





Engraving von C. W. Langer 1853.

A 1916.489

Allgemeines
Deutsches Kochbuch

für bürgerliche Haushaltungen;

oder

gründliche Anweisung,

wie man ohne Vorkenntnisse alle Arten Speisen und
Bäckwerk auf die wohlfeilste und schmackhafteste Art
zubereiten kann.

Ein

unentbehrliches Handbuch

für angehende Hausmütter, Haushälterinnen und
Köchinnen.

Herausgegeben

von

Sophie Wilhelmine Scheibler,
geb. Koblanck.



Elfte verbesserte Auflage.
Mit einem Titellupfer.

Berlin, 1844.

Druck und Verlag von Carl Friedrich Amelang.
[Brüderstraße Nr. 11.]

A-22810

BIBLIOTEKA
UMCS
LUBLIN

April 12

D.1053/60/10

2 n

Inhaltsanzeige.

Einleitung.

Seite

V on der Zubereitung alles wilden und zahmen Geflügels, sowohl zum Kochen, als zum Braten	3
Etwas über die Gefäße beim Kochen	6

Erster Abschnitt.

1. Morcheln rein zu machen	7
2. Vom Blanchiren	8
3. Abgeriebene Butter	—
4. Vom Einweichen der Semmel und des Milchbrods	9
5. Braun gebranntes Mehl	—
6. Weiß gebranntes Mehl	10
7. Verlorne Eier zu machen	—
8. Vom Abschwigen	11
9. Nudeln zu machen	—
10. Mehlgräupchen zu machen	—
11. Krebsbutter zu machen	12
12. Eine Fleischfarce zu Klößchen und dergleichen .	—
13. Eine Farce zum Farciren	13
14. Eine andere Art Farce zum Füllen	—

*

	Seite
15. Eine Farce zu kleinen Pasteten	14
16. Eine Farce von Fischen zum Füllen	—
17. Vom Abquirlen	15
18. Butter abzuklären, in welcher man etwas aus- baden will	16
19. Eiweiß zu Schnee zu schlagen	17
20. Eine Farce zum Füllen der Puter	—
21. Noch eine andere Farce zum Füllen der Puter	18
22. Kleine Rosinen zu reinigen	—
23. Reiß zu reinigen	—
24. Sago zu reinigen	19
25. Semmel zu braten in Suppe und dergleichen .	—
26. Speck und Bollen zu braten	—
27. Braun Mehl trocken zu rösten	20
28. Coulis oder kräftige Brühe zu machen	—
29. Jus zu bereiten	21
30. Bouillon zu kochen	22

Zweiter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Klöße zu Suppen und Frikassee.

31. Schweimklöße	23
32. Schweimklößchen	24
33. Abgestochene Eierklöße	—
34. Ordinaire Klöße zu Obst	25
35. Ordinaire Klöße auf eine andere Art	—
36. Eine andere Art Klöße, die man sauer machen kann	26
37. Klöße mit Thymian	—
38. Kartoffel-Klöße	—
39. Eine andere Art Kartoffel-Klöße	27

	Seite
40. Ordinäre Klöße	28
41. Fleischklöße	—
42. Krebklöße	—
43. Reisklöße zu Suppen	29
44. Klöße von Reiszgries	—
45. Klöße von Krakauer Gries	30
46. Klöße von Buchweizengrüße	—
47. Weißkohlklöße	31
48. Sagoklöße	—
49. Birnklöße	32
50. Aepfelklöße	—
51. Ordinäre Aepfelklöße	33
52. Kirschkloße	—
53. Hefen- oder Bärnklöße	—
54. Ordinäre Hefen- oder Bärnklöße	34
55. Klöße von weißem Käse	35
56. Mandelklöße	—
57. Klöße von Hühnerfleisch, in klarer Bouillon zu geben	—
58. Klöße von grünen Kräutern	36
59. Schneeklöße mit Parmesankäse	37

Dritter Abschnitt.

Von der Zubereitung der verschiedenen Saucen.

60. Holländische Sauce	38
61. Citronen-Sauce	39
62. Sauce über Blumenkohl	—
63. Braune Sardellen-Sauce	—
64. Weiße Sardellen-Sauce	40
65. Braune Speck- und Bollen-Sauce zu Fisch	—
66. Weiße Kümmel-Sauce zu Stinten	41

	Seite
67. Braune Sauce mit Rosinen zu Enten, Kalbskopf und dergleichen	41
68. Mostrich-Sauce	—
69. Braune Mostrich-Sauce	42
70. Sauce zu Spargel	—
71. Weiße Capern-Sauce	—
72. Braune Capern-Sauce mit rothem Wein	43
73. Weiße Chalotten-Sauce	—
74. Braune Chalotten-Sauce	—
75. Dicke oder sämige Butter-Sauce	44
76. Gurken-Sauce	—
77. Estragon-Sauce	—
78. Schnittlauch-Sauce	45
79. Petersilien-Sauce	—
80. Sauerampf-Sauce	—
81. Morchel-Sauce	46
82. Champignons-Sauce	—
83. Trüffel-Sauce	—
84. Hårings-Sauce	—
85. Feine Kräuter-Sauce	47
86. Schinken-Sauce	—
87. Französische Sauce	48
88. Sahnen-Sauce	—
89. Sauce von saurer Sahne	—
90. Milch-Sauce	49
91. Eine andere Milch-Sauce	—
92. Noch eine dritte Milch-Sauce	—
93. Punsch-Sauce	—
94. Zwiebel-Sauce	50
95. Zwiebel-Sauce auf eine andere Art	—
96. Schaum-Sauce von Wein	—
97. Sauce von weißem Wein	51

	Seite
98. Sauce von rothem Wein	51
99. Kirsch - Sauce	—
100. Sauce von Johannisbeeren	52
101. Himbeeren - Sauce	—
102. Sauce von Pflaumen	—
103. Sauce von Aepfeln	53
104. Eine französische Sauce	—
105. Kalte englische Sauce	—
106. Frikassee - Sauce	54
107. Sago - Sauce	55
108. Chokolaten - Sauce	—
109. Austern - oder Muscheln - Sauce	—
110. Eine königliche Sauce	56
111. Spanische Sauce	—
112. Sauce zu Wildfleisch	57

Vierter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Suppen.

113. Rindfleisch - Suppe mit Graupen	57
114. Rindfleisch - Suppe mit Reis	58
115. Rindfleisch - Suppe mit Nudeln	—
116. Rindfleisch - Suppe mit Mehlgräupchen	—
117. Rindfleisch - Suppe mit Conos von Reis, auch Wiener Gries	59
118. Rindfleisch - Suppe mit Fadennudeln	—
119. Rindfleisch - Suppe mit abgestochenen Eiern	—
120. Rindfleisch - Suppe mit eingegossenen Eiern	60
121. Klare Brühe mit gerösteten Semmelscheiben, mit Parmesan - oder auch holländischem Käse	—
122. Rindfleisch - Suppe mit klein geschnittenen Wurzeln	—

	Seite
123. Rindfleisch-Suppe mit Schwemmklößen	61
124. Braune Rindfleisch-Suppe	—
125. Weiße Mandel-Suppe	—
126. Krebs-Suppe	62
127. Kalbfleisch-Suppe mit Reiß oder Graupen	63
128. Kalbfleisch-Suppe mit Kräutern und Klößchen	64
129. Hühner-Suppe	—
130. Kräuter-Suppe mit verlornen Eiern	65
131. Desgleichen mit verlornen Eiern auf eine andere Art	—
132. Französische Suppe	—
133. Französische Zwiebel-Suppe	66
134. Wurzel-Suppe	—
135. Weiße Rüben-Suppe	67
136. Desgleichen auf eine andere Art	—
137. Suppe von Kartoffeln	68
138. Suppe von jungen grünen Erbsen	—
139. Grüne Erbsen-Suppe auf eine andere Art	—
140. Grünkohl-Suppe	69
141. Weißbier-Suppe mit Reißgries	—
142. Desgleichen mit eingeschnittener Semmel	70
143. Desgleichen mit gewürfelter Semmel	—
144. Desgleichen mit Kartoffelmehl	—
145. Gelbe Erbsen-Suppe mit Schweineohren und Schweinemaul	—
146. Linsen-Suppe mit Schweineohren	71
147. Weiße Bohnen-Suppe	—
148. Sago-Suppe mit Wein	72
149. Wein-Suppe mit Brod und Korinthen	—
150. Weiße Wein-Suppe auf eine andere Art	—
151. Wein-Suppe mit Kartoffelmehl	73
152. Schaumsuppe mit Wein	—

	Seite
153. Bergsuppe	73
154. Kümmel - Suppe	74
155. Graupen - Suppe mit Wein	—
156. Wasser - Suppe	—
157. Kerbel - Suppe	75
158. Mehlsuppe in Wasser	—
159. Reiß - Suppe in Wasser	—
160. Wassertsuppe mit Graupe	76
161. Milchsuppe	—
162. Desgleichen mit Brod	—
163. Desgleichen mit eigen gemachten Nudeln oder Fadennudeln	—
164. Desgleichen mit Mandelkloßen	77
165. Kalte Milchsuppe mit abgestochenen Kloßen	—
166. Kalte Flieder - Milch	—
167. Reiß mit Milch	78
168. Gries mit Milch	—
169. Milchsuppe mit Kartoffelmehl	79
170. Hirse oder Schwaden in Milch	—
171. Gebrannte Mehlsuppe	—
172. Hafergrütz - Suppe	80
173. Suppe von Graupen - Säm	—
174. Milchsuppe mit einem abgebranntem Mehlkloß, oder auch Buchweizen - Grütze auf dänische Art	81
175. Chokolaten - Suppe in Milch oder Wein	82
176. Citronen - Suppe mit Wein, die kalt gegeben werden kann	—
177. Lungen - Suppe	—
178. Hagebutten - Suppe	—
179. Kirsch - Suppe	83
180. Schwarze Besings - Suppe	—
181. Pflaumen - Suppe	84

182. Aepfel-Suppe	84
183. Aprikosen-Suppe	85
184. Suppe von Mal auf französische Art	—
185. Suppe von Hecht	86
186. Tauben-Suppe	—
187. Rumsfordsche Suppe	87
188. Eine nährende und stärkende Suppe von Salep	88
189. Kalte Schale von Citronen	—
190. Kalte Schale von Sago mit rothem Wein	89
191. Eine andere kalte Schale von weißem Sago	—
192. Kalte Schale von Sago mit Milch	90
193. Kalte Vanillen-Milch	—

Fünfter Abschnitt.

Von der schmackhaften Zubereitung des Fleisches.

194. Rindfleisch zu kochen	91
195. Kalbfleisch zu kochen	92
196. Wie man eine Gans oder Ente zur Suppe kocht	93
197. Sowohl alte, als junge Hühner zu kochen	—
198. Rinder-Schmorfleisch	94
199. Eine andere Art Schmorfleisch	95
200. Eßig-Schmorbraten	96
201. Eine gute Art Schmorfleisch, welche auch kalt gegeben werden kann	97
202. Rinderbraten auf englische Art	98
203. Roast-Beef	—
204. Beefsteak	99
205. Geschmorte Hammelkeule	100
206. Desgleichen auf eine andere Art	—

	Seite
207. Desgleichen mit Gurken	101
208. Geschmorte Hammelkeule mit Kartoffeln	—
209. Grilliren, besonders Hammelbrust oder Puter- keulen	102
210. Rindfleisch zu grilliren	—
211. Kalbfleisch zu schmoren	103
212. Geschmorte Kälberkeule mit einer braunen Sauce	—
213. Desgleichen mit einer sauren Sahnen-Sauce	104
214. Geschmorte farcirte Kälberkeule	105
215. Eine angeschlagene Kälberkeule	—
216. Dhsenzunge mit einer braunen Sauce	106
217. Dhsenzunge mit Sardellen-Sauce	—
218. Farcirte Dhsenzunge mit einer weißen Ca- pern-Sauce	—
219. Eine Pökel- oder geräucherte Zunge abzukochen	107
220. Einen gepökelten Schweine-Schinken zu ko- chen	—
221. Geräucherten Schinken zu kochen	108
222. Westphälischen Schinken delikat zu kochen	109
223. Kuh-Guter zu kochen	—
224. Klobß von Rindfleisch	110
225. Klobß auf eine andere Art	—
226. Klobß auf eine andere Art	111
227. Klobß auf noch eine andere Art	—
228. Karbonade von Schweinefleisch	112
229. Desgleichen von Hammelfleisch	—
230. Desgleichen von Kalbfleisch	113
231. Geschmorte Karbonade	—
232. Bouletten von gelochtem oder gebratenem Fleisch	114
233. Rindsmaul zu kochen	—
234. Kalbskopf zu kochen	115

	Seite
235. Wilden Schweinskopf zu kochen	116
236. Frikandellen von Kalbfleisch	117
237. Kleine Frikandeaux gespickt	118
238. Farcirte Frikandeaux	119
239. Kalbsleber zu schmoren	—
240. Gefüllte Kalbsleber	—
241. Gebratene Kalbsleber	120
242. Klein geschnittene Leber geschmort	—
243. Leberluchen	121
244. Geschmorte Enten mit deren Veränderung	—
245. Geschmorte Tauben mit Champignons- oder Morchel-Sauce	122
246. Junge Hühner zu schmoren	123
247. Junge Hühner mit einer Citronen-Sauce	—
248. Junge Hühner mit einer Frikassee-Sauce	124
249. Junge Hühner mit Spargel und Krebsen	—
250. Junge Hühner mit jungen grünen Erbsen und Krebsen	126
251. Junge Hühner mit Stachelbeeren	—
252. Frikassee von jungen Hühnern	127
253. Frikassee von Tauben	128
254. Frikassee von Kalbfleisch	—
255. Kalbfleisch mit einer Frikassee-Sauce	129
256. Kalbfleisch mit einer Capern-Sauce	—
257. Kalbfleisch mit Speck und Thymian	130
258. Schweinesfleisch mit Majoran und Klößchen	—
259. Kalbfleisch mit Basilikum, auch Majoran mit Klößen, desgleichen zu Gänselein zu gebrau- chen	131
260. Gänselein mit Petersilien-Wurzeln	—
261. Gänselein mit Aepfeln	132
262. Schwarzsauer von Gänselein	—

	Seite
263. Gelfsauer von Schweinefleifch	133
264. Kalbfleifch mit Reifß	—
265. Alte Hühner mit Reifß und Rofinen	134
266. Preßkopf	—
267. Preßkopf auf eine andere Art in Schwarte	135
268. Preßkopf, der ganz bleibt	136
269. Sülze von Kalbfleifch	—
270. Sülze von Rindfleifch . Restern	137
271. Noch eine Sülze	—
272. Kalte Kälberkeule in Gelee	—
273. Kalbskopf in Gelee	138
274. Weißsauer von Gänfe . Keulen in Gelee	139
275. Eine Gans in Gelee	—
276. Noch eine Gans in Gelee	140
277. Kapaunen oder Hühner in Gelee	141
278. Eine farcirte Ente	142
279. Hasenklein zu kochen	—
280. Hachee von Lunge	143
281. Hachee von Kalbsbraten	—
282. Ragout von Kalbsbraten	—
283. Ragout von Kalbsbraten, braun	—
284. Ragout von Hammelbraten	144
285. Ragout von Gänsen oder Enten	—
286. Würflig gefchnittener Kalbsbraten mit Wein und Rofinen	145
287. Kalbsbraten oder Rindfleifch mit Aepfeln	—
288. Gefobtes Rindfleifch	—
289. Gefobtes Kalbfleifch	146
290. Gefobtes Hammelfleifch	—
291. Ein kleines Ragout von Repp . oder andern Hühnern auf einer Schüffel angefertigt	—
292. Schweinefleifch mit Hirfe	147

	Seite
293. Granate von Kalbfleisch	147
294. Ein Pain	149
295. Farcirte Ochsenzunge mit einer Apfelsauce .	150
296. Ragout von Hammelzungen	—
297. Lammfleisch mit Stachelbeeren oder Sauer- ampfer	151
298. Schmorfleisch à la mode	152
299. Wildes Schweinfleisch zu kochen	153
300. Hirschfleisch zu kochen	154
301. Spansferkel zu braten	155
302. Birrhuhn zu braten	156

Sechster Abschnitt.

Von der Zubereitung der Gemüsearten.

303. Grünen Kohl zu kochen	156
304. Langer Grünkohl mit Kalbaune	157
305. Spinat	158
306. Schneidebohnen	159
307. Schneidebohnen mit Milch	160
308. Brechbohnen	—
309. Saure Brechbohnen	—
310. Saure Brechbohnen auf eine andere Art .	161
311. Schoten zu kochen	—
312. Eingemachte Schoten	162
313. Mohrrüben und Schoten	—
314. Mohrrüben und Spargel	—
315. Mohrrüben mit Pastinaken und Hammelfleisch	163
316. Mohrrüben allein zu kochen	—
317. Eingemachte Schneidebohnen	164
318. Frische Morcheln	—
319. Petersilienwurzeln mit Wein	165

	Seite
320. Spargel	165
321. Weiße Rüben	—
322. Weiße Rüben braun zu kochen	166
323. Klein geschnittene weiße Rüben zu Fischen oder Kalbaunen	167
324. Kohlrabi zu Rindfleisch	—
325. Kohlrüben oder Bruden	168
326. Weißer Kohl mit Hammelfleisch	—
327. Gehackter Weißkohl mit Milch	169
328. Kohlsalat mit Äpfeln	—
329. Ordinärer Sauerkohl	170
330. Sauerkohl mit Sahne und Hecht	171
331. Sauerkohl mit Hecht und Krebsen	—
332. Wirsigkohl	172
333. Gefüllter Weißkohl	173
334. Blumenkohl	174
335. Sauerampfer	—
336. Steinpilze	175
337. Gefüllter Kopfsalat	—
338. Gefüllte Gurken	176
339. Gefüllte Mohrrüben	—
340. Gefüllte Zwiebeln oder Bollen	177
341. Große Zwiebeln farcirt	—
342. Gefüllte Citronen	178
343. Artischocken	—
344. Geschmorte Gurken	179
345. Ein Sommeressen	—
346. Große Bohnen oder sogenannte Saubohnen	180
347. Weiße Bohnen	181
348. Sequetschte weiße Bohnen	—
349. Weiße Bohnen mit Äpfeln	—
350. Erbsen	182

	Seite
351. Linsen	182
352. Geriebene Kartoffeln	183
353. Grüne Kartoffeln mit Rindfleisch	—
354. Saure Kartoffeln	184
355. Kartoffeln mit Mostrich	—
356. Kartoffeln mit Häring	—
357. Grüne Birnen mit Klößen	185
358. Backobst mit Klößen oder einem Pudding	—
359. Verlorne Hühner oder Gänse	186
360. Junge grüne Erbsen mit Rührei	187
361. Blumenkohl mit saurer Sahnensauce	—
362. Gebackener Blumenkohl	188

Siebenter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Fische.

363. Karpfen	188
364. Karpfen mit rothem Wein	189
365. Blau gesottener Karpfen	—
366. Farcirter Karpfen	190
367. Marinirter Karpfen	191
368. Gebratener Karpfen	192
369. Gebratener Karpfen auf eine andere Art	—
370. Zander	193
371. Zander mit holländischer Sauce	194
372. Blau gelochter Hecht mit Meerrettig	—
373. Hecht mit beliebiger Sauce	195
374. Schüssel-Hecht	—
375. Hecht mit langer Petersilie und Klößen	196
376. Gebratener Hecht	—
377. Hecht mit weißen Rüben	197
378. Hecht mit Sauce	—

	Seite
379. Farcirter Hecht mit einer Sauce	198
380. Hecht mit Schinken-Sauce	199
381. Aal	—
382. Aal in Bier gekocht	200
383. Eine Galantine von Aal	—
384. Aal mit Häring zu kochen	202
385. Gebratener Aal mit Frikassee-Sauce	—
386. Nackte Barse	203
387. Karpfen in Gelee	—
388. Fische mit Bier	204
389. Fische mit Wurzeln	—
390. Fische mit Kartoffeln	205
391. Schleie mit Dille und Milch	—
392. Schleie mit langer Petersilie	—
393. Schleie mit saurer Sahne und einer Capern- Sauce	206
394. Stinte mit saurer Sauce	207
395. Stinte mit weißsaurer Sauce	—
396. Stinte mit einer russischen oder kalten engli- schen Sauce	—
397. Gebadene Stinte	208
398. Barse mit langer Petersilie	—
399. Kalte Barse	—
400. Blei mit Bier	209
401. Blau gesottener Blei mit Meerrettig	—
402. Klippfisch	—
403. Stockfisch	210
404. Schnepeln mit weißen Rüben	211
405. Schellfisch	—
406. Frischer Lachs	—
407. Neunaugen oder Briden	212
408. Marinirte Häringe	—

409. Krebse	212
410. Heringe zu trocknen und dann zu braten	213
411. Quappen	—
412. Laberdan zu kochen	214

Achter Abschnitt.

Von der Zubereitung verschiedener Puddings und Poupetons.

413. Pudding von Sago	216
414. Pudding von Sago auf eine andere Art	—
415. Pudding von-Kraft- oder Kartoffelmehl	217
416. Pudding von Weizenmehl zu Obst	—
417. Pudding von Reis	218
418. Pudding von Reiskries oder Buchweizengröße	—
419. Pudding von saurer Sahne	219
420. Pudding von Semmel	—
421. Noch ein anderer Semmel-Pudding	—
422. Englischer Mark-Pudding	220
423. Pudding von Mohrrüben	—
424. Pudding von Krebsen	221
425. Pudding von Hecht	—
426. Pudding von Hecht auf eine andere Art	222
427. Pudding von Stockfisch	—
428. Krebspudding mit Reiskries	223
429. Fleisch-Pudding	224
430. Pudding von Mohn	—
431. Pudding von Hirse	225
432. Pudding von Kartoffeln	226
433. Pudding von Kalbsleber	—
434. Pudding von Pomeranzen	228
435. Poupeton von Fisch mit einem Rand von Reis	—

436. Poupeton von Hühnern mit einem Reifrand und geriebenem Parmesankäse	229
437. Poupeton von wildem Geflügel mit einem Rand von Farce	230
438. Poupeton von einem feinen Frikassee mit ei- nem Reifrande	—
439. Gefüllte Krebsnasen mit einer Frikassee-Sauce	231
440. Krebse mit Dille und Milch	—
441. Macaroni	232

Neunter Abschnitt.

Von der Zubereitung verschiedener Mehlspeisen.

442. Mehlspeise von Gries	232
443. Mehlspeise von Äpfeln	233
444. Apfel-Mehlspeise auf eine andere Art	—
445. Noch eine Art Mehlspeise mit Äpfeln	234
446. Mehlspeise von Äpfeln und weißem Käse	—
447. Apfelspeise	235
448. Mehlspeise von Wiener Gries mit Äpfeln	—
449. Kartoffelspeise	236
450. Eine andere Art Kartoffelspeise	237
451. Plinzenspeise	—
452. Mehlspeise von saurer Sahne	238
453. Mehlspeise von Reiß	—
454. Mehlspeise von Reiß mit Äpfeln	—
455. Gebratener Reiß	239
456. Mehlspeise von Ochsenmark	—
457. Mehlspeise von Semmel	240
458. Citronen-Mehlspeise	—
459. Mehlspeise von Erbsen	241
460. Mehlspeise von Mandeln	—

	Seite
461. Mehlspeise von Nudeln	242
462. Mehlspeise von Köpfen	—
463. Mehlspeise von Pflaumen	243
464. Mehlspeise von Kirschen	244
465. Mehlspeise von Erdbeeren	—
466. Mehlspeise von Himbeeren	—
467. Mehlspeise von Aprikosen	245
468. Mehlspeise von eingemachten Wallnüssen	246
469. Wiener Mehlspeise von Apfelsinen	—
470. Mehlspeise von Buchweizengröße	—
471. Mehlspeise von Hirse	247
472. Mehlspeise von Krebsen	—
473. Mehlspeise von Sago	—
474. Eine Fleischspeise	248
475. Gefüllte Äpfel	—
476. Krebsstrudeln	249
477. Dampfnudeln	250
478. Gebadene Nudeln	251
479. Mehlspeise à la Reine	252
480. Mehlspeise von Spinat und Krebsen	—
481. Mehlspeise von schwarzem Brod oder Pumpernickel	253
482. Mehlspeise von echten Kastanien	254

Zehnter Abschnitt.

Von der Zubereitung aller Arten Braten.

483. Kälberbraten	254
484. Hammelbraten	256
485. Lammsbraten	257
486. Hasenbraten	—
487. Hirsch- und Rehziemer	258

	Seite
488. Hirsch- und Rehkeulen	259
489. Gänse zu braten	—
490. Enten zu braten	260
491. Hühner und Tauben zu braten	—
492. Kapphühner und Krammetsvögel zu braten	261
493. Schnepfen zu braten	262
494. Rippespeer	—
495. Schweineschinken wie wilden zu braten	—
496. Hammelkeule wild zu braten	263
497. Hammelrücken wie Rehziemer zu braten	—
498. Eine Pute zu braten	—

Elfter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Gelees.

499. Gelee von Hirschhorn	264
500. Gelee von Beilchen	267
501. Gelee von Apfelsinen	—
502. Gelee von Kirschen	268
503. Gelee von Brombeeren	—
504. Gelee von Erdbeeren	269
505. Gelee von Weintrauben	—
506. Gelee von Himbeeren	270
507. Rother Gelee	—
508. Gelee von Rosen	271
509. Gelee von Borsdorfer Äpfeln	—
510. Blanc-Manger	272
511. Gelee zu kalten Pasteten	—
512. Wie man von allen eingemachten Säften Gelee machen kann	273
513. Gelee von Chocolate	—

	Seite
514. Wie man Schinken oder Speck von Gelee vorstellt	273

Zwölfter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Pasteten.

515. Feiner Blätterteig zu Torten und Pasteten .	274
516. Ein anderer feiner Teig zu Torten und Pasteten	276
517. Gebrannter Wasserteig	—
518. Pastete von jungen Hühnern	277
519. Pastete von Tauben	279
520. Pastete von Kalbfleisch	280
521. Saure Pastete von Ochsenzungen	281
522. Pastete von Hasen mit gebranntem Wasserteig	282
523. Pastete von Kapphühnern	285
524. Pastete von Schinken	286
525. Pastete von Hecht in Blätterteig	287
526. Pastete von Aal in Blätterteig	289
527. Pastete von Stöckfisch	290
528. Pastete von kaltem Schinken	291
529. Kalte Pastete von Hasen	—
530. Kalte Pastete von Kapphühnern	292
531. Kleine Pasteten	—
532. Kleine Pasteten mit Kalbfleisch	293
533. Eine große Pastete von Fisch ohne Gräten .	—

Dreizehnter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Kuchen und des Gebäckens.

534. Eine Baumtorte	294
-------------------------------	-----

	Seite
535. Mandeltorte	295
536. Biscuit	296
537. Ganz feine Biscuittorte	297
538. Königs-Kuchen	—
539. Englischer Biscuit	298
540. Halber Biscuit	—
541. Brod-Torte	—
542. Kraft-Torte	—
543. Noch ein guter Biscuit	299
544. Torte auf Genfer Art	—
545. Ein abgeriebener Kapfluchen	300
546. Ein abgeriebener Kapfluchen auf eine andere Art	—
547. Geschwinder Kapfluchen	301
548. Guter Kapfluchen	—
549. Sahnen-Torte	302
550. Braunschweiger Kuchen	—
551. Sahnen-Kuchen	303
552. Ein geschwinder Kaffee-Kuchen	304
553. Galanterie-Küchlein	—
554. Portugiesscher Kuchen	—
555. Zimmet-Kuchen	305
556. Zimmet-Kuchen auf eine andere Art	—
557. Wiener Zelten zum längern Gebrauch	—
558. Franz-Kalatschen	306
559. Eine Art Sifter	—
560. Geriebener Kapfluchen	307
561. Waffelkuchen	—
562. Eine zweite Art guter Waffeln	308
563. Eine dritte Art Waffeln	—
564. Eine vierte Art Waffeln	—
565. Sahnen-Waffeln	309

	Seite
566. Waffeln von saurer Sahne	309
567. Noch eine gute Art Waffeln	—
568. Noch eine Art Waffeln	310
569. Waffeln von Reiß	—
570. Kartoffel-Torte	—
571. Queens-Kake oder englischer Königskuchen .	311
572. Mürber Teig	—
573. Schneebälle	—
574. Pfannkuchen	312
575. Pfannkuchen auf eine andere Art	—
576. Pfannkuchen auf eine dritte Art	313
577. Anis-Kuchen	314
578. Kleine Brezeln	—
579. Berlingo	—
580. Fingerklippen	315
581. Aufläufer	—
582. Pufferts	—
583. Kirschkuchen	316
584. Kirschkuchen von Bärnteig	—
585. Noch ein anderer Kirschkuchen	317
586. Pflaumenkuchen	—
587. Pflaumenkuchen von Bärnteig	318
588. Aepfelnkuchen	—
589. Aepfelnkuchen auf eine andere Art	319
590. Kaffeekuchen	—
591. Eisenkuchen von saurer Sahne	—
592. Eisenkuchen von Zinnet	320
593. Margarethens-Kuchen	—
594. Zinnet-Röhrchen	—
595. Sprizkuchen von Mandeln	321
596. Noch eine andere Art guter Waffeln	—
597. Sandtorte	—

	Seite
598. Sandtorte auf eine andere Art	321
599. Gefüllte Sandtorte	322
600. Wasserluchen	—
601. Brezel	323
602. Plunderbrezel	—
603. Bärm-Kuchen	324
604. Perlignons, Kränzchen oder Brezeln	325
605. Kalatschen	—
606. Noch eine Art Kalatschen	—
607. Wiener Kalatschen	—
608. Noch eine Art Franz-Kalatschen	326
609. Noch eine Art Portugieser Kuchen	—
610. Dresdner Torte	327
611. Sifter, warm eingerührt	—
612. Wiener Baumtorte	—
613. Kirschtorte in Blätterteig	328
614. Citrontorte	329
615. Citronen-Crem-Torte	330
616. Makronenteig zu machen	—
617. Makronen auf eine andere Art	—
618. Bittere Makronen	331
619. Makronen-Torte	—
620. Makronen-Kuchen	332
621. Französische Torte	—
622. Spanischer Bind	333
623. Baijees	334
624. Noch eine gute Art Pfannluchen	—
625. Eine schnell anzufertigende Torte	335
626. Vollen- oder Zwiebelluchen	—
627. Weiße Nürnberger Pfefferluchen	336
628. Einen Guß zu machen oder vom Glasren	—

Vierzehnter Abschnitt.

Von Ausbacken in abgeklärter Butter.

	Seite
629. Apfelscheiben zu backen	337
630. Englische Schnitte	338
631. Krausgebackenes	—
632. Sprizkluchen	339
633. Birn-KlöÙe auszubacken	—
634. Apfel-KlöÙe	340
635. Kirsch-KlöÙe	—
636. Rosinen-KlöÙe	—
637. Ausgebackene Fliederblüthe	—
638. Reißbirnen	341
639. Beignets von Fischen oder Fleisch	—
640. Ausgebackene KälberfüÙe	342
641. Roselets von Krebsen	—
642. Arme Ritter	343

Fünfzehnter Abschnitt.

Von der Aufertigung des Gefrorenen.

643. Gefrorenes von Citronen	346
644. Gefrorenes von Limonade	—
645. Gefrorenes von Wallnüssen	—
646. Gefrorenes von Apfelsinen	347
647. Gefrorenes von Kirschen	—
648. Gefrorenes von Johannisbeeren	—
649. Gefrorenes von Himbeeren	348
650. Gefrorenes von frischen Pflaumen.	—
651. Gefrorenes von Äpfeln oder Birnen	—
652. Gefrorenes von Pfirsichen	349

	Seite
653. Gefrorenes von Aprikosen	349
654. Gefrorenes von Chocolate	—
655. Gefrorenes von Vanille	350
656. Gefrorenes von Pumpernickel	—
657. Gefrorenes von Maraschino	—
658. Gefrorenes von Sahne	351
659. Gefrorenes von Beilchen	—
660. Gefrorenes von Ananas	352
661. Gefrorenes von Kaffee	—

Sechzehnter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Flameri und kalten Schüsseln.

662. Flameri von Reißgries	352
663. Flameri von Stärke oder Kartoffelmehl	—
664. Flameri von Buchweizengröße	353
665. Flameri von Hirse	354
666. Flameri von Kirschen	—
667. Flameri von Milch auf eine andere Art	355
668. Eine kalte Schüssel von Reiß mit Äpfeln	—
669. Eine kalte Schüssel von Milch und Kartoffel- mehl	356
670. Kalte Schüssel von Chocolate	357
671. Kalte Schüssel von Sago	—
672. Kalte Schüssel von Schwarzbrod	358
673. Schneeberg mit Eiermilch	—
674. Eierkäse	359
675. Mandelkäse	360
676. Gebadene Milch	—
677. Gebadener Kaffee	361

Siebzehnter Abschnitt.

Von der Aufertigung der Crems.

	Seite
678. Citronen - Crem	362
679. Noch ein Citronen - Crem	—
680. Wein - Crem	—
681. Sahnen - Crem	363
682. Milch - Crem	—
683. Chokolaten - Crem	364
684. Punsch - Crem	—
685. Thee - Crem	—
686. Wein - Crem auf eine andere Art	365
687. Milch - Crem anderer Art	—
688. Himbeer - Crem	—
689. Kirsch - Crem	366
690. Chokolaten - Crem anderer Art	—
691. Crem von Marasquino	—
692. Bitterer Makronen - Crem, der warm gegeben wird	—
693. Kirsch - Crem auf eine andere Art	367

Achtzehnter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Milch- und Eier-Speisen.

694. Gefüllte Milchbröbchen	368
695. Nierenschnitte	369
696. Gefüllte Plinzen	—
697. Zwiebad mit Sauce	370
698. Plinzen zu baden	—
699. Plinzen auf eine andere Art	371
700. Plinzen von saurer Sahne	—
701. Eierkuchen mit Dille und Schnittloß	—

	Seite
702. Eierkuchen mit Semmel	372
703. Apfel-Eierkuchen	—
704. Weiche Eier accurat zu treffen	373
705. Ganze Eier mit Mostrich-Sauce	—
706. Saure Eier	—
707. Salz-Eier	—
708. Rührei mit Veränderung	374
709. Eier mit Frikassee-Sauce	—
710. Piropies	375
711. Piropies auf eine andere Art	376
712. Mohrrüben-Kuchen	—
713. Brod-Kuchen	—
714. Brod-Kuchen auf eine andere Art	377
715. Pflaumen in Semmelscheiben	—

Neunzehnter Abschnitt.

Von der Anfertigung einiger gestobten Obstarten
und Salate zu Braten in Asfietten zu geben.

716. Geschmorte Stachelbeeren	378
717. Kirschen zu schmoren	—
718. Kirschen ohne Steine	379
719. Pflaumen zu schmoren	—
720. Pflaumen ohne Steine	—
721. Pflaumen mit Wein zu stoben	380
722. Pflaumen mit Flieder	—
723. Birnen zu schmoren	—
724. Geschmorte Apfel	381
725. Apfel-Compot	—
726. Eine andere Art geschmorte Apfel	382
727. Schwarze Maulbeeren zu schmoren	—
728. Compot von Johannisbeeren	—

	Seite
729. Kopf-Salat	382
730. Bohnen-Salat	383
731. Bohnen-Salat auf eine andere Art	—
732. Hopfen-Salat	—
733. Linsen-Salat	384
734. Saure Milch zum Braten	—
735. Marmelade von Aprikosen	—
736. Vom gekochten Backobst zum Braten	—
737. Hagebutten und Rosinen	385

Zwanzigster Abschnitt.

Vom Einmachen.

738. Mohrrüben einzumachen	385
739. Schneidebohnen einzumachen	386
740. Schneidebohnen auf eine andere Art einzumachen	387
741. Eine Art Bohnen, die man trocknet	—
742. Brechbohnen einzumachen	388
743. Spargel einzumachen	—
744. Schoten einzumachen	389
745. Schoten getrocknet	390
746. Eine andere Art, Schoten einzumachen	—
747. Stachelbeeren einzumachen	—
748. Kirschen aufzubewahren	391
749. Kirschen mit Zucker einzumachen, ohne sie abzulochen	—
750. Kirschen in Essig einzumachen	392
751. Kirschen süß einzumachen	—
752. Spanische Kirschen einzumachen	393
753. Pfirsichen und Aprikosen einzumachen	—
754. Unreife Pflaumen einzumachen	394

	Seite
755. Pfäunen in Pontal einzumachen	394
756. Pfäunen in Essig einzumachen	395
757. Melonen einzumachen	—
758. Melonen auf eine andere Art einzumachen	—
759. Noch eine dritte Art, Melonen einzumachen	396
760. Himbeeren - Gelee zu machen	—
761. Johannisbeeren - Gelee zu machen	397
762. Kirschsaft einzukochen	—
763. Johannisbeer-, Kirsch- oder Himbeer - Saft ohne Zucker einzukochen	398
764. Quittensaft zu kochen	399
765. Champignons einzumachen	—
766. Große Salatgurken auf französische Art ein- zumachen	400
767. Pfeffergurken	—
768. Saure Gurken einzulegen	401
769. Hagebutten einzumachen	402
770. Preisselbeeren einzumachen	—
771. Birnen einzumachen	403
772. Rosetten einzumachen	—
773. Beurres blancs einzumachen	404
774. Wälsche Nüsse einzumachen	—

Ein und zwanzigster Abschnitt.

Von der Anfertigung des Essigs auf verschiedene Art.

775. Eine gute Art, Weinessig zu bereiten	405
776. Zweite Art, Essig zu brauen	406
777. Dritte Art, guten Essig darzustellen	407
778. Vierte und beste Art, einen vorzüglich starken und dauerhaften Essig für bürgerliche Haus- haltungen zu verfertigen	408

	Seite
779. Obst-Essig zu machen	411
780. Himbeeren-Essig zu machen	—
781. Estragon-Essig zu machen	412
782. Essig von blauen Beilchen zu machen	—
783. Kräuter-Essig	—
784. Gewürz-Essig	413

Zwei und zwanzigster Abschnitt.

Von dem Aufbewahren einiger Gemüsearten, vom Mästen des Federviehes und von der Anfertigung des Mostrichs.

785. Sellerie, Petersilien-, Zucker- und Sichorienwurzeln, Porreebollen, Mohrrüben, Blumen-, Mirsig-, Weiß- und Grünkohl, Kartoffeln und Obst aufzubewahren	414
786. Weiße Rüben aufzubewahren	415
787. Weiße Rüben auf eine andere Art den Winter über aufzubewahren	—
788. Mostrich anzufertigen	416
789. Enten in 14 Tagen fett zu machen	—
790. Kapauen in 14 Tagen fett zu machen	417

Drei und zwanzigster Abschnitt.

Von der Anfertigung einiger Getränke und Erfrischungen.

791. Tisane von Brod	418
792. Glühender Wein	—
793. Gerstenwasser für Kranke	419
794. Ein durststillendes Getränk für am kalten Fieber Erkrankte	—
795. Ein bewährtes Getränk für Faulfieber-Kranke	—
796. Braunschweiger Mumme-Trank	420

	Seite
797. Borsdorfer Apfel-Trank	420
798. Hagebutten-Trank	—
799. Sillebub	—
800. Geschlagene Sahne anzufertigen	421
801. Contentement zu machen	—
802. Russischer Thee	422
803. Zubereitung eines dem Champagner sehr ähnlichen Weins aus Obstarten, nach Vorschrift des Herrn Geheimen Raths Hermbstädt in seinem Bülletin des Neuesten und Wissenswürdigen u.	—
804. Stachelbeerwein	424
805. Johannisbeerwein	425
806. Verfertigung eines dem ungarischen ähnlichen Weins	427
807. Apfelwein oder Cider	428
808. Kalte Schale von Apfelsinen	429

Bier und zwanzigster Abschnitt.

Vom Einkochen der Obst-Muße.

809. Pflaumenmuß zu kochen	430
810. Durchgeschlagenes Pflaumenmuß	432
811. Kirschmuß zu kochen	—
812. Kirschmuß süß einzukochen	433
813. Muß von Borsdorfer Äpfeln und Reinetten	434
814. Fliedermuß zu kochen	—
815. Maulbeermuß zu kochen	435
816. Mohrrübensaft zu kochen	—
817. Kirschsaft einzukochen	—
818. Kirschsaft auf eine andere Art	436

A n h a n g.

Seite

- 819. Zubereitung einer sehr brauchbaren künstlichen Hefe oder Bäreme. 437
- 820. Rindfleisch auf Hamburger Art einzupökeln . 440
- 821. Gute Seife zu kochen 441
- 822. Chaptals neue Methode, zu waschen . 443
- 823. Butter lange aufzubewahren. 444
- 824. Eier lange aufzubewahren 446

Sophie Wilhelmine Scheibler's
allgemeines
deutsches Kochbuch.

Elfte verbesserte Auflage.

