht stark ab. Dann drückt man den Saft von 2 Citronen dazu, schlägt das Weiße von den Eiern zum dicken Schnee, und rührt es auch langsam darunter. Ehemal aber mit dem Rühren anfängt, muß zuvor ein Blech mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut und mit dünn ausgewaschtem mittelmäßigem Zucker, oder mit Mandelkeig ausgelegt werden. Diesen Teig läßt man halbbacken, füllt dann erst das Gerührte darein, und läßt die Torte vollends langsam ausbacken.

555. Sauerkraut-Torte.

Man wäscht anderthalb Pfund Kraut 3 Tage lang; aber alle Tage gießt man das alte Wasser davon, und wieder frisches daran. Dann setze man es in einem Hafen mit ein Paar Maß ferspigen voll Salz und mit Wasser zum Füllen, und läßt es eine Stunde lang kochen. Hernach
gießt

gießt man das Wasser ab, und wieder anders heißes Wasser daran. Mit diesem läßt man es vollends so lang kochen, bis das Kraut weich ist. Nun gießt man es in einen Sieber, daß es abläuft; läutert ein Pfund Zucker, bis er Blasen giebt; thut das Kraut nebst länglich geschnittenen Schalen von 4 Citronen und 4 Loch eben auf diese Art geschnittenen Citronat, dar ein; läßt es noch eine Viertelsunde kochen, und drückt den Saft von 2 bis 3 Citronen dazu. Wann es mit dieß in noch eine halbe Viertelsunde gekocht hat, thut man es in eine irdene Schüssel, läßt es kalt werden, und gebrauches zur Fülle einer Torte, welche man so formirt, wie bey der Citronen Torte beschrieben worden ist; oder man legt einen mit Blumenweil ausge schnittenen Deckel darauf.

Will man aber die Torte noch besser haben, so kann ein Mandelsteig auf folgende Art dazu gemacht werden: Man nimmt ein halb Pfund Mehl, anderthalb Bierling Butter, 1 Bierling abgezogene und so zart als möglich gestoßene Mandeln, ein ganzes Ey und 1 Dotter, 1 Bierling Zucker, und ein wenig Wein. Dieses wird recht durcheinander gemacht, auf einem Rindbrett ausgewirkt, und nach Belieben zu dieser oder andern gefüllten Torten, statt andern Butterteig, gebrauchet; diesen darf man aber nicht so gar dünn auswälzen.

556. Erdbirn-Torte.

Die Erdbirn (Kartoffeln) werden gefotten; Aber man muß Achtung geben, daß sie nicht aufspringen. Dann werden sie in einen Senker abgegossen, wäin sie recht abgelausen sind, geschält, und auf einem Klebeisen gerieben. Man nimmt dann in einem halben Pfund geriebenen Erdbirnen ein halb Pfund Zucker schlägt 8 Eyer in eine Schüssel, und zerklappert die Eyer recht stark. Hierauch läßt man zuerst den Zucker, und dann die Erdbirn dazuein; rühret alles mit einander eine halbe Stunde lang auf eine Seite recht stark, bestreicht einen Torten-Model mit Butter, und bestreut ihn mit Semmelmehl. Ehe man den Teig in den Model einfüllt, thut man von einer auf dem Klebeisen abgeriebenen Citrone die Schale dazu. Das Mark derselben kann man gewürfelt schneiden, und auch vor dem Einfüllen dazuein thun. So bald die Torte eingefüllt ist, stellt man sie in den Ofen und läßt sie gelb backen.

557. Reis-Torte.

Wasche und wasche ein halbes Pfund vom schönsten Reis recht sauber, thue es in einen Fußhasen und gieße eine halbe Maas Wein daran, stelle ihn auf glühende Asche, und lasse ihn so lang stehen, bis er recht aufgequollen und weich ist. Alsdann läutere ein halbes Pfund Zucker in einer messingigen Pfanne, schneide von 2 Citronen die

Schale

464 Allerley Torten und Backwerk.

Schaalen; thue diese, nebst dem Saft und
 Mark und gekochten Reis, in den Zucker, und
 lasse es darinnen kochen. Sollte es zu dick wer-
 den, so gieße etwas Wein daran. Neben an
 der Pfanne lasse es gelb werden; damit im Um-
 rühren die Fülle eine Farbe davon bekommt.
 Wann der Reis in dem Zucker eine Viertelstunde
 gekocht hat, so thue ihn vom Feuer, schneide 4
 Viertel Citronat eben so klein gewürfelt wie die
 Citronenschaalen, rühre es darein, und wann
 alles kalt ist: so fülle es guten Fingers dick in
 ein mit mürbem Butterteig ausgelegtes Blech,
 streue Zucker und Zimmet darauf, und mache es
 nen mit Blumwerk ausgeschuittenen Deckel dar-
 über, bestreiche ihn mit Ey, und lasse die Torte
 schön gelb backen. Ein halbes Pfund Reis lauge
 eine Torte für 8 bis 9 Personen.

Will man sich aber nicht so viel Mühe und Kosten machen, so kocht man den Reis in Wasser, so lang bis er weich ist. Bis dies geschieht, schneidet man von 4 Citronen die gelbe Schale ganz dünne ab; diese schneidet man, in kleinen Fingers lange, und so schmale Streifen, als nur zu schneiden möglich ist; und kocht auch diese in Wasser bis sie weich sind. Unter dem Kochen muß aber das Wasser etlichenmal abgegossen, und wieder anders siedendes daran geschüttet werden, daß sich das bittere recht herauszieht. Dann gießt man den Reis und die Citronen ab, läßt beides ein wenig kalt werden; rühret es hernach mit

mit so viel Zucker, daß es süße genug wird durchs einander; drücker den Saft von den Citronen daran, macht es mit diesem nochmals recht durchs einander, und füllet es wie die oben beschriebene Torte ein. Wann man keinen ausgeschnittenen Deckel machen will, kann ein Gitter darauf gesetzt werden.

558. Mark-Torte.

Man läßt ein Bierling Ochsen, oder Rindsmark auf heißem Wasser zergehen. Dann gießt man etwas kaltes Wasser daran, und rühret es damit ab, bis es recht weiß ist. Nun schüttet man das Wasser wieder ab, und rühret 6 Eyer Dotter, 1 Bierling Zucker, von einer halben Citrone die Schaafe, und 4 Loth Citronat klein geschnitten daran. Auch werden 4 Loth Mandeln abgezogen und klein gestoßen, und für 1 Kreuzer weißes in Milch eingeweichtes und wieder fest ausgedrücktes Brod dazu gethan. Wann dieses alles recht durcheinander gerühret ist, schlägt man das Weiße von den Eynern zum dicken Schnee. Wann dieses auch langsam darcin gerühret worden ist, wird die Torte in ein mit Butterteig ausgelegtes Blech gefüllt, und so bald sie gebacken ist, warm auf den Tisch gegeben.

559. Torte ohne Butterteig.

Man bäckt Oblaten zusammen mit Eyerklar, und schneidet sie nach einer Zinnschüssel. Will man sie füllen, so müssen die Oblaten doppelt seyn. Dann schneidet man 1 Bierling abgezogene Mandeln der Länge nach, so dünn es seyn kann; thut 2 kleine Eyerklar in eine Schüssel; schlägt sie ein wenig, rühret die Mandeln nebst 6 Loth getriebenen oder gestoßenen Zucker, 4 Loth eben so klein geschnittenen Citronat, und von einer halben Citrone die Schale darein. Wann alles recht durcheinander gemacht ist, sehet man außen an der Oblate einen Rand, wie zu einer Torte, davon herum. Dann machet man von 1 Bierling Zucker und eben so vielen Mandeln, 3 ganzen Eiern und 2 Dottern, einen Mandel-Tortenteig; füllet ihn in den Rand, und läßt die Torte im Backofen schön gelb backen. Wems beliebt, kann gestoßene Nägelein und Zimmet in den Teig thun, auch das Innere der Oblate mit etwas Eingemachtem füllen. Das Blech, worauf man die Oblaten legt, muß mit ein wenig Mehl bestreut werden.

560. Mandel-Torte. (*)

Man stößt oder reibet ein halb Pfund abgezogene und abgetrocknete Mandeln, mit einem Ey oder mit ein wenig Rosenwasser, recht fein. Alsdann werden die Mandeln mit ein halb Pfund Zucker

Zucker in eine Schüssel gethan, mit 7 ganzen Eiern und 3 Dottern eine starke halbe Stunde nach einer Seite gerührt; dann die auf einem Nießeisen abgeriebene Schale von einer Citrone, nebst 3 kleinen Händen voll Semmelmehl dazu gethan; dieses langsam dazein gerührt, in einem mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Model gefüllt, und gleich in Backofen gestellt. Wems beliebt, kann vor dem Einfüllen 2 Loth Citronat und 2 Loth Pomeranzenschawlen, klein geschnitten, in den Teig thun.

Man kann auch ein Blech mit einem Rand mit dünnem Buttermehl auslegen, den Boden mit eingemachten Hohlbeeren oder etwas andern Eingemachten bestreichen, den nämlichen Mandel Tortenteig darauf gießen, und wann die Torte gebacken ist, mit gestoßenem weißen Zuckerandi, Anis und klein würflicht geschnittenen Citronat bestreuen; dann heißt sie Gusstorte. Oder man legt einen Deckel von Buttermehl dazüber, bestreicht ihn mit einem Ey, legt kleine Bröcklein von Zuckerandi darauf, streuet Anis darüber, und wann die Torte so gebacken ist, heißt sie süßer Speckzeten.

Es kann auch noch ein Mandel Tortenteig auf folgende Art gemacht werden: Zu einem Pfund geschälten mit einem Tuch abgetrockneten und gestoßenen Mandeln nimmt man 3 Vierling gestoben Zucker, rühret es mit 15 Eyerdottern eine Viertel; auch Halbestunde recht stark. Dann

G g 2

thut

468 Allerley Torten und Backwerk.

thut man die Schaale von einer Citrone, so klein als möglich geschnitten, daran; schlägt das Weiße von den Eiern zum dicken Schnee; rührt es, wann der Teig dick ist, alles hinein; wo nicht, so läßt man etwas davon übrig. Hernach füllet man die Torte in den Model, und läßt sie backen. In einer guten Stunde kann sie fertig seyn.

(*) Anmerkung: Bey allen gerührten Torten dieser Art ist zu beobachten 1. Daß es in jedes Belieben steht, den Tortenteig mit einem Kochlöffel zu rühren, oder mit einem reinen weißen Handbesen zu schlagen. 2. Daß der Zucker allemal, er mag gestoßen oder gerieben seyn, durch ein Haarsieb oder durch einen engen Senber gesiebt werden muß: denn der Teig ist viel besser zu rühren, und wird eher dick. 3. Daß man beym Aufschlagen der Eyer mit einem kleinen Eßfölein die Wigel davon wegthut: dann diese machen sonst den Tortenteig schwer, und die Torte gehet nicht schön auf. 4. Daß man beym Einfüllen den Model nicht ganz voll macht; sonst läuft er beym Backen über. 5. Daß man alle Torten in einen nicht gar zu heißen Ofen stellt, sonst werden sie früher von außen braun, als sie von innen ausgebacken sind. 6. Daß alle gerührte Torten nach dem Einfüllen gleich in den Ofen gestellt werden müssen; sonst gehen sie nicht schön auf. 7. Je feiner der Zucker ist, desto schöner werden die Torten.

561. Schwarze Mandel-Torte.

Man stößt ein halb Pfund ungeschälte, nur sauber abgeriebene Mandeln recht fein, rühret sie mit einem halben Pfund Zucker und 12 Eiern eine gute halbe Stunde, immer nach einer Seite recht stark. Vor dem Einfüllen thut man ein halb Loth gestoßene Nägelein, und eben so viel Zimmt, nebst 4 Loth klein geschnittenen Pomeranzenschalen und Citronat dazu. Wann dies fest auch langsam darunter gerührt ist, füllet man es in einen mit Butter bestrichenen Model, und läßt backen. Man kann auch den halben Theil Eyerklar zurück behalten, zum Schaum schlagen, und in den Teig rühren, ehe man die Torte einfüllet.

562. Geschnittene Mandel-Torte.

Nimm ein halb Pfund Mandeln, ziehe sie ab, und stoße die Hälfte mit ein wenig Rosenswasser nicht gar fein; die andere Hälfte schneide länglicht, so dünn als möglich. Nun nimm 4 bis 5 ganze Eyer, und von 5 Eiern den Dotter; zerklöpfe sie recht stark, thue anderthalb Bierling gesiebeten Zucker dazu, und rühre es eine halbe Stunde recht stark auf ein Seite, dann die gestoßene Mandeln, und mit diesem rühre es noch eine halbe Stunde. Endlich thue 4 Loth Citronat, und die Schale von einer Citrone, beides länglicht und so dünn als möglich geschnit-

470. Merley Torten und Backwerk.

ten, sammt den geschnittenen Mandeln, darein; rühre es mit diesem noch ein wenig durcheinander, und fülle es in einen mit Butter bestrichenen, und mit Semmelmehl ausgestreuten Torten-Model, und lasse die Torte schön gelb backen.

563. Pistazien-Torte.

Nimm 4 Loth Pistazien, lege sie so lang in frisches Wasser, bis die Haut herunter geht, ziehe sie ab und wiege sie recht zart. Auch von einer halben Citrone die Schaafe, und 2 Loth recht schönen grünen Citronat wiege recht fein. Thue dieses, nebst 7 Loth vom feinsten Zucker, und 6 Loth abgezogener Mandeln, welche mit dem unten angezeigten Spinat-Eyter recht zart gestoßen werden müssen, in eine Schüssel; mische es durcheinander; und rühre es mit 4 Eyerdottern, und 3 ganzen Eiern eine gute halbe Stundte immer auf eine Seite, wie eine Mandel-Torte. Zuletzt drücke von einer halben Citrone den Saft daran, gieß es in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Tortenform, und lasse die Torte langsam backen. Diese Portion ist aber nur für 3 höchstens 4 Personen, and gehört also in eine ganz kleine Tortenform. Will man die Torte größer haben, so muß von jedem Zuehnde noch einmal so viel genommen werden. Ubrigens ist dieses eine der köstlichsten Torten.

Das Spinat-Eyter wird auf folgende Art gemacht: Nimm 3 gute Hände voll Spinat, thue

thue die Stengel davon, wasche ihn säubet. Dann wird er in einem Mörsel gestossen, und durch ein Tuch gedruckt. Gieße das Durchgedruckte in ein messingenes Pfännlein, thue etwas Zucker daran, und laß es ein wenig kochen: so setzt sich das Grüne auf den Boden. Senhe es mit allem durch ein Tuch, damit das Wasser davon kommt. Das Grüne im Tuch schabe mit einem Löffel heraus, und stoße die Mandeln damit.

564. Brod-Torte.

Stoße oder reibe ein halb Pfund abgeschälte Mandeln mit einem Ey recht zart. Nimm dazu ein halb Pfund Zucker, ein halb Loth gestossenen Zimmet, ein halb Loth gestossene Nägelein, die Schaafe von einer Citrone, nebst 2 Loth Pomeranzenschaalen, und 2 Loth Citronat klein geschnitten, auch 2 Loth obere Rinde von schwarzem Brode, welche gedbrert, im Mörsel gestossen, und durch einen Seyher getrieben werden muß. Mische dieses alles durcheinander, und rühre es mit 12 Eiern eine halbe Stunde lang recht stark auf eine Seite. Vorher aber bestreiche die Torten form mit Butter, bestreue sie mit geriebenem schwarzem Brod, fülle die Torte ein und lasse sie backen. Wann sie fertig ist, kann man sie mit dem Eis, wie bey der Citronen-Torte Nr. 551. beschrieben worden ist, überstreichen, und mit eingemachten Sachen belegen;

G 4

472 Allerley Torten und Backwerk.

gen; oder von diesem mit einem kleinen Köffel allerhand Zierathen auf die Torte, als Einfassung, oder kleine Erbslein darauf machen. Mit diesem Eis kann man alle Torten auszieren. Wann es darauf gemacht ist, stellt man die Torte noch ein wenig in die Wärme, daß es trocknet. Wenn dieß nicht beliebt, kann nur die Torte mit fein gesiebtem Zucker bestreuen, und mit schmal geschnittenen Pomeranzenschaaßen, wie kleine Bogen, bestecken.

565. Bisquit-Torte.

Nimm 20 Loth vom feinsten gesiebten Zucker, rühre ihn mit 6 ganzen Eiern und 6 Dottern eine halbe Stunde lang auf eine Seite recht stark. (Besser ist es, wann man zuerst die Eier recht stark verkleppert und dann den Zucker erst hinein thut). Dann reibe von einer Citronen die Schaaße auf einem Reibeisen ab, und rühre diese auch darein. Zuletzt wird noch 14 Loth Stärkmehl durch einen Seyher, damit der Teig nicht knollicht wird, dazu gerührt; gleich in einem mit Butter bestrichenen Torten-Model eingefüllt, zum Becken geschickt, und gebacken. Die Torte darf nach dem Einfüllen nicht außer dem Ofen stehen bleiben.

Auf andere Art wird auch noch ein Bisquit-Tortenteig also gemacht: Es wird ein Pfund gesiebter Zucker mit 12 ganzen Eiern,
und

und 8 Dottern eine halbe Stunde lang stark gerührt, von einer Citrone die Schaale auf dem Reibeisen abgerieben, und dazu gethan; und nach diesem 3 Bierling Stärkmehl durch einen Seyher darein gerührt. Indessen muß von jemand anderm aus dem Weißen von 8 Eiern ein so dicker Schnee geschlagen werden, daß er steht; und dieser muß gleich nach dem Mehl, nebst dem Saft von einer halben Citrone, langsam unter den Teig gerührt; und dann die Torte, wie die vorige, eingefüllt werden. Man kann den Tortenmodel, wann er mit Butter bestrichen ist, zuerst mit recht fein gewiegten Mandeln, oder mit gewiegten Pomeranzenschaalen, oder mit beyden durch einander bestreuen; und nach diesem erst mit Semmelmehl. Es giebt der Torte einen sehr guten Geschmack. Von diesen Teigen können auch kleine Törtlein eingefüllt werden.

566. Schocolade-Torte.

Man macht sie wie eine Bisquit-Torte; nur daß man zu dieser, wann sie von einem halben Pfund Zucker gemacht wird, 12 bis 14 Loth Stärkmehl nimmt. Zur Schocolade-Torte aber braucht man nur 8 Loth Stärkmehl, und 4 Loth geriebenen und durchgeseihten Schocolade. Vor dem Einfüllen der Torte rührt man den Schocolade zu erst in den Teig, hernach erst das Mehl. Wems beliebig ist, der kann in diese

474 Allerley Torten und Backwerk.

Torte ein halb Loth gestoßenen Zimmet, und eben so viel Nägelein thun.

567. Zimmet-Torte.

Wird auch, wie die Bisquit-Torte gemacht; nur daß man, wann es ein halb Pfund Zucker ist, ein halb Loth fein gestoßene Zimmetblumen darunter rührt. Will man eine marmorirte Torte haben: so nimmt man Bisquits und Brodtortenteig, und gießt ihn beym Einfüllen durcheinander.

Es kann auch eine Zimmet-Torte auf folgende Art gemacht werden: Man stößt ein halb Pfund abgezogene Mandeln mit ein wenig Rosenwasser recht fein, rührt sie mit $1\frac{1}{2}$ Bierling Zucker, und 7 bis 8 Eyerdotter eine halbe Stunde. Alsdann wird von einer Citrone die Schaal klein geschnitten, mit einem halben Bierling sauber gewaschenen kleinen Weinbeeren und ein halb Loth gestoßenen Zimmet darein gethan. Hierauf wird das Weiße von den Ethern zum Schnee geschlagen, solches bis auf etwas weniges darein gerührt, und dann in ein mit dünnem Butters-teig ausgelegtes Becken, oder in eine dick mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl ausgestreute Tortenform gegossen, und langsam gebacken.

568.

568. Auf noch andre Art.

Man nimmt ein halb Pfund abgezogener und fein gestoener Mandeln, 10 Loth geriebenen und gesiebten Zucker, 4 Loth Mehl, 4 Loth Butter, einen Eyerdotter, die Schaal von einer halben Citrone auf dem Riebsen abgerieben, nebst einem halben Loth gestoenen Zimmet. Solches alles wird mit einem Hack- oder Wieg-Messer recht durcheinander gehackt, von einer Citronen noch so viel Saft dazu gethan, daß der Teig zwar dick ist, doch noch gestrichen werden kann. Nun werden Oblaten mit Eyerweiß zusammen geklebt, und so groß als beliebt rund oder viereckicht geschnitten, die größte Hälfte vom Teig darauf herum gestrichen, und auf diesen eingemachte Hohlbeere oder Johannisbeere. Von dem übrigen Teige macht man Klinglein, und belegt das Eingemachte damit ordentlich. Diese bestreicht man mit Eyerweiß, bestreut sie mit feinem weißen Zucker, und läßt die Torte in einem nicht gar heißen Ofen langsam backen.

569. Schlangen-Torten.

Hiezu nimmt man 3 Bierling Mehl, 3 Bierling Butter; diesen schneidet man in das Mehl, und macht mit 2 Eyerdottern und ein wenig Wein einen mürben Buttermeyg, wie Nr. 176. gezeigt worden ist. Dann wird das Gefüll darein auf folgende Art gemacht: Man ziehet anderthab Bier-

Vierling Mandeln ab, wieget oder hacket sie recht fein; wäscht einen Vierling Weinbeere recht sauber, läßt sie in einem andern Wasser eine halbe Viertelstunde kochen, gießt dieses durch einen Seyher wieder davon ab, und thut die Weinbeere zu den gewiegten Mandeln. Zu diesem nimmt man noch 10 Loth geriebenen Zucker, ein halben Vierling klein geschnittene Pomeranzenschalen, ein halb Loth gestoßenen Zimmet, die Schale von einer halben Citrone auf dem Nießen abgerieben, und, wems beliebt, ein wenig gestoßene Cardemomen und Muskatblüthe. Dies alles feuchtet man mit gutem Wein an. Dann macht man aus dem Teige 3 bis 4 länglichte Strizel (Wülste). Diese wärgelt man eines Messerrücken dick, und einer guten Hand breit aus; streicht die Fülle 2 Finger breit, und kleinen Fingers dick darauf; schlägt den Teig darüber, und formirt von jedem ausgewärgeltem Strizel eine in die Runde in einander geschlungene Schlange daraus; welche man auf einen Bogen Papier, oder nur so auf ein Blech legt, und, wann sie mit Ey bestrichen worden ist, langsam backen läßt. Man kann diese Torte auch mit Zuckereis wie Nr. 551. gezeigt worden, bestrichen, und mit Streuzucker bestreuen.

570. Carmeliter-Torten.

Man nimmt ein halbes Pfund recht schöne Mandeln, ziehet die Schelfen ab, und legt sie in frisches Wasser. Dann nimmt man sie auf einen Deckel heraus, und schneidet sie der Länge nach so dünn als möglich. Wann dies geschehen ist, schlägt man 7 Eyer in einer tiefen Schüssel so lange, bis sie recht schäumen. Hernach wird ein halbes Pfund fein gesiebter Zucker dazu gethan, und dieses miteinander eine halbe Stunde recht stark gerührt. Nun thut man die abgeriebene Schaale von einer halben Citrone, einen Bierling vom feinsten Mehl und zwey drittheil von den Mandeln dazu; machts mit diesem ganz langsam durcheinander, und füllet es in einen, mit Butter bestrichenen und mit Semelmehl bestreuten Tortenmodel; streuet die noch übrigen Mandel darauf herum, und läßt die Torte ganz langsam backen.

571. Kranz-Torte.

Man röst ein halbes Pfund abgezogene Mandeln, nicht gar zu fein; läutert ein wohlgezogenes halbes Pfund Zucker, bis er spinnt; thut die Mandeln hinein, und läßt sie eine gute Weile dünsten. Nun wird ein Eyerklar ein wenig zerfleppert, in dieses die gelbe Schaale von einer Citrone, und 4 Loth Citronat so fein als möglich, geschuitten, und nebst einem halben Loth

478 Allesley Torten und Backwerk.

Loth gröblich gestoßenem Zimmet, auch, wems beliebt, ein Quint Muskatennus yethan. Dies wird miteinander unter die Mandeln und Zucker gerührt, und auf dazu geschnittene Ringe von Oblaten Fingers hoch gestrichen. Die Ränder dieser Ringe müssen zween Finger breit und so geschnitten seyn, daß immer ein Ring kleiner ist, als der andere. So kann man 3 bis 4 Ringe machen, welche man auf einem mit Mehl bestreuten Bleche langsam backen läßt. Wems beliebt, kann ein weißes Zucker-Eis darauf machen, und dann wieder in Ofen ein wenig trocknen lassen.

Auf eine andere Art kann Kranz-Torte also gemacht werden: Man macht den Mandel-Haufflein-Teig, wie weiter unten beschrieben werden wird; streichet ihn Fingers dick auf die dazu geschnittene Oblaten, bestreut es oben mit Zucker; und, wann die Kränze alle gebacken sind: werden sie so auf eine Schüssel gelegt, daß der größte unten, die andern aber so nach der Größe darauf gelegt werden; dann trägt man sie an. Es sieht auch schön aus, wann man roth- und weißen Zucker-Eis kleine Tropfen darauf macht, und solchs wieder trocknen läßt.

572. Quitten-Torte.

Man siedet 4 große Quitten in Wasser weich, schälet sie ab, schabet das Mack davon, und kochet es in einem halben Pfund geläutertem Zucker,

Ger, nebst klein geschnittenen Citronenschaalen. Dann bestreicht man ein Blech mit einem Rande, den man abheben kann, mit Butter; belegt es mit dünnem Butterteig, und bestreicht den Boden mit den gekochten Quitten, bis auf 3 bis 4 Löffel voll. Diese behält man zurück; und rührt sie mit einem Bierling gesessenen Mandeln, 7 Loth Zucker, 3 ganzen Eiern und 2 Dottern eine halbe Stunde lang. Dann thut man die Schale von einer halben Citrone und den Saft davon dazu, und gießt es auf den mit Quitten bestrichenen Boden. Hierauf nimmt man 2 Hände voll geriebenes Milchbrod, mischt Zucker und Zimmet darunter, streuet es Fingers dick auf die Torte, belegts mit dünnen Schnittlein Butter, und läßt im Backofen backen.

573. Eine Krach-Torte.

Man nehme 16 Loth Mehl, 10 Loth Zucker, 2 Eierklar, von einer halben Citrone die Schale klein geschnitten, und einer wältschen Nuß groß Butter; mache dieses untereinander, wirke es ein wenig, und wärgel es Messerrücken dick aus. Hierauf werden 2 gleiche Zinnschüsseln umgekehrt, mit Butter bestrichen, und mit dem Teige bedeckt; den einen Theil stupft man mit einem Messer, den andern schneidet man ein wenig aus, und bäckt sie im Backofen, der nicht mehr heiß ist. Wann die Torte gelb gebacken ist, nimmt man sie vom Zinn, fällt den gestupften

480 Allerley Torten und Backwerk.

ten Theil mit etwas Eingemachtem, legt den andern darüber, und zert die Torte nach Belieben mit darauf gesetzten Streifen von roth und weißem Zucker aus.

574. Sand-Torte.

Man rührt 3 Bierling frisches Schmalz oder Butter so lange bis es wie Schaum ist. Dann schlägt man nach und nach 15 Eyerdotter dazu, und rühret diese auch darein. Wann dies geschehen ist, thut man 3 Bierling geriebenen Zucker, 1 Pfund vom schönsten weißen Mehl, und die auf einem Riebeisen abgeriebene Schaal von einer Citrone dazu, rühret es mit diesem eine Viertelstunde recht stark; schlägt das Weiße von 8 Ethern zum dicken Schnee, rühret es vor dem Einfüllen dazu, und schütet den Teig in eine mit Butter bestrichene, und mit Semmelmehl ausgestreute Tortenform, und läßt backen.

575. Crem-Torte.

Man macht von Butterteig eine Torte mit einem Rande, bestreicht ihn mit zerleppertem Ey, und läßt die Torte sehr schön gelb backen. Wann sie kalt ist, wird der Boden mit etwas Eingemachtem belegt, und folgender Crem gemacht: Man reibt 1 oder 2 Citronen auf Zucker ab, nimmt etwas über die Hälfte von dem Zucker, thut ihn in eine messingene Pfanne, nebst einem

einem Löffel voll vom schönsten weißen Mehl, rühret dieses mit 6 Eyerdorthern an, gießt ein Seidlein süßen Raum dazu, und läßt es auf dem Feuer unter stättem Umrühren so lange kochen, bis es wie ein dickes Nus ist. Wenn es nicht süß genug seyn sollte, thut man noch mehr Zucker daran. Ist es kalt, so überstreicht man mit diesem Crem das Eingemachte auf der Torte kleinen Fingers dick. Nun schlägt man das Weiße von den Eiern zum dicken Schnee, rühret den übrigen Citronen Zucker, nebst noch ein Paar Handvoll andern fein gesiebten Zucker darein; gießt den Schnee in der nämlichen Größe, als die Torte ist, auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, läßt ihn langsam backen, und legt ihn auf den Crem in der Torte.

576. Englische Torte.

Man macht von einem Pfund Mehl, 3 Vierling Butter, einem halben Pfund Mandeln, 2 Eiern, und 1 Vierling Zucker einen Teig, wie bey der Sauerkraut Torte Nr. 555. beschrieben worden ist. Diesen theilet man in 6 gleiche Theile, wärgelt jeden 2 Messerrücken dick aus, schneidet ihn nach Größe der Schüssel, worauf man die Torte legen will; legt Papier auf ein Blech, bestreuet es mit ein wenig Mehl, legt 1 oder 2 Pläze von dem geschnittenen Teig darauf, und läßt langsam backen. So fährt man fort bis alle gebacken sind. Dann bestreicht

Roßbuch.

h h

man

482 Allerley Torten und Backwerk.

man ein jedes Theil mit etwas Eingemachtem (desto schöner ist's, wann man auf jeden etwas anders thut); legt sie auf einander, außen herum faßt man die Torte mit Oblaten ein, welche zuvor mit Ey bestrichen werden müssen, und oben macht man ein Zimmet-Eiß auf folgende Art darauf: Man rührt unter 2 Löffel voll Wein, gestoßenen Zucker bis es nimmer zerläuft, und so viel Zimmet bis es braun ist; rührt es ein wenig, bestreicht das Gebackene damit, und stellt es in eine schnelle Hitze, daß es trocknet: so wird es glänzen. Oder man kann auch ein Eis wie Nr. 551. bey der Citronen-Torten am Ende beschrieben worden ist, darauf machen; und mit Streu-Zucker bestreuen.

577. Wiener-Torte.

Man wäscht und klaubet ein halb Pfund Ziweben (Rosinen), und eben so viel kleine Weinsbeere, thut sie nebst einem halben Bierling Zucker in einen Fußhasen, gießt ein Quart Wein daran, und läßt sie auf Kohlen nur so lang kochen, bis sie recht aufgequollen sind; stellet sie vom Feuer und läßt sie kalt werden. Dann machet man einen Teig auf folgende Art: Man rührt ein halb Pfund Butter mit 3 ganzen Eiern und 2 Dottern recht stark ab. Nun thut man 2 Löffel voll gute Bierhefen, ein Pfund vom schönsten Mehl, ein wenig Salz und Zucker dazu; machet den Teig mit Milch vollends so

so an, daß er wie ein recht dicker Spakenteig wird. Wann er so lang geklopft ist, bis er sich vom Eßfel schält: so läßt man ihn gehen. Dann wirket man ihn, würgelt den Teig Messerrücken dick, und legt ein mit Butter bestrichenen Blech mit einem Rande damit aus. Wann der Teig in diesem noch einmal gegangen ist: werden die gekochte Weinbeere darauf herum gethan, nach Gurdanken geschnittene Mandeln, Citronenschalen, Citronat, Pomeranzenschalen, Zucker und Zimmet darauf herum gestreut, ein Gitter von Teig darauf gemacht, mit zerleppertem Ey bestrichen, mit Zucker bestreut, und gebacken.

578. Spanische Torte.

Es werden 20 Loth Mandeln abgezogen, und gestoßen, von einer Citrone wird der Saft daran gedruckt, ein halb Pfund recht frisches Butter mit 10 Eyerdottern und 4 ganzen Eiern abgerühret. Alsdann werden die Mandeln und ein halb Pfund Zucker mit gerührt, Zimmet, Nägelein, Muskatennuß, und geschnittene Citronenschalen nach Belieben dazu gethan; auf die Letzte auch 9 Loth Semmelwehl darein gerührt. Hierauf wird eine Tortenform mit Butter bestrichen, das Angerührete hinein gefüllt, und langsam gebacken.

579. Französische Torte.

Man rühret 6 Loth frisches gutes Schmalz in eine Schüssel, bis es ganz weiß und wie Schaum ist. Dann werden 3 Bierling abgezogne und fein gestoßene Mandeln dazu gethan, und eine halbe Stunde gerührt; von 2 Citronen wird die Schaaale klein geschnitten, auch der Saft daran gedrückt, ein halb Pfund Zucker dazu gethan, und noch eine halbe Stunde gerührt. Hierauf thut man 1 Bierling schönes Mehl darein, und rühret den Teig noch so lange, bis alles recht durcheinander gemacht ist. Nun nimmt man ein flaches Blech, bestreicht es mit Butter, streicht von dem Teig, so groß als man die Torte machen will, halben Fingers dick darauf; füllt es mit Eingemachtem, legt ein Sieber von dem Teige darauf, bestreicht es mit Ey und läßt die Torte langsam backen.

580. Raumb-Torten.

Man macht ein Seidlein süßen Raumb mit etwas Zucker siedend, rührt 10 Eyerdotter darein, und läßt es so lange auf dem Feuer unter stätigem Umrühren kochen, bis es ganz dick ist. Von einer Citrone wird die Schaaale auf Zucker abgerieben, und auch dazu gethan; dann ein Becken mit dünnem Buttermey ausgelegt, das Gefochte hinein gegossen, mit Zucker und Zimmet bestreut und gebacken.

Man

Man kann aber auch eine große oder kleine Raum-Torten auf folgende Art machen: Man zerleppert 6 Eyer mit so viel Zucker, als beliebt, recht stark; und rühret nach und nach ein Seidlein Raum daran. Dann werden kleine Torten Formlein oder ein großes Blech mit einem Rande mit dünnem mürben Butterteig angelegt, der Boden mit sauber geklaubten und gewaschenen kleinen Weinbeeren, und wems beliebt mit klein geschnittenen Mandeln und Citronenschalen bestreut, und die mit Raum zerlepperten Eyer darauf gegossen und gestosener Zimmet darauf gestet. So läßt man es im Backofen schön gelb backen.

581. Kirschen- oder Weichsel-Kuchen.

Man weicht 2 weiße Kreuzerbrode, denen man zuvor die Rinde abgeschnitten hat, in Milch ein. Dann wird ein Vierling Butter, eben so viel abgezogene und zart gestosene Mandeln, nebst einem Vierling Zucker, mit 5 Eyer wohl gerührt. Man drückt man das eingeweichte weiße Brod fest aus, und thut es nebst klein geschnittenen Citronenschalen dazu. Wann alles recht durcheinander gemacht ist, wird zuletzt ein recht wohl gewogenes Pfund Kirschen abgezopft, darenin gerührt, und gleich in eine mit Butter bestrichene Schnecken-Form oder Becken gefüllt und gebacken.

582. Gerührter Weichsel-Kuchen.

Man nimmet 12 Loth Zucker, rühret ihn mit 7 Eiern eine halbe Stunde recht stark. Dann thut man 12 Loth fein gestoßene Mandeln, 12 Loth geriebenes schwarzes Brod, und ein halb Loth gestoßene Nägelein und Zimmet dazu; macht den Teig recht durcheinander, thut nach Belieben Weichseln darein, und füllet ihn gleich in eine mit Butter bestrichene und mit schwarzem geriebenen Brode ausgestreute Tortenform, und läßt den Kuchen backen. Man kann den Teig auch in ein flaches mit Oblaten ausgelegtes Blech füllen.

Der Weichsel-Kuchen kann auch auf folgende Art gemacht werden: Es wird ein halb Pfund gestoßene Mandeln mit einem halben Pfund Zucker und 6 Eiern eine halbe Stunde lang gerührt, wie zur Mandel-Torte. Alsdann werden nach Belieben klein geschnittener Citronat, Pomeranzen; und Citronenschaalen, auch Zimmet und Nägelein dazu gethan. Zuletzt rühret man 3 kleine Hände voll Semmelmehl oder geriebenes schwarzes Brod in den Teig, thut Kirschen, so viel man glaubt, daß der Teig ertragen kann, dazu; füllet ihn in einen großen oder in etliche kleine mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Mödel, und läßt im Backofen schön gelb backen.

Man kann auch ein Mäsklein Weichsel, oder noch mehrere, aussteinen; etliche Hände voll gerie-

geriebenen Zucker darauf streuen; und, wann sie über Nacht gestanden sind, des andern Tags ein Blech, von dem man den Rand abnehmen kann, mit dünnem Buttermey auslegen; die Weichsel darauf herum thun, den obigen oder den Mandel; Torten; Teig darein gießen, und statt Weichselkuchen auftragen.

583. Kirichen-Kuchen mit Buttermey.

Man macht den mürben Buttermey, wie Nr. 176. beschrieben worden ist; wärgelt ihn aus, und belegt ein Blech mit einem Rand, das zuvor mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl bestreut wird, damit aus. Hierauf werden die Kirichen abgezopft, gewaschen, und, wann sie in einem Sieb wieder recht abgelaufen sind, so auf dem Teig herumgelegt, daß eine an der andern zu liegen kommt. Dann läßt man ein kleines Stücklein Butter zergehen, rühret 3 Eyer darein, gießt ohngefähr ein Gläslein voll süßen Raum dazu; kleppert es recht durcheinander, und schüttet es mit einem Löffel auf den Kirichen herum; bestreut sie mit gestoßenem Zucker und Zimmet, und läßt es backen. Wenn beliebt, kann in die Eyer und Raum ein wenig klein gestosene Mandeln rühren. Man kann auch die Kirichen ausgesteint auf den Teig legen; so wird der Kuchen noch besser. Auch kann ein Hefenteig, statt des Buttermey dazu genommen werden.

488 Allerley Torten und Backwerk.

Man kann auch noch einen Guß auf folgende Art auf die Weichseln, wann sie auf dem Butterteig gelegt sind, machen: Es wird die Rinde von 2 Milch-Broden auf dem Kiebeln abgerieben. Dann werden sie ganz dünn wie Suppen-Schnittlein eingeschnitten, ein Seideln süßer Raum darauf gegossen; und, wann sie eine halbe Stunde geweicht sind, eine Hand voll abgezogener und fein gestosener Mandeln und Zucker nach Belieben dazu gethan; 7 bis 8 Eyer recht zerleppert, und, wann diese darunter gerührt sind, auf die Weichseln gegossen. Auf diese Art kann man auch Trauben-Kuchen machen, nur daß man statt der Weichseln blaue Trauben-Beere auf den Butterteig legt.

584. Kuchen von Johannisbeeren.

Sechs Eyerklar werden zum Schaum geschlagen. Dann wird 1 Bierling gestosene Mandeln, und eben so viel Zucker dazu gethan, und der Teig noch so lange geschlagen, bis er recht dick ist. Nun wird ein Blech mit einem Rande mit dünnem Butterteig ausgelegt, und ein wenig von dem Teig auf dem Boden herum gestrichen. Alsdann werden frische abgezopfte Johannisbeerlein (die etliche Stunden, ehe man sie braucht mit Zucker bestreut werden müssen) darauf herumgelegt, der übrige Teig auf den Beeren herum gegossen, und der Kuchen gebacken.

585.

585. Hohlbeer-Ruchen.

Man legt ein Blech mit einem Rand mit dünnem mürbem Buttermeyg aus, legt auf den Boden Hohlbeere eine an die andere, und bestreuet sie dick mit Zucker. Dann rühret man 4 bis 6 Loth Butter mit 4 Eiern ab, thut einen Eßfel voll Mehl, etliche Caffeeschaalen voll süßen Raum, und eine Hand voll Zucker dazu. Solches wird auf den Hohlbeeren herum gegossen, Zucker und Zimmet darauf gestreuet, und im Backofen gebacken.

586. Apfel-Ruchen mit Buttermeyg.

Man belegt ein Blech mit dünn ausgewaschtem Buttermeyg, schälet und schneidet Backäpfel (hier Brärlinge) einen zu 8 Schnitzen, und leget sie auf den Buttermeyg herum. Zwischen diese Äpfel streuet man kleine Weinbeere, zerfleppert Raum und Eyer nach Gurdücken mit Zucker, gießt es auf den Äpfeln herum, streuet gestossenen Zimmet darauf, und läßt es im Backofen schön gelb backen. NB: Man rechnet insgemein zu einem Quart Raum 3 Eyer. Dieser Ruchen kann auch von mürbem Hefenteig gemacht werden.

Noch auf andre Art kann man einen Apfel-Ruchen also machen: Man legt ein Becken mit dünnem Buttermeyg aus. Dann schneidet man nach Gurdücken Äpfel in kleine Würfel, be-

§ 5

streuet

490 Allerley Torten und Backwerk.

streuet den Boden im Becken mit gestoßenem Zucker und Zimmet, legt die Aepfel guten Fingers dick darauf; auf diese wieder Zucker und Zimmet, und kleine Schnitzlein Butter; dann noch eine Lage von den Aepfeln, und wieder Zucker und Zimmet. Hierauf wird süßer Raum nach Gurdünken mit Ethern verkleppert, darüber gegossen, und gebacken.

587. Aepfel: Kuchen ohne Buttermteig.

Man zerklappert 3 Eyer mit einem Quart süßen Raum, und Zucker nach Gurdünken; schneidet zu so viel Raum und Ethern 4 bis 6 geschälte Porsdorfer Aepfel in ganz dünne kleine Schnitzlein. Wann Eyer und Raum recht zerklappert sind: so rührt man die Aepfel hinein, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Becken, streuet gestoßenen Zimmet darauf, und läßt es backen. Man kann auch kleine Weinbeere darcin thun.

Es kann ein Aepfel: Kuchen auch noch auf folgende Art gemacht werden: Man bestreicht eine eiserne Pfanne, so groß als man sie braucht, dick mit Butter. Dann wird schwarzes Brod gerieben, und die Pfanne so dick als möglich damit ausgestreut; auf dem Boden aber muß das Brod guten Messerrücken dick seyn. Alsdann schälet man nach Gurdünken Aepfel, schneidet sie zu Messerrücken dicken Schnitzlein, legt sie auf dem Boden der Pfanne guten Fingers dick herum,

um, streuet Zucker und Zimmet darauf, und wieder eine Lage Aepfel; dann wieder Zucker und Zimmet, und so fährt man fort, bis die Pfanne halb voll ist. Nun bestreuet man die Aepfel wieder mit geriebenem Brode, gießt ein wenig siedendes Schmalz dazuf, und läßt den Kuchen zwischen unten und oben gelegten Kohlen so lang backen, bis die Aepfel weich sind. Dann stürzt man die Pfanne auf eine Schüssel um, bestreuet den Kuchen mit Zucker und Zimmet, und trägt ihn auf. Man kann auch 3 bis 4 Hände voll geriebenes schwarzes Brod in heiß gemachtem Schmalz recht schön dunkelbeß rösten, und zwischen jede Lage Aepfel eine Lage von dem gerösteten Brod machen; aber dann muß an die Aepfel etliche Stunden vorher, ehe man sie in die Pfanne thut, ein Glas Wein geschüttet werden, daß sie darinnen weichen; übrigens macht man ihn wie den eben beschriebenen Aepfelfuchen.