Verzeichnis

1. Einleitung	1
2. Die Geschichte der Stadt	10
3. Die Beschreibung der Stadt	20
4. Die Beschreibung der Umgebungen	30
5. Die Beschreibung der Bevölkerung	40
6. Die Beschreibung der Wirtschaft	50
7. Die Beschreibung der Kultur	60
8. Die Beschreibung der Politik	70
9. Die Beschreibung der Religion	80
10. Die Beschreibung der Wissenschaft	90
11. Die Beschreibung der Kunst	100
12. Die Beschreibung der Literatur	110
13. Die Beschreibung der Musik	120
14. Die Beschreibung der Malerei	130
15. Die Beschreibung der Architektur	140
16. Die Beschreibung der Gärten	150
17. Die Beschreibung der Parks	160
18. Die Beschreibung der Brunnen	170
19. Die Beschreibung der Bänke	180
20. Die Beschreibung der Plätze	190
21. Die Beschreibung der Straßen	200
22. Die Beschreibung der Häuser	210
23. Die Beschreibung der Kirchen	220
24. Die Beschreibung der Schulen	230
25. Die Beschreibung der Bibliothek	240
26. Die Beschreibung der Museen	250
27. Die Beschreibung der Theater	260
28. Die Beschreibung der Opern	270
29. Die Beschreibung der Konzerte	280
30. Die Beschreibung der Feste	290
31. Die Beschreibung der Märkte	300
32. Die Beschreibung der Messen	310
33. Die Beschreibung der Jahrmärkte	320
34. Die Beschreibung der Karneval	330
35. Die Beschreibung der Fasching	340
36. Die Beschreibung der Ostern	350
37. Die Beschreibung der Pfingsten	360
38. Die Beschreibung der Sommerferien	370
39. Die Beschreibung der Herbstferien	380
40. Die Beschreibung der Weihnachtsferien	390
41. Die Beschreibung der Neujahr	400
42. Die Beschreibung der Silvester	410
43. Die Beschreibung der Karneval	420
44. Die Beschreibung der Fasching	430
45. Die Beschreibung der Ostern	440
46. Die Beschreibung der Pfingsten	450
47. Die Beschreibung der Sommerferien	460
48. Die Beschreibung der Herbstferien	470
49. Die Beschreibung der Weihnachtsferien	480
50. Die Beschreibung der Neujahr	490
51. Die Beschreibung der Silvester	500
52. Die Beschreibung der Karneval	510
53. Die Beschreibung der Fasching	520
54. Die Beschreibung der Ostern	530
55. Die Beschreibung der Pfingsten	540
56. Die Beschreibung der Sommerferien	550
57. Die Beschreibung der Herbstferien	560
58. Die Beschreibung der Weihnachtsferien	570
59. Die Beschreibung der Neujahr	580
60. Die Beschreibung der Silvester	590
61. Die Beschreibung der Karneval	600
62. Die Beschreibung der Fasching	610
63. Die Beschreibung der Ostern	620
64. Die Beschreibung der Pfingsten	630
65. Die Beschreibung der Sommerferien	640
66. Die Beschreibung der Herbstferien	650
67. Die Beschreibung der Weihnachtsferien	660
68. Die Beschreibung der Neujahr	670
69. Die Beschreibung der Silvester	680
70. Die Beschreibung der Karneval	690
71. Die Beschreibung der Fasching	700
72. Die Beschreibung der Ostern	710
73. Die Beschreibung der Pfingsten	720
74. Die Beschreibung der Sommerferien	730
75. Die Beschreibung der Herbstferien	740
76. Die Beschreibung der Weihnachtsferien	750
77. Die Beschreibung der Neujahr	760
78. Die Beschreibung der Silvester	770
79. Die Beschreibung der Karneval	780
80. Die Beschreibung der Fasching	790
81. Die Beschreibung der Ostern	800
82. Die Beschreibung der Pfingsten	810
83. Die Beschreibung der Sommerferien	820
84. Die Beschreibung der Herbstferien	830
85. Die Beschreibung der Weihnachtsferien	840
86. Die Beschreibung der Neujahr	850
87. Die Beschreibung der Silvester	860
88. Die Beschreibung der Karneval	870
89. Die Beschreibung der Fasching	880
90. Die Beschreibung der Ostern	890
91. Die Beschreibung der Pfingsten	900
92. Die Beschreibung der Sommerferien	910
93. Die Beschreibung der Herbstferien	920
94. Die Beschreibung der Weihnachtsferien	930
95. Die Beschreibung der Neujahr	940
96. Die Beschreibung der Silvester	950
97. Die Beschreibung der Karneval	960
98. Die Beschreibung der Fasching	970
99. Die Beschreibung der Ostern	980
100. Die Beschreibung der Pfingsten	990
101. Die Beschreibung der Sommerferien	1000
102. Die Beschreibung der Herbstferien	1010
103. Die Beschreibung der Weihnachtsferien	1020
104. Die Beschreibung der Neujahr	1030
105. Die Beschreibung der Silvester	1040
106. Die Beschreibung der Karneval	1050
107. Die Beschreibung der Fasching	1060
108. Die Beschreibung der Ostern	1070
109. Die Beschreibung der Pfingsten	1080
110. Die Beschreibung der Sommerferien	1090
111. Die Beschreibung der Herbstferien	1100
112. Die Beschreibung der Weihnachtsferien	1110
113. Die Beschreibung der Neujahr	1120
114. Die Beschreibung der Silvester	1130
115. Die Beschreibung der Karneval	1140
116. Die Beschreibung der Fasching	1150
117. Die Beschreibung der Ostern	1160
118. Die Beschreibung der Pfingsten	1170
119. Die Beschreibung der Sommerferien	1180
120. Die Beschreibung der Herbstferien	1190
121. Die Beschreibung der Weihnachtsferien	1200
122. Die Beschreibung der Neujahr	1210
123. Die Beschreibung der Silvester	1220
124. Die Beschreibung der Karneval	1230
125. Die Beschreibung der Fasching	1240
126. Die Beschreibung der Ostern	1250
127. Die Beschreibung der Pfingsten	1260
128. Die Beschreibung der Sommerferien	1270
129. Die Beschreibung der Herbstferien	1280
130. Die Beschreibung der Weihnachtsferien	1290
131. Die Beschreibung der Neujahr	1300
132. Die Beschreibung der Silvester	1310
133. Die Beschreibung der Karneval	1320
134. Die Beschreibung der Fasching	1330
135. Die Beschreibung der Ostern	1340
136. Die Beschreibung der Pfingsten	1350
137. Die Beschreibung der Sommerferien	1360
138. Die Beschreibung der Herbstferien	1370
139. Die Beschreibung der Weihnachtsferien	1380
140. Die Beschreibung der Neujahr	1390
141. Die Beschreibung der Silvester	1400
142. Die Beschreibung der Karneval	1410
143. Die Beschreibung der Fasching	1420
144. Die Beschreibung der Ostern	1430
145. Die Beschreibung der Pfingsten	1440
146. Die Beschreibung der Sommerferien	1450
147. Die Beschreibung der Herbstferien	1460
148. Die Beschreibung der Weihnachtsferien	1470
149. Die Beschreibung der Neujahr	1480
150. Die Beschreibung der Silvester	1490
151. Die Beschreibung der Karneval	1500
152. Die Beschreibung der Fasching	1510
153. Die Beschreibung der Ostern	1520
154. Die Beschreibung der Pfingsten	1530
155. Die Beschreibung der Sommerferien	1540
156. Die Beschreibung der Herbstferien	1550
157. Die Beschreibung der Weihnachtsferien	1560
158. Die Beschreibung der Neujahr	1570
159. Die Beschreibung der Silvester	1580
160. Die Beschreibung der Karneval	1590
161. Die Beschreibung der Fasching	1600
162. Die Beschreibung der Ostern	1610
163. Die Beschreibung der Pfingsten	1620
164. Die Beschreibung der Sommerferien	1630
165. Die Beschreibung der Herbstferien	1640
166. Die Beschreibung der Weihnachtsferien	1650
167. Die Beschreibung der Neujahr	1660
168. Die Beschreibung der Silvester	1670
169. Die Beschreibung der Karneval	1680
170. Die Beschreibung der Fasching	1690
171. Die Beschreibung der Ostern	1700
172. Die Beschreibung der Pfingsten	1710
173. Die Beschreibung der Sommerferien	1720
174. Die Beschreibung der Herbstferien	1730
175. Die Beschreibung der Weihnachtsferien	1740
176. Die Beschreibung der Neujahr	1750
177. Die Beschreibung der Silvester	1760
178. Die Beschreibung der Karneval	1770
179. Die Beschreibung der Fasching	1780
180. Die Beschreibung der Ostern	1790
181. Die Beschreibung der Pfingsten	1800
182. Die Beschreibung der Sommerferien	1810
183. Die Beschreibung der Herbstferien	1820
184. Die Beschreibung der Weihnachtsferien	1830
185. Die Beschreibung der Neujahr	1840
186. Die Beschreibung der Silvester	1850
187. Die Beschreibung der Karneval	1860
188. Die Beschreibung der Fasching	1870
189. Die Beschreibung der Ostern	1880
190. Die Beschreibung der Pfingsten	1890
191. Die Beschreibung der Sommerferien	1900
192. Die Beschreibung der Herbstferien	1910
193. Die Beschreibung der Weihnachtsferien	1920
194. Die Beschreibung der Neujahr	1930
195. Die Beschreibung der Silvester	1940
196. Die Beschreibung der Karneval	1950
197. Die Beschreibung der Fasching	1960
198. Die Beschreibung der Ostern	1970
199. Die Beschreibung der Pfingsten	1980
200. Die Beschreibung der Sommerferien	1990

einzelne

Verzeichnis der Bücher

Einzelne Bücher

Erster Abschnitt.

Einleitung.

Von der Zubereitung alles wilden und zahmen Geflügels,
sowohl zum Kochen, als zum Braten.

Alles zahme Geflügel oder Federvieh, d. h. Junge oder alte Hühner, Enten, Gänse &c., muß 24 Tage oder wenigstens eine Nacht vor dem Schlachten abgeschlachtet werden, damit es Zeit zum Auskühlen behält, denn sonst bleibt das Fleisch und zarteste Fleisch zähe.

Das zum Braten bestimmte Geflügel wird trocken gepflückt, wobei man sich hütet, die Haut zu reißen, zumal bei jungen Vögeln, die man zu nehmen hat. Nach dem Schlachten entfernt man die Haut von einer zu starken Färbung, welche man lasse, legt man das Geflügel in kaltes Wasser, bestreicht es mit einer Salzlake, wäscht es mit einem reinen Tuche die Haut ab, um alle Unreinigkeiten hinweg zu nehmen. Das Geflügel wird es sehr schön und zart, wenn man es nach dem Schlachten in Wasser und Kleie rein.

Einem Puter, der eine spige Brust hat, schlägt man vor dem Ausnehmen den Brustknochen ein, damit jedoch die Brusthaut nicht aufspringe, so schlägt man abwechselnd auf beide Seiten der Brust und bricht die Knochen sodann beim Ausnehmen vollends aus, zieht die Halshaut zurück, hackt den Hals etwas kürzer, nimmt den Kropf behende heraus, hauet die Füße ab, schneidet die Bauchhaut in der Länge mit einem kleinen Schnitt behutsam auf und nimmt den Puter nun so geschickt aus, daß er von seinem Ansehn nichts verliert. Nach dem Ausnehmen wird er gut ausgewässert und gewaschen, der gereinigte Magen nebst der Leber zwischen die Flügel geklemmt; dann drückt man die Keulen auf beiden Seiten nieder, so daß die Brust die Höhe giebt, steckt quer durch die Keulen in hölzernen Speiler, zieht die Halshaut zusammen zu, jedoch so, daß keine Oeffnung zu bemerken ist, befestigt sodann den Puter an einen Nagel, damit die Brust recht hoch bleibe, und die Keulen zusammen hineinstecken.

Die Federn bestimmte und nicht lange aufzuhalten, man mit siedend heißem Wasser abzuwaschen, thut damit auf folgende Weise: Die Federn läßt man die Stunden liegen; während die Federn über dem Feuer, sobald es kocht, in dem kalten Wasser, schützt man sie vor dem kalten, rein ab, und thut sie in kaltes Wasser, sie jedoch schnell aus dem Wasser zu nehmen, zu versuchen, ob die Federn sich nicht dieses nicht, so steckt man sie

auf einige Augenblicke wieder hinein, und läßt sie so lange darin liegen, bis sich die Federn leicht abpflücken lassen. Bei jungen Hühnern muß man sich vor dem Verbrühen hüten, und vermische das heiße Wasser deshalb lieber mit etwas kaltem, denn durchs Verbrühen werden die Federn fest und die Hühner lassen sich äußerst schwer davon reinigen.

Nach dem Abpflücken der Federn schneidet man die Haut am Halse der Länge nach auf, ziehet den Kropf nebst der Gurgel von hinten heraus, sticht die Augen aus, schneidet den untern Theil des Schnabels ganz weg und säubert den obern Theil desselben, hauet die Füße halb ab, nimmt die Eingeweide heraus, und so vorgerichtet, legt man die Hühner dann in die tiefe Schüssel und bedeckt sie mit einem Tuche, damit die Luft nicht einwirken kann, nachdem man sie zuvor nicht lange gewässert, wohl aber gut ausgewaschen hat. Der Luft ausgesetzt, werden sie leicht roth oder schwarz.

Alte Hühner und Tauben können beim Brühen schon mehr vertragen, jedoch reinigt man dieselben so gut wie die oben erwähnten, nimmt sie gut aus, beugt und speilert sie wie die jungen Hühner, damit die Brust gut hervor tritt und die Keulen anliegen, sie mögen nun gekocht oder gebraten werden.

Gänsen nimmt man nach dem Pflücken, Zengen, Stoppeln und Waschen die Eingeweide aus, hauet den Hals und die Flügel kurz ab, und wäscht sie nochmals, wässert sie jedoch nicht lange.

Will man aber Geflügel bei kühler Jahreszeit aufbewahren, so hängt man es beim Kopfe, unausgenommen, an die Luft.

Bemerkungen über das Küchengeschirr.

Die Gefäße, welche wir zum Rühren, Schlagen, Kochen, Braten, Backen und Aufbewahren unserer Speisen gebrauchen, sind keinesweges für unsere Gesundheit gleich vortheilhaft, weshalb ich mich veranlaßt finde, hier nochmals aufmerksam darauf zu machen, indem es für Viele zwar etwas Bekanntes, hingegen für manche angehende Köchin oder Hausfrau doch noch von Nutzen seyn, auch das Gute nicht genug empfohlen werden kann.

Gefäße von Kupfer oder Messing sind gefährlicher als die von Zinn, die zinnernen nicht so gut als die von Eisen, die irdenen, steinernen, gläsernen und porzellanenen Gefäße besser als alle. In verzinnnten und eisernen Gefäßen kann man wohl kochen, aber nichts darin aufbewahren, selbst nichts einmal eine Nacht über darin stehen lassen, am wenigsten etwas, das Säure enthält. In kupfernen und messingenen Gefäßen zu kochen, ist so gefährlich, daß es dem tödtlich werden kann, der von den darin ohne gehörige Vorsicht bereiteten Speisen genießt. Wo man also die kupfernen und messingenen Gefäße nicht ganz entbehren kann, da muß man wenigstens dafür sorgen, daß sie inwendig beständig in guter Verzinnung erhalten werden. Gefäße von Thon oder Erde, von Stein, von Glas und von Porzellan sind die vorzüglichsten, und müssen besonders dann gebraucht werden, wenn Etwas eingesezt, oder auch nur einige Tage aufbewahrt werden soll. Die kupfernen und messingenen Gefäße werden, wenn sie verzinnt sind, mit büchener Holzasche ausgekocht;

dasselbe muß, beim öfteren Gebrauch, wenigstens alle vier Wochen wiederholt werden. Dieses reinigt die Gefäße und giebt zugleich durch schwarze Flecke zu erkennen, ob die Verzinnung nachgelassen habe.

1. Morcheln rein zu machen.

Das an den Stengeln der Morcheln befindliche Sandige schneidet man ab und die Morcheln selbst ein paar Mal durch. Dabei gebe man wohl Acht, daß kein Wurm darin bleibe. Nun werden sie so rein als möglich in kaltem Wasser gewaschen und aufs Feuer gesetzt; nach dem Abkochen schüttet man sie in eine große Schüssel, vermeidet jedoch, daß der Sand mit hineinkommt, welcher sich auf dem Boden des Topfes, in dem selbige abgekocht werden, zu setzen pflegt; in dieser Schüssel wäscht man sie noch einmal, thut sie darauf in einen Durchschlag und gießt immerwährend kaltes Wasser darüber, bis sich der etwa noch darin befindliche Sand völlig daraus abgefondert hat. Abgelaufen braucht man sie nun nach Belieben.

Die getrockneten Morcheln nimmt man vom Faden, thut sie in einen Topf mit kaltem Wasser und läßt sie kochen. Nach dem Kochen gießt man das Wasser davon ab, thut sie in eine Schüssel, schneidet das Sandige von den Stengeln ab und die Morcheln selbst ein paar Mal von einander. So zerkleinert läßt man sie zum zweiten Male in einem Topfe mit Wasser auskochen, thut sie darauf in eine Schüssel und fährt so lange mit dem Waschen in reinem Wasser fort, bis dasselbe ungetrübt bleibt. Dann werden sie herausge-

nommen, ausgedrückt und nach Belieben verwendet. Nur auf diese Art gereinigte Morcheln werden rein und schmackhaft.

2. Vom Blanchiren.

Alles Kalbfleisch läßt man in siedend heißem Wasser erstarren, auch legt man das Fleisch von Geflügel, welches man steif zu haben wünscht, in heißes Wasser, läßt es, ein wenig vom Feuer entfernt, ruhig stehen und legt es nachher in kaltes Wasser. Insonderheit wird das zum Kochen bestimmte Kalbfleisch, so wie das zum Frikassee, welches man vorher in zierliche Stücke zerhackt, eine Viertelstunde mit siedendem Wasser von fern ans Feuer gestellt, dann abgeputzt und mit kaltem Wasser abgewaschen. Kalbsbrüste oder Kalbskeulen müssen mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt werden, um ein wenig zu ziehen; jedoch dürfen sie nicht ins Kochen gerathen, indem sonst zu viel Kraft verloren gehen würde. Nun nimmt man selbige vom Feuer, deckt sie zu und läßt sie eine Viertelstunde stehen, damit sie völlig ausziehen und weiß werden. Nun werden sie herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt, abgeputzt und mit einem reinen Tuche abgetrocknet. — Verschiedene Gartengewächse werden auch zuweilen in Wasser abgekocht oder blanchirt, wie dieses späterhin angegeben werden soll.

3. Abgeriebene Butter.

Abgeriebene Butter wird so häufig und zu so vielen Speisen in Anwendung gebracht, daß man die Anfertigung derselben durchaus wissen muß. Man reibt die nach Gutdünken oder nach dem Gewicht abgemessene Butter in einer Schüssel von einer Seite zur an-

dern zu einer dicken Sahne oder Brei, bis sie Blasen schlägt. Ist die Butter salzig, so wäscht man sie vor dem Ausreiben aus; läßt sie sich wegen ihrer Härte nicht gut regieren, so nimmt man hierzu milchwarmes Wasser, und um das Ankleben an die Kelle zu verhüten, taucht man diese vorher in heißes, dann schnell in kaltes Wasser. Die Butter muß, bis sie zur Sahne übergeht, tüchtig durchgearbeitet werden. Im Winter reibt man sie gegen das Feuer, jedoch nicht dünner als zur Stärke eines Breies. Sehr unreine Butter wird vor dem Reiben erst geschmolzen, dann von ihrem Bodensatz abgellärt, und, nachdem sie völlig wieder abgekühlt ist, vorgeschriebenermaßen zu einer steifen Sahne gerührt.

4. Vom Einweichen der Semmel und des Milchbrods.

Von braun gebackener Semmel oder Milchbrod wird die braune Rinde fein abgeschält, dann die Semmel oder das Milchbrod halb durchgeschnitten, in kalte Milch oder Wasser gelegt, recht durchgeweicht, dann mit reinen Händen ausgedrückt, in eine Schüssel gelegt und klein gemacht. Der Gebrauch wird ebenfalls späterhin angegeben.

5. Braun gebranntes Mehl.

Zwei, 3 bis 4 Loth Butter, nach Belieben auch mehr oder weniger, lasse man auf gelindem Feuer langsam braun, jedoch nicht schwarz werden. Nun nehme man auf jedes Loth Butter einen nicht ganz gehäuften Eßlöffel voll Mehl, thue es in die Butter, bewahre es durch stetes Umrühren vor dem Anbren-

nen, weil es sonst kein Ansehen erhält. Ist es hingegen recht schön hochbraun geworden, so kann man entweder Wasser oder Brühe, jedoch beides siedend heiß, zugießen. Die Anwendung dieses braunen Mehls wird späterhin angezeigt werden.

6. Weiß gebranntes Mehl.

Man läßt 3 bis 4 Loth Butter, nach Bedürfnis mehr oder weniger, auf gelindem Feuer zergehen, thut 3 oder 4 Löffel voll Mehl in die, aber ja nicht braun gewordene, sondern nur geschmolzene Butter, läßt es noch etwas durchbraten und verdünnt es, wie das braune Mehl, mit siedend heißer Brühe oder Wasser.

Das Mehl thut man zu der Butter, sobald solche zu kröpfchen aufhört, denn dieses ist der Zeitpunkt, von welchem an sie braun zu werden pflegt. Der Gebrauch wird bei den fernern Vorschriften angezeigt werden.

7. Verlorene Eier zu machen.

Man setzt in einer Kasserolle oder einem Kessel ungefähr eine Hand hoch voll Wasser auf; sobald es kocht, schlägt man die zum Gebrauch bestimmte Anzahl recht frischer Eier, eins nach dem andern, in dieses kochende Wasser, doch so behende, daß ein Ei neben dem andern zu stehen kommt. Sobald das Weiße der Eier im heißen Wasser ziemlich erstarrt ist, nimmt man sie mit einem Löffel behende aus der Kasserolle und legt sie in kaltes Wasser. Diese Eier müssen jedoch nicht hart kochen; auch kann man selbige vor dem Herausnehmen aus dem Kessel mit Essig schrecken, welches Viele sehr angenehm finden. Bei alten Eiern geht das Weiße aus einander und sie gerathen nicht; auch pfe-

gen sich die Eier gern auf den Boden der Kasserolle anzusetzen, wovon man sie aber mit einem Löffel abzulösen sucht. Bis zum Gebrauch läßt man die verlorenen Eier in kaltem Wasser liegen, pugt und schneidet sie dann rund und verbraucht sie, wie später angezeigt werden soll.

8. Vom Abschwigen.

Dieses geschieht, indem man Fleisch, Gemüse &c. mit einem Stück Butter auf gelindem Feuer in seiner eigenen Sauce verdeckt oder offen ziehen läßt, welches späterhin, bei vorkommendem Fall, näher angegeben werden soll.

9. Nudeln zu machen.

Zu 2 Quart Suppe nimmt man ein Ei, schlägt dasselbe auf einem Teller klein, mischt feines Weizenmehl dazu, bis es ein fester, trockner Teig wird; legt diesen auf einen Tisch, streuet immer Mehl unter, und arbeitet ihn trocken und gut durch; alsdann rollt man ihn ganz dünn, bis zur Feine eines Mohnblattes aus einander, schneidet drei Finger breite Streifen daraus, legt eine Streife auf die andere, jedoch streue man zwischen jede etwas Mehl, und schneide nun mit einem Küchenmesser in die Quere so feine Streifen davon, als nur immer möglich ist; auch kann man den ausgerollten Teig in Form einer Pfefferkuchenrolle zusammulegen und zerschneiden, auf welche Weise die Streifen außerordentlich lang gerathen. Um das Zusammenkleben der Nudeln zu verhüten, trocknet man sie auf und streuet Mehl zwischen dieselben.

10. Mehlgräupchen zu machen.

Zu diesen wendet man den eben beschriebenen Nu-

delteig an, rollt denselben eben so fein aus, schneidet Würfel daraus, legt sie auf ein Bret und zerschneidet sie mit einem Wiegemeßer zur Größe der feinen Gräupchen. Man kann sie auch durch Reiben auf einem Reibeisen hervorbringen, doch muß hierzu sehr trockner und steifer Teig genommen werden; weicher Teig reibt sich nicht kurz und liefert längliche Gräupchen.

11. Krebsbutter zu machen.

Die Scheren und Schalen der Krebse stößt man in einem Mörser klein, setzt eine, dieser Menge angemessene Quantität Butter in einer Kasserolle aufs Feuer und läßt sie durchkröfchen, jedoch nicht braun werden. Nun kommen die gestoßenen Krebschalen hinzu, welche man eine gute Zeit darin braten läßt und vor dem Anbrennen, durch immerwährendes Umrühren, bewahrt. Haben die Krebschalen mit der Butter eine gute Zeit gebraten, so gießt man kochendes Wasser darauf und läßt es mit diesem durchkochen. Darauf setzt man über eine tiefe Schüssel ein Sieb und gießt die Butter durch; ist sie abgelaufen, so gießt man auf die Schalen noch einmal kochendes Wasser, damit die Butter sich völlig losspült, und drückt dieselben zuletzt mit einer Kelle rein aus. Nach dem Erkalten wird die Butter von dem Wasser abgenommen, zusammengeschmolzen und so aufbewahrt. Diese Krebsbutter wird zu verschiedenen Speisen sehr häufig angewendet, wie in der Folge gezeigt werden soll.

12. Eine Fleischfarce zu Klößchen und dergleichen.

Zu dieser Farce nimmt man gutes, derbes Kalbfleisch, wenn man es haben kann, am liebsten aus der

Keule oder von den dicken Rippen; zähes und häutiges Fleisch taugt dazu nicht. Aus dem hierzu bestimmten Fleische schneidet man die Haut und Sehnen rein ab und aus, und das zuvor in Würfel geschnittene Fleisch hackt man recht fein. Auf ein Pfund Fleisch rechnet man zwei Milchbrode; eins davon wird trocken gerieben, das andere nach Nr. 4. zuvor eingeweicht; ferner: 3 ganze Eier, etwas abgeriebene Zitronenschale und geschmolzene Butter; dieses alles wird zu einem ganz feinen, jedoch nicht zu steifen, Teige zusammengehackt. Geräth er dennoch zu steif, so kann man ihn leicht durch ein Ei, etwas Sahne oder Milch verdünnen; er muß aber wieder mit diesen von neuem zusammengehackt werden, damit er zusammenhält. Auch kann man Rindfleisch dazu anwenden. Zu welchen Speisen diese Farce gebraucht wird, bestimmen spätersolgende Vorschriften.

13. Eine Farce zum Farciren.

Sie wird wie die vorhergehende zubereitet, jedoch bedient man sich statt des Kalbfleisches des Rindfleisches, statt der rohen Eier eines feinen Rühreies, eines Stückchens Butter und ein paar recht fein gehackter Chailotten; alles dieses wird so lange gehackt, bis vom Rührei nichts mehr zu sehen ist. Sollte der gehackte Teig zu steif ausfallen, so läßt er sich mit einem oder zwei Eiern, auch mit Milch oder Sahne verdünnen, und man verbraucht ihn dann, wie weiter unten folgen wird.

14. Eine andere Art Farce zum Füllen.

In Ermangelung von gebratenem Geflügel oder Hammelbraten hackt man Kälberbraten, zuvor in Wür-

fel geschnitten, ganz fein, vermischt diesen Teig mit nach Vorschrift Nr. 3. gemachter, abgeriebener Butter, ein paar Eiern, geriebener Semmel und abgeriebener Citronenschale, damit er nicht zu steif werde. Sollte dieses dennoch der Fall seyn, so verdünnt man ihn lieber nach vorbeschriebener Art, denn zu steif wird er nur hart. Diese Farce kann man mit Butter bestreichen, im Ofen auf einem Blech abbacken oder auch so kochen. Der Gebrauch wird weiterhin näher bestimmt.

15. Eine Farce zu kleinen Pasteten.

Zu dieser Farce kann man gebratenes Fleisch, zur Veränderung auch Hammel- oder Kälberzungen und Kälbermilch nehmen. Diese wie jene kocht man erst in Wasser ab, damit die Haut sich abziehen läßt, schneidet sie dann in gröbliche Stücke und schmort diese in etwas Butter völlig weich. Hierauf werden sie auf einem Brete fein gehackt, in einer Kasserolle mit Brühe oder einem Glase weißen Wein und Wasser, gehackter Citronenschale und dem Saft einer Citrone etwas durchgeschmort. Inzwischen quirlt man in einem Topfe zwei Eier mit ein paar Löffel Wasser und einem Löffel voll Mehl klar, gießt dieses zu dem Kochenden in der Kasserolle, und läßt es damit noch ein paar Mal aufstoßen; so verfahren, kann man die Pasteten damit füllen. — Die abgekochte Kälbermilch wird jedoch nicht mehr in Butter geschmort, sondern bloß abgekocht, und dann etwas durchgehackt.

16. Eine Farce von Fischen zum Füllen.

Zur Bereitung dieser Farce kann man sich jeder Art Fische, so wie aller übrig gebliebenen Stücke von

schon früher gekochten und gebratenen Fischen, bedienen. Frische Fische kochet man in Wasser und Salz ab, desgleichen auch Krebse, im Fall man diese mit dazu nehmen will; doch hüte man sich vor dem Versalzen. Nach dem Abkochen nimmt man die Krebse aus den Schalen und aus den Fischen die Gräten; das schiere Fleisch wird mit ein paar Eiern, geriebenem Milchbrod und abgeriebener Butter (wie nach Vorschrift Nr. 3.) gehackt.

Will man diese Farce zum Füllen kleiner Pasteten gebrauchen, so läßt man das gehackte Fisch- oder Krebsfleisch in einer Kasserolle mit etwas Brühe oder Wasser und einem Stück Butter ungefähr eine Viertelstunde lang kochen, und schlägt, wie nach Vorschrift Nr. 15., die Eier nebst dem Saft einer Citrone hinein.

17. Vom Abquirlen.

Da viele Speisen beim Abquirlen sehr häufig gerinnen oder käsig werden, so wird es nicht überflüssig seyn, hier das beste Verfahren bekannt zu machen.

Es ist zwar besser, wenn man sich bloß des Eidotters beim Abquirlen bedient, allein ungegründet ist es, daß das Weiße dazu unbrauchbar sey. Zur Ersparniß der Eier kann dieses auch mit verbraucht werden, und macht die Speisen noch sämiger.

Auf ein Ei nehme man einen Löffel voll Mehl und einen Löffel voll Wasser, wenn es recht sämig werden soll, zwei Löffel Mehl, quirlt es gut unter einander, gießt dann von der Suppe oder Sauce oder was sonst damit abgezogen werden soll, wenn selbige in vollem Kochen ist, unter stetem Quirlen, etwas dazu,

und giebt es so zu der abgequirkten Speise. War diese recht siedend heiß, so vermeide man das nochmalige Aufkochen, wodurch das Gerinnen nur befördert wird. Auch pflegt man eine Speise nicht eher abzuquirken, als bis sie angerichtet werden soll, denn langes Stehen würde jede Vorsicht fruchtlos machen.

Das Gerinnen giebt den Speisen einen unangenehmen Geschmack und ein unappetitliches Ansehen, daher es durch verdoppelte Aufmerksamkeit vermieden werden muß.

18. Butter abzuklären, in welcher man Etwas ausbacken will.

Man thut so viel Butter, als man zum Ausbacken brauchen will, in eine Kasserolle, setzt sie auf ein nicht starkes Feuer und läßt sie langsam kochen, bis sie ganz klar ist. Hierauf nimmt man sie vom Feuer, läßt alle Unreinigkeiten zu Boden sinken und nimmt die sich oben gewöhnlich setzende Haut ab. Alsdann gießt man die Butter durch ein Haarsieb in eine andere Kasserolle, und siehet genau darnach, daß nichts von dem Bodensatz mit hinein kommt. Will man nun ausbacken, so setzt man die Butter aufs Feuer und läßt sie so heiß werden, daß ein wenig Teig, den man hineingeworfen hat, gleich oben schwimmt, dann kann man mit dem Ausbacken den Anfang machen. Während des Kochens nehme man sich vor zu schnellem Feuer in Acht, weil die Butter sonst leicht schäumt, braun wird und man vor Schaum nicht siehet, was man darin ausbäckt. Wird die Butter mit gelindem Feuer oder mit Kohlen behandelt, so kann man sie aufbewahren und einige Mal darin Etwas ausbacken; auch kann man zur Hälfte Schmalz

Schmalz nehmen. Man thue auch mit einem Male nicht zu viel Teig in die Kasserolle, weil die Butter das Ausbacken in diesem Falle nicht bewirken kann und zu schäumen anfängt.

19. Eiweiß zu Schnee zu schlagen.

In einem, durchaus nicht fettigen, am besten in einem ganz neuen Topfe schlägt man das Eiweiß mit einem dazu geschnittenen, dünnen Stückchen Holz, in Form einer Gabel, oder auch mit einer steifen Ruthe, nach einer Seite zu in Wellen, bis es wie Schnee aussieheth und so steif ist, daß man den Topf umkehren kann, ohne daß der Schnee herausfließt; hierauf verbraucht man diesen bald, denn beim längeren Stehen verdünnt er sich wieder und wird beim nochmaligen Schlagen krieselig. Auch kann man den Schnee durchs Quirlen hervorbringen.

Zur Hervorbringung des Schnee's sind frische Eier erforderlich; der Topf muß nicht fettig oder naß seyn, auch darf von dem Gelben des Eies nichts hinzukommen; geschieht dieses, so giebt es keinen Schnee.

20. Eine Farce zum Füllen der Puter.

Der Magen und das Herz von dem Puter werden in Wasser weich gekocht, man thut dann die Leber hinzu, daß solche nur erstarre, schneidet alles klein, hackt es fein, und, wenn man will, mit ein paar Chalotten. Hierauf bereitet man nach Nr. 3. abgeriebene Butter, schlägt drei ganze Eier hinein und rührt das vorher gehackte Fleisch mit geriebener Semmel zu einem mittelmäßigen, nicht zu steifen Teige; etwas abgeriebene Citronenschale kann auch hinzu gethan werden,

aber kein Zucker; auch kann man eine halbe Tasse voll Milch hinzunehmen, dann aber auch noch geriebenes Milchbrod.

21. Noch eine andere Farce zum Füllen der
Butter.

Man reibe 4 Loth Butter zu Sahne, nach Nr. 3., schlage drei oder vier Eier dazu, und thue, wenn es gut durchgerührt ist, noch zwei Loth große und ein Loth kleine, gut gereinigte Rosinen, zehn Stück, abgeschälte und fein gestoßene bittere Mandeln, für 2 Gr. geriebenes Milchbrod, etwas Zucker, und, wenn man will, etwas geriebene Muskatennuß hinzu. Ist die Masse zur Füllung des Kropfes nicht hinreichend, so nimmt man noch Milchbrod und eine halbe Tasse Milch hinzu, doch muß der Teig nur ganz lose bleiben.

22. Kleine Rosinen zu reinigen.

Man thut die kleinen Rosinen in einen Topf, gießt kaltes Wasser darauf, setzt sie damit ans Feuer und läßt sie recht scharf heiß werden. Alsdann gießt man sie durch einen Durchschlag, spült sie mit kaltem Wasser nach, schüttet sie auf ein Bret oder einen Tisch und sucht mit einem Messer alle kleine Steine und sonstige Unreinigkeiten heraus. So gereinigt spült man sie noch einmal mit kaltem Wasser aus, und kann sie nun gebrauchen.

23. Reiß zu reinigen.

Wenn es die Zeit erlaubt, läßt man den Reiß ein Weilchen in kaltem Wasser stehen, damit sich die Säure herausziehe, dann gießt man das Wasser ab

und anderes darauf, setzt ihn ans Feuer, und sobald er zu kochen anfangen will, wird er durch ein Sieb gegossen, nachgespült und auf einem Tische oder Brete rein verlesen. Auf diese Art gereinigt, schmeckt der Reiß viel besser, und mit Milch gekocht, gerinnt diese nicht leicht.

24. Sago zu reinigen.

Der Sago wird ebenfalls in kaltem Wasser gewaschen, zum Feuer gesetzt, ein Mal aufgekocht, durch ein Sieb oder feinen Durchschlag gegossen, in kaltes Wasser gehalten und mit der Hand gewaschen, hierauf aus dem Siebe genommen, rein verlesen und mit reinem Wasser nachgespült; nun ist er zum Gebrauch fertig.

25. Semmel zu braten, in Suppe und dergleichen.

Man schneidet die Semmel in Würfel und setzt Butter in einem Tiegel aufs Feuer; sobald solche zergangen und zu kröschen aufhört, thut man die geschnittene Semmel hinein. Die Semmel brennt sehr leicht an, daher muß man sie, während des Bratens, immer umrühren; sobald sie die gelbbraune Farbe erhält, ist sie gut. Semmelscheiben bratet man auf dieselbe Art; sind sie auf der einen Seite braun genug, so wendet man sie um und läßt sie nicht zu hart werden.

26. Speck und Bollen zu braten.

Den in Würfel geschnittenen Speck kröscht man auf gelindem Feuer aus, thut die fein geschnittenen Bollen oder Zwiebeln hinein und läßt beides zusammen braten. Beides zugleich aufzusetzen, ist nicht so gut, weil die Zwiebeln leicht anbrennen.

27. Braun Mehl trocken zu rösten.

Sobald der Braten aus dem Ofen genommen und letzterer noch heiß ist, läßt man in demselben das auf einem Bleche dünn aus einander gelegte Mehl unter mehrmaligem Umrühren bis zu einer schönen goldgelben Farbe rösten. In Ermangelung eines Bratofens kann man dieses Mehl auch in einer ganz reinen, durchaus nicht fettigen Pfanne rösten; ist die Pfanne im geringsten unrein, so bäckt das Mehl am Boden fest, wird schwarzkörnig und bekommt ein übles Ansehen. Auf dem Lande kann man es sich sehr leicht nach dem Brodbaden im Ofen bereiten und so in Borrath halten. Dieses gerösteten Mehls bedient man sich zu einer sehr wohlschmeckenden Suppe.

28. Coulis oder kräftige Brühe zu machen.

Ueber mäßigem Feuer wird in einer Kasserolle ein Stückchen Butter geschmolzen; sobald solche zu kröschchen aufhört, läßt man darin ein Stück Rindfleisch auf beiden Seiten braun werden, jedoch nicht anbrennen. Ist dieses geschehen, so nimmt man das Fleisch aus der Kasserolle wieder so lange heraus, bis ein zur Butter gegebener Löffel Mehl darin braun geworden. Nun legt man das Fleisch wieder in die Butter, thut alle Arten Wurzeln, Gewürze, Zwiebeln und Salz hinzu, übergießt alles mit so viel kräftiger Bouillon als nöthig, läßt es zusammen kochen, und gießt die so erhaltene Brühe durch ein Haarsieb in einen Steintopf. Erkalte nimmt man das Fett ab, welches zum Säzigmachen der Suppen, Gemüse und Saucen gebraucht werden kann.

Coulis läßt sich von allen Fleischarten bereiten,

daher Coulis von Rindfleisch, von Kalbfleisch, von Hammelfleisch, von Schinken zc., deren Bereitung aber sämmtlich auf obige Art geschieht.

Viele Hausfrauen hegen die ungegründete Meinung, daß kein Gemüse, keine Suppe oder Sauce ohne Coulis wohlschmeckend bereitet werden könne; allein man findet in neuerer Zeit solche auch schmackhaft, wenn sie sonst nur gehörig weich und gut gekocht wurden. Zum Sämigmachen der Gemüse thut braun und weiß gebranntes Mehl, auch ein Eidotter mit einem Löffel voll klar gerührten Mehls, die nämlichen Dienste, und schmeckt oftmalS reiner als mit Coulis zubereitet. Selbst nur ein Löffel Mehl in Wasser klar gerührt, läßt sich bei Gemüsen, z. B. bei Schneidebohnen, Mohrrüben zc., mit dem besten Erfolge anwenden.

Die zur Bereitung des Coulis verwendeten Fleischarten sind zu anderweitigem Verbräuche gänzlich untauglich, daher die Anfertigung derselben nur größeren Küchen anzurathen ist, welche die Kosten nicht zu scheuen haben und den Coulis schnell verbrauchen; denn mehrere Tage lang aufgehoben, vorzüglich während der Sommerhize, wird er abschmeckend und theilt den Speisen einen unangenehmen Geschmack mit.

29. Jus zu bereiten.

In Scheiben geschnittenes, mageres Rindfleisch aus der Keule, Schnitte von magerem Schinken, falls der Jus aber vorzüglich kräftig werden soll, gleichzeitig Scheiben von Hammel- und Kalbfleisch, werden in eine Kasserolle gelegt, in welcher zuvor ein Stück Butter zerlassen worden. Sobald die Fleischscheiben

in derselben braun geworden, werden gereinigte Wurzeln, Zwiebeln, Ingwer, Citronenscheiben und einige weiße Rüben hinzugethan, Fleischbrühe darüber gegossen und so lange, verdeckt, damit gekocht, bis die Scheiben meist ganz weiß und zerfallen sind. Nun wird die Brühe durch ein Haarsieb in einen Steintopf abgossen, erkaltet von dem Fette befreit, der Topf zugewunden und der Jus bis zur Anwendung darin aufbewahrt. Dieser Jus wird, wie der Coulis, zu Gemüse verbraucht, auch kann man mit demselben eine schwache Suppe kräftiger machen.

30. Bouillon zu Kochen.

Bier bis 6 Pfund zuvor in kaltem Wasser rein abgewaschenes Rindfleisch werden in einen Topf gethan, mit 4 bis 6 Quart kaltem Wasser übergossen ans Feuer gesetzt, gut abgeschäumt, damit die Brühe recht klar werde, und, zur Vermeidung eines scharfen Geschmacks, nur mäßig gesalzen. Nachdem dieses geschehen, werden Porre, Sellerie, Petersilienwurzeln, einige weiße und gelbe Rüben, ein Stück ganzer Ingwer, die gelbe Schale einer halben, nicht bittern, Citrone und einige unzerstoßene Muskatblumen hinzugesetzt, der Topf fest verdeckt und dieses bei einem mäßigen Feuer drei Stunden lang, im Fall das Fleisch von einem alten Rinde jedoch vier Stunden lang, nur langsam gekocht; darauf gießt man die Brühe durch ein Haarsieb davon ab.

War der Topf während dieser Zeit gut verdeckt, kochte die Brühe stets nur langsam, so wird man des Zugießens von frischem Wasser überhoben seyn, welches aber in dem Falle geschehen muß, wenn die

Flüssigkeit bedeutend einkochte, wie es auch bei altem Fleische häufig zu geschehen pflegt.

Wünscht man die Bouillon von brauner Farbe zu haben, so thut man, wie bei dem Coulis, ein Stückchen gebräuntes Rindfleisch, jedoch ohne Mehl, hinzu. Dieselbe Farbe läßt sich auch durch das Hinzufügen einiger zuvor in einem Brat- oder Backofen gerösteter Mohrrüben oder Zwiebeln erzielen.

Schließlich gilt bei dem Fleische zur Bouillon dieselbe Bemerkung, wie bei allen zum Braten bestimmten Fleischarten, daß solche zuvor mit reinem Wasser nur abgewaschen, keinesweges aber längere Zeit gewässert werden, wodurch sie nur an Kräftigkeit verlieren.

Zweiter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Klöße zu Suppen und Frikkasse.

31. Schwemmklöße.

Man quirlt in einem Topfe 3 Eier mit noch einmal so viel Milch und 6 Löffeln voll feines Mehl zusammen recht gut durch, läßt 4 Loth Butter in einer Kasserolle zergehen, gießt das Fingerührte hinzu und rührt es beständig, bis es sich vom Tiegel ablöst. Nachdem es kalt geworden, schlägt man noch 3 Eier hinzu, rührt es gut durch einander, schiebt mit einem vorher in heiße Brühe getauchten blechernen Löffel Klöße ab, und thut sie in die Suppe hinein. Kommen sie in die Höhe, so sind sie gut; nun muß der Topf vom Feuer zurückgezogen werden.

32. Semmelklößchen.

Vier Loth Butter werden nach Nr. 3. zu Sahne gerieben, dann mit drei Eiern so lange gerührt, bis alles recht gut durch einander ist, hierauf recht fein geriebenes Milchbrod hinzu gemengt, bis der Teig sich nur eben drehen läßt, aber ja nicht zu steif. Alsdann macht man kleine Klößchen davon und kocht sie in der Brühe; sobald sie aus der Brühe in die Höhe steigen, sind sie gar; nun nimmt man sie vom Feuer und läßt sie in der Brühe noch ein Weilchen stehen, wodurch sie recht locker werden. Ist der Teig eingerührt, so muß man die Klöße auch gleich kochen, weil die Semmel beim längeren Stehenbleiben quillt und die Klöße dann hart ausfallen. Will man sie zu Obst geben, so kann man dem Teige noch Milch und Semmel zusetzen.

33. Abgestochene Eierklöße.

Man quirkt 8 Eier mit einem Viertelquart Milch oder kalter Fleischbrühe zusammen gut durch, füllt damit einen Topf zur Hälfte, setzt diesen in einen kleinen Kessel oder eine Kasserolle, mit einer verkehrten Stürze gut zugedeckt, und damit er nicht umfallen kann, legt man auf diese umgekehrte Stürze einen Stein oder ein Stückchen Eisen. Alsdann gießt man so viel Wasser in den Kessel, daß es mit der Masse im Topfe gleich hoch steht, doch muß man das Eindringen des Wassers beim Kochen in den Topf verhüten. Ist die Masse im Topfe durchgehärtet, welches man sehr leicht sehen kann, so schiebt man mit einem Löffel Stückchen davon ab und thut solche in die anzurichtende Suppe. Man gebraucht

diese Klöße sowohl in Brüh- als in Milchsuppe. Wollte man diese Klöße in die leere Suppenschale thun und die Suppe dann darauf gießen, so würden sie zerbröckeln und kein gutes Ansehen erhalten, daher man sie erst in die angerichtete Suppe thun muß.

34. Ordinäre Klöße mit Obst.

Man weiche, nach Nr. 4., Semmel ein, zu acht Personen ungefähr für einen Groschen, reibe ein Viertelpfund Butter nach Nr. 3. ab, drücke die Semmel rein aus, schlage 4 bis 5 Eier und so viel Mehl hinzu, daß ein steifer Teig entsteht. Hierauf wird derselbe mit einem vorher in heißes Wasser getauchten Löffel abgestochen, in kochendes Wasser gethan und rasch gekocht. Um die Klöße recht locker zu erhalten, müssen sie im Kessel oder in der Kasserolle nicht zu gedrängt kochen, sondern sich noch jagen können, auch muß der Teig nicht zu dünn gewesen seyn, weil sie sich in diesem Falle zu breit legen und kein gutes Ansehen erhalten. Hart werden sie bei zu steifem Teige. Auch müssen sie etwas gesalzen werden.

35. Ordinäre Klöße auf eine andere Art.

Man weiche so viel Semmel, als man zu brauchen denkt, in Wasser ein; ist solche gehörig geweicht, so drücke man sie rein aus, zerkleinere sie ganz fein in geschmolzene Butter, die man allenfalls auch mit etwas frischem Rindstalg vermischen kann. Man nimmt auf jede einzelne Semmel ein Ei, etwas Zucker, nach Vorschrift Nr. 22. gereinigte kleine Rosinen, etwas Milch oder Sahne, abgeriebene Citronenschale, und, wenn man will, einige abgehäutete, recht fein gesto-

feine Mandeln und so viel Mehl, daß der Teig den gehörigen Grad der Steife erhält. Der aus diesen Ingredienzien hervorgebrachte Teig wird löffelweise in kochendes Wasser gethan, ungefähr eine halbe Stunde lang gekocht, dann herausgenommen und geschmolzene Butter oder eine Milchsauce, deren Anfertigung unter dem Artikel Saucen vorgeschrieben ist, darüber gegeben.

36. Eine andere Art Klöße, die man sauer machen kann.

Man bratet würfelig geschnittene Semmel in Butter und etwas frischem Rindsfett gelblich, läßt sie so in einer Schüssel etwas abkühlen, gießt einen Tassenlopf voll Milch darüber, schlägt nach Belieben Eier dazu und mischt zu der Masse so viel Mehl, daß sie nach gehörigem Umrühren einen steifen Teig bildet. Abgekocht giebt man zu diesen Klößen eine braune Sauce.

37. Klöße mit Thymian.

Aus eingeweichter und rein ausgedrückter Semmel, Eiern, abgeriebenem trocknen Thymian, etwas Salz, Sahne oder guter Milch und Mehl bildet man einen so steifen Teig, daß er sich zu runden Klößchen machen läßt. In Wasser abgekocht und mit gebratenem Speck und Bollen gegeben, schmecken sie sehr gut.

38. Kartoffelklöße.

Man kocht eine mit der benötigten Anzahl Klöße im Verhältniß stehende Menge Kartoffeln in Wasser weich, schält sie und reibt sie dann, völlig kalt, auf einem Reibeisen fein. Hierauf bratet man nach Vorschrift Nr. 25. Speck mit Bollen und thut es in eine

Schüssel; sobald es abgekühlt ist, schlägt man 4 Eier dazu, salzt es und mengt nun die geriebenen Kartoffeln hinzu. Der Teig muß recht steif werden; auch kann man sich dabei etwas geriebener Semmel bedienen. Aus diesem Teige dreht man in der mit Mehl bestreuten Hand runde Klöße und kocht sie in Wasser ab. Will man solche mit einer Milchsauce geben, so nimmt man statt des Specks und der Wollen nach Nr. 3. abgeriebene Butter und etwas abgeriebene Citronenschale.

Zu diesen Klößen bedient man sich keiner Milch, aber wohl zu dem Teige recht mehligere Kartoffeln, sonst fallen sie im Kochen aus einander.

39. Eine andere Art Kartoffelklöße.

Man bereitet nach Nr. 3. abgeriebene Butter, schlägt Eier hinzu (zu $\frac{1}{2}$ Meße Kartoffeln 6 — 7 Eier), rührt diese mit etwas abgeriebener Citronenschale, Zucker und geriebener Semmel gut durch, schüttet die vorher abgekochten, nochmals geschälten und klein geriebenen Kartoffeln hinzu und macht einen steifen Teig daraus. Aus diesem dreht man eines Borsdorfer Apfels große Klöße, drückt sie in der Hand mit Mehl fest, wälzt sie in einigen auf einem Teller zer Schlagenen Eiern, wendet sie in geriebener Semmel und bäckt sie in, nach Nr. 3. scharf heiß gewordenem, vorher präparirtem Fett in einem kleinen Kessel oder einer nicht zu weiten Kasserolle ab. Die fertigen Klöße nimmt man mit dem Schaumlöffel heraus und thut die andern nach und nach hinzu. Fertig gesotten baut man sie schichtweise in Form eines spizen Berges auf eine Schüssel und garnirt sie mit Petersilie, die aber nur kurze Zeit in

dem Backfette mit gebraten haben muß, weil sie sonst ihre grüne Farbe verliert. — Diese Klöße sind äußerst wohlschmeckend, und können auf die größte Tafel kommen; auch schmecken sie, in Wasser abgekocht, mit einer ObstsaUCE.

40. Ordinäre Klöße.

Von einer halben Meße Weizen- oder Roggenmehl (letzteres nimmt man am gewöhnlichsten auf dem Lande), 2 bis 3 Eiern und 1 Viertelquart Milch macht man einen steifen Teig, sticht davon mit einem Löffel Klöße von mittler Größe ab und kocht sie in Wasser gar. Von Roggenmehl macht man den Teig recht fest, dreht die Klöße jedoch nicht zu groß daraus.

41. Fleischklöße.

Mageres Schweinefleisch, auch Kalbfleisch, befreit man zuvörderst von allen Sehnen, schneidet es in Würfel, hackt es zu einem sehr feinen Teige, schlägt ein paar Eier dazu und rührt dies nebst Salz, Muskatennuß oder abgeriebener Citronenschale und geriebener Semmel zu einer nicht zu steifen Masse. Im Fall solche zu steif gerathen wäre, läßt sie sich mit einem Ei noch verdünnen. Davon werden kleine Klößchen gedreht, solche in Fleischbrühe gar gekocht, oder auf ein Blech gesetzt und gelblich gebacken; aber zuvor in geschmolzener Butter und geriebener Semmel gewälzt, oder in Butter gebraten; sie sind zu empfehlen und können sehr gut in braunen Brühsuppen gegeben werden.

42. Krebsklöße.

Das Fleisch von $\frac{1}{2}$ Schock Krebsen wird fein gehackt und nach Belieben abgegrätetes Fleisch von Fi-

ſchen mit zugemiſcht. Ferner bereitet man nach Nr. 3. abgeriebene Butter, (im Fall man Krebsbutter vorräthig haben ſollte, kann man auch dieſe mit zu der andern Butter nehmen), thut das Gelbe von 3 bis 4 Eiern hinzu, ſchlägt das Weiße derſelben zu Schnee, und vermiſcht dann die Maſſe mit ſo vielem geriebenen Milchbrode oder Semmel, daß ſie zu einem guten Kloſteige wird. Von dieſem ſetzt man mit einem Löffel kleine Häuſchen auf ein Blech, läßt ſolche gelbbraun werden und giebt ſie zur Krebsſuppe.

43. Reißklöße zu Suppen.

Mit einem Stück Butter wird ein halbes Pfund nach Nr. 23. gut gereinigter Reiß entweder in Waſſer, Milch oder Fleiſchbrühe recht weich und ſteif ausgekocht, jedoch nicht zu Muſ, ſondern daß die Körner recht lang und ſchön bleiben. Während des Abkühlens deſſelben bereitet man nach Nr. 3. abgeriebene Butter, fügt 3 bis 4 ganze Eier neſt etwas geriebener Semmel hinzu und rührt nun den Reiß damit gut durch. Man kann auch etwas Muſkatblume oder =Nuß und abgeriebene Citronenſchale hinzu thun, welches vorzüglich in Kalbfleiſchſuppe gut ſchmeckt.

44. Klöße von Reißgries.

Man läßt ein Achtelquart Milch, Brühe oder auch nur Waſſer in einer Kasserolle mit einem Stück Butter kochen, gießt ein Viertelpfund vorher in kaltem Waſſer eingeweichten Reißgries unter beſtändigem Umrühren zur kochenden Maſſe, daß ſolche nicht anbrennt, und läßt ſie nun recht dick ausquellen. Hierauf thut man die ſo ausgequollene Maſſe zum Abkühlen in eine Schüs-

sel, schlägt, sobald sie abgekühlt, 3 bis 4 ganze Eier hinein, und thut, nebst etwas Salz, so viel geriebene Semmel dazu, daß der Teig nicht zu dünn bleibt, weil die Klöße sonst im Kochen aus einander fallen. Mit einem Löffel in die kochende Brühe gestochen und nicht zu lange gekocht, werden sie gut.

Um die Klöße noch wohlschmeckender zu machen, kann man sie auch mit Muskatblumen, -Nuß oder Citronenschale würzen, jedoch schmecken sie auch ohne diese Ingredienzien. Von anderem Gewürz, als dem genannten, verlieren sie hingegen allen Geschmack.

45. Klöße von Krakauer Gries.

Zu einem Viertelquart kochender Milch, Brühe, oder auch Wasser, nebst einem Stück Butter und etwas Salz, thut man so viel Gries, daß er recht steif wird, ohne jedoch zu sehr auszuquellen. Ausgekühlt schlägt man einige Eier hinein und giebt geriebene Semmel hinzu. Dann werden Klöße davon abgestochen und solche in Wasser abgekocht.

46. Klöße von Buchweizengröße.

Unter beständigem Umrühren sircuet man in ein halbes Quart kochende Milch eine gute Portion Größe fein ein, läßt sie nicht ganz ausquellen, sondern nimmt sie bald vom Feuer, thut sie zum Auskühlen in eine Schüssel, reibt nach Nr. 3. Butter ab, schlägt 4 Eidotter hinzu, salzt gehörig, rührt es zusammen, thut die Größe hinein und fährt mit dem Rühren fort, bis alles ohne Klümpchen ist. Das zu Schnee geschlagene Eiweiß kommt ebenfalls dazu. Hierauf werden mit

einem Löffel in beliebiger Größe Klöße abgestochen und in Wasser gar gekocht.

Diese Klöße giebt man kleiner in Weinsuppen, desgleichen auch für sich mit geschmolzener Butter oder mit einer Weinsauce.

47. Weißkohlklöße.

Man nimmt von einem kleinen, oder falls die Köpfe groß sind, von einem halben Kopf Kohl die besten Blätter, schneidet die Strünke heraus und wäscht und hackt ihn recht fein. Hierauf läßt man Butter, Schmalz oder gutes Fett schmelzen, thut von dem gehackten Kohl so viel hinein, daß er gut und mürbe schmoren kann, und läßt ihn, wenn solches geschehen, wieder abkühlen. Inzwischen reibt man etwas Butter nach Nr. 3., schlägt 3—4 Eier hinzu, rührt es gut durch, thut ein wenig Muskatennuß oder -Blume hinzu, und so viel geriebene Semmel, daß die Klöße nicht aus einander gehen können, rührt diese Ingredienzien alsdann mit dem gehackten oder geschmorten Kohl zu einem Teige, sticht mit einem mit kochendem Wasser benetzten Löffel die Klöße ab und kocht selbige in gesalzenem Wasser gar. Diese Klöße giebt man mit einer MilchsaUCE nach Nr. 91.

48. Sago Klöße.

Nach Nr. 24. gut gereinigter Sago wird in Brühe recht dick eingekocht, zum Auskühlen in einen Napf geschüttet, abgekühlt, mit einem Löffel kleine runde Stückchen ausgestochen und in die Suppe gethan.

Man gebraucht diese Klößchen zu braunen Fleisch- auch Weinsuppen; sie gehen nicht aus einander, sobald

man sie nicht in die Terrine legt und die Suppe über sie gießt, sondern, wie bei allen Klößen zu empfehlen ist, solche mit einem Löffel auf die Suppe legt.

49. Birnklöße.

Man schält gute schmackhafte und saftreiche Birnen, nimmt die Kerne heraus, schneidet sie in ganz feine Würfel, thut sie in eine Schüssel, schlägt 8 Eier darauf, giebt eine Tasse Milch nebst etwas geriebener Semmel dazu, und ferner so viel Mehl, daß der Teig nicht zu dünn, auch nicht zu dick wird; abgestochen, werden die Klöße dann in Wasser gar gekocht. — Mit Zucker und Zimmt bestreut, schmecken sie mit geschmolzener Butter oder mit einer Milchsauce nach Nr. 91. sehr gut.

50. Aepfelklöße.

Recht gute, abgeschälte, ausgekernte, in Würfel fein geschnittene Borsdorfer Aepfel werden in eine Schüssel gethan, mit 1 Loth abgehäuteter und fein gestoßener Mandeln, worunter einige bittere seyn können, etwas abgeriebener Citronenschale, Zucker, 1 Tassenkopf voll Milch und geriebener Semmel zu einem gehörig steifen Teige gerührt, mit einem Löffel abgestochen, in kochendes Wasser gethan und gar gekocht.

Um den Wohlgeschmack dieser Klöße zu erhöhen, kann man die gestoßenen Mandeln mit Rosen-, Orangen- oder einem andern wohlriechenden Wasser befeuchten.

Mit geschmolzener Butter, einer Milchsauce nach Nr. 91., oder mit einer andern beliebigen Sauce schmecken sie sehr gut.

51. Ordinäre Aepfelkloße.

Man schneidet die Aepfel wie die vorigen, rührt sie in einer Schüssel mit 4 Löffeln voll Milch oder Wasser, 4 Eiern und 1 Viertelmeße Mehl zu einem Teige, thut sie mit einem Löffel in kochendes Wasser und läßt sie so lange kochen, bis sie nicht mehr teigicht sind. Mit Zucker und Zimmt bestreut und geschmolzener Butter gegeben, bieten sie eine sehr angenehme Speise dar.

52. Kirschklöße.

Das Fleisch von 1 Viertelmeße ausgesteinter Kirschen läßt man in einer Kasserolle auf einem langsamen Feuer in eigner Sauce, einigemal umgerührt, gelinde schmoren; abgekühlt, einige Eier dazu geschlagen, wird es mit einer Messerspitze voll Nelken, Zucker, abgeriebener Zitronenschale und geriebener Semmel zu einem dicken Teige gerührt, der nicht aus einander kocht. Zur Probe kann man erst einen Kloß in kochendem Wasser abkochen, hält dieser, so kann man unbedenklich die andern nachthun, fällt er aber aus einander, so muß der Teig mit einem Ei und etwas mehr Semmel noch verdickt werden. Mit einer Milchsauce nach Nr. 91. angerichtet, und Zucker und Zimmt darüber gestreuet, sind sie ein sehr gutes Essen.

BIBLIOTEKA
UMCS
LUBLIN

53. Hefen- oder Bärmklöße.

Man bildet aus 1 Viertelpfund nach Nr. 3. abgeriebener Butter, 4 bis 5 Eiern, einer Tasse voll Milch, eben so viel sehr guter Wärme (Hefe), abgeriebener Zitronenschale, Zucker und feinem Mehl einen zum Kne-

ten steifen Teig. Aus diesem Teige werden eines Apfels große Klöße gemacht und auf einem mit Mehl bestreuten Brette neben einander gesetzt. Man läßt sie so eine Stunde lang an einem warmen Orte gehen und kocht sie nach Verlauf dieser Zeit in kochendem Wasser gar. Sie müssen jedoch in einer gehörig großen Kasserolle oder Kessel kochen, damit sie Platz haben sich auszudehnen; auch brauchen sie wegen ihrer Größe und weil sie stets auf der Oberfläche schwimmen, längere Zeit, um gar zu werden, als andere Klöße, daher das Niederdrücken derselben während des Kochens sehr anzurathen ist. Um den Grad des Garseyns zu erproben, bedient man sich eines Strohhalmes oder spigen Hölzchens, womit man in einen von den Klößen bis auf die Mitte hineinsicht; klebt beim Herausziehen noch Teig an demselben, so müssen sie noch kochen; ist dieses aber nicht mehr der Fall, so nimmt man sie mit einem Schaumlöffel sogleich heraus, weil sie bei längerem Kochen hart werden würden. Beim Herausnehmen aus der Kasserolle muß eine andere Person die Klöße auf der einen Seite etwas aufrigen, wodurch das Zusammenfallen derselben verhütet wird, welches sonst geschieht. Man giebt sie mit geschmolzener Butter oder mit einer Milchsaucce.

54. Ordinäre Hefen- oder Bärmklöße.

Sie werden wie die vorigen behandelt, man nimmt aber nur eine Tasse voll Milch, eben so viel Bäreme, zwei Eier und etwas geschmolzene Butter. Für Leute auf dem Lande kann man die Eier und die Butter weglassen und sie mit Wollen und Fett oder Speck geben.

55. Klöße von weißem Käse.

Man reibt 6 Loth Butter nach Nr. 3. zu Sahne, schlägt 4 ganze Eier hinein, und vermischt diese vollkommen mit der Butter; alsdann reibt man für 2 Gr. weißen, von aller Buttermilch befreieten Käse so lange darin klein, bis von dem Käse nichts mehr besonders zu sehen ist. Hierzu ein geriebenes Milchbrod, Citronenschale, Zucker und Salz gethan und mit einem Löffel gleich runde Klöße abgestochen und in kochendem Wasser eine halbe Stunde gekocht. Mit einer Sauce nach Nr. 91., oder einer nach Nr. 88. angefertigten Sahnesauce schmecken sie am besten. Auch kann man die Mandeln aus der Sauce Nr. 91. weglassen.

56. Mandelklöße.

Zu 6 Loth süßen und 2 Loth bittern, abgehäuteten und fein gestoßenen Mandeln thut man in einer kleinen Schüssel ein paar Löffel voll Zucker, 2 Löffel voll geschmolzener Butter, 4 Eidotter, 5 Loth geriebene Semmel und rührt solches alles mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß wohl zusammen. Von diesem Teige bildet man kleine Häufchen, läßt diese auf einem Bleche oder in einer mit Butter ausgestrichenen Tortenpfanne in einem mäßig heißen Ofen gelbbraun backen und braucht sie in Suppen.

57. Klöße von Hühnerfleisch in klarer Bouillon zu geben.

Die Brust eines alten Huhns wird nebst einigen Chalotten ein wenig in Butter abgebraten, die Brust dann herausgenommen, in der Butter ein Rührei von

2 Eiern gemacht, dieses nebst der Hühnerbrust und den Chalotten fein gehackt, dann noch 2 Eier hinzugeschlagen und die Masse mit geriebenem Milchbrode zu einem mittelmäßig starken Teige verdickt; auch gießt man die Butter, in welcher das Rührei gemacht worden, hinzu. Ist nun alles gut durchgerührt, so sicht man die Klöße ab, läßt sie in kochender Bouillon, wohl verdeckt, bis zum Anrichten kochen, wo man dann noch Muskatennuß überreibt.

Den übrigen Theil des Huhns läßt man mit dem Rindfleisch kochen, und verstärkt auf solche Weise die Bouillon.

38. Klöße von grünen Kräutern.

Zur Anfertigung der grünen Kräuterklöße dienen alle feinen Kräuter, als Spinat, Sauerampfer, Portulack, Kerbel, Esdrajon, Petersilie, Thymian, junger Porree und Selleriekraut, von jeder Sorte eine Hand voll. Nachdem solche rein verlesen und zusammen fein gehackt sind, läßt man in einer Kasserolle ein Stück Butter schmelzen; sobald dieses geschehen, giebt man fein geriebenes Milchbrod, die fein gehackten Kräuter, einen Tassenkopf voll guter Milch oder, noch besser, Sahne hinzu, läßt es unter beständigem Umrühren zu einem steifen Teige kochen, bis derselbe von der Kasserolle losläßt, worauf man ihn in eine Schüssel thut. Erkalte wird dieser grüne Teig noch mit 3 bis 4 Eiern und mit so viel feinem Mehl durchgerührt, daß er nur eben zusammenhält, dann mit rein gewaschenen Händen zu Klößen geformt, und diese in kochendem Wasser oder Brühe, wohl verdeckt, so lange

gekocht, bis sie, zum Zeichen des Garseyns, in die Höhe kommen.

Auf ein Viertelpfund Butter rechnet man ein geriebenes Milchbrod; Mehl im Uebermaß verwendet, macht die Klöße hart.

Die so bereiteten Klöße gebraucht man zu Suppen von Hammel- oder Kalbfleisch-Bouillon, welche man mit einigen Eidottern und einem Löffel voll Mehl verdickt. Beim Anrichten legt man die Klöße zuerst in die Terrine, gießt die Suppe darauf und reibt zuletzt Muskatennuß darüber. — Zu einem eigenen Beigengerichte bestimmt, kann man etwas fein gehackten Speck zu der Butter und der geriebenen Semmel thun, auch die Kräuter auf dem Feuer gleichzeitig mit abrühren, den Klößen eine größere Form geben, sie in Wasser so lange kochen, bis sie in die Höhe kommen, sie alsdann auf einer Schüssel anrichten, geschmolzene braune Butter übergießen und Muskatennuß darüber reiben. Diese Schüssel wird mit Scheiben von Schinken oder geräucherter Braunschweiger Wurst garnirt.

59. Sahnenklöße mit Parmesanläse.

Sobald 1 Viertelquart süße Sahne mit einem starken Löffel voll Butter in einer Kasserolle auf dem Feuer zu kochen anfängt, schüttet man 4 Löffel voll Mehl hinzu und rührt solches zusammen zu einem Teige ab, bis er von der Kasserolle losläßt. Erkalte wird dieser Teig mit 4 bis 5 Eiern durchgerührt, bis er weder zu dick noch zu dünn ist; damit die Klöße weder zu hart werden noch aus einander fallen, sticht man solche mit einem zuvor in Milch getauchten Löffel ab,

läßt sie in anderthalb Quart bereits kochender Milch, wohl verdeckt und ohne daß diese überläuft, so lange kochen, bis sie in die Höhe kommen. Nun werden die Klöße in einer mit Parmesankäse bestreuten Schüssel angerichtet, mit geschmolzener Butter übergossen, oben noch mit Parmesankäse bestreuet und ihnen in einem nicht zu heißen Bratofen, oder mit einer glühenden Schaufel, braune Farbe gegeben.

Diese Klöße giebt man in Suppen, man kann sie jedoch auch zu einem besondern Beissen anwenden; in letzterem Falle wird die Schüssel mit Braunschweiger Schlawurst verziert.

Dritter Abschnitt.

Von der Zubereitung der verschiedenen Saucen.

60. Holländische Sauce.

Man rühre nach Nr. 3. 4 Loth Butter zu Sahne, gebe 4 oder 5 Eidotter und einen Löffel voll feines Mehl hinzu, gieße erst einige Löffel voll kaltes Wasser, alsdann ganz sachte kochendes hinzu und bringe die Sauce sodann unter beständigem Rühren, damit solche nicht läßt werde, zum leichten Aufsieden. Man nehme hierzu höchstens 2 Tassen voll Wasser, eine in Scheiben geschnittene Citrone, eine Tasse voll reinen scharfen Weinessig und 2 Loth Zucker. Die Sauce muß nicht dünn, sondern recht sämig seyn, und wird zu Fischen oder Gemüsen gegeben, wie späterhin jedesmal angezeigt werden soll.

61. Citronen - Sauce.

Zwei Löffel voll Mehl werden mit einigen Löffeln voll Wasser klar gerührt, 3 bis 4 Eidotter hineingeschlagen und mit kochender Brühe oder kochendem Wasser auf einem gelinden Feuer zu einer sämigen Sauce abgerührt. Sobald die Sauce sämig geworden, schneidet oder reibt man die Schale einer schönen Citrone recht fein ab und thut diese mit einem Stückchen Butter und dem Saft der Citrone in die Sauce. Jedoch muß man die Kerne der Citrone zurücklassen, auch sich vor einer bitteren hüten, denn durch beides bekommt die Sauce einen unangenehmen Geschmack. Sie wird über Hühner gegeben.

62. Sauce über Blumenkohl.

Man rührt, wie bei obiger, einige Löffel Mehl mit Wasser klar, schlägt einige Eidotter dazu, rührt Beides zusammen gut durch, gießt nach und nach kochendes Blumenkohlwasser hinzu und rührt es mit diesem auf gelindem Feuer zur Sauce ab. Hierauf kommen ungefähr 5 Loth Butter, ausgeschälte Krebschwänze, gereinigte Morcheln und etwas Krebsbutter hinzu. Außer zu Blumenkohl, kann sie auch zu vielen andern Speisen gegeben werden, wie späterhin zu finden ist.

63. Braune Sardellen - Sauce.

Ein Achtelsfund gewässerte und abgegrätete Sardellen werden mit einer Zwiebel oder Chalotte recht fein gehackt, in hochbraun gebranntes Mehl mit ein paar Tassen voll kochender Brühe oder Wasser gethan, Citronenscheiben und ein paar Löffel Capern zugesetzt und

unter stetem Rühren gar gekocht. Sollte die Sauce noch zu dick seyn, so braucht man sie nur mit kochendem Wasser oder Brühe bis zum beliebigen Grad zu verdünnen.

Anmerkung. Alle Saucen müssen so sämig seyn, daß, wenn sie über die Speisen gegossen werden, sie nicht ablaufen.

64. Weiße Sardellen-Sauce.

Gewässerte und abgegrätete, mit einer Zwiebel oder einer Chalotte zusammen fein gehackte Sardellen läßt man mit nach Nr. 6. angefertigtem, weiß gebranntem Mehl durchbraten, gießt dann kochendes Wasser oder Brühe auf, setzt Citronenschelben und Capern zu und giebt diese Sauce über Fleisch oder Fische. Sobald die Sardellen und Zwiebeln zu dieser Sauce recht fein gehackt worden, braucht man solche nicht durchzuschlagen, sind sie jedoch nur gröblich gehackt gewesen, so kann man die Flüssigkeit durch ein Haarsieb treiben und nach diesem noch einmal aufkochen lassen.

65. Braune Speck- und Bollen-Sauce zu Fisch.

Zu nach Nr. 26. behandeltem Speck und Bollen thut man so viel Mehl, daß es sämig wird, läßt es recht hochroth braten, gießt dann einige Tassen kochendes Wasser und später einige Tassen recht scharfen Weinessig hinzu, thut etwas englisch Gewürz, wenn man will, auch Nelken, Lorbeerblätter und einige Citronenschelben, und zum Versüßen Zucker oder Syrup daran, und giebt diese Sauce dann über Hecht, Stinte und Klöße.

Statt des Wassers kann man sich auch zum Zugießen des Bieressigs bedienen, und dann später des Weinessigs.

66. Weiße Kümmel-Sauce zu Stinten.

Man kocht Bieressig und gereinigten Kümmel nebst einem Stück Butter und ein paar Tassen Weinessig, schlägt einige Eidotter in ein wenig Wasser und thut so viel Mehl dazu, daß die Sauce sämig davon werden kann, quirlt sie dann kochend damit ab, läßt sie unter beständigem Rühren noch einmal aufsieden und thut sodann etwas Zucker daran.

67. Braune Sauce mit Rosinen zu Enten, Kalbskopf und dergleichen.

Man thue in nach Nr. 5. angefertigtes braunes Mehl ein wenig Zucker, damit es eine schöne braune Farbe erhält, fügt gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, etwas Nelken und Gewürz, gereinigte Rosinen, kleine abgebrühete und geschnittene Mandeln, Citronenscheiben und kochendes Wasser oder Brühe, nebst einer Tasse voll scharfen Weinessig hinzu, und läßt es, gesalzen, zu einer sämigen Sauce kochen. Ist sie nicht süß genug, so giebt man noch etwas Zucker nach.

68. Mostrich-Sauce.

In vier Loth geschmolzene Butter werden sechs Löffel voll weißer Mostrich, eine Tasse voll Weinessig, eben so viel Wasser, ein guter Löffel voll Zucker, etwas Muskatblumen und Citronenscheiben gethan und damit gut durchgekocht. Ist dieses geschehen, so zieht man die Sauce mit 2 in Wasser klein gequirkten Eidottern und ungefähr 8 Messerspitzen voll Mehl ab.

Diese Sauce schmeckt über Fische sehr gut, auch wird ihr fernerer Gebrauch noch späterhin angezeigt werden.

69. Braune Mostrich-Sauce.

Man bratet nach Nr. 5. von einem Löffel voll Mehl und 4 Loth Butter braunes Mehl, thut darein etwas gehackte Chalotten, 4 Löffel voll schwarzen Mostrich, Citronenscheiben, eine Tasse guten scharfen Weinessig, eben so viel Wasser oder Brühe, so wie auch etwas Zucker, und läßt alles zusammen gut durchkochen, daß es eine sämige Sauce wird. Sollte sie nicht süß genug seyn, so wird noch etwas Zucker hinzugehan. Ueber Rindfleisch oder Fische schmeckt diese Sauce vorzüglich gut.

70. Sauce zu Spargel.

Man reibe ein Stück Butter nach Nr. 3. ab, rühre 3 Eidotter und einen guten Löffel voll Mehl dazu, gieße von dem Spargelwasser unter beständigem Umrühren langsam so viel hinzu als man an Sauce zu brauchen denkt, und lasse es auf gelindem Feuer zu einer sämigen Sauce werden, die gleich über den Spargel angerichtet werden muß; auch etwas Muskatennuß übergerieben schmeckt ganz gut.

71. Weiße Capern-Sauce.

Man rührt in einer Kasserolle einige Löffel voll Mehl mit kaltem Wasser klar, schlägt 3 bis 4 Eidotter dazu und gießt unter beständigem Umrühren kochende Brühe oder Wasser darauf, dann wird dies mit einem Stückchen Butter und ein wenig Citronenschale rührend zu einer sämigen Sauce gekocht; ist dieses geschehen, so werden ein paar Löffel Capern hinzu ge-

than und zuletzt Citronensaft daran gedrückt. Gedenkt man diese Sauce über Fische zu gebrauchen, so vermischt man das Wasser mit etwas Fischbrühe, zur Verhütung des Versalzens jedoch nur mit wenig.

72. Braune Capern-Sauce mit rothem Wein.

Zu nach Nr. 5. angefertigtem, aber hochbraun gebranntem Mehl thut man Nelken, Citronenschale und Citronenscheiben, letztere jedoch nicht bitter, gießt hierzu entweder Brühe oder rothen Wein mit Wasser, und läßt es zu einer sämigen Sauce kochen. Ist dieses geschehen, einige Löffel voll Capern und, hat man Wein genommen, etwas Zucker hinzugethan, so ist sie fertig.

Diese Sauce gebraucht man zu Pasteten von wilden Enten, Tauben, Dachsenzunge und mehrerem Andern.

73. Weiße Chalotten-Sauce.

In ein zergangenes Stückchen Butter thut man einige Löffel voll Mehl und läßt Beides gut durchschwigen, thut darein 8 fein gehackte Chalotten, gießt Fleischbrühe oder, in Ermangelung derselben, kochendes Wasser zu und läßt es zu einer sämigen Sauce kochen. Zuletzt setzt man einige Löffel Wein- oder Esdrajoneffig und einen Löffel voll Champignonpulver und das gehörige Salz dazu. Diese Sauce paßt zu Karbonade, Bouletten und anderen gebratenen Fleischarten.

74. Braune Chalotten-Sauce.

Zur Bereitung derselben wird nach Vorschrift Nr. 5. gebranntes Mehl gemacht, hierzu die vorher fein gehackten Chalotten gethan, Brühe oder kochendes Wasser zugegossen und es zu einer sämigen Sauce gekocht.

Ist diese Sauce zu Hammelbraten bestimmt, so bedient man sich, statt des Wassers oder der Brühe, der vom Fett gesonderten Bratenbrühe.

75. Dicke oder sämige Butter = Sauce.

Man rührt ein gutes Stück frische Butter in einer Kasserolle immer nach einer Seite, über gelindem Kohlenfeuer, mit einigen Löffeln voll Wasser und einem Löffel voll Mehl gut durch einander zu einer dicken Sahne. Die Butter wird immer in die Höhe gezogen und von einer Seite geschlagen, damit sie nicht dünn wird. Sobald sie sämig geworden, muß sie gleich vom Feuer genommen werden, weil sie sonst leicht käsicht wird. Diese Sauce ist gut über Stock- und Klippfisch ꝛc.

76. Gurken = Sauce.

Man thut in einen Tiegel oder in eine Kasserolle ein Stückchen Butter; sobald solche zu kröschen aufgehört, läßt man 2 Löffel voll Mehl gelbbraun darin werden, thut dann 1 große oder 2 kleine, abgeschälte und in eines Fingers lange Stückchen geschnittene Gurken, nebst so viel Brühe hinzu, daß es zu einer sämigen Sauce kochen kann. Diese Sauce paßt sowohl zu Rindfleisch, als auch über Hammelkeule.

77. Esdrajon = Sauce.

Man macht sich, wie bei obiger, von einem Stückchen Butter braunes Mehl, gießt Brühe dazu, und läßt diese Vermischung mit einem halben Löffel klein gehackten Esdrajon und einem Löffel voll Weinessig oder Citronensaft zu einer sämigen Sauce kochen. Auch kann man den Weinessig und den Citronensaft weglassen. Zu Rindfleisch wird diese Sauce häufig gegeben.

78. Schnittlauch-Sauce.

Man läßt Mehl in einem guten Theil zergangener Butter durchschwizen, thut dazu rein gewaschenen und fein gehackten Schnittlauch, und nachdem dieser noch etwas durchgedämpft worden, gießt man Brühe oder kochendes Wasser zu, mit welchem es noch etwas durchkochen muß. Auch wird diese Sauce mit geriebener Semmel gebraucht; in diesem Fall läßt man die Butter mit dem Schnittlauch gut durchschwizen, gießt alsdann Brühe zu und thut so viel Semmel daran, daß es eine gute sämige Sauce wird, die aber nicht zu dick seyn muß.

79. Petersilien-Sauce.

Wird wie die vorige, nach Belieben mit Mehl oder Semmel, zubereitet. Statt des Schnittlauchs läßt man einen recht guten Löffel voll fein gehackter Petersilie, mit fein gehackter Zwiebel oder Chalotte vermengt, Beides zusammen in Butter gut durchschwizen, gießt kochendes Wasser, oder, wenn man sie an Fische geben will, so viel Fischbrühe hinzu, als sich mit dem Salz vertragen kann, den übrigen Theil aber Wasser, und kocht davon eine sämige Sauce. Mit Fischen gegeben, erfordert sie jedoch etwas mehr Butter.

80. Sauerampf-Sauce.

Man läßt einige Hände voll von den Stengeln abgestreiften, gewaschenen und fein gehackten Sauerampfer in einem Tiegel oder einer Kasserolle auf gelindem Feuer mit einem Stück Butter in seiner eignen Sauce gut durchschwizen, gießt dann kochendes Wasser oder

Fleischbrühe dazu, thut etwas Salz und Zucker daran, und nachdem dies mit allem wohl durchgekocht, schlägt man ein paar Eidotter in ganz wenig kaltem Wasser klein, thut einen Löffel Mehl dazu und rührt es zu der Sauce. Nun darf es nicht mehr kochen, sondern auf gelindem Feuer nur noch gut durchziehen. Diese Sauce paßt zu Lammfleisch.

81. Morcheln-Sauce.

Gut gereinigte und fein gehackte Morcheln werden an braunes Mehl gethan, mit Fleischbrühe, Citronenschale oder Citronenscheiben zu einer sämigen Sauce abgekocht und zuletzt Citronensaft darüber gedrückt. Ueber Rindfleisch, geschmortes Kalbfleisch und mehrere andere Speisen schmeckt diese Sauce gut.

82. Champignons-Sauce.

Rein abgeputzte und in kleine Stückchen geschnittene Champignons thut man in gelbbraun gebranntes Mehl und kocht solches mit dazu gegossener starker Fleischbrühe, nebst einigen Citronenscheiben, zu einer sämigen Sauce ab.

83. Trüffel-Sauce.

Die etwas abgekochten, abgehäuteten, abgeputzten und ein Mal durchgeschnittenen Trüffeln werden in nach Nr. 5. zubereitetes braunes Mehl gethan, mit aufgebener Fleischbrühe zu einer sämigen Sauce abgekocht und zuletzt Citronensaft darüber gedrückt.

84. Häringss-Sauce.

Ein gut ausgewässerter und ausgegräteter Hering wird mit einer Zwiebel und einem Stückchen Butter

zusammen recht fein gehackt, dann in einer Kasserolle ein Stückchen Butter mit Mehl fein durchgebraten, der gehackte Häring nebst etwas Pfeffer, mit Brühe oder auch nur Wasser, damit es nicht zu salzig wird, hinzugethan und sämig kochen lassen; zuletzt etwas Citronensaft darüber gedrückt. Man kann auch in Stücken geschnittene Citrone damit durchziehen lassen. Diese Sauce paßt sowohl zu Fischen als zu Fleisch.

85. Feine Kräuter-Sauce.

Von Kerbel, ein paar Blättern Esdrajon, Basilikum, Majoran, Citronen-Thymian, Petersilie, einigen Blättern mürben Salat, wird von jedem etwas, damit der Geschmack fein bleibt, genommen, gewaschen und fein gehackt; in einer Kasserolle 2 Löffel Mehl mit kaltem Wasser recht klar durchgerührt, 3 Eidotter und die gehackten Kräuter mit hinzugethan und dann zu einer sämigen Sauce gerührt. Zuletzt wird der Saft von 4 Händen voll in einem Mörser gestoßen und durch ein Tuch gedrückten Spinat hinzugefügt. Diese Sauce paßt über alle farcirte Gemüse.

86. Schinken-Sauce.

Einige Scheiben von geräuchertem rohen Schinken werden mit irgend etwas rohem Fleische gehackt und mit ein paar hart gekochten Eiern, eingeweichter Semmel oder Milchbrod in einem Mörser ganz fein gestoßen. Nun nach Nr. 5. braunes Mehl gemacht, Zwiebeln oder Chalotten, klein geschnittene Wurzeln oder ein Lorbeerblatt mit dem Gehackten hineingethan, mit heißem Wasser oder Brühe, die aber nicht salzig seyn muß, auf dem Feuer gut durchbraten lassen und dann durch

ein Sieb gestrichen. Diese Sauce verursacht zwar etwas Mühe, allein man erhält auch eine zu vielen Speisen passende und kräftige Sauce. Der Abgang von Schinken ist hierzu sehr gut in Anwendung zu setzen.

87. Französische Sauce.

Ein Stückchen Kokambolle oder Knoblauch, eine Zwiebel oder Chalotte, Basilikum und ein Lorbeerblatt werden zusammen fein gehackt, auch kann man noch Majoran hinzufügen. Hierauf mit etwas Mehl gemengte Butter auf dem Feuer abschwigen lassen, das Gehackte hinzugethan und mit guter Fleischbrühe gehörig durchgekocht, durch ein Haarsieb gestrichen und Citronensaft hineingedrückt; wenn man will, auch einige Citronenscheiben. Sollte es nicht nach Wunsch sämig ausfallen, so kann man noch ein wenig mit Mehl durchschwigte Butter hinzuthun. Sie paßt zu Karbonade und Klobs.

88. Sahnen-Sauce.

Ein Stückchen Butter wird mit ein wenig Mehl, ein paar Eidottern, ein wenig kaltem Wasser, abgeriebener Citronenschale und Muskatennuß zusammen gut durchgerieben und dann mit Sahne zu einer sämigen Sauce abgerührt. Nimmt man diese Sauce zu Stock- oder Klippfisch, so wendet man statt der abgeriebenen Citronenschale fein gehackte Chalotten an.

89. Sauce von saurer Sahne.

Hierzu wendet man weniger Butter als zu obiger an, rührt sie mit ein wenig Mehl und ein paar Eidottern mit kaltem Wasser gut durch und auf dem Feuer mit der sauren Sahne zur sämigen Sauce.

Diese

Diese Sauce paßt zu Spargel, Zander, gebratener Kälberbrust oder Keule.

90. Milch = Sauce.

Ein halbes Quart Milch wird mit Citronenschale, Zimmt, Zucker und, wenn man es recht fein haben will, mit einem Stückchen Vanille recht gut durchgekocht, dann 5 bis 6 Eidotter mit einem Löffel voll kalter Milch und einer Messerspitze voll Mehl und Salz durchgequirlt, zu Obigem gegossen und unter beständigem Umrühren noch einmal aufstoßen lassen. Man giebt diese Sauce über kalte Speisen und Puddings.

91. Eine andere Milch = Sauce.

Man kocht hierzu die Milch mit Pfirsichblättern, Zucker, auch einigen recht fein gestoßenen und in ein Läppchen gebundenen Mandeln recht auf, quirlt sie mit eben so viel Eiern als bei voriger ab, und richtet sie über Puddings oder Obstklöße an.

92. Noch eine andere Milch = Sauce.

Die Milch wird mit Zucker und abgeriebener Citronenschale abgekocht, wie die erste mit 6 Eidottern abgequirlt, und erkaltet ein Spizgläschen Marasquino zugegossen.

93. Punsch = Sauce.

Man quirle einen Löffel voll Mehl in kaltem Wasser recht klar ab, rühre 5 — 6 Eidotter, etwas abgeriebene Citronenschale und so viel kochendes Wasser dazu, als man Sauce braucht, und lasse sie alsdann auf dem Feuer unter beständigem Umrühren sämig werden. Hierauf der Saft von einer oder zwei gro-

ßen Citronen und so viel Zucker hinzugegeben, daß sie recht süß wird, und, vollkommen abgekühlt, mit einem Glase Rum oder Arak vermischt. Diese Sauce muß jedoch nur ganz schwach sämig seyn.

94. Zwiebel-Sauce.

Auf ein halbes Quart Sauce rechnet man gewöhnlich 6 bis 8 Stück Zwiebeln; diese werden abgezogen, mit fetter Brühe gar gekocht, etwas gereinigter Rüm- mel hinzugegeben und dann mit geriebener Semmel zu einer sämigen Sauce aufgekocht. Diese Sauce wird gewöhnlich zu Hammelfleisch angewendet.

95. Zwiebel-Sauce auf eine andere Art.

Eine halbe Meße Zwiebeln werden abgezogen, in Scheiben geschnitten und in zergangener Butter auf gelindem Feuer verdeckt so lange geschwitzet, bis sie braun und ganz weich sind. Hierauf 2 Löffel voll Mehl hinzugeschüttet; ist dieses etwas mit durchgebraten, so wird Brühe, ein wenig Zucker und eine halbe Tasse voll Es- drajoneßig und, wenn man will, eine halbe Tasse voll Wein hinzugethan, dieses alles sämig gekocht, durch ein Haarsieb gerieben und dann noch einmal aufstoßen lassen.

96. Schaum-Sauce von Wein.

Mit 6 Eiern wird ein halbes Quart Wein auf folgende Art durchgequirlt: man schlägt nämlich die Eier in einen Quarttopf, quirlt sie nach besten Kräften, und zwar so lange, bis allmählig aller Wein dazu gegossen ist; — jedoch muß der Topf die Größe haben, daß der Wein nur bis zur Hälfte reicht. — Alsdann gebe man auch Zucker, gestoßenen Zimmt und etwas abgeriebene Citro-

nenschale dazu, setze den Topf auf Kohlenfeuer und bringe die Sauce unter beständigem Umrühren zum Kochen. Sobald sie steigt, muß sie gleich abgenommen und angerichtet werden, weil der Schaum sonst wieder fällt. Diese Sauce schmeckt über Puddings sehr gut.

97. Sauce von weißem Wein.

Man rühre ein Stückchen abgeriebene Butter und 1 Löffel voll Mehl, 2—4 Eidotter und etwas kaltes Wasser gut durch, gieße abgekochten weißen Wein, jedoch nur langsam dazu, daß die Eier nicht gerinnen, thue Citronenschale, Citronenscheiben, rein gemachte kleine Rosinen und Zucker hinein und lasse es unter stetem Umrühren zu einer sämigen Sauce aufkochen. Diese Sauce paßt sehr gut zu Puddings, auch zu verlorren Eiern. Will man sie indessen über Fische gebrauchen, so bleiben die Rosinen weg, und man nimmt statt dieser einen Löffel voll Capern und einen Löffel voll Essig.

98. Sauce von rothem Wein.

Etwas Mehl wird mit einigen Tropfen Wasser eingerührt, 4 Eidotter zugeschlagen und dann mit rothem Wein und Wasser zu einer sämigen Sauce abgerührt. Hierzu noch etwas Butter, Zucker, Muskatblumen oder Nelken gethan. Diese Sauce giebt man zu Puddings, Fischen, geschmorten Tauben und Hühnern.