588. Mandel-Kuchen.

Man stößt einen Vierling abgezogene Mandeln, mit ein wenig Rosenwasser, recht fein; rühret sie mit 6 Loth Zucker, 2 ganzen Eiern, und 4 Dottern eine halbe Stunde recht stark; thut auf dem Reibeisen abgeriebene Citronenschaalen, nach Belieben, dazu; wärgelt von mürbem Buttermelg einen großen runden Kuchen aus, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes, und mit Semmelmehl bestreutes Blech; gießt

492 Allerley Torten und Backwerk.

gießt die Mandelfülle so darauf, daß der Kuchen neben herum 3 Finger breit leer bleibt. Dann macht man einen Deckel darüber, und diesen nicht größer als die Mandelfülle aufgegossen ist. Nun schlägt man den untern Teig darüber hinauf, bestreicht den Kuchen mit Ey, streuet grob gestoßenen Zucker, Anis und länglicht geschnittene Mandeln darauf, und läßt den Kuchen schön gelb backen.

589. Zwiebel-Kuchen.

Man macht von Hefenteig, wie Nr. 591. beschrieben ist, einen Kuchen, von beliebiger Größe und Dicke; und legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech. Wann er genug gegangen ist, schneidet man Zwiebeln der Länge nach so dünn als möglich. Diese werden in einem guten Stück Butter gedämpft, dann in eine Schüssel heraus gethan, und je nachdem es viel oder wenig Zwiebeln sind, 4 bis 6 Eyer daran geschlagen, gesalzen, nach Gutdünken saurer oder süßer Raum und 1 Hand voll Semmelmehl daran gerührt, mit einem Löffel auf dem Kuchen herum gethan, mit würflicht geschnittenem Speck besetzt, Kümmel darauf gestreut, und gebacken. Man kann auch die Zwiebeln gewürfelt schneiden, und den Speck gleich mit unter die Eyer rühren. Im Sommer können grüne Zwiebeln dazu genommen werden. An Fasttagen wird der Speck weggelassen.

590.

590. Doppeln, Kuchen.

Die Doppeln (Klumpen) werden entweder von saurer oder süßer Milch gemacht. Die saure Milch stellt man in die Wärme, so geseht sie von selbst. Dann gießt man sie in einen Sepher, daß die Molken davon ablaufen: so bleiben die Doppeln zurück. Von süßer Milch aber werden sie also gemacht: Man läßt eine Maas Milch so lange stehen, bis sie recht sauer wird. Dann rühret man 2 Rührlöffel voll Mehl mit 4 bis 6 Eiern, und mit der sauren Milch an; thut in einer messingen Pfanne 3 Maas süße Milch aufs Feuer; wann diese siedet, gießt man das Angerührte darein: so wird die Milch davon zusammengerinnen. Rühren darf man es nicht, sondern man muß nur so langsam mit dem Rührlöffel von außen an der Pfanne nach der Mitte zu hereinfahren. Sollte es nicht bald und schön zusammengerinnen, so drückt man Citronensaft daran. Dann legt man ein sauberes leinenes Tuch in einen Sepher, gießt die zusammengeronnene Milch hinein, nimmt das Tuch an den Enden zusammen, bindet es zu, und hängt es über Nacht auf, daß das Molkenwasser davon abläuft. Des andern Tages nimmt man das Käfigte in eine Schüssel heraus, dieß heißt man süße Doppeln. Wann man nun von den einen oder andern Kuchen backen will: so rühret man die Doppeln mit einem Bierling, oder wann es viel sind mit einem halben Pfund abgezogenen, und mit
 Rosenw

Rosenwasser zart gestoßenen Mandeln, etlichen Eiern und süßem Raum an; thut nach Belieben Zucker und wann man will ein wenig gestoßenen Safran dazu; macht von mürbem Hefenteig halben kleinen Fingers dick ausgewürgelte Kuchen, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, oder auf ein reines mit Mehl bestreutes Schreibpapier, und bestreicht sie mit den angerührten Doppen nach Belieben, etwa eines halben kleinen Fingers dick; streuet Ziweben und kleine Weinbeere, nebst gestoßenem Zimmet darauf, und läßt die Kuchen in schneller Hitze backen. Beym Anrühren der Doppen muß man in Obacht nehmen, daß man sie nicht dünner macht, als ohngefähr ein dünnes Kindsmus. Die Doppen-Kuchen nennt man an manchen Orten Osterfladen, auch Klumpenpläze.

591. Zwetschgen-Kuchen.

Hiezu nimmt man entweder einen mürben Buttermilch, oder man macht einen Hefenteig auf folgende Art: Man thut Mehl, so viel man braucht, in eine Schüssel; salzet es, läßt zu ohngefähr einem wohlgewogenen Pfund Mehl 1 Bierling Butter zergehen, aber ja nicht heiß werden. Dann zerleppert man 2 Eier, rühret den Butter dazu, und gießt ein wenig laulich gemachte Milch daran. Mit diesem und noch mehr anderer Milch, auch 1 bis 2 Löffel voll guter Bierhefen, rühret man den Teig, aber ja nicht

nicht zu dünne, an; klopfet ihn, bis er sich vom Löffel schält; stellt ihn in die Wärme, und läßt ihn gehen. Wann er gegangen ist, wirkt man ihn ein wenig, macht Leiblein daraus, wärgelt sie kleinen halben Fingers dick aus; legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, oder auf sauberes mit Mehl bestreutes Schreibpapier; und belegt sie mit in der Mitte zerschnittenen frischen Zwetschgen so, daß sie mit der Haut auf dem Teige zu liegen kommen. Diese bestreut man mit abgezogenen und zart gewiegten Mandeln, Zucker und Zimmet. Wems beliebt, der gieße auch ein wenig zergangenen Butter darauf herum. Nun läßt man den Kuchen schön rösch backen. Wenn er aus dem Ofen kommt, kanti man ihn, zumal wenn die Zwetschgen an sich nicht gar süß sind, noch einmal mit Zucker bestreuen. Man kann auch die Zwetschgen abschälen, und dieses geschieht auf die leichteste Art, wenn man sie in eine Schüssel legt, und siedendes Wasser darauf gießt: denn alsdann läßt sich die Haut leicht abschälen. Wann dieß geschehen ist, schneidet man sie erst von einander, und nimmt den Stein heraus.

592. Spinat-Kuchen.

Der Spinat-Kuchen wird, wie das grüne Gemüß Nr. 119. gemacht. Wann er am Fasttag gebraucht wird, läßt man den Speck davon weg. Man kann auch, wann man in den Kuchen

Wen viel Grünes haben will, zu so viel Eiern als daselbst bestimmt wird, noch einmal so viel Spinat nehmen. Wenns beliebt, der kann das Becken mit Buttermilch auslegen.

593. Butter-Kuchen.

Man nimmt ein halbes Pfund Butter, den halben Theil davon läßt man zergehen, und den andern rühret man mit 4 Eiern so lange, bis er recht leicht ist. Dann nimmt man 1 Quart süßen Rahm, macht ihn laulich, thut den zergangenen Butter darein, und rühret dieses an den andern Butter. Ferner thut man Salz, nach Gutdünken; eine Messerspitze voll gestoßene Muskatblüthe, und so viel Mehl dazu, bis der Teig so dick ist, daß man ihn kaum wirken kann. Dann läßt man ihn an einem warmen Orte gehen, nimmt ihn aus der Schüssel, wickelt ihn ein wenig, und wärgelt ihn bis er noch 2 Finger dick ist. (Neben herum muß er dünner seyn, damit man den Rand desto besser aufschlagen kann). Dann legt man ihn auf ein mit Butter bestrichenen Blech, und schlägt einen 3 Finger breiten Rand außen herum hinaus. Unter diesen legt man Ziweben und abgeschälte ganze Mandeln, eins um das andere, bestreicht den Kuchen mit Eiern, und läßt ihn schön gelb backen.

Man kann, wenn nicht beliebt, den Teig auf diese Art zu machen und den Butter zu rühren,

ten, ihn auch nur zergehen lassen; die Eyer, wann sie recht zerleppert sind, darinnen rühren; und wann man anderthalb Pfund Mehl mit lauerer Milch und 3 Eßel voll gutes Bierhesen (als genacht hat, den Butter und die Eyer dazu thun; und dann so lange klopfen, bis sich der Teig vom Eßel schält. Dann er halb gegohren ist, thut man ihn, mit den Dottern herum; wirlet ihn, würgelt ihn aber nicht so viel auf, daß er 2 Finger dick ist. Dann läßt man den Kuchen noch ein wenig gehen, bestreicht ihn mit Ey, und bestreut ihn mit abgeschälten und länglich geschnittenen Mandeln, Anis und Zucker, oder mit wüßliche geschnittenem Speck, Kümmel und Salz. Man kann auch kleine Ruchlein auf diese Art von dem Teig machen.

594. Wiener Kuchen.

Man rühret ein halb Pfund Butter mit 2 ganzen Eyer; und 4 Dottern recht stark ab. Dann thut man 1 Pfund vom schönsten weissen Mehl, 2 große Eßlöffel voll gute dicke Bierhesen dazu; und machet den Teig mit lauer Milch vollends an, daß er wie gerührter Vogelhopfenreig ist. Dann klopfet man ihn bis er sich vom Eßel schält, und rühret noch 4 Loth Zwerben, eben so viel kleine Weinbeere, etwas klein geschnittene Citronenschalen, nach Gurdünken Salz, 4 Loth gestoßenen Zucker, und 2 Loth klein geschnittenen Citronat daran; füllet den Kochbuch. 3i Teig

7498. Allerley Torten und Backwerk.

Teig in ein Blech mit einem Rande, (welches zuvor mit frischem Schmalz bestrichen werden muß) so daß der Kuchen 2 Finger dick ist; und läßt ihn gehen. Indessen schneidet man 4 Loth abgezogene Mandeln, so dünn als möglich. Wann der Kuchen gegangen ist, bestreicht man ihn mit gekleppertem Ey, wendet die Mandeln in Zucker um, bestreuet den Kuchen damit, und läßt ihn schön gelb backen.

595. Rabong Kuchen.

Man rühret ein halb Pfund Butter mit 6 Eiern recht stark ab. Wann dieß geschehen ist: thut man 1 Pfund Mehl, 4 Loth Zucker, 2 Löffel voll Bierhefen, und ein gutes Quart Milch dazu; rühret den Teig, bis er sich von der Schüssel ablöset; füllet ihn in ein mit Butter bestrichenies, und mit Semmelmehl bestreutes Blech mit einem Rand. Wann er gehörig gegangen ist, streuet man Zucker darauf, und läßt ihn schön gelb backen.

596. Citronen Kuchen.

Man nimmt ein halb Pfund recht guten Butter, ein halb Pfund vom schönsten weißen Mehl, 6 Loth Zucker und 4 Eyerdotter. Von diesem macht man einen Teig, so daß man den Butter ganz klein in das Mehl schneidet, und mit dem übrigen durch einander macht, hernach aus;

auswürlet. Zu der Fülle nimmt man 4 große Robiner (hier Rosenthaler;) Aepfel, und 6 Loth gesiebten Zucker. Die Aepfel werden geschält, auf dem Riebeisen abgerieben, auch die Schale von 3 Citronen. Hiezu drückt man so viel Saft als nöthig ist, um dieses genugsam anzufeuchten. Wenn noch 5 Eyerdotter daran gerührt sind: so wird der Teig ausgewürgelt, ein Blech von dem man den Rand ablösen kann, damit ausgelegt, die angerührte Fülle darauf gethan, von dem Teig ein Gitter darauf gemacht, mit Ey bestrichen, und gebacken.

597. Oesterreicher Speckkuchen.

Hiezu nimmt man ein halb Pfund Mehl, anderthalb Bierling Butter, 4 Loth Zucker und 1 Ey; würlet alles wohl durcheinander, würgelt es aus, und macht von der Hälfte einen runden Kuchen. Die Fülle dazu wird auf folgende Art gemacht: Man stößt ein halb Pfund abgezogene Mandeln ganz fein, nimmt dazu $\frac{1}{2}$ Pfund geriebenen Zucker, $\frac{1}{2}$ Loth gestoßenen Zimmt, die Schale von einer Citronen auf dem Riebeisen abgerieben; drückt den Saft dazu, und macht mit dem Saft alles recht durcheinander. Dann streicht man diese Fülle auf den Kuchen, und macht von dem übrigen Teig einen Deckel darauf, bestreicht ihn mit zerklappertem Ey, rißt mit einem Messer ein Gitter, wie bey einem Speckkuchen, darauf; bestreut ihn mit wärslicht geschnittenem Citronen und gröblich

500 Allerley Torten und Backwerk.

gestoßenem weißen Zuckerkandi, und bäckt ihn langsam.

598. Abgerührter Vogelbopsfen.

Man nimmt 1 Bierling frisches Schmalz, und eben so viel Butter, rühret es ab, daß es ganz weiß und wie Schaum ist. Dann nimmts man 6 Eyer, welche aber zuvor, eins nach dem andern, in heißes Wasser gelegt werden müssen, und rühret sie nebst noch 3 Dottern daran. Wann der Butter mit den Ethern recht gerührt ist; thut man 2 Löffel voll gute Bierhefen, eine Kaffeeschaale voll süßen Käum, Salz und 3 Bierling schönes weißes Mehl dazu; rühret den Teig bis er so glatt ist, daß er sich vom Löffel schält; füllet ihn dann gleich in eine mit Schmalz bestrichene Form, läßt ihn gehen, und bäckt ihn hernach im Backofen. Weins beliebt, der kann 4 Loth sauber gewaschene Weinbeere und Zwerben in den Teig thun.

599. Auf andere Art.

Es wird ein halb Pfund Butter mit 8 Ethern, wie beyrn vorigen gezeigt worden ist, gerührt. Alsdann werden 3 Bierling Mehl wohl gewaschen, eine große Kaffeeschaale voll Milch, 2 Löffel voll gute dicke Bierhefen, und 2 Loth abgezogene und zart gestoßene bittere Mandeln, auch etwas Salz, 2 Loth Zucker, und die von einer Citron

Alleley Torten und Backwerk. 301

Sittone auf einem Niebeisen abgeriebene Schaa-
le dazu gethan. Wann der Teig recht gerührt
ist, füllet man ihn gleich in eine mit frischem
Schmalz bestrichene Form. Ist er gehörig ge-
gangen, so wird er schön gelb gebacken. Wenn
beliebt kann den Model auch mit recht dünn ge-
schnittenen abgezogenen Mandeln und mit gerie-
benem Zucker bestreuen.

600. Frankfurter Gogelhopf.

Man nimmt ein halb Pfund Butter, rühret
ihn, bis er wie Schaum ist. Dann werden 5
Eyer, eins nach dem andern, hineingeschlagen,
und eine halbe Stunde lang gerührt. Darnach
thut man 4 Loth Zucker, 2 Löffel voll dicke Hes-
fen, $\frac{1}{2}$ Quart laue Milch, eine halbe Kaffees-
schaale voll Rosenwasser, und ein Pfund vom
schönsten weißen Mehl dazu; rühret den Teig
noch so lange, bis er sich vom Löffel schält; und
füllet ihn in einen mit Butter bestrichenen, und
mit Semmelmehl bestreuten Model. Wann der
Teig genug gegangen ist, läßt man den Gogelho-
pfen backen; und bestreut ihn, so lang er noch
heiß ist, mit Zucker und Zimmet.

601. Kleine gerührte Gogelhopfen.

Ein Bierling Mehl wird mit einem guten
Löffel voll dicker Bierhesen und so viel lauer
Milch bis der Teig wie ein dicke Spagenteig
wird,

502 Allerley Torten und Backwerk.

wird, angemacht. Diesen Teig läßt man gehen. Hierauf werden 5 Loth Butter zu Stücklein zerjöpft, 2 Eyer daran geschlagen; ohngefähr ein halbes Trinkgläslein Milch, und wieder 14 Loth Mehl unter einander gerührt, daß er ohngefähr wie der erste Teig ist. Alsdann wird der vorige Teig, wann er gegangen ist, darunter gerührt; 2 Loth Zucker, etwas Salz, von einer halben Citronen die auf einem Riebsen abgeriebene Schaal dazu gethan, und der Teig noch so lange geklopft, bis er sich vom Löffel schält. Dann füllt man kleine mit Butter bestrichene Mödel damit, und nachdem man sie wieder hat gehen lassen, werden sie in einem nicht gar heißen Ofen gebacken.

602. Gogelbopfen mit Krebsen.

Es werden ohngefähr 20 Krebse gefotten, und ausgemacht; dann die Füße und obere Schaaln mit ein wenig Butter gestoßen, mit 12 Loth Butter geröstet, und durch ein Tuch ausgepreßt. Hierauf wird an die Schaaln ohngefähr ein Seidlein Milch geschüttet. Wann diese ein wenig gefotten hat, preßt man sie auch durch das Tuch. Ist der Butter erkaltet, wird er mit 4 Eyebottern und 2 ganzen Eyeru wohl gerührt; 4 Loth abgezogene Mandeln werden mit den Krebschwänzen klein gestoßen und auch darein gerührt. Alsdann nimmt man 14 Loth Mehl, 2 Löffel voll gute dicke Bierhesen, ein wenig

Allerley Torten und Backwerk. 303

wenig Salz, und 2 gute Eßlöffel voll Zucker. Dieses alles wird mit der Krebsmisch, die aber nicht mehr heiß, sondern nur lau seyn muß, vollends durcheinander gemacht, daß der Teig wie ein dicker Spazenteig ist. Wenn er nun recht geklopft und gerührt ist, wird ein Model mit Butter bestrichen und eingefüllt; wenn er gegangen ist, im Backofen gebacken, und ein wenig warm auf den Tisch gegeben.

603. Speck- oder Mandel- Rüklein.

Man rühret ein halb Pfund Butter mit 4 Eiern und 2 Dottern gar nicht lange. Alsdann wird 1 Pfund Mehl, und Salz so viel nöthig ist, darcin gethan, mit Milch und 2 Eßlöffel voll Bierhefen angewacht, wie ein dicker Spazenteig. Wann er nun so lang geklopft ist, bis er sich vom Eßlöffel schält: so läßt man ihn gehen. Dann thut man ihn auf ein Rüdelsbrett, macht runde Rüklein davon, sezet sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech; wann sie nochmals gegangen sind, bestreicht man sie mit Ey, belegt sie mit würflicht geschnittenem Speck, bestreut sie entweder mit Kümmel und Salz; oder mit abgezogenen und ganz geschnittenen Mandeln, Zucker und Anis; und läßt sie schön gelb backen. Beym Aufsetzen der Rüklein muß man Achtung geben, daß man sie nicht zu nahe an einander sezt; damit sie nicht zusammen laufen. Man kann auch

603. Allerley Torten und Backwerk.

nur einen großen Kuchen von diesem Teig ma-
chen, und mit Mandeln oder Speck belegen.

604. Hefen-Küchlein.

Es wird ein halb Pfund Mehl mit lauer
Milch und einem guten Löffel voll dicker Bierhe-
fen, wie ein Spazenteig angemacht, in die
Wärme gestellt; aber so, daß die Schüssel nie-
malen heiß wird. Indessen stellt man ein halb
Pfund Butter, den man zu Stücklein zerschnit-
ten hat, in die Wärme, daß er weich wird.
Wann der Teig gegangen ist: rühret man den
Butter darein, schlägt 3 Eyer und 1 Dotter
daran; thut noch ein halb Pfund Mehl, 1 Löffel
voll Bierhefen, und 4 Loth Zucker dazu;
macht den Teig vollends so an, daß man ihn,
wann er nochmals gegangen ist, wirken kann;
und klopft ihn bis er sich vom Löffel schält. Wann
er nochmals gegangen ist, wird ein Nudelbrett
mit Mehl bestreuet; werden mit einem Löffel vom
dem Teige kleine Küchlein ausgestochen, und auf
diesem Brett ein wenig rund gemacht; dann auf
ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt, mit
Eierweiß bestrichen, Mandeln und kleine Weins-
beere darauf gelegt, und in mittler Hitze ge-
backen. Von diesem Teige kann man allerhand
machen, als kleine Brezlein; oder wann man
ein Stück von diesem Teig etwas dicker als Meß-
ferücken dick auswürgelt, mit kleinen Weinbe-
eren und wems beliebt mit fein geschnittenen Ap-
feln,

pfeln, auch geschnittenen Mandeln, bestreut, 3 Finger breite und einer Bierellellen lange Streifen daraus schneidet, aufwickelt, und in ein mit Schmalz bestrichenen Becken setzt, mit Ey bestreicht, und Zucker drauff streuet: so heißt dieses gebackene Schnecken, Nudeln. Man kann in diesen Teig Weinbeere und Ziweben thun, und kleine Mandel, Küchlein daraus machen. Läßt man aber diese und den Zucker aus dem Teig weg: kann man einen großen, oder kleine mürbe Speckfuchen davon machen.

605. Zimmennest.

Zu diesem kann man den nämlichen Teig, oder den wie Nr. 590. bey dem Doppeln, Kuchen beschriben worden ist, machen; ihu zu Laiblein wirken, und, wann diese noch einmal gegangen sind, auf dem Nudelbrett Messerrücken dicke Mäße daraus wärgeln; dann 3 Finger breite und $\frac{1}{2}$ Elle lange Streifen daraus schneiden. Wann diese mit zergangnem Butter bestrichen sind: bestreut man sie mit recht dünne geschnittenen Mandeln, sauber gewaschenen Ziweben, kleinen Weinbeeren, Zucker, Zimmet, und wems beliebt, klein geschnittenen Citronenschaa-len, wickelt jeden bestreuten Streifen auf, und setzt sie alle an einander in ein dick mit Butter bestrichenen rundes Becken. Wann sie in diesem wieder recht schön gegangen sind, läßt man sie im Backofen schön gelb backen. Wems beliebt

306 Allerley Torten und Backwerk.

Kann auch recht sein geschnittene Äpfel in die Streifen streuen; in diesem Falle ist es aber besser, wann man den ausgewürgelten Platz zuerst bestreuet, und dann erst die Streifen daraus schneidet. Man kann zwischen jeden aufgewickelten Schnecken, wann er in das Becken gesetzt ist, ein klein wenig zergangenen Butter tropfen lassen, auch oben mit Zucker bestreuen.

606. Kaffee-Brod.

Man macht ein halb Pfund Mehl, und 4 Loth Zucker, mit 1 Ey, 2 Löffel voll Hefen und so viel lauer Milch an, daß es ein fester Teig ist; thut eines kleinen Hühnerenes groß zergangenen Butter, etwas geschrittene Citronenschaa-len, und nach Belieben Anis dazu. Wann der Teig recht geklopft ist: läßt man ihn gehen. Dann wirket man 2 Laiblein daraus, würgelt sie mit der Hand in die Länge, und legt sie auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech; aber nicht nahe aneinander. Wann sie auf diesem noch einmal gegangen sind: läßt man sie im Backofen schön gelb backen. Es köndnen, wann sie kalt geworden sind, Schnittet daraus geschnitten, und solche auf dem Kooße gebähet werden.

607.

607. Ulmer-Brod.

Man nimmt 2 gute hiesige Mäselein, das 16 große Eßlöffel voll Mehl, macht die Hälfte davon mit 2 Löffel voll guter dicker Bierhefen, und 1 Quart Milch an, und läßt es so lange gehen bis es in der Mitte wieder einfällt. Als dann nimmt man 3 große Eßlöffel voll, oder, wenn man es gern süß haben will, einen Viertling geriebenen Zucker; von einer halben Citrone die Schaafe auf einen Kiebeisen abgerieben, nach Gurdanken Anis, 3 Löffel voll Rosenwasser, 1 Ey, mit einer Wälschnuß groß zergangenen Butter abgerührt; 2 Loth Pomeranzenschaafe, und eben so viel Citronat klein geschnitten; thut dieß, nebst dem übrigen Mehl, in den Teig; rührt es alls zu einem festen Teig an. Wann der Teig recht durcheinander gemacht ist: wird er auf ein Rudeibrett herausgethan, und noch so lang gewirkt, bis der Anis anfänge heraus zu fallen. Dann macht man ein länglicht rundes Brod daraus, legt es auf ein mit Mehl bestreutes Blech; schneidet, wann es noch einmal gegangen ist, einen Schnitt der Länge nach oben darein, und läßt es in einem nicht gar heißen Ofen schön gelb backen. Wems beliebt, kann dieses Brod, wie auch das vorherbeschriebene, den andern Tag zu Schnitten schneiden, und solche auf dem Roost schön gelb bähnen: so kann man es lang aufheben. Man kann, wenn das Mehl nicht gar gut, und also

der

508 Allerley Sorten und Backwerk.

der Teig nicht fest genug ist, wohl noch mehr Mehl dazu nehmen.

608. Kaffee-Küchlein.

Laß ein gutes Quart Milch und 1 Bierling Butter miteinander sieden, dann rühre 14 Loth vom schönsten weißen Mehl darein. Trockne den Teig auf dem Feuer ab, bis er sich von der Pfanne ablöst. Nun nimm ihn vom Feuer, und rühre 6 Eyer nebst einem Bierling Zucker daran. Wann der Teig recht glatt abgerührt ist: so setze mit einem Löffel Küchlein, so groß oder klein als beliebt, auf ein mit Mehl bestreutes Blech. Bestreichs mit Ey, bestreue sie mit Zucker, und laß sie in einem nicht gar heißen Ofen backen.

609. Ofen-Küchlein.

Werden fast wie die vorige gemacht. Man läßt nämlich ein wohlgemessenes halbes Quart Milch sieden; und thut 4 Loth Butter dazu. Wann dieser zergangen ist, so thut man 1 Bierling Mehl darein, und rühret den Teig so lange auf dem Feuer, bis er sich von der Pfanne ablöst. Dann rühret man nach und nach 4 Eyer daran, die aber alle vorher ein wenig in warmes Wasser gelegt werden müssen; thut Zucker nach Belieben dazu, und setzet die Küchlein auf ein mit Mehl bestreutes Blech; bestreuet sie mit Zucker

der, drückt in die Mitte einer Haselnuß groß eingemachte Hohlbeere, und läßt sie schön gelb backen. Wem dieß nicht beliebt, kann in den Teig kleine Weinbeere thun, und auf die Kuchen fein fein geschnittene Mandeln streuen.

610. Butter-Blumen.

Man nimmet ein halb Pfund Butter, ein halb Pfund Mehl, 3 Löffel voll Wein, 1 Eyerdotter, und 4 große Eßlöffel voll Zucker. Den Butter schneidet man in das Mehl, und macht es zu einem Teig an; wärgelt es auf dem Nudelbrett 2 Messerrücken dick aus; sticht mit blechernen Nudeln Blumen davon aus; legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht diese mit Ey, bestreut sie mit gestoßenem Zucker, legt nicht gar zu dünn geschnittene abgezogene Mandeln darauf, und läßt sie schön gelb backen.

611. Brief-Kudert. (Couverts)

Zum Gefüll wird 1 Bierling abgezogen und mit Rosenwasser geriebener oder gestoßener Mandeln, mit eben so viel fein gesiebtem Zucker, 2 ganzen Eiern, und 2 Dottern, wie eine Mandel-Lörte gerührt; das Gelbe von einer Citrone auf einem Reibelsen abgerieben, und auch dazu gethan. Dann nimmet man einen geblätteren oder mürben Buttertalg, wärgelt ihn 2 Messerrücken dick aus; legt ein Papier, das wie

wie ein Brief. Kuwert geschnitten ist, darauf, und schneidet den Teig darnach. Dann legt man ihn auf ein Blech, thut in die Mitte des Kuwerts einen Löffel voll vom Gefüll, schlägt die 4 Ecken in der Mitte zusammen, bestreicht sie mit Ey, und legt ein großes rothes Zeltlein, statt des Siegels darauf. So läßt man sie schön backen. NB. Beim Einschlagen der Ecken muß man sich in Obacht nehmen, daß sie recht nahe zusammen kommen; sonst läuft das Gefüll heraus. Man kann von Butterteig auch nur viereckigte Stücklein schneiden, von dem Gefüll in die Mitte einen Löffel voll darauf thun, die Ecken in der Mitte, aber nicht so gar nahe, zusammenschlagen und mit Ey bestreichen. Wann diese gebacken sind, heißen sie Maultraschen.

612. Äpfel im Butterteig.

Man schält ganze Porstörfer Äpfel, schneidet oben einen kleinen Deckel davon ab, holt mit einem Messer das Kernhaus heraus, und füllet dagegen fern gewiegte Mandeln, kleine Weinbeere, Zucker und Zimmet unter einander gemischt, darein; legt den Deckel wieder darauf, schneidet von Butterteig 2 Finger breite Streifen, bestreicht sie mit Ey, legt 2 übers Kreuz, stellt den Apfel darauf, und drückt oben die 4 Streifen zusammen; stellt die Äpfel auf ein Blech, bestreicht den Butterteig daran mit Ey, streuet den Zucker darauf, und läßt sie im Backofen schön gelb backen.

613.

613. Butter-Biscuit.

Es wird ein halb Pfund Butter so lange gerührt, bis er wie Schaum ist. Dann wird ein halb Pfund Zucker, und eben so viel Mehl, nach und nach daran gerührt. Nun schlägt man 6 Eier, eins nach dem andern, daran; und wann der Teig mit diesen nochmals recht stark gerührt worden ist: so wird er gleich in blecherne, oder in von Papier gemachte Kapseln gefüllt, und schön gelb im Backofen gebacken. Wems beliebt kann 4 Loth sauber gewaschene Weinbeere unter den Teig thun.

Oder man kann von diesem Teig runde Laiblein auf ein Blech setzen. Wann diese gebacken sind, läßt man sie auf dem Blech liegen, und nimmt eine Handvoll Mandeln. Die Hälfte zieht man ab, und stößt sie zart, rührt sie mit etwas Zucker, geschnittenen Citronenschalen, und etlichen Eyerdottern an, bestreicht das Gebackene damit; dann schlägt man das Weiße von den Eiern mit einer Handvoll Zucker zum dicken Schnee, und überstreicht die Laiblein auf das Gelbe von diesem Schnee Fingers dick. Die übrige Hälfte von den Mandeln wiegt man ganz gröblich, vermischt sie mit Zucker, und besetzt den Schaum damit, stellt sie noch etmal in einen nicht gar heißen Backofen, und läßt sie so lange darinnen, bis sie gelb und hart sind.

614.

614. Butter-Brezlein.

Man nehme 1 Bierling frischen Butter, ein spitzig gewogenes halbes Pfund Mehl, 1 Bierling Zucker, 1 kleines ganzes Ey, 1 Eyerdotter und 1 Eßlöffel voll süßen oder sauren Rahm. Dieses alles wird in einer Schüssel, oder auf dem Mandelbrette recht durcheinander gemacht, und kleine Brezlein oder Ringlein daraus formet, mit Eyer gelb bestrichen, und gewiegte bittere oder süße Mandeln darauf gestreuet, und gebacken.

615. Butter-Laiblein.

Es werden 2 Eyer mit 1 Bierling Zucker, eben so viel Mandeln, und 1 Bierling Butter recht gerührt; alsdann $1\frac{1}{2}$ Bierling Mehl daz ein gethan, auch wems beliebt klein geschnittene Citronenschalen und gestrohener Zimmet dazu genommen; ein Blech mit Mehl bestreut, und mit einem Eßfel von dem Teig Laiblein etwas größer als Pfefferküßlein aufgesetzt, und im Backofen gebacken. Man kann sie mit Ey bestrichen, mit Zucker und gewiegten Mandeln bestreuen; oder auch die Mandeln aus dem Teig weglassen, und dafür zu so viel Butter und Zucker, als oben bestimmt ist, 3 Eyer und ein halb Pfund Mehl nehmen, auch 1 Hand voll kleine Weinbeere in den Teig thun. Im abtrogen werden sie wie die vorigen gemacht.

616.

616. Gogelhopflein ohne Hefen.

Man rühret 3 Bierling Mehl mit 6 Eiern und einem Seidlein Milch an, thut eines halben Hühner: Eyes groß zergangenen Butter dazu, salzet oder zuckert es nach Belieben, und rühret den Teig eine halbe Viertelstunde recht stark. Dann bestreicht man kleine Gogelhopsen: Formen dick mit Schmalz, füllet von dem Teig nur so viel darein, daß die Formen den vierten Theil voll sind, stellt sie in einen nicht gar heiß fen Backofen und läßt schön gelb backen.

Oder man macht sie auch auf folgende Art: Man rühret $1\frac{1}{2}$ Bierling Butter bis er ganz weiß und wie Schaum ist. Dann schlägt man nach und nach 5 Eyer daran, thut anderthalb Bierling Mehl dazu, und machet den Teig mit lauer Milch vollends so dünne, bis er wie ein dicker Flädlein: Teig ist; thut nach Belieben Salz, kleine Weinbeere, und Ziweben daran, und füllet ihn, wie die vorige, in dick mit Butter bestrichene kleine Mödel; streuet so dünne als möglich geschnittene Mandeln darauf, und läßt backen.

617. Kindbett: Brod.

Man nimmt 1 Bierling recht frischen But-
ter, eben so viel Zucker, 1 Bierling abgezogene
und fein gewiegte, oder gestosene Mandeln, und
Kochbuch. K l die

514. Allerley Torten und Backwerk.

die Schaale von einer halben Citrone klein geschnitten; macht dieses mit einem Ey, und 1 Bierling schönes weißes Mehl durcheinander; formiret lauter kleinen Fingers lange und noch einmal so dicke Wärgesein daraus, die aber hinten und vornen dünner und etwas spitzig seyn müssen; legt's auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht's mit zerleppertem Ey, schneidet oben kleine Gitter darauf, streuet sie mit Zucker, und läßt's im Backofen schön gelb backen. Man kann sie auch ohne Mehl machen, aber dann nimmt zu so vielem Zucker, Butter und Mandeln, als oben gesagt worden ist, nur ein halbes Ey, und verfertigt sie wie das vorher angezeigte.

618. Huzel-Brod.

Man siedet 1 gemessenen Bierling Huzeln recht weich, und läßt sie über Nacht stehen. Des andern Tages nimmt man einen gemessenen halben Bierling schwarzes oder Mudel-Mehl, und einen gemessenen Bierling schönes Mehl; thut es in eine recht große Schüssel, doch nicht alles auf einmal, und macht mit Sauerteig (hier Urb) einen Hößel an. Bis dieses geht werden die Huzeln klein geschnitten, die Stiele und Buchen weggethan, und mit einem Pfund Weinbeeren, eben so viel Ziweben, 1 Pfund abgezogene und zu 3 Theilen zerschnittenen Mandeln, oder von einem Hundert schönen wälschen Nüsse die Kerne, für 1 kr. Anis, 1 kr. Fenchel, ein halb Loth

Loth gestoßenen Pfeffer, ein halb Loth Nagelein durch einander gemacht, und ein Glas Kirschenwasser dazu gethan. Das übrige Mehl wird mit der Hugelbrühe, und den vermischten Hugelbrühen angemacht, der Teig recht durcheinander geknetet, und wann er wieder gegangen ist, auf dem Nudelbrette Laibe davon ausgewirkt, diese auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, und wann sie noch ein wenig gegangen sind, im Backofen gebacken.

619. Tiroler Krapfen.

Werden fast wie das Kindbettbrod gemacht. Man nimmt 1 Vierling gestoßene Mandeln, 1 Vierling Butter, 1 Vierling Mehl, 6 Loth Zucker, ein wenig Anis, und geschnittene Citronenschalen. Dieses alles wird mit 2 Eyerdottern und einem Löffel voll Wein durcheinander gemacht, daß man den Teig auswärzeln kann. Wann dieser kleinen Fingers dick ausgewärzelt worden ist: werden dreieckigte Stücklein daraus geschnitten, mit Ey bestrichen, Zucker darauf gestreut, und auf einem mit Mehl bestreuten Bleche im Backofen gebacken.

620. Mandel-Küchlein.

Ein Vierling Butter, ein halb Pfund Mehl, 4 Loth Zucker, und 1 Eyerdotter werden auf dem Nudelbrette durcheinander gemacht, und zu einem

R l 2

nem

516 Allerley Torten und Backwerk.

nem Kuchen guten Messerrücken dick ausgewärgelt, mit einem Trinkglas Ruchlein davon ausgestochen, und auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt. Dann wird ein halber Bierling Mandeln nicht gar fein gewiegt, mit eben so viel gestoßenem Zucker vermischt, die Ruchlein mit Ey bestrichen, der Zucker und die Mandeln darauf gestreut, Citronensaft darauf gedruckt, und im Backofen gebacken.

621. Mandel-Kränzlein.

Anderthalb Bierling Mehl, 2 Bierling Butter, 4 Loth Zucker werden auf dem Mabelbrette mit einem Paar Löffel voll Rosenwasser, und dem Weißen von etlichen Eiern untereinander gemacht. Wann der Teig schön gearbeitet ist, werden kleine Kränzlein daraus gemacht, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, mit Eyerklar bestrichen, gröblich gestoßener Zucker darauf gestreuet und gebacken. Man kann sie auch aus heißem Schmalz backen.

622. Mandel-Schnecken.

Zu diesen macht man die Fülle, wie bey Nr. 611. beschrieben worden ist. Dann wird vom mürbem Butterteig ein Plaz Messerrücken dick ausgewärgelt, die Fülle zwey mal so dick darauf gestrichen, dieser aufgewickelt, und dann 3 Finger breite Stücklein daraus geschnitten. Diese stellt

stellt man auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech, läßt sie schön gelb backen, und bestreut sie, so bald sie aus dem Ofen kommen, mit Zucker.

623. Mandel-Blumen.

Man nimmt 1 Bierling gestoßene Mandeln, eben so viel Butter, 1 Bierling Mehl, und 5 Loth Zucker. An dieses schlägt man 1 Ey und macht es durcheinander; legt den Teig auf ein Mädelbrett, wärgelt ihn 2 Messerrücken dick aus, und sticht mit blechenen Mädeln Blumen, oder was beliebt, davon aus, bestreichts mit Ey, streuet Zucker darauf, und läßts im Backofen schön gelb backen.

624. Sand-Lörtlein.

Man rühret ein halb Pfund frischen Butter wie Schaum, schlägt nach und nach 5 große Eyer daran, thut ein halb Pfund Mehl, eben so viel geriebenen ungesiebten Zucker, nebst der Schaal von einer halben Citrone, auf einem Reibeisen abgerieben, daran. Wann der Teig mit diesem recht gerührt ist: muß er gleich in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl ausgestreute Mädel eingefüllt, und in einem nicht gar heißen Ofen langsam gebacken werden.

625. Süße Speck-Küchlein.

Man macht von Butterteig runde Küchlein, bestreicht sie mit Ey, thut zu kleinen Würfeln geschnittenen Citronat, gröblich gestoßenen Zucker: Kandi, nebst dem Mark von einer Citrone, welches aber zuvor auch würflich geschnitten und mit Zucker bestreut werden muß, darauf herum; und läßt die Küchlein im Ofen halb ausbacken. Indessen schlägt man 1 bis 2 Eyerklar zum Schaum, thut eine kleine Handvoll fein gesiebten Zucker darunter, bestreicht die Küchlein kleinen Fingers dick damit, stellt sie noch einmal im Ofen, und läßt sie vollends ausbacken. Man kann auch, wenn sie halb gebacken sind, den Schaum zuerst darauf thun, und das übrige darnach erst darauf herum streuen.

626. Waffeln mit Bierhefen.

Man rühret ein halb Pfund Mehl mit 2 Eßfel guter dicker Bierhefen, nach Gutdünken Eal; und lauer Milch an, daß der Teig in der Dike wie ein gebrüheter Küchlein-Teig ist. Wann er recht geklopft ist, so läßt man ihn an einem warmen Orte gehen. Indessen rühret man ein halb Pfund Butter recht stark ab, schlägt nach und nach 6 Eyer daran, diese müssen aber vorher, eins nach dem andern, in warmes Wasser gelegt werden; damit der Butter sie lieber annimmt. Wann der Teig gegangen ist, rühret man

man ihn mit dem Butter durcheinander, und klopft ihn wohl. Dann macht man das Waffeleisen heiß, bestreicht es mit einer Speckschwarte, legt ein Papier dazwischen, macht es noch einmal ein wenig heiß; thut das Papier heraus, und legt einen Löffel voll von dem Teig hinein, macht das Eisen langsam zu, und läßt die Waffeln auf dem Feuer auf beyden Seiten schön gelb backen. Wann etliche gebacken sind, muß das Eisen wieder mit der Speckschwarte bestrichen werden, und so fährt man fort bis der Teig gar ist. Dann bestreuet man alle Waffeln mit gestoßenem Zucker und Zimmet, legt sie ordentlich auf eine Schaale, und trägt sie auf.

Man kann auch Hefen-Waffeln auf folgende Art machen; Man rühret einen Bierking frisch Butter mit 3 ganzen Eiern und 1 Dotter recht stark ab, dann thut man 1 Löffel voll gute dicke Bierhefen, Salz so viel nöthig, und 5 große Eßlöffel voll Mehl dazu, rühret den Teig mit lauer Milch vollends so an, daß er wie ein dünner Spazenteig ist. Wann er in der Wärme gegangen ist, wird er, wie eben gezeigt worden, in einem Waffeleisen gebacken,

627. Waffeln ohne Bierhefen.

Man rühret ein halb Pfund Butter bis er wie Schaum ist. Dann werden nach und nach 6 Eier, die aber eins nach dem andern zuvor in warmes Wasser gelegt werden müssen, daran gerührt.

520 Allerley Torten und Backwerk.

rührt. Wann diese hineingerührt sind, wird 10 Loth vom schönsten weißen Mehl, mit etwas Salz, und lauer Milch, wie ein Flädleinteig, aber recht glatt, angerührt; dann unter den gerührten Butter gethan; mit diesem nochmals recht stark gerührt, und wie die andern Waffeln gebacken. Man muß sie nach dem Backen mit gestoßenem Zucker und Zimmet bestreuen, und gleich auf den Tisch geben.

Es können auch noch Waffeln auf folgende Art gemacht werden: Ein gutes Quart recht dicker süßer Raam wird in einer Schüssel mit einem Besen zu lauter Schaum geschlagen, nach und nach werden 4 Eyerdotter und 3 Hände voll vom schönsten weißen Mehl darein gerührt, und ein halber Bierling zergangener Butter, dem man aber nur laulich werden lassen darf, dazu gethan. Dann wird das Weiße von den Eiern zum Schnee geschlagen, und nebst Salz, so viel nöthig, darein gerührt; der Teig mit allem wohl untereinander gemischt, die Waffeln, wie die andern gebacken, und mit Zucker und Zimmet bestreut. Bey den Waffeln ohne Bierhesen ist zu merken, daß man den Teig probiren muß. Wann die erste Waffel, die man bäckt, schwer und gar dick ist: muß der Teig noch dünner gemacht werden.