99. Kirsch-Sauce.

Man stoße $\frac{1}{2}$ Meße Kirschen mit den Steinen in einem Mörser klein und koch diese dann mit $\frac{1}{2}$ Quart Wasser und Wein. Abgekocht durch ein Sieb gestrichen, alsdann noch einmal mit Citronenschale, Zucker, Zim-

met und etwas gestoßenen Nellen aufgekocht. Zuletzt wird ein flacher Löffel voll Kartoffelmehl oder Stärke mit ein wenig kaltem Wasser klar und flüssig gerührt, und dieses unter beständigem Quirlen zugegeben. — Diese Sauce ist zu Puddings und kalten Speisen zu gebrauchen. — Man kann auch die Steine ausbrechen und sie undurchgeschlagen kochen, dann klein quirlen, Pfirsichwasser und $\frac{1}{2}$ Löffel voll Kartoffelmehl zugeben.

100. Sauce von Johannisbeeren.

Von den Stengeln abgepflückte Johannisbeeren werden gekocht, durch ein Haarsieb gestrichen und dann wieder in einem Topfe mit Zucker, Zimmt, Nellen und Citronenschale aufgekocht, zuletzt aber mit Kartoffelmehl sämig gemacht.

101. Himbeeren = Sauce.

Man drückt die Himbeeren durch ein reines Tuch, kocht den Saft mit einem Glase voll Wein, Zucker, Zimmt und zuletzt mit einem halben Löffel voll, vorher in kaltes Wasser eingerührtes und hinzugegossenes Kartoffelmehl sämig. — In Zeiten, wo es keine frischen Himbeeren giebt, kann man sich dazu des Gelee's bedienen, indem man dieses mit Wein aufkocht und damit wie bei den frischen Himbeeren verfährt. Dieses gilt auch bei der Johannisbeeren = Sauce.

102. Sauce von Pflaumen.

Man läßt die Pflaumen in siedend heißem Wasser eine Zeit lang ziehen, häutet sie ab, steint sie aus, läßt sie dann in einem Topfe kochen, sobald sie weich geworden, quirlt man sie klein, thut Zucker, Zimmt,

Äpfeln und etwas Wein hinein, und im Fall sie nicht sämrig genug seyn sollten, wird noch etwas Krafmehl zugegeben, auf ein halbes Quart Sauce einen halben Löffel voll gerechnet. Zur Anfertigung dieser Sauce kann man sich auch des Pflaumenmuffes, so wie bei der KirschsaUCE des Kirschmuffes bedienen und solche zu Puddings, Klößen, Eierkuchen und Plinzen geben.

103. Sauce von Äpfeln.

Zuvor abgeschälte, ausgekernte, in feine Scheiben geschnittene Äpfel werden mit Citronenschale, einigen abgezogenen und fein gestoßenen Mandeln in einer Kasserolle auf das Feuer gesetzt, sobald sie weich gekocht, klein gequirkt, und mit Zucker, Zimmt, einem Glase Wein, kleinen Rosinen zusammen gut durchgekocht, zuletzt mit einem halben Löffel voll Kartoffelmehl verdickt, damit die Brühe sich nicht von den Äpfeln absondert. — Zu $\frac{1}{2}$ Quart Sauce nehme man $\frac{3}{8}$ Mezen Äpfel.

104. Eine französische Sauce.

Man läßt in Würfel geschnittenen Schinken und eben so Kalbfleisch, nebst klein geschnittenen Wurzeln, Porreebollen und Zimmt, unter öfterm Umrühren, verdeckt gut durchschwizen, thut das klein gehackte Gelbe von einigen gekochten Eiern hinzu, läßt es mit hinzugegossener abgekochter Sahne aufstoßen und reibt es durch ein Sieb. Diese Sauce schmeckt über Fleischspeisen sehr gut.

105. Kalte englische Sauce.

Eine Hand voll Petersilie, einige Blätter Esdranon, Basilikum, Rokambollen, alles vorher gut gewa-

schen und verlesen, wird nun fein gehackt, mit 8 abgehäuteten und fein gehackten Chalotten, in Ermangelung derselben mit Zwiebeln, vermischt. Nun reibe man das Gelbe von 3 Eiern mit 6 Löffeln voll recht feinem Provenceröl zu einem klaren Brei, setze diesem einige Löffel Mostich zu und vermenge das Gehackte damit, gieße so viel scharfen Weinessig zu, daß es gehörig dünn wird; auch vergesse man nicht Salz und Pfeffer. Das Del muß mit den Eiern so sämig gerührt seyn, daß nach Anfertigung der Sauce das Del nicht obenauf schwimmt. Diese Sauce gebraucht man über kalte Fische, z. B. Barsche, Aal &c., desgleichen über Salat und Sülze, wo aber zu letztern die Chalotten, Kokambollen und der Pfeffer wegbleiben.

106. Frikassee-Sauce.

Man rührt einige Löffel Mehl mit Wasser recht klar, schlägt 4 Eidotter hinzu, verdünnt es mit Brühe, auch statt dieser mit Wasser von Blumenkohl, und rührt es mit einem Stückchen Butter zu einer sämigen Sauce ab. Nun thut man etwas vorher abgekochten Spargel, Blumenkohl, Champignons, Morcheln, die abgeputzten Krebschwänze und die von dem Fleisch der Krebscheeren angefertigten Fleischklößchen hinzu und läßt nun alles bis zum Anrichten auf gelindem Kohlenfeuer oder besser in einem heißen Bratofen stehen, damit die Gemüsearten nicht aus einander fallen.

Diese Klöße werden nach Nr. 42. angefertigt und in heißem Wasser abgekocht; will man jedoch die Farce in Butter braten, so muß man zu derselben statt vieler Butter lieber Milch nehmen, auch den Teig von Semmel nicht zu stark machen.

Alle zu dieser Sauce bestimmten Gemüse werden jedes einzeln vorher gewaschen, gepuzt und in heißem Wasser abgekocht, der Spargel gehörig geschält, jedoch ganz bis zum Stiele gebraucht. Ein halbes Schock Krebsz ist zu einer beträchtlichen Menge hinreichend.

107. Sago-Sauce.

Ein Viertelfund gereinigter Sago wird in einem Topfe nur etwas aufgekocht, vor dem Anbrennen bewahrt, damit er nicht brandig schmeckt, dann in einen größern Topf geschüttet, Wein zugegossen und mit Zucker, Zimmt und Citronenschale langsam verdeckt kochen lassen. Auch kann man den Sago gleich mit Wein aufsetzen, ohne ihn vorher erst auszuquellen; ist der Wein zu stark, so nimmt man etwas Wasser dazu; auch kann man den Sago erst mit Landwein ausquellen und dann den bessern Wein zugeben. Ueber englischen Pudding ist diese Sauce sehr gut.

108. Chokolaten-Sauce.

Man rühre in einer Kasserolle ein Stückchen Butter mit 4 Eidottern und statt des Mehls mit einem Viertelfund Chokolade gut durch, gieße Wein und ein wenig Wasser zu und lasse alles zu einer sämigen Sauce kochen. Auch kann man, zur Ersparung der Chokolade, etwas trocken geröstetes Mehl zumengen (nach Nr. 27.). Auch wird diese Sauce mit Zucker versetzt und zu Puddings gegeben.

109. Aустern- oder Muscheln-Sauce.

Die Muscheln oder Aустern werden in Wasser nur ein Mal aufgekocht, dann in einer Kasserolle ein Stück

Butter, nebst einem Löffel Mehl, etwas Wasser und einigen klein gehackten Austern, gerieben, auf dem Feuer mit Brühe oder Wein und dem Wasser, worin die Austern oder Muscheln abgekocht worden, zu einer sämigen Sauce abgerührt, und dann Citronenscheiben und die von den Blättern gereinigten Austern hinzuge-
than, und wenn man will, auch ein Löffel voll Cham-
pignons. Diese Sauce gebraucht man über gebratene
Kapaunen, Puten, Hühner und besonders über große
blau gekochte Hechte.

110. Eine königliche Sauce.

Einige Löffel braun geröstetes Mehl, ein paar
Weingläser voll unverfälschten Rheinweins, Citronen-
scheiben und gehackte Sardellen werden mit etwas star-
ker Fleischbrühe (kräftiger Bouillon) in einer Kasserolle
so lange zusammen gekocht, bis es eine schöne sämige
Sauce ist, die man zu Fisch und Fleisch geben kann.

111. Spanische Sauce.

Ein Stückchen Schinken, 6 ausgewässerte Sar-
dellen und einige Chalotten werden zusammen recht
fein gehackt, in einem Stückchen durch Auswaschen
vom Salz befreierter Butter bräunlich gebraten, dann
3 Löffel voll feines Provenceroil und so viel weiß ge-
röstetes Mehl hinzugefügt, bis die Sauce sämig ist.
Nun gießt man Fleischbrühe darauf und läßt es mit
derselben kochen; sobald dieses geschehen, gießt man
die Sauce durch ein Haarsieb ab, fügt ein paar Glä-
ser weißen Wein, einige Citronenscheiben und Cham-
pignons hinzu und läßt sie damit noch bis zum An-

richten kochen. — Diese Sauce schickt sich zu allen Arten von angeschlagenem Fleische und Fisch.

112. Sauce zu Wildfleisch.

Eine Hand voll abgehäutete Chalotten und Zwiebeln werden fein gehackt, in Butter bräunlich gedämpft und zuletzt ein Löffel voll Mehl dazu gethan. Nachdem es gut geröstet, gießt man so viel Wildfleischbrühe hinzu, als man Sauce bedarf, und thut einige Citronenscheiben daran. Sollte die Sauce nicht sämig genug seyn, so bewirken dieses ein paar Löffel voll geriebenes schwarzes Brod. Nun drückt man Citronensaft daran, legt das Wildfleisch hinein und setzt die Kasserolle bis zum Anrichten auf die heiße Asche.

Vierter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Suppen.

113. Rindfleisch-Suppe mit Graupen.

Man läßt die mit kaltem Wasser aufgesetzten Graupen mit einem Stückchen Butter recht weiß und sämig kochen und bewahret sie vor dem Anbrennen. So abgekocht schüttet man sie in den zur Suppe bestimmten Topf, schlägt sie in demselben mit einem Stückchen Butter gut durch, gießt die durchgeseibte Brühe darauf und läßt sie damit kochen. Zur Erhöhung des Wohlgeschmacks fügt man gereinigten und fein gehackten Kerbel, Spinat, Sauerampfer, auch einige Scheiben Sellerie hinzu. Sollte sie nicht dick

genug seyn, so quirlt man sie mit ein paar Eiern ab und richtet sie so an.

114. Rindfleisch-Suppe mit Reis.

Wenn der Reis nach Nr. 23. abgebrühet worden, so läßt man ihn mit Brühe in einem besondern kleinen Topfe weich kochen. Die zur Suppe bestimmten Kräuter schüttet man nun fein gehackt in den Suppentopf, gießt durch ein Sieb die Brühe darauf und läßt beides kochen. Beim Anrichten quirlt man die Brühe mit Eiern ab und rührt den Reis behende zu, damit er nicht zerstückelt. Im Fall man die Suppe ohne Kräuter giebt, so wird Muskatennuß oder gestoßene Muskatенblume darüber gestreut.

115. Rindfleisch-Suppe mit Nudeln.

Zu der durch ein Sieb gegossenen Brühe thut man einige von den Stengeln abgepflückte und gewaschene Portulakblätter, die andern Kräuter in gröblich zerhacktem Zustande, und läßt sie in der Brühe mürbe kochen, alsdann läßt man die nach Nr. 9. angefertigten Nudeln ganz locker in die Brühe fallen, damit sie nicht klümprig werden, noch ein Mal aufkochen und richtet sie nun an.

116. Rindfleisch-Suppe mit Mehlgräupchen.

Die Brühe wird wie bei der vorigen behandelt und die nach Nr. 10. angefertigten Gräupchen nach dem Hinzugeben noch ein Mal mit der Sauce aufgekocht. Um das Maas der benöthigten Suppe bestimmen zu können, rechnet man gewöhnlich auf Eine Person ein halbes Quart Suppe.

117. Rindfleisch-Suppe mit Conos von Reis, auch von Wiener Gries.

Man streuet einige Loth Reis oder Wiener Gries ganz fein und langsam zu kochender Brühe, Milch oder Wasser, oder rührt ihn auch mit kaltem Wasser ein und gießt ihn zu dem kochenden Wasser, läßt ihn mit Salz und einem Stückchen Butter ganz weich und dick kochen. Ist dieses geschehen, so muß er auf einem reinen Brette oder auf einem flachen Teller eines Fingers dick hoch ausgebreitet erkalten, schneidet aus dem nun völlig erkalteten Gries viereckige Stückchen und gießt die mit Eiern abgequirlte Brühe darüber. Zuletzt wird etwas Muskatennuß darüber gerieben. Noch ist zu bemerken, daß der Gries auf keinem Brette ausgebreitet werden darf, wo vorher Häring oder Speck geschnitten worden, weil er in diesem Falle einen widrigen Geschmack annehmen würde.

118. Rindfleisch-Suppe mit Fadennudeln.

Die Brühe wird durch ein Sieb in den Suppentopf gegossen, mit den Kräutern aufgekocht, die aufgelockerten Nudeln hinzugegeben und nun noch ein Mal damit aufstoßen lassen. Die zur Suppe bestimmten Kräuter kann man auch vorher besonders mit Butter in einem Tiegel aufschwizen lassen und so zu der Suppe thun. Dreiviertel Pfund Nudeln auf 2 Quart Suppe ist vollkommen hinreichend.

119. Rindfleisch-Suppe mit abgestochenen Eiern.

Die Brühe kann mit Wurzeln und Kräutern, als Selleriekraut, Korbil, Spinat und Portulak, aufkochen. Ist die Suppe fertig, so sicht man mit einem Löffel

die schon vorher nach Nr. 33. angefertigten Eierklöße in die angerichtete Suppe.

120. Rindfleisch-Suppe mit eingegossenen Eiern.

Die Brühe kocht man ebenfalls, nach Belieben, mit klein geschnittenen Wurzeln und Kräutern. Auf 2 Quart Suppe nehme man 2 Eier, schlage selbige in den Topf, thue, nachdem sie klein gequirlt, 2 Löffel voll Mehl dazu, gieße es tröpfelnd in die kochende Brühe und lasse es noch ein Mal aufkochen. Beim Anrichten reibt man Muskatennuß darüber.

121. Klare Brühe mit gerösteten Semmelscheiben, mit Parmesan- oder auch holländischem Käse.

Man schneidet aus kleinen Milchbroden Scheiben, bestreicht diese etwas dick mit Butter, bestreuet sie mit geriebenem Parmesan- oder holländischen Käse und läßt solche in einem Ofen auf einem Bleche rösten. Nun gießt man die nicht sehr gesalzene Rindfleischbrühe durch ein Sieb, damit sie recht klar wird, richtet an und thut die gerösteten Semmelscheiben hinein.

122. Rindfleisch-Suppe mit klein geschnittenen Wurzeln.

Mit durchgeseibter Brühe kocht man die recht fein geschnittenen Wurzeln weich; auch kann man die am Fleische gewesenen Wurzeln herausnehmen, fein schneiden, mit gereinigten Portulakblättern und fein gehackten Kräutern in der abgeklärten Brühe kochen. Hierauf rührt man auf ein Quart Suppe einen Löffel voll Kartoffelmehl mit etwas Wasser klar, gießt es in die Suppe und läßt es noch ein Mal damit aufkochen, so ist sie fertig.

123. Rindfleisch-Suppe mit Schwemmklößen.

Diese Suppe kocht man mit feinen Gräupchen, wie die nach Nr. 113., macht nach Nr. 31. Schwemmklöße und läßt sie in klarer Brühe kochen. Wird zu diesen Klößen kein gutes Mehl genommen, so werden sie schliefzig; eben so dürfen sie nicht mehr lange kochen, sobald sie in die Höhe gestiegen, denn sie fallen sonst aus einander; auch kann man die Suppe mit ein paar Eidottern abquirlen, sie in der Terrine anrichten und die Klöße hineinlegen.

124. Braune Rindfleisch-Suppe.

Ein oder zwei Pfund Rindfleisch aus der Keule werden in Scheiben geschnitten, geklopft, in einer mit Butter ausgeschmierten Kasserolle auf dem Boden und an den Seiten angeklebt, und nun mit geschnittenen Wurzeln, Porräebollen, Thymian, Basilikum und einem ganzen Stück Ingwer auf einem etwas niedrigen Dreifuß sachte gebraten. Ist es unter mehrmaligem Schütteln, wodurch das Schwarzansehen des Fleisches verhütet wird, recht schön braun an Farbe geworden, so gießt man ein, der zu gebrauchenden Quantität Suppe angemessenes Maas Fleischbrühe hinzu, läßt es aufkochen, damit die Brühe die braune Farbe annimmt, gießt sie durch ein Sieb oder eine grobe Serviette klar ab und thut nach Nr. 24. präparirten Sago hinzu, auch Fleischklößchen nach Nr. 41., die man beim Anrichten in die Terrine legt, oder Sagoklößchen nach Nr. 48.

125. Weiße Mandel-Suppe.

Man zerschneidet 4 weiße Milchbrode in Stücken und läßt diese mit einigen klein geschnittenen Wurzeln,

Porreebollen, auch, wenn man es gerade vorrätig hat, mit einem Stückchen Kälber- oder Hühnerbraten, ein paar hart gekochten Eiern, letztere mit dem Braten klein geschnitten und dann in einem Mörser fein gestoßen zugethan, einige Mal umgerührt, mit Fleischbrühe zu einer sämigen Suppe kochen. Hierauf wird 1 Viertelsfund abgehäuteter Mandeln mit einigen Tropfen Wasser zu einem Brei gestoßen, zu der nicht mehr kochenden Suppe gerührt, damit solche in derselben ziehen, dann durch ein Haarsieb gerieben, Muskatblumen, nebst gehörigem Salz hinzugethan und verdeckt bis zum Anrichten am Feuer nur ziehen lassen.

Beim Hinzurühren der Mandeln sehe man vorzüglich darauf, daß die Suppe nicht kocht, weil sie sonst leicht kästet und ein übles Ansehen bekommt. Sollte die Suppe noch zu dick seyn, so darf man nur noch Brühe durch das Sieb gießen, damit das zurückgebliebene Sämige auch noch herausgespült wird. Ueberhaupt muß die ganze Flüssigkeit nicht zu dick seyn, sondern eine schöne weiße Suppe bilden. Man giebt sie mit Schwemm- oder Fleischklößen.

126. Krebs-Suppe.

Man stößt nach Vorschrift Nr. 11. zu 3 Quart Suppe ungefähr ein halbes Schock abgekochte Krebse, denen man die Schalen ausbricht, nebst den kleinen Beinen, den schwammigen Körper aber zurückläßt, recht fein, je feiner, desto röther die Suppe, setzt in einer Kasserolle $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, einen Löffel voll Mehl, klein geschnittene Wurzeln, nebst zusammengebundenen feinen Kräutern, als: Thymian, Esdrajon, Majoran, Basilikum

und Petersilie, aufs Feuer, thut die gestoßenen Krebse nebst 3—4 Pfennige Semmel hinzu und läßt alles bis eine halbe Stunde vor dem Anrichten zusammen gut durchkochen. Hierauf wird alles durch ein Haarsieb gerieben, dasselbe gut ausgedrückt, und bis zum Anrichten am Feuer ziehen lassen. Jedoch darf die nun fertige Suppe nicht wieder aufkochen, weil sich sonst das Rothe in die Höhe zieht und die Suppe nicht mehr durch und durch roth bleibt. Beim Anrichten thut man die in Bereitschaft gehabten, nach Nr. 42. angefertigten Krebsklöße, nebst den gepuzten Krebschwänzen hinzu.

127. Kalbfleisch-Suppe mit Reis oder Graupen.

Das Kalbfleisch blanchirt man nach Nr. 2. recht gut, das Wasser, worin es gekocht, gießt man aber nicht mehr weg, weil schon Kraft darin ist, sondern man nimmt das Fleisch heraus, puzt es ab, legt es in kaltes Wasser und macht es recht weiß, thut das Wasser, worin es gekocht, nachdem man dieses durch ein Sieb gegossen, darauf, und läßt es kochen. Abgeschäumt thut man ein Stückchen Butter, Salz und eine halbe Citrone an, welche zu Reis vorzüglich gut schmeckt; beim Anrichten wird die Brühe mit Eiern abgequirt, der besonders abgekochte Reis, mit einem Stückchen Butter vermengt, hinzugethan und Muskatennuß übergerieben; es ist eine sehr schöne kräftige Suppe. Will man indeß die Brühe mit Graupen geben, so kocht man diese in einem Topfe aus, setzt sie mit der Suppe zusammen auf, thut ans Fleisch Wurzeln, quirlt die Suppe mit Eiern ab und reibt Muskatennuß über. Das Fleisch wird abgepuzt zur Suppe gegeben.

128. Kalbfleisch-Suppe mit Kräutern und Klößen.

Das Kalbfleisch wird wie zur vorigen Suppe gekocht; wenn es bald weich ist, läßt man in einem Tiegel ein Stückchen Butter zergehen, rührt auf 3 Quart Suppe 2 Löffel voll Mehl hinzu und läßt es nebst den gehackten Kräutern gut durchschwizen. Hierauf thut man das durchgebratene Mehl mit den Kräutern aus dem Tiegel in den Suppentopf und gießt die Brühe durch ein Sieb darauf; sobald es kocht, sicht man die nach Nr. 31. angefertigten Klöße ab, thut solche zur Brühe, und sobald sie in die Höhe kommen, sind sie auch bald gar. Das Fleisch wird, rein abgeputzt, in der Suppe oder auch allein gegeben, wie man es will. Auch kann man die Suppe, mit Eiern abgequirt, mit Klößen nach Nr. 32. geben, auch die Kräuter weglassen und Muskatblumen hinzuthun.

129. Hühner-Suppe.

Das Huhn wird nach der Anleitung im ersten Abschnitte dieses Buches gut und weiß gereinigt, durch das Einbiegen der Keulen in eine gute Façon gebracht und abgekocht. Will man Graupen daran geben, so werden einige Loth davon ausgequollen, solche mit Butter gut durchgeschlagen, die durchgeseihete Brühe zur Graupe in den Suppentopf gegossen und vor dem Anrichten mit ein paar Eiern abgequirt auch, wenn man will, mit Klößen nach Nr. 32. gegeben.

Wem diese Suppe zu einfach seyn sollte, der kann solche mit Krebsbutter, Krebsklößen nach Nr. 42., Spargel, Blumenkohl, Morcheln, gefüllten Krebschalen und abgeputzten Krebschwänzen geben.

130. Kräuter-Suppe mit verlornen Eiern.

Man läßt in einer Kasserolle, mit einem Stückchen Butter, gehackten Kerbel, Kopfsalat, Selleriekraut, einige Blätter Esdräjon und eine Hand voll Sauerampfer gut durchschwigen, damit es sämig wird, einige Löffel voll Mehl zugeschüttet, dieses alles in den Suppentopf gethan, die Brühe darauf gegossen und kochen lassen. Zu dieser Suppe kann man sich ganz gut der Brühe von Hammelfleisch bedienen, nur muß das Fett vorher abgenommen seyn. Ist sie zu dünn, so kann man sie abquirlen, nach Nr. 7. verlorene Eier machen, dieselben abpugen, in die Terrine legen und die Suppe übergießen, nach Belieben auch etwas Muskatennuß überreiben.

131. Kräuter-Suppe mit verlornen Eiern auf eine andere Art.

Zu dieser Suppe nimmt man bloß Kerbel und einige gut verlesene und gewaschene Blätter Sauerampfer, schwigt solche mit einem Löffel Mehl in Butter gut durch, gießt Brühe hinzu und läßt es kochen. Dann nimmt man Spinat, verlies't und wäscht ihn, stößt ihn im Mörser gut durch, preßt ihn durch ein Tuch, thut den Saft in die Suppe, quirlt sie mit Eiern ab und giebt die verlornen Eier in die Suppe. Wer die Suppenkräuter nicht in Butter schwigen lassen will, welches sie freilich schmackhafter und die Suppe auch sämiger macht, der kann sie auch gleich in der Brühe kochen.

132. Französische Suppe.

Man nimmt gereinigten Wirsig, Weiß- oder Blumenkohl, welchen man will, thut ihn in eine

Schüssel, gießt kochendes Wasser darauf und läßt ihn eine Weile damit ziehen. Alsdann drückt man den Kohl rein aus, thut ihn in klare Brühe, läßt ihn darin weich kochen, thut in die Terrine geröstete Scheiben von französischem Brod, gießt die Suppe darauf und reibt ein wenig Muskatennuß darüber.

133. Französische Zwiebel-Suppe.

Die abgeschälten und in Scheiben zerschnittenen Zwiebeln läßt man in Butter und einigen Löffeln Mehl gut durchschwizen, nimmt jedoch von beiden nach Verhältniß der Butter, weil es sonst zu dick wird und nicht gut durchschwizen kann; so abgeschwigt, thut man sie in den Suppentopf, gießt Brühe oder auch nur kochendes Wasser darauf und läßt es kochen, beim Anrichten giebt man ebenfalls geröstetes französisches oder Milchbrod dazu und salzt die Suppe nach Belieben.

134. Wurzel-Suppe.

Man nimmt Petersilien-Wurzeln, Sellerie, einige große Pastinaken, einige große weiße Rüben und Mohrrüben, läßt alles wohl gereinigt und in Stücken zerschnitten in einem Topfe mit kochendem Wasser recht weich kochen; dann reibt man die weichgekochten Wurzeln über einer Schüssel mit einer Reibekeule durch einen Durchschlag, wobei man das Wurzelwasser zum Verdünnen allmählig zugießt. Ist alles durchgerieben, so thut man es in einen Suppentopf, giebt Butter und, wenn es fehlt, noch Brühe zu, läßt es kochen, quirlt es mit ein paar Eiern ab und richtet es über nach Nr. 25. gebratene Semmel an.

Diese Suppe ersetzt vollkommen eine Fleischbrühsuppe, wenn man statt der Brühe auch bloß kochendes Wasser nimmt.

135. Weiße Rüben-Suppe.

Zu 3 Quart Suppe nimmt man eine Viertelmeze Rüben, schabt und wäscht sie, thut sie in einen Topf, der gerade voll davon wird, gießt kochende Brühe darauf und läßt sie recht weich kochen. Ist die Brühe fett, so bedarf es keiner Butter mehr, ist dieses jedoch nicht der Fall, so muß man ein Stückchen Butter anthun. Will man anrichten, so thut man die Rüben nebst in Scheiben geschnittenem und geröstetem Milchbrod in die Terrine, gießt durch ein Sieb die Brühe darauf und reibt Muskatennuß über.

136. Weiße Rüben-Suppe auf eine andere Art.

Zu 3 Quart Suppe rechnet man eine halbe Meze Rüben, läßt solche wohl abgeputzt und gewaschen in einem Topfe, der gerade voll davon wird, mit kochendem Wasser oder Brühe recht weich kochen, drückt sie dann mit einer Kelle ganz klein, reibt sie so viel als möglich durch ein Sieb, immer kochend Wasser zuzießend, damit sie sich gut durchreiben lassen. Ist alles durchgerieben; so schüttet man es in den Suppentopf, gießt, nach dem Bedarf der Suppe, Brühe oder kochendes Wasser darauf, thut Butter und Salz zu, jedoch von letzterem nur wenig, weil zu viel Salz den Rüben den angenehmen Geschmack benimmt, richtet solche über nach Nr. 25. gebratene Semmel an und reibt ein wenig Muskatennuß über.

137. Suppe von Kartoffeln.

Man läßt die abgeschälten und abgewaschenen Kartoffeln in einem ganz damit angefüllten Topfe in Wasser weich kochen; ist dies geschehen, so gießt man das Wasser ab, drückt sie mit der Kelle, nebst einem Stück Butter und etwas Salz, recht klein, reibt sie durch einen Durchschlag in den Suppentopf, gießt Brühe oder kochendes Wasser darauf und läßt es kochen. Wenn man will, kann man gehackte Petersilie und feines Selleriekraut an die Suppe thun, sie mit einem Ei abquirlen und über gebratene Semmel anrichten. Es läßt sich jedoch diese Suppe auch ohne Letzteres essen.

138. Suppe von jungen grünen Erbsen.

Zu 3 Quart Suppe nimmt man eine Meze, auch wohl $1\frac{1}{2}$ Meze Schoten, thut sie, ausgehülst und gewaschen, in den Suppentopf, gießt durch ein Sieb recht kräftige Rindfleischbrühe darauf und läßt sie damit kochen, giebt nachmals gewaschene Portulakblätter, auch fein gehackten Salat dazu, röstet auf einem Blech Semmelscheiben und richtet die Suppe darüber an. Wer die Semmel nicht liebt, der kann auch statt dieser die Suppe mit ein paar Löffeln voll vorher in kaltem Wasser klar gerührtem Kartoffelmehl abziehen.

139. Grüne Erbsen-Suppe auf eine andere Art.

Die ausgehülseten und gewaschenen Schoten werden mit kochendem Wasser in einem Topfe weich gekocht, dann mit der Kelle zerdrückt, durch ein Sieb gerieben, mit Brühe immer nachgespült, bis nur die Hülsen zurückbleiben, in den Suppentopf gethan, Brühe zugegossen, fein gehackte Petersilie, und im Fall man

keine Brühe dazu genommen hätte, Butter und Salz daran gethan und über geröstete, würflich geschnittene Semmel angerichtet. Zu dieser Suppe kann man auch etwas starke Schoten nehmen. Will man sie schön grün haben, so stößt man gereinigten Spinat in einem Mörser, drückt den Saft heraus und gießt ihn in die Suppe, die dann damit noch ziehen muß.

140. Grünkohl-Suppe.

Einige Hände voll Hafergrüße werden mit kochendem Wasser abgebrühet, einige Mal mit kaltem Wasser nachgespült und mit Wasser abgekocht. Sobald die Hafergrüße sämig gekocht worden, gießt man solche durch ein Haarsieb, damit nichts von den Hülsen darunter komme, zieht den Säm gut herunter, thut einige Hände voll fein gehackten grünen Kohl in den Suppentopf, gießt den Säm auf den Kohl und läßt ihn darin mit Butter und Salz weich kochen. Kurz vor dem Anrichten thut man eine große, auf einem Reibeisen fein geriebene rothe Rübe hinzu und läßt sie noch mit aufkochen. Wer diese Suppe noch feiner bereiten will, der nehme statt der rothen Rübe Zucker und vorher in Wasser abgekochte und dann abgeschälte echte Kastanien daran; auch kann man sich statt der Kastanien kleiner, abgekochter, abgeschälter, mit ein wenig Zucker in Butter gebratener Kartoffeln bedienen, welche sehr gut schmecken.

141. Weißbier-Suppe mit Reißgries.

Auf 2 Quart Bier rechnet man $\frac{1}{2}$ Pfund Reißgries. Sobald das Bier aufkocht, gießt man den vorher mit kaltem Biere eingerührten Gries zu dem ko-

henden Biere und läßt ihn darin gut ausquellen, thut auch Butter, ein wenig Salz und Zucker an; gut durchgekocht, wird die Suppe mit ein paar Eiern abgequirlt, angerichtet und mit Zimmet bestreut.

142. Weißbier-Suppe mit eingeschnittener Semmel.

Zu 2 Quart Bier schneidet man für einen Sechser Semmel, läßt es mit Butter, Salz, Zucker und Citronenschale kochen und quirlt es mit ein paar Eiern ab.

143. Weißbier-Suppe mit gewürfelter Semmel.

Das Bier läßt man erst kochen, quirlt 4 Eier in etwas kaltem Biere mit ein paar Löffeln Mehl besonders ein, zieht sodann das Kochende damit ab, thut Butter, Salz und etwas Zucker dazu, und richtet die Suppe über in Würfel geschnittenes Milchbrod an. Zuletzt wird noch etwas Zimmet übergestreuet.

144. Weißbier-Suppe mit Kartoffelmehl.

Man läßt das Bier mit einer halben Citrone aufkochen, thut Zucker, ein paar Körner Salz und auf jedes Quart einen Löffel voll klar gerührtes Kartoffelmehl hinzu und läßt es mit letzterem noch ein Mal aufkochen. Das Hinzugeben des Mehls muß unter beständigem Rühren geschehen. Zuletzt noch etwas Zimmet über die Suppe gestreuet. Diese Suppe ist einer aus Wein sehr ähnlich, wenn das Bier gut ist.

145. Gelbe Erbsen-Suppe mit Schweineohren und Schweinemaul.

Die Erbsen werden verlesen, gewaschen, mit Wasser aufgesetzt und ganz steif und weich gekocht, als-

dann abgegossen, gequetscht, durchgeschlagen, und in den Suppentopf gethan. Etwas klein geschnittener Sellerie, Petersilienwurzeln, Porreebollen, in einem besonderen Töpfchen abgekocht, giebt man mit der Brühe zusammen hinzu und thut Butter an. Die Schweineohren und das Maul läßt man recht weich kochen, verdünnt mit der, aber nicht zu salzigen, Brühe die Suppe, thut die in feine längliche Streifen geschnittenen Ohren und das Maul hinein, und richtet dieselbe über nach Nr. 25. gebratene Semmel an. Diese Suppe verträgt nicht viel Salz.

146. Linsen-Suppe mit Schweineohren.

Die Linsen werden verlesen, gewaschen und abgekocht, wenn das Wasser abgegossen, einige Mal mit der Kelle zerdrückt, Brühe darauf gegossen und ein Stück Butter hinzugethan, auch kann man etwas Grünes damit kochen lassen. Alsdann durchgeschlagen, daß die Hülsen zurückbleiben, und die weich gekochten, in feine Streifen geschnittenen Ohren nebst abgekochten Wurzeln hinzugethan. Mit frischen Ohren salze man die Suppe nach Belieben, bei gepökelten Ohren hingegen ist die größte Vorsicht nöthig, damit die Suppe nicht versalzen werde.

147. Weiße Bohnen-Suppe.

Die Bohnen werden recht weich gekocht, alsdann abgegossen, in den Suppentopf gethan, klare Rindfleischbrühe durch ein Haarsieb darauf gegossen, fein gehackte Petersilie hinzugegeben und damit kochen lassen. Ist die Brühe fett, so bedarf sie keiner Butter; ist dieses nicht der Fall, so giebt man ein Stück zu und sie

ist fertig. Wünscht man sie aber sämig zu haben, so quetscht man die Bohnen mit der Kelle etwas durch, gießt die Brühe darauf und giebt dann ein Stückchen Butter mit Petersilie und abgekochten Wurzeln hinzu.

148. Sago-Suppe mit Wein.

Zu einem Quart Wein nimmt man 4 Loth Sago, präparirt ihn nach Nr. 24., thut ihn in einen halben Quarttopf und läßt ihn mit Wasser unter mehrmaligem Umrühren, damit er nicht ansetzt, kochen. Sobald er recht dick aufgequollen ist, thut man ihn in einen größeren Topf, gießt ein Quart Wein darauf, thut Zucker, Zimmt, Citronenschale daran und läßt ihn so verdeckt kochen, bis die Körner ganz klar aussehen. Nach dem Anrichten kann man Zuckerplätzchen darauf legen.

149. Wein-Suppe mit Brod und Korinthen.

Man läßt den Wein ein Mal aufkochen, thut etwas fein geriebenes Roggenbrod, rein gemachte kleine Rosinen, Zucker, Zimmt und Citronenschale hinzu und läßt ihn damit noch etwas aufkochen; es ist dies eine schöne Suppe.

150. Weiße Wein-Suppe auf eine andere Art.

Man kocht drei Theile weißen Wein mit einem Theil Wasser, nebst Citronenschale, Zucker und Zimmt auf, quirlt denselben mit Eiern nach Nr. 17. ab und richtet ihn über Biscuit an. Der Wein muß nicht in einer kupfernen Kasserolle, sondern lieber in einem irdenen Topfe gekocht werden.

151. Wein-Suppe mit Kartoffelmehl.

Ein Quart Wein wird mit einem Tassenkopf voll Reißwasser, einem Tassenkopf voll Pfirsichblüthenwasser, etwas Citronensaft, Zucker und Zimmet gekocht, dann 2 Löffel voll klar gerührtes Kartoffelmehl hinzugerührt und noch einmal damit aufstoßen gelassen.

152. Schaum-Suppe mit Wein.

In einem zwei Quarttopf werden 8 ganze Eier zerquirlt, dazu ein Quart Wein gegossen, nebst abgeriebener Citronenschale, gestoßenem Zucker und Zimmet, kalt gut gequirlt, dann den Topf ans Feuer gesetzt, diese Masse unter beständigem Quirlen kochen gelassen und sobald es aufsteigt, angerichtet. Mit Zuckerplätzchen, auch nach Nr. 56. angefertigten Mandelklößchen, ist es eine sehr schmackhafte Suppe.

153. Berg-Suppe.

Man thut ein Stück Butter in eine Kasserolle, sobald sie zu kröschchen anfängt, thut man fein geriebenes Roggenbrod nebst abgeriebener Citronenschale hinzu und läßt es darin braten, nimmt jedoch gehörig Butter, damit das Brod nicht trocken bleibt; auch kann man kleine Rosinen darunter nehmen. Gut durchgebraten, drückt man diese Masse noch warm in einen Brüh-Trichter, der zwar hoch, aber nicht zu spig seyn muß, und läßt sie darin erkalten. Während dieser Zeit kocht man Braunbier, so viel, als man Suppe nöthig zu haben denkt, mit Butter, Salz, Zucker und Zimmet, und quirlt es nach Vorschrift Nr. 17. ab. Nun thut man das Brod in die Terrine, indem man mit der Hand sanft an den Trichter schlägt, damit es unzer-

bröckelt herausgleitet, und gießt die Suppe behutsam an den Seiten herum, ohne den Berg zu vernichten. Auch kann man statt des Bieres Wein nehmen, und im Fall kein Trichter zur Hand wäre, kann man das Brod warm auf dem Boden der Terrine in der Form eines Berges bilden, der unten breit, oben spiz zuläuft. Dieses ist eine sehr schöne Suppe.

154. Kummel-Suppe.

Man läßt Braumbier mit fein geschnittenem oder geriebenem Brode kochen, thut alsdann Butter, Salz und Zucker, nebst so viel fein gestoßenen Kummel, als man zwischen vier Fingern halten kann, hinzu, läßt alles gut durchkochen, quirlt es dann mit einem oder zwei Eiern, je nachdem es viel Suppe ist, nach Nr. 17. ab, und sie ist fertig.

155. Graupen-Suppe mit Wein.

Ein Viertelpfund Graupen wird in einem halben Quarttopf recht sämig ausgekocht, ein Stück Butter angethan und damit gut durchgekocht. Ist es weich, so gießt man so viel Wein dazu, daß die Suppe davon stark wird, giebt Zucker, Zimmet, Citronenschale dazu und läßt sie bis zum Anrichten verdeckt damit kochen.

156. Wasser-Suppe.

Man schneidet Petersilienwurzeln, Sellerie, Porreebollen in einen Topf, thut etwas gereinigte Petersilie dazu und läßt es mit einigen Händen voll geriebenem Brode, mit Butter und Salz in Wasser kochen. Dann reibt man die ganze Masse durch ein

Sieb, gießt die Flüssigkeit wieder in den Topf zurück, läßt sie mit gehackter Petersilie kochen und quirlt sie dann mit Eiern ab.

157. Kerbel-Suppe.

Man läßt in einem Tiegel ein Stück Butter zergehen, thut ein gutes Theil verlesenen, gewaschenen und fein gehackten Kerbel nebst ein paar Löffel voll Mehl hinzu und läßt es gut durchschwizen. So gut durchgebraten thut man es in den Suppentopf, läßt es gesalzen kochen, quirlt es nach Nr. 17. ab, und richtet es über geröstete oder gebratene Semmel an. Man kann den Kerbel auch gleich mit ein paar Löffel Mehl in den Topf mit kaltem Wasser einrühren, kochendes Wasser darauf gießen, Butter und Salz dazu geben und es abquirlen. Von Petersilie läßt sich auch eine ähnliche Suppe machen.

158. Mehl-Suppe in Wasser.

Zu einem Quart Suppe nimmt man zwei Eßlöffel voll Mehl, rührt solches mit kaltem Wasser klar, gießt kochendes Wasser darauf, läßt dieses dann mit Butter und Salz kochen und quirlt es vor dem Anrichten mit zwei Eidottern ab.

159. Reiß-Suppe in Wasser.

Zu einem Quart Suppe nimmt man zwei Loth nach Nr. 23. gereinigten Reiß, thut ihn in einen Quarttopf, gießt Wasser auf und läßt ihn kochen. Nun Butter, Salz und Muskatblume hinzugethan und zuletzt mit ein paar Eidottern abgequirlt, schmeckt diese Suppe sehr gut.

160. Wasser-Suppe mit Graupen.

Man nimmt ebenfalls zu einem Quart Wasser zwei Loth feine Graupe, läßt sie mit Butter und Salz kochen und quirlet sie mit Eiern ab.

Diese Suppen ersetzen die Fleischbrüh-Suppen sehr gut.

161. Milch-Suppe.

Auf ein Quart Suppe rührt man ein Ei klein, thut einen Löffel voll Mehl zu, quirlet es durch, läßt es in die kochende Milch tröpfeln und thut zuletzt etwas Zucker und Zimmet an. Oder man nimmt zu 2 Quart Suppe einige Hände voll Mehl, thut es in eine Schüssel, giebt einige Löffel kochende Milch darauf, reibt es mit den Händen unter einander und streuet es unter beständigem Rühren in die kochende Milch, daß es sich zu kleinen Gräupchen bildet, alsdann mit ein wenig Salz noch ein Mal aufgekocht, ist sie fertig.

162. Milch-Suppe mit Brod.

Man kocht fein geschnittenes oder fein geriebenes Brod in Wasser weich, dann kocht man Milch, quirlet sie mit Eiern ab, gießt das Brod zu, welches aber weder zu dick, noch zu dünn gekocht seyn darf, auch mit einem Stückchen Butter und etwas Salz versetzt seyn kann. Sollte es stückericht seyn, so gießt man es beim Unrichten durch einen Durchschlag in die Terrine.

163. Milchsuppe mit eigen gemachten Nudeln oder Fadennudeln.

Man giebt die aufgelockerten Fadennudeln in die kochende Milch und läßt sie damit noch ein Mal auf-

stoßen, oder man thut die nach Nr. 9. bereiteten Nudeln hinein und läßt sie noch ein Mal aufkochen.

164. Milchsuppe mit Mandelklößen.

Man kocht eine beliebige Quantität Milch mit Zimmt, Citronenschale und Zucker, quirlt sie mit ein paar Eidottern und ein paar Löffeln Mehl ab. Die vorher bereiteten Mandelklöße, nach Nr. 56., thut man nun in die Terrine und richtet die Suppe darüber an. Sobald man etwas mehr Semmel unter die Klöße nimmt, kann man sie auch in die kochende Milch thun, und sind sie gar geworden, in die Terrine anrichten und die abgequirlte Suppe darüber geben. Mit Reißklößen, nach Nr. 43. und 44. angefertigt, schmeckt diese Suppe auch sehr gut.

165. Kalte Milchsuppe mit abgestochenen Klößen.

Man macht nach Nr. 33. abgestochene Klöße, setzt Milch zum Kochen auf, giebt Zucker zu und quirlt sie mit einigen Eidottern ab. Abgekühlt gießt man ein Spiggläschen Maraschino zur Milch, rührt sie gut damit zusammen und läßt sie bis zum Anrichten ruhig stehen. Soll angerichtet werden, so gießt man die Milch in die Terrine und sticht mit einem Löffel runde, jedoch nicht zu dünne, Stückchen von dem Klofsteige ab in die Milch.

166. Kalte Flieder-Milch.

Die von den Stengeln abgepflückten Fliederblüthen läßt man, entweder in ein reines Stückchen Leinwand gebunden, oder auch ohne dasselbe, mit der

Milch gut durchkochen, steigt diese beim Kochen in die Höhe, so nimmt man sie etwas vom Feuer und setzt sie, sobald sie gefallen, wieder auf, daß sie recht gut kocht. Sind die Blüthen ohne Leinwand hineingethan, so gießt man sie durch ein Sieb, läßt nochmals die Milch durchkochen, quirlt sie mit Eidottern nach Nr. 17. ab, auf ein Quart Suppe 3 auch 4 Eidotter gerechnet, zuckert sie nach Belieben und läßt sie erkalten. Das Eiweiß schlägt man nach Nr. 10. zu Schnee, richtet die Suppe völlig erkaltet an, setzt den Schnee darauf und bestreuet sie mit Zucker und Zimmet.

167. Reis mit Milch.

Der nach Vorschrift Nr. 23. gereinigte Reis wird mit Wasser aufgesetzt, etwas ausgekocht, Milch zugegossen, damit eingekocht, wieder etwas Milch zugegeben und mit dem allmäligen Zugießen der Milch fortgeführt, bis er weich ist und den verlangten Grad der Dicke erreicht hat. Jedoch muß er vor dem Anbrennen durch fleißiges Rühren geschützt werden, auch der Topf nicht der Flamme ausgesetzt seyn. Er wird etwas gesalzen und nach dem Anrichten mit Zucker und Zimmet bestreuet. Nicht zu dick eingekocht, dient er als Suppe; dicker eingekocht, wird er als Gemüse, auf eine Schüssel angerichtet, zum Braten gegeben; er wird auch hier und da zu geschmortem Fleische oder mit Bratwurst gegessen.

168. Gries mit Milch.

Wenn die Milch kocht, so thut man den vorher mit kalter Milch eingequirkten Gries zur kochenden, rührt ihn fleißig um, daß er nicht anbrennt, läßt ihn

weich kochen, giebt etwas Salz daran, und streuet nach dem Anrichten Zucker und Zimmet darüber.

169. Milchsuppe mit Kartoffelmehl.

Man nimmt einige bittere Mandeln, häutet sie ab, stößt sie im Mörser recht fein oder reibt sie mit Milch in einer Reibefatte zu einem feinen Brei (legtere Art liefert sie feiner), giebt sie so zerrieben in die zur Suppe bestimmte Milch, läßt sie mit derselben kochen, rührt zu einem Quart Suppe einen Löffel voll Kartoffelmehl mit etwas Milch klar, gießt es zur kochenden Milch und thut Zucker und Zimmet, auch, wenn man will, ein Stückchen Citronenschale daran.

170. Hirse oder Schwaden in Milch.

Die Hirse wird erst mit kochendem Wasser einige Mal recht gut abgebrühet, ist sie aber sehr mehlig, so gießt man erst lauwarmes Wasser auf, wäscht sie damit ab, dann mit kochendem, und zuletzt wäscht man sie mit kaltem Wasser nach, daß sie recht klar wird. So gereinigt, wird sie mit etwas Wasser angekocht, denn gleich zur Milch gegeben, wird sie, wie der Reiß, schwer weich. Nun gießt man die Milch auf und läßt sie darin so steif, als man sie haben will, auskochen. Vor dem Anrichten noch ein wenig gesalzen, und in der Terrine mit Zucker und Zimmet bestreuet. — Der Schwaden wird auf die nämliche Art behandelt, jedoch muß er vor dem Anbrennen noch sorgfältiger bewahrt werden.

171. Gebrannte Mehlsuppe.

Zur Anfertigung dieser Suppe bereitet man sich nach Vorschrift Nr. 27. geröstetes Mehl, und setzt

Milch auf; sobald sie kocht, rührt man das geröstete Mehl mit etwas kaltem Wasser ein, und giebt es, nebst Zucker, Zimmt und etwas Salz, zur kochenden Milch, auch quirlt man sie dann mit einigen Eidottern ab. Auf ein Quart Milch rechnet man gewöhnlich 2 Löffel voll Mehl und 2 Eidotter. Zur Vermehrung des Wohlgeschmacks kann man auch mit der Milch ein in Leinwand gebundenes Stückchen Vanille kochen, das Eiweiß zu Schnee schlagen und es angerichtet auf die Suppe setzen.

172. Hafergrütz-Suppe.

Auf ein Quart Suppe rechnet man eine Hand voll Grütze, brühet sie mit kochendem Wasser einige Mal recht gut ab, denn dadurch kocht sie sich recht weich und schön, auch kann man einige fein gestoßene bittere Mandeln, nebst Citronenschale anthun und sie dann recht sämig in Wasser kochen. Vor dem Ueberkochen muß sie sorgfältig bewahrt werden, denn sie steigt sehr gern. Nun reibt man alles durch ein Haarsieb, gießt etwas kochendes Wasser zu, damit das Sä-mige völlig herausgehet, jedoch mit Vorsicht, daß sie nicht zu sehr verdünnt wird; durchgeseiht, gießt man diese Brühe wieder in den Topf, giebt Butter, Salz, Zucker, nach Vorschrift Nr. 22. gereinigte kleine Rosinen zu, läßt sie damit kochen und richtet sie dann über klein geschnittene und gebratene Semmel an.

173. Suppe von Graupen-Säm.

Grobe Gerstengraupe wird ungewaschen mit kaltem Wasser aufgesetzt, gut durchgekocht und gleich ein Stück

Stück Butter und Salz angegeben, damit sie nicht roth kocht. Alsdann gießt man die Masse durch ein Haarsieb, zieht den Säm recht herunter, läßt ihn wieder aufkochen, giebt nöthigenfalls noch ein Stückchen Butter nebst Salz nach, und richtet ihn über Semmel an.

Die Masse muß ebenfalls vor dem Anbrennen bewahrt, auch mit keiner eisernen oder blechernen Kelle gerührt werden, weil sie sich in diesem Falle blau kocht, auch muß der Topf stets mit Wasser ganz angefüllt seyn. Zur Vermehrung des Wohlgeschmacks kann man etwas gute Milch oder Sahne zugießen und mitkochen lassen, desgleichen auch Wein, kleine Rosinen und Zucker zunehmen. Auf ein Quart rechnet man eine Hand voll Graupen.

174. Milch-Suppe mit einem abgebrannten Mehl-Kloß, oder auch Buchweizen-Grüze auf dänische Art.

Man schlägt 4 ganze Eier in einen Topf, thut 6 Eierschalen voll Milch und 6 Löffel voll Mehl, nebst etwas Zucker hinzu, läßt in einer Kasserolle oder in einem Tiegel ein Stück Butter zergehen, gießt das obige Eingequirlte hinzu und bereitet es wie Rührei, bis es vom Tiegel ganz abläßt, auch durch und durch gar ist, alsdann thut man es auf einen Teller, drückt es rund, gießt abgekochte Milch in die Terrine und giebt beides auf, den Tisch, wo sich dann ein Jeder von der Milch und dem Kloße nach Belieben bedient. Auf dieselbe Art giebt man auch dickgekochte Buchweizen-grüze zur Milch. Statt der Milch giebt man auch mit Zucker und Gewürz gelochten rothen Wein.

175. Chokolaten-Suppe in Milch oder Wein.

Zu dieser Suppe nimmt man entweder Wein oder Milch, zu einem Quart Suppe ein Viertelpfund; wenn man sie indeß recht gut haben will, auch noch ein Achtelpfund Chokolade mehr. Den Wein oder die Milch läßt man erst kochen, schüttet die fein geriebene oder im Mörser fein gestoßene Chokolade hinzu, läßt sie noch ein Mal mit aufkochen, zuckert sie nach Belieben, quirlt sie mit 3 Eidottern ab, die man zuvor erst mit etwas kalter Milch einquirlen muß, gießt sie in die Terrine und setzt dann den von dem Eiweiß geschlagenen Schnee darauf. Dem Weine kann man zur Hälfte Wasser zusetzen.

176. Citronen-Suppe mit Wein, die kalt gegeben werden kann.

Ein Quart weißer Wein, der Saft einer Citrone, Zucker und 10 ganze Eier werden in einem zwei Quart-topfe zusammen gut durchgequirlt, der Topf auf Kohlen gesetzt, das Ganze unter beständigem Quirlen aufsteigen lassen, zur Verhütung des Kästichtwerdens gleich in die Terrine gegossen, mit gebacknen Mandelklößen nach Nr. 56. oder mit Biscuit warm oder kalt gegeben.

177. Lungen-Suppe.

Die fein geschnittenen und gewaschenen Kälber-Lungen und das Herz werden in Wasser mit klein geschnittenen Petersilienwurzeln, Sellerie, gehackten Kräutern weich gekocht, Butter und Salz zugegeben, und vor dem Anrichten nach Nr. 17. abgequirlt.

178. Hagebutten-Suppe.

Die in Wasser weich gekochten Hagebutten wer-

den klein gequirkt, durch ein Haarsieb gerieben, mit Wein, Zucker, Zimmt und Citronenschale gekocht. Im Fall zu wenig Hagebutten genommen wären, läßt sich die Suppe noch mit einem halben Löffel Kartoffelmehl verdicken; man richtet sie über gerösteten Zwieback oder kleine Pasteten an.

Ist jedoch die Suppe schon von den Hagebutten dick genug, so läßt man natürlich das Kartoffelmehl weg.

179. Kirsch-Suppe.

Von $\frac{1}{2}$ Meeße guter saurer Kirschen steinet man die eine Hälfte aus, die andere stößt man in einem Mörser ganz klein, drückt den Saft rein aus, thut ihn in einen Topf, kocht ihn mit Wasser, Wein, Zucker und Citronenschale, und thut ein klein wenig Nelken und Zimmt daran, rührt auf ein Quart Suppe einen flachen Löffel voll Kartoffelmehl klar und giebt es zur Suppe. Angerichtet kann man Mandelklöße, nach Nr. 56., bittere Matronen oder in Würfel geschnittene Mandeltorte anthun. Diese Suppe wird warm und kalt gegessen. Von trocknen Kirschen läßt sie sich auch gut zubereiten; nachdem man die trocknen Kirschen gewaschen, gekocht und aus der Brühe herausgenommen, werden sie in einem Mörser gestoßen, durch ein Haarsieb gestrichen und wie die frischen Kirschen behandelt. Man richtet sie über gebratene Semmel an.

180. Schwarze-Befings-Suppe.

Die Befinge werden verlesen, rein gewaschen, in einem Topfe mit Wasser recht klein gekocht, auch einige fein gestoßene Mandeln mit gekocht, mit diesen

durch ein Haarsieb gerieben, wieder in den Topf gethan und mit Zucker, Zimmt, Citronenschale und einem Glase Wein noch einmal durchgekocht, alsdann einen Löffel voll Kartoffelmehl zugemischt und über gerösteten Zwieback oder Milchbrod angerichtet.

Ordinärer gekocht, wird sie nicht durchgeschlagen, mit Syrup oder Zucker, nebst ein wenig englischem Gewürz vermischt, über geröstetes Brod angerichtet, und warm oder kalt gegeben.

181. Pflaumen-Suppe.

Auf zwei Quart Suppe rechnet man eine halbe Meze Pflaumen, diese werden in eine Kasserolle voll heißen Wassers gelegt, erweicht, abgehäutet, ausgesteint, in einen Topf gethan, mit Wasser ans Feuer gesetzt und weich gekocht. Nun Zucker, Citronenschale, Wein, zuletzt ein wenig Kartoffelmehl zugethan, und über gerösteten Zwieback oder Semmel angerichtet. Das Kartoffelmehl macht die Suppe sämig. Sie wird warm oder kalt gegessen. Einfacher zugerichtet, schneidet man den unabgehäuteten Pflaumen die Steine aus, thut Zucker oder Syrup und etwas Gewürz hinzu und richtet die Suppe über geröstetes Brod an, wenn sie hinreichend gekocht hat.

182. Aepfel-Suppe.

Borsdorfer oder andere schmackhafte Aepfel werden geschält, geviertheilt, ausgekernt, in einen Topf gethan, mit Wasser recht weich gekocht, dann abgeriebene Citronenschale, fein gestoßene abgehäutete Mandeln, worunter einige bittere seyn können, ein Glas Wein und etwas Zimmt hinzugethan, recht klein ge-

quirkt, und ein wenig Kartoffelmehl abgerührt, damit sich die Brühe nicht absondert, sondern sich mit dem Ganzen verbindet, über Zwieback angerichtet und mit Zucker und Zimmt bestreuet. Die Apfelschalen kocht man besonders in Wasser ab, gießt dasselbe durch ein Sieb auf die Äpfel, wovon die Suppe ein geleeartiges Ansehen bekommt, welches sich, besonders kalt gegeben, gut ausnimmt.

183. Aprikosen-Suppe.

Die Aprikosen schneidet man auf, zerschlägt die Steine, nimmt die Kerne zu der Frucht und läßt sie mit dieser in Wasser weich kochen. Auf sechs Personen rechnet man 30 Stück, in einem drei Quarttopf. Ganz weich, treibt man die Masse durch ein Sieb, reibt so viel als möglich alles durch, gießt es wieder in den Topf und setzt so viel Wein hinzu, daß derselbe wieder voll wird. Nun gehörig Zucker und zulegt einen guten Löffel voll klar gerührtes Kartoffelmehl zugesetzt und kalt zur Tafel gegeben. Wer sie nicht durchschlagen will, schält die Aprikosen vorher ganz fein ab, schlägt die Steine auf, ziehet die Kerne ab, kocht alles weich, und richtet sie, klein gequirkt, über Zuckerbrezeln an.

184. Suppe von Aal auf französische Art.

Von dem Aale wird die Haut abgezogen, derselbe in längliche Stücke geschnitten, mit feinen Kräutern, englischem Gewürz, Nelken, klein geschnittenen Zwiebeln und einer angemessenen Menge Salz in einer Kasserolle in bereits geschmolzener Butter ein wenig geröstet, dann in einen Topf mit Fleischbrühe gethan,

eingemachte Champignons, Krebschwänze, Citronenscheiben zugegeben und alles kochen lassen. Die Leber des Aals und das Fleisch aus den Krebscheren wird, fein gehackt, zu Klößchen nach Vorschrift Nr. 42. gebraucht, und in der Suppe weich gekocht. Beim Anrichten der Suppe legt man den Aal auf eine flache Schüssel, drückt Citronensaft darüber und giebt ihn apart zur Suppe.

185. Suppe von Hecht.

Zu dieser Suppe nimmt man Hechte von mittelmäßiger Größe, schuppt sie rein ab, wäscht sie, schneidet längliche Stücke, salzt solche und läßt sie ein Weilchen stehen. Nun abgetrocknet in Mehl gewälzt, in einer Kasserolle in zerlassener gelblicher Butter nicht zu weich und braun durchschwigen lassen, sie sodann in einem Topfe mit Fleischbrühe oder kochendem Wasser gut durchgekocht, fein gehackte Petersilie und Chalotten darin mit aufkochen lassen; die Leber mit einem Stück Fisch zusammengehackt, Klößchen nach Nr. 42. angefertigt und diese in der Suppe gar gekocht, giebt eine sehr schwachste Suppe.

186. Tauben-Suppe.

Nachdem die Tauben gut gereinigt worden, thut man sie in einen Topf, gießt kochendes Wasser auf, damit sie nicht roth werden, welches, mit kaltem Wasser aufgesetzt, leicht geschieht; sobald sie gut abgeschäumt sind, thut man Salz, klein geschnittene Wurzeln und Porrēebollen zu und läßt sie damit völlig weich kochen.

Gehackte feine Kräuter werden nun in Butter durchgeschwigt, ein paar Löffel Mehl zugesüttet,

beides zusammen gut gebraten in einen Topf gegeben, und die Brühe durch ein Sieb darauf gegossen. Die Tauben legt man auf eine Schüssel, pugt sie rein ab und legt sie in die Terrine; von dem klein gehackten Magen und der Leber macht man mit etwas geriebenem Milchbrod, einem Stück Butter und 2 Eiern kleine Klöße und läßt sie in der Suppe gar kochen. Im Fall diese nicht sämig genug seyn sollte, quirkt man sie mit ein paar Eiern ab und richtet sie über die Tauben an. Von jungen Hühnern läßt sich ebenfalls eine ähnliche Suppe bereiten, jedoch müssen die Tauben, so wie die Hühner, durch gutes Speilern vor dem Auseinanderfallen bewahrt, die Speiler aber vor dem Anrichten wieder herausgezogen werden.

187. Rumfordische Suppe.

Auf 2 Quart Suppe rechnet man 2 Loth Graupen, kocht diese weich und sämig, dasselbe geschieht mit 2 bis 3 Händen voll Erbsen (die nach dem Abkochen durch einen Durchschlag gerieben werden müssen, im Fall sie dickhülsig waren); gute weiße, zuvor abgeschälte und in kleine dicke Stücke geschnittene Kartoffeln kocht man mit Butter, gehackter Petersilie und Brühe in einem Tiegel durch. Nun giebt man die Graupen und die Erbsen in den Suppentopf, gießt die Brühe von ausgekochten Knochen dazu, zuletzt die Kartoffeln; oder man kocht ein Stückchen Schweinefleisch, nimmt davon die Brühe und giebt das in kleine Stücke geschnittene Schweinefleisch in die Terrine. Auch kann man in Stücke geschnittene Bratwurst mitkochen lassen und die Suppe über etwas ge-

röstetes Brod oder Semmel anrichten. — Dieses ist eine sehr nahrhafte Suppe.

188. Eine nährende und stärkende Suppe von Salep.

Auf 1 Quart Suppe nimmt man einen Eßlöffel voll fein gestoßenen Salep, rührt solchen mit etwas kaltem Wasser klar, gießt gute, mit Wurzeln abgekochte Rindfleischbrühe darauf, rührt es mit dieser und läßt es zusammen, jedoch nicht lange, kochen. Auf die nämliche Art kann man den Salep mit Milch, Wein oder Wasser kochen, und in diesem Fall ein Stückchen Butter und einige Körner Salz hinzufügen.

Diese Suppe ist nicht allein genesenden und schwachen Personen sehr zu empfehlen, sondern auch für Kinder sehr geeignet. Ein Theelöffel voll Salep in einem Achtel-Quarttopf mit Brühe oder Milch gekocht, täglich dem Kinde, vorzüglich dem erst kürzlich von der Brust entwöhnten, gereicht, befördert zusehends den Wachsthum desselben. Dieses ist eine auf Erfahrung gegründete Wahrheit, die alle diejenigen Eltern beherzigen mögen, die sich gesunder und starker Kinder erfreuen wollen.

189. Kalte Schale von Citronen.

Man nimmt zu einem Quart kalter Schale die eine Hälfte Wein, die andere Wasser oder Weißbier, 3 Eier, die abgeriebene Schale einer Citrone, den ausgepreßten Saft derselben und nach Belieben Zucker. Den Wein läßt man mit dem Wasser oder dem Biere kochen, schlägt die Eidotter in einen Topf, quirlt sie mit einem Löffel kaltes Wasser und einem halben Löffel

Mehl gut durch und giebt sie unter beständigem Rühren zum kochenden Wein, mit welchem sie noch ein Mal aufstoßen müssen. Zu der erkalteten Masse giebt man Zuckerbrod oder bittere Makronen; letztere werden aber gleich hinein gethan, damit sie erweichen können.

190. Kalte Schale von Sago mit rothem Wein.

Brauner Sago wird mit lauwarmen Wasser einige Mal abgewaschen, dann in kaltem Wasser mit Citronenschalen und einem Stückchen Zimmet so lange gekocht, bis die Körner recht klar erscheinen. Sobald dieses der Fall ist, thut man den Sago in die Terrine, gießt gleich etwas Wein darauf, damit er nicht zu sehr gallert, in welchem Zustande er sich nicht gut aus einander rühren lassen würde, streuet Zucker darüber, deckt es fest zu und läßt ihn im Keller erkalten. Vor dem Essen gießt man noch nach Bedarf Wein mit etwas Wasser hinzu, und versüßt ihn beliebig mit Zucker. Man kann in diese kalte Schale Zucker-Brezeln geben.

191. Eine andere kalte Schale von weißem Sago.

Auf ein Quart kalte Schale rechnet man 4 Loth weißen Sago. Nachdem dieser mit heißem Wasser einige Mal abgewaschen, kocht man denselben in kaltem Wasser mit Citronenschale recht klar aus, thut dann etwas weißen Wein, Zimmet und Zucker dazu und läßt ihn nun damit verdünnt zu einem Gelee kochen, nachdem man zuvor den Zimmet und die Citronenschale herausgenommen. Den erhaltenen Gelee läßt man in einer tiefen Affiette erkalten, sticht davon mit

einem Löffel runde Klößchen in die Terrine, in welche man zuvor schon weissen, mit Wasser vermischten, Wein, Zucker und abgeriebene Citronenschale gethan, deckt den Deckel darauf und bringt es so angerichtet zur Tafel.

192. Kalte Schale von Sago mit Milch.

Ein halbes Pfund rein verlesener Sago wird in warmen Wasser so lange gewaschen, bis solches klar bleibt, dann in Milch mit Zucker, einem Stücke ganzen Zimmet und einem Löffel voll Drangenwasser klar und kurz, ohne anzubrennen, eingekocht und in die Terrine gegossen. Nun quirlt man ein halbes Quart Sahne mit Zucker, abgeriebener Citronenschale und einer halben Tasse voll Drangenwasser zu Schaum, giebt denselben in die Terrine über den Sago, und fährt mit dem Abquirlen der Sahne so lange fort, bis man die nöthige Quantität kalte Schale erhalten, setzt solche zum Erkalten in den Keller und bringt sie dann auf die Tafel. Auf dieselbe Art läßt sich auch der Reis anwenden.

193. Kalte Vanillen-Milch.

Sechs Eidotter und ein Eßlöffel voll Mehl werden in etwas kalter Milch klar gerührt, dann 1 Quart Milch zum Feuer gesetzt, sobald solche kocht, damit abgequirlt, Zucker und für einige Groschen gestoßene Vanille hinzugethan, unter stetem Umrühren damit noch ein Mal aufgekocht, in die Terrine gegeben und zum Erkalten in den Keller gesetzt.

Während dessen quirlt man in einem Töpfchen 3 Eier mit einer Tasse Milch und etwas Zucker zu-

sammen, setzt diese Flüssigkeit verdeckt in einen heißen Back- oder Bratofen, oder nur in heiße Asche, und läßt sie dick werden. Erkalteet sicht man mit einem Löffel die dick gewordene Masse, vor dem Anrichten, in die bereits abgekühlte Milch, streuet Zucker über und bringt sie zur Tafel. Außer der Vanille bedarf es keines andern Gewürzes, damit der Geschmack derselben der vorherrschende bleibe.

Fünfter Abschnitt.

Von der schmackhaften Zubereitung des Fleisches.

194. Rindfleisch zu kochen.

Rindfleisch muß man allezeit erst 2 bis 3 Tage nach dem Ausschachten kochen. Zum Kochen ist ein Blumenstück, oder ein Stück aus der Keule am besten. Es muß in Brunnenwasser eingewässert und alsdann in einem irdenen Topfe zum Feuer gebracht werden. Man rechnet auf ein Pfund $\frac{3}{4}$ Quart Wasser; dies wird auf das Fleisch gegossen und sogleich Salz daran gethan. Wie viel Salz man nehmen muß, ist nicht so genau zu bestimmen, weil das Salz oft von sehr verschiedener Güte angetroffen wird. Man muß daher die Brühe kosten; ist sie zu wenig gesalzen, so kann man noch etwas nachthun; für gewöhnlich kann man auf 3 Pfund Fleisch eine kleine Hand voll Salz rechnen; wenn die Brühe auch anfangs etwas salzig schmeckt, so thut das so viel nicht; erstens, weil das Fleisch noch viel davon annimmt, und zweitens, weil

doch noch Wasser nachgegossen wird. Wenn das Fleisch zu kochen anfängt, nimmt man einen irdenen Teller, welchen man immer dazu aufbewahrt, hebt mit der Schaumkelle den Schaum rein ab und thut ihn auf den dazu bestimmten Teller, von welchem er wieder in einen Topf gethan und zum Seisefochen aufbewahrt wird. Ist das Fleisch nunmehr rein geschäumt, so thue man etliche Körner englisch Gewürz, einige Hände voll gut gepugter Mohrrüben, Pastinaken, Petersilien- und Zuckerwurzeln, nebst einem Stückchen ganzen Ingwer daran, decke den Topf fest zu und lasse es 4 Stunden sachte kochen, Sorge aber dafür, daß der Topf immer voll Brühe ist, zu dem Ende halte man sich immer kochendes Wasser bereit, und gieße gleich wieder nach, wenn sie etwas eingekocht ist. Hat das Fleisch ungefähr einige Stunden gekocht, so füllt man erst das Fett ab, gießt dann so viel Brühe davon, als man zur Suppe benöthigt ist, thut wieder etwas Salz daran, giebt von neuem kochendes Wasser darauf, und nimmt dann von dieser zweiten Brühe zu dem Gemüse, wenn welche gebraucht wird. Ein halbes Pfund Fleisch ist die Portion, welche man in einer Wirthschaft für gewöhnlich auf eine Person zu rechnen pflegt.

195. Kalbfleisch zu kochen.

Dieses wird nach Vorschrift Nr. 2. blanchirt, herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt und dann abgepugt. Eine Brust muß man recht gut ziehen lassen, mit kaltem Wasser rein waschen, mit einem Tuche sauber abtrocknen, in einem Topfe mit kochendem Wasser beisezen, abschäumen und ein Stück Butter nebst etwas Salz zugeben. Soll es zur Suppe gebraucht werden,

so schneidet man einige Scheiben Citrone, die aber nicht bitter seyn muß, daran, auch kann man Wurzeln darin mitkochen lassen. Es ist in 2 Stunden gar. Auch kann man es ebenfalls grilliren, nach Belieben auch die Brust mit einer Citronen-, weißen Capern- oder einer Frikassée-Sauce geben.

196. Wie man eine Gans oder Ente zur Suppe kocht.

Dieses kommt sehr oft auf dem Lande vor, wo man wohl eine nicht fette Gans oder Ente zur Suppe schlachtet. Diese werden nicht geseugt, sondern mit kochendem Wasser gebrühet, rein gestoppelt, ausgenommen, gut gewässert und mit kochendem Wasser zum Feuer gesetzt. Sobald es geschäumt, salzt man es nicht zu scharf. Man giebt sie zu einer weißen Rüben-Suppe nach Nr. 135., oder zu einer französischen Suppe nach Nr. 132., oder zu einer Grünkohl-Suppe nach Nr. 140. Auch giebt man die Ente nach der Suppe mit einer beliebigen Sauce. Am besten paßt hierzu Sardellen-, braune Rosinen- oder Champignons-Sauce.

197. Sowohl alte, als junge Hühner zu kochen.

Schon in der Einleitung habe ich gesagt, daß die zum Kochen bestimmten Hühner gebrühet, gut ausgenommen, recht weiß gemacht, gewaschen und mit kochendem Wasser zum Feuer gebracht werden. Damit sie beim Kochen nicht aus einander fallen, speiert man solche gut; auch dürfen junge Hühner nicht zu weich kochen. Nachdem sie abgeschäumt worden, thut man ein in Mehl gewälztes Stück Butter und

Wurzeln an. Will man die Hühner nicht mit der Suppe zugleich geben, so giebt man sie mit derselben mit einer Citronen- oder Frikassée-Sauce. Kapaunen kocht man auf gleiche Weise.

198. Rinder-Schmorfleisch.

Hierzu nimmt man ein kurzes, dickes Stück Fleisch aus der Keule, löset die Knochen heraus, welche man zur Suppe gebraucht, schneidet aus ganz fettem Speck längliche Streifen, wälzt diese in gestoßenem englischen Gewürz, Nelken, Pfeffer, gepülverten Kräutern und etwas Salz, klopft das Fleisch mit einem breiten Stück Holz tüchtig, wäscht es gut ab, sticht mit einem Messer ein Loch neben das andere, in jedes ein Stück von dem in Gewürz gewälzten Speck, legt in den Schmortopf ein Kreuz von Eisen oder Büchsenholz, und nachher das Fleisch darauf. Das übrig gebliebene Gewürz streuet man über das Fleisch, giebt einige abgezogene ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronenscheiben, Nelken, Gewürz, ein Bund feine Kräuter und, wenn man will, auch Wurzeln und nicht zu viel Salz zu, gießt Wasser oder Bier, wovon Weißbier vorzuziehen, weil das braune zu bitter ist, darüber, deckt und klebt den Schmortopf fest zu, und läßt das Fleisch nun auf gelindem Feuer fortschmoren. Kann man es schon den Abend vorher auf eine heiße Stelle oder in einen Ofen setzen, damit es recht gut durchziehen kann, so ist es desto besser; geht dieses aber nicht an, so muß man es des Morgens früh aufsetzen. Eine Stunde vor dem Anrichten wird etwas braunes Mehl eingerührt, das Fleisch aus der Brühe genommen, auf eine

Schüssel gelegt, die Brühe zu dem Mehle gegeben, ein Glas Wein hinzugegossen, noch Citronensaft, nebst einigen Citronenscheiben angethan und alles zusammen gut aufgekocht. Nachher nimmt man alles aus dem Schmortopf heraus, spült ihn mit kochendem Wasser rein aus, thut das Fleisch wieder hinein und gießt die Brühe durch ein Haarsieb darauf, läßt es auf gelindem Kohlenfeuer nochmals stehen und schüttelt es öfters um. Die Brühe darf nicht zu dick, jedoch sämrig werden; vor dem Zugießen der Sauce zu dem Geschmorten muß das Fett davon rein abgenommen werden, auch kann man ein Glas Wein oder statt dessen auch ein wenig Zucker zusetzen.

199. Eine andere Art Schmorfleisch.

Zu dieser Art Schmorfleisch bedient man sich eines eben solchen Stückes Fleisch, wie zu dem vorigen, auch wird es mit Speck gespiet; auf den Boden des Schmortopfes legt man einige Scheiben Speck, das geklopfte und gewaschene Fleisch wird darauf gelegt, nebst Gewürznelken, Citronenschale, Petersilienwurzeln, Sellerie, einem Bund seiner Kräuter, Salz, Lorbeerblättern und etwas Wasser, nun fest zugedeckt und auf gelindem Feuer geschmort. Nimmt die Brühe ab, so gießt man wieder etwas Weißbier zu und fährt damit fort, sobald es eingekocht ist, einige Zwiebeln nicht zu vergessen. Unter beständigem Umkehren und Begießen läßt man das Fleisch recht weich und saftig schmoren, giebt dann noch etwas Essig und Citronenscheiben zu, und sieht fleißig darnach, daß es hinlängliche Sauce behält; ist dieses nicht der Fall, so

wird noch zugegossen. Kurz vor dem Anrichten nimmt man das Fett von der Sauce ab, thut eine Hand voll geriebenes Brod zu, schüttelt den Topf, richtet das Fleisch an und die Sauce darüber. Wer das dicke Faserige vom Fleische nicht liebt, der gießt die Brühe durch einen Durchschlag darüber. Das junge Fleisch schmoret nicht so sehr ein wie das alte, es ist daher besser, nicht gleich zu viel auf-, sondern immer nachzugießen, es wird alsdann gewiß kräftiger. Alles Fleisch brennt sehr schnell an, man hat sich daher sehr zu hüten, denn in diesem Falle ist es so gut als verloren, es wird dadurch bitter und kraftlos. Nur stets gelindes Kohlenfeuer darunter zu erhalten, ist das beste Mittel zum Gerathen.

200. Essig-Schmorbraten.

Das Fleisch hierzu kann, wenn es die Jahreszeit anders erlaubt, wohl 8 Tage in Essig liegen, jedoch an einem kühlen Orte und mit so vielem Essig, daß das Fleisch ganz damit bedeckt ist. Auch kann man Bier mit darunter nehmen. Will man das Fleisch gebrauchen, so nimmt man es aus dem Essig, thut in den Schmortopf oder in die Kasserolle Speckscheiben, legt das Fleisch darauf, thut Gewürz, Lorbeerblätter, Citronenschale, Salz und Zwiebeln an, gießt von dem Essig etwas darauf und läßt es verdeckt allmählig schmoren; bei jungem Fleische wird sich die Sauce vermehren. Alsdann setzt man es auf stärkeres Feuer, läßt es offen stehen und schüttelt es öfters, weil dadurch die Sauce sämig wird. Wer es braun wünscht, läßt es ganz kurz einschmoren, jedoch nicht anbrennen;

ist es dann auf beiden Seiten braun geworden, so gießt man so viel Bier oder Brühe hinzu, als zur Sauce erforderlich ist. Ungerichtet, gießt man etwas Sauce über, damit es nicht zu trocken aussieht, und giebt die übrige in einer Saucenschale besonders zur Tafel; denn wenn die Sauce apart ist, so läßt sich das Fleisch besser zerlegen, eine Regel, die bei allen Arten Schmorfleisch zu empfehlen ist.

201. Eine gute Art Schmorfleisch, welche auch kalt gegeben werden kann.

Hierzu wählt man ein recht schönes Stück Rindfleisch, klopft und wäscht es ungewässert, nimmt einen der Größe des Fleisches angemessenen Schmortopf, legt auf den Boden desselben einige Kälberfüße, darüber Speck, Wurzeln, Gewürz, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Citronenschale und Salz, dann das Fleisch; auf das Fleisch wieder etwas Speck und die andere Hälfte der Kälberfüße. Wem es gefällig ist, der kann auch das Fleisch vorher mit Speck spicken. Ueber das Fleisch gießt man nun etwas Wasser, so daß es mit dem Fleische gleich steht, deckt es fest zu und läßt es zwölf Stunden lang in einem Backofen ziehen. Nunmehr legt man das Fleisch in eine Form, auch in eine runde Schüssel oder in einen Napf, gießt zu der Sauce guten Weinessig, nach Belieben etwas Wein und Citronenscheiben, läßt sie auf dem Feuer einige Mal aufkochen und gießt sie durch ein Haarsieb auf das Fleisch. Sobald es erkaltet ist, deckt man eine Schüssel auf den Napf oder auf die Form, worin sich das Fleisch befindet, und kehrt es um. Will das Fleisch nicht ab-

lassen, so löst man es mit einem Messer behende rund herum ab und lehrt es dann um. Besitzt man selbst keinen Backofen, so kann man es auch zu einem Bäcker schicken, der es nach dem Brode in den Ofen setzen muß. Ist man aber mit einem Ofen versehen, so kann man ihn des Abends gut, aber nicht zu stark heizen und das Fleisch hineinsetzen, wo es dann am folgenden Morgen gut ist.

202. Rinderbraten auf englische Art.

Dieser Braten wird in beliebiger Größe aus der Keule genommen, geklopft und einige Tage in Essig gelegt. Alsdann nimmt man ihn heraus und spickt ihn mit dem Fette, welches man von dem Fleische losgeschnitten hat; dieses wird klein geschnitten, in gestoßenem Gewürz gewälzt und in die mittelft eines Messers gestochenen Löcher gesteckt. Das so zubereitete Fleisch wird nun in einer Bratpfanne oder an einem Spieße, unter beständigem Begießen gebraten. Hierauf macht man etwas braunes Mehl, thut etwas Fleischbrühe oder kochendes Wasser, Capern, gereinigte Morcheln, Champignons, etwas Wein, Citronensaft, einige Citronenscheiben zu und rührt davon auf dem Feuer eine sämige Sauce ab; wenn die Bratensauce nicht zu salzig ist, und man das Fett abgenommen hat, so kann man auch davon statt des Wassers nehmen; dann richtet man das Fleisch an, gießt einige Löffel Sauce darüber und die andere besonders in eine Sauciere.

203. Roast-Beef.

Hierzu nimmt man am besten ein Rippenstück, woran der Mehrbraten unten sitzt, klopft, wäscht und

bratet es, nachdem es vorher gehörig gesalzen worden. Beim Braten muß man es recht fleißig begießen und es überhaupt recht mürbe und schön werden lassen. Anfänglich giebt man etwas Wasser auf; wird der Brühe dann weniger, so gießt man wieder etwas nach. Im Wasser gar gekochte kleine Kartoffeln schält man nun ab, läßt ein Stück Butter gelblich werden, thut die Kartoffeln hinein und bratet sie braun. Hierauf nimmt man die Kartoffeln aus der Butter oder gießt diese in einen andern Tiegel ab, thut einige Löffel Mehl dazu, bratet es gelbbraun, setzt etwas Brühe hinzu, nebst etwas Nelken, Gewürz, Citronenschale und Citronensaft, und rührt von diesem allen eine sämige, angenehm schmeckende Sauce ab; von der Bratensauce nimmt man das Fett ab und gießt sie statt Wasser zu. Den fleißig begossenen Braten richtet man nun an, garnirt denselben mit den warm gehaltenen Kartoffeln rund herum recht zierlich, und giebt die Sauce apart. Ist der Braten gut gerathen, so muß er wie glacirt aussehen.

204. Beefsteaks.

Man schneidet vom Lendenstücke des Rinderbratens einige fingerdicke Scheiben, klopft sie mit einem hölzernen Hammer stark mit Salz und Pfeffer ein, bratet sie sodann unter oftmaligem Beträufeln mit Butter oder Bratensauce auf dem Roste, doch dürfen sie nicht zu stark ausgebraten werden, damit sie saftig bleiben. — Man giebt sie gewöhnlich mit gebratenen Kartoffeln auf die Tafel.

205. Geschmorte Hammelkeule.

Man nimmt eine schöne Hammelkeule, die nicht frisch geschlachtet, sondern einen Tag alt ist, klopft solche auf beiden Seiten recht tüchtig, wäscht sie und spickt sie mit Chalotten und Kokambollen, durchsicht dann mit einem Messer die Haut und zieht Majoran hindurch. Beim Aufsetzen giebt man gröblich gestoßene Nelken, englisch Gewürz, Pfeffer, etwas Salz, Citronenschale, Zwiebeln und so viel Wasser zu, daß es mit der Keule nicht ganz gleich stehet, deckt den Schmortopf oder die Kasserolle mit dem Deckel fest zu und läßt sie auf gelindem Feuer schmoren. Ist sie meist weich, so wird sie auf stärkeres Feuer gesetzt, der Deckel abgenommen, damit sie einkocht und auf beiden Seiten braun wird, aber nicht anbrennt. Ist sie braun und alles eingebrühet, so gießt man Bier zu, schüttelt den Schmortopf, damit die Sauce dicklich wird, und läßt sie dann noch etwas schmoren. Ehe man das Bier zugießt, muß das Fett abgenommen seyn; man erhält nun so viel Sauce darauf, als man zu brauchen denkt. Die Sauce wird zu der Keule apart gegeben.

206. Geschmorte Hammelkeule auf eine andere Art.

Die Keule wird wie die vorige behandelt; denkt man sie jedoch mit Gurken- oder anderem Salat zu geben, so schmort man solche mit Bier, will man sie aber zu Gemüsen, als z. B. zu weißen Rüben, Weißkohl, Wirsigkohl oder Kohlrabi haben, so schmort man solche mit Wasser, setzt sie zuletzt auf stärkeres Feuer, damit sie rascher einkocht, aber ja nicht anbrennt, macht

ſie dann auf beiden Seiten braun und ſchmort ſie auf gelindem Feuer vollends weich. Iſt die Keule braun, ſo nimmt man ſie heraus, gießt alles Fett herunter, läßt ſie noch ein wenig bräſen, gießt alſdann noch etwas Waſſer zu und erhält es noch auf dem Feuer. Dieſes wird dann ein dicker Säm, den man Glacee nennt; man richtet das Gemüse an, legt die Keule darauf und dieſes Glacee dann auf die Keule. Das Gemüse wird mit geriebener Semmel beſtreut.

207. Geſchmorte Hammelkeule mit Gurken.

Dieſe wird mit der nach Nr. 206. auf gleiche Weiſe in Bier gut und braun eingekocht; alſdann wird die Keule aus dem Schmortopf herausgenommen, von der Brühe das Fett abgefüllt und etwas Mehl hinzugeſchüttet, worauf man ſie noch etwas praſſeln, aber ja nicht anbrennen läßt. Nun gießt man Bier zu, ſchüttet die Brühe wieder auf, legt die Keule hinein und giebt die Gurken zu. Man nimmt hierzu eine groſe oder zwei kleine Gurken, die nicht viel Körner haben, ſchält ſie ab, ſchneidet ſie der Länge nach auf, jede Hälfte noch einmal durch, und ſo in zwei gliedlangen Stücken läßt man ſie mit der Keule aufkochen; man muß aber immer die gehörige Sauce darauf halten. Richtet man die Keule an, ſo legt man die Gurken herum und gießt die Sauce darüber. Nach Belieben kann man auch mehr Gurken dazu nehmen, ſich auch der ſauren Gurken bedienen.

208. Geſchmorte Hammelkeule mit Kartoffeln.

Sobald die Keule, wie die vorige, in Bier recht weich und braun geſchmort iſt, thut man kleine abge-

kochte Kartoffeln, die so warm als möglich abgeschält seyn müssen, zur Keule, gießt etwas mehr Sauce, wie bei der vorigen, darüber, weil die Kartoffeln mehr einziehen, schüttelt sie einige Mal, richtet die Keule an, legt die Kartoffeln rund herum, gießt von der Sauce etwas oben darüber und die übrige in eine Sauciere apart.

209. Grilliren, besonders Hammelbrust oder
Putenkeulen.

Das Hammelfleisch wird nach Nr. 195. gekocht; man kann eine Brust nehmen, selbige recht weiß und weich kochen, und dann aus der Brühe nehmen, damit sie abläuft. Sobald dieses geschehen, nimmt man ein Ei, schlägt es auf einen Teller, klopft es mit dem Messer durch, wälzt das Fleisch darin auf allen Seiten und dann in geriebener Semmel und gehackter Petersilie, beides gut durch einander gemengt. Hierauf läßt man Butter zergehen; sobald solche beinahe zu Kröschen aufhört, legt man das Fleisch hinein und läßt es gelblich werden. Dieses grillirte Fleisch wird auf grüne junge Erbsen, junge Mohrrüben, gehackten Weißkohl u. m. a. gelegt. Mit Putenkeulen verfährt man auf gleiche Weise, hauet aber den langen Knochen von dem Fleische ab. Auch kann man eine Chalotten-Sauce dazu geben.

210. Rindfleisch zu grilliren.

Sobald noch vorräthiges Rindfleisch grillirt werden soll, wird solches in Stücke zerschnitten, in Eiern und Semmel gewälzt, auch nach Belieben mit Petersilie vermischt, in nicht zu braune Butter gethan und auf beiden Seiten, aber nicht hart, gebraten. Man garnirt ebenfalls damit Gemüse.

211. Kalbfleisch zu schmoren.

Eine Kälberkeule, -Brust oder irgend ein anderes Stück wird nach Vorschrift Nr. 2. sauber blanchirt, weiß abgeputzt und in einer Kasserolle oder Schmortopf, nebst einem Stück Butter, Lorbeerblättern, Zitronenschale und Zitronenscheiben, aber ohne Gewürz, gelegt, etwas Salz, aber nicht zu viel, zugeschüttet, weil es sonst unangenehm schmeckt; alsdann gießt man Weißbier oder Wein und Wasser auf, jedoch nicht zu viel, damit das Fleisch nicht erweicht und man nachgießen kann. Man läßt es nun kurz und braun einkochen, schützt es vor dem Anbrennen durch häufiges Schütteln, und sobald es braun zu werden anfängt, begießt man es mit der Brühe fleißig, um es saftig zu erhalten. Wird die Brühe kurz, so muß noch Weißbier zugegossen werden, aber immer geschüttelt, damit die Sauce sämig wird. Braunbier kann wegen seiner Bitterkeit dazu nicht genommen werden.