628. Mandel. Waffeln.

Es wird 1 Bierling Butter, mit 6 Eiern recht stark abgerührt; dann 1 Bierling abgeschälte und mit Rosenwasser fein gestoßene Mandeln, 1 Bierling schönes weißes Mehl, ein halber Bierling Zucker, und wems beliebt, etwas klein geschnittene Citronenschaalen, und gestoßener Zimmet dazu gethan; mit lauer Milch vollends angerührt, bis der Teig wie ein dicker Flädlein Teig ist. Dann werden diese Waffeln wie bey den ersten gezeigt worden ist, gebacken. Man kann auch klein geschnittenen Citronat und Pomeranzenschaalen in den Teig thun.

629. Gefüllte Waffeln.

Es wird ein mürber Butterteig, wie Nr. 176. beschrieben worden ist, Messerrücken dick ausgewürgelt, Papier in der Größe des Waffeleisens geschnitten, und auf den Butterteig gelegt. Wann aus diesem Teige Stücke, nachdem dar auf gelegten Muster, geschnitten sind: so bestreicht man eins davon außen herum mit zerlepertem Ey, streicht bis an den Rand etwas von eingemachten Sachen, als von Hohlbeeren oder Johannisbeeren zc. legt ein anders solches Stück Teig darauf, druckt es neben zusammen, und bäckt es im Waffeleisen, wie die andern Waffeln; so fährt man fort bis man genug Waffeln hat. Der Butterteig kann auch mit Mandelfülle, wie

K l 5

bey

522 Allerley Torten und Backwerk.

bey den Brief; Kouverts Nr. 611. beschrieben worden ist, kleinen halben Fingers dick gefüllt werden. Alle Waffeln müssen, wann sie gebacken sind, mit Zucker und Zimmet bestreuet werden.

630. Rosern.

Man rühret 1 Bierling mit Rosenwasser gestoßene Mandeln mit einem Bierling Zucker, einem Bierling Mehl, 4 Eiern und so viel saurem Raume an, daß der Teig wie ein dicker Fildteig ist; thut klein geschnittene Schalen von einer halben Citrone, und nach Belieben Zimmet dazu. Dann macht man das Roserneisern heiß, bestreicht es mit einer Speckschwarte, und legt einen guten Löffel voll von dem Teige in die Mitte des Eisens, streicht ihn ein wenig auseinander, drückt das Eisen langsam zu, und läßt es auf dem Feuer oder über Kohlen auf beyden Seiten schön gelb backen. Dann thut man die Rosern heraus, drückt sie über ein Wargelholz, und wann sie kalt sind, legt man sie auf einen Teller. So fährt man fort, bis der Teig gar ist. Wann 3 oder 4 gebacken sind, bestreicht man das Eisen allemal wieder mit Speckschwarte. Wann man keinen sauren Raum hat: kann man süßen nehmen; aber dann muß 4 Loth zergangener Butter in den Teig gethan werden.

Man kann sie aber auch auf folgende Art machen: Es wird ein halber Bierling Butter mit

mit 3 Eiern recht stark gerührt. Dann wird 1 Bierling gestoßener Mandeln, 1 Bierling Zucker, und anderthalb Bierling Mehl, mit 1 Quart guter süßer Milch, noch besser aber mit Raum angerührt, klein geschnittene Citronenschalen, gestoßener Zimmet und Nägelein werden nach Belieben dazu gethan, und die Kofern, wie eben beschrieben worden ist, gebacken. Wann man die abgezogenen Mandeln vor dem Stofen in einer Pfanne schön gelb röset, und wann sie kalt sind, dann erst süßt: werden die Kofern kräftiger.

631. Kofern ohne Mandeln.

Man rührt einen Bierling Butter mit 5 Eiern (die aber zuvor eins nach dem andern in warmes Wasser gelegt werden müssen) recht stark ab. Alsdann wird ein Bierling Zucker, ein Bierling Mehl, die Schale von einer halben Citrone, und der Saft davon, dazu gethan; mit süßer Milch vollends angerührt, bis der Teig wie ein dicker Klöpfleinteig ist. Dann werden die Kofern, wie die eben beschriebene, gebacken. Man kann den Teig vorher probieren, damit die Kofern nicht zu dick oder dünne werden.

632. Holippen.

Man rührt 1 Bierling Zucker und 1 Bierling Mehl mit 3 Eiern und so viel Wein an, daß

524 Allerley Torten und Backwert.

daß der Teig wie ein recht dünner Flädleinteig ist; und thut nach Belieben klein geschnittene Citronenschalen, gestoßenen Zimmet und Nüßlein dazu. Wann das Eisen heiß gemacht ist, bestreicht man es mit einer Speckschwarte. Dann wird 1 Löffel voll von dem Teig in die Mitte des Holippeneisens gethan, mit dem Löffel ein wenig auseinander gestrichen, das Eisen langsam zgedrückt, und die Holippen auf beyden Seiten schön gelb gebacken. So bald die Hippen aus dem Eisen genommen ist: wird sie auf ein dazu gemachtes rundes Hölzlein aufgewickelt. Wann die Holippen kalt ist, wird sie herunter gethan, und so fort gefahren bis der Teig gar ist. NB. Bey allem, was man in solchen Eisen bäckt, ist zu merken, daß man, ehe das Gebäck dareus genommen wird, zuvor das Eisen mit einem Messer abschaben muß; damit das schwarze wegfällt.

633. Holippen mit Mandeln.

Es wird ein Vierling abgezogener Mandeln mit süßer Milch klein gestoßen, 1 Vierling Zucker, und eben so viel Mehl, auch klein geschnittene Citronen oder Pomeranzenschalen dazu gethan, der Teig mit süßem Raum und 2 Eiern, wie ein dünner Flädleinteig angemacht, im Holippeneisen gebacken, und wie die vorige auf das dazu gehörige Hölzlein aufgewickelt.

Man

Man kann sie aber auch auf folgende Art machen: 1 Bierling Zucker wird mit so viel Rosenwasser angefeuchtet, bis er ganz naß ist. Als dann wird 1 Bierling Mandeln abgezogen, gestossen, und nebst 1 Bierling Mehl, 1 Quent gestoßenen Zimmet, und der Schaafe von einer halben Citrone klein geschnitten dazu gethan. Dieß alles wird mit einem ganzen Ey und einem Dotter durcheinander gemacht, 2 Loth zergangener Butter in den Teig gethan, und so eine halbe Stunde stehen gelassen. Sollte er noch zu dick seyn: so kann man noch einen Dotter, und ein wenig Rosenwasser daran gießen, und diese Holippen wie die andern backen.

634. Eine andere Art Holippen.

Man rühret einen Bierling fein gestoßene Mandeln mit einem Bierling Zucker, und 2 großen Eiern eine Viertelstunde recht stark ab. Dann wird 3 Loth zergangener Butter, 3 Loth Mehl, klein geschnittene Citronenschaafe, Citronat und Pomeranzenschaafe, Zimmet und Nägelein dazu gethan; mit diesem der Teig recht durcheinander gemacht, ein Blech mit ein wenig Butter oder Wachs bestreichen, kleine Plätzlein Messerrücken dick von dem Teig mit einem Löffel darauf gestrichen, und im Backofen schön gelb gebacken. Dann werden sie eins ums andere vom Blech genommen, und also warm über ein kleines Wärgelholz gedrückt, so lang darauf gelassen, bis sie kalt sind: dann auf einen Teller gelegt.

635. Gehackte Mandel-Hippen.

Es wird ein Teig von Mehl, von einem wenig Zucker, einem Ey und Wasser, wie ein Hoslippen-Teig angemacht, und Hoslippen daraus gebacken. Diese werden auf einander gelegt, ein Teller darauf gestellt, damit sie gerad bleiben. Alsdann wird ein halb Pfund Mandeln geschält, und klein gewiegt oder gehackt, ein halb Pfund Zucker mit 3 großen Eyerweiß wohl gerührt; auch etwas Citronensaft dazu gethan. Dann werden die Mandeln, nebst der Schaafe von einer Citrone, 4 Loth Citronat und 4 Loth Pomeranzenschaafe, alles würffeltich geschnitten, nebst gröblich gestossenem Zimmet und Nägelein nach Belieben dazu gethan. Dieß alles wird recht durcheinander gemacht, die gebackne Hippen werden schön rund geschnitten, von dem Teig überstrichen, auf ein Blech gelegt, im Backofen schön gelb gebacken, und so bald sie aus diesem kommen, über ein Bärgeholz gekrümmt.

636. Anisbrod.

Man nimmt einen gemessenen halben Bierling Mehl, 3 Bierling Zucker, 3 Loth Anis, 2 Loth Fenchel, 1 Quint gestossenen Zimmet, und eben so viel gestossene Cardemomen; 4 Loth Pomeranzenschaafe, 4 Loth Citronat, und von einer Citrone die Schaafe. Dieß wird klein geschnitten, mit dem Mehl, mit 4 Löffel voll guter

ter dicker Bierhefen und mit ohngefähre einem Seidlein lauer Milch zu einem dicken Teig ange-
 macht. Wann dieser recht geklopft ist, läßt
 man ihn ein wenig gehen. Dann wird er auf
 dem Nudelbrett zu großen langen Wärgeln ge-
 macht. Diese werden auf ein mit Mehl bestreus-
 tes Blech nicht nahe an einander gesetzt, und
 wann sie noch einmal gegangen sind, im Back-
 ofen schön gelb gebacken; des andern Tags zu
 Schnitten zerschnitten und diese im Backofen
 gelb gemacht.

637. Gogelhopfen im Schmalz gebacken.

Wenn man einen übrig gelassenen Gogelho-
 pfen hat, schneidet man guten Fingers dicke
 Stücke herab. Aus diesen schneidet man 2 Fin-
 gers breite und 3 mal so lange Stücklein. Dann
 legt man diese in eine flache Schüssel; zerklep-
 pert, wann man einen Zeller voll von dem Ges-
 backenen haben will, 3 Eyer, mit einer Kaffee-
 schaal voll süßen Raum und einem Löffel voll
 Zucker; gießt dieses über den zerschnittenen Go-
 gelhopfen herum; und läßt ihn eine Zeitlang so
 liegen. Dann wendet man die Stücklein um,
 und wann sie durch und durch angefeuchtet sind:
 bäckt man sie aus heiß gemachtem Schmalz schnell
 heraus, und bestreuet sie mit Zucker und Zimmet,
 und trägts so trocken auf, oder man kann auch
 eine süße Wein, Soose daran machen.

638. Gebackne Morgekn.

Man nimmt eine Kalbs- oder Schaafs-Lunge, wäscht sie sauber, und siedet sie in gesalzenem Wasser, aber nicht zu lang, daß sie nicht hart wird. Dann thut man sie heraus, läßt sie ablaufen, und wieget oder hacket sie recht fein; thut sie in eine Schüssel, und rühret sie mit einer Hand voll Semmelmehl, und 2 bis 3 Ethern an. (Man muß aber Achtung geben, daß der Teig nicht zu dünne wird: denn man muß die Morgekn mit der Hand machen können). Thut nach Belieben klein geschnittene Citronenschaalen, Saß, Muskatennuß oder Blüthe, und ein klein wenig Pfeffer dazu, und machet alles recht durchs einander. Dann formirt man Morgekn daraus. Oben müssen sie zugespitzt, unten ein wenig dick und nicht gar lang seyn. Man kann sie so machen, daß sie völlig wie gewachsene Morgekn aussehen. Dann macht man ein wenig Teig von einem Eyerdotter und Mehl an (er muß aber ein wenig gesalzen werden), wärgelt ihn ganz dünn aus, schneidet Fingers breite Stücklein daraus, und windet diese um eine Spindel, daß sie wie Morgeknstieble aussehen. Von diesen Stieblen steckt man ganz langsam in jede gemachte Morgekn einen, und bäckt die Morgekn nach und nach schön gelb heraus. NB. Sie können zum Garniren des eingemachten Fleisches gebraucht werden; oder man kann sie in einer von den beschriebenen Soosen aufstochen und als eine besondere Speise austragen.

Man

Man kann auch süße Mergeln von Ziwern, Mandeln, Zucker, Zimmet, klein geschnittenen Citronenschalen und Semmelmehl auf die nämliche Art machen, mit Eiern verühren, und auch eben so formiren. Wann sie wie die ersten gebacken sind, kann man sie trocken oder in einer süßen Soofe auftragen.

639. Gefüllte Schmalz-Kräpflein.

Es werden 4 Eyerdotter mit 4 Löffel voll saurem oder süßem Käum, und ein wenig Salz, verkleppert; mit Mehl so dick angerührt, daß man den Teig auswürgen kann. Dann wird 1 Bierling Butter darauf herumgeschnitten, und wie ein anderer Teig übergeschlagen. Daraus kann man so große oder kleine Kräpflein, als man will, schneiden, sie mit Eingemachtem oder mit einer Mandel-Fülle füllen; wann sie außen herum recht zugeedruct sind, im Schmalz schön gelb heraus backen; und wann sie abgelawfen sind, mit Zucker und Zimmet bestreuen. Diese Kräpflein können auch mit Ey bestrichen, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, mit Zucker bestreut, und im Backofen gebacken werden.

640. Gebrühete Kuchlein.

Man macht ohngefähr 1 Seidlein Milch in einer messingenen Pfanne siedend, und thut ein Stücklein Butter darcin. Wann dieser vergangen ist, wird mit der Hand unter beständigem
 Kochbuch. 81 Ums

530 Allerley Torten und Backwerk.

Umrühren vom schönsten weißen Mehl so viel in die Milch gesäet, bis der Teig wie ein dicker Spazenteig ist. Nun läßt man ihn so lang auf dem Feuer unter stättem Umrühren abtrocknen, bis er sich von der Pfanne ablöst. Dann wird er in eine Schüssel herausgethan, ein wenig gesalzen, und so viel Eyer daran gerührt, bis der Teig zwar dünn ist, aber nicht läuft. Hierauf wird Schmalz in einer Pfanne nicht allzubeiß gemacht, die Küchlein werden schön rund mit einem Löffel hineingelegt, und unter beständigem Schütteln auf dem Feuer langsam gebacken. Beym Herausnehmen aus der Pfanne legt man sie auf Schnittten von schwarzem Brode, daß das Schmalzige abläuft; dann werden sie erst auf eine Schüssel gelegt, und mit Zucker bestreut. Man kannt auch eine Hand voll kleine Weinbeere in den Teig thun. NB. Bey allen gebrüheten Teigen ist es gut, wenn man die Eyer, eheman sie einschlägt, eins nach dem andern in warmes Wasser legt: denn der Teig nimmt sie eher an.

641. Ringe von gebrühtem Teig.

Es wird ein Seidlein Milch mit einem Stücklein Zucker, eines kleinen Hühner: Eyes groß Butter, Citronenschaalen, und einem Stücklein ganzen Zimmet, eine halbe Viertel stunde gesotten. Dann wird mit einem Schaums Löffel die Citronen und Zimmet herausgethan, und so viel Mehl unter stättem Umrühren in die Milch gesäet, bis der Teig ganz dick ist. Wann
er

er nun auf dem Feuer wohl abgetrocknet ist, wird er in eine Schüssel herausgethan, und so viel Eyer, eins nach dem andern hinein gerührt, bis man den Teig wärgeln kann. Dann wird auf ein Rudebrett Mehl gethan, und von dem Teig 2 Finger lange und guten Fingers dicke Wärgeln daraus gemacht; wie ein Ring rund umgebogen, und beyde Ende mit ein wenig Eyerweiß zusammen geklebt. Wann etliche fertig sind, wird Schmalz in einer Pfanne heiß gemacht, und ein Ring oder mehrere hineingethan. Sind sie ein wenig im Schmalz gelegen, und haben eine Haut: so nimmt man sie heraus, und macht mit dem Messer rings um einen Schnitt; thut sie wieder in das Schmalz, und läßt sie unter ständigem Umschütteln langsam backen, bis sie gelb sind. Dann nimmt man sie heraus, und bestreut sie mit Zucker.

642. Apfel: Kuchlein.

Hiezu sind die sogenannten Backäpfel (Brätklinge) die besten. Wann sie geschält sind, kann man sie zu Scheiben oder Schnitzeln schneiden. Alsdann wird folgender Teig angemacht: Man nimmt nach Belieben Mehl, je nachdem man viel oder wenig backen will. Zu 4 großen Eßlöffeln voll Mehl, welche mit Wein angemacht werden, wird einer wälschen Nuß groß Schmalz siedend heiß gemacht, und an den Teig gegossen. Wann dieses recht hineingerührt ist, wird von 3 Ethern das Weiße, und ein großer Kaffeelöffel voll Zucker

532 Allerley Torten und Backwerk.

der dazu gethan, und der Teig mit Wein vol-
lends angerührt, daß er nicht zu dick noch zu
dünn ist; sondern er muß so seyn, daß wenn
man die Aepfel in den Teig einstunkt nicht alles
davon abläuft. Dann macht man Schmalz in
einer Pfanne heiß, legt so viel Aepfel hinein,
daß sie nicht zu nahe an einander kommen, bäckt
sie schön gelb heraus, und so fährt man fort bis
der Teig gar ist. NB. Wann man viel bäckt,
so muß man öfters wieder frisches Schmalz zu
dem vorigen thun, sonst wird es zu schwarz,
und also das Backwerk nimmer schön. Man
kann den Teig zu Aepfelmüchlein auch nur mit koe-
dend gemachtem Wein und ein wenig Zucker an-
rühren, und wann er so ist, daß, wenn man die
Aepfelschnitze darein tunkt, etwas daran bleibe:
so ist er zum Backen recht. Wer nicht Wein
nehmen will, kann den Teig auch nur mit kal-
tem weißem Bier und etlichen Eiern anrühren.
Sie werden auch schön.

643. Aepfel-Strauben.

Man macht zu diesen den nehmlichen Teig an.
Die Aepfel werden würflicht geschnitten, und
wann es 6 bis 8 große Aepfel sind, 1 Bierling
sauber gewaschene Weinbeere, eben so viel Zim-
ben, 1 Bierling abgeschälte und in 3 Theile läng-
licht geschnittene Mandeln, und etliche kleine
Eßlöffel voll Zucker alles in den Teig gethan,
und mit diesem recht durch einander gemacht.
Dann werden mit einem kleinen Schaumlöffel
Rüch

Rehlein in heiß gemächtes Schmalz gelegt, und diese langsam, aber recht rösch, gebacken. Bey diesem Gebackenen muß man nicht mehr Teig anmachen, als daß man nur die Kessel mit dem übrigen Hineinrühren kann, dieses aneinander kleben bleibe, und die Röhlein im Backen nicht zerfahren; sonst sind diese Kessel, Strauben gar schwer, und nicht gut.

644. Zucker Strauben.

Man nimme 2 Loth Mehl, 6 Loth Zucker, 3 Köffel voll Wein, und eben so viel Rosenwasser. Dieses rührt man mit Etwortsch vollends an, daß der Teig etwas dünner als ein anderer Straubenteig ist. Dann macht man Schmalz in einem so großen Pfännlein, als man die Strauben haben will, heiß; thut von dem Teig in ein kleines Trichterlein mit 3 Röhren, und läßt es in das heißgemachte Schmalz laufen; Wann jede Straube auf beyden Seiten gelb gebacken ist; legt man sie über ein Wärgelholz, daß sie abgeben wird, und wann sie ein wenig erkalteet ist, wird sie auf einer Schüssel mit Zucker und Zimmet bestreut. So fährt man fort, bis der Teig gar ist.

Man kann zu diesen Strauben den Teig auch noch auf folgende Art machen: Man nimmet, je nachdem man viele oder wenige Strauben haben will, 1 Seidlein oder weniger Wein; läßt ihn in einer Pfanne mit ziemlich viel Zucker, einem Stücklein ganzen Zimmet, und einer Citron

134 **Misch- Torten und Backwerk.**

genschalen eine halbe Viertelstunde kochen. Dann wird Zimmet und Citronenschalen herausgethan, und 10 bis 12 Loth vom schönsten weißen Mehl recht glatt damit angerührt, mit Eyerweiß vollends so dünn gemacht, daß der Teig läuft. Dann werden diese wie die vorige gebacken.

645. **Strauben von gerührtem Teig.**

Man macht ein Quart Milch mit einem Stücklein Butter eines halben Hühnerenes groß, rührt sie unter stättem Umrühren ohngefähr in einem Schüssel voll Mehl dazum; trocknet den Teig auf dem Feuer so lange ab, bis er sich von der Pfanne ablöset. Dann wird er in eine Schüssel gehan, geschmirt, und mit so viel Ethern angerührt, bis er läuft. Hierauf läßt man ihn durch einen Trichter in eine so große Pfanne, als man die Strauben haben will, in heiß gemachtes Schmalz laufen, und bäcket sie schön gelb heraus. NB. Es ist gut, wann man alles aus dem Schmalz Gebackne zuerst auf eine flache Schüssel auf Schnitten von schwarzen Brode legt, und wann es da abgelaufen ist, erst auf einer andern Schüssel mit Zucker bestreut.

646. **Sprizen Gebackenes.**

Man kochet ein Quart Milch mit eines halben Hühnerenes groß Butter und einem Stücklein Zucker ein klein wenig. Dann säet man so viel recht schönes weißes Mehl unter stättem Umrühren

rühren darein, bis der Teig ganz dick ist. Wann er auf dem Feuer wohl abgetrocknet ist, wird er in eine Schüssel heraus gethan, ein wenig gefalzen, und 4 bis 5 Eyer eins nach dem andern darein gerührt. Dann wird Schmalz in einem Pfännlein so groß, als man es zu Strauben braucht, nicht gar zu hoch gemacht, die dazu gehörige Spreiße halb voll gefüllt, in der Rundung in der Pfanne herumgedrückt, und unter stättem Schütteln langsam gebacken. Bey dem ersten Gebackenen muß man sehen, ob der Teig zu dick oder zu dünne ist. Wenn es schwer ist, so ist der Teig zu dick; fällt es aber nach dem Backen zusammen: so ist der Teig zu dünne, und man muß daher sehr Achtung geben, daß man bey dem ersten anrühren den Teig nicht zu dünne macht. Man kann ihm mit einem ganzen oder halben Ey noch immer nachhelfen. Wann alles gebacken ist, legt man es ordentlich auf eine Schüssel, und streuet Zucker darauf.

647. Reis = Ruchlein.

Man kochet den Reis in Milch ganz dick. Dann läßt man ihn kalt werden. Wann dies geschehen ist, thut man nach Belieben Zucker und Zimmet, nebst ein wenig Semmel, und rechtes Mehl daran, und rühret dieß alles mit so viel Ethern an, bis der Teig so ist, daß man in der Hand lange oder runde Ruchlein daraus machen kann. Diese werden in ein nicht gar zu heißes

Pl 4

Schmalz

Schmalz gelegt, langsam schön gelb gebacken, und mit Zucker und Zimmet bestreut.

648. **Kirschen-Küchlein.**

Es werden 4 Löffel voll Mehl mit guter süßer Milch angemacht, wie ein dicker Spahenteig. Dann wird einer guten wässchen Ruch groß Schmalz siedend gemacht, an den Teig gegossen, und recht hineingerührt. Nun werden 2 ganze Eier, und 1 bis 2 Dotter daran geschlagen, daß der Teig wie zu den Messelküchlein in der Dose ist. Zu so viel Teig kann man ohngefähr einen Keller voll Kirschen abzopfen, und solche in den Teig rühren. Dann wird Schmalz in einer Pfanne heiß gemacht, ein Schaumlöffel darein getunkt; und, wann das Schmalz davon abgelaufen ist, damit kleine runde Küchlein, aber nicht zu viel auf einmal, in das Schmalz gelegt. Wann diese schön rösch gebacken sind, werden sie auf Brodschnitten gelegt, und wann sie abgelauten sind, auf einer Schaal mit Zucker und Zimmet bestreut. Man kann statt der Kirschen auch geklaubte Zohlbeere in den Teig thun, und auf die nämliche Art backen. Oder man kann 6 bis 8 Kirschen mit einem Faden an dem Stiele zusammen binden, in den Teig tauchen, und auf heißem Schmalz schnell heraus backen.

649. **Zwetschgen zu backen.**

Man nimmt frische oder durre geschälte Zwetschgen, thut die Steine heraus, und fülle
dage

dagegen, in jede eine gefüllte Mandel. Dann macht man von 4 Eßfeln voll Mehl, 1 oder 2 Eyerklaren, und Wein einen Teig, in der Dike wie zu Apfelsüchlein, an; kumt die Zwetschgen eine nach der andern dazin, und backt sie in heiß gemachtem Schmalz schön gelb heraus. Wann sie abgelaufen sind, so bestreut man sie mit Zucker und Zimmet.

650. Ganze Äpfel zu backen.

Schäle Vorstädter oder andere gute Äpfel, die nicht gar groß sind, so viel als beliebt; schneide oben Deckel davon ab, und hole das Kernhaus heraus. Dann mache eine Mandel-Fülle von fein gewiegtem Mandeln, von ein wenig im Schmalz gelb geröstetem Semmelmehl, kleinen Weinbeeren, Zucker und Zimmet; feuchte es mit eglichen Tropfen Wein an, und fülle die ausgehöhlten Äpfel damit aus. Mache die Deckel mit so klein als möglich geschnittenen hölzernen Sprieslein wieder darauf, und rühre einen Teig an, wie bey dem Apfelsüchlein Nr. 642. beschrieben worden ist: lehre die Äpfel darinnen um, und backe sie aus nicht gar heiß gemachtem Schmalz langsam schön gelb heraus. Man kann sie mit Zucker und Zimmet bestreut trocken austragen; oder eine süße Weinsosse daran machen, und die gebackenen Äpfel mit Mandeln bestecken.

651. Gebackene Artischocken.

Man nimmt 2 Hände voll Mehl, thut es in eine Schüssel, salzet es ein wenig und schneidet ein Stück Butter eines Hühnerens groß darein; macht es mit ein wenig Milch und einem Ey zu einem festen Teig untereinander, wärgelt es aus, und überschlägt den Teig eilichemal, wie einen Buttermilch; läßt ihn eine Stunde ruhen, und wärgelt ihn noch einmal Messerrücken dick aus; sticht mit einem Quart Glas runde Plätzlein aus; tunkt mit einem Finger in ein zerleppertes Ey, bedupft ein Plätzlein in der Mitte, legt wieder eins darauf, bis es 4 oder 5 sind. Alle müssen in der Mitte mit Ey bedupft, und angebrückt seyn. Dann macht man mit einem Messer rings um Schnitte in dem Teig, aber nicht gar zu tief; bäcket sie schön gelb aus heiß gemachtem Schmalz, thut oben in die Mitte etwas Eingemachtes und bestreuet sie mit Zucker, so sehen sie aus wie Artischocken.

652. Gebäcker Crem.

Stede ein Quart Milch mit einem Stücklein Zucker, mit Citronenschalen und ganzem Zimmt ein Viertelstunde. Stelle es vom Feuer und laß es kalt werden. Dann zerleppere 5 Eyer, rühre die Milch nach und nach daran, bestreiche ein langes Blech mit einem Rande mit Butter, bestreue es mit Semmelmehl, fülle das Zerlepperte

parte darin, und stelle es so lang auf heiße Asche bis es gestanden ist. Oben muß man einen Deckel darauf decken, und auf diesen auch ein wenig Kohlen thun. Wann der Sten fest gestanden ist, schütze ihn auf einen hölzernen Deckel, schneide die dicke Schichten daraus, bestreue sie mit Mehl und backe sie aus heiß gemachtem Schmalz schön gelb heraus. Wann alles gebacken ist, bestreue es mit Zucker und Zimmet. Der Teig muß bey dem Einfüllen im Geschirr 2 Finger dick seyn.

653. Reil Gebäckes.

Schneide französisch Brod (oder Weck) der Länge nach zu 6 oder 8 Theilen, und jeden Theil noch einmal überwerch entzwey, mache Schmalz in einer Pfanne heiß, rünke so viele Stücke, als du glaubst, daß in der Pfanne gebacken werden können, in Wein; bestreue sie mit weißem Mehl, und backe sie aus heiß gemachtem Schmalz schön gelb heraus; bestreue sie also wärm recht stark mit Zucker und Zimmet und trage sie auf.

654. Apfel-Rüchlein.

Nähme 3 gute Löffel voll Mehl mit 3 Eiern, ein wenig Zucker, nach Gurdanken Sah und Milch an, daß der Teig, wie ein dünner Fildenteig ist. Dann mache Schmalz in einem kleinen Pfännlein heiß, lege einen eisernen Schöpf löffel darin. Wann dieser heiß ist, so thue ihn

540 Allerley Totten und Backwerk.

heraus, und lasse ihn ablaufen; sunke ihn in den Teig, und lege ihn in das heiße Schmalz. Wann das Röchlein halb gebacken ist, schüttele es vom Löffel ab, lasse es vollends gelb werden, und lege es mit einer Gabel auf einen Teller heraus, bestreue es mit Zucker und trage es auf. Wems nicht beliebt, Zucker in den Teig zu thun, der kann ihn auch weglassen.

655. Fastnacht-Röchlein mit Hefen.

Es wird ein Pfund Mehl in eine Schüssel gegeben, 2 Eyer zerklappert, und eines Hähners eines groß zergangener Butter daran gerührt. In dieses wird noch ein wenig Milch gegossen, und, nebst 2 Löffel voll Bierhefen, das Mehl mit aw gemacht, nach Gutdünken gesalzen, und wann er so wie ein dicker Spazenteig ist, so lang geklopft, bis er sich vom Löffel schält. Dann wird eine Hand voll kleiner Weinbeers darein gerührt, und so läßt man den Teig gehen. Wann dies geschehen ist, läßt man ein Stücklein Schmalz in einem Pfännlein zergehen, sunkt, nachdem man sich die Hände sauber gewaschen hat, die Finger darein, und ziehet aus dem Teig kleine runde Röchlein davon aus, welche man in heißem Schmalz schön gelb heraus bückt. Man kann den Teig auch ein wenig wicken, zwen Messer rücken dicke Pläße answärgehn, mit dens Röchlein, Rädlein viereckigte Stücklein daraus schneiden, und so backen.

Man

Man kann auch Fasnacht-Rüchlein auf folgende Art machen: zwey Eyer werden mit ein wenig Salz und einem spitzig gemessenen Quarc Milch zerleppert, und darein wird so viel Mehl gerührt bis der Teig so ist, daß man ihn auswürgeln kann. Wann er ausgewürgelt ist, wird ein Vierling Butter auf der Hälfte von dem Teig herumgeschritten, die andere Hälfte darüber gelegt, und so der Teig 3 mal überschlagen; alsdenn eines Messerrücken dick ausgewürgelt, mit einem Rüchlein-Rödlein ausgewürgelt und gebacken.

Noch anders und zwar süß werden sie auf folgende Art gemacht: Nimm 3 Eyerdotter, 1 Löffel voll Zucker, 2 Löffel voll Rosenwasser, und 1 Löffel süßen oder sauren Raum. Mache dieses mit Mehl an, wirke 2 Laiblein daraus, würgel sie so dünn als möglich aus, lege die 2 Kuchen auf einander, und würgel sie noch einmal etw wenig aus; schneide mit dem Rüchlein-Rödlein nach Belieben große oder kleine viereckte Stückelein davon, und backe sie aus heiß gemachtem Schmalz schön gelb heraus.

656. Gebackne Hirsch-Hörnlein.

Man nimmt sechs Loth Mehl, einen halben Vierling Butter, eben so viel Zucker, nach Belieben gestoßenen Zimmet, und klein gehackte Citronenschalen; mache dieses in einer Schüssel oder auf einem Rudebrette mit einem ganzen Ey

542 Allerley Torten und Backwerk.

Es und einem Dotter unter einander. Sollte der Teig zu feste seyn : kann ein wenig Milch dazu genommen werden. Dann wird Mehl auf ein Nudelbrett gestreut, der Teig darauf gethan, 2 Messerrücken dick ausgewärgelt, und eines kleinen Fingers breite Streifen daraus geschnitten, und diese mit der Hand rund gewärgelt. Von diesen werden zweyer kleinen Finger lange Stücklein abgeschnitten, jedes in der Mitte so zusammen gebogen, daß es oben auseinander steht. In diese zwickt man mit einer Schere an verschiedenen Orten hinein, daß sie wie natürliche Hirschgeweih aussehen, und bäckt sie aus heiß gemachtem Schmalz langsam heraus. Man kann aus diesem Teig auch kleine runde Kränzlein machen, und diese auch mit der Schere einzwicken.

657. Schneeballen.

Man nimmt 2 ganze Eyer und 2 Dotter, 2 Löffel voll süße Milch, ein wenig Salz, und eines kleinen halben Hühnerenes groß zergangenen Butter; rühret es mit Mehl zu einem festen Zeige an, und wirket auf einem Nudelbrette so kleine Kuglein davon aus, daß die ausgewärgelten Plätze nicht größer als ein kleines Zinnteller sind. Dann schneidet man Schnitte hinein eines guten Fingers breit auseinander, aber nicht ganz hinaus; nimmt einen Strich auf den Rührlöffel, den andern läßt man liegen, und so fort bis die geschnittenen Streifen gar sind, legt diese
in

in recht heißes Schmalz, bäckst sie blaßgelb heraus, und streuet Zucker darauf. Die Pfanne darf nicht größer seyn, als daß man einen Schneeballen auf einmal backen kann. Zu einem Schneeballen rechnet man gemeiniglich ein Ey.

658. Hobelspäne im Schmalz gebacken.

Stoße einen halben Bierling abgezogene Mandeln mit ein wenig Rosenwasser ganz zart. Thue $\frac{1}{2}$ Bierling Mehl, von 4 Eiern das Gelbe, und ein ganzes Ey, nebst $\frac{1}{2}$ Loth Zucker, und eines halben Hühnerenes groß Butter dazu, mache den Teig mit süßem Raum vollends an, bis man ihn auswärgein kann, und der Teig wie ein Schneeballenteig ist; wärgele kleine Pläße, wie zu Schneebällen, davon aus; schneide mit dem Küchlein, Kädlein Streifen 2 gute Fingers breit daraus, und backe sie schnell aus heißem Schmalz. Endlich bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

659. Gebackne Mandeln.

Rühre 3 Eyerdotter, 1 Ey und 1 Bierling Zucker recht durcheinander. Thue die Schale von einer Citrone klein geschnitten, und den Saft von einer halben dazu; und lasse einer wälschen Nuß groß Butter zergehen. Wann dieser auch hinein gerührt ist, so säe unter stättem Umrühren Mehl dazuein, so viel als es annimmt; wärgele den Teig guten Messerrücken dick aus, und
stich

sich mit einem dazu gemachten blechernen Model Mandeln davon aus. Diese bade aus heiß gemachtem Schmalze langsam heraus.

Auf andere Art. Ein Bierling abgezogener Mandeln wird mit Rosenwasser gestossen, alsdann mit einem Bierling Zucker und 2 Eiern eine Viertelstunde gerührt, ein halb Pfund Mehl dazu gethan, und wann dieses auch darein gerührt ist, auf ein mit Mehl bestreutes Tüdelbrett heraus gethan, 2 Messerrücken dick ausgewälget, mit den dazu gehörigen Mödeln ausgestochen, und aus heiß gemachtem Schmalze schön gelb, aber langsam, gebacken. Man kann auch gestoßenen Zimmet und Nägelein, nebst klein geschnittenen Citronenschalen in den Teig thun.

Noch anders kann man die gebackne Mandeln also machen: man nimmet 3 Eyerdotter, 1 Löffel voll Mirschengeist, 1 Löffel voll Zucker; mach diese unter einander, und rühret so viel Mehl darein, daß man den Teig wirken kann. Alsdann werden sie wie die andern gemacht, und gebacken.

Man kann auch 3 Loth gestossene Mandeln, und 3 Loth Zucker mit einem Eyerdotter anrühren, nach Belieben Citronenschalen, Zimmet und Nägelein in den Teig thun, mit Mehl amachen, wirken, und wie die andern backen. Wems beliebt kann die gebacknen Mandeln, so bald sie aus der Pfanne genommen worden und abgelaufen sind, mit gestossenem Zucker und Zimmet bestreuen.

660. Mandeln und Ziweben zu backen.

Fädle einen $\frac{7}{8}$ Ellen langen Faden in eine Nähnadel, und stich abgeschälte Mandeln und Ziweben wechselsweis eine um die andere damit durch; dann mache ein wenig Teig von Mehl, Eiern, Rosenwasser, Zucker und süßen Raum an. Tunkte die angefaßten Mandeln und Ziweben darein, und backe sie aus heiß gemachtem Schmalze schön gelb heraus. Wann sie abgelaufen sind, schneide die Fäden davon, und bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

661. Tobacks-Rollen.

Mache einen mürben Buttermteig, und lasse ihn so lang ruhen bis Folgendes geschehen ist: Nimm ein halb Pfund Ziweben, ein halb Pfund kleine Weinbeere; koche sie mit einem Glas Wein, bis sie keine Bröhe mehr haben; thus ein halb Pfund Mandeln, wovon die eine Hälfte gestossen und die andere Hälfte geschnitten ist, nebst 4 Loth klein geschnittenem Citronat, und 4 Loth Pommeranzenschaalen dazu; rühre dieß alles mit 4 Eiern an, wärgle den Buttermteig guten Messerrücken dick aus; und bestreich ihn damit; schneide so breite Riemen davon, als das dazu gemachte Holz ist; bestreiche es mit Butter, wickle den Teig darauf, umbinde es mit Bindfaden, lege es in siedheißes Schmalz, und lasse die Tobackrollen auf dem Holze eine um die

Kochbuch. M m ans

546 Allerley Torten und Backwerk.

andere, schön gelb backen; lege sie auf Brodschnitten, und wann sie abgelauten sind: so bestreue sie in; und auswendig mit gestoßenem Zucker und Zimmet.

662. Kleine Tobacks-Rollen.

Ein halbes Pfund Mehl, ein halber Bierling abgezogene und gestoßene Mandeln, 1 Bierling Zucker, ein halber Bierling Butter, ein halbes Gläslein Wein, und 4 bis 5 Löffel voll saurer Raum wird recht durcheinander gemacht; ein wenig gestoßener Zimmet, Muskatennuß, und Nägelein dazu gethan, und der Teig so an gemacht, daß man ihn auswärgeln kann. Wann er nun eines Messerrücken dick ausgewärgelt ist: werden kleine dazu gemachte Hölzlein mit Butter bestrichen; der Teig zu Streifen so breit, als die Hölzlein lang sind, geschnitten; diese damit umwickelt, wie die großen Tabackrollen gebacken, und mit Zucker und Zimmet bestreut.

663. Zimmetrollen.

Man nimmt ein halb Pfund Mehl, 1 Bierling Butter, 4 Loth abgeschälte und zart gestoßene Mandeln, 4 Loth Zucker, nach Belieben klein geschnittene Citronenschaalen, und ein halb Loth gestoßenen Zimmet. Macht dies alles mit etlichen Löffeln voll saurem Raum, und eben so viel Wein zu einem dicken Teig, wirkt davon ein Laiblein, aber ja nicht fest; wärgelt es aus, überschlägt es ein Paar mal, und läßt es eine
Weile

Wette sehen; dann wärgelt man es wieder kleben Fingers dick aus, und bestreuet den ausgewärgelten Teig dick mit gestoßenem Zimmet; schneidet 3 Finger breite Streifen daraus, und unwickelt kleine 4 Finger lange und Daumen dicke dazu gemachte Hölzlein damit; umbindet sie mit einem Bindfaden, und bäckt sie in heißem Schmalze schön gelb heraus. Sollen sie noch besser werden, so kann man sie mit eingemachten Hohlbeeren füllen.

664. Spiegelfüchlein.

Es werden Oblaten zu 3 Finger breiten, und eben so langen viereckigten Stücklein geschnitten; allemal eins davon in der Mitte mit etwas eingemachtem oder mit Citronenmark, welches aber eine Stunde vorher recht stark mit Zucker bestreuet werden muß, gefüllt. Das andere Stücklein wird darauf gelegt, und darn folgender Teig gemacht: Man brühet 4 Löffel voll Mehl mit so viel siedender Milch an, daß es ein dicker Teig ist, den man kaum rühren kann. Nach und nach rühret man 3 Eyer, eins um das andere; daren; setzet den Teig ein wenig, und gießt ein ner wälschen Nuss groß siedend Schmalz daren; Hierauf werden die gefüllten Oblaten in der Mitte zusammengehalten, rings herum nicht gar Fingers breit in den Teig gestunkt im Schmalz gebacken, und mit Zucker bestreuet.

665. Zwieback.

Rühret 6 Eßlöffel voll Mehl mit Milch, ein
M m 2 nen

548 Allerley Torten und Backwerk.

nen Eßffel voll Kirschengeist, und 7 Ethern an, wie einen Glädleinteig; bestreiche ein Blech mit einem Rande mit Butter, bestreue es mit Semmelmehl, und gieße den Teig 2 Finger hoch dar ein; stelle es in glühende Asche, decke es zu, und lege auf den Deckel auch ein wenig Kohlen. Wann es fest wird, oder so gestanden ist, daß man es heraus thun kann: so wendet man das Blech um, schneidet das Gebäck zu viereckigten Bröcklein; macht rings um in der Mitte einen Schnitt, aber nicht ganz durch; bäckt es im Schmalz nicht gar zu schnell heraus, und bestreut es mit Zucker und Zimmet.

666. Finger: Nudeln.

Hiezu wird der mürbe Teig wie bey dem Zwetschgen: Kuchen Nr. 591. gemacht; nur mit dem Unterschied, daß zu anderthalb Pfund Mehl $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, und 4 Eyer genommen werden. Wann der Teig gegangen, und noch diesen ein wenig gewirkt ist; macht man Fingers lange, und eben so dicke Wärgeln daraus; läßt diese noch ein wenig gehen, bäckt sie aus heiß gemachtem Schmalz langsam gelb heraus, und bestreut sie mit Zucker und Zimmet. Man kann diese Nudeln auch in eine dick mit Butter bestrichene Bratpfanne, worein Fingershoch siedende Milch gegossen worden ist, neben einander legen, und sie im Backofen backen.

667. Doppeln: (Klumpen:) Nudeln.

Man rühret 6 Eßlöffel voll Doppeln mit 3
bis

bis 4 Eiern, und eines Hühnereres groß zergangenen Butter recht stark ab. Dann werden 2 Löffel voll gute dicke Bierhefen, eine Kaffeeschaale voll saurer oder süßer Raum, und Salz so viel nöthig, dazu gethan, mit recht schönem weißen Mehl zu einem dicken Teig angemacht; und noch so lange geklopft, bis er sich vom Löffel schält. Wann er gegangen ist, macht man oben solche Nudeln, wie vorher beschrieben worden ist, dazu; und bäckt sie auf die nämliche Art. Man kann sie auch noch kleiner machen, und zum Gemüse, als zu Kartoffeln oder Wörsting, geben.

668. Gebackne wälsche Nüsse.

Man machet einen Teig von weißem Mehl, Zucker und Zimmet, Rosenwasser und Eiern so dick an, daß man ihn wärgeln kann. Dann schneidet man aus diesem nicht gar zu dünn gewärgelten Teig kleine Stücklein, drückt sie in wohl gereinigte und mit Mehl bestreute Nusschaalen, und macht eine Fülle von so klein als möglich geschnittenen abgezogenen Mandeln, Zitronen, kleinen Weinbeeren, Pomeranzenschaalen, und Citronat. Wann alles klein geschnitten ist, wird es noch einmal gewiegt, oder gehackt, mit ein wenig Zucker durcheinander gemacht, und die beyden halben Nusschaalen damit ausgefüllt, der Teig außen herum mit Eiern klar bestrichen, allemal 2 recht fest zusammen gedrückt, der übrige Teig davon abgeschnitten, die Nuss behutsam aus den Schalen herausges-

550. Allerley Törtten und Backwerk.

nommen, und schön gelb aus heiß gemachtem Schmalz gebacken, hernach mit gestoßenem Zimmt bestreut.