212. Geschmorte Kälberkeule mit einer braunen Sauce.

Die Keule wird nach Vorschrift Nr. 2. weiß und schön blanchirt, mit Butter, Zitronen, Lorbeerblättern, etwas Salz und Weißbier aufgesetzt und unter häufigem Begießen recht braun geschmort. Nun bereitet man nach Vorschrift Nr. 81. eine Morchelsauce, thut gereinigte und abgekochte Champignons nebst Krebschwänzen dazu. Das Fleisch aus den Krebscheeren wird fein gehackt, ein Stückchen Butter zu Sahne gerieben und von einer halben geriebenen Semmel Klöße gemacht. Diese kocht man apart in Wasser ab und giebt sie zur Sauce. Nun wird die Keule angerichtet,

und die Brühe von der Keule zur Sauce gegossen; ist diese noch nicht sämig genug, so spült man den Topf mit etwas kochendem Wasser aus und giebt es zur Sauce. Die Keule legt man in die Mitte der Schüssel, die Klöße rund herum, die Krebschwänze obenauf und dann die Sauce besonders in einer Sauciere servirt.

213. Geschmorte Kälber = Keule mit einer sauren Sahnen = Sauce.

Die Keule blanchirt man nach Vorschrift Nr. 2. weiß und schön. Ist sie groß, so läßt man sie erst ein Mal aufkochen, nimmt sie dann gleich heraus und legt sie in kaltes Wasser; hierauf pußt man sie gut ab, legt sie auf ein Bret, zieht die Haut ab und spickt sie recht gut. Nachdem dieses geschehen, thut man in einen Schmortopf ein Stück Butter, auf 4 Pfund Fleisch $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter gerechnet, und läßt diese schmelzen. Der Boden der Kasserolle muß aber zuvor mit Scheiben fetten Specks ausgelegt werden. Ist die Butter zergangen, so legt man die Keule hinein, salzt solche etwas, deckt sie fest zu und läßt sie auf gelindem Kohlenfeuer in ihrer eigenen Sauce schmoren. Damit sie recht langsam schmoren kann, muß man sie lieber recht früh aufsetzen, denn geschiehet das Schmoren zu rasch, so zieht die Brühe ein und es fängt zu brennen an. Man biegt den Schmortopf nach allen Seiten über, begießt die Keule mittelst eines Löffels fleißig mit eigener Brühe, daß sie recht saftig bleibt, und wendet sie einige Mal um. Sobald sie auf beiden Seiten gelbbraun geworden, ist sie gut; dann macht man eine saure Sahnen = Sauce dazu, begießt die Keule in dem Schmortopf noch ein Mal, daß sie nicht trocken

aussiehet, richtet sie zierlich an und giebt die Sauce in einer Sauciere. Die Butter von der Keule kann zu Gemüse oder etwas Anderem gebraucht werden.

214. Geschmorte farcirte Kälberbrust.

Aus einer schönen fetten Brust wird der Bein-
knochen bis an das Gelenk abgeschnitten, der andere
Knochen auch behende herausgenommen, das Fleisch
zusammengedrückt und zugeheftet. Nun schlägt man auf
der Brust die Haut auf, löset sie los, jedoch ohne die
Haut zu zerlöchern, wässert sie aus und füllet sie mit
einer Farce, nach Vorschrift Nr. 21., mit Ausnahme
der großen Rosinen und Mandeln, welche hierzu nicht
üblich sind, indem man bloß kleine Rosinen wählt. Ist
die Brust nun gefüllt, so wird solche in einer Kasse-
rolle mit Butter, Citronenschale, Citronenscheiben, Lor-
beerblättern und Weißbier aufs Feuer gesetzt. Das
Bier muß nicht über der Brust stehen, weil sie sonst
zu weich und nicht braun wird, man kann lieber etwas
nachgießen. Ist sie nun schön braun geworden, so be-
reitet man nach Nr. 81. eine Morchelsauce, nimmt die
sich losgekochten Knochen heraus, gießt die Sauce dazu
und läßt es dann noch einmal aufkochen.

215. Eine angeschlagene Kälberkeule.

Zu einer Keule von 6 Pfund, von welcher man
das Fleisch von den Knochen löset und fein hackt, hackt
man noch $1\frac{1}{2}$ Pfund fettes Schweinefleisch, nimmt 10
ganze Eier, Muskatennuß, 1 Viertelpfund zergangene
Butter, eine klein gehackte Zwiebel, etwas Citronen-
schale und für 2 gGr. Milchbrod und rührt alles wohl
durch einander. Die Knochen werden $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht,

alsdann in eine stark mit Butter ausgeschmierte Bratpfanne gelegt, das Fleisch in Form einer Keule darum geschlagen und so in den Bratofen gesetzt; wenn sie gar ist, macht man eine Sardellen-Sauce dazu.

216. Ochsenzunge mit einer braunen Sauce.

Die gehörig gesalzene Ochsenzunge wird in Wasser weich gekocht, nach Nr. 67. eine braune Sauce angefertigt, und in der Länge geschnittene Mandeln und Citronen dazu gegeben. Der Zunge wird die Haut abgezogen, sie ferner recht sauber abgeputzt, in der Länge aus einander geschnitten, bis zum Anrichten in die Sauce gelegt, beim Anrichten die Spitze gegen das dicke Ende zugekehrt und die Sauce darüber gegeben.

217. Ochsenzunge mit Sardellen-Sauce.

Man kocht die Ochsenzunge recht weich, zieht die Haut ab, schneidet sie abgehäutet der Länge nach von einander, thut Butter in einen Tiegel; läßt sie zergehen und gelbbraun werden, wälzt inzwischn die Zunge in Mehl und läßt sie auf beiden Seiten in der Butter gelbbraun werden. Nach Vorschrift Nr. 63. fertigt man nun eine braune Sardellen-Sauce, richtet die Zunge an und die Sauce darüber.

218. Farcirte Ochsenzunge mit einer weißen Capern-Sauce.

Die weich gekochte Zunge wird der Länge nach von einander geschnitten, auf der abgeschnittenen Seite eine nach Nr. 13. angefertigte Farce dick und hoch aufgelegt, als wenn die Zunge noch ganz wäre, mit einem Messer glatt überstrichen und bunt gemacht, mit Ei bestrichen, mit geriebener Semmel be-

streuet und mit etwas geschmolzener Butter übergossen, entweder im Ofen, in einer Tortenpfanne, oder in einer kupfernen, mit einem Deckel versehenen, Kasserolle gebacken, dabei aber darauf gesehen, daß mehr Feuer auf dem Deckel als unter der Kasserolle erhalten wird, und dann nach Nr. 71. eine weiße Capernsauce darüber gegossen.

Die Zunge wird auf eine Schüssel gelegt und mit ein wenig Brühe, worin dieselbe gekocht, übergossen. Zu der Capern-Sauce kann man auch Brühe von der Zunge nehmen, in diesem Falle darf sie aber nicht sehr gesalzen seyn.

219. Eine Pökel- oder geräucherte Zunge abzukochen.

Die Pökelzunge läßt man eine Stunde wässern, setzt sie dann bei und läßt sie gehörig weich kochen. Ist sie weich, so preßt man sie zwischen zwei Brettchen, beschwert diese mit Steinen und häutet sie, nachdem sie kalt geworden, sauber ab.

Die geräucherte Zunge weicht man in lauwarmen Wasser ein, läßt sie zwei Stunden lang darin liegen, setzt sie erst alsdann bei und läßt sie weich kochen. Abgekocht preßt man sie ebenfalls. Abgekühlt zieht man die Haut ab, pugt sie zierlich, und im Fall sie ganz zu Tische gegeben werden soll, wird sie mit Petersilie garnirt.

220. Einen gepökelten Schweine-Schinken zu kochen.

Im Fall der Schinken lange Zeit im Pökel gelegen, muß er eine Stunde lang wässern. Nach Ver-

lauf derselben wird er auf das Feuer gesetzt und, wenn er jung ist, 3 Stunden, ist er aber alt, wohl 4 Stunden lang gekocht, d. h. von der Zeit an gerechnet, wo er wirklich zu kochen anfängt. Man kann ihn durch Einstechen mit einem Messer versuchen, ob er gehörig weich ist, jedoch darf er nicht aus einander fallen. Abgekocht legt man denselben auf eine Schüssel, zieht die Haut ab, zackt einen etwa fingerbreiten Streif aus der Schwarte und legt diesen wie eine Guirlande um den Schinken und in der Mitte desselben aus der Schwarte geschnittene Blumen. Dieses muß aber noch warm geschehen, denn kalt angeedrückt haften diese Verzierungen nicht mehr.

221. Geräucherten Schinken zu kochen.

Diesen wässert man in lauwarmen Wasser eine Stunde lang ein, wäscht ihn mit einem Lappen ab, kratzt mit einem Messer alles Unreine davon ab und spült ihn mit kaltem Wasser noch ein Mal nach. Besetzt man einen Schinkenkessel, so legt man ihn da hinein, gießt so viel Wasser auf, daß es mit dem Schinken gleich hoch steht, thut ein Bund Kräuter, als Majoran, Basilikum &c. daran und läßt ihn 3—4 Stunden kochen. Man kann ihn probiren: sicht er sich weich, so nimmt man ihn eher heraus, will man ihn aber etwa kalt geben, so muß man ihn noch weicher als gewöhnlich kochen lassen, weil er sich erkaltet doch noch mehr erhärtet. Sobald er eine Stunde lang gekocht, gießt man ungefähr $\frac{1}{2}$ Quart Kornbranntwein hinzu und läßt ihn damit kochen. Ist er weich, so legt man ihn auf eine Schüssel, zieht die Schwarte

davon ab und puzt ihn wie den vorigen aus. Zur Tafel gegeben, wird er mit Petersilie ausgepuzt und mit Gewürz bestreuet.

222. Westphälischen Schinken delicat zu kochen.

Nachdem der Schinken eine Nacht lang in lauwarmen Wasser gezogen, wird er in den Kessel gelegt, eine Spanne hoch Wasser, ein Quart Wein, ein wenig Rosmarin, eine Hand voll Salbey, Thymian, Basilikum, Majoran, ganzer Pfeffer, Wachholderbeeren und einige ganze Zwiebeln dazu gegeben. Mit diesen Ingredienzien muß er vier Stunden langsam kochen, nur, so zu sagen, ziehen. Man kann ihn, um das Auseinanderfallen zu verhüten, in ein altes reines Tuch einbinden; ist er ganz weich, so hebt man ihn sammt dem Tuche heraus, legt ihn auf eine Schüssel ziehet die Schwarte, nachdem man das Tuch aufgebunden hat, davon ab, und puzt ihn, wie die vorigen, mit der Schwarte aus. Je mehr er Verzierungen hat, desto besser ist es. Erkalte legt man ihn von dem Tuche auf eine reine Schüssel und puzt ihn mit Petersilie zierlich aus.

223. Kuh-Euter zu kochen.

Das Kuh-Euter wird recht gut ausgewässert, gut weich gekocht und gesalzen. Ist es weich, so läßt man es erkalten, schneidet es in zierliche Scheiben, wälzt sie in Eiern, hernach in geriebener Semmel und etwas Pfeffer, kröscht ein gutes Stück Butter in einem Diegel und bratet darin die Scheiben gelbbraun. Man kann damit Gemüse garniren oder sie mit einer sauren Sauce geben.

224. Klobß von Rindfleisch.

Zu diesem wählt man ein schieres, nicht fettes Stück Rindfleisch aus der Keule, rappirt es, d. h. man schabt es mit dem Messer klein, und macht alle Sehnen und Fasern heraus. Nachdem dieses geschehen ist, hackt man es fein; hat man frischen Nierentalg, so ziehet man die Haut ab, schneidet ihn fein und hackt ihn unter das Fleisch, nebst etwas abgeriebener Citronenschale. Ist es fein, so schlägt man 2 bis 3 Eier hinzu, nimmt, je nachdem man viel Fleisch besigt, geriebene Semmel und Salz und hackt dieses alles gut unter einander. Hat man Sahne vorrätzig, so nimmt man auch von dieser etwas darunter, im entgegengesetzten Falle etwas geschmolzene Butter. Zu viel Semmel macht den Klobß hart. Von dem durch einander gerührten Teige werden nun runde, breite, aber nicht zu dicke Klöße angefertigt, in einem Tiegel Butter gelb gebraten und die Klöße darin ausgebacken. Den Fleischabgang kocht man ab und bedient sich der Brühe davon zur Sauce. Ueber den Klobß richtet man eine gute Sardellensauce nach Vorschrift Nr. 63. an, mit Citrone, aber ohne Kapern.

225. Klobß auf eine andere Art.

Mit dem Fleische zu dieser Art verfährt man wie bei dem vorigen, fertigt damit runde, nicht zu dicke Klöße an, hackt sie mit einem Messer über, und macht sie bunt. Alsdann wird eine Schüssel genommen, die nicht springt, auf dieselbe thut man fein gehackte Sardellen, kleine Zwiebeln oder fein gehackte Chalotten, nebst einem Stück Butter. Der von dem abgekochten

Fleischabgange entstandenen Brühe bedient man sich zum Auseinanderrühren der Sardellen, legt den Klobß hinein, giebt noch etwas Brühe zu, nebst einigen Citronenscheiben und dünn abgeschälter Citronenschale, deckt es fest zu und läßt es auf gelindem Kohlenfeuer langsam, jedoch nicht zu lange, kochen. Ist es bald gut, so streuet man geriebene Semmel darüber, daß es sämig wird. Hat es gehörig damit durchgezogen, so ist es gut. Auch kann man den Saft einer Citrone darüber drücken. Die Schüssel setzt man nun in eine andere, wischt den Rand ab und giebt es zu Tische.

— Besigt man aber keine Schüssel, so kann man sich eines Tiegels bedienen, selbigen zudecken und auf gleiche Art den Klobß langsam kochen lassen, ihn umkehren, die Semmel gleich überstreuen und dann auf die Schüssel zierlich anrichten.

226. Klobß auf eine andere Art.

Man schneidet von einem Stück Rindfleisch aus der Keule eines halben Fingers dicke Scheiben, klopft sie mit der Breite eines Messers recht tüchtig, wickelt sie zusammen, legt sie mit Citronenschale, Gewürz, Zwiebeln und Nelken in eine Kasserolle, gießt Wasser auf, deckt es fest zu und läßt es auf gelindem Feuer schmoren. Zuletzt thut man noch etwas Wein und Citronensaft an. Die Sauce muß etwas sämig seyn, jedoch so kurz als möglich einkochen.

227. Klobß auf noch eine andere Art.

Zu 5 Pfund Schwanzstück kommen 8 ganze Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, für 1 gGr. geriebenes Milchbrod, etwas Chalotten oder Moufferons und $\frac{1}{8}$ Pfund gehackte

Sardellen. Das Fleisch wird ganz fein geschabt, mit dem Vorhergenannten zusammengerührt und wie Klöße gemacht, dann läßt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter auf einer zinnernen Schüssel zergehen, legt die Klöße hinein, läßt sie einmal aufschmoren, kehrt sie um und läßt sie noch ein Weilchen schmoren; vom Abgange des Fleisches macht man eine Sardellen-Sauce, gießt sie zuletzt darüber und läßt sie ein Mal aufkochen.

228. Karbonade von Schweinefleisch.

Zu dieser Karbonade nimmt man ein Stück aus der dicken Rippe, schneidet jede Rippe zu einem Stück, schneidet das Fleisch von den Knochen ganz los, pugt diese ab und hauet solche in zierliche, eines Fingers lange Stücke. Das von den Knochen abgelöste Fleisch wird fein gehackt, ein wenig Salz darauf gestreut und dieses mit durchgehackt. So viel Stück Karbonade man nun zu erhalten wünscht, eben so viel Häuschen werden von dem Fleische angefertigt, diese an den Knochen zierlich angeschlagen, mit dem Messer breit aus einander gedrückt, damit sie nicht zu dick aussehen und länglich um den Knochen zulaufen. Nun werden ein oder zwei Eier, je nachdem es viel Karbonade ist, ausgeschlagen, die Karbonade zuerst in diesen und dann in geriebener Semmel gewälzt, Butter aufgesetzt, die aber nicht braun werden muß, und darin die Karbonade ganz gelinde gebraten, daß sie nicht hart wird. Selbige muß ganz weich, saftig und nur gelblich bleiben; auch kann man etwas Pfeffer darunter nehmen.

229. Karbonade von Hammelfleisch.

Das Fleisch zu dieser Karbonade wird wie das
Fleisch

Fleisch zur Schweine-Karbonade behandelt, dann in zierlicher Form an die Rippen angeschlagen, mit dem Messer glatt gedrückt, zuerst in Eiern, dann in geriebener Semmel und gehackter Petersilie gewälzt und langsam auf nicht zu starkem Feuer gebraten.

Die Eier dürfen bei Anfertigung der Karbonade durchaus nicht fehlen, weil diese die Karbonade saftig erhalten und das Auseinandergehen verhüten.

230. Karbonade von Kalbfleisch.

Diese Karbonade nimmt man gleichfalls von den dicken Rippen, schabt das Fleisch von den Knochen, hackt es fein, befreit es von allen Fasern, taucht die Karbonade in klein geschlagene Eier, wälzt sie in geriebener Semmel und bratet sie in geschmolzener Butter nicht allzu hart. Man kann die Karbonade auch auf einem Rost, in einem mit Butter bestrichenen Papier braten, jedoch schmeckt sie in der Pfanne gebraten den mehresten Leuten besser. Einige Köchinnen schaben das Fleisch nur bis an den Knochen herunter, so daß es unten sitzen bleibt, klopfen es alsdann mit einem Stück Holz, kehren es in Eiern und Semmel um und braten die Karbonade so zubereitet; allein auf diese Art bleibt sie doch immer etwas zähe, und ich finde sie gehackt weit schmackhafter.

231. Geschmorte Karbonade.

Diese mag nun von Hammel-, Schweine- oder Kalbfleisch seyn, so schabt man das Fleisch von der Rippe herunter, macht es mit dem Messer glatt, wäscht es ab, legt es in eine breite irdene Pfanne, salzt es, gießt Wasser auf, deckt es fest zu und läßt

es so schmoren. Zu der Kälber-Karbonade muß man Butter zulegen, bei den andern beiden Sorten ist es nur dann nöthig, wenn das Fleisch äußerst mager seyn sollte. Zuletzt streuet man geriebene Semmel über und läßt sie damit braun werden.

232. Bouletten von gekochtem oder gebratenem Fleische.

Dazu kann man sich gekochten oder gebratenen Hammel-, Rind- oder Kalbfleisches bedienen, alles Sehnige heraus und klein schneiden und dann fein hacken. Darauf läßt man in einer Rascrolle ein Stück Butter zergehen, thut das gehackte Fleisch hinein, läßt es darin ein wenig durchziehen, thut solches dann in eine Schüssel, und, sobald es verschlagen, Eier, etwas Pfeffer, Salz und zwei geriebene Semmeln hinzu, wälzt alles recht zusammen und bildet davon runde oder längliche Klöße, die in Butter abgebraten werden. Auch kann man etwas gehackte Chalotten darunter nehmen.

233. Rindsmaul zu Kochen.

Nachdem das Rindsmaul gehörig gewaschen worden, wird es des Abends vorher in Wasser auf eine heiße Stelle, wo man Gluth um den Topf legt, gesetzt, den Morgen darauf gleich Feuer gemacht und es so weich, als nur immer möglich, gekocht. Man schneidet das alsdann weich gekochte Maul in zierliche Stücke und giebt diese mit einer Rosinen-Sauce nach Nr. 67., jedoch ohne große Rosinen. Auch giebt man sie auf folgende Art. Man schält Aepfel, schneidet sie in Viertel und die Kernhäuser heraus, thut sie in eine

Rasserolle, läßt sie in Butter und in der Brühe etwas kochen, giebt gereinigte kleine Rosinen, etwas Zucker, Essig und das geschnittene Maul zu. Ist die Brühe noch zu klar, und wünscht man solche etwas sämiger, so rührt man einen halben Löffel Kartoffelmehl klar und thut es dann zum Maule.

234. Kalbskopf zu Kochen.

Der Kalbskopf wird gut abgewaschen, und wenn es nöthig ist, etwas gewässert, dann beigesezt, gut geschäumt, gesalzen und 3 Stunden lang gekocht. Man kann auch die Füße dazu nehmen, von denen man die langen Knochen abhaut und von einander schneidet. Der Kopf muß so in den Topf gesezt werden, daß er nicht anbrennen kann. Sobald er weich geworden, legt man ihn in eine Schüssel, schneidet die Haut los, legt sie zierlich auf eine Schüssel, auf welcher man anrichten will, löset alles Fleisch von den Knochen, zieht von der Zunge die Haut ab, pugt sie sauber, schneidet sie in der Länge von einander und legt sie auf die Schüssel. Vom Gehirne werden die Knochen nun ebenfalls abgelöst, wovon zwei löffelartig sind, und worin der Bregen, mit Butter und Pfeffer in dem Topfe klein gerührt, auf die Knochen gelegt wird. Besigt man eine Tortenpfanne, so bestreuet man das Mark mit geriebener Semmel, begießt es mit geschmolzener Butter, sezt die Knochen hinein und läßt sie gelbbraun werden. Von dem Kopfe löset man die großen Knochen, besonders die Kinnlade, sezt ihn in die Mitte der Schüssel, ordnet das Uebrige alles zierlich herum, dergleichen die Sauce und die Löffelknochen. Nach Nr. 67.

wird eine Sauce von großen und kleinen Rosinen dazu gegeben, worin auch geschnittene Mandeln seyn können. Er muß ja recht warm erhalten werden, kalt ist er ein unangenehmes Essen. Auch wird er mit einer gelben Citronensauce nach Nr. 61., worunter aber Essig seyn muß, oder mit einer holländischen Sauce nach Nr. 60. gegeben. Zur Sauce kann man sich der Brühe vom Kopf bedienen.

233. Wilden Schweinskopf zu kochen.

Sobald der Schweinskopf vom Schmid abgesengt worden, muß er eine Nacht wässern, ihm dann das Maul besonders gut ausgeschälet und Salz hineingestreuet werden; dann binde man ihn in ein altes reines Tuch, lege die Ohren glatt an, damit sie nicht krumm kochen, und ziehe die Knoten des Tuches fest zu, weil er sich dann besser herausnehmen läßt. Besigt man indeß einen Schinkenessel mit einem Heber, so ist dieses nicht nöthig. Alsdann setzt man ihn auf, thut Rosmarin, Salbei, Zwiebeln und Majoran an, gießt so viel Wasser auf, daß es überstehet, und läßt ihn weich kochen. Sobald es eingekocht, gießt man immer kochendes Wasser und zuletzt 1 Quart Landwein oder $\frac{1}{2}$ Quart Brantwein zu, läßt ihn damit ferner kochen, hebt ihn dann, wenn er weich ist, aus dem Kessel, legt ihn auf ein Bret, bindet das Tuch auf, und schneidet mit einem spizen Messer die braune Haut so bunt ein, daß sie dadurch ein zierliches Ansehen bekommt. Alsdann werden auch die Ohren ausgepugt, die Zunge warm abgeschält, so tief als man dazu kommen kann, ihm eine Citrone oder, in Ermangelung

derselben, ein Apfel in das Maul gesteckt, in jedes Ohr ein Büschel Petersilie oder Buchsbaum gethan und auf einer mit Grünem ausgezierten Schüssel angerichtet. Man belegt ihn mit Citronenscheiben, die man bunt machen kann; auch sehe man darauf, daß der Kopf nicht zu kurz vom Rumpfe getrennt, sondern noch ein Theil des Halses daran bleibt, weil dieses besser aussieht und auch das beste Fleisch liefert. Man giebt den wilden Schweinskopf kalt, mit einer kalten englischen Sauce nach Vorschrift Nr. 105., oder auch mit Provenceröl und Essig.

236. Frikandellen von Kalbfleisch.

Dazu nimmt man eine kleine Keule, zieht von solcher alle Haut ganz dicht vom Fleische und löset dann dasselbe von den Knochen ab. Auf diese Art wird sie in 3—4 große Stücke getheilt, von denen man alles Faserige abschneidet und abpugt, etwas klopft und auf einer Seite mit feinem Speck spickt. Hierauf thut man Butter in eine Kasserolle, läßt sie zergehen, thut die Frikandellen nebst einer Zwiebel, Lorbeerblättern, Salz und Citronenschale hinein, läßt alles dieses zusammen auf gelindem Feuer schwitzen, gießt alsdann so viel kochendes Wasser auf, daß es beinahe überstehet, und läßt es gehörig weich kochen. Nun nimmt man sie heraus, legt sie auf eine Schüssel, gießt die Brühe durch ein Haarsieb, nimmt das Fett rein herunter, gießt sie dann wieder in die Kasserolle, behält aber einen Theil davon zurück und läßt sie ganz kurz, bis auf 2 Löffel voll, einkochen. Alsdann werden die Frikandellen ganz dünn mit Mehl bestreuet, in

die Kasserolle gelegt, in heiße Asche oder, auf einem Dreifuß, über ganz gelindes Kohlenfeuer gesetzt. Mit der gespickten Seite müssen sie in der Brühe liegen und gelbbraun werden. Die Kasserolle schüttelte man öfters, gieße von der zurückgelassenen Sauce immer etwas nach, sobald es kurz eingekocht; auf diese Art fortgefahren, erhält man einen dicken Syrup, der eine sehr wohlschmeckende braune Glacee bildet. Diese Frikandellen giebt man zu Gemüse, als: Schoten, Bohnen, Kohl, auch Schoten und Mohrrüben. Nachdem das Gemüse angerichtet ist, legt man die Frikandellen darauf und giebt dann die starke Glasur über das Fleisch. Auch kann man zu den Frikandellen eine andere beliebige Sauce geben, als: von Sardellen, Kapern oder Citronen. Den Abgang von der Keule und den Knochen, welche letztere man entzwei hauer, kocht man mit Wasser ab und bedient sich dieser Brühe statt des Wassers auf die Frikandellen.

237. Kleine Frikandeaug gespickt.

Diese kleinen Frikandeaug schneidet man ebenfalls aus der Keule; nachdem man erst die Haut abgeschnitten und abgeputzt, schneidet man die Scheiben, klopft solche mit einem Messer, spickt sie fein, läßt Butter in einer Kasserolle gelblich werden, läßt darin die vorher mit Mehl bestreuten Frikandeaug auf beiden Seiten gelbbraun werden, gießt Brühe zu, worin sie weich kochen, setzt sie dann auf die heiße Asche oder Kohlen, gießt einige Löffel Brühe oder Wasser darauf, schüttelt die Kasserolle, macht, wie bei der vorigen, eine Glasur, überstreicht damit die Frikandeaug vor dem Anrichten und giebt sie gewöhnlich zu Gemüse.

238. Farcirte Frikandeaux.

Diese Frikandeaux werden aus der Keule scheinig geschnitten, und die Scheiben etwas geklopft; alsdann legt man auf jede derselben etwas nach Nr. 13. angefertigte Fleischfarce, oder nach Nr. 16. angefertigte Fischfarce, wickelt die Scheiben damit zusammen, umwindet sie mit einem Faden, den man aber beim Anrichten wieder abnehmen muß, läßt in einer Kasserolle Butter gelbbraun werden, thut die vorher in Mehl gewälzten Frikandeaux hinein, läßt solche auf beiden Seiten gelbbraun schwizen, gießt, damit sie weich werden können, etwas Brühe oder kochendes Wasser zu, läßt es recht kurz einkochen, setzt es dann auf heiße Asche oder auf gelindes Kohlenfeuer, füllet ein paar Löffel Brühe zu, läßt so eine Glasur kochen, kehrt darin die Frikandeaux um und richtet sie über Gemüse an, oder giebt auch eine beliebige Sauce zu.

239. Kalbsleber zu schmoren.

Man wässert eine schöne große Leber aus, damit alles Blut herausziehet, spickt sie alsdann recht schön mit Speck, thut sie, nebst einem Stück Butter, einer Zwiebel, ein paar Lorbeerblättern und Weißbier in eine Kasserolle, schmort sie kurz und gut ein, schüttelt die Kasserolle aber öfters, damit die Butter nicht so klar herauf kommt. Es muß eine kurze, sämige Sauce darauf werden, man salzt solche etwas und läßt sie immer verdeckt schmoren.

240. Gefüllte Kalbsleber.

Man nimmt ein Stück Butter, 4—5 Eier, (je nachdem die Leber groß ist), rein gemachte kleine Ro-

sinen und rührt es auf dem Feuer ab, aber ja nicht zu hart, und etwas wenig geriebene Semmel. Die gewässerte Leber wird nun so weit aufgeschnitten, als es angehet, mit Obigem gefüllt, zugenähet und wie die vorige geschmort.

241. Gebratene Kalbsleber.

Die gewässerte Leber läßt man etwas ablaufen, schneidet alsdann Stücken davon, klopft diese mit der Schärfe eines Messers, schiebt sie während des Klopfens immer zusammen, daß sie eine runde Form annimmt, hebt sie mit dem Messer alsdann behutsam auf, wälzt sie in geriebener, mit etwas Mehl vermischter Semmel, (wer will, kann auch etwas gestoßene Wachholderbeeren oder abgeriebenen Thymian darunter nehmen), legt sie auf ein mit Semmel bestreuetes Bretchen, bratet sie alsdann in zerlassener, aber nicht braun gewordener Butter nicht besonders stark. Ein Stück Butter mehr muß man hierbei nicht ansehen, denn diese bleibt einem doch zu einem anderweitigen Gebrauch überlassen. Beim Anrichten füllt man nur etwas Butter über, die andere bleibt zurück. Die Adern und Sehnen der Leber muß man vorher sorgfältig heraus schneiden.

242. Klein geschnittene Leber geschmort.

Die Leber wird in ganz kleine, dünne Scheiben geschnitten, Butter mit gehackten Zwiebeln gebraten, aber nicht braun, die Scheiben hineingelegt, fest zugedeckt, auf nicht zu starkem Feuer geschmort und der Schmortopf öfters umgeschüttelt, damit es eine kurze sämige Sauce wird; zuletzt etwas gesalzen und wieder

fest zugedeckt. — Sobald sie beinahe gut ist, muß man sie vor dem Anbrennen in Acht nehmen.

243. Leberkuchen.

Die nicht zu lange gekochte Kalbsleber wird gehörig abgekühlt, auf einem Reibeisen gerieben, 3 bis 4 Eier, gereinigte kleine und große Rosinen, abgeriebene Zitronenschale, etwas Zucker, einige Löffel voll geschmolzener Butter, auch etwas in Milch geweichte Semmel dazu geschüttet; letztere ist aber nicht durchaus nöthig. Dieses alles wird gut durch einander gerührt, dasselbe dann in das auf einer Schüssel ausgebreitete Netz gethan, übergeschlagen und zugenähet. Der Kuchen muß eine runde, hohe Form erhalten, jedoch muß, um das Plagen des Netzes zu verhüten, etwas Raum gelassen werden. Nun wird solcher im Bratofen, in einer Tortenpfanne oder in einer mit einem Deckel versehenen Kasserolle, auf deren Deckel man Kohlen legen kann, gebraten. Man muß sich, besonders wenn man ihn in einer Kasserolle bäckt, in Acht nehmen, daß das Netz nicht anbäckt, welches sehr leicht geschieht. Man giebt einen solchen Leberkuchen mit einer holländischen oder einer braunen Sauce, ohne Rosinen; auch schmeckt er mit einer rothen Wein-Sauce gut.

244. Geschmorte Enten mit deren Veränderung.

Die Ente wird nach Vorschrift Nr. 1. recht sauber zubereitet, die Keulen an den Steiß fest angebunden, daß sie nicht gesperrt aus einander stehen, und in einem Schmortopf oder einer Kasserolle, nebst einer Zwiebel, etwas Gewürz und Salz zum Feuer gebracht und so viel Wasser aufgegossen, daß es nur gegenste-

het. Zugedeckt muß es nun kochen, ist alles eingekocht, so läßt man die Ente auf beiden Seiten braun werden, aber ja nicht anbrennen, auch beim Kochen nicht ansitzen, weil sie in diesem Falle harte Stellen bekommt. Ist sie nun völlig braun geworden, so gießt man das Fett herunter, noch etwas Wasser auf und läßt sie noch schmoren. Ganz weich, werden noch ein paar Löffel Wasser aufgegossen und auf weniges Kohlenfeuer gesetzt, und, wenn es nöthig ist, noch einige Löffel voll zugefüllt. Eingeschmort bekommt sie eine Glasur, die sie haben muß, sobald sie zu weißen Rüben oder Wirsigkohl gebraucht werden soll. Unnöthig ist aber diese, sobald sie mit einer Sauce gegeben wird. Man giebt diese Ente mit einer braunen Sauce, entweder von Sardellen, von Rosinen, Champignons oder von Morcheln.

215. Geschmorte Tauben mit Champignons- oder Morchel-Sauce.

Die Tauben werden nach Vorschrift Nr. 1. gebrühet, sauber gereinigt, ausgenommen, der Kropf herausgezogen und etwas gewässert. Hierauf läßt man in einer Kasserolle ein Stück Butter gelbbraun werden, thut sodann die gespreilerten Tauben hinein und läßt sie weich schmoren. Sollte die Butter zu braun werden, so gießt man noch etwas zu, läßt sie nicht auf zu starkem Feuer stehen, weil sie sonst zu braun, aber dabei nicht weich werden; sie müssen nur langsam schmoren. Sollte sich zu viel Butter darauf befinden, so thut man welche davon, läßt aber doch so viel darauf, daß man sich ein gutes braunes Mehl, und nach Nr. 82. eine Champignons-, oder nach

Nr. 81. eine Morchelsauce machen kann. Ist die Sauce nun fertig, so legt man die Tauben hinein und läßt sie bis zum Anrichten darin ziehen. Auch kann man sich zur Sauce sowohl frischer als trockner Steinpilze bedienen.

246. Junge Hühner zu schmoren.

Die Hühner werden nach Vorschrift Nr. 1. recht schön und weiß gemacht, ausgenommen, eine Stunde lang gewässert und gut gespeilert. Alsdann legt man sie in die, in einer Kasserolle gelbbraun gebratene Butter, läßt sie auf nicht zu starkem Feuer weich schmoren und auf beiden Seiten braun werden. Man muß während des Bratens nichts zugießen, denn sonst werden sie zu weich und nicht braun, man muß dazu gleich ein gutes hinreichendes Stück Butter nehmen, die sich nachher zu etwas Anderem gebrauchen läßt. Sind sie weich und gelbbraun geworden, so werden sie aus der Butter genommen und so viel davon abgefüllt, als man zu braunem Mehl genug zu haben denkt. Nun bereitet man sich in der abgenommenen Butter braunes Mehl, drückt von einer Citrone den Saft hinein, giebt einige Citronenscheiben, etwas Citronenschale, nebst etwas Brühe oder Wasser zu, kocht davon eine kurze sämige Sauce, legt die Hühner wieder in dieselbe hinein und läßt sie darin ein Mal aufkochen. Angerichtet wird die Sauce darüber gegeben.

247. Junge Hühner mit einer Citronen-Sauce.

Nachdem man die Hühner, der Vorschrift Nr. 1. gemäß, sauber und weiß zubereitet und gut gespeilert hat, thut man sie in einen Topf, gießt kochendes

Wasser auf, denn davon bleiben sie weiß, nebst einem Stück Butter und etwas Salz, und läßt sie nicht zu weich kochen. Nun fertigt man nach Vorschrift Nr. 61. eine Citronensauce an und nimmt die Brühe von den Hühnern dazu; sobald solche fertig ist, ziehet man die Speiler heraus, legt die Hühner in die Sauce und läßt sie bis zum Anrichten auf ganz gelindem Kohlenfeuer darin ziehen. Angerichtet gießt man die Sauce darüber.

Damit die Sauce kräftig werde, kocht man die Hühner in einem nicht zu großen Topfe.

248. Junge Hühner mit einer Frikassée-Sauce.

Die nach Vorschrift Nr. 1. recht schön zubereiteten Hühner werden weiß gekocht, sobald sie geschäumt haben, ein Stück Butter und Salz daran gethan, in einem nicht zu großen Topf nebst einer Zwiebel und einem Bund Thymian nicht zu weich werden lassen. Alsdann wird eine Frikassée-Sauce nach Vorschrift Nr. 106. angefertigt, wozu man die Brühe von den Hühnern nehmen kann. Nun thut man die Hühner auf eine Schüssel, ziehet die Speiler heraus, legt sie in die Sauce und läßt sie bis zum Anrichten darin ziehen. Jedoch müssen sie nur auf gelindem Kohlenfeuer ziehen, weil die Sauce auf zu starkem kochen würde.

249. Junge Hühner mit Spargel und Krebsen.

Die Hühner kocht man wie die vorigen, jedoch ohne Zwiebeln und Kraut, dann präparirt man den Spargel, gießt kochendes Wasser auf, thut etwas weniges Salz zu und läßt ihn damit kochen. Die Krebse werden abgekocht, ausgebrochen, von den Scheren nach

Nr. 11. Krebsbutter angefertigt, der Darm aus dem Schwanz herausgezogen, das Fleisch oben weggeschnitten, damit es gleich wird, thut es zu dem Fleische aus den Scheeren, hackt dieses klein, macht von etwas abgeriebener Butter, von ein paar Eiern, von dem gehackten Kalbfleische und geriebener Semmel kleine Klöße, füllt auch mit diesem Teige einige Krebsnasen, nimmt aber unter denselben nicht zu viel Semmel, weil er sonst zu dick wird, auch kann man etwas Milch darunter nehmen. Die gefüllten Krebsnasen bratet man in Butter, die kleinen Klößchen kocht man hingegen in der Hühnerbrühe. Ist alles Einzelne fertig, so nimmt man 2 Löffel voll Mehl, rührt es in der Kasserolle, worin man die Sauce anfertigen will, klar, thut 3 — 4 Eidotter dazu, gießt von der Brühe der Hühner etwas ganz langsam zu, rührt es zu einer sämigen Sauce ab, thut den vorher abgegossenen Spargel nebst den Krebschwänzen und Klößchen zu, richtet die Hühner zierlich an, die Sauce darüber und legt die gebratenen Krebsnasen rund herum. In der Sauce läßt man ein gut Stück Butter mit durchkochen, oder man verfährt auf folgende Art. Sobald der Spargel weich gekocht, gießt man ihn ab, thut ihn in die Kasserolle, gießt von den Hühnern so viel Brühe darauf, als man Sauce nöthig hat, thut Butter und die Krebschwänze an und läßt es kochen. In dem andern Theil der Hühnerbrühe werden die Klöße gekocht, in einem Töpfchen einige Eidotter mit etwas kaltem Wasser gequirt, etwas Mehl dazu gethan, über den Spargel gegossen und die Kasserolle fleißig geschüttelt, damit es nicht zusammenläuft. Nun wird es auf

wenige Kohlen gesetzt und die Hühner bis zum Anrichten darauf gelegt, daß sie warm bleiben. Beim Anrichten thut man die Krebsbutter darüber und pugt es gut aus. Mit Blumenkohl verfährt man auf die nämliche Weise. Im Fall man sich von Blätterteig kleine Schnittchen bereitet und die Schüssel damit garnirt, so vertritt es sehr gut die Stelle einer Pastete.

250. Junge Hühner mit jungen grünen Erbsen und Krebsen.

Nachdem man die Hühner nach Nr. 1. präparirt, setzt man sie mit kochendem Wasser ans Feuer und läßt sie nicht zu weich kochen. Die Krebse werden wie bei dem vorigen behandelt, Krebsbutter angefertigt, die Krebsnasen mit etwas Farce von dem gehackten Krebsfleisch aus den Scheren angefüllt und in Butter gebraten. Die ausgepahlten und gewaschenen Schoten setzt man mit Brühe von den Hühnern und etwas Butter auf und läßt sie kochen. Sind sie weich, so thut man die Krebschwänze, nebst etwas Zucker und einem Löffel voll fein gehackter Petersilie an, schlägt 2—3 Eidotter in ein Töpfchen, quirlt sie mit Wasser und einem Löffel voll Mehl durch, thut es zu den Erbsen, die man immer schütteln, aber nicht rühren muß, läßt es auf wenig Kohlen etwas durchziehen, richtet sodann die Hühner an, die Schoten darüber, garnirt sie mit den Krebsnasen und füllt die Krebsbutter über.

251. Junge Hühner mit Stachelbeeren.

Die Hühner werden nach Vorschrift Nr. 1. zum Braten behandelt, recht weiß und schön zubereitet und

aufgespeilert, dann läßt man in einer Kasserolle Butter gelbbraun werden, thut die Hühner da hinein, läßt sie auf gelindem Feuer langsam schmoren, daß sie auf beiden Seiten blaßbraun werden. Nun setzt man in einer Kasserolle Wasser auf, läßt es kochen, pugt von den Stachelbeeren die Stengel und die Blätter ab, thut sie in das kochende Wasser, läßt sie ein Mal darin aufkochen, gießt sie alsdann durch einen Durchschlag oder Sieb, läßt sie ablaufen, thut alsdann Kochzucker in eine Kasserolle, gießt etwas Wasser darauf, läßt ihn kochen, schäumt ihn recht klar ab, thut dann die Stachelbeeren hinein, schüttelt und schwenkt sie, läßt sie ein Mal aufkochen, richtet sie an und die Hühner darüber, welche aber in der Kasserolle zuvor begossen seyn müssen, damit sie nicht zu trocken aussehen.

252. Frikassée von jungen Hühnern.

Die nach Nr. 1. behandelten Hühner werden in Viertel geschnitten, etwas ausgewässert in eine Kasserolle gethan, nebst einem Stück Butter. Nun bindet man eine Zwiebel, etwas Thymian, Majoran, Petersilie und Salz in einen Lappen und thut dies Bündelchen, wie auch eine in Scheiben geschnittene halbe Citrone daran, gießt kochendes Wasser auf, jedoch nur so viel, daß es nicht übersteht, und läßt es kochen. Ist es weich und soll bald angerichtet werden, so schlägt man 3—4 Eidotter in einen Topf, und thut einen halben Löffel voll Mehl und etwas Wasser hinzu; besigt man Esdräjon-Essig, so nimmt man einige Tropfen dazu, und quirlt alles gut durch einander, gießt die Brühe von den Hühnern zu und setzt es von fern

ans Feuer. Damit die Sauce nicht käset, muß sie einige Mal durchgequirlt werden. Sobald man die Hühner anrichten will, drückt man den Kräuterbeutel mit der Kelle gut aus, gießt das Ausgedrückte noch zu der Sauce und füllt diese über die Hühner. Auch kann man zu der Sauce nach Vorschrift Nr. 1. gereinigte Morcheln, wie auch in Wasser apart gekochte kleine Semmellöschchen nehmen. Es ist darauf zu sehen, daß auf den Hühnern die gehörige Sauce stehen bleibt, daher man zugießen muß, sobald es einkocht.

253. Frikassee von Tauben.

Nachdem die Tauben gebrühet und nach Vorschrift Nr. 1. behandelt worden, schneidet man sie in Viertel, wässert sie etwas aus, damit das Blut herauskommt, sonst kocht es sich schwarz, thut sie mit einem Stück Butter, etwas Salz und einer halben, in Scheiben geschnittenen Citrone in eine Kasserolle, läßt es weich kochen, quirlt es dann mit Eidottern und etwas Mehl ab, setzt die Sauce zum Durchziehen etwas ans Feuer, gießt sie aber nicht auf die Tauben, indem es sonst gewöhnlich krislich wird, sondern richtet die Tauben an und giebt die Sauce darüber.

254. Frikassee von Kalbfleisch.

Zum Frikassee nimmt man gern eine fette Brust, hauet sie in mittelmäßig große Stücke, blanchirt solche nach Vorschrift Nr. 2. recht schön und weiß, thut sie sodann mit einem Stück Butter in eine Kasserolle, bindet in einen reinen Lappen eine Zwiebel, etwas Lorbeerblätter, Gewürznelken, Majoran und Thymian, giebt dieses nebst etwas Salz dazu, gießt kochendes
Was=

Wasser auf und läßt es verdeckt weich kochen. Die Brühe muß aber immer gehörig lang erhalten werden, damit sie beim Abquirlen nicht zu kurz ist. Man kann gereinigte Morcheln, wie auch in Wasser besonders abgekochte kleine Klößchen daran thun. Kurz vor dem Anrichten werden einige Eidotter in etwas Wasser oder in etwas Esdrayon-Essig mit einem halben Löffel Mehl, je nachdem viel Sauce ist, gethan, und durch einander gequirlt, die Brühe von dem Fleische dazu gegossen, von fern zum Durchziehen ans Feuer gesetzt, das Fleisch angerichtet und die Sauce darüber gegossen.