669. Schwedisches Brod.

Ein Bierling abgezogene Mandeln werden mit Rosenwasser gröblich gestoßen, ein halb Pfund geriebener und gesiebter Zucker, 1 Quint Zimmt, 1 Quint Nägelein, 1 Quint Muskatblüthe, 1 Quint Kardemomen, und ein halb Quint Pfeffer auch gröblich gestoßen, und nebst 4 Loth Mehl dazu gethan, ein Ey daran geschlagen, und mit diesem recht durcheinander gemacht. Dieser Teig wird auf einem Nudeltrette ein wenig gewirkt, kleinen halben Fingers dick ausgewärzelt, mit einem ganz kleinen Trinks gläßlein zu Plätzlein ausgestochen; diese werden auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, und gebacken. Wann sie aus dem Ofen kommen, läßt man sie ein wenig erkalten, und macht solches Eis darauf: Man zerklöpft ein halbes Eyerklar zu Schaum, rührt 4 Loth vom schönsten weißen gesiebten Zucker darein, thut etliche Tropfen Citronensaft dazu, und wann es eine Bierstunde recht stark gerührt ist: überstreicht man die Plätzlein damit, bestreuet sie mit gröblich gestoßenen Zuckerkandi, Anis und Fenchel, und läßt sie in gelinder Wärme trocknen.

670. Citronen-Brod.

Nimm von 2 Eiern das Weiße, und schla-
ge

ge es zu einem dicken Schnee, ſie 1 Bierling geſiebten Zucker darein, und rühre es mit dieſem noch eine Viertelſtunde recht ſtark. Dann thue die Schaaſe von einer halben Citrone auf dem Niebeiſen abgerieben, nebst dem Saſte, auch 1 Bierling vom ſchönſten weißen Mehl daran, wickle es auf dem Rudeibrette nur ſo viel, daß es ausgewürgelt werden kann, und würgel es einen kleinen Fingers dick aus. Stich Plätklein, wie beyhm vorigen aus, lege ſie auf ein mit Mehl beſtreutes Blech, beſtreiche ſie mit Eyerweiß, beſtreue ſie mit Zucker, und laſſe ſie in einem nicht gar zu heißen Ofen backen.

Es kann noch auf folgende Art gemacht werden: Man ſchlägt 2 Eyerklar zu Schaum. In deſſen wird 1 Bierling abgezogene Mandeln recht zart geſtoßen, und dieſer nebst einem halben Pfund geſiebtem Zucker, den Schaaſen von 2 Citronen, und dem Saft zu den Eyerklaren geſtan. Wann dieſes alles recht durcheinander geſührte iſt: wird ſo viel vom ſchönſten weißen Mehl oder Stäckmehl dazu geſtan, wie die erſtern ausgeſtoßen, auf ein mit weißem Wachs beſtrichenes Blech gelegt, und gebacken.

671. Belgrader Brod.

Es wird ein halb Pfund abgezogene Mandeln zu ganz kleinen Würfeln geſchnitten, Mehl und Zucker ein jedes eben ſo viel, 1 Loth geſtoßener Zimmet, 1 Quint Nägelein, von einer Citrone die Schaaſe klein geſchnitten, und 2

M m 4

Meſſer

552 Allerley Torten und Backwerk.

Messerspitzen voll feine Pottasche, alles in eine Schüssel zusammen gethan; 2 bis 3 Eyer daran geschlagen, und mit diesen der Teig recht durch einander gemacht; auf ein Nudelbrett herausgethan, mit ein wenig Mehl zu einem Laiblein rund gemacht; dann kleinen Fingers dick ausgewürgelt, Stücklein eines Fingers lang und 2 Finger breit davon geschnitten; auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, und im Backofen schön gelb gebacken.

Dieses Gebäckne kann auch also gemacht werden: Man rührt ein Ey und 3 Dotter mit einem Bierling Zucker eine kleine halbe Stunde lang, thut nach Belieben klein geschnittene Citronenschaalen, Citronat, Pomeranzenschaalen und Gewürz dazu; rührt zuletzt einen Bierling Mehl darein; und setzt es auf, wie Belgraders Brod.

672. Kleienbrod.

Man stößt anderthalb Bierling abgezogene Mandeln mit Rosenwasser ganz fein, thut anderthalb Bierling gesiebten Zucker, 4 Loth so klein als möglich geschnittenen Citronat, 4 Loth Pomeranzenschaalen, die Schaal von einer halben Citroue klein geschnitten, 1 Quint gestoßene Naafein, und eben so viel Zimmet dazu; rühret dieß alles mit dem Weißen von 3 Ethern, welches aber vorher zu Schaum geschlagen seyn muß, eine Viertelstunde recht stark ab. Hieranf wird ein Blech mit Butter ganz dünn bestrichen, von dan

dem Teige einer wälchen Rufs groß Bröcklein darauf gesetzt, und schön gelb gebacken.

Man kann auch einen Teig von 1 Bierling Mehl, 1 Bierling Butter, einen halben Bierling gestößene Mandeln, eben so viel Zucker, einem Ey und 2 Dottern anmachen. Wann dieser ein wenig gewirkt, und guten Messerrücken dick ausgewärgelt ist: muß man mit einem Trinkglas runde Plätzlein daraus schneiden, von dem vorigen Teige zwey gute Messerrücken dick darauf streichen, wie die ersten sie backen, und wenn sie aus dem Ofen kommen, weins beliebt mit dem Eis Nr. 668. auszieren.

673. Falsches Mandelbrod.

Underthalb Bierling Mehl, 1 Bierling Zucker, 1 Bierling Butter, und die Schaal von einer halben Citrone auf Zucker abgerieben, wird mit etlichen Löffeln voll Wein zu einem Teige gemacht, dieser auf dem Nudelbrett ein wenig gewirkt, guten Messerrücken dick ausgewärgelt, nach Belieben zu länglichten Stücklein geschnitten, diese mit Ey bestrichen, darauf Zucker und Zimmet gestreuet; und auf einem mit Mehl bestreuten Blech im Backofen schön gelb gebacken.

674. Zuckerbrod.

Zerkleppere 3 Eyer recht stark, sie einen Bierling gestößten Zucker daren, und rühre ihn eine kleine halbe Stunde mit den Eyern. Hernach thue nach Belieben klein geschnittene Citronen:

M m 5

schaas

554 Allerley Torten und Backwerk.

schalen, und 1 Bierling vom schönsten weißen Mehl dazu. Belege 1 oder mehrere Bleche mit weißem Papier, und setze mit einem Löffel runde oder längliche Zeiblein darauf; lasse sie ein wenig stehen, und säe durch ein Haarsieb Zucker darauf. Schüttle das, was neben herum liegt, wieder ab, und lasse die Zeiblein im Backofen schön gelb backen.

Wems beliebt kann auch einen Mandelguss darauf also machen: Es werden etliche geröstete Mandeln gestossen, solche mit Eyerweiß und Zucker eine Viertelstunde recht stark gerührt, und klein geschnittene Citronen- und Pomeranzenschalen darein gethan. Hierauf nimmt man rundes schon gebacknes Zuckerbrod, bestreicht es mit etwas Eingemachtem, auf dieses streicht man das Gerührte, setzt es auf doppeltes Papier, und läßt es in gelinder Wärme trocknen.

675. Biscuit in Papier.

Dieses wird wie das Zuckerbrod gemacht, nur daß man zu 1 Bierling Zucker 6 Loth Stärkmehl nimmt, in von Papier gemachte Förmlein füllt, und mit Zucker durch ein Haarsieb bestreuet. Diese eingefüllte Förmlein werden auf ein Blech gestellt, und im Backofen schön gelb gebacken.

676. Gedult-Zeitlein.

Nimm von 3 Eiern das Weiße und schlage es zu dickem Schnee, thue 1 Bierling gestiebten Zucker dazu, und rühre es mit diesem $\frac{1}{2}$ Stunde recht

recht stark. Dann reibe von einer Citrone die Hälfte der Schaafe auf einem Reibeisen ab, und thue es nebst dem Saft daran, sie 5 Loth Mehl darein, und rühre den Teig wohl durcheinander. Hernach bestreiche ein Blech mit weißem Wach, fülle etwas von dem Teige in ein Trichterlein, und mache kleine Tropfen davon auf das Blech, in der Größe wie Zeltlein, und lasse sie im Backofen schön gelb backen.

677. Bauren-Krapfen.

Dazu nimm 1 Viertel Zuder, und rühre ihn mit 4 Eiern eine Viertelstunde lang recht stark; thue 4 Loth abgezogene und zu kleinen Würfeln geschnittene Mandeln, die Schaafe von einer halben Citrone, 4 Löffel voll Mehl, und nach Belieben auch Anis daran. Wann dieß alles recht durcheinander gemacht ist: so setze davon kleine Häuflein auf Oblaten, und lasse sie im Backofen schön gelb backen. Man kann die Mandeln auch weglassen.

678. Braune-Krapfen.

Schäle 1 Viertel Mandeln, röste sie in einer Pfanne hellgelb, und schneide sie zu ganz kleinen Würfeln. Dann rühre 7 Loth gesiebten Zuder mit 2 Eiern eine halbe Stunde, thue die Mandeln, nebst 6 Loth feinem Mehl und einer halben gestoßenen Muskatennuß oder statt dessen Zimmt und Nägelein dazu; bestreiche ein Blech mit Butter, setze den Teig mit einem Löffel

556. Allerley Torten und Backwerk.

fel einer wässchen Nuß groß darauf, und backe sie schön hellgelb. Man kann den Teig auch auf Oblaten setzen.

679. Aufgelaufene Gedult = Zeltlein.

Es wird 1 Bierling Zucker mit einem ganzen Ey eine halbe Stunde gerührt, von einer halben Citrone die Schaal auf einem Riebeisen abgerieben, und 1 Bierling vom schäbsten weißen Mehl dazu gethan, ein Blech ein wenig heiß gemacht, mit weißem Wachs bestrichen; von dem Teig mit einem kleinen Löfflein einer Haselnuß groß Zeltlein darauf gesetzt, und im Backofen langsam gebacken.

680. Aepfel = Schaum.

Brate 6 Porstborfer Aepfel, und thue das Mark davon. Dann nim 4 oder 5 Löffel voll gesiebten Zucker, und rühre ihn mit den Aepfeln eine halbe Viertelstunde. Hierauf schlage von 2 bis 3 Eyerklaren einen dicken Schnee; rühre ihn nebst der Schaal von einer halben Citrone, auf dem Riebeisen abgerieben, langsam unter die Aepfel; mache ein Blech ein wenig heiß, bestreiche es mit weißem Wachs, setze mit einem Löffel Häuflein von beliebiger Größe darauf, und lasse sie langsam backen.

681. Quitten = Schaum.

Nimm recht zeitige Quitten, siede sie in Wasser so lange bis sie weich sind, oder brate sie in einem

einem Defelein, schäle sie ab, und schabe das Mark davon. Von diesem nimm ein halb Pfund, eben so viel vom schönsten gesiebten Zucker; rühre dieses, nebst der Schaale von einer halben Citrone auf dem Riebeißen abgerieben, durcheinander. Dann schlage das Weiße von 2 Eiern zum dicken Schnee, thue es dazu, und rühre es alles eine halbe Stunde auf eine Seite; setze davon kleine Häuflein auf ein mit Wachs bestrichenen Blech, oder auf Oblaten, und lasse sie langsam backen.

682. Eierschaum.

Nimm 2 Eier schwer Zucker. An diesem reibe den vierten Theil von einer Citrone ab, schabe es von dem Zucker herunter, und lasse es auf einem weißen Papier auf dem Ofen trocknen. Der übrige Zucker muß gerieben oder gestossen, und gesiebt werden; wie auch der Citronen-Zucker. Wann er trocken ist, dann nimm von 3 großen Eiern das Weiße, schlage es zu einem recht dicken Schnee, so, daß man die Schüssel umstürzen kann; rühre den Zucker ganz langsam darunter, setze mit einem Löffel auf weißes Papier kleine Häuflein davon, und lasse sie auf einem Ofen so trocknen, daß sie nicht gelb werden.

683. Citronen-Küchlein.

Rühre 1 Bierling Zucker mit einem Eyerklar eine Viertelstunde. Dann drücke 5 bis 6 Tropfen Citronensaft dazu, thue den vierten Theil der Schaale von einer Citrone in Wasser weich gesoeten,

558 Allerley Torten und Backwerk.

ten, und in einem Mörser gestoßen oder auf einem Nießeisen abgerieben, daran; und rühre es noch einmahl so lange. Dann setze kleine Häuflein auf Oblaten, oder auf ein weißes Papier, und lasse sie in einem kühlen Ofen backen.

684. Pomeranzen: Küchlein.

Reibe von einer Pomeranzen die Schaafe an einem Bierling vom aller feinsten Zucker ab; schabe es mit einem Messer wieder davon herunter. Der übrige Zucker muß gestoßen und gesiebt werden; wie auch der Pomeranzen: Zucker. Wann er vorher getrocknet ist, dann schlage das Weiße von 1 Ey zum dicken Schnee, rühre den Zucker nebst 1 Loth vom schönsten weißen Mehl, und 8 abgezogene und zart gestoßene Mandeln darein, setze kleine Häuflein auf Oblaten, und lasse sie in einem kühlen Ofen backen.

685. Salz: Küchlein.

Rühre 3 Eyerdotter mit 1 Bierling Zucker, eine Viertelstunde recht stark. Dann thue 6 Loth abgezogene und mit Rosenwasser oder Eyerweiß zart gestoßene Mandeln, und etwas klein geschnittene Citronenschaafe dazu. Rühre es mit diesem noch eine Viertelstunde; bestreiche kleine viereckigte Stücklein Oblaten damit, streue gröblich gestoßenen Canarien: Zucker darauf, und lasse sie schön gelb backen.

686. Wiener: Küchlein.

Es werden 2 Eyerklar zum Schaum geschlagen.

gen. Dazu wird 1 Bierling gesiebter Zucker gethan, und eine Viertelstunde recht stark gerührt, bis es ganz weiß ist. Alsdann wird von einer halben Citrone die Schaafe auf Zucker abgerieben, und nebst 4 Loth feinem Mehl darein gerührt. Von diesem Teige werden Plätzlein eines Groschen groß auf ein mit Butter oder Wachs bestrichenes Blech mit einem Löfflein aufgesetzt, und nach dem man sie etliche Minuten hat stehen lassen, in einem kühlen Ofen gebacken.

687. Schocolade-Rüchlein.

Man rührt 5 Eyer mit ein halb Pfund Zucker eine halbe Stunde recht stark ab. Dann wird 4 Loth geriebener Schocolade und 12 Loth Mehl dazu gethan, kleine Häuflein von dem Teige auf ein mit Wachs bestrichenes Blech oder auf weißes Papier gesetzt, und langsam gebacken.

688. Anis-Rüchlein.

Es werden 3 Eyerklar mit 11 Loth fein gesiebtem Zucker eine halbe Stunde stark gerührt, etliche Tropfen Citronensaft darein gedrückt, und nach Belieben Anis und 6 Loth Mehl darein gerührt. Hievon werden mit einem Löffel kleine Rüchlein auf Oblaten gesetzt, und wann diese eine halbe Viertelstunde gestanden sind, in einem nicht gar heißen Ofen ganz weiß gebacken.

Man kann sie auch auf folgende Art machen: Man rührt 1 Bierling Zucker mit einem Eyerklar bis es ganz dick und weiß ist. Dann drucket

druckt man etliche Tropfen Citronensaft daran, und wann es mit diesem noch eine Zeitlang gerührt ist: werden Oblaten zu kleinen viereckigen Stücklein geschnitten, mit dem Gerührten bestrichen, Anis darauf gestreut, und langsam gebacken.

Auf andere Art: Ein Ey wird mit 1 Bierling Zucker wohl gerührt, nach Guldünken Anis, nebst 1 Bierling Mehl darein gethan, der Teig 2 gute Messerrücken dick ausgewürgelt, mit einem runden eines Groschen großen blechernen Model ausgestochen, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, und langsam gebacken. Der Anis kann auch auf das Blech gestreut werden.

Noch anders: 2 Eyerklar werden zum Schaum geschlagen, alsdann wird das Selbe nebst 6 Loth Zucker darein gerührt, ein wenig Anis, gestoener Zimmt, Muskatblüche und Cardemomen dazu gethan. Hierauf wird ein Blech mit Butter bestrichen, Löffel voll weis Küchlein darauf gesetzt, und in guter Hitze gebacken. Wems beliebt kann sie mit dem Zucker: Eis Nr. 609. bestreichen, mit Anis bestreuen und in gelinder Wärme trocknen.

689. Anischnitten mit Mandeln.

Es werden 8 Eyer recht stark zerfloppert, und mit ein halb Pfund Zucker eine halbe Stunde gerührt. Dann wird ein Bierling Mandeln abgezogen, und länglicht geschnitten. Wems beliebt kann sie auch zuvor in einem Backofen etwas braun machen. Diese Mandeln werden, nebst
der

Merley Torten und Backwerk. 561.

der Schale von einer halben Citrona, und 4 Loth Citronat klein geschnitten, auch wird nach Belieben Anis und Fenchel in das Gerührte gethan, zuletzt anderhalb Vierling Mehl darein gerührt, und so der Teig in blocherne oder von Papier gemachte, mit Butter bestrichne und mit Semmelmehl bestreute Kapseln gefüllt, und schön gelb gebacken. Wenn sie kalt sind, werden sie zu Schnitten geschnitten, und auf einem Blech im Backofen gelb gemacht.

Ohne Mandeln werden sie also gemacht: Man rühret 4 Eyer mit 1 Vierling Zucker eine halbe Stunde recht stark ab., Dann thut man nach Belieben Anis, und 6 Loth Mehl dazu. Damit es mit diesem durcheinander gerührt ist: wird es wie das erste eingefüllt, gebacken, und zu Schnitten geschnitten.

699. Kleine Mandel-Schnittlein.

Broiloffe 4 Eyer recht stark. Dann ſie ein halb Pfund Zucker dazu, und rühre es eine halbe Stunde. Indeſſen wird 1 Vierling Mandeln abgezogen, und gröblich gewiegt; auch ein halb Loth Zimmt, ein halb Loth Muſcatenblüthe, ein halb Loth Kardomomen, ein halb Loth Kurweben wöllet ſehr gewiegt, oder gröblich geſtoßen. Dann werden 4 Loth Citronat, eben ſo viel Porzellanſchaalen, auch die Schaale von einer Citrone, ſo klein als möglich geſchnitten, und neſt dem vorigen in die Eyer und Zucker gethan. Nun wird ſo viel recht ſchönes Mehl dabein gerührt.

Kochbuch,

N n

bis

562 Allerley Torten und Backwerk.

bis man den Teig zu länglichten Streifen wider
geln kann. Man muß aber Achtung geben, daß
sie nicht verlaufen. Dann werden sie auf ein mit
Mehl bestreutes Blech, nicht gar nahe an einander,
gelegt; und in einem nicht gar heißen Ofen
gebacken. So bald sie aus dem Ofen kommen,
müssen sie also warm geschnitten: denn sonst giebt
es lauter Brocken. Die Schnittlein werden noch
einmal auf ein Blech gelegt, und im Backofen
ein wenig gelb gemacht: so sind sie recht kräftig.

691. Mandel-Bögen.

Schneide ein Vierling abgezogener Mandeln
ganz dünne, wie auch die Schaaalen vom vierten
Theil einer Citrone. Dann zerleppere das Weiß
von 4 Eiern zu ein wenig Schaum, thue die
Mandeln, Citronen, nach Belieben Zimmt, und
3 Loth Zucker dazu; mache dieß alles durcheinan-
der, bestreiche ein heiß gemachtes Blech mit Wachs,
und streiche mit einem Löffel so große dünne Plät-
ze auf das Blech, als die Mandel-Bögen wer-
den sollen; stelle sie in Ofen, und lasse sie gelb
backen. Dann nimm einen um den andern herun-
ter, drucke sie über ein Würgerholz, daß sie
krumm werden, und lege sie auf eine Schaal.

Auf andere Art; Es wird ein halb Pfund
abgeschälte Mandeln halb geschnitten und halb ge-
stoßen, dann 3 Eyerklar zu einem dicken Schaum
geschlagen, anderthalb Vierling gestiebter Zucker-
darein gerührt, die Mandeln nebst 4 Loth zer-
schnittrenem Citronat, 4 Loth Pomeranzenschaa-
len

ten, und der Schaale von einer Citrone dazu ge-
 than. Wann dieß alles recht durcheinander ge-
 mücht ist: werden von Oblaten 3 Finger breite
 und 2 Finger lange Stiche geschnitten, mit dem
 Läge überstrichen, auf ein Blech gelegt, in
 Backofen schön gelb gebacken, und dann gleich
 über ein Wärgelholz gestänmt.

692. Bittere Mandel-Dröblein.

Nimm 1 Viertelg bittere, 1 Viertelg süße
 Mandeln: reibe sie ab, und stoße sie mit 1 Eyer-
 weis unter einander ganz zart. Darnach nim 2
 Loth reinen gesiebten Zucker, und reibe ihn mit
 den Mandeln mit einem Rühelöffel recht durch-
 einander. Schütze von 4 kleinen Echern das
 Weiße zu einem dicken Schnee, daß er in der
 Schüssel, wann man sie umwendet, stehen bleibt:
 rühre ihn an die mit Zucker vermischte Mandeln,
 setze davon auf ein weißes Papier kleine
 Häuflein, in der Größe der Pfefferkörnlein und
 lasse sie langsam backen. Wann sie aus dem
 Ofen kommen: so thue sie gleich vom Papier ab.
 Man kann sie auch auf Oblaten setzen.

693. Süße Mandel-Dröblein.

Nimm ein halb Pfund gesiebten Zucker, ein
 halb Pfund so zart als nidlich gewiegte Mandeln.
 Zuerst rühre den Zucker mit 4 Eyerweissen
 eine halbe Stunde. Dann thue die Mandeln,
 nebst der Schaale voll einer Citrone, und 4 Loth

564 Allerley Torten und Backwert.

Citronat, beydes klein geschnitten, dazu; rühre, es durcheinander. Dann schlage das Weiße von den 4 Eiern zum dicken Schnee, und wann dies, es auch darußer gerühret ist: so setze mit einem Löffel kleine Hänslein auf Oblaten, und lasse sie schon gelb backen.

Sie können auch auf folgende Art gemacht werden: Es werden 3 Eyerklar zum Schaum geschlagen, alsdank ein halb Pfund Zucker, ein halb Pfund mit einem Tuch abgeriebene Mandeln ungeschält gestossen, und nebst dem Zucker dazu gethan, wie auch klein geschnittene Citronenschalen, gestosene Nägelein, und Zimmt nach Gutdünken. Wann alles durcheinander gemacht ist: werden die Küchlein, wie die vorigen, auf ein mit Butter bestrichenen Blech gesetzt, und gebacken.

694 Mandel-Hänslein.

Man nimmt ein halb Pfund abgezogene Mandeln, schneidet sie länglicht zu 4 oder 5 Theilen. Dann wird 4 Loth Citronat, eben so viel Pomeranzenschalen, nebst der Schale von einer Citrone, länglicht geschnitten, hierauf das Weiße von 3 bis 4 Eiern zum Schaum geschlagen, ein halb Pfund gelber Zucker dazu gethan, und mit diesem so lange gerühret, bis es ganz dick ist. Dann wird das Geschnittene darein gethan, und wann es recht durcheinander gemacht ist: so setze man Hänslein einer guten wälschen Nuß groß auf Oblaten, und laßt sie in einem nicht heißen Ofen

Ofen langsam backen. Wems beliebt kann er
 kostene Nägelein und Zimmt dazu nehmen.

695. Mandel-Kränzlein.

Ein halbes Pfund Mandeln wird abgezogen
 und ganz zart gehackt oder gewlegt, die Schaal
 von einer Citrone und 4 Loth Citronat so klein als
 möglich geschnitten, hernach das Weiße von 3
 Eiern zum Schnee geschlagen, und mit einem hal-
 ben Pfund Zucker wohl gerührt, das Geschnittene
 nebst den Mandeln dazu gethan, und wann es
 mit diesem recht durcheinander gerührt ist, wer-
 den mit einem Löffel runde Kuchlein auf Oblaten
 so gesetzt, daß sie in der Mitte leer sind. Wann
 sie gebacken sind, füllt man etwas Eingemachtes
 in die Mitte, bestreicht es mit Zucker, Eis, und
 läßt trocken.

696. Mandel-Körblein.

Nimm ein halb Pfund abgezogener Mandeln,
 schneide sie überzwerch in 8 oder 10 Theile, und
 fruchte sie mit Rosenwasser an. Dann nim 8
 bis 10 Loth Zucker, mische ihn unter die Man-
 deln, mache Schmalz in einem kleinen Pfännlein
 heiß, thue einen Löffel voll Mandeln darein, und
 wenn sie schön gelb gebacken sind: so lange sie
 mit einem Schaum, Löffel heraus in einen klei-
 nen Mörser, und formire sie mit dem Stößel, wie
 ein kleines Körblein, und wann es kalt ist, so
 thue es heraus. Man kann nicht mehr, als eins
 nach dem andern, backen.

Man macht sie aber auch auf folgende Art: Man schneidet die abgezogene Mandeln so dünn als möglich, thut ein halb Pfund geriebenen Zuckers dazu, und rühret sie mit 2 Eyerklar an. Uibrigens werden die Mandeln, wie die vorigen, gebacken, und in einem kleinen Mörtel zu Kd. klein formirt. Man kann, ehe die Mandeln in den Mörtel gethan werden, vorher einen Kaffelöffel voll Pistazien, so dünn als möglich geschnitten, in die Mitte des Mörtels thun: so bekommen die Kd. klein oben etwas Grünes.

697. Mandel: Kuchen.

Man schneidet ein halb Pfund abgezogene Mandeln so dünne als möglich, nimmt 12 Loth geriebenen Zucker, und 2 kleiner wältschen Nüsse groß Butter; thut es mit den Mandeln in eine messingene Pfanne, und rühret es auf dem Feuer so lange, bis die Mandeln braun sind. Dann nimmt man einen Zinnteller umgekehrt, bestreicht ihn mit ein wenig Butter, oder mit süßem Mandelöhl, breitet die Mandeln in der Geschwindigkeit dünn darauf herum, aber so daß sie aneinander kleben. Wenn sie kalt sind, kanu man sie, wie einen Kuchen, herunter nehmen, und so austragen. Man kann auch die Mandeln wiegen, Zimmt darunter thun, und auf gleiche Art machen.

698. Mandel: Krapsen.

Rühre anderthalb Bierling Zucker mit 2 ganzen Ehern und 1 Dotter eine Viertelstunde. Ziehe
ein

ein halb Pfund Mandeln ab, und schneide 12 Loth davon zu so kleinen Würfeln als möglich, thut sie nebst 12 Loth Mehl in den Zucker und die Eyer, mache runde Küchlein davon, und setze sie auf Oblaten. Zerpalte die übrigen Mandeln und steck 4 bis 6, nebst eben so viel solchen geschnittenen Stücklein von Citronat auf die Küchlein, und lasse sie schön gelb backen.

699. Mandel-Holippen.

Es werden 2 Eyerweiß mit 1 Vierling Zucker, und 1 Vierling gestoßener Mandeln eine Viertelstunde recht stark gerührt. Alsdann wird von einer halben Citrone der Saft, 3 Loth Mehl, und nach Belieben klein geschnittene Citronenschalen, Citronat und Pomeranzenschalen dazu gethan. Wann dieses darein gerührt ist, wird ein Blech mit Butter, oder Wachs bestrichen; der Teig mit einem Löffel Messerrücken dick in der Größe wie Holippen aufgestrichen, und schön gelb gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommen, müssen sie gleich über ein dünnes Bärgetholz gedruckt werden.

Man kann sie auch auf folgende Art machen: 3 Eyerweiß werden mit einem Vierling Zucker wohl gerührt. Alsdann wird 1 Vierling Mandeln, mit 1 Eyerweiß gestoßen, und nebst etwas geschnittenen Citronenschalen und Zimmt darein gerührt. Wann alles recht durcheinander gemacht ist: werden Holippen wie die vorige, davon aufgestrichen, gebacken, und über einem Bärgetholz krumm gemacht.

N n 4

Ohne

Ohne Mandeln. Zwölf Eier werden mit 1 Bierling Zucker wohl gerührt, und klein geschnittene Citronenschalen oder Anis nach Belieben, nebst 6 Loth Mehl dazu gethan. Wann der Teig recht durcheinander gerührt ist, werden sie wie die andee gebacken und gekrümmet.

700. Geröstete Mandeln.

Ein halbes Pfund Zucker wird gelutert. Dann ein halb Pfund Mandeln mit einem Tuch sauber abgerieben, und in dem Zucker gethan. Hierinn läßt man sie kochen, bis sie knallen. Darauf thut man sie vom Feuer weg, und rühret sie beständig bis sie trocken sind, thut sie nochmals übers Feuer, und rühret sie wie vorher, bis sie glänzen; thut sie alsdann heraus, schüttet sie auf ein Brett, und zopft sie auseinander. Wems beliebt, kann auch Zimmt zu dem Rösten der Mandeln nehmen.

Man kann auch die Mandeln geschält oder ungeschält 3 bis 4 Stunden in Rosenwasser, worein man ziemlich viel Zucker gethan hat, einweichen; dann wieder herausnehmen, und in heiß gemachtem Schmalz schön gelb backen. Wems beliebt kann die Mandeln so bald sie aus der Pfanne kommen, auf einem mit Zucker und Zimmt bestreuten Papiere umkehren.

Man kann auch die Mandeln backen, daß sie wie Landirz aussehen. Wenn sie eine Zeitlang in Rosenwasser gelegen sind: nimmt man sie heraus, daß das Wasser abläuft. Dann läßt man Schmalz
recht

recht heiß werden, schwinget die Mandeln in größlich gestoßenem Zucker um, legt sie geschwind in das Schmalz, und läßt sie gelb backen.

701. Mandel-Gebäckes.

Es wird ein halb Pfund Mandeln abgeschält, auf einem Bleche im Backofen gelb gemacht, und so klein als möglich geschnitten, oder gewiegt. Alsdann werden 2 ganze Eyer und 2 Eyerklar, mit einem halben Pfund Zucker eine halbe Stunde gerührt, nach Belieben klein geschnittene Citronenschalen, Citronat und Pomeranzenschalen, auch Zimmt und Nägelein, nebst den Mandeln, dazu gethan; anderthalb Bierling halb Stärck und halb anders Mehl dorein gerührt, und aus diesem Teig lange oder runde Stücklein auf Oblaten gesetzt.

702. Macronen.

Ein Pfund Mandeln wird, wenn sie geschält sind, abgetrocknet, in 2 Eyerklaren umgekehrt und zart gestoßen. Alsdann werden noch 3 Eyerklar verklopft, und diese mit 5 Bierling gesiebtem Zucker eine halbe Stunde gerührt, die Schale von einer Citrone klein geschnitten, und mit den Mandeln in den Zucker und die Eyer gerührt. Wann alles durcheinander gerührt ist: macht man kleinen Fingers lange und zwey mal so dicke Wärgeln, setzt sie auf Oblaten, drückt sie in der Mitte ein wenig breit, und läßt sie backen.

Auf andere Art. Es werden anderthalb Vierling Mandeln abgezogen, mit einem Eyerklar und etlichen Eßfeln voll Rosenwasser zart gestossen; ein halb Pfund gesiebter Zucker, und die Schaafe von einer Citrone auf Zucker abgerieben, dazu gethan, und mit diesen noch einmal im Mörtel gestossen. Dann wird ein Nudelbrett mit Mehl bestreut, der Teig darauf gethan, und wie eben beschrieben, werden die Macronen davon auf Oblaten gesetzt und gebacken.

Ohne Mandeln. Zwen Eyer und zwey Dotter werden mit einem halben Pfund Zucker eine halbe Stunde gerührt. Dann wird die Schaafe von einer Citrone klein geschnitten, und 20 Loth Mehl dazu gethan. Wann es durch einander gemacht ist, werden kleine Wägelchen in der Größe, wie Macronen, davon gemacht, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt, mit gesiebtem Zucker bestreut, und im Backofen gebacken.

703. Hobelspäne mit und ohne Mandeln.

Nimm ein Vierling Mandeln, schäle sie ab, und stoße sie mit Rosenwasser, aber nicht gar zu zart; rühre einen Vierling Zucker mit dem Weissen von 2 Ethern an, thue die Mandeln, nebst etwas klein geschnittenen Citronenschaafe und Saft daru. Dann schneide Oblaten in lange schmale Streifen, bestreiche sie mit dem Teig eines guten Messerrücken dick, backe sie in einem
nicht

nicht gar zu heißen Ofen, und wann sie fertig und noch warm sind: so wickle sie über ein rund des Hälstein. Sind sie kalt, so lege sie auf einen Teller.

Ohne Mandeln, Klopse 2 Eyerweiß zum Schnee, für ein halb Pfund feinen gestiebten Zucker dazein, und rühre es eine Viertelstunde recht stark. Thue die Schaal von einer Carrone, an einem Niebeisen oder auf Zucker abgerieben, nebst dem Saft dazu, und rühre es mit diesem noch eine Viertelstunde. Alsdann schneide Oblaten einer Viertel Elle lang, und 2 kleiner Finger breit; bestreibe sie eines Messerrückens dick, und halte sie über eine Kohlspanne so lang, bis sie krumm werden. Dazu lege sie auf ein Papier, und lasse sie auf einem Ofen oder in der Sonne trocknen. Wenns beliebt kann die Streifen, so lang sie noch naß sind, mit Streu Zucker, oder mit klein geschnittenen Distacien, Citronat, und Pomeranzenschalen bestreuen. Wann man einige davon roth haben will: kann man die Hälfte von dem Eis mit Kornblumen, oder Erbsich (Erbselen) Saft färben.

Man kann auch die Oblaten 2 guter Finger breit und einer Viertel Elle lang schneiden, sie mit dem nämlichen Eis bestreichen, und nur ohne sie krumm zu machen, auf Papier auf dem Ofen trocknen: so heißen sie Schwefel, Schmitten. Diesen kann man verschiedene Farben geben, je nachdem man etwas unter das Zucker Eis mischt: roth werden sie gemacht, wie schon gezeigt worden

den ist; grün mit Saft von gestoßenem und ausgepresstem Spinat; gelb, mit ganzem Saffran in ein wenig Wasser eingeweicht; blau, mit Lackmus etliche Stunden zuvor in Wasser eingeweicht; und endlich braun, wenn man ein wenig fein geriebenen Schokolade unter das Eis mischt.

Noch andere Schwefel-Schnitten werden also gemacht: Es werden 2 Eyerklar zum Schnee geschlagen, alsdann 1 Bierling Zucker, und eben so viel mit Rosenwasser zart gestoßene Mandeln, nebst der Schaal von einer halben Citrone; 2 Loth Citronat, der so klein als möglich, würflich geschnitten ist; gröblich gestoßenen Zimmt und Nägelein nach Belieben, in den Schnee gerührt; eines guten Messerrücken dick auf 2 Finger breite und 3 mal so lange Oblaten gestrichen, und in einem nicht gar heißen Ofen gebacken.

704. Citronen-Biscuit.

Man schlägt 2 Eyerklar zum Schnee, rühret nach Gutdünken Zucker, an dem zuvor das Gelbe von einer Citrone abgerieben, und wieder abgeschabt worden ist, nebst noch so viel andern, vom feinsten gesiebten Zucker darein, daß es ein dicker Teig ist, den man mit Nadeln ausstechen kann. Dann bestreuet man einen Deckel mit gesiebtem Zucker, würgelt den Teig darauf aus, und sticht ihn mit blechernen dazu gemachten Nadeln aus; legt es auf Papier, und läßt es ganz weißgelb backen.

705.

705. Muskatzinlein.

Ein halbes Pfund Mandeln werden sauber abgerieben, und samt der Schelfe zart gestossen. Hierauf rühret man 2 ganze Eier und ein Klar mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker eine Viertelstunde; thut die Mandeln nebst einem halben Loth gestossenem Zimmet, einem Quint Nägelein, 1 Quint geriebene Muskatennuß, und die Schale von einer ganzen Citrone, nebst 2 Loth Citronat, und Pomieranzenschaalen, so klein als möglich geschnitten, dazu. Wann alles recht durcheinander geführt ist: wird etwas Mehl und Zucker auf ein Nudelbrett gestreut, der Teig darauf gethan, kleine Wärgeln davon gemacht, in die Mädel gedrückt, auf Oblaten gesetzt, und in einem nicht gar heißen Ofen gebacken.

706. Messer: Nüßlein.

Rühre ein halbes Pfund Zucker mit 2 Eiern und einem Eßfel voll Rosenwasser eine halbe Stunde. Darnach schneide die Schale von einer Citrone recht klein, thue sie nebst 1 Quint Zimmet, 1 Quint Curoben, 1 Quint Cardamom, und ein halb Quint Pfeffer alles durcheinander ganz fein gestossen, in den Zucker und die Eier. Rühre zuletzt ein halb Pfund Mehl dazu ein, thue den Teig auf ein mit Mehl besetztes Nudelbrett, worgleich 2 gute Messerrücken die; sich, mit einem dazu gehörigen Blase, Nüßlein eines Groschen groß daraus, und lasse sie auf

574 Allerley Torten und Backwerk.

auf einem mit ein wenig Butter bestrichenen Bleche backen. Wenn man keinen Model hat, kann man mit der Hand Nüßlein einer Haselnuß groß formiren, und diese backen.

Man kann auch ein halb Pfund Zucker und 3 Eier eine halbe Stunde rühren; dann 4 Loth klein geschnittenen Citronat, eben so viel Pomeranzen-Schalen, die Schale von einer Citrone, und ein halb Pfund Mehl in den Zucker und die Eier thun, und wann alles recht durch einander gemacht ist, auf die nämliche Art Nüßlein, nur etwas größer, daraus machen und backen. Oder man kann auch noch Anis herein thun, und eines Drenbakenstückes groß Teig auf Oblaten setzen; dann heißen sie Kindbetttaiblein.

707. Ochsen Zungen.

Stoß einen Bierling abgezogene Mandeln, mit ein wenig Rosenwasser, gröblich; thue 1 Bierling Zucker, eben so viel Mehl, 1 Loth gestoßenen Zimmt, und 2 Quent Nüßlein dazu. Mache dieses mit einem Ey, wie einen Nudels Teig, durcheinander, wühle es Messerrücken dick und stich mit dem dazu gehörigen Blecheren Model, dar wie eine kleine Zunge geformet seyn muß, den Teig aus. Bestreiche ein Blech mit ein wenig stricktem Schmalz; lege die Zungen darauf, bestreiche sie mit Eyweiß, und laß sie gelb backen.

708.

708. Cardemomen-Bröblein.

Nimm 15 Loth gestoben Zucker, und von 4 Eiern das Weiße. Rühre es eine halbe Stunde recht stark bis es dick ist. Dann thue 1 Loth gestobene Cardemomen, und 10 Loth feines Mehl hinein. Mache es wohl durcheinander, und bestreiche ein Blech mit ein wenig Butter. Setze es in der Größe eines Dreieckigen Stücks darauf, und lasse sie backen.

709. Quitten-Holippen.

Man nimmt Quitten, so viel als beliebt; sieden sie samt den Schelren im Wasser so lange, bis sie weich sind. Alsdann siehet man die Schelren davon ab, und schabet das Mark mit einem Wasser davon, jedoch so daß nichts Saftreiches hinein kommt. Sodann wird das Quitten-Mark durch ein Haarsieb getrieben, und man nimme so viel vom feinsten durchgestobten Zucker als Quitten-Mark, oder einen halben Bierloth mehr Mark, rühret es durcheinander, setzet die Schaale von einer Citrone auf Zucker ab; schabet es in das Angerührte, und thut auch ein wenig Citronensaft dazu. Wann es mit Zucker noch einmal recht durcheinander gemacht ist; nimmt man zimmerne oder porcellanne Teller; bestreiche sie mit einer Speckschwarte, oder mit süßem Mandelöl, und streicht so dünn als nur möglich, von dem Teig darauf herum, setz die Teller auf einen warmen Ofen, bis die Holippen dar-

darauf so trocken find, daß man sie herunterziehen kann. Hernach werden sie über dazu gemachte runde glatte Hölzer, oder Stangen gewickelt, unten am Ende mit ein wenig Eyerweiß bedupft, daß sie zusammen bleiben, und so läßt man sie gegen einen warmen Ofen trocknen. Es ist zu merken, daß die glatte Seite, so auf dem beschriebenen Zeller aufgelegt hat, allezeit beim Aufwickeln der Holippen außen hin kommen muß.

710. Zimmet-Holippen.

Ein halbes Pfund abgezogene Mandeln werden in einem Tuche abgetrocknet, und in einem Mörfel mit 3 Eyerweiß gestoßen. Dann wird das Weiße von 3 bis 4 Eiern zu einem Schnee geschlagen; ein halb Pfund gesiebter Zucker dazu gethan, und mit diesem eine halbe Stunde gerührt. Dann wird die Schaale von einer Citrone auf einem Reibeisen abgerieben, und nebst dem Saft von einer halben Citrone in dem gerührten Zucker gethan, die gestoßene Mandeln aber weihen nach und nach damit anrührt; 2 Loth gestoßener Zimmet wird dazu noth, und wann alles recht durcheinander gemacht ist: der Teig selbst voll weis so groß, als die Holippen werden sollen, auf ein mit Butter bestrichenes Blech Wasser rücken dieselben einander gestrichen, im Backofen schön gelb gebacken, und also warm über ein kleines Hölzlein gekrümmt.

Von dem nämlichen Teige, nur ohne Zimmet, werden auch die kleinen Mandel-Lebentüchlein

Küchlein gemacht. In diese kann man Pommeranzenschalen und Citronat, ganz klein würfliche geschnitten, thun; von Oblaten längliche Stücke nach Belieben schneiden, den Teig kleinen halben Fingers dick darauf streichen, und die Lebküchlein auf einem Bleche schön gelb backen.

711. Zimmet - Stern.

Man schlägt 3 Eyerklar zum dicken Schnee, rühret ein halb Pfund Zucker darein, und wann es mit diesem recht gerühret ist: werden ein halb Pfund ungeschälte, mit einem Tuche sauber abgeriebene, zart gestosene Mandeln, und 1 Loth Zimmet dazu gerhan; alles wohl durcheinander gemacht, und auf einem mit halb Mehl und halb Zucker bestreuten Radelbrette ganz leicht ausgewirkt; Messerrücken dick ausgewärgelt, und mit einem Sternmodel, den man zuvor in Mehl drückt, ausgestochen; auf ein mit Butter dünn bestrichenen Blech gelegt, und gebacken. Diese Zimmetsterne lassen sich gut aufheben.

712. Zimmet - Kränzlein.

Man nimmt ein spitzig gewogenes halbes Pfund Mehl, einen Bierling recht frischen Butters, 1 Bierling Zucker, 1 Bierling Mandeln, ein halb Loth gestosenen Zimmet, die Schale von einer Citrone auf dem Reibstein abgerieben, und 3 Eyerdotter. Dieses macht man durcheinander. Wann es zu dick ist, kann man noch Rosenwasser dazu nehmen, bis man den Teig gut

Rothbuch.

D o

ten

578 Allerley Torten und Backwerk.

zu Messerrücken dick auswürgeln kann. Damit werden nach Belieben Kränzlein daraus gemacht, auf ein Blech gelegt, und im Backofen gebacken, und nach diesem ein Zucker: Eis darauf gemacht.

713. Zucker: Gebäcknes mit Weinbeerett.

Man schlägt 2 Eyerklar zum Schnee, thut 1 Bierling gesiebten Zucker darin, und rühret es bis es ganz dick ist. Dann wird 2 Loth Mehl, und eine Handvoll sauber gewaschne und wieder abgetrocknete kleine Weinbeere darin gerührt, mit einem Kaffeelöfflein einer großen Haselnuß groß Teig auf Oblaten gesetzt, und in einem kühlen Ofen langsam gebacken, so daß sie mehr weiß, als gelb aussehen.

714. Zucker: Brezlein.

Das Gelbe von 6 Ehern wird, mit 1 2 Loth gesiebten Zucker und einem Bierling abgezogener und fein gestoßener Mandeln, wohl gerührt. Dann läßt man eines halben Hühnerenes groß frischen Butter zerschleichen, und rühret ihn darin. Wann dieß geschehen ist, wird ein halbes Pfund Mehl, bis auf soviel, als man zum Auswirken braucht, darein gerührt; der Teig auf ein Nudelbrett heraus gehau, und ganz kleine Brezlein daraus gemacht. Diese werden auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, mit zeh Klopstem Eyerklar und Zucker bestrichen, und im Backofen gebacken.

715.

715. Zucker-Auslauf in Papier.

Man nimmt eine obere Kaffeeschaale, stürzt sie auf einen Bogen weißes Schreibpapier, und schneidet mit einem scharfen Messer Blättlein dar nach aus, bis man etliche Duzend hat. Dann nimmt man ein rundes, einer Viertel Elle langes Hölzlein, das in der Dicke dem Umfange eines großen 6 Kreuzerstückes gleich; drückt das geschnittene Papier in der Mitte darauf, und legt von dem, was neben drüber hinaus steht, rings um ganz kleine Fäßelein, eines an andern bis man herum ist: so hat man eine kleine Kapfel, die fast wie ein großer Fingerhut aussieht, nur daß der Boden flach ist. Dann nimmt man 3 Eyerklar, schlägt diese zum dicken Schnee, schüt einen Bierling geriebenen und gestebten Zucker, nebst der Schaale von einer viertels Citrone, die aber zuvor an etwas andern Zucker abgerieben, davon abgeschabt, und wieder in der Wärme gebört werden muß, dazu, und rühret es, bis es ganz dick ist. Hierauf wird unten in jede papierene Kapfel oder Forme ein Stücklein Citronat, oder ein Stücklein Quittenlatwerge, oder etwas Eingemachtes, das nicht zu naß ist, gethan; ein wenig länglicht geschnittene Mandeln darauf gestreut, von dem Gerücheten so viel darauf gegossen, daß das Förmlein nicht ganz voll ist; alle auf ein Blech gestellt, und in einem Backofen, der gar nicht mehr viel heiß ist, langsam gebacken.

716. Wiener: Bdggen.

Es wird ein halb Pfund Mandeln geschält, und klein gestoßen; alsdann ein halb Pfund geriebener Zucker, nebst den Mandeln, in eine messingene Pfanne gethan, sammt 4 Eyerdotszen und von einer großen oder 2 kleinen Citronen der Saft. Nachdem man dieses, unter beständigem Umrühren, eine halbe Viertelstunde hat kochen lassen: wird es in eine Schüssel heraus gethan, die Schaale von einer Citrone, nebst 4 Loth Citronat klein geschnitten, darein gerührt. Hierauf schneidet man Oblaten eine Viertel: Elle lang und 3 Finger breit, überstreicht solche von dem Teige eines guten Messerrücken dick, legt sie auf ein Blech, und läßt sie schön gelb backen. Indessen macht man ein wenig roth und weißes Zucker: Eis, wie Nr. 551. schon gezeigt worden ist; thut davon auf die schon gebackne Schnitten, und garniert sie mit klein geschnittenen Distazien, und ein wenig abgezogenen, gröblich gestoßenen, mit spanischem Flore gefärbten Mandeln; läßt dieses wieder im Ofen trocknen, und wann dieß geschehen ist, krümmt man sie so bald sie aus dem Ofen kommen, über ein Wärgelholz; und wann sie kalt sind, legt man sie auf eine Schaale.

717. Butter: Brob.

Ein halbes Pfund Mandeln wird ungeschält klein gestoßen, anderhalb Bierking geriebener und gesiebter Zucker, etwas Zimmet und Nägelein, auch klein geschnittene Citronenschaalen werden dar
zu

zu gethan. Dieß alles wird mit einem Paar Eßfel voll Wasser und etwas Citronensaft durcheinander gemacht, bis es zusammen hält. Alsdann wird ein Rudeibrett mit Mehl bestreuet, der Teig darauf gethan, guten Messerrücken dick ausgewärget, und halb runde Stücklein, wie Butter: Brode, daraus geschnitten. Hierauf wird Schocolade gerieben, und mit Wasser angemacht, wie ein Teiglein. Damit werden die geschnittenen Stücklein von Teig außen rings herum an dem Rande bestrichen; ein Blech mit Butter bestrichen, die Stücklein darauf gelegt, und im Backofen gebacken. Sobald es aus dem Ofen kommt, wird es mit dem weißen Zucker: Eis Nr. 551. so überstrichen, daß nur der braune Rand hervorsieht. Wann das Eis ein wenig angezogen hat, wird es mit leichten Strichlein mit dem Messer überfahren, wie man in Butterbrod rührt. Dann läßt man es in einem noch warmen Backofen trocknen; aber man muß sehr Achtung geben, daß das Eis nicht gelb wird.

718. Anis: Marzipan.

Zerklopfe 2 Eyer recht stark, thue ein halb Pfund gesiebten Zucker darein, und rühre es mit diesem eine halbe Stunde. Dann sie ein halb Pfund Mehl bis auf etwas wenigens darein, und wann es mit diesem recht durcheinander gemacht ist: so thue den Teig auf ein Rudeibrett, wärget ihn kleinen halben Fingers dick aus, binde etwas feines Mehl in einen Flohr, bestäube die dazu

gehörigen hölzernen Mödel damit, drucke den Teig darein; dann stürze den Model um, und schneide das Eingedruckte außen herum ein wenig ab, lege es auf ein mit einer mehligten Hand überfahrnes Brett, und so lasse es über Nacht stehen. Des andern Tages bestreiche ein Blech mit ein klein wenig Butter oder Schmalz, bestreue es mit Anis, lege die Stücklein darauf, und lasse sie in einem schön ziemlich kühlen Ofen backen. Oben müssen sie ganz weiß bleiben. Wann man keine Mödel hat, kann man von dem Teige lauter kleine viereckigte Stücklein eines 3 oder 6 Kreuzerstücks groß schneiden, und eben so backen.

719. Anders Marzipan.

Stiche ein halb Pfund Mandeln ab, und stoße sie mit ein wenig Rosenwasser recht fein. Dann nimm ein halb Pfund gestoßenen oder geriebenen Zucker, vermische ihn mit den Mandeln, thue einen halben Vierling Stärkmehl dazu, und rühre alles dieses in einer messingenen Pfanne über gelinden Kohlen so lange, bis es sich von der Pfanne ablöset; man muß aber sehr Achtung geben, daß es nicht anbrennt. Dann thue man den Teig auf ein mit halb Zucker und Mehl bestreutes Rudelbrett, wärgelt ihn eines kleinen halben Fingers dick, und sticht, mit den dazu gemachten blechernen Mödeln, kleine Herzen, Sterne, Aleeblätter, Rosen, oder was sonst beliebt, davon aus; legt diese auf ein mit ein klein wenig Mehl bestreutes Blech, und läßt sie in einem

nem schon kühlen Ofen langsam backen; sie döb-
 fen nur so viel als trocken. Will man auf die-
 ses Marzipan einen Glaz haben, so muß man
 auf folgende Art einen Rand darum machen:
 Man nimmt von dem Teig, wärgelt ein wenig
 davon lang aber ganz dünn, bestreicht das aus-
 gestochene Marzipan außen herum mit Eyerweiß,
 legt das Wärglein darauf herum, zwickt dieses
 mit einer Scheere nach Belieben, und läßt, wie
 das andere trocken. Dann wird das weiße Züs-
 ker: Eis Nr. 551. gemacht; so hoch, als der
 Rand ist, darauf gestrichen; und in gelinder
 Wärme getrocknet, Will man es aber gefärbt
 haben, so wird es wie bey den Schwefelschnitten
 Seite 571. beschrieben worden; gemacht. Man
 kann auf das Weiße Tropfen vom Gefärbten
 machen, und mit einem so dünn als möglich ge-
 schnittenen Stecklein die Farben unter einander
 ziehen, und so trocken lassen: so sieht es recht
 schön aus. Will man es noch besser zieren, so
 kann ein Eisbaum auf folgende Art gemacht, und
 in die Mitte gesteckt werden: Man nimmt ganz
 kleine Rosmarin-Sträuchlein, ziehet sie durch
 geklopftes Eyerweiß, und läßt sie eine Viertels-
 stunde stehen. Abdank bestreut man sie mit
 fein gestoßenem Canarien-Zucker, und wann sie
 trocken sind: kann man die Spizen vergolden,
 und das Marzipan damit bestrecken.

720. Weiße Mandel-Lebkuchen.

Man nimmt 1 Pfund Mandeln, legt sie mit

384 Allerley Sorten und Backwerk.

ein wenig in warmes oder etliche Stunden in kaltes Wasser, und schälet sie ab. Wann dieß geschehen ist, werden sie mit einem Tuche abgetrocknet, klein geschnitten, und auf einem Bleche im Backofen gelb gebacken. Dann werden 8 Eyer klar zum Schaum geschlagen, 1 Pfund geliebter Zucker dazu gethan, und mit diesem eine halbe Stunde recht stark gerührt, ein halb Loth Zimmt, ein halb Loth Kardemomen, 1 Quins Nägelein, und wems beliebt ein halb Loth Muskatblüthe, alles gröblich gestoßen, und sammt 4 Loth Citronat, 4 Loth Pomeranzenschalen, und von einer Citrone die Schale klein geschnitten, in den Zucker und Eyer gerührt; zuletzt 1 Pfund vom schönsten Mehl darein gestet, und wann alles recht durcheinander gemacht ist, der Teig auf Oblaten gestrichen, die in der Größe wie der 12te Theil eines Bogen Papiers geschnitten sind; auf ein Blech gelegt, und in einem nicht gar heißen Ofen langsam gebacken. Sollte der Teig fließen, so thut man ein wenig Seckmehl darunter.

721. Braune Lebkuchen.

Nimm ein halb Maas Honig, und setze ihn in einer messingenen Pfanne übers Feuer. Wann er anfängt zu siedern, so thue ein halb Pfund gestoßenen Zucker darein, und lasse es so lange kochen, bis ein Tropfen, wann man ihn auf einen Teller heraus thut, nicht mehr viel auseinander läuft. Hierauf wird ein halb Pfund Mandeln abgezogen, überzwerch geschnitten, und ein
klein

Klein wenig in dem Honig gekocht; dann in eine Schüssel heraus gethan, und 2 Messerspißen voll feine Potasche ein kleines halbes Gläslein voll Kirschegeist, von 2 Citronen die Schaafe, nebst 4 Loth Pomeranzenschaalen klein geschnitten, nebst 1 Loth Zimmt, ein halb Loth Nägelein, Kardemomen und Kuweben, jedes für 1 Kreuzer, gröblich gestoßen, und eine halbe geriebene Muskatennuß, alles in den Honig gethan, und zuletzt, so lang der Honig noch recht heiß ist, 2 Pfund Mehl darein gerührt. Wann mit diesem der Teig recht gerührt ist: wird ein wenig auf einer heißen Platte zwischen Kohlen probirt. Wann er nicht zerläuft: so ist er recht; ist aber dieses, so wird noch mehr Mehl hinein gerührt, es muß aber geschehen, so lange der Teig noch warm ist, sonst nimmt er keins mehr an. Endlich wird der Teig nach Größe der Mödel gewogen. Diese werden mit ein wenig Mehl durch einen Flohr bestreut, der Teig wird recht darein gedruckt, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, mit zerflepperten Ey bestrichen, und im Backofen gebacken. Der Teig zu den Lebkuchen muß vor dem Backen ein nes kleinen halben Fingers dick seyn.

Will man schlechtere braune Lebkuchen machen: so wird ein halb Maas Honig eine Viertelstunde gekocht, also heiß in eine Schüssel gethan, und 2 gute Messerspißen voll Potasche, 3 Löffel voll Kirschegeist, oder Weinbrandenwein, nach Belieben ein wenig Pfeffer, Ingwer, Anis, und Feuchel dazu gethan, Mehl so viel es aus

nimmt darein gerührt; und, wenn die Lebkuchen, wie die vorigen, formirt, aufs Blech gelegt, und bestrichen worden sind, mit abgezogenen halbirten Mandeln an den Ecken und in der Mitte belegt und gebacken.

729. Noch andere Lebkuchen.

Man nimmt ein halb Pfund Zucker, ein halb Pfund Mehl, einen halben Vierling Mandeln, (welche abgezogen und nebst 2 Loth Citronat und der Schale von einer Citrone klein geschnitten werden) ein halb Loth gröblich gestoßenen Zimmt, ein halb Quint Nägelein, und eine Messerspitze voll Muskatblüth; mischt alles durcheinander, schlägt das Weiße von 2 Eiern zum Schnee, und rührt es damit zu einem Teige an. Wann dieser recht durcheinander gemacht ist; werden nach Belieben Lebkuchen darays formirt, auf ein Blech gelegt, mit fein gesiebtm Zucker beset, und schön gebacken. Oder man kanu auch anstatt dem Besäen mit Zucker einen halben Vierling Zucker mit einer halben Kaffeeschaale voll Wasser so lang kochen, bis er Fäden zieht. Wann die Lebkuchen über die Hälfte gebacken sind, bestreicht man sie damit, und dann werden sie vollends ausgebacken. Diesen Zucker kann man auch zum Bestreichen der braunen Lebkuchen nehmen.



Gulzen

**Sulzen (Gelée), Kren, Schnee
und Kompote.**

723. Weiße Mandel-Sulz.

Setze 4 sauber gewaschene Kalbsfüße mit 2 Maas Wasser zum Feuer, und lasse sie recht weich verkochen. Dann schütte die Brühe durch einen Seiber ab, lasse sie kalt werden, und nimm das Fette sauber davon ab. Thue sie wieder in ein Kasserol oder in einen saubern Fuchhafen, und lege die Schaafe von einer Citrone, ein Stück ganzen Zimmt und Zucker nach Belieben, dazu. Lasse sie mit diesen noch eine halbe Stunde kochen. Indessen stoße ein halb Pfund abgezogene Mandeln, mit einem guten Quart süßen Raum, recht zart, so daß sie wie Mehl sind. Thue sie in ein Geschirr, rühre sie mit der gekochten Brühe an, und treibe es mit einander durch ein sauberes Leinentuch oder Haarsieb. Thue es in ein beliebiges Geschirr, und lasse es gesehen. Wems beliebt kann ein Loth bittere Mandeln dazu nehmen.

724. Raum-Sulz.

Man nimmt von 6 Eiern das Weiße, zerstoßet es in einem Hasen mit 4 Loth Zucker, bis es ein dicker Schaum ist. Dann rühret man ein Löfflein voll Stärkmehl mit 3 Löffel voll Rosenwasser, und eben so viel süßen Raum an, und thue

thut es zu dem Schaum. Nun läßt man ein Seidlein Raum siedend werden, rühret ihn an das Eyerklar, schüttet alles wieder in die Pfanne, und läßt es auf dem Feuer unter stättem Umrühren so lange kochen, bis es dick wird; gießt in eine Porzellan: Schaale, und läßt es kalt werden.

725. Wein: Sulz.

Schneide anderthalb Loth Hauffenblasen ganz klein, weiche sie etliche Stunden in 1 Quart laues Wasser, gieße 1 Seidlein (halbe Maas) Wein daran. Thue die Schaale von einer Citrone dazu, wie auch 4 bis 6 ganze Nägelein, ganzen Zimmt in kleine Stücklein gebrochen; auch ein wenig ganzen Safran. Dief Gewürz muß alles in ein Luchlein gebunden, und sammt den Citronenschaalen in den Wein gethan werden. Mit diesen wird er in einem messingenen Pfännlein auf das Feuer gesetzt, so lange gekocht, bis die Hauffenblasen völlig aufgelöst ist, und mit einem silbernen Löffel manchmal umgerührt. Dann zerklöpfe ein halb Pfund feinen Zucker in kleine Bröcklein, thue ihn nebst der Schaale und dem Saft von einer Citrone in eine zinnerne Schüssel, gieße den siedenden Wein darauf, und rühre es so lange mit einem silbernen Löffel, bis der Zucker zerschmolzen ist. Dann gieße es durch ein Tuch auf porzellanene Schaalen, und lasse es an einem kühlen Orte gestehen.

726. Citronen: Sulz.

Man nimmt 4 Kalbsfüße, wäschet sie recht
saw

kühlet, setzt sie mit 2 Maas Wasser in einem Has-
 sen zu einem nicht gar starken Feuer; und läßt
 sie bis auf die Hälfte einkochen. Dann gießt man
 die Brühe ab, und läßt sie kalt werden. Nun
 nimmt man das Fette sauber davon ab, thut die
 Sulz in ein Kasserol oder messingene Pfanne, gießt
 1 Seidlein Wein daran, thut ein halb Pfund
 Zucker, nebst 1 Quint ganzen Zimmt, die Schaas-
 le von 3 Circonen auf Zucker oder am Rießeisen
 abgeriebet und den Saft dazu. Mit diesem
 läßt man es so lang kochen, bis das, wann man
 etwas auf einen Teller gießt, es so bald es kalt
 ist, gefehte. Dann nimmt man von 3 Eiern
 das Weiße, nebst den Schalen, welche zerbrüch-
 werden müssen, schlägt es mit diesen zum Schnee,
 rühret es in die Sulz schnell hinein, und läßt es
 unter beständigem Umrühren noch etlichemal auf
 dem Feuer aufwallen. Nun lehret man einen
 vierfüßigen Stuhl um, bindet die 4 Ecken einer
 Serviette jede an einen Stuhlfuß, so, daß sie
 nicht zu sehr aneinander gespannt ist; stellt eine
 Schaal darunter, gießt die Sulz in die Serviet-
 te, und läßt sie durchlaufen. Man kann auch
 ein Loth Hirschhorn und ein halb Loth Hauffen-
 blasen mit den Kalbsfüßen kochen: so wird die
 Sulz lieber helle.

727. Milch-Sulz.

Man nimmt 2 Loth Hauffenblasen, zerläßt
 oder zerklöpset sie recht stark, zopset sie ganz klein,
 und weicht sie in ein Glas voll laues Wasser ein.
 Wann

Wenn sie weich ist, läßt man 3 Seiblein Milch kochend werden, thut nach Belieben Zucker, etw was Citrouenschaalen, ein Stücklein ganzen Zimmt und die Haussenblasen, welche vorher aus dem Wasser herausgethan werden muß, alles in die Milch; läßt es damit kochen, bis sie sich aufgelöst hat; nimmt 1 Bierling süße und 3 Loth bittere Mandeln, zieht sie ab, und stößt sie mit ein wenig Milch, so fein als möglich; rühret die stehende Milch damit an, preßt alles durch ein Haarsieb oder sauberes Leinentuch, läßt es noch ein wenig kochen, gießt auf die dazu gehörige Schaalen, und läßt es an einem kühlen Orte stehen.

728. Hirschhorn, Sulz.

Man nehme ein halb Pfund Hirschhorn, wasche es aus etlichen frischen Wassern so lange, bis das Wasser so helle ist, wie es aus dem Brunnen kommt; und gieße es durch einen engen Seiber, daß das Wasser davon abläuft. Alsdann wird das Hirschhorn in einen neuen irdenen Hasen, der vorher mit Wasser wohl ausgekocht worden ist, gethan; anderthalb Maas Wasser darauf gegossen, die Schaaale von einer Citrone dazu geworfen, der Hasen zügedeckt, und am Feuer so lang gekocht, bis, wenn man einen Tropfen davon auf ein Zinneller thut, er sobald gesteht, als er kalt ist: so ist es genug gekocht. Gerührt darf es nicht werden, sonst wird es trübe. Alsdann wird es durch ein doppeltes Leinentuch in ein kleines

des Geschirrs gethan, dazu Zucker, noch etwas Citronenschaalen, nebst 1 Quart Wein gethan, und wieder so lange gekocht, bis ein Tropfen davon, wenn er kalt ist, gesteht. Dann wird es noch einmal durch ein Tuch auf eine Porzellanschaale gegossen, und in Keller gestellt, das es gesteht. Wann man die Sulz durchsieht, muß das Tuch nicht zu sehr ausgedrückt werden, sonst wird sie trüb. Will man sie roth haben, wird, ehe sie das zweytemal durchgegossen wird, recht dick gekochter Weichsel: oder Hohlbeersaft darunter gerührt.

729. Weichsel: Sulz.

Man wäscht 4 Kalbsfüße recht sauber, setzt sie mit anderthalb Maas Wasser zum Feuer, und läßt sie so lange kochen, bis sie recht weich sind, und die Brühe, wenn man sie probirt, eine starke Sulz giebt. Diese gießt man ab, und läßt sie über Nacht stehen. Alsdann nimmt man ein wohlgewogenes Pfund frische Weichseln, stoßt sie in einem Mörsel, gießt 1 Quart Wein daran; deckt das Geschirr zu, und läßt es so auch über Nacht stehen. Des andern Tages nimmt man das Fette von der Sulz sauber ab, thut sie in ein Kasserol, oder neuen Fußhafen, gießt den Saft von den Weichseln durch ein Haarsieb darzu, drückt den Saft von einer halben Citronen daran, und läßt dieses, sammt Zucker bis es süß genug ist, auch etlichen ganzen Nägelein, noch eine Viertelstunde kochen. Hierauf nimmt man

man 2 Eyer, wäschet sie sauber ab, nimmt das Weiße davon in eine Schüssel, zerdrückt die Eierschaaalen, schlägt diese mit dem Weißen ein wenig zum Schaum, und rühret es in die Sulz. Wann dieses alles etliche Wall aufgerhan hat: wird es in die an Stuhlfüße gebundene Serviette gegossen, wo man es durchlaufen läßt. Nach dem ersten Durchlaufen, muß es noch einmal aufgegossen werden, daß die Sulz desto klarer wird. Sie kann in eine Schaal oder Form gegossen werden. Man kann diese Sulz auch von dörren Weichseln machen; aber von diesen nimmt man nur ein halb Pfund, und gießt ein Seidlein Wein daran.

Auch von Johannisbeeren kann die Sulz gemacht werden, wenn man sie abklopft, in einen saubern Fuchhafen auf heiße Asche stellt, und wenn sie Brühe haben, dieselbe abgießt; an diesen Saft den 4ten Theil Wein, nebst Zucker bis es süß genug ist, thut; es mit der oben beschriebenen Kalbsfüß: Sulz vermischt, und im übrigen, wie die vorige, macht. Auf diese Art kann man auch Sulz von Hohlbeeren machen.

730. Quitten: Sulz.

Man nimmet 6 bis 8 Quitten, reibet sie auf einem Reibeisen ab, gießt ein Seidlein Wein an das Abgeriebene, und senkhet es durch ein dickes Tuch: drückt es fest aus, daß der Saft heraus kommt, und thut ihn, nebst so viel Zucker, daß er recht süß ist, und die Kerne aus den Quitten, (denn

(denn diese müssen die Sulz geben) in ein Kupferol oder messingene Pfanne, läßt es so lange kochen, bis es so dick ist, daß es gesteht, wenn man einen Tropfen davon auf einem Zinnteller kalt werden läßt. Dann drücket man es durch ein sauberes leinenes Tuch, auf eine Porzellanschale; decket diese zu, und stellt die Sulz an einen kühlen Ort: so wird sie gestehen. Wenns beliebt, kann geschälte und halbirte Quitten in Zucker, Wein und Wasser weich kochen, aus diesem herausnehmen, mit Zimmet, Nägelein und Zitronenschalen bestecken, ein wenig in der Sulz mitkochen lassen, auf die Schale legen, und dann erst die Sulz darüber gießen. Will man diese Sulz recht fest haben, so kann 1 Loth eingeweichte Hausenblase mit gesotten werden.

731. Gesulzte Aepfel.

Dazu nimmt man, Porsdorfer Aepfel, schält sie, und hölt sie aus. Sie zu füllen nimmt man Ziruben, kochet sie in Wein recht weich, treibet sie durch ein Haarsieb: so wird es so dick, wie Sulz seyn. In das Durchgetriebene thut man so klein als möglich geschnittenen Citronat, und füllet die Aepfel damit aus. Dann werden sie in halb Wein und Wasser, mit Zucker und einem Stücklein ganzen Zimmet weich gekocht, und auf eine Schüssel herausgelegt. Zu diesem wird, nebst der Schale von einer halben oder ganzen Citrone, noch so viel Zucker als nöthig ist, die Sulz süß genug zu machen, noch etwas

Kochbuch. P p halb

halb Wein und Wasser, und 1 Loth in lauem Wasser über Nacht eingeweichte Hauffenblasen, alles zusammen noch so lange gekocht, bis die Hauffenblasen aufgelöst sind. Dann gießt man diese Sulz, nach dem man sie probirt hat, ob sie gestehet, durch ein Tuch über die Aepfel; deckt sie zu, damit die Sulz desto heller wird, und läßt sie an einem kühlen Ort gestehen. Will man die Sulz roth haben: kann man ein Stücklein spanischen Flohr (Tournesol) mitkochen lassen.

732. Gesulzte Hohlbeere.

Man nimmt ein Maas recht zeitige Hohlbeere, zerdrückt sie mit einem Löffel, rühret ein Seidlein Wein daran, treibet irit diesem durch ein Haarsieb oder engen Senher, und läßt es stehen, bis 1 Loth klein geschnittene, und etliche Stunden in einem halben Quart Wasser eingeweichte Hauffenblase in einem kleinen Geschirre langsam verkocht ist, daß man nichts mehr davon sieht. Dann wird der helle Saft von den Hohlbeeren in ein Kasserol oder messingenes Pfännlein durch ein Tuch abgedrössen, Zucker nach Belieben dazu gethan, die Hauffenblase, wenn sie ein wenig kalt ist, durch ein Tuch auch daran geschüttet, und beydes mit einander so lange gekocht, bis es gestehet, wenn es kalt ist. Dieß kann man an einem Tropfen probiren. Endlich legt man schöne große Hohlbeere auf eine porzellane Schaal, und gießt die Sulz darüber, stellt es an einen kühlen Ort, deckt es zu, und läßt es stehen.

733-

733. Gesulztes schwarzes Wildpret.

Man nimmt 8 sauber gewaschene und gepuhte Kalbsfüße, nebst 4 bis 6 Pfund schwarzem Wildpret, setzt es mit 3 Maas Wasser, 1 Maas Wein, 1 Seidlein (halbe Maas) Weinessig, und Salz zum Feuer; thut ferner dazu 3 große Zwiebeln, Zellerie, und Peterling Wurzeln, etliche gelbe Rüben, nebst 20 ganzen Pfefferkörnern; läßt es langsam einkochen, und schäumt es fleißig ab. Wirft es keinen Schaum mehr auf: so thut man ferner in den Hasen 3 Porbeerblätter, 1 Quint ganze Nägelein, eine in Scheiben zerschnittene Citrone, die aber nicht bitter seyn darf, und läßt es mit diesen noch so lange kochen, bis die Sulz die Probe hält, und das Fleisch weich gekocht ist. Ist dieses so gießt man die gekochte Sulz ab, schöpft das Fette sauber davon herunter, legt das Fleisch, nebst den Kalbsfüßen, welche ausgebeint werden müssen in eine Schüssel, daß es kalt wird. Dann nimmt man ein Kasserol oder Fuchhafen; schlägt 6 Eyerweiß, nur ein wenig, zum Schaum; drückt von einer Citronen den Saft daran, und gießt die Sulz, so vorher wieder heiß gemacht werden muß, darzu; deckt das Geschirr zu, und läßt es auf Kohlen kochen, bis es anfängt zusammengerinnen. Alsdann gießt man es in eine an Stuhlfüße gebundene Serviette, stellt ein Geschirr unter, und läßt es rein durchlaufen. Ist die Sulz das erste Mal nicht ganz heile: so wird sie noch einmal

P p 2

auf

aufgegossen. (Im Winter muß aber dieß in der Stube in der Wärme geschehen, welches bey den Sulzen allemal zu beobachten ist). Alsdann nimmt man eine Schnecken-Form oder sonst ein beliebiges Geschirr, gießt etwas von der durchgeseiheten (filtrirten) Sulz hinein, setzt es an einen kühlen Ort, damit die Sulz bald gesehe. Sodann ziert man die eingegossene Sulz mit allerhand aus, als mit etlichen ganzen Muskatblumen, ganzen Nägelein, abgeschälten ganzen Mandeln, Pistacien, mit zu kleinen Blätlein geschnittenen frischen Lorbeerblättern, Rosmarinzweiglein, und Citronenscheiben; schneidet das Wildpret, und die Kalbsfüße in beliebige Stücklein, leget beydes in die Form hinein, und gießt sie mit der noch übrigen filtrirten Sulze auf, daß sie ganz völl ist; stellt sie an einen kühlen Ort, oder in Keller, daß es gesehe. Will man die Sulz heraus haben: so tunkt man ein Tuch in heißes Wasser, legt es um die Forme, drehet sie etliche Male geschwind herum, und stürzt sie auf eine Schaafe.

Will man ein Stück Geflügel ganz in die Sulz legen: so wird es, wie Nr. 343. beschriben worden ist, ausgebeint; mit der Farfe, wie Nr. 173. steht, ausgefüllt, und wie das Wildpret mit den Kalbsfüßen gekocht. Alsdann wird ein Geschirr, worein das Geflügel geht, genommen, der Boden desselben 2 Finger hoch mit Sulz begossen; und, wann diese gestanden ist, nach Belieben Verzierungen darauf gemacht,
das

Das Gefügel so darauf gelegt, daß der Rücken über sich sieht, das Geschirr mit Sulz vollends aufgefüllt, und wann sie wieder recht gestanden ist, wie die erste umgekehrt. Man kann auch etliche kleine Krebsse kochen, und zur Verzierung in die Sulz legen.

734. Kuttelfuß.

Man nimmet ein schon abgesottenes Kindss Maul, und einen Fuß; wäschet es noch einmal sauber ab, und schneidet es in lauter kleine halben Fingers lange, und so dünne Stücklein, als nur zu schneiden möglich ist; thut es in ein Geschirr, und gießt Fleischbrühe ohne Fett, oder in Ermanglung derer so viel heißes Wasser daran, daß es darüber geht; thut eine Hand voll Salz, nebst der klein geschnittenen Schale von 1 oder 2 Citronen, eine ganze mit Nägelein besetzte Zwiebel und weims beliebt ein Quart Weinessig daran. Mit diesem läßt man es 2 kleine Stunden kochen. Dann nimmet man 1 Bierling recht frischen Speck, schneidet ihn zu kleinen Würfeln, und thut ihn nebst 1 Quint gestoßnem weißen Pfeffer dazu. Mit diesem läßt man es noch eine gute Viertelstunde kochen. Dann probirt man es auf einem Teller, ob es fest genug ist. Ist dieses, so nimmet man die Zwiebel davon heraus, tunkt einen dazu beliebigen Model in kaltes Wasser, gießt das Gekochte hinein, und man es gestanden und kalt ist: stürzt man den Model, wie schon beschrieben worden ist,

auf eine Schåale um. Man kann auch etwas maageres drres (gediegenes) Fleisch vor dem Einfüllen darunter schneiden; desgleichen in den Rodel abgeschälte Nistacien streuen.

735. Preßkopf.

Es werden von einem Schwein etwas Speckschwarten, die Füße, Ohren und Rinbacken, nebst 3 bis 4 Kalbsfüßen, mit Wasser und Salz, so lange gekochet, bis es weich ist. Dann wird es in eine Schüssel herausgethan; wann es kalt ist, von den Beinen abgelöst, und zu so kleinen Stücklein zerschnitten, wie schon gezeigt worden ist. Nun wird es wieder in einen Fhafen gethan, und etwas von der Brühe, worinnen es gekochet worden ist, nebst einem Gläslein voll Weinessig daran gegossen, nach Belieben eine ganze mit Nägelein besteckte Zwiebel darcin gelegt; die Schale von einer Citrone klein geschnitten, und der Saft davon, ein Paar Lorbeerblätter und ein wenig Pfeffer und Ingwer dazu gethan. Dann deckt man das Geschirr zu, und läßt es mit diesem eine Stunde kochen. Sollte es zu wenig Brühe haben: so kann noch ein wenig von dieser, worinnen es gekochet worden ist, nachgegossen werden. Wann dieß geschehen; so nimmt man abgekochene Schwarten von frischem Speck, legt diese auf eine Serviette in einer Schüssel herum, fllt das Gefochte darcin, deckt es mit Schwarte zu, und bindet die Serviette, so rund und fest als möglich, zusammen.

zusammen; thut die Serviette oben, wo sie zus-
gebunden ist, auseinander, legt sie zwischen 2
hölzerne Zeller, und beschweret sie mit Gewicht
recht stark. So läßt man es etliche Tage stehen.
Dann nimmt man es heraus, und schneidet
Schnitten davon, welche mit Essig, Oehl und
Pfeffer, so wie auch das vorige, kalt auf dem
Eis gegeben werden. Unter dieses kann auch
etwas dürres Fleisch geschnitten werden.

736. Citronen-Krem.

Reibe die gelbe Schaale von 2 Citronen an
1 Viertel Zucker ab, thue ihn in ein Kasserol
oder in einen saubern Fuchhafen. Drucke den
Saft durch einen Seyher dazu, gieße 3 Quart
Wein daran, und lasse es auf dem Feuer eine
gute Viertelstunde kochen. Dann rühre 8 Eyer
dotter mit 2 Eßlöffel voll Wasser ab, gieße den
Wein durch einen Seyher nach und nach daran,
und rühre es mit diesem auf Kohlen so lange,
bis es wie ein Mus ist. (Sollte es nicht süß
genug seyn: kann man noch mehr Zucker dazu
thun). Dann schlage das Weiße von 4 Eyer
zum dicken Schnee, thue den Krem vom Feuer,
rühre den Schnee so bald der Krem vom Feuer
komme darein, und richte ihn sogleich auf eine
porzellanene Schaale an. Wann der Krem kalt
ist, kann man ihn mit Zucker bestreuen, und
eine glühende Schauffel darüber halten, daß der
Zucker gelb wird. Oder man schlägt erst dann,
wann der Krem kalt ist, den Schnee so dick,
daß

daß man die Schüssel umstürzen kann, ohne daß etwas heraus fällt; streicht ihn 2 Finger dick auf dem Kren herum, bestreuet ihn dick mit Zucker, worauf Citronen abgerieben worden sind, und hält auch eine glühende Schaufel so lange, bis der Schnee trocken ist, darüber.

Mit Raun wird der Citronen-Kren auf folgende Art gemacht: Man reibt von 2 Citronen das Gelbe an Zucker ab, und läßt es stehen, bis man 1 Seidlein süßen Raun, und ein Quart Milch siedend gemacht hat. Dann rühret man einen guten Rührlöffel voll vom schönsten weißen Mehl mit 10 Eyerdottern an; läßt die siedende Milch nach und nach daran, thut den Citronenzucker nebst noch so viel andern dazu, bis es süß genug ist; schüttet alles zusammen in eine Pfanne, und läßt es unter stärem Umrühren solange auf dem Feuer, bis es dick werden will; gießt den Kren in ein beliebiges Geschirr, stellt dieses auf einen Fußhasen, worinnen siedendes Wasser ist, und läßt ihn so lang darauf, bis er ganz dick besteht. Dann kann man ihn mit Zucker bestreuen, und mit einer heißen Schaufel brennen.

737. Kren von Anis.

Man nimmet halb Milch und halb süßen Raun so viel man will; läßt es in einer messingen Pfanne sieden, thut nach Gutdünken Anis, Citronenschalen, Zucker, Zimmet, und ein Mandelblatt (Laurus) darein; und läßt es mit diesem allen eine halbe Viertelstunde kochen. Dann

Dann zerühret man, wann es ein Seidlein Milch ist, 8 Eyerdotter; gießt, unter stetem Umrühren, die siedende Milch durch einen Sieb nach und nach daran, und schüttet den Kren auf eine Schale, stellt diese auf heißes Wasser, und läßt es so lang darauf, bis der Kren gestanden ist. Dann kann man ihn außen herum mit Mandeln belegen, welche man aber vorher abziehen, halbiren, und in gedeutertem Zucker so lange rösten muß, bis sie ganz gelblicht sind. So kann man auch Thee, statt des Anis in der Milch kochen. Dann heißt es Theekren.

738. Schocolate-Kren.

Man läßt ein Quart süßen Raum, und eben so viel Milch siedend werden. Indessen reibet man 1 Bierling, auch etwas weniger, Schocolate, thut ihn, nebst einem Stücklein Zimmet und Zucker so viel als beliebt, in die Milch; läßt es eine Viertelstunde kochen, und rühret es, nachdem man den Zimmet heraus gethan hat, mit 6 Eyerdottern an; gießt den Kren in eine beliebige Schale, stellt diese auf heißes Wasser und läßt ihn so lang darauf, bis er gestanden ist. Auf diesen Kren kann man von Oblaten Buchstaben, oder Streifen, oder kleine Blümlein schneiden, sie mit dem weißen Zucker-Eis Nr. 551. bestreichen, solche trocknen lassen, und den Kren vor dem Auftragen damit belegen, so sieht es sehr schön aus. Man kann den Schocolate-Kren auch statt der Milch mit halb

Wasser und Wein, aber kalt anrühren, übergens wie den mit Milch kochen.

739. Reis-Krem.

Man kocht 1 Bierling Reis in Milch, wie zu einem Reismus. Dann macht man 1 Seidslein süßen Raum siedend; treibt den Reis damit durch ein Haarsieb oder engen Seigher. Dieses macht man, unter stättem Umrühren, auf dem Feuer wieder siedheiß, und rühret den Reis mit 5 Eyerdottern an; thut die Schaafe einer Citrone auf Zucker abgerieben, nebst noch so viel andern Zucker als nöthig ist dazu, und wann dieser recht darin zergangen ist: gießt man den Krem auf eine Schaafe, und läßt ihn zugedeckt entweder auf heißem Wasser, oder in einem kühlen Ofen gesehen. Auf diesen Krem kann man ein Gitter von geldutertem Zucker auf folgende Art machen: Man nimmet Zucker, so viel man glaubt nöthig zu haben; thut ihn in eine Pfanne, läutert ihn mit ein wenig Wasser, bis er so dick ist, daß man Fäden damit ziehen kann. Alsdann bestreicht man ein flaches Zinn mit süßem Mandelöl, und macht von dem gelduterten Zucker das Gitter darauf. Wenn es kalt geworden ist: so hebet man es ab, und legt es auf den Krem, ehe man ihn auf den Tisch trägt.

740. Krem von Mandeln.

Man thut eine Maas Milch zum Feuer, legt ein frisches Mandel, oder Pfirsing-Blatt, ein Stück

Stück ganzen Zimmet und etwas Zucker dazu. Mit diesem läßt man es eine halbe Viertelstunde kochen. Dann wird die Schale von einer Citrone auf Zucker abgerieben; ein Bierling abgezogene Mandeln aber auf einem kleinen Riebsen gerieben. Nun werden 8 ganze Eyer ausgeschlagen, und mit den Mandeln und dem Citronenzucker eine Viertelstunde lang gerührt; die heiße Milch, wird unter ständigem Umrühren nach und nach daran gegossen; der Krum auf eine Schale gethan, und auf heißes Wasser oder in einen Backofen gesetzt, daß er geseht. NB. Es müssen alle Krum zugedeckt werden, sonst bekommen sie eine Haut.

Man kann den Mandelkrem auch noch also machen: eine große Hand voll Mandeln wird abgezogen, und mit etwas Rosenwasser, so fein als möglich, gestoßen; alsdann mit einem Seidlein süßen Raum durch ein Haarsieb oder Sieb getrieben, und mit 5 Eyerdottern, ein Paar Löffel voll Rosenwasser, Zucker, an dem zuvor eine Citrone abgerieben worden ist, angerührt; in einer messingenen Pfanne auf dem Feuer unter ständigem Umrühren so lange gelassen, bis es anfängt dick zu werden, und dann auf eine Schale angerichtet. Man kann auch, statt des Gelben von den Eiern, das Weiße nehmen; aber dieses muß mit einem kleinen Löffel voll Stärkmehl angerührt werden.

Noch anders kann der Mandelkrem also gemacht werden: 2 Loth Haubenblase wird eine
Zeit

Zeitlang in Wasser eingeweicht, bis man sie schneiden kann. Wann sie geschnitten ist, wird sie mit ein wenig Wasser auf heiße Asche gestellt, bis sie aufgelöst ist. Dann werden 3 Loth bittere und 8 Loth süße Mandeln abgezogen, und mit etwas Rosenwasser, so fein als möglich, gestoßen, mit 1 Maas Milch angerührt, und auf dem Feuer eine Viertelstunde gekocht. Alsdann wird es zurückgestellt, die Haufenblase darein gerührt, durch ein Tuch oder Haarsieb getrieben in eine Schale gegossen, und an einen kühlen Ort gestellt. Wann der Kreim gestanden ist, kann man ihn wie Nr. 739. gezeigt worden, mit Nüssen oder andern Zierathen, von Oblaten, welche mit rothem oder anders gefärbtem Zucker, Eis bestrichen worden sind, belegen und so auftragen.

741. Raun- oder Milchcrem.

Man rühret einen guten Rührloffel voll vom schönsten weißen (Salzbürger) Mehl mit 1 Seidlein halb Raun und halb Milch an; und thut nach Belieben Zucker, Citronenschalen und ein Stücklein ganzen Zimmet dazu. Mit diesen läßt man es unter stättem Umrühren eine Viertelstunde kochen. Dann zerrühret man 5 bis 6 Eyerdotter, rühret das Gekochte, nachdem man zuvor die Citronenschalen und den Zimmet davon herausgethan hat, an die Dotter, gießt es in ein beliebiges Geschirr, und läßt es in einem schon abgekühlten Ofen, oder auf heißem Wasser gestehn. Man stellt man den Kreim zurück, daß

daß er erkaltet. Dann bestreuet man ihn mit Zucker, hält eine glühende, und abgeblasene Schaufel so lange darüber, bis der Zucker gelb ist. Alsdann ist er fertig. Man kann auch 2 Eyerklar mit etwas Zucker, zum dicken Schnee schlagen, über den Kren ausbreiten, einen Deckel mit Kohlen darauf decken, und so lang darauf lassen, bis der Schnee getrocknet ist.