255. Kalbfleisch mit einer Frikassée-Sauce.

Dazu kann man eine gute Brust nehmen, oder sie auch zerhauen, sie nach Vorschrift Nr. 2. recht gut blanchiren, kochen, fleißig abschäumen, und damit sie sich weich kocht, ein Stück Butter anthun, auch gehörig salzen. Nun bereitet man nach Nr. 106. eine Frikassée-Sauce, pugt aus den Krebsnasen alles Inwendige heraus, schneidet die langen Fasern kurz ab, füllt sie mit Farce und bratet sie in Butter. Das Fleisch wird nun angerichtet, die Sauce darüber gegeben, mit den Krebsnasen garnirt, die Krebsbutter übergefüllt, und hat man Schnitte von Buttermey, so legt man sie dazwischen, welches Gericht die Stelle einer Pastete sehr wohl vertritt.

256. Kalbfleisch mit einer Kapern-Sauce.

Das Kalbfleisch, es sei von einem Stücke, von welchem es wolle, wird nach Nr. 2. recht schön und weiß blanchirt, wie das vorige gekocht, alsdann eine

weiße Kapern-Sauce nach Nr. 71. angefertigt; zu derselben bedient man sich der Brühe von dem Fleische, richtet dasselbe an und giebt die Sauce darüber.

257. Kalbfleisch mit Speck und Thymian.

Man nehme hierzu ein beliebiges Stück Kalbfleisch, das von der Brust bleibt indeß immer das beste; dieses blanchirt man nach Nr. 2. und kocht es eben so ab, wie das nach Nr. 255. Hierauf setzt man in einer Kasserolle von der durchgeseihten Brühe des Fleisches etwas auf, schneidet und hackt fetten Speck so, daß er nicht zu groß ist, auch kann man denselben in der Kasserolle erst etwas zergehen, aber nicht braun werden lassen, gießt nun von der Brühe auf, und giebt etwas Thymian und so viel geriebene Semmel zu, daß es mittelmäßig dick wird. Dieses alles läßt man zusammen zu einer sämigen Sauce kochen, nimmt das Fleisch aus der Brühe, putzt es gut ab, befreiet es von aller Haut, und läßt es in der Sauce noch etwas mit aufkochen. Man kann es auch gleich anrichten und die Sauce darüber geben.

Wer keinen Speck liebt, kann ihn auch weglassen und sich statt seiner der Butter bedienen.

Es giebt eine Art Citronen-Thymian, welcher zu dieser Speise vortrefflich paßt, und dessen sich Jeder bedienen sollte, der diese Art bekommen kann.

258. Schweinefleisch mit Majoran und Klößchen.

Das Schweinefleisch wird in zierliche Stücke gehauen, nach Vorschrift Nr. 196. gekocht, dann nach Nr. 4. Klößchen von eingeweichter Semmel, einigen Eiern, Butter und Mehl, jedoch nicht zu dicht, an

gefertigt, dieselben abgestochen und in kochendem Wasser gekocht. Nun nimmt man etwas abgeriebenen Majoran und geriebene Semmel, füllt von dem Fleische das Fett ab, nimmt von der Brühe so viel, als man Sauce gebraucht, gießt solche in eine Kasserolle, giebt den Majoran und die Semmel und ein Stück Butter zu, läßt es zu einer sämigen Sauce einkochen, thut die inzwischen gar gewordenen Klöße zu dieser Sauce, legt das Fleisch dazu, daß es noch ein Mal darin aufstößt, und richtet es an.

259. Kalbfleisch mit Basilikum, auch Majoran mit Klößen, desgleichen zu Gänselein zu gebrauchen.

Man hauet das Kalbfleisch entweder in Stücke, oder läßt es auch nach Belieben ganz, blanchirt und kocht es nach Nr. 2., thut ein Stückchen Butter an und salzt es gehörig. Nun werden nach Nr. 34. Klößchen angefertigt, klein abgestochen und wie die vorigen gekocht. Mit Gänselein kann es auf gleiche Art gekocht werden, es schmeckt sehr gut. — Wer keine Kräuter liebt, kann auch Petersilie zu dem Gänselein nehmen, welches ebenfalls gut schmeckt.

260. Gänselein mit Peterfilien-Wurzeln.

Das Gänselein wird in zierliche Stücke, die Flügel ein paar Mal durchgehauen, der Magen entzwei geschnitten, dann alles gekocht. Die Leber legt man erst eine Stunde vor dem Essen ein. Die Wurzeln werden nun rein gemacht, in breite feine Stückchen geschnitten, abgewaschen und Brühe von dem Gänselein darauf gegossen (man muß das Fleisch gut schäumen und die Brühe durch ein Sieb auf die Wurzeln

gießen), auch ein Stück Butter angethan; sobald sie weich sind, wird fein gehackte Petersilie und geriebene Semmel hinzugefügt, daß die Sauce sämig wird, die aber nicht zu kurz seyn darf; und dann über das Gänselein angerichtet.

261. Gänselein mit Äpfeln.

Das Gänselein wird eben so wie das vorige gekocht, gut geschäumt und gesalzen, Äpfel geschält, in Viertel geschnitten und die Kernhäuser herausgenommen. Alsdann rührt man ein wenig braunes Mehl, doch nicht zu braun, an, thut die Äpfel nebst Citronenschale, gereinigte kleine Rosinen und, wer es will, fein gestoßene Mandeln hinzu, gießt von der vom Fett befreiten Brühe darauf, läßt es kochen, bis die Äpfel weich sind, thut dann das Fleisch hinzu, nebst etwas Zucker, läßt es aufkochen und richtet es an.

262. Schwarzsauer von Gänselein.

Das Fleisch wird nach Vorschrift Nr. 260. gekocht; im Fall das Gänselein zu der beabsichtigten Mahlzeit nicht reichen sollte, so kann man auch etwas Schweinefleisch darunter nehmen. Hierauf werden Birnen geschält, in Viertel geschnitten, die Kernhäuser herausgenommen, in eine Kasserolle gethan, die Brühe des Gänseleins durch ein Sieb darauf gegossen und damit weich gekocht. Es darf keine lange Sauce haben, sondern muß kurz einkochen. Man kann auch Klöße nach Nr. 33. anfertigen, sie klein abstechen, in Wasser gar kochen und dazu thun. Nun gießt man das Blut der Gans durch ein Sieb, quirlet dasselbe mit etwas Weinessig, gestoßenen Nelken, Gewürz,

Zucker und einigen Löffeln voll Mehl gut durch, gießt es zu den Birnen, schüttelt und schwenkt sie, läßt sie ein paar Mal aufkochen, richtet das Fleisch an und thut die Birnen darüber.

263. Gelsauer von Schweinefleisch.

Das Schweinefleisch kocht man nach Nr. 195. mit einer Zwiebel und Salz, setzt $\frac{1}{2}$ Quart Bieressig mit einer Tasse voll Weinessig zum Kochen auf; sobald dieses der Fall ist, giebt man gereinigte große und kleine Rosinen, Citronenschale, dicken geriebenen Pfefferkuchen, geriebenes Brod, Zucker oder Syrup, auch etwas Gewürz dazu, läßt alles zu einer sämigen Sauce kochen, richtet das Fleisch an und die Sauce darüber. Man kann auch das Fleisch zuvor in die Sauce legen und darin ein Mal aufkochen lassen. Wenn das Fleisch nicht zu fett, sondern recht schön durchwachsen ist, so dient es zu einer angenehmen Speise.

264. Kalbfleisch mit Reis.

Das Kalbfleisch wird nach Nr. 2. blanchirt, kochendes Wasser darauf gegossen, nachdem es geschäumt, ein Stück Butter und etwas Salz angethan, einige Citronenscheiben daran geschnitten und gekocht.

Hierauf reiniget man den Reis nach Nr. 23., gießt von der Kalbfleischbrühe darauf, läßt ihn steif und weiß, aber weder zu dick, noch zu dünn kochen, giebt ein Stück Butter und etwas Salz dazu, richtet das Fleisch nun an, giebt zu dem Reis etwas Muskatennuß und reibt auch einiges darüber. Will man es aber recht schön haben, so grillire man das Fleisch mit geriebener Semmel in Butter, lege dann dasselbe

in eine Schüssel, den Reis darüber, mache ihn etwas hoch und zierlich, begieße ihn mit Butter von dem gebratenen Fleische und mache ihn mit dem Messer bunt. Eingekerbt und mit geriebener Semmel bestreuet, wird er nun in eine Tortenpfanne gethan und oben und unten dem Feuer ausgesetzt; kommt er aber in einen Ofen, so muß die Schüssel auf einen Dreifuß gesetzt werden, damit sie unten nicht zu viel Hitze bekommt. Auch kann man vor dem Hinzuthun des Reises etwas Brühe über das Fleisch gießen, dann selbigen hinzuthun und hierauf gelbbraun werden lassen. Man kann ihn auch mit Ei bestreichen und mit Semmel bestreuen. Mit Hammelfleisch läßt er sich auch, auf die nämliche Weise behandeln, serviren.

265. Alte Hühner mit Reis und Rosinen.

Die Hühner werden nach Nr. 1. zubereitet und weiß gekocht, alsdann der Reis in der Hühnerbrühe dick gekocht, gewaschene und in einem besondern Töpfchen vorher gekochte Rosinen, nebst einem Stück Butter dazu gethan. Wenn er gut ist, so richtet man das Huhn an und thut den Reis darüber.

266. Preßkopf.

Hierzu nimmt man einen alten Schweinskopf, einen abgebrüheten Kalbskopf, 4 Kalbsfüße und ein Stückchen Rinderpökelfleisch. Jede dieser Zuthaten wird besonders sehr weich gekocht, bis das Fleisch sich vom Knochen löset; dann wird alles fein würflig, die Ohren aber in längliche Streifen geschnitten, die Brühe durch ein Sieb gegossen, auf rasches Feuer gesetzt und so lange gekocht, bis sie ganz dick wird.

Alsdann gießt man $\frac{1}{2}$ Quart weißen Wein und so viel Weinessig zu, daß es recht scharf sauer wird, schält eine Citrone ab, schneidet sie würflig, läßt sie eine Weile kochen, giebt eine fein geschnittene Zwiebel, gröblich gestoßene Nelken, Gewürz und Pfeffer zu, und läßt alles so kochen, bis es recht sämig ist. Dann thut man das klein geschnittene Fleisch dazu, salzt es etwas, giebt zuletzt 4 hart gekochte und klein geschnittene Eier hinzu, gießt es in eine runde Form, Napf oder Mehlspeisenform, läßt es erkalten und schlägt es aus der Form. Will es nicht von der Form ablassen, so wird ein in kochendes Wasser getauchtes Tuch darüber gehalten. Es wird mit einer kalten Sauce oder mit Essig und Del gegeben.

Zum Abkochen der einzelnen Fleischarten hüte man sich, zu große Töpfe zu nehmen, damit die Brühe nicht zu dünn wird.

267. Preßkopf auf eine andere Art in Schwarte.

Man nehme einen durchgehauenen Schweinskopf, wässere ihn etwas und koche ihn mit Salz weich. Hierauf wird er auf eine flache Schüssel gelegt, die Haut unbeschädigt abgezogen, ein in heißem Wasser gelegenes Tuch ausgerungen, über eine runde Schüssel ausgebreitet, die von dem Kopfe abgezogene Schwarte so warm als möglich in das Tuch gelegt, und zwar die fette Seite nach oben, lege dann auch unten und an den Seiten fette Schwarte und behalte ein Stück zurück, das inzwischen in warme Brühe gelegt wird. Alsdann schneide man das Fleisch in feine Würfel, thue es, nebst geschnittener Citronenschale, Gewürz, Nelken,

Salz und klein geschnittenen Zwiebeln in eine Kaffe-rolle, gieße von der Brühe durch ein Sieb darauf, lasse es damit auch etwas aufkochen, gieße sodann alles in die Schwarte, lege das zurückbehaltene Stück darauf, binde das Tuch fest zusammen, lege es gleich zwischen zwei Brettchen und beschwere diese mit einem Stein. Erkalteet wird die Serviette abgezogen, der Kopf in Bieressig gelegt oder auch ohne denselben gelassen. Er wird gewöhnlich mit Del und Essig genossen.

268. Preßkopf, der ganz bleibt.

Ein aus einander gehauener Kopf wird in Wasser mit Salz, Zwiebeln und Salbei recht weich gekocht, alsdann alle Knochen ausgebrochen, die eine Hälfte des Kopfs auf ein Bret so gelegt, daß die Schwarte unten kommt, mit gestoßener Citronenschale, Gewürz, Nelken, Pfeffer und Salz bestreuet; die andere Hälfte des Kopfs legt man nun darauf, so daß die Schwarte oben kommt, bedeckt ihn mit einem Bret und preßt ihn.

Man kann diesen Preßkopf auch wie den vorigen in ein Tuch binden, welches beinahe noch vorzuziehen ist. Er wird, wenn er dauern soll, in Essig gelegt, und mit einer kalten Sauce nach Nr. 105. oder mit Essig und Del geessen.

269. Sülze von Kalbfleisch.

Zwei Pfund Kalbfleischrippen, 2 Pfund Kopffleisch vom Schwein, 2 Schweineohren und 2 Pfoten kocht man so lange, bis sich die Knochen auslösen; wenn es geschäumt ist, thut man so viel Hirschhorn, als man zwischen 5 Fingern halten kann, in ein Stückchen Leinwand, nebst ein wenig Ingwer, Nelken, Pfeffer, eine

Zwiebel und Lorbeerblätter hinzu, und salzt es nach Belieben. Wenn das Fleisch weich ist, nimmt man es heraus, löst es von den Knochen, schneidet es klein, gießt die Brühe durch ein Sieb, thut das Fleisch nebst länglich geschnittenen Citronenschalen und etwas Brühe wieder in eine Kasserolle, läßt es noch etwas durchkochen und thut es in eine Form, welche vorher in kaltem Wasser gelegen hat.

270. Sülze von Rindfleisch-Restern.

Je nachdem der Rest Fleisch bedeutend groß ist, nimmt man Schweinefleisch und 2 Kälberpfoten, läßt es recht weich kochen und verfährt, wie vorher gesagt worden.

271. Noch eine Sülze.

Vier Pfund Kopffleisch nebst Schnauze vom Schweine, von 2 Kälbern die Pfoten, 3 Schweinezungen, etwas gepökelt, Gewürz und 2 Zwiebeln wie bei den vorhergehenden. Wenn es in die Form gethan wird, den Saft von einer Citrone darauf gedrückt und etwas Spinat-Eierkuchen, in längliche Stücke geschnitten, dazu gethan. Das Hirschhorn kann hier weggelassen werden.

272. Kalte Kälberkeule in Gelee.

Von der hierzu bestimmten Kälberkeule wird die Haut rein abgezogen, selbige mit fein geschnittenem Speck recht gut gespickt, und eine Nacht in Landwein gelegt. Nun läßt man in einer Kasserolle Butter braun werden, legt die Kalbskeule mit Zwiebeln, Gewürz, Nelken, Pfeffer und einigen gereinigten Kälberfüßen hinein, gießt den Landwein, worin die Keule gelegen,

dazu, und läßt sie verdeckt weich schmoren, aber ja nicht anbrennen. — Die Brühe muß nicht kurz darauf werden, und sollte es nicht Wein genug seyn, so kann man noch Wasser zugeben; auch muß die Keule zwar weich, aber nicht zum Auseinanderfallen seyn. Ist dieses der Fall, so nimmt man sie aus der Kasserolle, legt sie auf die Schüssel, auf welcher sie bleiben soll, gießt zu der zurückgebliebenen Brühe noch Wein und Citronensaft, damit sie recht herzhast schmecke, läßt sie durch einen Geleebeutel oder eine Serviette laufen, giebt dann etwas davon auf und an die Seiten der Keule. Den andern Theil der Brühe giebt man in einem Porzellangefäße, sticht solche, erkaltet, mit einem Löffel stückweise aus, und legt sie zierlich um die Keule herum. Eine so zubereitete Keule paßt sehr gut zu einer Abendtafel und kann mit dem Presskopf nach Nr. 266. zugleich gegeben werden; — das Fett von der Brühe wird abgenommen.

273. Kalbskopf in Gelee.

Der Kalbskopf wird gut gewässert, gebrühet und weich gekocht, alsdann nebst der Zunge klein geschnitten. Die Brühe gießt man durch ein Haarsieb in eine Kasserolle, kocht solche mit Zwiebeln, Citronenschale, gestoßenem Gewürz und Nelken rasch ein; kurz eingekocht, thut man Wein und Essig, nebst dem Saft einer Citrone hinzu, läßt sie mit diesem noch ein Mal aufkochen, thut dann das Fleisch hinzu, welches auch noch ein Mal darin aufwallen muß, und läßt es dann kalt werden. Nun deckt man die Schüssel auf die Form, stürzt sie um, hält ein in kochendes Wasser ge-

tauchtes und wieder ausgedrücktes Tuch darauf, damit es gut herausfällt. Dieser Kalbskopf in Gelee bekommt ein schönes Ansehen.

274. Weißsauer von Gänsekeulen in Gelee.

Von den Keulen hauet man die langen Knochen ab, kocht sie zwar weich, aber nicht zu sehr, schäumt sie, salzt sie und thut Zwiebeln und Gewürz an; auch kann man einige klein gehauene Kälbersfüße mit dazu nehmen. Die Brühe gießt man durch ein Sieb in eine Kasserolle, nimmt das Fett davon ab und läßt sie rasch kochen, thut den Saß von $\frac{1}{2}$ Pfund Hirschhorn dazu, läßt sie damit noch eine Weile kochen, giebt alsdann recht scharfen Weinessig und den Saft einer Citrone dazu. Recht gut durchgekocht, gießt man sie kochend durch ein Sieb über die in einen steinernen Topf gelegten Keulen, und läßt es recht kalt werden. Völlig erkaltet, bindet man den Topf mit einer Blase fest zu und hebt so die Keulen zum ferneren allmäligen Gebrauch auf. Statt des Wassers kann man auch die Keulen in Bieressig abkochen, wodurch sie noch einen scharf sauern Geschmack erhalten.

275. Eine Gans in Gelee.

Die recht schön und weiß zubereitete und ausgenommene Gans wird nur mit so viel Wasser zum Feuer gesetzt, daß sie bedeckt ist, fleißig abgeschäumt, Salz, Zwiebeln, Gewürz, ein Bund Majoran und Thymian angethan und nicht zu weich gekocht. Von der Brühe nimmt man das Fett ab, kocht solche bis zur Hälfte ein, giebt den Saß von $\frac{1}{2}$ Pfund Hirschhorn, 1 Quart weißen Wein, $\frac{1}{2}$ Quart Essig, etwas

Zucker, Citronenschale, Gewürz und ganze Nelken dazu, kocht dieses zusammen eine Weile gut durch, giebt alsdann das Weiße von 6 Eiern wohl durchgeschlagen zu dem Gelee, ziehet mit einem Löffel denselben beständig in die Höhe, und gießt ihn dann durch einen Geleebeutel oder durch eine Serviette; das zuerst Herauslaufende gießt man nachher wieder zurück und läßt es noch ein Mal durchlaufen. Hierauf legt man die Gans in eine längliche Form oder auf eine Schüssel, mit der Brust nach unten, daß, umgekehrt, dieselbe oben kommt; auf den Boden der Form kann man bunt ausgeschnittene Citronenschale und eine Guirlande von Esdraxon legen, durch die Gans einen kleinen Spieß stecken, damit sie nicht zu tief mit der Brust auf den Boden zu liegen kommt und dieselbe auch mit dem Gelee überzogen wird. Ist der Gelee nun durch den Beutel gelaufen, so gießt man ihn über die Gans, setzt sie an einen kühlen Ort oder auf Eis, und ist er nun völlig kalt und steif geworden, so legt man eine Schüssel auf die Form, stürzt sie um und hält eine in kochendem Wasser ausgedrückte Serviette über die Form und an die Seiten, damit die Gans herausfällt. Den durch dieselbe gesteckten Spieß ziehet man nun heraus. Auch kann man etwas von dem Gelee besonders in eine Schüssel gießen, und erkaltet den Rand der Schüssel damit belegen.

276. Noch eine Gans in Gelee.

Die Gans wird zerhauen, gewaschen und mit kaltem Wasser aufgesetzt. Grob gestoßenes englisches Gewürz, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter, Zwiebeln und

für 2 Gr. Hirschhorn (legteres in einen leinenen Lappen gebunden) hinzugethan. Sobald die Gans halb weich geworden, gießt man $1\frac{3}{4}$ Quart Weinessig hinzu und die Brühe von zwei allein gekochten Kälberpfoten nach und nach zugegeben. Ist die Gans weich, so nimmt man sie heraus, läßt die Brühe noch ein Weilchen allein kochen, gießt sie sodann darüber und läßt das Ganze erkalten.

277. Kapaunen oder Hühner in Gelee.

Die Kapaunen oder die Hühner werden sauber und weiß gebrühet, eingebogen, gespeilert, die Keulen am Steiß festgebunden, alsdann mit kochendem Wasser beigesetzt, gut abgeschäumt, gesalzen, in ein Lappchen gebundenes Gewürz dazu gegeben, wie auch Wurzeln und Sellerie, und damit nicht zu weich gekocht. Die Form belegt man mit Citronenscheiben, auch wohl in Form einer Guirlande mit Esdrajon oder Petersilienblättern, legt die Hühner mit der Brust unten, nimmt den Saß von $\frac{1}{2}$ Pfund Hirschhorn oder, bei einer großen Schüssel, 1 Pfund, giebt 1 Quart Wein, $\frac{1}{2}$ Drt. Weinessig, etwas Zucker, Citronenschale und Citronensaft dazu, läßt es damit kochen, thut von 6—7 Eiern das Eiweiß dazu und ziehet mit der Kelle den Gelee immer in die Höhe; hat sich das Eiweiß verköcht, so gießt man etwas kaltes Wasser dazu, setzt es ab und läßt es so lange stehen, bis der Geleebeutel angebunden ist; dann gießt man ihn durch, und ist er noch trübe, so wird er so lange wieder hineingegossen, bis er klar abläuft. Ist er nun ganz klar, so wird er über die Hühner gegossen und damit wie bei den vorigen verfahren.

278. Eine farcirte Ente.

Nachdem man die Ente, nach der frühern Vorschrift, wie zum Braten gut vorbereitet hat, schneidet man den Rückgrat auf, bricht und schneidet alle Knochen heraus, desgleichen auch den Brustknochen, und schabt alles Fleisch davon ab; von der Brust wird etwas Fleisch, nebst dem Magen, von dem alles Harte zuvor abgeschnitten, so wie auch die Leber fein geschnitten und mit dem Fleische recht fein gehackt. Nun reibt man die Butter zu Sahne, giebt 4 Eier, das gehackte Fleisch, geriebene Semmel, abgeriebene Citronenschale, auch zur Vermehrung Kalbsleber oder etwas anderes Fleisch und Milch dazu, auch nach Belieben ein Ei mehr, und nach diesem Verhältniß etwas Semmel mehr. Mit diesem Gemenge füllt man die Ente, nähert sie zu, schmort sie nach Vorschrift Nr. 244., bereitet nach Nr. 82. eine Champignons-Sauce, worunter Kastanien seyn können, ziehet beim Anrichten den Zwirn aus der Naht und giebt die Sauce darüber.

279. Hasenklein zu kochen.

Man hauet das Hasenklein in zierliche Stücke, kocht es ausgewässert und abgebrühet mit Salz und Lorbeerblättern in Wasser weich, und schäumt es gut ab. Hierauf macht man braun Mehl, gießt von der Brühe des Hasenkleins zu, thut gereinigte kleine Rosinen, gehackte Chalotten und Gewürz daran, rührt dieses alles zu einer sämigen Sauce, versüßt es nochmals auch mit ein wenig Zucker oder Syrup und läßt es damit noch etwas aufkochen. Nun wird das zuvor nochmals gepugte Hasenklein hineingethan, darin noch ein Mal aufkochen lassen und angerichtet.

280. *Sachee von Lunge.*

Die Kälberlunge und das Herz werden in Stücke geschnitten, etwas gewässert, mit heißem Wasser abgewaschen, gesalzen und mit kochendem Wasser aufgesetzt. Gehörig weich gekocht, wird Alles recht fein gehackt, mit einem Stück Butter und Brühe, worin es gekocht worden, in einer Kasserolle verdeckt geschmort, kleine Rosinen und zuletzt geriebene Semmel daran gethan und Citronensaft, so wie etwas Citronenschale dazu gegeben. Statt der Rosinen kann man auch Petersilie nehmen.

281. *Sachee von Kalbsbraten.*

Der Kalbsbraten wird in Würfel geschnitten und gehackt, alsdann in eine Kasserolle gethan, ein Stück Butter, Citronenschale und Brühe zugegeben, und damit durchgekocht. Ist es nöthig, so wird er noch gesalzen, zuletzt geriebene Semmel angethan, damit noch aufstoßen lassen, angerichtet und Citronensaft angedrückt. Besigt man gerade keine Fleischbrühe, so bedient man sich statt dieser eines Glases Wein und etwas Wasser.

282. *Ragout von Kalbsbraten.*

Man schneidet den Braten in dünne Scheiben, setzt solche mit Brühe, Citronenschale, Citronenscheiben, Butter und nicht zu viel Salz auf, läßt sie gut durchkochen und thut zuletzt geriebene Semmel an.

Citrone ist hierbei unentbehrlich; auch schmeckt etwas Muskatblume daran sehr gut.

283. *Ragout von Kalbsbraten, braun.*

Der Menge des Fleisches angemessen, wird braun Mehl angefertigt, mit Lorbeerblättern, gestoßenem Ge-

würz, Nelken und etwas Zucker versetzt, kochendes Wasser darauf gegossen und mit diesem zu einer sämigen Sauce abgerührt. Nun thut man Citronenscheiben und Essig, auch, wenn man ihn hat, Esdrajon-Essig dazu. Will man es recht schmackhaft haben, so giebt man einige Musserons oder Champignons daran. Der Braten wird nun, in Stücke gehauen, in dieser Sauce gekocht, wodurch er einen sehr schönen Geschmack erhält. Zu diesem Ragout kann man die Rippen und den Rückgrat nehmen, wohingegen zu dem weißen Fleisch aus der Keule seyn muß. Im Fall man auch Bratenjus sehen haben sollte, so kann man sie mit dazu nehmen, nur darf sie nicht zu salzig seyn.

284. Ragout von Hammelbraten.

Man bereitet nach Nr. 5. braunes Mehl, hackt Chalotten oder Zwiebeln recht fein, thut sie nebst etwas Lorbeerblättern an, gießt kochendes Wasser auf, rührt es zu einer sämigen Sauce ab, gießt Essig oder, noch besser, Esdrajon-Essig zu, hauer den Braten in Stücke, läßt ihn darin mitkochen, thut nach Belieben etwas Zucker an, und das Ragout wird gut seyn.

285. Ragout von Gänsen oder Enten.

Man läßt ein Stück Butter braun werden, bratet darin ein paar Löffel voll Mehl gelbbraun, gießt sodann kochendes Wasser darauf, rührt es ab, giebt Citronenscheiben, Gewürz, Esdrajon-Essig, oder mit dem ordinären Essig zugleich ein Glas Wein, Zucker, Lorbeerblätter und Nelken daran, läßt alles zusammen aufkochen, hackt und schneidet den Braten in kleine Stücke, thut ihn in die Brühe und läßt ihn darin
auf

auf gelindem Feuer kochen. Die Sauce muß nicht zu dünn, sondern recht schön sämig werden. Mit Enten verfährt man auf gleiche Art.

286. Würflig geschnittener Kalbsbraten mit Wein und Rosinen.

Den in Würfel geschnittenen Braten thut man mit gereinigten Rosinen, Butter, einem Glase voll Wein, etwas Citronenschale, Wasser und ein wenig Salz in eine Kasserolle, läßt ihn damit kochen und thut zuletzt etwas geriebene Semmel an.

287. Kalbsbraten oder Rindfleisch mit Aepfeln.

Man schält Aepfel, schneidet sie in Viertel und die Kernhäuser heraus, läßt Butter in einer Kasserolle zergehen, thut die Aepfel hinein, läßt sie darin etwas schwigen, giebt gereinigte kleine Rosinen nebst etwas Brühe und Wasser zu, auch, wenn man will, etwas Wein, jedoch von keinem zu viel, damit die Sauce kurz und sämig bleibt, schneidet nun den Braten in dünne Scheibchen, thut ihn zu den Aepfeln, läßt ihn so stoben und schüttelt die Kasserolle öfters.

Im Fall man gekochtes Rindfleisch stehen hat, schneidet man dasselbe in dünne Scheiben, bedient sich des Fettes davon statt der Butter, und verfährt damit wie beim Braten. Sollte es nöthig seyn, so wird es noch etwas nachgesalzen. Auch hierauf muß nur eine kurze, sämige Sauce erhalten werden.

288. Gestobtes Rindfleisch.

Von dem abgekochten Fleische kann man die Brühe zur Suppe nehmen, das Fleisch in dünne, feine Scheiben schneiden, dasselbe in einen Tiegel, in vorher dar-

in zergangener Butter, mit fein gehackten Chalotten nebst etwas Brühe thun und gelinde aufstoßen lassen. Früher gekochtes und noch vorräthiges Rindfleisch behandelt man auf die nämliche Art. Auch nimmt man zuweilen statt der Brühe etwas Essig, jedoch muß die Sauce kurz gehalten werden.

289. Gestobtes Kalbfleisch.

Will man die Brühe von dem Fleische zur Suppe haben, so behalte man etwas davon zurück, thue Butter mit einigen Löffeln voll Mehl in einen Tiegel, lasse beides gut durchschwizen, aber nicht braun werden, gebe nun die zurückbehaltene Brühe, nebst einem Glase Wein und einigen Citronenscheiben dazu, lasse es aufkochen, lege das vorher in Scheiben geschnittene Fleisch hinein und lasse es unter mehrmaligem Schütteln der Kasserolle gelinde stoben. Auf diese Art wird es gut und sämig werden.

290. Gestobtes Hammelfleisch.

Man läßt in einem Tiegel Butter zergehen; ist dieses geschehen, so thut man fein gehackte Chalotten nebst etwas Mehl dazu, läßt es gut durchschwizen, gießt etwas Brühe und Essig daran, jedoch von letzterem nur so viel, daß die Sauce herzhast schmeckt, legt nun das klein geschnittene Fleisch in die Sauce und läßt es kurz und sämig stoben.

291. Ein kleines Ragout von Nepp- oder andern Hühnern auf einer Schüssel angefertigt.

Die Nepphühner schneidet man mit den Knochen in kleine Stücke, die Gelenke der letztern durch, legt die so zerschnittenen Hühner, nebst Butter, Citronen-

schale, Brühe oder Wein und Wasser, auf eine über Kohlen stehende Schüssel, bestreuet sie mit Semmel, läßt sie verdeckt kochen, macht das auf dem Rande sich Szegende nicht davon ab, und ist es nun ziemlich eingekocht, jedoch daß es noch etwas Sauce besigt, so setzt man die Schüssel auf eine andere und drückt Citronensaft über. Mit jungen Hühnern verfährt man auf gleiche Art.

292. Schweinefleisch mit Hirse.

Das Schweinefleisch wird gewaschen und beigesezt, gut geschäumt, Salz, eine Zwiebel und ein Bündchen Kraut angethan. Die Hirse wäscht man erst kalt, brühet solche dann mit heißem Wasser ab und wäscht sie dann nochmals mit kaltem Wasser, gießt die Brühe von dem Fleische durch ein Sieb darauf, kocht solche dann nur mittelmäßig steif, richtet das Fleisch an und die Hirse darüber. Ist die Hirse von dem Fleische nicht fett genug, so muß man noch etwas Butter zuthun und sie gehörig salzen. Auch kann man das Fett gleich abnehmen und statt dessen Butter geben. Nur nehme man sich mit dem Salze in Acht, weil die Hirse nicht viel vertragen kann.

293. Granate von Kalbfleisch.

Hierzu nimmt man Rindsgaumen, Rindsmaul, oder dasselbe vom Hammel, auch Lämmer- oder Schweinszungen und Kälbermilch. Erstere werden recht weich gekocht, indeß die Kälbermilch für sich besonders nur ein Mal aufkochen darf. Nun werden gereinigte Morcheln, Champignons und Trüffeln abgekocht, die Trüffeln nach dem Abkochen nochmals gereinigt, alles klein geschnitten, in einer Kasserolle weiß

gebranntes Mehl angefertigt, das klein Geschnittene, nebst fein gehackten Chalotten, Citronenschale, Lorbeerblatt, in dieses Mehl gethan, die Kälbermilch zulegt, und dann gute Brühe darauf gegossen, damit gekocht und zulegt Citronensaft darüber ausgedrückt.

Nun schneidet man aus einer Kalbskeule Frikandeaux, spickt solche nach Vorschrift Nr. 237., fertigt von dem übrigen Fleische nach Nr. 13. oder 14. eine recht feine und schöne Farce an, nimmt eine Kasserolle von der Größe, wie man die Granate zu haben wünscht, bestreicht solche an den Seiten sowohl, als auf dem Boden recht fett mit Butter, legt alsdann die Frikandeaux mit der gespickten Seite auf die Kasserolle, damit das Gespickte nachher, umgekehrt, auswendig kommt, eine neben die andere, und drückt sie an den Seiten fest an. Auch kann man vor den Frikandeaux erst die Kasserolle mit dünnen Scheiben Speck belegen und dann dieselben darauf placiren. — Nachdem nun die Frikandeaux fest angedrückt worden, legt man von der früher zubereiteten Farce eines kleinen Fingers dick darauf, drückt sie so fest an, daß nichts durchkommen kann, thut sodann das beinahe abgekühlte Ragout hinein, in welches man auch kleine, in Wasser abgekochte Klößchen thun kann. Sobald nun das Ragout bis auf einige Löffel voll hinein ist, macht man oben darauf wieder Farce, bedeckt es damit fest, macht es glatt, legt ein mit Butter bestrichenenes Stück Papier darauf und setzt es, so verwahrt, in einen gleichmäßig geheizten Ofen, damit es nicht auf dem Boden und an den Seiten anbrennen und auch nachher leicht aus der Form genommen werden kann.

Inzwischen bereitet man die dazu bestimmte Sauce auf folgende Art: man rührt etwas Mehl in etwas Wasser klar, giebt einige Eidotter dazu, rührt sie damit durch, thut Brühe oder kochendes Wasser, nebst dem früher zurückgelassenen Ragout dazu und rührt alles zu einer sämigen Sauce ab.

Will man nun die Granate anrichten, so muß man es schütteln, um zu sehen, ob es von der Form losläßt; ist dieses der Fall, so deckt man eine Schüssel darauf und kehrt sie um. Den Rand der Schüssel kann man mit Blätterteig oder mit kleinen gefüllten Pasteten belegen. Zu der Sauce drückt man Citronensaft und giebt sie über.

294. Ein Pain.

Braten, oder sonst eine beliebige Art Fleisch, wird recht fein gehackt, sodann läßt man Butter in einer Kasserolle zergehen, thut das gehackte Fleisch hinein und läßt es abschwizen. Von einigen Eiern bereitet man nun ein Rührei, thut dieses nebst Citronenschale, Nelken und geriebener Semmel zu dem Fleische, schlägt noch ein paar Eier hinein und rührt alles so durch einander, daß von dem Rührei nichts mehr zu sehen ist. Hierauf streicht man eine hohe, etwas enge Kasserolle auf dem Boden und an den Seiten recht fett mit Butter aus, bestreuet sie mit geriebener Semmel, thut das Eingerührte hinein, bäckt es in einem nicht zu heißen Ofen oder in einer Tortenpfanne und kehrt es nachher auf eine Schüssel um.

Man kann dieses Pain mit und ohne Sauce essen; im erstern Fall wird es mit einer Härings- oder braunen Kapern-Sauce gegeben.

293. Farcirte Ochsenzunge mit einer Aepfelsauce.

Eine in Wasser und Salz recht weich gekochte, dann abgehäutete Ochsenzunge wird der Länge nach in 2 Hälften zerschnitten, darauf mit einer zuvor bereiteten Fleischfarce auf der geschnittenen Seite dergestalt belegt und mit einem Messer glatt und rund gemacht, daß selbige wieder die Form einer ganzen Zunge erhält. Nun thut man Butter in eine Kasserolle, legt die Zunge hinein und läßt sie in einem Bratofen, unter öfterm Begießen mit der Butter, nur eben braun braten.

Inzwischen schält man $\frac{1}{2}$ Meze Borsdorfer Aepfel von säuerlicher Art, schneidet sie in dünnen Scheiben von dem Kernhause ab, läßt sie mit wenigem Wasser in einer Kasserolle verdeckt weich kochen, rührt sie dann durch einen Durchschlag, und fügt Citronenschale, Zucker, Zimmet und ein Weinglas voll Rothwein hinzu. Mit diesen Ingredienzien, unter stetem Umrühren und vor dem Anbrennen bewahrt, dicklich eingekocht, richtet man sie in einer Schüssel an, legt die Ochsenzunge dergestalt um die Aepfel, daß das dicke Ende derselben an die Spitze zu liegen kommt, und begießt sie mit Butter.

Die auf obige Art bereitete Zunge kann man auch zu allen andern Gemüsen geben, z. B. zu Schneidebohnen, Blumen- und Wirsigkohl &c.

296. Ragout von Hammelzungen.

Hammelzungen werden zuvörderst in Wasser und Salz weich gekocht, dann abgehäutet, der Länge nach aus einander geschnitten, mit Mehl bestreuet und in

Butter bräunlich gebraten. Nachdem dieses geschehen, wird Mehl nebst klein geschnittenen Zwiebeln in Butter braun geröstet, von der Brühe, in welcher die Hammelzungen gekocht, hinzugegeben, nebst Gewürz, Citronenscheiben und einem Eßlöffel voll Kapern, die Zunge hineingelegt und in dieser Sauce bis zum Anrichten ziehen lassen. Beim wirklichen Anrichten wird die Sauce im noch dicklichen Zustande über die Zungen gegossen und Muskatennuß darüber gerieben.

297. Lammfleisch mit Stachelbeeren oder Sauerampfer.

Zu dieser Speise eignet sich die Brust oder das Vorderviertel des Lammes am besten. Nachdem man auf der inwendigen Seite so viel als möglich die Knochen ausgebrochen und das Fleisch gut ausgewaschen, wird dasselbe in einer Kasserolle mit einem Stück Butter auf schwaches Feuer gesetzt, etwas gesalzen, verdeckt langsam geschmort, bis es halb weich ist, alsdann das Feuer verstärkt, bis das Fleisch auf beiden Seiten braun ist.

Inzwischen thut man zuvor abgeputzte Stachelbeeren in kochendes Wasser; sobald sie in die Höhe gekommen, gießt man sie durch einen Durchschlag, nimmt zu $\frac{1}{4}$ Menge derselben $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, setzt letzteren mit einer halben Tasse Wasser zum Feuer, läßt ihn damit kochen, schäumt ihn, schüttet die Stachelbeeren dazu, schwenkt sie um und läßt sie mit demselben, doch so, daß sie nicht anbrennen, noch ein wenig schmoren. Beim Anrichten giebt man die Stachelbeeren über das Fleisch, die Bratensauce jedoch besonders in einer Sauciere.

Da das Lammfleisch mit saurer Nebenspeise viel herzhafter als mit süßer schmeckt, so kann man dasselbe statt mit Stachelbeeren auch mit Sauerampfer geben. In diesem Falle wird das Fleisch nach obiger Vorschrift braun gedämpft, der Sauerampfer dagegen, nachdem er von den harten Stielen gestreift, verlesen, gewaschen, einige Mal durchgehackt, mit einem Stück Butter in einer Kasserolle, verdeckt, auf schwachem Feuer gedämpft, dann umgerührt, Fleischbrühe dazu gegossen, etwas gezuckert, zuletzt ein Löffel voll Mehl mit 2 Eidottern in etwas Sahne abgequirlt hinzugeben, gehörig gesalzen und angerichtet. — Der Sauerampfer muß kurz, ohne viel Sauce, gekocht werden.

298. Schmorfleisch *à la mode*.

Ein gutes Stück sehnenfreies Rindfleisch aus der Keule wird recht stark geklopft, damit es kurz und mürbe wird, dann Speck in kurze dicke Streifen geschnitten, selbige in gestoßenem Gewürz, Ingwer und Nelken gewälzt, dann Citronenschale in eben solche Stücke geschnitten, mit einem Messer Löcher in das Fleisch gestochen, in eins derselben Speck, in das andere Citronenschale gesteckt und dergestalt damit fortfahren, bis das ganze Fleisch damit gespickt ist.

Nun legt man auf den Boden des Schmortopfs eine große Scheibe fetten Speck, das Fleisch auf denselben, nebst Zwiebeln, Citronenscheiben und Gewürz, gießt einen Lassenkopf voll Weinessig und eben so viel Wasser hinzu, setzt es, wohl verdeckt, in einen nur mäßig geheizten Bratofen zum langsamen Schmoren. Nach Verlauf von 2 Stunden wird das Fett

rein abgenommen und, ist die Sauce zu kurz, noch kochendes Wasser, ist sie nicht sauer genug, noch Essig hinzugegeben; besigt man sauer eingemachte Kirschchen oder Pflaumen, so giebt man zur Erhöhung des Wohlgeschmacks eine Tasse voll von dem Essig derselben hinzu und läßt es wieder verdeckt so lange schmoren, bis es weich ist. Kurz vor dem Anrichten macht man die Sauce durch braun geröstetes Mehl, geriebenen dicken Pfefferkuchen oder auch nur geriebenes Brod etwas sämig, schüttelt es und läßt es bis zum Anrichten ziehen. Das Fleisch legt man in eine Schüssel, die Sauce wird jedoch besonders in Saucieren gegeben.

Bekanntlich muß jede Art Schmorfleisch nur über gelindem Kohlenfeuer dämpfen, und wenn es von einem alten Thiere war, lieber eine Stunde länger. Den Vorzug verdient ein Röhr- oder Bratofen vor dem Kohlenfeuer, indem man in ersterem nicht nöthig hat, die öfters verglimmenden Kohlen brennend zu erhalten.

299. Wildes Schweinefleisch zu kochen.

Diejenigen Theile von dem wilden Schweine, welche man zum Braten nicht nehmen will, hauet oder schneidet man in zierliche Stücke, wässert sie in kaltem Wasser eine Stunde lang aus, damit das Blut herausziehet, und setzt sie mit einer Zwiebel und Salz zum Kochen ans Feuer. Je nachdem man mehr oder weniger Sauce bedarf, röstet man in einer Kasserolle 1 oder 2 Löffel voll Mehl mit Butter braun, gießt Wein dazu, nebst Citronenscheiben, Gewürz, Lorbeer-

blatt und 8 Stück gestoßene Wachholderbeeren, giebt von der Brühe, in welcher das Fleisch kochte, nachdem man das Fett davon abgenommen, etwas hinzu und läßt alles zu einer dicklichen Sauce kochen, in welche man das weich gekochte wilde Schweinefleisch legt, und läßt es bis zum Anrichten darin ziehen, worauf man die Sauce über das Fleisch anrichtet.

300. Hirschfleisch zu kochen.

Die von dem Hirschfleisch zum Kochen bestimmten Theile, mögen sie nun Vorder- oder Hinterblatt, oder von der Keule seyn, werden in ziemlich große Stücke, von letzterer nach der Figur, zerhauen, mit Speck gespickt, alsdann, zum spätern Gebrauche, gestoßenes Gewürz, Pfeffer, Salz, in kleinerer Quantität gehackter Rosmarin, Wachholderbeeren und Lorbeerblätter auf einem Teller zusammen gemengt.