Auf andere Art wird der Kren von Milch also gemacht: Es wird ein spitzig gemessenes Seideln süßer Raum, und eben so viel Milch mit 3 Eßlöffel voll Zucker bis auf den dritten Theil eingefotten. Dann schlägt man das Weiße von 2 Eiern zum dicken Schnee, rühret es unter den Kren und läßt es mit diesem 4 bis 5 mal aufwallen; thut noch etwas Zucker, an dem zuvor das Gelbe einer halben Citrone abgerieben worden ist, dazu, und richtet den Kren auf eine porzellanene Schaal an.

742. Kren von Hagenbuzen (Hiefen).

Siede die Hagenbuzen in Wasser so lange, bis sie recht weich sind. Dann treibe sie mit Wein durch einen Seyher, so daß sie nicht zu dünn werden. Dann nimm, wann es ein Seideln Durchgetriebenes ist, 4 Eyerdotter; rühre sie damit an, thue nach Belieben gestoßenen Zimmt, klein geschnittene Citronenschaalen und Zucker dazu; rühre es auf dem Feuer so lange, bis es stark kochen will. Dann richte es auf eine Schaal an, bestreue es oben mit geriebenem
Bis.

Biscuit, und neben herum mit geschnittener Citronenschale. Wenn es unter dem Kochen zu dünne seyn sollte: so kann man auch geriebenes Biscuit darein thun.

743. Eyer; Schnee.

Schlage das Weiße von 8 Eiern zum dicken Schnee. Indessen lasse eine Maas gute Milch, nebst einem Stücklein ganzen Zimmt, und Zucker, in einer messingenen Pfanne sieden, und setze dann von dem Schnee mit einem Löffel, einer kleinen Faust groß, runde Stücke hinein; aber nicht zu viele auf einmal, daß sie in der Pfanne umgewendet werden können. Lasse sie eine kleine halbe Viertelstunde sieden, und lege sie hernach mit einem Schaumlöffel auf ein beliebiges Geschirt heraus. Fahre so fort bis der Schnee gar ist. Dann rühre die Milch mit 4 bis 6 Eyerdottern an, und gieße sie zwischen dem Schnee gleich, oder erst wann beides kalt ist.

744. Schnee von süßem Raum.

Man nimmt süßen Raum, so viel als beliebt, in eine große Schüssel; thut Zucker, und etwas Pomeranzenblüth, Wasser dazu; schlägt es mit einem weißen Besen so lange, bis es einen Schaum giebt. Alsdann nimmt man Biscuit oder Schnitten von weißem Brode, welchen aber zuvor die Rinde abgerieben werden muß; bestreuet es mit so klein als möglich gewiegten Mandeln, nimmt den Schaum mit einem Löffel nach

nach und nach ab, legt ihn darauf, und schlägt den Schaum immerfort, bis der Raum gar ist. Dann kann man ihn eiliche Tage an einem kühlen Orte aufbehalten.

Man kann diesen Schnee auch auf folgende Art machen, daß man den Raum, nebst Zucker so viel als beliebt, und 2 Messerspißen voll pulverisirten Gummi, Tragant in eine Schüssel thut, mit einem Besen so lange schlägt, bis es einen rechten Schaum giebt. Diesen nimmt man mit einem Löffel ab, setzt ihn auf eine porzellanene Schale, in der Gestalt einer Pyramide, und garniret es neben herum mit etwas Eingemachtem.

Oder man thut ein Seidlein süßen Raum mit Citronenschaalen und Zucker in eine Pfanne, läßt ihn darinnen so lange als harte Eyer sieden, thut ihn in eine Schüssel heraus, und wann er kalt ist: schlägt man ihn mit einem Besen so lange, bis er Schaum hat. Dann lehret man ein Haarsieb um, und hebt den Schaum mit einem Löffel davon ab, daß er abläuft. So fährt man fort, bis alles zu Schaum geworden ist. Dann thut man ihn auf eine flache Schale, oder in dazu gehörige Gläser, und trägt ihn auf.

745. Mandel-Röse.

Man stößt ein halb Pfund abgezogene Mandeln mit Rosenwasser so fein, als möglich; treibet sie mit einem guten Seidlein halb Milch und halb Raum durch ein Haarsieb, oder engen Seiber.

her. Alsdann nimmt man 2 Loth Hauffenblasen, schneidet sie ganz klein; legt sie in ein kleines Geschirr, gießt ein Glas Wasser darauf, und läßt es so lange kochen, bis die Hauffenblase aufgeweicht ist; gießt sie durch ein Tuch zu der durchgetriebenen Milch, thut Zucker, ein Stück ganzen Zimmet und Citronenschaalen dazu, und läßt es unter beständigem Umrühren eine Viertelstunde kochen. Alsdann thut man die Citronen und den Zimmet heraus, und gießt es in die dazu gehörige Form. Wann es kalt ist, wird es auf eine Schale umgestürzt, und ein Schnee von süßem Raum darauf gemacht. Es kann dieser Mandel-Käs auch mit Eyer, statt der Hauffenblase, gemacht werden.

746. Citronen-Milch.

Man nimmt eine Maas gute Milch, und läßt sie sieden, reibt von 2 Citronen das Gelbe auf Zucker ab, rühret 1 Löffel voll Stärkmehl mit 12 Eyerdottern an, thut den Citronen Zucker dazu, und rühret es mit der siedenden Milch an; thut es wieder in eine Pfanne, und läßt es unter stättem Umrühren auf dem Feuer so lange, bis die Milch dick wird. Dann thut man es vom Feuer weg, und läßt die Milch unter stättem Umrühren kalt werden. Sollte sie nicht süß genug seyn, so kann man noch mehr Zucker dazu thun, und dann in einer Schale auftragen.

747. Aepfel-Compote.

Nimm ein Kasserol oder eine messingene Pfanne,
ne,

ne, in der Größe wie die Schüssel, worauf soll angerichtet werden. Daren thue geschälte, und in der Mitte zerschnittne Porsdorfer Aepfel; über so, daß die Seite, woraus das Kernhaus geschnitten worden ist, über sich steht. Dann gieße 2 Theile Wein, und 1 Theil Wasser daran, thue Zucker, ein Stück ganzen Zimmet, und Citronenschalen dazu. Mit diesem lasse die Aepfel so einkochen, daß sie fast gelb werden wollen. Thue die Citronen und den Zimmet heraus, stütze das Geschirr auf die Schüssel, worauf es soll aufgetragen werden, um; und bestreue die Aepfel mit gestoßenem Zucker, und klein geschnittenem Citronat oder Citronenschalen.

Auf andere Art. Wann die Porsdorfer Aepfel geschält, in der Mitte zerschnitten sind, und der Buße heraus gethan ist: so werden die Schelfen mit 1 Theil Wasser und 2 Theilen Wein so lange gekocht, bis sie ganz weich sind. Dann wird die Brühe durch ein Tuch gefeyht, und mit Zucker, welcher so viel seyn muß, als die Aepfel schwer sind, geläutert; alsdann die Aepfel, nebst einem Stücklein Zimmet und Citronenschalen, daren gethan, und so lange langsam gekocht, bis sie weich sind. Dann werden sie auf eine Schale herausgelegt; und, wenn die Soose nicht schön gelb ist, ein wenig Zucker, mit einem Eßlöffel voll Wasser so lange gekocht, bis er ganz gelb ist; unter die Brühe gethan, von einer halben oder ganzen Citrone der Saft daran gedrückt; und, wann es mit diesem noch ein wenig gekocht hat,

Kochbuch.

Q 9

über

Über die Äpfel gegossen; mit klein geschnittenen Citronenschalen bestreut, und kalt aufgetragen.

748. Birn-Compote.

Die Birn werden geschält, und in der Mitte entzwey geschnitten; alsdann in einen Fußhafen gethan, so viel halb Wasser und Wein daran geschüttet, daß die Brühe darüber geht; ein Stück ganzen Zimmet, Citronenschalen und Zucker nach Belieben, dazu gethan; das Geschirr zugedeckt, und so lange gekocht, bis die Birnen weich sind. Dann wird ein Stück Zucker geläutert, und an die Brühe gegossen; Citronensaft daran gedrückt, und mit diesem noch eine Viertelstunde gekocht. Darauf werden die Birnen auf eine Schaal gelegt, die Brühe durch ein Tuch darüber gegossen, mit längliche geschnittenen Citronenschalen bestreut; und, wann sie kalt sind, auf den Tisch gegeben. Wenn man sie roth haben will: wird, gleich beim Zusehen, ein Stücklein spanischer Flohr, oder etwas Weichsel-saft dazu gethan,

749. Holder zu kochen.

Man zopfet die recht zeitige schwarzen Holderbeere sauber von den Stiecheln, wäscht sie, und läßt sie in einem Senber ablaufen. Indessen macht man Schmalz in einem Fußhafen auf Kohlen heiß, thut den Holder hinein, und läßt ihn so eine Stunde dämpfen. Dann schneidet man, wenn es ungefähr 2 gehäufte Teller voll Holder

Holder gewesen ist, für einen Kreuzer weißes Brod, wie Suppenschnitten; thut die Hälfte davon, nebst Zucker so viel als beliebt, in den Holder. Mit diesen läßt man den Holder noch eine kleine Stunde kochen, und wann er zu dick werden will, gießet man ein wenig Milch oder weißes Bier daran. Die andere Hälfte röstet man in heiß gemachtem Schmalze schön gelb, und thut sie eine Viertelstunde vor dem Anrichten daz ein. Dann kann man ihn warm oder kalt auftragen. Es ist diese eine zwar nicht überall bekannete, aber doch sehr gesunde und gute Speise. Wenns beliebt, der kann etliche recht zeitige Zwetschen dazu thun, und mitkochen.

Süß und saur eingemachte Sachen.

750. Zucker zu läutern.

Schlage ein Pfund Zucker zu kleinen Stückenlein, thue ihn in eine messingene Pfanne, gieße 1 gutes Quart (den 4ten Theil einer Maas) Wasser daran, und lasse es so lange kochen, bis der Zucker Blasen aufwirft. Dann schlage das Weiße von einem Ey zum Schnee, gieße einen Eßel voll Rosen- oder anders Wasser daran; thue es in den Zucker, und laß ihn noch so lange das mit kochen, bis er recht helle ist, und steigen will. Dann seihe ihn durch ein sauberes dünnes Tuch.

612 Süß und saur eingemachte Sachen.

so kann man ihn zum Einmachen, oder zu was man will, gebrauchen.

751. Hagenbußen ganz einzumachen.

Die Hagenbußen (Hiefen) werden mit kurzen Stiehlen abgeschnitten, oben die Bußen weggeschnitten, und die Hiefen alle mit einem Federmesser, oder mit einem dazu gemachten spitzigen Hölzlein ausgehöhlt. Hierauf werden einige davon ganz klein zerschnitten, und die andern damit ausgefüllt. Oben wird anstatt des Bußen ein ganzes Nägelein, oder ein längliches Stücklein Citronat darein gesteckt. Dann wird nach Gurdänken Zucker mit Rosenwasser geläutert; und wann er ein wenig erkaltet ist, über die Hagenbußen gegossen, bis er darüber geht; so läßt man sie über Nacht stehen. Des andern Tages gießt man alles mit einander in eine messingene Pfanne, und läßt es so lange sieden, bis die Hagenbußen weich sind. Wann sie erkaltet, thut man sie in ein Zuckerglas, und behält sie zum Gebrauche auf.

752. Hagenbußen; Mark.

Es werden schöne reife Hiefen in der Mitte entzwey geschnitten, sauber ausgeputzt und gewaschen. Alsdann läßt man sie in einer Schüssel 3 bis 4 Tage stehen, bis sie teig (morsch) sind. Nun werden sie durch einen Seyher getrieben, und zu 1 Pfund Mark 1 Pfund Zucker geläutert, bis er Fäden zieht. Dann thut man ihn eine
Diets

Viertelstunde vom Feuer, daß er ein wenig erwärmet, weil sonst das Mark die schöne rothe Farbe verliert; rühret das Mark hinein, thut es wieder aufs Feuer, und läßt es unter stätigem Umrühren, noch eine starke Viertelstunde kochen; stellt es vom Feuer, und wann es kalt ist: wird es in ein Zuckerglas gethan, dieses mit Papier zugebunden, und darein mit einer Kluse (Stecknadel) Löchlein gestochen. Man kann auch nur den geläuterten Zucker an das Mark rühren, und wems beliebt, die Schaal von einer Citrone klein geschnitten daranter thun; aber dann kann man das Mark nicht so lange aufbehalten.

Auch kann man das Mark in eine Schüssel thun; und wann es ein halb Pfund ist, ändert halb Bierling vom feinsten gesiebten Canariens Zucker nach und nach darunter rühren; in ein Glas füllen, und so aufbehalten.

753. Hagenbusen in Eßig.

Man schneidet sie entzwey, und wäscht sie saubere aus. Dann kocht man Zucker in Weinessig, so viel man braucht damit er darüber geht; gießt ihn über die Hagenbusen, und läßt es so 2 Tage stehen. Hernach gießt man die Brühe ab, und siedet sie nochmals. Wann sie abgeschäumt worden sind: thut man klein geschnittene Citronenschalen in den Eßig, läßt sie eine halbe Viertelstunde darinnen kochen, gießt den Eßig noch einmal recht heiß über die Hiefen; und, wann sie damit kalt worden sind, füllet man sie

714. Eßig und saure eingemachte Sachen.

in ein Zuckerglas, und behält sie zum Gebrauche auf. Zu 1 Egidlein Eßig rechnet man insgesam ein anderthalb Viertelung Zucker.

754. Ganze Hohlbeere einzumachen.

Nimm 1 Pfund Zucker und läutere ihn so lange, bis er Fäden zieht. Dann laße ihn ein wenig erkalten, und thue anderthalb Pfund ausgelesene ganze Hohlbeere (Himmlbeere) darein; laße sie ohnwegsähr eine Viertelstunde langsam kochen, und thue sie dann mit einem Schaumlöffel behutsam heraus, daß sie nicht zerdrückt werden. Laß die Brühe ganz dick einkochen, thue die Hohlbeere wieder hinein, und wann sie noch etliche Wall aufgethan haben: so setze sie vom Feuer, laß sie erkalten, und thue sie in ein Zuckerglas zum Aufheben.

Man kann die Hohlbeere auch auf folgende Art einmachen: Man nimmet rechte schöne zeitige Hohlbeere, klaubet sie sauber, und laße sie über Nacht zugedeckt in einem Keller stehen. Des andern Tages nimmet man zu 2 Pfund Hohlbeeren 1 Pfund Zucker, klopft ihn in kleine Stücklein, thut ihn sammt den Beeren in eine messingene Pfanne, und läßt beides mit einander unter stätem Umrühren so lange kochen, bis daß, wenn man etwas davon auf einen Zinneller thut, es gesteht, und nicht mehr auseinander läuft. Nun läßt man es in der Pfanne ein wenig kalt werden, gießt es in ein Zuckerglas, oder in einen neuen irdenen Hasen, bindet es mit einem

Süß und saur eingemachte Sachen. 673

nem weißen Papiere zu, und sticht oben mit einer Kluse (Stechnadel) Löcher darein. Auf diese Art kann man die Hohlbeere Jahr und Tage aufbehalten. Man gebraucht diese gemeinlich zum Backwerk.

755. Hohlbeer-Mark.

Die Hohlbeere werden durch ein Haarsieb oder engen Seyher gedrückt, sodann gewogen, und auf einem gelinden Feuer gekocht, bis das Mark dick wird. Alsdann wird in ein Pfund Mark ein halbes Pfund fein gestobter Zucker gerührt, noch eine Viertelstunde gekocht, und wenn es ein wenig kalt ist, in ein Zuckerglas oder in einen steinernen Hasen gefüllt.

756. Hohlbeer-Schelee (Gelée).

Die Hohlbeere werden in einen sauberen innen und außen verglästeten Hasen gethan, mit einem Deckel oder Tuch wohl zugedeckt, und so mit sammt dem Hasen in einen kleinen Kessel, oder großen Hasen voll siedendes Wasser so gestellt, daß oben nichts von demselben hineinlaufen kann. In diesem läßt man sie so lange kochen, bis sie Saft haben. Dann kann man diesen nach und nach abgießen, daß er schön hell bleibt. Zu 1 Pfund Saft nimmt man ein halbes Pfund vom feinsten Zucker, legt diesen in eine messingene Pfanne oder Kasserol, gießt den Saft dazu, und läßt es damit so lange kochen, bis ein Tropfen davon, wann er kalt ist, gesteht. Ist dieses, so

Art Süß und saur eingemachte Sachen

wird es in beliebige Gläser gefüllt. Wenn diese Art nicht beliebt, kann den Zucker so stark lösen, daß, wenn man einen silbernen Löffel hineinsteckt, das was daran hängen bleibt, hart wird. Dann wird der Saft zu dem Zucker gegeben, und so lange auf dem Feuer gerührt, bis der Zucker zergangen ist. Ehe es ganz kalt wird, füllet man es in die Einmach-Gläser. Wann es gestanden ist, wird es mit einem feinen rothe gemachten und wieder ausgedrückten Papiere bedeckt. Nimme man 1 Theil Johannisbeer-Saft und 2 Theil Hohlbeer-Saft: so wird die Sulz schöner.

757. Hohlbeer-Saft.

Die Hohlbeere werden in einem Geschirre zugedeckt, und in Keller gestellt, bis sie anfangen Saft zu bekommen, und säuerlich zu werden. Alsdann werden sie durchgepreßt. Dann nimmt man zu einer halben Maas Saft, 1 Pfund schönen Zucker, und läßt beides mit einander sieden, bis es dicklicht ist: sodann ist er fertig, und man füllet ihn, wann er kalt ist, in kleine Zuckergläser oder Boutrillen. Man giebt ihn dem Kranken unter dem Wasser zu trinken.

758. Johannisbeere einzumachen.

Man wiegt 1 Pfund, höchstens 5 Bierling, recht zeitige Johannisbeere, und zopft sie von dem Stielen. Dann nimme man 1 Pfund Zucker, zerklöpft und läutert ihn mit 1 Quart Wasser, bis

bis er Blasen bekommt. Hernach läßt man ihn ein wenig erkalten, thut die Beere hinein, und läßt sie so lange kochen, bis, wenn man es probirt, es nicht mehr zerläuft. Hierauf stellt man sie vom Feuer, läßt sie ein wenig erkalten, und füllt sie in beliebige Geschirre zum Aufbehalten. Auf diese Art eingemacht, gebraucht man sie zum Backwerk; zum Confect aber nimmt man recht schöne ganze Traublein, wäscht sie sauber, und läßt sie in einem Seyher ablaufen; legt sie in recht stark geläuterten Zucker, und läßt sie darinnen nur eine gute Viertelstunde kochen. Dann nimme man sie heraus, legt sie in ein Glas, und wann der Zucker noch dicker eingekocht ist: läßt man ihn ein wenig erkalten, gießt ihn darüber, und behält sie zum Gebrauche auf.

759. Johannisbeer, Schelee.

Man nimmt schöne zeitige Johannisbeere, zopft sie von den Stielen, und thut sie in einen neuen Hasen, deckt sie zu, setzt den Hasen, wie bey den Hohlbeere, in kochendes Wasser, und läßt das Wasser, immer stark so lang kochen bis die Beere Saft haben. Wann nun Saft auf den Beeren ist: so gießt man ihn allemal sachte ab; druckt aber die Beere nicht, sonst wird der Saft trübe. Dann nimmt man zu 1 Pfund Saft 3 Vierling ordinären Kochzucker, läutert den Zucker mit einem Glas voll Wasser, bis er Perlen wirft. Alsdann wird der Saft dazu gegossen, und eine gute halbe Stunde gekocht.

R 9 5 .

Währ

618 Süß und saur eingemachte Sachen.

Während dem Kochen muß er fleißig abgeschäumt werden. Dann probirt man etwas davon auf einem Zinnteller. Wann es gesteht, so ist es genug gekocht. Dann gießt man es, wenn es ein wenig kalt ist, in kleine Scheel-Gläser. Des andern Tages nimmt man feines Schreibpapier, tunkt es in gutem Weinbrandtwein, drückt es wieder aus, und legt es inwendig in die Gläser: so hält sich das Scheel recht gut. Man kann das Papier auch in frisches Wasser tunken, und wieder ausdrücken.

760. Johannisbeer-Saft.

Man zopft 1 Pfund Beere ab, stellt sie in einem saubern Fußhafen auf heiße Asche, daß sich der Saft herauszieht; gießt diesen durch ein Haarsieb oder engen Senker, und läßt ihn über Nacht stehen. Des andern Tages gießt man das Helle ab, thut so viel Pfund Beere es gewesen sind, eben so viel Viertelung Zucker dazu, und läßt es eine gute Viertelstunde sieden. Dann füllt man den Saft in Boutellen. Es ist gut unter dem Wasser zu trinken.

761. Johannisbeere in Eßig.

Die Beere werden abgezopft, in ein Zucker-glas gethan, und einige Hände voll gestoßener Zucker darauf gestreut. So läßt man sie 2 Tage stehen. Dann schüttet man Eßig daran, bis er darüber geht, und läßt sie wieder 2 Tage stehen. Hierauf wird der Eßig abgegossen, mit etwas

was grüßlich gefloßenem Zimmet und Nägelein
 gesotten, und über die Beere, welche man in eine
 Schüssel thun muß, siedend gegossen. Mit
 diesem läßt man sie wieder 2 Tage stehen, gießt
 den Eßig nochmals ab, und siedet ihn noch eine
 Viertelstunde. Zuletzt thut man die Beere hinein,
 läßt sie einen Wall aufstehn, und thut sie
 wieder in ein Geschir, daß sie erkalten. So
 behält man sie zum Gebrauche auf. Man gießt
 sie zum Fleisch auf den Tisch. Zu 1 Seidel
 Eßig nimme man ein halb Pfund Zucker.

762. Weichseln einzumachen.

Nüttere ein halbes Pfund Zucker, laß ihn ein
 wenig erkalten, und thue darn 1 Pfund abge-
 jopfte, oder besser mit kurz abgeschnittenen Stie-
 len Weichseln darein. Lasse sie eine Viertelstun-
 de sieden (aber man muß Nahrung geben, daß sie
 nicht einschrumpfen). Dann nimm die Weich-
 seln heraus, und lasse den Saft noch so lange ko-
 chen, bis er ganz dick ist. Gieße ihn dann über
 die Weichseln, und wann sie erkalter sind: so fülle
 sie in Gläser. Bedeckt der Saft die Weich-
 seln nicht: so muß man noch gelduterten Zucker
 darüber gießen.

Man kann auch die Weichseln austeinern,
 und in dem gelduterten Zucker so lange kochen,
 bis die Brühe anfängt dick zu werden: so sind
 sie fertig. Diese gebraucht man zum Backwerk;
 aber man muß sie unter dem Kochen umrühren:
 denn sie brennen sonst gerne an. Wem's beliebt
 kann

626 Süß und saur eingemachte Sachen.

Kann auch etwas Nägelein und Zimmet mitkochen lassen.

763. Weichseln sauer einzumachen.

Hiezu nimmt man schöne große Weichseln, schneidet die Stiele davon, bis auf Fingersbreite ab, und nimmt ein Zuckerglas, macht in dieses eine Lage gestoßenen Zucker, auf diesen streut man nach Belieben gröblich gestoßene Nägelein und Zimmet; dann eine Lage Weichseln, und endlich wieder Zucker und Gewürze. So fährt man fort, bis das Glas voll ist. Dann läßt man Weinessig sieden, und wann er wieder kalt ist, gießt man ihn über die Weichseln; bindet das Glas zu, sicht oben Lösslein in das Papier, und behält es zum Gebrauche auf. Man kann aber auch das Gewürz mit dem Essig und Zucker sieden, und wenn er kalt ist, auf die Weichseln gießen. Man rechnet insgemein zu einer hiesigen Maas Essig ein wohlgewogenes halbes Pfund Zucker. Wer will kann das Glas etliche Tage in die Sonne stellen; es ist aber nicht nöthig; denn die Weichseln schrumpfen gerne davon ein. Eben so können auch Schlehen eingemacht werden; nur daß der Essig siedend darüber gegossen werden muß, sonst werden sie nicht weich. Denselben Weichseln und Schlehen gebraucht man zu Salat.

764. Weichsel-Saft.

Wenn die Stiele von den Weichseln abgepopt sind: so werden sie, sammt den Kernen, in einem

Siß und saur eingemachte Sachen. 621

einem Mörtel gestoßen; hernach in einen neuen aber vorher ausgekochten, und mit kaltem Wasser abgewaschenen irdenen Hasen gethan, und zugedeckt; dann in Keller gestellt, und so läßt man sie 24 Stunden stehen. Hierauf preßt man den Saft rein aus, und wiegt zu 3 Pfund Saft anderthalb Pfund Zucker, läutert diesen aber nur mit Wasser; läßt ihn ein wenig abkühlen, schütet den Saft dazu, und läßt ihn mit dem Zucker bis auf 1 Drittel einkochen. Dann wird er vom Feuer gethan, und wann er kalt worden ist: fülle man ihn in Bouteillen, mache sie aber nicht gar zu fest zu. Erst nach 14 Tagen darf man den Stöpsel recht fest zudrücken. So hält sich der Saft 2 bis 3 Jahre. Man kann auch Zimmet und Nägelein mitkochen lassen.

765. Wechsel-Saft anderer Art.

Man stößt zeitige Weichseln, sammt den Kernen, recht klein; preßt sie durch ein dickes Tuch, thut den Saft in einen neuen irdenen oder steinernen Hasen, und läßt ihn so über Nacht stehen, daß sich das Helle oben auf begiebt. Hierauf bindet man auf den Hasen ein dünnes Tuch, und läßt den Saft, ohne ihn zu pressen, durchlaufen. Das Dicke, so auf dem Tuch bleibt, wird mit einem Löffel abgenommen; damit nichts davon in den klaren Saft kommt. Wann er durchgelaufen ist: nimmt man zu einer Maas Saft 3 Bierling fein gesiebten Zucker, rühret solchen nach und nach mit einem saubern Rühr-
Löffel

622 Süß und saur eingemachte Sachen.

löffel beständig nach einer Seite in den Saft, und dieses muß eine ganze Stunde lang geschehen, bis der Zucker recht geschmolzen ist. Alsdann füllt man den Saft in recht starke Boutellken; doch so, daß sie 2 Finger breit leer bleiben; thut in jede 2 ganze Nägelein, und ein Secklein ganzen Zimmet; proßt sie fest zu, verpicht sie, und unwindet sie mit Drath, legt sie in Keller umgestürzt in Sand so, daß der Saft ganz an dem Propf anstehe. So kann man ihn Jahr und Tage aufbehalten. Man giebt ihn nach Belieben mit Wein oder Wasser vermischt zu trinken.

766. Weichseln in Fäßlein einzumachen.

Ein kleines Fäßlein von Eichenholz, das recht gut gemacht ist, und ein so weites Spundloch hat, daß man mit einem Eßlöffel hineinlangen kann, wird mit etlichen Eßlöffeln voll Kirchergeist ausgebrannt. Alsdann werden gute Weichseln abgezopft. Zu 6 Pfund Weichseln nimmt man 2 Pfund gertebenen Zucker, und füllt das Fäßlein mit den Weichseln und Zucker voll. Dann nimmt man ein halbes Loth Nägelein und ein halbes Loth Zimmet, stößt beides ganz gröblich; bindet es in ein Tüchlein, und legt es oben auf die Weichseln. Alsdann wird der Spund fest zugemacht, und nebst den beiden Boden wohl verpicht; in Keller gelegt, und alle 2 oder 3 Tage langsam auf eine andere Seite gelegt. Wann es 3 Wochen so gelegen ist: darf man es öffnen; und

Süß und saur eingemachte Sachen. 623

und kann die Weichseln für Kranke, oder zum Nachriß gebrauchen.

767. Melonen einzumachen.

Man nimmt Melonen die recht reif sind, schälet sie; schneidet sie in länglichte Streifen, und legt sie in eine porzellanene Schüssel. Als dann siedet man, wann es eine große Melone ist, 1 Maas Weinessig mit einem halben Pfunde Zucker recht stark, schämt ihn ab, und läßt ihn wohl einkochen. Dann gießt man ihn siedend über die Melonen, deckt sie zu, und läßt ihn daran, bis er kalt ist. Hierauf schüttert man ihn wieder ab, siedet ihn noch einmal, und gießt ihn wieder darüber. Wann er kalt ist, wird er noch einmal abgegossen; die Melonen werden in ein Zucker-Glas gelegt, mit Zimmt und Nägelein bestreut, der Essig noch einmal siedend gemacht, und ist nun laulich darauf gegossen, mit Papier zugebunden, und zum Gebrauche aufbehalten.

768. Gelbe Rüben einzumachen.

Nimm gelbe Rüben, die so blaß wie Citronen aussehen, schabe und schneide sie Fingerslang, und so dünne als das dünneste Schwefelblüchlein, koch sie im Wasser weich; schütte sie in einen Seyber, daß sie ablaufen, und lasse sie auf einem Tuche ein wenig trocknen. Hierauf schneide die gelbe Schaafe von 2 großen Citronen eben so, und siede sie auch in ein wenig Wasser, bis sie weich ist. Aldann wiege ein halbes Pfund von den ge-
kocht

624 Süß und saur eingemachte Sachen.

kochten gelben Rüben, und eben so viel Zucker. Den Zucker läutere so lange, bis er sich mit dem Löffel ziehen läßt. Hernach thue die gelben Rüben, die Citronenschaale, und den Saft von den Citronen hinein; lasse es miteinander so lange kochen, bis die Rüben klar aussehen. Dann stelle es vom Feuer. Wenn es kalt ist, fülle man es in ein Zuckerglas, druckts mit dem Löffel fest, gießt den Saft darüber, und bindet das Glas zu. Man kann es statt süßem Salat auf dem Tisch geben.

769. Eingemachte Nüsse.

Die Nüsse werden um Johannis, wann sie noch weich sind, abgenommen, und in jede Nuß wird 4 bis 8 mal mit einer Spicknadel oder Spindel gestochen. Dann legt man sie in ein Geschirr, wo sie viel Platz haben, in frisches Wasser. Alle Tage gießt man es ab, und gießt wieder anderes frisches daran. So läßt man sie 9 bis 10 Tage liegen. Dann setzt man sie mit frischem Wasser in einer messingenen Pfanne aufs Feuer, läßt sie 2 bis 3 Wall aufthun, und gießt sie ab; thut sie 1 bis 2 Stunden in ein Sieb zum abtrocknen, und steckt geschnittenen Zimmet und Nägelein in die Löcher. Dann nimme man zu 50 Nüssen ohngefähr anderthalb Pfund Zucker, läutere ihn mit Rosenwasser, bis er so dick ist, daß er Fäden ziehe; thut die Nüsse in ein Geschirr, und gießt den Zucker darüber. So läßt man sie 2 Tage stehen. Dann gießt man den Zucker ab, thut
noch

noch ein Geschlehen Zucker dazu, und laßt ihn
noch einmal aufkochen, und dieses wiederhole
man noch etlichenmal. So soll man den Zucker
aufkocht, was ein Geschlehen frischen dazu gerhan
werden. Will man die Danksweich haben, so
läßt man sie eine Viertelstunde in dem Zucker
siedeln.

770. Pfeffer-Schelee.

Schreibe: Pfeffer-Schelee. Nimm ein oder zwei
Pfund Pfeffer, laße ab: die Dornen darinnen, und setze
in ein Wasser, und weins helich etwas Wein
in ein messingene Pfanne, worin du Pfand das
Säu; so lange, bis sie recht weiß ist. So dann
werden sie durch eine Sieble oder Haarsieb, so
schaff an und zu jedem Pfund Saft wird ein halbes
Pfund Zucker gegeben; dieses mit einander
in einer messingenen Pfanne langsam so lange ge-
kocht, bis der Saft ziemlich dick ist. (Unter
dem Kochen mußten fleißig abgeschäumt werden.)
Dann wird der Pfund Saft die Schöpfen
bis zu einem, die man löchliche, so schme-
cken hat, gethat, und mit diesem so lange gekocht
wird, man etwas davon, oder ein Zinnetzer
thut, es, man, es, fast ist, gelocht. Dann
wird es von Feuer gefeh; und in die dazu ge-
schöpfte Gläser gegossen; wie das andere Schelee
zugebunden, und zum Gebrauche aufbehalten.
Wenn man das Schelee süßer haben will: kannt
man ein Pfund Saft 3. Viertheil Zucker mehr
geben.

216 Süss und saur einzumachen Sacher.

771. Dürrellen ganz einzumachen.

Zu 1 Pfund Dürrellen wird ein halbes Pfund Zucker goldbraun. Darcin werden die Dürrellen gethan, und; nachdem man sie einen Ball darin den hat aufstehn lassen, in eine Schüssel herausgeschüttet. So läßt man sie über Nacht stehen. Des andern Tages wird der Saft davon abgegossen, eine Zeitlang geseiht, und abgeschäumt. Alsdarn werden die Dürrellen wieder hingesthan, und; nachdem man sie etliche Ball aufstehn lassen, mit dem Schaumlöffel herausgenommen. Hierauf läßt man den Saft kochen, bis er seine gehörige Dike hat; gießt ihn wieder über die Dürrellen, und thut sie; wenn sie erkalte sind, in ein Glas, bindet es mit Papier zu, und stopft mit einer Stannabel Löcher darcin.

772. Dürrellen-Mark.

Die Dürrellen werden mit halb Wasser und Wein so lange gekocht, bis sie weich sind. Alsdarn werden sie durch einen Suppenseiber oder Haarsieb geladen, und zu 1 Pfund Mark 3 Viertheil Zucker goldbraun; das Mark so lang darcin gekocht, bis es ganz dick ist; etwas Fleiß geschütteltens Essensessenz darcin gethan, und wann es kalt ist, in einem Zucker glas aufbehalten.

773. Quitten-Schnitz einzumachen.

Schäle Quitten, und schneide sie in 4 oder 8 Theile,

Zahle, je nachdem sie groß sind. Dann löse
 1 Pfund Zucker mit 1 Seidlein Wasser.
 Wenn er genug gesotten hat: so thue 2 Pfund
 von den Schnitzeln darinn, laß sie langsam sie-
 den, bis sie eine schöne Farbe bekommen. Dann
 nimm sie heraus, und bestecke sie mit ganzen
 Zimmet und Nagelein. Wenn sie fast sind, so
 lege sie in ein Glas, streue Citronenschäalen dar-
 zwischen; die Deckel lasse noch ein wenig köchen,
 bis sie dicklicht ist, und gieße sie alsdenn säublich
 über die Schnitze; binde das Glas mit Papier
 zu, und stich Löcher darein. Das Gewürz kann
 auch weggelassen werden.

774. Quitten-Sattwerges

Wasche die Quitten sauber, schneide sie mit
 einem Tuche ab, siede sie im Wasser, bis sie
 weich sind; schäle die Haut davon, schäle das
 Mark von dem Kernhaus sauber ab, und reibe
 es durch einen Seyher oder Haarsieb. Dann
 nimm, wann es 1 Pfund Mark ist, 1 Pfund
 Zucker; läutere ihn mit dem Wasser, worinnen
 die Quitten gekocht worden sind; thue das Mark
 dazu, und koche es köch so lange, bis es so dick
 ist, daß es sich nicht mehr an der Pfanne ab-
 hänge. Dann thue es in Schachteln oder por-
 zierne Kapseln, und lasse es in der Stube trock-
 nen. Gestößene Nagelein Zimmet und Citro-
 nenschäalen können auch mitgekocht werden.

Man kann auch die Quitten schälen, auf ei-
 nem Reibesen abreiben, und halb so viel Zucker,

728 Süß und saur eingemachte Sachen,

Als die abgeriebene Quitten schwer sind, läutern; die Quitten darein thun, und beydes noch so lange kochen lassen, bis es sich von der Pfanne ablöset. Dann wird es wie das Vorige getrocknet.

775. Klare Quitten-Latwerge.

Man reibe so viel Quitten, als ungefähr nötig seyn möchten, um eine halbe Maas Saft davon zu bekommen, mit einem Tuch sauber ab. Wann dies geschehen ist, werden sie auf einem Rießeisen abgerieben. Der Saft wird durch ein Tuch ausgepreßt, und über Nacht in Keller gestellt. Als die ausgepreßte Quitten wird Wein zugeossen, und, wenn dieser damit wohl gekocht hat, auch durch ein Tuch gepreßt. Hierauf nimmet man von dem ersten Saft eine halbe Maas, thut ein halbes Pfund Zucker und 2 Eyerklar, welche zum Schaum geschlagen werden müssen, dazzu; thut es in eine Pfanne, und läßt es eine gute halbe Stunde mit einander sieden. Dann läßt man es durch ein Tuch oder Haarsieb laufen, gießt es wieder in eine Pfanne, thut einen Vierteling von dem letzten Saft derrer ausgepreßten Quitten, welche mit Wein eingekocht worden sind, dazzu, und läßt es mit diesem so lange sieden, bis es zah über den Löffel läuft. Endlich gießt man es in Mödel oder Gläser, stellt es einige Tage in die Stube zum trocknen; so ist es gut.

776.

776. Quitten-Zelten.

Wenn die Quitten gesotten, abgeschaben sind, und das Mark durchgerieben ist: wird es unter ständigem Umrühren in einem Pfännlein so lange gekocht, bis es sich davon abschält. Dann wird es auf einen Teller gethan, und wann es erkaltet ist, mit gesiebtem Zucker so lange gewürkt, bis man es in Möbel drücken oder ausstechen kann. Ist dieß geschehen, so läßt man es in der Wärme trocknen.

777. Quitten-Saft.

Die Quitten werden gerieben und durchgepreßt, über Nacht in Keller gestellt, daß sich das Helle vom Saft oben auf begiebt. Des andern Tages wird es abgegossen, und zu einer halben Maas Saft ein halbes Pfund Zucker genommen. Dießes läßt man mit einander sieden, bis der Saft ganz dick ist. Dann wird er zum Gebrauch aufbewahrt.

Man kann ihn auch ohne Zucker auf folgende Art machen: Wenn die Quitten abgewischt sind, so werden sie bis auf den Saft abgerieben. Hierauf preßt man sie aus, und läßt den Saft 24 Stunden stehen. Dann wird er langsam abgegossen, damit kein Saß hinein kommt; und in einem irdenen Hasen bis auf ein Drittel eingesotten; er muß aber unter dem Kochen fleißig abgeschäumt werden. Wann er kalt ist, gießt man ihn in Bouteillen, so läßt er sich viele Jahre aufbehalten.

329 Süß und saur eingemachte Sachen,

778. Bohnen einzumachen.

Man ziehet die Bohnen ab, und schneidet sie nach Belieben. Dann macht man in einem kleinen Kessel Wasser siedend, salzet es ein klein wenig, wirft die Bohnen hinein, und läßt sie nur etliche Wall aufstun. Dann nimmt man sie heraus, legt sie in ein Sieb, daß sie ablaufen. Nun nimmt man ein wohl verpichtes Fäßlein, legt Traubenblätter auf den Boden, und macht eine Lage Bohnen, und etwas Salz; dann weiter so, bis das Fäßlein voll ist. Nun legt man wieder Traubenblätter darauf, und schlägt es entweder zu, oder bedeckt es mit einem Deckel, beschwert es stark, und stellt es in den Keller. So läßt man es etliche Wochen stehen; dann kann man zum Kochen heraus nehmen; man muß aber immer ein frisches Salzwasser daran machen, so daß es darüber geht.

Man kann sie auch auf folgende Art einmachen: Man schneidet die Bohnen ganz dünne der Länge nach, thut sie in eine große Schüssel, und salzet sie nach Gurdünken; schwinget sie um, und legt sie in ein Fäßlein, bis es ganz voll ist. Dann wird es zugeschlagen, in den Keller gelegt, und öfters umgerüttelt. Will man sie aber in ein Küßlein thun, woraus man täglich zum Kochen nehmen kann: müssen sie beschweret werden. Man kann auch Bohnenkraut dazwischen legen. Alle eingemachte Bohnen müssen des Nachts vorher, ehe man sie kochen will, in frisches Wasser

Wie gelehrt werden. Des andern Tages wird dieß frische Wasser abgossen, und man setz die Bohnen mit siedendem Wasser zu. Wenn sie eine Zeit lang dazinnen gekochet haben, wird dieses wieder abgeschüttet, noch einmal siedendes Wasser daranz gegossen, und damit werden sie vollends so lange gekochet, bis sie weich sind; übrigs wie die frische Bohnen gekochet.

779. Bohnen in Essig einzumachen.

Man nimmet ganz kleine junge Bohnen, wusch sie sauber, und läßt sie in siedendem Wasser nur etliche Wall aufstehn. Dann läßt man sie sauber abtrocknen, thut sie in einen steinernen Hafen mit etwas ganzen Pfefferkörnern, gießt so viel Essig daranz, daß er darüber geht; auf diesen aber starcken Fingers dieß recht recht gutes Oehl, oder zergangenes Schmalz. So kann man die Bohnen zugebunden aufbehalten, und wie andern Salat angemacht auf den Tisch geben. Übrigs siehe wegen dem Schmalz unten Nr. 784. Wie es damit gehalten werden muß.

786. Champignons einzumachen.

Diese müssen noch ganz jung und geschlossen seyn. Wann die Stiele davon abgeschnitten worden sind, werden die Champignons recht sauber in frischem Wasser gewaschen. Dann läßt man sie in gekochtem Wasser eine Viertelstunde kochen; gießt das Wasser davon ab, und schüttet sie

812 Salz und Saft eingemachte Sacheit.

Sie in einem Seibet, daß das Wasser alles noch
Laffer abläufft. In dessen läßt man Weisßig mit
etwas ganzem Pfeffer, etlichen Dagelein, ganz
jen Ruskatenblumen, und etlichen Lorbeerbläu
tern, eine halbe Viertelstundt siedē; thut die
abgelauffene Champignons: daccin; und läßt
sie nur einen Wuch wachsen; Dann nimmet man
sie vom Feuer, läßt sie kalt werden, und füllet
sie in einen feineren Hasen, oder in ein Glas,
und hebt sie im Keller auf. Man brauchet sie an
allerley Gooßen.

781. Walchförs einzumachen.

Die Kolben werden noch ganz klein und an
reif, wenn sie nur Fingers lang sind, abgetro
cken; in Salzwasser verwaldt, und wie die
Champignons: eingemacht; nur daß man die
Dagelein wegläßt.

782. Kukummern einzumachen.

Hiezu nimmet man die allerkleinsten Kukum
mern, schneidet die Stille davon ab, reibet sie
trocken mit einem Tuch recht sauber ab, legt sie
in eine Schüssel; streuet ziemlich viel Salz dar
auf, schwinget sie öfters um; und läßt sie so 24
Stunden stehen. Dann nimmet man sie heraus,
trocknet sie noch einmal ab, und legt sie in einen
Reiherten Hasen. Zwischen jede Lage Kukum
mern thut man Eiß (grünen Fenchel), 1 oder
2 Lorbeerbläu, und etwas Pfeffer. So machet
man

man fort; bis das Gießert voll ist. Dann läßt man Weinessig kochen, und wann er wieder kalt ist: gießt man so viel darauf, daß er darüber geht; bindet das Gießert zu, und behält sie zum Gebrauche auf. Man kann auch, wenn die Kukulummern trocken einzusetzen nicht beliebt, ein Salzwasser darüber machen, und sie 24 Stunden darinn stehen lassen. Wenn sie so lange gestanden sind, gießt man das Salzwasser weg, trocknet die Kukulummern ab, und macht sie wie die andern ein. Will man die Kukulummern weich haben: so wird solches siedend darüben gegossen. Zu 1 Maas Wasser wird eine Hand voll Salz gerechnet.

783. Salz-Kukulummern einzumachen.

Wasche halb ausgewachsene Kukulummern. Wann sie abgelaufen sind, so lege sie in ein Fäßlein, dessen Boden mit Traubenlaub ausgelegt ist. Mache eine Lage Kukulummern, auf diese eine Lage von Zill, etlichen Lorbeerblätter, ganzem Pfeffer und etwas Salz. Dann wieder Kukulummern, und so fort bis das Fäßlein voll ist. Hernach mache Salzwasser auf jede Maas eine Hand voll Salz gerechnet. Gieße siedend oder kalt so viel davon auf die Kukulummern, daß es darüber geht; lasse das Fäßlein wohl vermachen, daß man es umwenden kann, und thue es in Keller. In etlichen Wochen kann man es aufmachen: so sind sie gut. Man muß sie öfter mit frischem Salzwasser auffüllen.

**784. Geschnittene Kuckummern ein-
zumachen.**

Dazu nimmt man Kuckummern, die noch wenig Kerne haben; schält sie daß nichts Grünes daran bleibt; und schneidet sie wie zum Salat ein; salzet sie, schwinget sie um, und läßt sie eine Stunde stehen. Alsdann drückt man sie aus; oder man leget sie in einen irdenen Serber, und läßt sie so über Nacht stehen: so lauffen sie auch recht ab, und man darf sie nicht ausdrucken. Darnach legt man sie in ein Zuckerglas, oder in einen feineren Hasen, streuet ein wenig gestossenen Pfeffer darunter, und schüttet so viel Essig, der zuvor gesotten und wieder kalt worden ist, darauf, daß er ein wenig darüber geht. Dann macht man das Glas mit Provenzer Oehl, oder zergangenen Schmalz voll; bindet es mit Papier zu, und läßt es bis zum Gebrauche stehen. Wann man welche davon heraus thun will, und es ist Schmalz darauf gegossen; so sticht man solches mit einem Messer entzwey, nimmt es weg, und langt die Kuckummern mit einem Löffel heraus. Wenn man genug hat, läßt man das Schmalz wieder zerschleichen, und gießt es wieder darüber. So kann man die Kuckummern lange aufbehalten.



Noch

Noch etwas zur Haushaltung.

785. Süß und sauren Senf zu machen,

Man nimmt süßen schon gesottenen Most, macht ihn siedend, thut, wenn es 1 Maas Most ist, ein halbes Pfund halb rothes und halb gelbes Senfmehl in eine Schüssel, und rühret den siedenden Most nach und nach daran. Daus muß der Senf noch eine halbe Stunde gerührt werden. Wann er kalt ist, füllt man ihn in Bouteillen, thut in jede 3 bis 4 ganze Nägelein, macht sie zu, und behrt sie zum Gebrauche auf.

Der saure Senf wird also gemacht: Man nimmt etliche Zwiebel, etliche Zähne Knoblauch, schneidet beyde in Scheiben, gießt ohngefähr ein Seidlein Essig daran; thut ferner noch 4 Lorbeerblätter, ein wenig ganze Nägelein, und Pfefferkörner dazu, und läßt dieses mit dem Essig so lange als ein härtes Ey sieden. Dann läßt man den Essig durch ein Haarsieb, oder Seiber, lausar, und rühret 1 Vierling Senfmehl daran. Wenn es kalt gerührt worden ist: füllt man ihn in Bouteillen, und giebt ihn, wie den süßen Senf zum Rindfleisch oder kalten Braten auf den Tisch.

786.

786. Duitten-Katafia.

Es werden Duitten sauber abgewischt, und auf einem Reibeisen abgerieben. Wenn man sie über Nacht hat stehen lassen: wird der Saft ausgepresst, davon wird 1 Maas in einen Kolben gethan, und 1 Maas Kirschengeist, oder schwacher Weinbrandtwein dazu gegossen; ferner von 2 Citronen und 1 Pomeranze die Schaale klein geschnitten; 30 bittere Mandeln, und 30 Pfirsich-Kern gröbliche gestoßen, auch $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt, und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker auch gröblich gestoßen und alles in den Kolben gethan. Dieses läßt man an einem temperirten Orte 6 bis 8 Wochen, auch länger stehen, und dann durch ein ungeleimtes Fließpapier, welches man in einen Trichter legt, langsam durchlaufen, daß es filtrirt wird. Endlich schützet man es in Bouteillen, proffte sie zu, und hebt es zum Gebrauche auf.

787. Kirschen-Katafia.

Man zopft Weichseln ab, daß sie so ohne Stiele 1 Maaskrug anfüllen. Wenn es grade schwarze Kirschen giebt, kann man auch welche dazu nehmen, und beyde, Weichseln und Kirschen sammt den Steinen, zerstoßen. Dann thut man sie in eine gläserne Flasche (Kolben), mit einem weiten Halse, gießt eine Maas Kirschengeist, oder schwachen Weinbrandtwein dazu, und läßt es so 5 bis 6 Wochen stehen. Hierauf wird

wird es durchgepreßt, und wieder in die nämliche
 Flasche gethan, wozu man 3 Bierling Zucker,
 2 Loth Zimmet, $\frac{1}{2}$ Loth Nägelein gröblich ge-
 sehen, nebst 30 Pfirsichkernen, welche zerhackt
 werden müssen, thut. Dieß alles läßt man 3
 Wochen an einander sehen, schüttelt es öfters
 um, und filtrirt es, wie den Quitten-Katassa.
 Wenn man keine Pfirsichkerne hat, kann man
 halb so viel gestoßene bittere Mandeln dafür
 nehmen.

788. Erdbeer-Katassa.

Man thut $\frac{1}{2}$ Maas Erdbeere in einen gläser-
 nen Kolben, gießt $\frac{1}{2}$ Maas Kirchengestalt oder
 Weinbrandenwein daran, und läßt es an einem
 temperirten Orte 3 Wochen stehen. Hierauf wird
 es durch ein Tuch gepreßt, wieder in den Kolben
 gethan. Von diesen folgenden gebrannten Was-
 sern, welche vorher durch einander gegossen wer-
 den müssen, als nämlich Zimmetwasser, Ve-
 meranzenblüth-Wasser, Schwarzfirschen-Was-
 ser, und Rosenwasser, wird halb so viel als das
 Durchgepreßte ist, nebst $\frac{1}{2}$ Loth Nägelein und 1
 Loth Zimmet, welche man gröblich stößt, und
 1 Pfund Zucker dazu gethan. Dieses läßt man
 6 Wochen an einander stehen; dann wird es durch
 Fließpapier filtrirt.

789. Citronen-Katassa.

Man nimmt 3 große Citronen, schneidet die
 gelbe

638 Noch etwas zur Zaushaltung.

gelbe Schaal davon ab, so daß aber nichts vom Weißen daran bleibt; thut sie in einen gläsernen Kolben, der einen weiten Hals hat, und gießt eine Maas schwachen Brandtwein darauf. So läßt man es 14 Tage lang in der Sonne, oder auf einem warmen Ofen destilliren. Hernach nimmet man noch eine Citrone und ein Stük Zucker, reibet damit das Gelbe davon ab, thut es nebst noch so viel andern Zucker in den Brandtwein, bis er süß genug ist. Damit läßt man ihn noch etliche Tage stehen, und dann wird er noch De- lieben gebräuch.

790. Anis-Liquett.

Es wird 1 Pfund sauber gekläubter Anis ein wenig gestossen, in einen Kolben gethan, und 3 Seidlein Früchtbrandtwein darauf gegossen. So läßt man es 8 Tage stehen. Alsdann wird es in einem kleinen Brenn-Häselein herüber gezogen. So lange es hell läuft thut man es besonders. Hierauf nimmet man 1 Viertel gestossenen Anis, thut ihn in das Brenn-Häselein, nachdem es wieder ausgepußt worden ist; gießt eine Maas Wasser daran, und ziehet es auch herüber, so lang es hell läuft. Von diesem nimmet man 1 Seidlein, läutert $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker damit, thut es in den Liqueur, und läßt es mittelwärdig noch etliche Tage in der Sonne oder beim Ofen destilliren. Man kann ihm eine gelbe Farbe geben, wenn man etwas gelben Safran daran thut.

Reich wird er mit (Cochinille) Colbrannte
gefärbt. Will man ihn nicht so stark von Weis
haben: so nimmt man nur ½ Pfund davon.

791. Liqueur von Krausemünze.

Man nimmt einige Hände voll grüne Krause-
münze, thut sie, nebst etwas ganzem Zimmet
und Nägelein, in einen gläsernen Kolben; gießt
eine Maas Brantwein darüber, und läßt
ihn, so etliche Wochen stehen. Alsdann wird er
in einem Drin: Häflein übergezogen. Wann
man ihn von grüner Farbe will: so requiriret
man ein wenig grüne Krausemünze, thut sie
in ein leinewes Tüchlein, und leget es in den
Leichter, wo der destillierte Brantwein durch
geht: so wird er recht schön grün. In die Son-
ne darf man ihn aber nicht stellen, sonst wird er
gelb. Will man ihn süß haben: so wird zu ei-
ner Maas Liqueur ½ Pfund Zucker mit 1 Maas
kiedendem Wasser aufgelöst: dieses durch ein
Tuch dazu gegossen, und wohl durch einander ge-
schüttelt. Wel sich aber nicht so viel Mühe ge-
ben will, kann die Krausemünze, nebst Zucker
und Gewürz, in einer Kolben thun, den Brant-
wein darüber gießen, und wann er etliche Wo-
chen, aber nicht in der Wärme, gestanden ist,
gleich davon gebrauchen. So ist er auch gut.

792. Schokolade-Liqueur.

In ein Secklein guten Brantwein gießt man

man ein halb Quart Wasser, thut 1 Bierling geriebene Schokolade und eben so viel Zucker dazu; gießt alles in einen Kolben, und läßt es an einem temperirten Orte 9 bis 10 Tage stehen; schüttelt es öfters um, und läßt es darnach durch ein in einen Trichter gelegtes Fließpapier in eine andere Bouteille laufen: so wird der Liqueur gut fern.

793. Mandel-Saft.

Nehme 2 Loth süße und 8 Loth bittere Mandeln ab, lege sie in frisches Wasser, und trockne sie, wann sie aus diesem herausgenommen werden, mit einem Tuche sauber ab. Nun stoße sie so fein als möglich, und damit sie im Stößen nicht öflich werden: so gieße öfters einige Tropfen einfaches schwarzes Kirschwasser daran. Wann die Mandeln alle gestoßen sind, so rühre sie mit noch 1 Quart einfachem schwarzem Kirschwasser an, und presse es recht stark durch ein weißes Leinentuch. Diese Mandelmilch ehue nebst 1 Pfund Zucker, in eine messingene Pfanne, setze es auf Kohlen, und lasse den Zucker darinnen langsam zergehen. Wann der Saft 1 oder 2 mal aufgestiegen ist: so nimme ihn vom Feuer, gieße ihn wieder durch ein sauberes Leinentuch in eine Zinnschüssel, und lasse ihn nur halb kalt werden. Dann schütte 2 Loth Pomeranzen-Wasser daran, rühre es mit einem Löffel um, bis er vollen ganz kalt ist, und gieße ihn dann

Dann in ein Zuckerglas, binde es zu, stich oben mit einer Stecknadel Löcherlein darin, und behalte es an einem temperirten Orte auf. Diesen Saft gebraucht man, wann man nicht Zeit hat Mandel-Milch zu machen: denn wenn man etliche Pfffel voll davon in ein Glas Wasser thut, und ein wenig umrühret: so ist es so gut als Mandel-Milch.

794. Zimmet-Wasser.

In anderthalb Maas Quitten-Saft thut man 1 Bierling gröblich gestoßenen Zimmet, und läßt es an einem kühlen Orte ohngefähr 14 Tage stehen, schüttelt es öfters um, und ziehet es alsdann in einem kleinen Brenns-Häfelein über; gießt es in Boutrillen, und behält es zum Gebrauche auf.

795. Nuß-Milch zu machen.

Zu 1 Quart Wasser nimmt man 12 frische wälsche Nüsse, ziehet die Haut vom Kern ab, und stößt sie, wie die Mandeln, recht fein in einem Mörser; thut nach Belieben Zucker dazu, und wann das Quart Wasser in den Mörser nach und nach daran gegossen ist, preßet man sie durch ein weißes Leinentuch. Diese Milch ist angenehm, wohlfeil, nahrhaft, und nicht allzusehr kühlend.

796. Schlüsselblumen-Wein.

Man nimmt 24 Maas frisches Wasser, thut 12 Pfund Canarien-Zucker dazu, und läßt es ein
 Kochbuch. Es ne

642. Noch etwas zur Saubhaltung.

ne gutt Stunde mit einander kochen; es muß abre
fleißig abgeschäumt werden. Indessen nimmt
man 3 Pfund frische Schlüsselblumen, zerquets
chet sie in einem steinernen Hasen, theilet sie ent
weder in so viel Hasen aus, als man zu dem Was
ser braucht; oder thut sie in ein recht sauberes höl
zernes Gefäß, leget 2 in Scheiben geschnittene
Citronen, die aber ja nicht bitter seyn dürfen, da
zu; gießt das mit Zucker gekochte Wasser recht sie
dend darauf; und deckt es mit Tüchern oder einem
Deckel recht gut zu, daß es nicht ausdünste; man
kannes auch zubinden. Wann es nur noch lau
licht ist: so thut man 3 Löffel voll dicke Bierhefen
dazu. Damit läßt man es recht fest zugedeckt und
zgebunden 3 Tage lang stehen: so wird es gähren.
Alsdann läßt man es durch ein dazu gemachtes lein
nenes Säcklein, das unten spitzig ist, laufen; so
daß aber ja nichts von den Blumen darein kommt.
Hierauf vermischet man das Durchgelaufene mit 6
Maas Wein, thut es in ein sauberes Fäßlein,
macht es aber nicht gar zu fest zu, damit es noch
ein wenig Lust zum Gähren hat, und so läßt man
es 4 Wochen im Keller liegen. Wann dieses vor
bey ist, wird der Wein in Bouteillen gefüllt, diese
werden zugestopft, und in Keller gelegt.

797. Bohnen zu dörren.

Hiezu nimmt man junge Bohnen, ziehet sie
ab, und fasset sie an Fäden, läßt sie in siedendem
Wasser ein wenig kochen, gießt das Wasser das
von

wor ab, und hängt die Bohnen an einem trocknen Orte auf, daß sie langsam trocknen. Man kann sie auch, wann sie in Wasser verwält sind, auf Brettern im Backofen dörren, oder auf einem saubern Tisch in der Sonne. Alle gedörrte Bohnen müssen des Nachts vorher siedend angegossen, und zugedeckt werden. Des andern Tages erst gießt man das Wasser davon ab, und schütet wieder siedendes daran, und darinnen läßt man die Bohnen vollends weich brühen. Ubrigens werden sie wie die frischen gekocht.

798. Grüne Erbsen zu trocknen.

Nimm grüne Erbsen, die aber noch nicht gar zu alt sind, und mache sie aus den Schaaßen. Lasse sie in siedendem Wasser nur einige Wall aufthun, und schütte sie dann gleich in einen Seyher, daß das Wasser recht abläuft. Alsdann werden sie auf Bögen Papier, die neben herum aufgeschlagen sind, auf einem Heerde, wann das Feuer weg ist, oder in einem schon abgekühlten Deselein langsam getrocknet, und in Zucker-Gläsern aufbehalten. Wann man sie kochen will: wässert man sie Nachts vorher ein. Des Morgens gießt man das Wasser ab, und gießt anders laues daran. Dieses wird noch einmal weggethan, und heißes daran geschütet, wann sie darinn gebrüht worden sind: können sie hernach mit gelben Rüben, oder mit Kaum gekocht werden.

644. Noch etwas zur Zaubhaltung.

799. Wälsche Nüsse frisch zu erhalten.

Diese nimmt man mit den grünen Schaa-
len, trocknet Salz, thut dieses in einen steinern-
nen Hasen, und die Nüsse dazwischen, daß sie
recht darein eingepackt sind. Dann bedeckt man
sie mit einem Deckel, bindet den Hasen zu, und
gräbt ihn so tief in die Erde, daß der Frost die
Nüsse nicht trifft: so kann man sie recht lange
aufbehalten.

800. Citronen zu erhalten.

Trockne Salz nach Gutedünken, nimm Ci-
tronen, wickle jede in Papier, mache eine Lage
von dem Salz in einen steinernen Hasen, dann
Citronen, dann wieder Salz, und so fort, bis
der Hasen voll ist. Hernach decke einen Deckel
darauf, der fest schließt, und binde den Hasen
fest zu, daß keine Luft dazu kommt: so halten
sich die Citronen sehr gut.

801. Fischblasen zu benutzen.

Gemeiniglich wirft man sie als unnütze weg;
man kann sie aber zum Hellmachen des Kaffees,
statt des Hirnhorns oder der Hausenblasen, ge-
brauchen. Man nimmt sie nämlich, ohne sie
zu zerdrücken sammt dem Eingeweide aus dem
Fische heraus, wäscht sie, und schälet die feine
und zarte Haut, mit der jede Fischblase überzo-
gen ist, mit einem Messerlein ab, wäscht sie noch
einmal, und hängt sie an einem Zwirnfaden
zum

zum Trocknen auf. Ist sie trocken: so nimmt man zu einer Maas Kaffee eines 6 Kreuzerstücks groß von der Blase und läßt es damit kochen. Von allen Fischen sind die Blasen hierzu zu gebrauchen.

802. Fischen den moderichten Geschmack zu benehmen.

Dies kann dadurch geschehen, daß man sie vor dem Sieden lebendig in ein frisches Brunnenwasser thut, darein etwas Salz schüttert, und die Fische in diesem Wasser wohl umrühret. Dieses thut man 3 bis 4 mal, wobei jedesmal frisches Wasser genommen wird: denn der moderichte Geschmack ist nur in der Haut der Fische, und bringet also bey dem Sieden erst in das Fleisch.

803. Pöckel-Fleisch zu machen.

Wenn man es warm auf den Tisch geben will, nimmt man Ochsenfleisch vom Brustkern; will man es aber kalt geben: so nimmt man vom Schwanzstück, reibet es mit 2 bis 3 Loth Salpeter-Salz, thut es in einen Hasen oder in ein hölzernes Küfflein, legt allerhand Kräuter dazu, als Thimian, Basilicum, Esdragon, Lorbeerblätter, Rosmarin, etwas Schalotten, Knoblauch; auch etwas Gewürz, als etliche Körner weißen Pfeffer, Nägelein, und Muskatblüthe groblicht gestossen. Mit diesem sallet läßt man es im Keller 1 bis 2 Tage stehen. Als dann nimmt man 1 Pfund Salz, siedet es in

S 3

anderts

646 Noch etwas zur Zaushaltung.

anderthalben Maas Wasser, läßt es wieder erkalten, und gießt es alsdann an das Fleisch. Zu ohngefähr 18 Pfunden mag es genug seyn. Dann bedeckt man es mit einem Deckel, und besichert es mit einem Stein. Läßt man es 14 Tag bis 3 Wochen also stehen: so ist fertig. Man kann 8 Wochen lang davon kochen. Wenn man es bald verbraucht, nimmt man dazu keinen großen Hasen, und wäscht es nicht; hat man es aber schon lange aufbehalten: so nimmt man einen großen Hasen, damit der Geruch nicht zu stark ist. Nach den obenbestimmten 3 Wochen kann man es auch in Rauch hängen; aber man muß es nicht zu stark räuchern. Auf diese Art kann man auch schweine Schinken einzusalzen, solche geräuchert oder ungeräuchert sieden. Auch Zungen und Kalbschlegel kann man mit einzusalzen, welche aber nur gesotten, und kalt gespeist werden.

804. Schinken einzusalzen.

Diese müssen unten am Knochen nicht aufgeschnitten werden. Man nimmt 2 Theile reches und 1 Theil Salpetersalz, machet es recht durcheinander, reibet die Schinken recht stark damit ein, und legt solche in ein Küfflein. Hat man Fleisch dazwischen zu thun: so ist es besser. Man thut auch einige ganze Pfefferkörner dazu. So läßt man sie etliche Tage stehen, alsdann nimmt man zu einer guten Maas Wasser eine starke Hand voll Salz, läßt solches eine Zeit lang

lang sieden, und ganz kalt werden. Dann preßt man es an die Schinken, beschwert sie stark, daß das Wasser darüber geht. Auf die Letzte werden sie nicht mehr so stark gepreßt. Sie können 4 Wochen liegen, dann werden sie in den Rauch gehängt.

805. Schinken zu sieden.

Wenn der Schinke recht sauber gewaschen ist, legt man ihn über Nacht in ein großes Geschirr mit Wasser, daß sich das Scharfe herauszieht. Alsdann wird er zugefetzt, und nachdem er alt oder jung ist, mehr oder weniger gesotten. Wenn er bald weich ist, wird er zurück gestellt, und man läßt ihn in dem Wasser so lange liegen, bis es fast kalt ist. Dann wird er heraus gethan, die Schwarte davon abgezogen, der Schinke auf eine Schüssel gelegt, und mit fein gewiegtem Peterlingkraut und Semmelmehl, ein jedes gleich viel, nebst ein wenig Pfeffer, alles durcheinander gemischt, ganz dünne bestreut; und so aufgetragen.

Will man den Schinken wohlgeschmeckender stunden: so legt man ihn 24 Stunden in frisches Wasser und setzt ihn alsdann mit halb Wasser und Wein, etlichen Zwiebeln, Lorbeerblättern, noch andern beliebigen Kräutern und Gewürz zum Feuer; läßt ihn langsam weich sieden, und verfährt übrigens damit wie oben beschrieben worden ist.

Will man aber den Schinken im Backofen fertig machen: so wird ein Teig, von schwar-

648 Noch etwas zur Haushaltung.

zum Mehl und etwas Kleien wie zum Brod, angemacht, Fingers dick ausgewärgelt; der Schinke, nachdem er zuvor gewässert worden ist, darauf gelegt; mit Teig so überschlagen, daß er ja keinen Riß hat; auf ein Blech gesetzt, und 4 Stunden in Backofen gestellt. Wann er aus dem Backofen kommt; so läßt man den Teig vorher ein wenig kalt werden, ehe man ihn aufbricht und den Schinken heraus thut. Ubrigens verfährt man damit wie mit den gesottenen Schinken.

806. Zungen besonders zu räuchern.

Man salzet die Zungen mit halb Salpeter und halb anderm Salze ein. Dazu nimmt man folgende gedörrete Kräuter, als: Rosmarin, Majoran, Thimian und Basilicum; reibt die Zunge recht stark damit, und läßt solches alles miteinander im Salz liegen. Wann acht bis zehen Tage vorbei sind, nimmt man einen weiten Rindsdarm, steckt die Zunge sammt den Kräutern darein, bindet es zu, und läßt es räuchern.

807. Schwarten-Magen.

Es werden ein Paar Pfund Schweinefleisch vom Rinnbacken und Halsstück weich gesotten, und gewürfelt geschnitten. Dazu nimmt man etliche Böffel voll von zu Bratwürsten gehacktem Schweinefleisch, ein Glas voll Schweinen- oder Kalbsblut, Salz, Pfeffer, Ingwer, Nägelein, und Majoran nach Gutdünken. Dieses

tes alles wird wohl untereinander gemacht, in den Schweins Magen oder in einen weiten Dicksendarm gefüllt, und langsam im Wasser, wie andere Würste, verwällt; herausgerhan, und mit einer Stecknadel gestupft; alsdann zwischen 2 hölzerne Teller gelegt, und beschweret; hierauf 3 bis 4 Tage in Rauch aufgehängt, und wieder abgenommen: so ist er zum Essen fertig.

808. Schweinene Bratwürste.

Man nimmt etliche Pfund Schweinefleisch, welches von der Schoos, oder vom sogenannten abgedeckten Stück, am besten ist. Zu ohngesähr 4 Pfund Fleisch braucht man 3 Bierling frischen Speck, schneidet ihn ganz klein gewürfelt, thut das Brät (Gehackte) in eine Schüssel, und knetet es sammt einem guten Quart Wasser mit der Hand recht durcheinander: so läßt man es über Nacht stehen. Den andern Tag thut man nach Gutdünken Salz, Pfeffer, Ingwer, und Majoran oder Coriander dazu, und knetet es, mit noch ohngesähr eben so viel Wasser, recht durcheinander, daß das Brät schön locker ist. Hierauf wird es in beliebige Därme gefüllt. Man kann diese Würste braten, oder über Nacht in Rauch hängen, so sind sie gut.

809. Servelat-Würste.

Man schneidet von einem schweinenen Schlegel das magere Fleisch sauber von allen Flechsen ab, thut Pfeffer, Salz, Mägelein und

650 Noch etwas zur Haushaltung.

und ein wenig Basilicum dazu, und hacket es recht fein. Nach diesem stößt man es noch einmal in einem Mörser. Dann schneidet man frischen Speck ganz klein gewürfelt, thut ihn nebst etwas Kümmel an das Fleisch, knetet es mit beiden Händen recht durch einander, und stopft es recht fest in weite Rindsdärme. So räuchert man sie.

810. Hammelswürste.

Man läßt Hammels Blut durch einen Seiber laufen. Alsdann wird so viel gute Milch, als der dritte Theil von Blut ausmacht, dazu genommen, eine klein geschnittene Zwiebel in Butter gedämpft, nach Gurdünken gestoßene Nägelein, Pfeffer, Ingwer, Salz und Majoran dazu gethan; dieses alles untereinander gemacht, in sauber gepußte Hammelsdärme gefüllt; und in heißem Wasser verwallt. Dieses muß aber immer nur am Sieden seyn. Wenn man in eine von den Würsten hinein sieht, und es läuft kein Blut mehr heraus: so sind sie fertig. Man kann auch Brosamen von weißem Brode recht klein verjopsen, in Milch einweichen, und unter das Blut rühren.

811. Leberwürste zum räuchern.

Man siedet 2 Kalbslungen und 2 Herzen recht weich, nebst 2 bis 3 Pfund sogenanntes Kesselfleisch, welches von dem Hals oder Bauchlappen des Schweins genommen werden kann;
wenn

wenn man Schwarten hat, kann man solche auch weich sieden, und sie dazu nehmen. Ist dieses recht weich, läßt man 2 Schweinslebern nur etliche Wall aufstun, damit sie nicht hart werden. Aldann werden diese Lungen, Herz und Leber ganz klein gehackt, das Fleisch und die Schwarten klein würflicht geschnitten, dieses alles in eine Schüssel gethan; und hiezu noch 2 oder 3 Schöpflöffel voll von der Brühe, worinnen es gesotten worden ist; ferner ein Gläschlin Wein, Salz, Pfeffer, Ingwer, Nägelein, Majoran, etliche Zwiebeln klein geschnitten und im Butter gedämpft. Dies alles wird wohl durcheinander gemacht; Dann in Rinds- oder Schweinsdärme gefüllt, in Wasser wie gewöhnlich verwallt, und etliche Tage in Rauch gehängt. So kann man sie darnach kalt essen. Auf die nämliche Art werden auch Leberwürste warm zu essen, gemacht; nur das etwas mehr Fleischbrühe dazu genommen und der Wein weggetassen wird. Auch kann man etwas Bratwurst; Brät dazu nehmen.

Einige Speisen und Getränke für Kranke und Genesende.

812. Kraft = Suppe.

Brate ein altes Huhn. Wann es halb ausgebraten ist: so stoße es in einem Würfel recht fein, gieße nach und nach 2 Maas alte
Fleisch

652 Einige Speisen und Getränke

Fleischbrühe dazu, und laß es mit einem Bierling abgezogener und recht fein gestoßener Mandeln eine gute Stunde kochen. Dieß alles presse durch eine Serviette, laß es noch einmal aufkochen, und richte es über gebähete Schnitten von weißem Brode an. Wems beliebt kann Citronenschäale mit kochen lassen, auch Citronensaft darein drucken.

813. Kührende und geblütreinigende Kräuter-Suppe.

Nimm die jungen Blätter und Stengel von Lattucken oder Endivien; Portulack, Poffensrohrein, und Saucampfer von jedem 3 Loth und Körbel 6 Loth. Wasche sie aus lauem Wasser recht sauber, drücke das Wasser wieder davon aus, wiege oder schneide sie ganz zart und koche die Kräuter in einem guten Quart nix wenig gesalzener Fleischbrühe, bis sie recht weich sind. Thue Butter und etwas Muskatennuß oder Blüthe dazu, und richte die Suppe über etliche gebähete Schnitten an. Wems beliebt kann einen Eyerdotter mit einem Eßlöffel voll Raum daran rühren.

814. Lungen-Suppe bey Husten und schwacher Brust.

Eine Kalbs Lunge nebst dem Herzen, muß recht sauber gewaschen, und in kleine Stücke zerschnitten werden. Dann nimmt man 6 Krebsse, stößt sie lebendig, und thut sie, nebst einer Hand
voll

voll Kibel, eben so viel Ehrenpreis, und etlichen Huftaichblättern, alles wohl gewaschen in einen Hasen; gießt eine gute Maas Wasser, auch etwas mehr, daran; salzet es ein klein wenig, und läßt dieses bis auf die Hälfte einkochen. Dann richtet man davon durch einen engen Suppenfenster über gebähte Brodschnitten an. Man kann auch einen Eyerdotter daran rühren. Von dieser Suppe 4 Wochen lang täglich gegessen, hat schon manchem Kranken vortrefliche Dienste gethan.

815. Citronen-Suppe.

Nimm von 4 frischen Eiern das Gelbe, zerühre es in einem kleinen Fußhasen recht stark. Thue die Schaal von einer Citrone an Zucker abgerieben, und den Saft von 2 Citronen dazu. Rühre es mit 4 Löffel voll Boragenwasser, und eben so viel schwarz Kirschenwasser vollends an. Setze es auf Kohlen, und quiele es beständig bis es kocht, und etwas dicke wird. Dann richte es an. Wenn es die Krankheit erlaubt, kann man auch einen Löffel voll guten Wein darunter nehmen.

816. Weichsel-Suppe.

Nimm gedrrte Weichseln, wasche sie einige male mit warmem Wasser, und lasse in einem Senher das Wasser recht sauber davon ablaufen. Dann stoße sie in einem Mörtel, sammt den Kernen, recht klein, setze sie mit Wasser zum Feuer, und

654) Einige Speisen und Getränke

und lasse sie so lange kochen, bis sich die Kraft recht herausgezogen hat. Dann treibe sie durch ein Haarsieb oder engen Seyher in eine Schüssel, lasse es ein wenig stehen, daß sich die kleinen Stücke von den Kernen setzen. Gieß sie dann wieder in einen kleinen Fuchhafen ab, thue Zucker, ein Stücklein ganzen Zimmet, und Citronenschaafe nach Gutdünken, auch, wenn es die Krankheit erlaubt, etwas Wein, dazu; lasse es damit noch eine gute halbe Stunde kochen, und richte es über gebähte Schnitten von weißem Brode an.

817. Stärkende Suppe für Genesende.

Nimm ein Ey, siede es ein wenig hart, schäle es ab, und treibe es mit einem Quart halb Wasser und Wein durch; thue Zucker, Citronenschaafe, und ein wenig Zimmet dazu. Lasse es noch eine Viertelstunde kochen, und richte es über gebähte Schnitten von weißem Brode an. Wenn der Wein nicht anständig ist, kann das Ey mit 1 Quart Fleischbrüh durchreiben, und ein wenig Muskatblüthe dazu thun.

818. Reispanade.

Man thut 4 Loth geklaubten und gewaschenen Reis in ein kleines leinenes Tuch, und bindet solches so zu, daß es 2 Theile leer bleibt; weil der Reis im Kochen erst aufquillt. Diefen eingebundenen Reis legt man in einen Hafen, worinnen halb Wasser und halb Fleischbrüh schon

schon siedet, und läßt ihn ohngefähr 2 Stunden darinnen kochen: so wird er fertig seyn. Von diesem also gekochten Reis thut man in einen kleinen Zuthosen heraus, zerrühret ihn mit einem Löffel, und läßt ihn mit Fleischbrühe oder Wasser noch eine Viertelstunde kochen. Wems beliebt kann etwas Citronenschaale und Muskatennuß dazu thun.

819. Reisschleim.

Stoße oder mahle 4 Loth vom schönsten Reis, so fein als möglich; lasse ihn in einer Maas Wasser so lange kochen, bis es anfängt dick zu werden. Dann presse es, so heiß als möglich, durch ein Tuch: so wird es, wenn es kalt ist, wie Sulz seyn. Wenn man davon genießen will: vermischt man einen oder etliche Löffel voll mit etwas Fleischbrühe, und macht es wieder heiß. Es ist dieser Reisschleim zwar nicht so nährend als Reispnade; aber für Schwache desto eher verdaulich.

820. Habergrün-Suppe.

Setze eine Handvoll sauber geklaubte und gewaschene Habergrüne mit einem Seidlein Wasser zu, und lasse es ziemlich dick einkochen. Dann thue ein Stücklein frischen Butter dazu, und gieße so viele sehr wenig gesalzene Fleischbrühe daran, daß der Schleim nicht zu dünne wird. Dann lasse es noch eine gute halbe Stunde kochen, thue etwas Muskatennuß hinzu, und treibe es durch ein Haarsieb oder engen Suppen-Seyher.

Senher. Zerrühre das Gelbe von einem oder mehreren Eiern, und thue den Schleim nach und nach daran. Diese Suppe ist sehr gut für magere Leute, und für trockne Naturen.

821. Brod: Panade: Suppe.

Man bähet Schnitten von weißem Brode recht schön gelb, legt sie in einen kleinen Fußhasen, und gießt schwach gesalzene Fleischbrühe darauf. Damit läßt man es kochen, bis die Schnitten recht weich sind. Dann treibet man es durch einen Senher, thut es wieder in das Geschirr, und läßt es noch einmal siedendheiß werden. Dann zerrühret man, wenn es nur für eine Person gehört, 1 Eyerdotter in einem Suppenschüssellein, gießt die Suppe nach und nach daran, und thut ein wenig Muskat: Nuß oder Blüthe darauf. Man kann, wem die Suppe mit Fleischbrühe nicht beliebt, das Brod auch mit Wasser weich kochen, und wann es durchgetrieben ist, Zucker, Citronenschaalen, und ein wenig Zimmet dazu thun, und doch auch mit Eyerdotter anrühren.

822. Weißbrod: Mus.

Weiche etliche Köcklein (weißes Brod) in Milch ein. Wann sie weich sind, drücke die Milch durch ein Tuch wieder aus, gieße Mandelmilch mit Rosenwasser gemacht dazu, und lasse es auf gelinden Kohlen so lange kochen, bis es wie ein dünnes Mus ist; streue alsdann Zucker und ein wenig Zimmet darauf: so ist es fertig.

tig. Man kann auch etwas Zucker an einer Citrone abreiben, und es kurz vor dem Anrichten in das Mus rühren, und wenn es die Umstände der Krankheit erlauben, ein wenig frischen Butter mitkochen lassen.

823. Kräftiges Mus für Schwache.

Bähe dünne Schnitten von weißem Brode auf dem Roste wohl gelb, gieß so viel Zimmer- und Rosenwasser darüber, damit sie darinnen weich werden; streue Zucker darauf, und zersühle alles mit Mandelmilch zu einem Mus.

824. Kraft-Mus für Genesende.

Nimm das Gelbe von 2 Eiern, daß aber ja nichts Weißes dabey bleibe; rühre es recht stark; thue nach Belieben Zucker und Zimmet daran; gieße ein Gläßlein voll Mandelmilch dazu, und koch es zu einem dünnen Mus.

825. Mus von Eperweiß.

Schlage das Weiße von 4 Eiern, mit einem Eßlöffel voll Zucker, so lange bis es wie Schnee ist, thue ein halbes Quart Milch dazu, lasse es unter beständigem Umrühren auf dem Feuer bis es anfängt zu kochen. Indessen reibe das Gelbe von einer halben Citrone an Zucker ab, schabe es davon wieder herunter, rühre es in das heiße Mus, und richte es hernach gleich an.

826. Sulz (Gelée) für Kranke.

Nimm ein altes Huhn, 4 Kälberfüße, und
Kochbuch. E t zwey

einen Kalbsknoten; wasche alles recht sauber, thue es in einen 3 mäßigen Hasen, binde ein halbes Pfund geraspeltes Hirschhorn in ein Tuchlein, und lege es dazu, gieße so viel frisches Wasser darauf, daß es darüber geht, und stelle es an ein nicht gar zu starkes Feuer, daß es nur nach und nach zum Kochen kommt, damit sich die Kraft desto besser herauszieht; schäume es fleißig ab, und lasse es langsam so lange kochen, bis das Fleisch alles zerfällt. Dann gieße es durch eine Serviette; laß es kalt werden, und nimm alles Fett davon ab. Thue es noch einmal in Kasserol oder in einen Fußhasen, drücke von einer Citrone den Saft daran, und wann es wieder kocht: so schlage das Weiße von 2 Eiern zum Schaum, rühre es darein, lasse es noch 3 4 mal aufkochen, und senhe es dann durch eine an Stuhlfüße gebundene Serviette. Diese Sulz kann in dünner Fleischbrühe oder Wasser zur Suppe aufgelöst werden. Zu einem Quart nimmt man 3 bis 4 Löffel voll. Man kann sie auch kalt essen, aber dann thut man, wann sie das erstemal durchgesehen ist, Citronenschaalen, Zucker und ganzen Zimmet darein, und läßt sie damit noch eine halbe Stunde kochen.

Will man aber nur kräftige Brühe zu Suppen haben: so setzt man, wie schon am Anfange gezeigt worden ist, das Fleisch ganz, oder die Hälfte davon, nebst etlichen Pfunden Rindfleisch, zum Feuer. Wann es abgeschäumt worden ist: kann man Zelleri, Peterling, und Pastinate

stinat; Wurzeln mitkochen lassen, welches macht, daß die Brühe angenehmer schmeckt.

827. Sulz von Krebsen und Schnecken.

Nimm 30 Schnecken, puße sie eben so, als wann sie sollten gespeißt werden; und 30 Krebse, denen man die mitte Floße am Schwanz, und den Wagen weggenommen hat; zerstoße sie klein, und setze sie mit 1 Loth frischem Butter, auf ein gelindes Feuer: thue 2 sauber gepuße und recht klein zerkackte Kälberfüße und drittheilb Maas Wasser dazu, und laß es bis auf eine Maas einkochen. Alsdann wirf ein halbes Quat gestoßene Muskatblumen und eine Hand voll gewiegtes Körbelkraut hinein; lasse es damit noch eine Viertelstunde kochen, und presse es durch ein starkes leinenes Tuch. Das Ausgß presse stille in Keller; damit es gestehn. Dieser Vorrath reicht auf 4 bis 8 Tage. Ein abgezehrter Kranker, der aber noch gut verdaunt, nimmt hievon Morgens, Mittags und Abends jedesmal 2 Eßlöffel voll in etwa 6 Löffel voll uns gesalzener Fleischbrühe aufgelöst.

828. Sulz mit Brust-Kräutern.

Nimm weiße Eybischwurzel, Lungenkraut, Leberkraut, und Herzlein von blauem Kohl, jedes eine Handvoll. Schneide oder wiege alles klein; thue 3 Löffel voll zartes Groß, einen zerhackten Kälberfuß und Knoten, nebst einer Maß ferpsigß voll Muskatblüthe dazu; setze alles

zusammen mit 3 Maas Wasser in einem fest zugestrichen Hasen zum Feuer, und lasse es 3 Stunden lang kochen. Hernach treibe es durch ein Haarsieb oder dünnes Tuch, und lasse es in einem Hasen im Keller zugedeckt stehen, bis es zur Sulz gesteht. Sie ist nicht nur stärkend, und nährend; sondern auch erweichend und reinigend. Man nimmt davon alle Tage Morgens und Nachmittags einen Eßlöffel voll in dünner Rindsfleischbrühe aufgelöst.

829. Nährende Sulz von Habergrüze.

Wässere ungefähr 1 Bierling gute Habergrüze in anderthalben Maas Wasser 3 Tage lang, gieß alle Tage 2 mal das Wasser davon ab, und wieder frisches daran; den 4ten Tag rühre es wohl durcheinander, und treibe es durch ein Haarsieb oder leinenes Tuch recht stark. Thue es in ein wohlverzinnnes Kasserol oder Fuchhafen. Schneide die gelbe Schaafe von 2 Pomeranzen, und 1 Citrone ab. Drücke den Saft von beyden in die Sulz, und thue die Schaafe, nebst Zucker so viel beliebt, dazu; laß alles miteinander eine gute halbe Stunde kochen, gieß es durch eine Serviette in ein porzellanenes Geschirr und laß es kalt werden.

830. Hirschhorn: Sulz.

Nimm 4 Loth geraspeltes Hirschhorn, und eben so viel Elfenbein. Thue es in einen kleinen Hasen, und gieße 5 Quart Wasser dazu. Thue 1 Handvoll geklaubten gewaschenen und
ztc

zerhackten Brunnenkress daran. Lasse es gelind kochen, bis noch ohngefähr ein spitziges Quart zurückbleibt. Presse es durch ein Leinentuch recht stark aus, thue 3 Loth Hohlbeersaft und 1 Loth rothen Kornblumensaft dazu. Dann läßt man Kinder, die an Zahnhitze anzuhren wollen, des Morgens und Nachts 1 Eßsel voll in einer kleinen Kaffeeschaale voll warmer Brühe oder Thee zerschmolzen trinken, oder man kann es auch kalt geben.

831. Geblütreinigende Kräuter-Milch für Kinder.

Nimm Edelleberkraut, Sternleberkraut, Erbsenkraut, Gänseblümlein, Sidslein, Sauerampfer, Sauerklee, Pfennigkraut, Löffelkraut, Eiternessel, Gundelreben, und Schaafgarben, je des eine halbe Handvoll; Körbelkraut so viel als diese genannte Kräuter zusammen ausmachen. Endlich Wegwartenwurzel und Pfaffensrdhleinwurzel, auch je des eine halbe Handvoll. Alle diese jetztgenannten Kräuter werden sauber geklaut, und gepulvt, aber nicht gewaschen. Dann hackt oder wiegt man alle recht klein, mischt 3 Messerspitzen voll Salz darunter, drückt es in einen neuen innen und außen glazirten irdenen Hasen, deckt ihn zu, und setzt ihn über Nacht in Keller. Gleich den andern Morgen macht man 1 Maas Milch siedend, thut 3 Eßsel voll von den Kräutern darein, und läßt sie damit eine kleine Viertelstunde kochen; preßt sie alsdann durch ein Leinentuch recht fest aus,

Et 3

machts

663 Einige Speisen und Getränke

macht mit etwas Zucker süße, und läßt die Kinder nach Proportion des Alters davon des Morgens nüchtern trinken. Einem Kinde von 20 Jahren giebt man ein Quart; wann es 5 Jahr alt ist, halb so viel; und einem noch kleinern eine Kafferschale voll, und läßt sie darauf gelinde Leibesbewegung in freyer Luft machen. So fährt man 14 Tage fort; läßt aber die Kinder nichts Saures dabey essen. Die Kräuter macht man alle Wochen zweymal wieder von Frischem. Man kann auch einer halben wälchen Nuß groß Butter mitkochen lassen, und 1 Eyerdotter daran rühren. Ich selbst habe es aus Erfahrung, daß diese Milch den Kindern alle Jahr im May, 14 Tage lang gebraucht, sehr gesund ist. Sie bleiben von allen Ausschlägen, und Unreinigkeiten befreyt: doch sind sie freylich vor unvermeidlichen Kinderkrankheiten darinn nicht gesichert.

832. Mandel-Milch.

Nimm 4 Loth abgezogene süße Mandeln; stoße sie in einem Mörser, mit ein wenig Wasser, recht fein; thue, nach Belieben, Zucker dazu; und stoße sie noch ein wenig damit. Rühre sie alsdann mit einem Seidlein Wasser nach und nach im Mörser an, und presse es durch ein Linnen Tuch. Man kann auch etwas Hanf, wenn es die Krankheit erfordert, (denn die Hanfmilch kühlt) darunter stoßen. Diese Portion giebt eine starke Mandelmilch. Will man sie
schwach

schwächer, so nimmt man zu so viel Mandeln 1 Quart oder Seidlein Wasser mehr dazu.

833. Gersten-Wasser.

Wasche 8 Loth sauber gelaubte Gerste, so wie man sie zum Malzmachen gebraucht, aus 2 bis 3 Wassern recht sauber heraus. Thue sie, nebst 4 Loth gewaschenen und gewiegten Weinstbeeren und der gelben Schaal von einer ganzen oder halben Citrone in einen 3 mäßigen Hafen. Gieße 3 Maas frisches Wasser dazu, und lasse es so lange kochen, bis die Gerste recht stark auffpringt. Fülle alsdann den Hafen wieder voll, lasse es noch einen Sud aufstehn, und stelle es vom Feuer. Drücke den Saft von einer ganzen oder halben Citrone darein, und gieß es, wenn es kalt ist, nach Durst zu trinken. Wenn es beliebt, kann ein wenig Zucker in dem Wasser mitkochen lassen.

834. Brod-Wasser.

Es wird dieses aus der Rinde von schwarzem Hausbrode gemacht. Man schneidet einige Schmitze von der obern Rinde ab, bählet sie auf gelinden Kohlen schön gelb, und legt sie in frisches Brunnenwasser. Wann es die Krankheit erlaubt, kann man die Brodschmitze, so lange sie noch heiß ist, mit Muskatennuß reiben: so ist das Wasser noch kräftiger.

835. Reis-Wasser.

Man läßt 2 Loth sauber gelaubten und gewaschenen Reis, nebst ein klein wenig ganzen

I t 4

Zim

Zimmet und etwas Zucker, eine halbe Stunde lang in einer halben Maas Wasser kochen. Dann sehet man es durch ein Tuch, oder gießt es nur nach und nach so ab. Man giebt es auch den Kleinen Kindern, als ein nahrhaftes Getränk; aber man muß sehr behutsam damit umgehen: denn es wird gern sauer.

836. Stärkend und nährendes Getränk.

Man kocht schwach geröstete Gerste, oder auch Malz im Wasser; thut eine gebähte Brod: schmitte, und einige Scheiben von einer Pomeranze, nebst ein wenig Zucker dazu, und läßt es eine gute Stunde kochen. Wann es kalt ist, trinket man nach Durst davon. Ein solches Getränk hat die Nahrhaftigkeit, die Stärke und Durststillende Kraft des Biers und schwächt doch den Magen nicht.

837. Eröffnendes und Krampffillendes Getränk.

Nimm sauber gelaubte und gewaschene Gerste eine Hand voll, Skorzonenen und geraspeltes Hirschhorn von jedem 2 Loth, Wegwarten ein halbes Loth, koch dieß alles in 3 Maas Wasser so lange, bis nur noch 2 Maas übrig bleiben. Dann seyhe es durch. Weins belibbe kann etwas Zucker mitkochen lassen. Man giebt's wenn es kalt ist, nach Durst zu trinken.

838.

838. Kirschen-Wasser.

Stoße einen halben Bierling gedörrete Weichseln, sammt den Steinen, in einem Mörstel ganz klein. Gieße eine Maas Wasser darauf, thue die Schaal von einer halben Citrone, und ein Stücklein ganzen Zimmet dazu. Lasse es eine Stunde kochen, und senhe es durch. Wann es kalt ist, ist es ein sehr guter Trank für Kranke.

839. Porstdorfer Apfeltrank.

Schäle 3 Porstdorfer Äpfel, und schneide sie in Viertel. Thue die Schaal von einer halben Citrone, und eine kleine Handvoll sauber gewaschener kleinen Weinbeere dazu; gieß eine Maas Wasser daran, und lasse es eine Stunde kochen. Gieß es hernach durch ein leinenes Tuch. Wenn es kalt ist, kann man es statt anderer Getränke trinken.

840. Molken recht klar zu machen.

Zu einem Seidlein Milch von Kühen, welchen Gras gefüttert worden; nimmt man einen Kaffelbffel voll präparirten Weinstein. Ist die Milch in vollem Kochen, so wird dieser hineingethan, und wann sie davon zusammengeronnen ist, wird sie durch ein Tuch geseiht. Will man die Molken noch holler haben: so schlägt man das Weißer von 1 Ey zum Schner, rührt

es dazu, läßt es damit noch einmal aufkochen, und seht es noch einmal durch.

841. Selzerwasser mit Wein und Zucker zu vermischen.

Es ist dieses eines der laubendsten Getränke, wann das Selzerwasser nur nicht zu alt, oder die Flasche allzuschlecht verwahrt ist. Wein kann man, was es für einer ist, dazu gebrauchen; doch ist der Mosler der beste hieher. Wann man diese beyden Sachen dergestalt mit einander vermischet, daß sie, so bald geliebener Zucker hinzugehan wird, miteinander eben so aufschäumen, als der Schampagnerwein zu thun pflegt: so ist gewiß die Proportion des Weins zum Wasser so klein, daß davon nicht die geringste Hitze erregt werden kann; viel mehr kühlet es ganz ungemeyn, zumal wenn man es unter dem Aufschäumen austrinkt. Hierbey ist zu merken, daß, wenn man das Wasser schäumend trinken will, jedes Glas besonders zurecht gemacht werden müsse. Es darf allemal nur der 5te Theil Wein genommen werden. Wann man z. Ex. ein Glas nimmt, das 10 Löffel hält: so gießt man 3 Löffel voll Wasser, und 2 Löffel voll Mosler darein, thut einen gehäufsten Kaffeelöffel voll Zucker darein, welcher untersinkt, aber bald mit einem sprudelnden Geräusche wie Schampagnerwein, zurück zu kommen scheint, welches das Zeichen zum Trinken ist. Läßt man das
Waf.

Wasser etwas länger stehen, so kann man es nicht mehr zum Aufbrausen bringen. Will man mehr Wein unters Wasser mischen, als etwa den 5ten Theil, so wird man das Aufbrausen gar hindern. Der Zucker muß auf einmal in das Glas, wenn es mit Wasser und Wein schon gefüllt ist, geschüttet werden; damit alles zugleich ins Brausen komme. Je mehr man Zucker hinein thut, desto heftiger brauset das Wasser; allein desto süßer und eckelhafter ist auch der Nachgeschmack. Weil in so kurzen Augenblicken der Zucker größtentheils unaufgelöst am Boden des Glases liegen bleibt: so muß das Glas allemal wieder ausgewaschen werden, ehe man ein neues zurecht macht; weil sonst dieser übrige Zucker das Aufbrausen hindert.

842. Isländisches Moos.

Von diesem Moose, welches man in den Apotheken bekommt, und auch in unsern Wäldungen finden kann, läßt man alle Morgen 1 Loth in 1 Seidlein Wasser, nebst etlichen gestossenen Zimmerblumen, so lange kochen bis es auf 3 Kaffeeschalen voll eingekocht ist. Es muß 3 Stunden lang kochen. Man trinkt es mit Zucker statt des Thees. Es ist ein vortreffliches Mittel wider Brustkrankheiten. Will man des Morgens nicht so frühe aufstehen, um es zu bereiten: so kann man es des Abends kochen, und am Morgen blos warm machen. Auch kann man statt des Wassers, Milch von Kühen nehmen,

men, die frisches Gras fressen. Man muß es beim Kochen immer fleißig unterrühren.

843. Zwetschgen-Latwerge.

Man nimmt dazu ein halbes Pfund dörre Zwetschgen, läßt sie in Wasser weich sieden, löst die Steine heraus, und treibt die Zwetschen durch einen zarten Durchschlag so, daß die Bälge zurück bleiben. Dann nimmt man für 6 Kreuzer Senesblätter, thut die Stiele rein davon weg, läßt die Blätter dörre werden, stößt solche recht fein zu Pulver, und rühret sie an die durchgesriebenen Zwetschgen. Hierauf rühret man 4 Löffel voll Honig auch daran. Sollte die Latwerge zu dick gerathen wollen, so darf man mit von der Zwetschgenbrühe daran rühren. Sie ist sehr dienlich wider Verstopfung des Leibes. Man darf des Tages 2 bis 3 mal einen Löffel voll davon nehmen.



Regi.



R e g i s t e r.

	N.	Seite		Seite
Nal blau zu kochen	212		— Marzipan	581
— am Spiese zu bra-			— Krem	600
ten	214		— Liqueur	638
— auf andre Art zu			Artischocken	101
braten	215 u. u. 219		— gebackene	538
— gebackener	216		Auerhahn zu braten	434
— geschwind zu ba-			Aufgesetzte Pasteten	132
cken	216		Auslauf von Mehl und	
— Pasteten	143		Eyern	324
Kalruppen zu kochen	219		— von kaltem Bra-	
Abgerührter Gogelho-			ten	342
pfen	500 u. 501		— — — süß	343
Apfel. Suppe	28		— von Fischen	343
— Schaum	394. 556		— — — Krebsen	344
— gedämpfte	451		— — — in Lor-	
— in Butterteig	510		tenformen	345
— Kuchlein	531		— weißem Brod und	
— Kuchen etliche			Mandeln	346
Arten	489 u.		— Erdbeeren	347
— Strauben	532		— Quitten	347
— ganz zu backen	537		— Apfels	348
— Kus etliche Ar-			— Reis	349
ten	392 — 394		— Markt	349
— gefüllte	593		— Erdbeeren	350
— Compote	608		— Hohlbeeren	350
— Scheele	625		— Johannisbeeren	351
— Trank von Porst-			Aufgelaufene Gedult-	
vorfern	665		Zeltlein	556
Andivien Salat	441		Austern gebratene	236
Anis. Brod	526		— gedämpft	237
— Kuchlein etliche			— falsche, zweydeley	
Arten	559		237 u. 238	
— Schnitten	560		— Pastetelein	149 u. 150

Register.

B.	Seite	Seite	
Barben in eigener Soose	192	Wackelfleisch zu machen	645
— Sardellensoose	208	Bohnen auf gemeine Art	109
— Kapernsoose mit Del	209	Bohnen zu dämpfen	109
— zu backen	210	— zu dörren	642
Bauren Knöpflein	356	— einzumachen	630
Bauren Krapfen	555	— eingemachte zu Kochen	109
Bersinge zu kochen	211	— einzumachen in Esfig	631
Belgrader Brod	551	— Salat	442
Bicklinge zu backen, it. zu braten	230	Bratene Hasanen	435
Bier: Mus	390	— Feldbühner	436
Bier: Suppen	14. 15	— Gänse oder Enten	425
Birn: Compot	610	— Hammel: Schlegel	418
— gedämpft	450	— Hasen	422
Biscuit in Papier	554	— junge Hühner	431
— Torte	472	— wälsch Huhn	428
— kleine	473	— Kalbfleisch	412
— mit Citronen	572	— Kapunen	429
Bitter Mandel: Bröcklein	563	— Krametsobgel, Wackeln, Lerchen	439
Bläpflein zu braten	435	— Rehichlegel	421
Blatteise	226	— Rindfleisch	424
Blumentohl s. Carviol		— Schnepfen	437
Blaugejottne Kal	212	— Schwarzwildpret	428
— Forellen	193	— Gefüllte Lauben	438
— Grundeln	216	Bratwürste, Schweine: ne	649
— Hecht	203	— kleine ans Gemüße	124
— Karpfen	181	Braune Krapfen	555
— Schleyen	212	Brief: Kouverts	509
Blauohl auf gemeine Art	80	Brieflein gebakene	57
— gedämpft	81	Brisolen	250
— Eyprossen oder Schwäsen	82	Bren, siehe Mus 381:	395
Bockäleber	263	Brezlein	504
Böfa la Mode	72	Brockoli	82
— auf andre Art	74	Brockel: Erbsen	111
		Brodt	64

Register.

	Seite		Seite
Brod: Vanade: Suppe	656	Chocolate <i>ſiehe</i> Schoco-	
— Paſtete	175	late.	
Brod: Torte	471	Citronen aufzuheben	644
— Ullmer	507	— Biscuit	572
— Waſſer	664	— Brod	550
Brühen unterſchiedliche,		— Kuchen	498
ſiehe Soofen	396: 412	— Küchlein	557
Butter: Biscuit	511	— Milch	608
Butter: Blumen	509	— Muſ	384
— Brezlein	512	— Muſ mit Milch	390
— Brod	580	— mit Wein	391
— Kuchen	496	— Kataſia	697
— Laiblein	512	— Salat	447
— Muſ	387	— Sulz	588
Butterteig zu Paſteten		— Suppe	18
und Torten:		— Suppe für Kranke	653
— geblätterter	126: 128	— Torten etlicher	
— mürber	128	Art	457
— allgemeiner	129	Compote von Aepfeln	608
Brunnentreß: Salat	441	— von Birn	610
E.		Crein allerley, ſiehe Crem.	
Ebeljann	224: 226	Cucummern, ſiehe Kukur-	
Eaſſeebrod	506	mern.	
— Küchlein	508	D.	
Epaunen zu braten	429	Dampfnudeln ſüß oder	
Erdemomen: Bröck-		gekalzen	325
lein	575	Dampfnudeln mit Kreb-	
Ermeliter: Torte	477	ſen	327
Earmnade von Kalb-		— mit Zwetſchgen	326
ſleiſch	117	Doppen: Kuchen	493
— gebackene	118	— Nudeln	548
— ſchweine	118	Dürrliſen ganz einzu-	
Cartoffeln: Salat	443	machen	626
Carviol gebackner	57	Dürrliſen: Markt	626
— gebäcker	98	E.	
Zelleri, ſiehe Zelleri		Eingemachte Sach. ſ. II 11.	
Champignons, ſiehe Cham-		Endivien: Salat, kalt	441
pinions.		— warm	111
		Engli-	

Register.

	Seite		Seite
Englischer Braten	425	Eyer, eingeschlagne	313
— Lorte	481	— farfirt oder gefüll-	
Enten gefüllt zu braten	425	te	313
— in schwarzer Soos,		— gefüllte anderer Art	314: 316
— siehe Tauben	287	— mit brauner But-	
— gedämpfte, wilde		tersoos	316
— und zahme mit Kap-		— Mus	389
pernbrühe	295	— verdeckte	317
— wilde mit Fars	296	— verlohrene	316
— gefüllte wilde und		— Schaum	557
zahme	298. 425	— Schnee	606
Erbfen zu kochen	112	— Suppen etliche Ar-	
— gebackene zu Sup-		ten	9: 11. 40. 41
pen	57 u.	f.	
— Suppen	26. 27	Falsches Mandelbrod	553
Zucker: Erbfen	108	Fars zu Fasteten:	
Erbfen grüne zu trock-		— von Kalbfleisch	130
nen	642	— Speck und Leber	129
Erdbeer: Katalassa	637	— zu Bildpret: Pafte-	
Erdbirn: Auflauf	347	ten	131
— Gemüß	110	— von Rindfleisch	77
— Mus	388	Fasanen zu braten	435
— Rindfleisch	357	Fasnacht: Ruchlein	540
— Nudeln	330	Fastenspeifen, siehe unter	
— Pastete	180	gewöhnlichen Namen.	
— Lorte	463	— Schä: Suppe von	
— Suppe	42	Fischen	3
— Salat	443	Feldhühner zu braten	436
Eyerflädlein: Suppe	32	— Fasteten	161: 164
Eyer: Gersten	33	Finger: Nudeln	548
Eyerlös zu Suppen	61	Fischen den moderich-	
Eyerpolster (Eyerku-		ten Geschmack zu be-	
chen)	322 u. 323	nehmen	645
Eyerspeifen	308 u.	Fischblasen zu benutzen	644
Eyer, weich gefottene	308	Fische zu kochen	181: 231
— geräbete, etlicher		— mariniereu	197
Art	309	— backen	185: 230
— Ragbut	311		226
— gebackne	312		

Register.

Seite	G.	Seite
Was bey allen geback-		Gänse gefüllt zu brä-
nen Fischen zu beob-		ten
achten ist	210: 211	Gänsegeräusch schwarz
Was beym Fischkochen ü-		— mit Peterling
berhaupt zu merken	188	Gänzeleber etlicher Art
— allerley auf gemei-		Gebackenes von Kalbs-
ne Weise auf dem		briefen in Drähen
Rooit zu braten	205	Gebackenes Kraut
Fischpasteten große	148	Gebührte Küchlein
Fischrogen: Suppe	6	— Wasserspahn
Fisch: Soos	407	Gedämpfte Birn
Küchlein allerley	335	— Porstorfder: Aepfel
— Kuchen	339	Gedult: Zeitlein
Fleischknöpflein	354	— aufgelaufene
Fleisch: Pasteten etli-		Geflügel zu Pasteten zu
cher Art	174	zurichten
— zu Pasteten zuzu-		— allerley in Drähen
richten	134	Gefüllte Nudeln
Forellen in eigner Soos	192	— Suppe
— blau zu kochen	193	Gefülltes Milchbrod
— in Butterbräh	194	Gefüll von Rindfleisch
— farfirt oder gefüllt	195	— in Schaaf u. Kalbs:
— auf besondere Art	196	mdgen
— mit süßer oder sau-		Gefüllte Schmalz:
rer Sulz	196	Kräpflein
— zu backen wie Kar-		Gehäd zu Pasteten
psen	185	Gelee, siehe Schelee
— in Sardellensoos	208	Gemüser
— Pasteten	142: 143	Unterschiedliche Sachen
Frantzösische Torten	484	zum Gemüß
Fricando von Kalbs-		Gerbstete Mandeln
fleisch	257	Gerbstetes Nus
Fricassée von allerley		Gersten gewiegte oder
Geflügel	283	geriebne
— von geschnittenen		— item Eyergerste
Eyern	311	— Nus
— von Kalbsfleisch	256	— Suppe
Erbsen zu fricassiren	234	— Wasser
— backen	236	u u
		Ges

Register.

	Seite		Seite
Gährte Pasteten	176	Habergrüt: Suppe	39
Gefugte Nudeln	331	— für Kranke	655
Gesulzte Sachen:		Hagenbuzen (Hiefen)	
— Aepfel	593	ganz einzumachen	612
— Hohlbeeren	594	— einzumachen in Es-	
Gesulztes Geflügel	596	fig	613
— Schwarz Wild-		— Krem	605
pret	595	— Mark	612
Geschmalzen Brod,		— Soos	411
zweyerley	378	— Suppe	29
Getränk, stärkendes u.		Hammelfleisch gewis-	
nährendes	664	kelt	273
— eröffnendes und		— mit Kapern	274
Krampfstillendes	664	— mit Peterling	272
Gogelhopfen, adgerühr-		Hammelschlegel ges-	
ter	500 u.	spielt	275
— Frankfurter	501	— zu braten	418
— kleine gährte	501	— zu dämpfen	254
— mit Krebsen	502	— mit Cucummern zu	
— kleine ohne Hefen	513	braten	418
— in Schmalz gebä-		— zu braten wie Wild-	
cken	527	pret	419
Grilliren des überge-		Hammelnwürste	650
bliebenen Fleisches	299	Häringe zu braten	229
Groß oder Gries-Mus	383	— zu backen	230
Großmehl: Suppe	22	— Salat	448
Grünes Gemüß	84	— Soos kalt zu geben	404
Grüne Suppe	41	Haschee von Kalbsbra-	
Grünes zu Suppen	61	ten	301
Grundeln auf verschied-		Hecht mit Häringe-	
dene Art zu sieben	216	milch und Austern	
Grundeln zu backen	218	oder Schnecken	199
Guß: Lortz	497	Hecht zu backen wie	
		Karpfen	185
H.		— in eigner Soos	192 u.
Haasen zu braten	422	— kleine gefüllte mit	
— Pastete	158	Ragout	200
Habergrüt: Sulz für		— auf wälsche Art	
Kranke	660	mit	

Register.

	Seite		Seite
mit Butter	201	Holder zu kochen	610
— mit wälscher Soos	202	Holippen	523
— ganz zugleich sied-		— mit Mandeln	524: 526
den, braten und ba-		— von Quitten	575
cken	203	— mit Zimmet	576
— auf dem Rooste zu		Hopfen-Salat	443
braten	204 u.	Huzelbrod	514
— gezofter mit Pe-		Hühner, junge zu bra-	
terling	206	ten	431
— — mit Sardellen	207	— ganz weiß zu bra-	
— in einer Sardellen-		ten	432
soose	208 u.	— junge fricassirt	282
— — Schüssel mit Sar-		— alte und junge mit	
dellen	207	Häring gespickt	284
— Pasteten	142	— alte oder junge in	
Hefen-Rüchlein	504	weißer Soos	292
Hiefen-Soos	411	— junge mit Blut	285
— Suppe	29	— mit Krebsen, siehe	
Hirs-Mus	383	Tauben	290
Hirschbdrnlein, geback-		— in schwarzer Soos,	
ne	541	siehe Tauben	287
Hirschhorn-Sulz	590	— mit Spargel oder	
— für Kranke	660	Carviol	286
Hirsch-Ziemer mit ei-		— gebackue aufs Ge-	
ner Cruste	280	müß	120
— auf andre Art	281	— Pasteten etliche	136 u.
Hobelspäne im Schmalz		— Suppe	37
gebacken	543	J.	
— mit und ohne Man-		Zimmennest	505
dela	570	Johannisbeere, einzu-	
Hohlbeere ganz einzu-		machen	616
machen	614	— in Eßig	618
— gefüllte	594	— Kuchen	488
— Rüchlein	536	— Saft	618
— Kuchen	489	— Schelee	617
— Markt	615	— Sulz	592
— Schelee	615	Isländisches Moos	667
— Saft	616	Jus, etliche Arten	i
— Sulz	592	U u z	A.

Register.

K.	Seite	Seite
Kabeljau, siehe Laper-		Kalbs-Fäße mit brau-
dan.		ner Brühe
Käse-Suppe	39	— — fricassirt
Kaiserkuchen	341	— — Getrüb gebackten
Kaffeebrod	506	— — zu kochen
— Käcklein	508	— Hiru
Kalbsteisch		— Kopf zu sieden
— braun mit Speck	247	— Leber zu Gemüßern
— eingemacht	243	— mit Blut
— Fricando	257	— gedämpft
— fricassirt	256	— gerbstet
— Fars zu Pasteten	130	— Leber: Kuchen
— gedämpft	247. 253 u.	— Lunge
— gespickt	258	— Nagen gefüllt
— gewickeltes, zweyer-		— Ohren gebackten auß
ley	250. 252	Gemüß
— mit Krebs: Soos	245	— — gefüllt
— Pasteten	150	— Rippen gedämpfte
— kleine und große	152	— Schlegel saur zu
— von gespickt: Fleisch	153	braten
— mit Sardellen	246	— zu dämpfen
— geklopftes, braun		Kalte Pastete
mit Sardellen	248	Kardemomen: Bröcklein
— mit Trüffeln	249	Karviol
— Zelleri	244	Karminade von Kalb-
Kalbs-Braten	412 u.	fleisch
— Haschee	301	— gebackene
— Herz zu braten	417	— schweinene
Kalbs-Braten: Ragout	300	Kapannen zu braten
— Briefe zu kochen	266 u.	— — mit Aустern
— Briefe, Geback-		— farsirt
nes davon	373	— in Soos
— Briefen: Suppe	34	Kartoffeln: Salat
— gebackten auß Ge-		Karpfen zu backen
müß	120	— blau zu sieden
— Brust zu braten	412	— zu braten
— — gefüllt	414	— in braunet Soos
— Nierenbraten	412	— farsirt oder gefüllt
— üße gebackne	119. 120	Rat:

Registes.

	Seite		Seite
Karpfen in eigner Soose	192	Kohlrabben zu dämpfen	85
— in Soosen 196 u. 191		— gefüllte	104
— mit Sulz	191	Kohlrabben auf gemei-	
— in schwarzer Soose	186	ne Art zu kochen	85
— Pasteten	146	Kopfsalat	440
Keil: Gebäckes	539	Krachtorte	479
Krdelkraut: Suppe	9	Kraftsuppe für Kranke	651
Kindbettbrod	513	Krämersobgel zu bra-	
Kirschen dörre ge-		ten	439
dämpft	451	— Suppe davon	37
— Kuchen	485	Kräpflein, gefüllte	529
— Kuchen mit But-		Kräuter: Suppe kü-	
terteig	487	lende u.	651
— Küchlein	536	— Milch für Kinder	661
— Karafia	636	Kranz: Lorte	477
— Wasser für Kranke	665	Krapfen braune	555
Klein: Brod	552	— von Mandeln	566
Klumpen: Pläge, siehe Dop-		— Tiroler	515
pen.		Krauseminze: Liqueur	639
— Nudeln	548	Kraut, Bayrisches	94
Knobpfein	353 u.	Krautkopf, gefüllter	96
— von Lunge	355	— gebackenes	95
— angeb. von Mehl	353	— Salat	445
— Fleisch: Knobpfein	354	— aufzubehalten	446
— von Erdbirn	357	— saures, siehe Sauers-	
— mit Speck	355	— süßes, siehe Süßkraut.	
— zu Suppen	45: 62	— gefüllt, gedämpft	96
Koffern	522. 523	Krebsauslauf, siehe Auf-	
Kohl, blauen auf ge-		lauf.	
meine Art zu kochen	80	— ausgemachte mit	
— gedämpft	81	Soose	234
— Schossen oder Sprofs-		— gefüllt mit grünen	
sen davon, Broccoli	82	Erbfen	232
— Schnittkohl, siehe		— auf andre Art	233
Spinat	83	— gebacken	233 u.
— Blumentohl, siehe		— Käse eel. Arten	379 u.
Carviol	98	Krebs: Mus mit Man-	
— saurer, siehe Sauer-		deln	381
kraut	86	U u 3	Krebs

Register.

	Seite		Seite
Krebs, Mus mit Reis	382	Kuttammern: Soos	402
— und Schnecken: Sulz	659	Kuttelfleck	305
für Kranke.	231	Kuttelfuß	597
— zu fieden	231	E.	
— was dabey überhaupt	232	Lammfleisch fricassirt	256
zu merken sey	4 u.	— mit jungem Hopfen	276
— Suppen	139	— Knoblauch	276
— Fasten am Fast-	140	— Peterling	272
tage	145	— Trüffel	249
— kleine mit Ragout	141	Lammsviertel zu bra-	
— gerührte	142	ten	420
— süße	365	Laperdan, zweyerley	224, 225
— mit Hecht oder Fo-	113	Lattuchensalat warm	111
relken	114	Lattwerge von Quit-	
— Puding	600	ten	627 u.
Kreen mit Fleischbrühe	599	— Zwetschgen	668
— mit Milch	538	Laubfrösche	115
Krem von Anis	605	Lebertuchen	263
— von Citronen	602	Leber: Fars zu Paste-	
— gebackener	604	ten	129
— von Hagenbutzen	602	— Suppen	35, 36
— Mandeln	602	— Würste zu räuchern	650
— Milch oder Raum	601	Lebkuchen dess. braune	584
— Reis	480	— schlechte braune	585
— Schokolade	485 u.	— noch andre	586
— Torie	324 u.	— weiße mit Mandeln	583
Kuchen, trockne, oder	122, 124	Lendbraten von Rind:	
Pläze, Latschi, u.	503, 508, 520, 547.	fleisch gedämpft	69 u.
dergleichen	442	Lerchen zu braten	439
Küchenmichel	632	— Pastete	165
Küchlein zu Gemüßen	633	Lerchen: Suppe	37
— als Back-	634	Linsen als Gemüß	113
wert 503, 508, 520, 547.	442	— Suppe	27
Kuttammern einzuma-		Liqueur	638 u.
chen	632	Löffelküchlein	539
— in Salz	633	Lungen: Mus	395
— geschnittene	634	— Suppe für Kranke	652
— Salat	442	R.	

Register.

M.	Seite		Seite
Macronen etliche	569	Manttaschen	510
Mandelblumen	517	Meerrettig mit Fleisch-	
— Bogen	562	brühe	113
— Brod, falsches	553	— mit Milch	114
— Brödlein bittere	563	Mehlnußpfein Augsb.	353
— Gebäckenes	569	Mehlsparzen	351 u.
— gebackne	543	Mehl-Suppe gebrannte	38
— gerbstete	568	Meisterstück der Koch-	
— Häuflein	564	kunst	203 u.
— Holippen	567	Melonen einzumachen	623
— Kanbirte	568	Milchbrod gefülltes	370 u.
— Käse	607	Milch von Citronen	608
— Körblein	565 u.	— Crem	604
— Kränzlein	516. 565	— Spazzen gebrühte	352
— Krapsen	566	— Soos	409
— Krem	602	— Sulz	589
— Küchlein	503. 505	— Suppe	16
— — süß	563 u. u. 515.	Mosken klar zu machen	665
— Kuchen in Soos	340	Moos, Isländisches	667
— — als Gebäckenes	491.	Morgeln gebackne	528
	und 566.	Gedämpfte Stockmor-	
— Lebkuchen, weiße	583	geln	114
— Lebküchlein	576	Muse, siehe jedes unter	
— Milch	662	seinem eignen Namen.	
— Mus	386	— von weißem Brod	
— Saft	640		385. 656
— Schnecken	516	— — Mehl	384
— Schnitten, kleine	561	— von Eyerweiß	657
— Sulz, weiße	587	— für Genesende	657
— Suppen	16. 17.	— kräftiges für Schwa-	
— Torten	466 = 469 u.	che	657
— Waffeln	521	Muskatzinlein	573
— und Ziweben zu ba-			
cken	545	N.	
Mariniren der Fische	197	Nieren = Braten von	
Mark: Torte	465	Kalbtfleisch	412
Maroni: Suppe	30	— Schnitten	375
Martipan von Anis	581	Nudelnkuchen	333
— anders	582	U u 4	Nus

Register.

Seite		Seite
	Nudeln, siehe jede unter ihren eignen Namen.	
	Nudel: Suppen 30 u.	Pfannkuchen 318 u.
	Nüsse einzumachen 624	Picklinge zu backen u. zu braten 230
	--- gebackne wälsche 549	Pistazien: Torte 470
	--- wälsche frisch zu erhalten 644	Pfeffernüßlein 573
	Nuomilch 641	Plätze siehe Kuchen.
	D.	Platteise 226
	Obst dörres gedämpft 450 u.	Pöckelfleisch zu machen 645
	Ochsenfleisch 62	Pomeranzen Küchlein 558
	--- Hirn 306	Porstsdorfer: Äpfel gedämpft 431
	--- Zungen zuzurichten 77	--- -- Trank 665
	--- -- gefüllte 79	Preßkopf 598
	--- -- geröstete 79	Pudding zu allerley 357
	--- -- ein Gebäckes 574	Soofen 360 u.
	Oesterreicher Specktu: chen 499	--- gebackene 367 u.
	Ofenküchlein 508	--- von Kalbsfüßen 368
	Osterfladen 494	--- -- Krebsen 365
	P.	--- -- Rindsfüßen 368
	Panade: Suppe von Brod 656	--- -- Nudeln mit Zucker 364
	Panade: Suppe 23	--- -- von Reis 362
	--- von Reis für Kranke 654	--- -- Rindsmark 363
	Pasteten, allerley 126: 181	--- -- Spinat 358
	--- aufgesetzte 132	Q.
	--- leergebackene 132	Quetschen, siehe Zwetschgen.
	--- gerührte 176	Quitten: Hollippen 575
	--- vom schlechten mürken Teig 131	--- Latwerge 627
	--- vom weißen Brode 175	--- -- klare 628
	--- in der Schüssel zu backen 134	--- Karafia 636
	Die übrigen siehe unter ihren eignen Namen.	--- Saft 629
		--- Schaum 394. 556.
		--- Schnitze einzumachen 626
		--- Sulz 592
		--- Suppe 18
		Quits

Register.

	Seite		Seite
Quitten: Lorte	478	Rind: oder Ochsenfleisch	
— Zelten	629	zu braten	424
R.		— — Fars	77
Rabong: Kuchen	498	— — gedämpftes	68
Raffiolen	376	— — mit Kräutern	65
Ragout: von kaltem		— — einer Cruste	64
Braten	300	— Lendbraten	69
— von Geflügel	302	— rullirtes	75
— Kuchen	341 u.	— zu sieden	62
— Pastetein mit		— englisch zu braten	66. 425
Fars	171	— mit Zelleri	66
— mit Guß von weis-		Rinds: Herz zu braten	417
sem Brod:	173	— Zunge	77: 80
— Pasteten mit Reis:		Ringe von gebrähtem	
guß	172	Leig	530
Raumkrem	604	Rüben zu kochen	107
Raumnudeln	330	— gelbe einzumachen	623
— — saure	334	— weiße zu kochen	107
— Schnee	606	— Salat von rothen	445
— Sodsen	407: 409	— — gelben	447
— Strudeln	328 u.	Ruletten von Kalb:	
— Sulz	587	fleisch	250
— Suppe	16	— auf andre Art	252
— Lorte	484	S.	
Rebhühner zu braten	436	Sago: Suppe	12
Rebschlegel	421	— mit Wein	13
— Ziemer, siehe Hirsch:		Salat gefüllter als Ges-	
ziemer.		müß	102
Reisguß zu Pasteten	172	— Lattucken warm	111
— frem	602	— saure und süße	440 u.
— Fäublein	535	siehe unter ihren ei-	
— Mus	382 u.	genen Namen	
— Parade für Kranke	654	Salmen zu sieden oder	
— Schleim	655	zu braten	228. 229
— Suppen	24 u. 25	Salzburg. Nudelsuppe	30
— — mit Krebsen	7	Salzküchlein	558
— Lorte	463	u u 5	Sands

Register.

Seite	Seite
Sandbröcklein 517	Schnecken zu braten 239 - 242
— Torte 480	Schnecken: Nudeln 505
Sardellen: Salat 448	Schnecken zu kochen 238: c.
Saubohnen zu kochen 111.	— Salat 449
112	— Suppe 7
Sauerkraut 86	Schnepfen zu braten 437
— mit Hecht und Fö- 87	— Pastete 159
rellen 87	Schnitten von Nieren 375
— mit Austern 88	Schocolate: Ruchlein 559
— Torte 461	— Liqueur 639
Schafmägen gefüllte 307	— Mus 392
— mäulen, Salat 441	— Suppen 15
Schampignons einzumachen 631	— — blinde 16
Schaum allerhand 394.	— Torte 473
556 u.	Schn: Mehl: Mus 384
siehe unter ihren ei- 3	Schü (lus) braun 1. 2
genen Namen 3	— von Fischen 3
Schele von Aepfeln 625	Schüssel: Mus 386
— Hohlbeeren 615	Schwartenmagen 648
— Johannisbeeren 617	Schwarz Wildpret zu
— für Kranke 657	braten 422
Schinken zu backen 647	-- gesulzt 595
— einzusalzen 646	-- mit Soose 277 u.
— Pasteten 177 - 180	Schwedisch Brod 550
— zu sieden 647	Schwefel: Schnitten 571c.
— Speise 377	Schweine Bratwurst:
Schlangen: Torte 475	lein 649
Schleyen blau zu sieden 212	-- -- gebackene 126
— zu braten 219 u. 215	Schweinsohren geba-
Schlüsselblumenwein 641	che 122
Schmalzkräpflein ge- 529	Selleri siehe Zelleri
füllt 529	Selzerwasser mit Wein
Schmarollen 359	und Zucker zu ver-
Schnee von Eiern 606	mischen 666
— — süßen Raum 606	Semmel: Mus 385
Schneeballen 542	Senf einzumachen 635
— hühner zu braten 435	Ser:

Register.

	Seite		Seite
Scrvelat = Würste	649	Speck-Rüchlein	503-505
Storzoneri = Wurzeln	106	-- süße	518
Eooßen zu gesotteneu		-- Zelten süßer	467
und gebratenen Spei-		Spiegelrüchlein	547
fen		Spinat	83
-- von Sardellen	397	-- Kuchen	495
-- -- abgerührt	398	-- Enter	470
-- Peterling und Mor-		Sprißen-Gebackenes	534
geln	399	Stoekfisch zu wässern	221
-- -- Häring	404	-- kochen	221-224
-- über gedämpftes		-- Pasteten	147 u.
Fleisch	399	Stoekmorgeln, ge-	
-- zu gewärmten Ham-		dämpft	114
melfleisch	401	Strauben von Bepfeln	534
-- von Rukummern	402	-- gebrühte	534
-- zu Lammfleisch	402	Süßes Kraut zu kochen	89
-- von Sauerampfer	403	-- -- gedämpft	90
-- von Senf zu schwarz		-- -- gefüllt	90
Wildpret	405	Sulz für Kranke	
-- von Zelleri über		-- von Krebsen und	
schwarz Wildpret	406	Schnecken	659
-- von Senf zu Karnt-		-- mit Brustkräutern	659
naden	406	-- nährende von Ha-	
-- von Trisseln oder		berggrübe	660
Schampiong	403	-- von Hirschhorn	660
s. die übrigen unter		siehe die übrigen unter	
ihren eigenen Namen.		ihren eigenen Namen.	
Spanische Nudelsuppe	30	Suppen grüne	41
-- Lorte	483	-- Knospstein allerley	45-62
Spazn gebrühte	351 u.	-- andere Sachen dazu	
-- mit Milch	352		49-59 u.
-- ungebrühte in Was-		-- a la Reine	42-44
ser	352	-- von Kräutern	652
Spargeln zu kochen	99	-- für die Lunge	652
-- Gemüs	100	-- von Citronen	653
-- Pastete	168	-- -- verlohrenen Eiern	40
-- Salat	442	-- -- Weichseln	653
Speckfars zu Pasteten	129		Sup-

Register.

	Seite	U.	Seite
Suppen von weißem			
Brod mit Eyern	41	Übergebliebenes Ge-	
-- stärkende für Gene-		flügel zu grilliren	299
seude	654	Ulmer Brod	507
-- von Habergrühe	655		
-- von Brod Panade	656	B.	
		Verschiedene Arten	
F.		Fleischspeisen u. Ge-	
Tabackrollen, große		flügel in Brühen	243
und kleine	545 u.	Vögel, kalberne	253 u.
Tauben, gebackene zu			
Gemüßern	120	B.	
-- gefüllt zu braten	433	Wachteln zu braten	439
-- sauer zu braten.	434	Waffeln mit Bierbeseu	518
-- in brauner Soos	288 u.	-- ohne Bierbeseu	519
-- in schwarzer Soos	287	-- von Mandeln	521
-- junge gedämpft.	288	-- gefüllte	521
-- mit Krebsen	290	Wälsche Hähne und	
-- Pasteten mit Mor-		Hühner zu braten	428
geln oder Champi-		Nüße gebackene	549
nions	165	-- Korn einzumachen	632
Tiroler Krupfen	515	Wässern einiger Fische	221.
Torten allerley Art	452 u.		226
-- ohne Butterteig	466	Wasserspazzen s. Spazzen.	
Was bey allen ange-		Wassersuppe	20
rührten zu beobach-		Wasser von Gerste	664
ten sey, siehe Numer-		-- von Kirschen	665
kung	468	Wasser von Reis	664
Törtlein von weißem		Wechsel = Suppen	28. 29
Brode	371 u.	-- für Kranke	653
Traubenkuchen mit		-- dirre gedämpft	451 u.
Butterteig	487	-- Kuchen gerührter	486
Trüffel = Soos	403	-- Sulz	591
		-- Soos	410
		-- einzumachen	619 u.
		Weich-	

Register.

	Seite		Seite
Weichsel-Saft	620	Wbrsing zu kochen	96
-- in Fä. lein einzunma-		— gefüllt	97. 98.
chen	622	Würste, schweine	
-- Lorte	485	Bratwürste	649
Wein: Mus	390	— Hammelwürste	650
-- Suppen	13	— Leberwürste zum räu-	
-- mit einem Brodberg	19	chern	650
-- Soos	410	Würstlein ohne Dör-	
-- Suppe mit Mandeln	14	me auf jedes Ge-	
-- Sulz	588	müß	124
Weißbrodmuß	385	— von Noh	124 u.
— Mehlmuß	384	— von kalten Braten	125
Weißbrod-Lortlein	371	— gebackene schweine-	
— in unterschiedlichen		ne	126
Brähen	372	Wurzel = Suppe	8
Weißfische in Cardel-			
len: Soos	208	3.	
Weißes Kraut	89	Zelleri gefällter	104
— — gedämpft	90	— Salat	444
— — gefüllt	90	— Soos	406
Wiener Wdgen	580	Zetterlein = Suppe	21
Wiener Kuchen	497	Ziemer von Hirsch und	
— Ruchlein	558	Noh	421
— Vanade = Suppe	23	Zimmt: Holippen	576
— Lorte	482	— Kränzlein	577
Wildpret zu braten	421	— Rollen	546
und	425. 434	— Stern	577
— Ziemer zu braten	421	— Lorte	474
— schwarzes und ro-		— Wasser	641
thes in Brähen	277	Zinn: Mus	386
— zu Fasteten zuzu-		Zitronen, siehe Citronen.	
richten	154- 156	Zucker: Auslauf in Pa-	
— Fasteten	154-165	pier	579
— kalte	170	Zuckerbrezlein	578
— Soosen	405- 408	Zuckerbrod	553
Winterkohl	80	— Eis zu machen	458
— gedämpft	81		3u-
— Sprossen od. Schof-			
fen	82		

Register.

	Seite		Seite
Zucker = Erbsen	108	Zwetschgen-Kuchen	494
— Gebackenes mit		— Lattwerge	608
Weinbeeren	578	— Suppe	29
— zu brennen zum		— Torten	456
Färben der Soosen	401	Zwieback	547
— zu läutern	611	Zwiebeln gefüllt	105
Zuckerstrauben	533	— Kuchen	492
Zugehrt zu Suppen	56 2c.	— Salat	443
Zungen zu kochen	77 2c.	— Soos zu Rind-	
— räuchern	648	fleisch	409
Zwetschgen zu backen	536	— Suppe	19
— gedämpft	451		

An den Buchbinder.

Dieses hienebenstehende Blatt, worauf der Vorbericht sich befindet, wird abgeschnitten, und gleich nach dem Titrelbogen gebunden.



Bayerische
 Staatsbibliothek
 München