Nach dieser Vorarbeit wird in einen, mit recht passendem Deckel versehenen, Schmortopf ein Tassenkopff voll Weinessig gegossen, darauf die Fleischstücke, eins neben dem andern, hineingelegt, mit den vorher gemengten Gewürzen nebst Citronenschale und Citronenscheiben bestreuet, dann wieder Fleischstücke darauf und so lange mit dem Einsichten fortgefahren, bis der ganze Fleischvorrath eingepackt ist. Nun legt man den Deckel auf den Schmortopf, verklebt solchen mit Papierstreifen, die zuvor mit Kleister von grobem Mehl und Wasser bestrichen worden, und läßt ihn 3 Stunden lang auf gelindem Kohlenfeuer, oder in einem Brat- oder Backofen ruhig stehen. Kurz vor dem Anrichten macht man in einer Kasserolle so viel brau-

nes Mehl, daß es eine dickliche Sauce bildet, gießt 2 Weingläser voll Franzwein und aus dem geöffneten Schmortopfe von der Fleischbrühe, wenn diese jedoch nicht hinlänglich vorrätzig, statt derselben nach Bedarf kochendes Wasser hinzu, rührt es damit gut durch, gießt es nun auf das Fleisch und fügt einige Citronenscheiben hinzu, womit es nun noch langsam kochen muß.

Das auf obige Art zubereitete Hirschfleisch läßt sich im wohl verdeckten Schmortopfe mehrere Tage lang unverdorben erhalten; auch kann man zur Erhöhung des Wohlgeschmacks der Sauce gehackte Sardellen und gehackte Chalotten hinzufügen.

301. Spanferkel zu braten.

Zum Braten eines Spanferkels wähle man vorzugsweise ein solches, welches noch nicht fraß, sondern vom Saugen fett ist. Nachdem dieses geschlachtet, recht sauber gepuzt und ausgenommen worden, bestreuet man dasselbe inwendig mit Salz und läßt es damit 12 Stunden lang hängen. Die Lunge, das Herz und die Leber werden in Wasser und Salz abgekocht, erkaltet, erstere auf einem Reibeisen fein gerieben, letztere fein gehackt; dann thut man Citronenschale, feine Kräuter, z. B. Thymian, Majoran, Basilikum, und Pfeffer und Salz, von jedem eine Prise, dazu, reibt ein Stück Butter zu Sahne, nimmt 3 bis 4 Eier, ein in Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Milchbrod, rührt alles gut durch einander und macht aus dieser Masse mit geriebenem Milchbrode eine Farce.

Das Ferkel wird nun mit einem reinen Tuche abgewischt, mit der Farce gefüllt, zugenähet, an den Spieß gesteckt und beim Braten zuerst mit Salzwasser, dann mit Butter begossen, bis die Haut des Ferkels knusprig ist; im Ofen gebraten, versäume man nicht, Hölzer in die Pfanne zu legen, damit das Ferkel nicht in der Brühe liege.

Die Sauce macht man mit einem Löffel voll braunem Mehl sämig, und ihren Geschmack durch Citronenschale und Citronensaft kräftig.

302. Birkhuhn zu braten.

Nachdem das Birkhuhn gehörig gerupft, abgefengt und ausgenommen ist, wird die Brust desselben mit fein geschnittenem Speck gespickt, darauf entweder am Spieße, in einer Tortenpfanne (mit unten und oben Feuer) oder auch im Bratofen gebraten; man muß es öfters mit ausgelassenem Speck begießen, wodurch allein ein junges Huhn vorzüglich weich und saftig geräth. Am Spieße bindet man auch anfangs ein mit Butter bestrichenenes Stück Papier über die Brust des Huhns, nimmt jedoch dasselbe eine Stunde vor dem Anrichten wieder ab, begießt den Braten fleißig und bestreuet ihn zuletzt mit geriebener Semmel.

Ein Kräuter- oder Kressen-Salat, in Assietten servirt, ist zu diesem Braten am passendsten.

Sechster Abschnitt.

Von der Zubereitung der Gemüsearten.

303. Grünen Kohl zu kochen.

Der grüne Kohl wird verlesen, von den Stengeln

abgestreift, das Herz oben eingekerbt, gut gewaschen und fein geschabt. Man setzt Brühe mit Schweineschmalz und etwas Butter auf das Feuer, daß es kocht, thut den Kohl nebst etwas Salz hinein und läßt ihn verdeckt kochen. Während des Kochens siehet man zu, daß man ihn hinunterdrücke und daß er nicht anbrenne, wenn er kurz einkochen sollte. Damit er nicht grusig schmeckt, thut man etwas Zucker an, rührt einen Löffel voll Mehl in etwas Wasser klar, rührt dieses mit dem Löffel gut unter einander und läßt den Kohl damit aufstoßen, aber nicht mehr lange auf dem Feuer stehen, weil er leicht anbrennt. Zur Vermehrung des Wohlgeschmacks kann man echte Kastanien abkochen, sie abschälen und einige unter den Kohl mischen, die übrigen in zerlassener Butter und Zucker aufschmoren und beim Anrichten den Rand der Schüssel damit belegen. Oder man bratet kleine in Wasser abgekochte Kartoffeln in brauner Butter und Zucker und giebt sie wie die Kastanien. Beim Anrichten wird der Kohl mit dem Messer bunt gemacht und mit geriebener Semmel bestreuet.

304. Langer Grünkohl mit Kaldaune.

Die Kaldaune wird äußerst sauber gereinigt, in Stücke geschnitten, gut gewaschen, gekocht und gesalzen. Der Kohl wird nun rein verlesen, die welken Blätter davon abgeschnitten, von den Stengeln abgestreift, das Herz in kleine Stücke gebrochen, gewaschen, Brühe mit Butter oder mit Schmalz aufgesetzt, und der Kohl darin recht weich gekocht. Eine Stunde vor dem Anrichten schneidet man die Kaldaune in noch kleinere Stücke, thut sie zu dem Grünkohl und läßt

sie mit demselben nach Gefallen kurz einkochen, thut etwas Zucker und einen Löffel in Wasser klar gerührtes Mehl dazu und nimmt das Feuer darunter weg, damit es nicht anbrennt. Die Kaldaune muß sehr weich gekocht werden.

303. Spinat.

Der Spinat wird ganz aufgeschnitten, so daß jedes Blatt von dem andern getrennt ist, indem man ihn zusammenfaßt und ihn unter dem Kopf aufschneidet. Hierauf wird er in einem dazu gehörigen großen Gefäß recht rein gewaschen, Wasser zum Kochen aufgesetzt, etwas Salz dazu gethan, wodurch der Spinat eine schöne grüne Farbe erhält, und weich darin gekocht. Alsdann thut man den abgekochten Spinat in einen Durchschlag oder ein Sieb, drückt ihn aus, hackt ihn auf einem reinen Brete gut durch, thut ihn gehackt in eine Kasserolle, giebt Butter und Brühe zu, verdünnt ihn jedoch mit letzterer nicht zu sehr, und kocht, ob er auch salzig genug ist. Wenn er nun auf gelindem Kohlenfeuer kocht, so thut man zuletzt einen oder, je nachdem die Menge des Spinats es erfordert, mehrere Löffel voll in Wasser klar gerührtes Mehl dazu; auch bedient man sich statt dessen geriebener Semmel, oder schwigt in geschmolzener Butter etwas Mehl ab und giebt dieses zu. Wer es liebt, gebe auch fein gehackten Schnittlauch darunter und lasse diesen mitkochen. Besitzt man gerade einen Tag alte Sahne, so rühre man ein wenig Mehl darin klar und rühre dieses unter den Spinat.

Zur Verschönerung dieses Gerichtes, kann man

auch Milchbrod in Scheiben schneiden, die Rinde auszacken, in Butter gelblich braten, nach Nr. 7. verlorene Eier zubereiten, den Spinat anrichten, auf den Rand um den Spinat herum erst eine Scheibe gebratenes Milchbrod und dann ein abgepuztes Ei legen, so abwechselnd den Rand damit zieren und den Spinat dann mit geriebener Semmel bestreuen. Auch bratet man zuweilen lange Streifen Semmel mit und besteckt ihn in der Mitte damit.

306. Schneidebohnen.

Die abgezogenen Bohnen werden recht fein geschnitten; im Fall es noch recht junge Bohnen sind, so wird, nachdem sie gewaschen worden, scharf heißes Wasser aufgegossen, Brühe und Butter zum Kochen aufgesetzt, die Bohnen dann hineingethan und, verdeckt, nicht zu stark gekocht. Kurz vor dem Anrichten thut man eine Hand voll gehackter Petersilie und Pfefferkraut an, sieht zu, daß sie nicht zu lange Brühe haben, und rührt 2 oder 3 Löffel voll Mehl in Wasser klar, thut dieses zu den Bohnen, schwenkt sie damit recht um und läßt es auf= aber nicht zu lange kochen, damit sie nicht anbrennen. Auch darf die Petersilie darin nicht zu lange kochen, weil sie sonst den Geschmack verliert.

Große und alte Bohnen werden in kochendem Wasser gewaschen, etwas Salz zugegeben, abgekocht, rein abgegossen, mit Brühe und Butter aufgesetzt, kurz eingekocht, eine Hand voll gehackter Petersilie und Pfefferkraut, nebst klar gerührtem Mehl zugefetzt, angerichtet und mit Karbonade, Bouletten oder mit anderm Fleisch belegt.

Einige Köchinnen nehmen statt des klar gerührten Mehls geriebene Semmel, jedoch ist ersteres, meiner Meinung nach, bei Bohnen vorzuziehen.

307. Schneidebohnen mit Milch.

Die abgefadeten, fein geschnittenen und gewaschenen Bohnen werden in kochendes Wasser gethan, abgekocht, rein abgegossen, ein Stück Butter, ein wenig Salz und etwas gute Milch zugegeben. Kurz vor dem Anrichten kommt erst die gehackte Petersilie und das Pfefferkraut an. Besigt man eben Sahne, so quirkt man zu $\frac{1}{4}$ Quart einen oder zwei Löffel Mehl, gießt es an die Bohnen und läßt sie damit, gut unter einander geschüttelt, ein Mal aufkochen. Hierzu giebt man Häring, Karbonade, auch Eierkuchen.

308. Brechbohnen.

Die gut abgezogenen, ein Mal durchgebrochenen und gewaschenen Bohnen werden in kochendem Wasser aufgesetzt, gesalzen, gekocht und dann durch einen Durchschlag gegossen und ablaufen lassen. Nun giebt man Butter und Brühe auf, von dem Hammelfleisch das Fett mit hinein, läßt die Bohnen unter häufigem Schütteln recht weich kochen, thut zuletzt recht viel gehackte Petersilie und Pfefferkraut, nebst einigen Löffeln voll klar gerührtes Mehl dazu, schüttelt sie und läßt sie noch ein Mal aufstoßen.

309. Saure Brechbohnen.

Die Bohnen werden, wie die vorigen, abgefadet, abgewaschen, in kochendes Wasser gethan, gesalzen und weich gekocht. Hierauf wird Butter oder klein geschnittener

tener Speck gelbbraun gebraten, einige Löffel Mehl daran gethan, damit durchgeschwigt, dann kochendes Wasser und eine Tasse voll Weinessig hinzugegossen und die Bohnen darin auf nicht zu starkem Feuer gekocht.

310. Saure Bohnen auf eine andere Art.

Die abgefadeten und durchgebrochenen Bohnen werden recht weich gekocht, in einer Kasserolle etwas Mehl klar gerührt, 2 — 3 Eier hinzugegeben, das Mehl mit diesen gut durchgerührt, dann ein Stück Butter zugesetzt, kochendes Wasser langsam zugegossen, auf dem Feuer zu einer sämigen Sauce abgerührt, und Weinessig oder Estragonesig dazu gegossen. Diese Sauce giebt man nun über die rein abgegossenen und abgelaufenen Bohnen.

311. Schoten zu kochen.

Die ausgepahlten und gewaschenen Schoten werden in einer Kasserolle nebst einem Stück Butter, etwas Salz und Wasser weich gekocht, dann etwas Zucker zugethan, damit aufstoßen lassen, und zuletzt eine Hand voll gehackter Petersilie und so viel geriebene Semmel zugesetzt, daß die Sauce sämig wird. — Wer es liebt, kann auch statt der Petersilie einen verlesenen, abgewaschenen und gehackten Kopf Salat anthun und mit den Schoten kochen lassen. Auch kann man statt der Semmel 2 Eidotter nehmen, dieselben in etwas Wasser und einigen Löffeln voll Mehl quirlen, angießen und schütteln, damit die Butter sich nicht so klar darauf setzt, welches überhaupt auf allen Gemüsen nicht gut aussieht. Ueber die angerichteten Schoten streuet man etwas geriebene Semmel.

312. Eingemachte Schoten.

Man thue die Schoten aus der Flasche in eine tiefe Schüssel, gieße kochendes Wasser über dieselben, und lasse sie bis zu dessen Erkalten darin weichen. Sodann werden sie in einem Durchschlag mit kaltem Wasser ab gespült und ebenfalls mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht. Wenn sie zu kochen anfangen, muß das Wasser abgegossen und dies Verfahren, je nachdem die Schoten mehr oder weniger salzig sind, oft wiederholt werden. Hierauf werden sie wie grüne Erbsen behandelt. Ein guter Theil Petersilie und etwas viel Zucker geben ihnen auch einen, den grünen Erbsen ganz gleichkommenden Geschmack. Man kann sie auch recht gut mit fein geschnittenen Mohrrüben kochen.

313. Mohrrüben und Schoten.

Die Mohrrüben werden geschabt, fein geschnitten, die Schoten aber ausgehülst, beides gewaschen und mit einem guten Stück Butter, etwas Zucker und ein wenig Salz und Wasser weich gekocht. Kurz vor dem Anrichten thut man fein geschabte Petersilie, auch für den Liebhaber etwas Basilikum, oder ebenfalls fein gehackten Salat, welches nicht übel schmeckt, hinzu. Um der Sauce das gehörige Ansehen zu geben, rührt man sie mit 1 oder $\frac{1}{2}$ Löffel voll Mehl oder einigen Eidottern ab. Nachdem dies geschehen ist, muß man sich aber hüten, in dem Gemüse zu rühren, weil es leicht unansehnlich wird, auch das fernere Kochen vermeiden, sondern es nur sachte ziehen lassen; dadurch wird das Gerinnen der Eier verhindert.

314. Mohrrüben mit Spargel.

Mit den Mohrrüben wird nach Nr. 313. verfahren.

ren. Nachher setzt man sie in einer Kasserolle mit einem ziemlichen Stück Butter, etwas Salz und Brühe auf und läßt sie gut verdeckt gar kochen. Der Spargel wird gleichfalls gepuzt, in ungefähr 1 Zoll lange Stücke zerschnitten, besonders in einem Topfe mit etwas Salz weich gekocht, und hernach mit ein wenig Zucker und gehackter Petersilie zu den Mohrrüben gethan. Zuletzt thut man etwas klar gerührtes Mehl oder von einigen Eiern das gut gequirlte Gelbe hinzu, schwenkt es um und läßt es auf sehr geringem Kohlenfeuer noch einige Minuten ziehen. Beim Anrichten wird geriebene Semmel darüber gestreuet.

315. Mohrrüben mit Pastinaken und Hammelfleisch.

Man schabe und schneide die Mohrrüben, eben so die Pastinaken, bringe die Mohrrüben mit Butter und Brühe zum Feuer, thue etwas später die Pastinaken hinzu — weil selbige leichter weich werden, und wenn sie weich sind, gehackte Petersilie, und zuletzt, damit die Sauce sämig werde, einen Löffel voll klar gerührtes Mehl daran. Beim Anrichten kann gleichfalls geriebene Semmel darüber gestreuet werden.

316. Mohrrüben allein zu kochen.

Hat man die Mohrrüben geschnitten, so setzt man sie mit Butter, Brühe oder Wasser und etwas Salz — denn zuviel benimmt ihnen die Süßigkeit — auf. Sollten sie von Natur nicht süß seyn, so kommt man ihnen mit ein wenig Zucker zu Hülfe. Zuletzt kommt eine gute Hand voll gehackter Petersilie und unter Schwenken etwas klar gerührtes Mehl daran. Man

-kann auch recht große Mohrrüben, nachdem sie gepugt sind, ungeschnitten in etwas gesalzenem Wasser weich kochen, auf einem Reibeisen zerreiben, und hernach mit Butter, Zucker und Milch durchschwigen lassen; fügt man auch etwas fein gehackte Petersilie und zuletzt, zur gehörigen Verdickung, etwas in Milch klar gequirktes Mehl hinzu, so giebt dies ein recht wohlschmeckendes Gemüse.

317. Eingemachte Schneidebohnen.

Diese Bohnen müssen wie frische schmecken, wenn sie gut zugerichtet werden; demnach nehme man die zu kochende Portion aus dem Fasse, thue sie in eine Schüssel und gieße, wie bei den eingemachten Schotten, kochendes Wasser darauf, und lasse sie, um ihnen das Salz zu benehmen, so lange damit stehen, bis das Wasser kalt ist. Dann werden sie ebenfalls zu verschiedenen Malen angekocht und wieder abgossen. In dem letzten Wasser, welches sie bekommen, werden sie weich gekocht, dann nochmals kalt gewaschen, endlich mit Brühe aufgesetzt und nach Nr. 306. behandelt. Nach Belieben kann man auch eine Hand voll weiße Bohnen in Wasser weich kochen lassen und sie dann zu den andern thun.

318. Frische Morcheln.

Hat man nach Nr. 1. die Morcheln präparirt, so läßt man sie mit Butter, etwas Salz und Brühe in einer Kasserolle weich kochen, und thut alsdann ein gutes Theil gehackter Petersilie und geriebener Semmel, auch etwas Muskatblume dazu.

319. Peterfilienwurzeln mit Wein.

Die Peterfilienwurzeln werden gepuzt, in länglich-runde dünne Scheiben geschnitten und in einer Kasserolle mit wenig Wasser, einem guten Stück Butter und etwas Salz recht weich geschmort, dann nach Gutdünken Wein daran gegossen, Zucker und geriebene Semmel hinzugethan und damit recht kurz eingekocht, aber ja vor dem Anbrennen gehütet. Der Wein kann auch gleich beim Aufsetzen der Wurzeln mit dem Wasser vermischt werden. Dies Gericht kann man geben, wozu man will.

320. Spargel.

Den Spargel muß man der Länge nach abschälen, wohl abwaschen, immer eine Hand voll zusammenbinden, die Enden gerade schneiden, in einem Topf mit siedendem Wasser und Salz beisetzen und recht weich kochen lassen. Ist er weich, so thut man die Bunde auf eine Schüssel — die dicken Enden auswärts gekehrt — schneidet sie auf, rückt den Spargel aus einander, bestreuet ihn mit Muskatblumen und giebt eine Sauce nach Nr. 70. dazu. Eine gute Sahne-Sauce oder zerlassene Butter dazu, ist auch nicht übel.

321. Weiße Rüben.

Sind die Rüben rein gemacht, so wäscht man sie erst mit laulichem und zuletzt mit scharf heißem Wasser, läßt Brühe und Butter in einer Kasserolle recht kochend werden, thut alsdann die Rüben hinein, deckt sie gut zu und läßt sie weich kochen. Da zu viel Salz den Rüben ihren schönen Geschmack benimmt, so

muß man ja vorsichtig beim Salzen seyn. Um ihren natürlichen Wohlgeschmack aber noch mehr zu erhöhen, thut man etwas Zucker hinzu. Ihre Sauce wird durch etwas nicht zu braun geröstetes Mehl sämig gemacht, und die Rüben selbst durch häufiges Rütteln der Kasserolle vor dem Ansetzen verwahrt. Darin mit der Kelle zu rühren, muß man sich wohl hüten, weil sonst die Rüben sehr leicht zerstückeln und dadurch unansehnlich werden. Zu diesem Gemüse kann man, ganz nach Willkür, Hammelfleisch, Schweinefleisch, Karbonade, oder was sonst beliebt, aufsetzen.

322. Weiße Rüben braun zu kochen.

Nachdem die Rüben geschabt und wie die vorigen gewaschen worden, setzt man gestoßenen Zucker in einer Kasserolle auf gelindes Feuer, läßt ihn zerschmelzen und hochgelb werden. Alsdann thut man die zu den Rüben bestimmte Portion Butter hinzu, nebst etwas Fett, damit sich Butter und Zucker desto besser verbinden, darnach die Rüben selbst, welche so, gut verdeckt, bei kleinem Feuer und unter öfterm Schwanken, ein Weilchen in ihrer eigenen Sauce schmoren müssen. Nachher gießt man etwas Brühe oder kochendes Wasser hinzu und läßt sie völlig weich werden, salzt sie nur sehr schwach und giebt ihnen zuletzt noch etwas braun gebranntes Mehl. Beim Schmelzen des Zuckers muß man sehr darauf achten, daß er nicht zu braun werde, weil das ganze Gemüse dadurch einen bitteren Geschmack erhält. — Nach Nr. 244. geschmorte Enten, geschmorte Hammelkeule oder Schweine-Karbonade sind hierzu am passendsten.

323. Klein geschnittene weiße Rüben zu Fischen
oder Kaldaunen.

Man schneidet die Rüben nach Belieben in längliche oder runde Stücke, wäscht sie auf vorgemeldete Art und thut sie mit Butter und etwas Zucker in kochende Brühe oder Wasser. Sind sie weich, so thut man noch gelblich braun gemachtes Mehl hinzu. Ihre Sauce muß kurz und sämig seyn. Hat man sie zu Fischen bestimmt, und will ihnen etwa einen recht hervorstechenden Geschmack geben, so nimmt man einen gut ausgewässerten Haring, schneidet ihn klein, sucht die Gräten sorgfältig heraus, hackt ihn nebst einigen Chalotten vollends fein und thut ihn in die Rüben. Diese müssen dann recht tüchtig geschwenkt werden, damit sich der Haring gehörig vertheile; auch nehme man sich mit dem Salze in Acht. Sollen die Rüben aber zu Kaldaunen seyn, so läßt man den Haring weg und thut die in längliche Streifen geschnittenen Kaldaunen allein zu den Rüben, läßt sie noch ein wenig damit durchstoßen und richtet sie alsdann an. Beim Anrichten der Rübenfische müssen die Rüben in die Mitte der Schüssel kommen, der Fisch aber wird rings herum gelegt, jedoch ein wenig mit der Brühe der Rüben bedeckt.

324. Kohlrabi zu Rindfleisch.

Man schneidet den Kohlrabi in runde Scheiben, nimmt, wer es liebt, etwas von dem Grünen der Herzen hinzu, wäscht beides eigen, und verwälkt es mit etwas Salz, wodurch dem Kohlrabi nichts von seiner Süßigkeit, sondern nur der unangenehme, herbe, grusichte Geschmack genommen wird; hierauf giebt

man ihnen recht gute fette Brühe, auch noch etwas Butter, und läßt sie nun gänzlich weich kochen. Kurz vor dem Anrichten wird noch etwas geriebene Semmel daran gethan, und beim Anrichten selbst Muskatblumen darüber gestreuet.

325. Kohlrüben oder Brucken.

Die Kohlrüben werden, wie man es will, länglich oder rund geschnitten, sogleich mit Brühe oder Butter aufgesetzt und darin weich gekocht, und nachher mit etwas geriebener Semmel oder in Butter braun geröstetem Mehl gesämigt. Beim Anrichten kommt gestoßener Pfeffer darauf. Man kann die Kohlrüben auch, wenn man sie länglich schneidet, ganz nach Art der weißen Rüben, braun oder weiß zubereiten.

326. Weißer Kohl mit Hammelfleisch.

Die schmutzigen Blätter des Kohls werden abgemacht und weggeworfen, aus den brauchbaren aber die harte Rippe herausgeschnitten, gewaschen und in kochendem Wasser, in welches man zuvor etwas Salz gethan hat, verwällt, hierauf abgegossen, in eine Schüssel gethan und nochmals rein ausgedrückt. Die Art des Ausdrückens ist folgende: Man nimmt immer eine gute Hand voll Kohl, streuet etwas rein verlesenen Rothkümmel dazwischen und preßt ihn recht rein aus. Jede Hand voll Kohl, die man solchergestalt ausdrückt, formt sich zu einem festen länglichen Stück. Die erhaltenen Stücke werden nun, damit sie sich nicht wieder auflösen können, in einer Rasserolle dicht zusammen geschichtet, mit Butter und guter Brühe versehen, auf nicht zu starkes Feuer gebracht und behutsam ge-

schmort. Es ist nothwendig, daß man immer gehörige Brühe auf dem Kohl erhält und die Kasserolle fleißig schüttelt, weil er sich sonst gern ansetzt; ist er hinlänglich weich, so rührt man noch etwas in Butter geschwigtes Mehl daran und läßt ihn damit durchziehen. Beim Anrichten müssen die Kohlstücke sehr geschickt mit einer Kelle aus der Kasserolle genommen werden, damit sie nicht zerbrechen. Das Hammelfleisch dazu, etwas grillirt, schmeckt ganz gut.

327. Gehackter Weißkohl mit Milch.

Der Kohl wird verlesen, rein gewaschen, fein gehackt, und mit kochendem Wasser, wozu nach Bedürfniß Salz genommen, aufgesetzt. Hat er einige Mal aufgekocht, so gießt man ihn durch einen Durchschlag ab, setzt ihn abermals mit einem guten Stück Butter, etwas Zucker und Milch auf und läßt ihn so schmoren. Nicht lange vor dem Anrichten werden noch einige Löffel in guter Milch oder Sahne gequirktes Mehl daran gethan, damit gut durch einander gerührt, und hiermit noch einige Augenblicke auf Kohlen gelassen. Beim Anrichten streuet man noch etwas Pfeffer darüber. Auch kann man Eierkuchen oder Plinzen, in übliche Stücke geschnitten, um den Rand der Schüssel legen.

Viele Leute pflegen den Kohl erst zu kochen und dann zu hacken, dadurch verliert er aber an gutem Geschmack.

328. Kohlsalat mit Aepfeln.

Hierzu nimmt man am liebsten den rothen Kohl, schneidet ihn recht fein und lang, läßt Schmalz und

Butter — jedes zur Hälfte — auf Kohlen zergehen, in Ermangelung des Schmalzes kann auch ausgebratener Speck dazu gebraucht werden, — thut alsdann den geschnittenen Kohl hinein und läßt ihn so ein halb Stündchen schmoren. Nachher wird recht scharfer Essig heiß gemacht und zu dem Kohl gegossen, welchen man durch fleißiges Umkehren vor dem Anbrennen bewahren muß. Sollte er noch mehr Flüssigkeit bedürfen, so gießt man am liebsten noch ein Glas Wein hinzu. Die Äpfel werden geschält, in Viertel geschnitten, das Kernhaus herausgenommen, und so, nebst etwas Zucker, zum Kohl gethan und mit demselben kurz eingeschmort. Zu diesem Gericht kann man Hasenbraten geben; selbiger wird sodann in kleine Stücke geschnitten und um den Kohl herumgelegt. Die Stücke müssen aber vor dem Auftragen gut begossen werden, damit sie nicht zu trocken, sondern fein appetitlich aussehen. Mit Gänsebraten kann man es eben so halten.

329. Ordinärer Sauerkohl.

Der Sauerkohl muß bei Zeiten mit kochendem Wasser oder kochender Brühe zum Feuer gebracht werden, weil er viel schwerer weich wird, als frischer Kohl. Fängt er an einzukochen, so thut man bloß Schmalz hinzu, und gar keine Butter, denn diese schmeckt nicht an Sauerkohl, hält ihn gut verdeckt, weil sonst seine Säure verfliegt, und läßt ihn so kurz einkochen. Zuletzt läßt man ihn noch mit etwas klar gerührtem und hinzu gegebenem Mehl einige Mal aufkochen. Eine andere Art, ihn einfach und zugleich wohlschmeckend

zuzurichten, ist folgende: Hat er in Wasser etwas gekocht, so zieht man Zwiebeln ab, schneidet sie klein, läßt Butter und Schmalz in einer Kasserolle zergehen, thut zuerst Zwiebeln hinzu und läßt sie recht ordentlich durchbraten, und hiernächst den vorher abgegossenen Kohl, hält ihn gut zugedeckt, rührt ihn einige Mal um, und thut zuletzt, wie bei der vorigen Art, etwas Mehl daran. Man kann hierzu geben, was man hat und was man will: Schweinefleisch, gekocht und gebraten, Bratwurst, Schinken, Karbonade, es ist alles gleich gut.

330. Sauerkohl mit Sahne und Hecht.

Der Kohl wird gekocht nach Nr. 329. Die mit Zwiebeln bereitete Art schickt sich vorzüglich zu Hecht. Der Hecht, nachdem er geschuppt und ausgenommen worden, wird in Salzwasser gar gekocht, von allen Gräten befreiet, in kleine Stücke zerpfückt, so zum Kohl gethan, beides tüchtig unter einander gerührt, und dann auf einer etwas tiefen Schüssel angerichtet. Nun nimmt man saure oder süße Sahne, welche man nun gerade hat, quirlt sie gut zusammen, gießt sie über den Kohl, streuet geriebene Semmel darauf, und läßt das Ganze in einem Ofen oder in einer Tortenpfanne schön gelbbraun backen.

331. Sauerkohl mit Hecht und Krebsen.

Die Zubereitung des Kohls bleibt dieselbe. Der Hecht wird nach Nr. 372. blau gesotten, zerpfückt und entgrätet, die Krebse ebenfalls abgekocht und aus den Schalen gebrochen; von dem Fleische der Scheren

werden kleine Klößchen gemacht, welche man aber besonders kocht; eben so werden gut gereinigte Morcheln weich gekocht und alsdann das Fleisch vom Hecht, Krebschwänze, Klößchen und Morcheln zum Sauerkohl gethan und damit ungerührt. Nunmehr wird der Kohl auf einer Schüssel, etwas erhöht, gleichsam bergähnlich, angerichtet, der Kopf des Hechts mit der Leber im Maule, auf die Mitte der Erhöhung gesetzt, mit einem mit Butter bestrichenen Papier bewickelt, damit er beim Backen nicht leidet, eine Glaise von Wein, Zucker und geriebener Semmel über den Kohl gegossen und selbigen hierauf in einem Ofen oder in einer Tortenpfanne gelbbraun werden lassen.

332. Wirsigkohl.

Der Wirsigkohl wird sauber verlesen, alle harte Rippen aus den Blättern geschnitten, eigen gewaschen und, seines strengen Geschmacks wegen, abgekocht. Ist er abgegossen, so giebt man ihm nochmals kaltes Wasser, dann wird er nach Art des weißen Kohls, aber mit Hinweglassung des Rummels, ausgedrückt, die daraus geformten Stücke ebenfalls in einer Kasserolle rangirt und mit guter Brühe und Butter auf gelindem Feuer gar geschmort. Damit die Sauce nicht zu dünn bleibt, wird noch geriebene Semmel dazu gethan. Soll dieser Kohl mit geschmorten Enten gespeist werden, so kommt noch etwas von dem Bratensfett hinzu. Beim Anrichten wird die Ente in die Mitte, und der Kohl, damit die Stücke nicht aus einander gehen, behutsam um sie herum gelegt. Der Ente kann man auch eine Glasur nach Nr. 244. geben.

333. Gefüllter Weißkohl.

Hierzu nimmt man recht schönen, festen Weißkohl, einen oder zwei Köpfe, je nachdem man Personen zu Tische hat. — Die äußern Blätter werden abgeblattet und alsdann der Kopf, von der Seite des Strunkes, bis zur Dicke eines Fingers gänzlich und geschickt ausgehöhlt. Hierauf bereitet man eine Fleischfarce, entweder aus rohem Fleische nach Nr. 12., oder aus gekochtem, wie man es gerade in der Speisekammer hat. — Das Fleisch dazu wird mit etwas von dem ausgegrabenen Weißkohl fein gehackt, die ganze Masse sodann in Butter durchgeschwigt, und nachdem sie wieder erkaltet, einige Eier hinzugeschlagen und ihr mit geriebener Semmel die gehörige Dichtigkeit gegeben. Die Farce zu dick einzurühren, muß man jedoch vermeiden, damit sie nicht hart wird. Bratwurst oder Schweinefleisch zur Farce genommen, ist ebenfalls gut. — Sind die Köpfe gefüllt, so wird die Oeffnung mit Blättern dicht verwahrt, jeder Kopf besonders in eine Serviette fest eingebunden, in kochendes und gesalzenes Wasser gethan und in selbigem gar gekocht. Sie müssen etwas lange kochen. Beim Anrichten pflegt man jeden Kopf erst auf eine besondere Schüssel zu legen, das Tuch aufzubinden, eine andere Schüssel darauf zu decken, und dann die unterste Schüssel nach oben zu kehren. Eine sehr passende Sauce dazu lehrt Nr. 62. Will man den gefüllten Kohl, in Ermangelung recht fester Köpfe, mit losen Blättern machen, so breitet man ein Tuch in eine Schüssel, belegt selbiges ganz dicht und mehrfach mit einzelnen, wohl gesäuberten Kohlblättern, thut die Farce hinein, bedeckt ihn

eben so wieder mit Blättern, faßt das Tuch zusammen, bindet es fest zu und verfährt dann weiter nach vorgemeldeter Art damit.

334. Blumenkohl.

Der Blumenkohl wird fein ausgepugt, wo möglich nicht zu klein geschnitten, gewaschen, in einen Topf nebst dem gehörigen Salz gethan, und mit siedendem Wasser zum Feuer gebracht. Ist er weich, so gießt man ihn ab und richtet ihn solchergestalt auf der Schüssel an, daß die Blumen sämmtlich nach außen, die Stiele aber einwärts kommen, und giebt eine Sauce nach Nr. 62. dazu. Ein sehr schönes Gericht ist dies auch, wenn man noch abgekochte und ausgebrochene Krebse nebst weich gekochten Morcheln hinzuthut. Die Schüssel kann mit Bratwurst, Saucischen oder Karbonade belegt werden.

335. Sauerampfer.

Man verlese den Sauerampfer wohl, streife ihn von den Stielen und wasche ihn recht gut; ist er noch jung, so wird er ausgedrückt und klein gehackt, ist er aber schon alt, so wird er, wie der Spinat, zuvor abgewälzt und dann in einer Kasserolle mit Butter und weniger Brühe, weil er selbst sehr saftreich ist, auf gelindem Feuer geschmort. Ist er kurz genug eingeshmort, so wird er mit einigen Löffeln voll Mehl, oder etlichen Eidottern und etwas süßer Sahne abgerührt. Wer es sonst liebt, kann auch etwas Zucker daran thun. Zu diesem Gericht ist Lammfleisch am gewöhnlichsten, auch eine, nach Nr. 209. grillirte, Lammbrust hierzu zu empfehlen. Auch belegt man ihn noch gern mit verlorenen Eiern.

336. Steinpilze.

Man reinige die Pilze, zerschneide sie in mittelmäßige Stücke, wasche sie, thue sie in eine Kasserolle, streue Salz darüber, bringe sie auf gelindes Feuer und lasse sie sodann in ihrer eigenen Sauce, ohne das Geringste zuzugießen, weich dämpfen, hüte sich aber, sie anbrennen zu lassen, denn sehr leicht ist dies geschehen. Zuletzt lasse man sie noch mit fein gehackter Petersilie und etwas geriebener Semmel einige Mal aufstoßen. Auf diese Art genossen, sind sie viel eher zu verdauen, als gebraten.

337. Gefüllter Kopfsalat.

Große, recht dicke, noch nicht in Samen geschossene Köpfe sind hierzu am vorzüglichsten. Man nimmt von diesen die grünen Blätter ab, pugt sie übrigens sauber ab, läßt sie aber ganz, wäscht sie rein, bringt Wasser zum Sieden, worin sie ein Mal aufwallen müssen, dann thut man sie wieder in kaltes Wasser. Hat man sie nochmals leise ausgedrückt, so setze man sie mit der Wurzelseite auf einen Tisch, lüfte sämtliche Blätter, bis auf die innersten, wie sie ihrer natürlichen Lage nach folgen, ganz behutsam, mache hierauf nach Nr. 13., oder auch von gekochtem oder gebratenem Fleisch, eine gute, lockere, mithin nicht zu fest eingerührte Farce, und thue auf jedes einzelne Blatt etwas davon, drücke die Blätter alsdann wieder zusammen und gebe den Köpfen ihre geschlossene Form wieder, ordne selbige nun in einer Kasserolle, einen dicht neben den andern, und ebenfalls auf die untere Seite, thue Butter und etwas Brühe hinzu, und lasse

sie so mürbe schmoren. Dann bereite man eine Sauce von feinen Kräutern nach Nr. 85. und richte selbige darüber an. Man kann auch noch andere Saucen dazu geben, aber diese behält immer den Vorzug.

338. Gefüllte Gurken.

Hierzu wählt man gern große Gurken, schält sie der Länge nach ab, schneidet sie in der Quere zwei oder drei Mal durch, und höhlt alsdann die Stücke vorsichtig aus, damit sie nicht aus einander plagen. Ferner läßt man die Gurken gleichfalls ein Mal aufkochen, und zwar in gesalzenem Wasser, thut sie darauf in kaltes Wasser, läßt sie wieder rein ablaufen, und füllt dann erst die Oeffnung mit derselben Farce nach Nr. 13. aus. Nun legt man sie in einer Kasserolle dicht neben einander, setzt sie mit Butter und ein wenig Brühe auf schwaches Feuer und läßt sie unter mehrmaligem Schütteln der Kasserolle weich dämpfen. Die zu dem gefüllten Salat empfohlene feine Kräutersauce ist auch hierzu die beste, doch können die Gurken auch mit einer holländischen Sauce gegeben werden. Bei der Kräutersauce muß man aber darauf sehen, daß sie mit recht guter Brühe bereitet werde.

339. Gefüllte Mohrrüben.

Recht große Mohrrüben sind die tauglichsten dazu; man pugt sie, schneidet die beiden äußersten Enden davon ab, und alsdann nochmals, nach Maafgabe der Größe, die Rübe in zwei oder drei Stücke quer durch, höhlt mit einem spizen Messer den Kern rein heraus, läßt sie in kochendem Wasser einige Mal aufstoßen, darnach wieder ablaufen und füllt sie dann
mit

mit einer Mandelfarce nach Nr. 56. Hierauf müssen die Rüben in einer Kasserolle, nebst Butter, Citronenschale, etwas Salz und kochendem Wasser, auf ein mäßiges Feuer gebracht, gut verdeckt gehalten und mürbe geschwigt werden. Diese Rüben werden immer mit einer süßen, entweder Milch- oder Citronensauce, nach Nr. 61. und 90. servirt.

340. Gefüllte Zwiebeln oder Bollen.

Man nehme große weiche Zwiebeln, enthäute sie, lasse sie in Wasser aufkochen, nehme sie heraus und lasse sie wieder erkalten, höhle alsdann von der Seite des Keims ein mäßiges Loch in die Zwiebel, welches jedoch nicht durchgehen darf, und fülle es mit der schon bei den Gurken und dem Salat angewendeten Fleischfarce wieder aus. In einer Kasserolle, mit einem guten Stück Butter und starker Brühe, werden nachher die Zwiebeln völlig weich geschmort, aber ja vor dem Ansetzen in Acht genommen, eine schmackhafte Schinkensauce dazu bereitet und beim Anrichten darüber gefüllt.

341. Große Zwiebeln farcirt.

Die Zwiebeln werden geschält, $\frac{1}{4}$ Stunde in Wasser gesotten und dann in frisches Wasser gethan, damit sie abkühlen. Nachher wird der Stengel abgeschnitten, ein kleines Kreuz in die Mitte gemacht, damit der mittlere Theil herausgeht, diese Deffnung mit einem guten Kalbsfarc gefüllt, alsdann die so gefüllten Zwiebeln in ein geräumiges Geschirr gethan, ein wenig Brühe aufgegossen, die Zwiebeln mit dünnen

Speckscheiben oder mit Butter bestrichenem Papier bedeckt und läßt sie schön gelb werden.

342. Gefüllte Citronen.

Die Citronen werden der Länge nach von einander geschnitten, der Saft rein ausgedrückt, das Kernige mit einem Löffel herausgenommen und dann kochendes Wasser darüber gegossen, und dies so lange darauf gelassen, bis man ohne Mühe auch das Mark von der Schale trennen kann. Nachher macht man einen Teig von mit Rosentwasser fein gestoßenen Mandeln, Eidottern, gestoßenem Zimmet, Zucker und etwas, aber nur sehr wenig, geriebener Semmel, und füllt damit die Citronenschalen wieder an; hierauf setzt man sie auf sauberem Papier in die Tortenpfanne, oder läßt sie auch in einem schon etwas abgekühlten Ofen schön gelbbraun werden. Während dessen präparirt man eine Sauce von dem ausgepreßten Citronensaft; man nimmt ihn, setzt noch etwas Wein hinzu, nebst vielem Zucker, läßt alles mit einander aufkochen und zieht es mit einigen Gelben von Ei ab. Um das Gerinnen zu vermeiden, kann man $\frac{1}{2}$ Löffel Mehl zu den Eidottern quirlen. Haben die Citronen die erforderliche Farbe, so richtet man sie an und giebt die Sauce darüber. Dies Gericht gehört mit zu den feinen.

343. Artischocken.

Die Artischocken werden kurz vom Stengel abgeschnitten, die kleinen harten Blätter eigen abgeputzt, von den andern das Rauhe abgemacht und nachher ein Stündchen kalt eingewässert. Alsdann werden sie in siedendes Wasser gethan und mit gehörigem Salz

darin weich gekocht. Hernach läßt man sie in einem Durchschlage ablaufen, richtet sie sodann an und giebt holländische Sauce dazu, die man aber zu Artischocken lieber mit Wein als mit Essig einzurühren pflegt.

344. Geschmorte Gurken.

Die Gurken werden etwas tief abgeschält, damit nichts vom Grünen daran zurück bleibt, welches ihnen einen bitteren Geschmack mittheilt, nachher der Länge nach auf= und dann in kleine Stücke geschnitten. Hat man Butter in einer Kasserolle zergehen lassen, so thut man die Gurken, nebst Salz und so viel Essig, als einem Jeden beliebt, hinzu und läßt sie darin mürbe stoben; sind sie weich, so werden einige Eidotter, mit etwas Mehl gequirt, unter gehörigem Schwenken der Gurken hinzugesetzt und noch etwas damit ziehen gelassen.

345. Ein Sommeressen.

Hierzu nimmt man von allen Arten Gartengewächsen: Mohrrüben, weiße Rüben, Petersilienwurzeln, Kohlrabi, Blumenkohl, Wirsigkohl und auch etwas Spargel. Jedes wird nach seiner besondern Weise abgeputzt und vorgerichtet und alsdann in gesalzenem Wasser ziemlich weich gekocht. Hammelfleisch wird in kleine Stücke zerhauen und zur gewöhnlichen Zeit beigelegt; ist es weich, so verfährt man folgendergestalt: In eine Kasserolle legt man erst einen Kreis Mohrrüben, dann einen weiße Rüben, dann wieder Mohrrüben, so daß immer Roth und Weiß mit einander abwechselt; in die Mitte wird der Blumenkohl, mit seinen Blumen gegen den Boden der Kasserolle, gelegt,

alles aber recht fest und passend, vorzüglich gegen die Seite zu, eingeschichtet; auf diese erste Lage folgt eine zweite von Wirsigkohl, die dritte besteht wieder aus Wurzelwerk, und so folgt eine auf die andere; das Fleisch aber macht die mittelfte sämmtlicher Lagen aus. Ist nun alles Gemüse placirt, so drückt man das Ganze mit der flachen Hand hinunter und recht fest, legt Stücken Butter darüber her, gießt etwas Brühe darauf und setzt es in einen Ofen, der aber nicht so heiß seyn muß, daß es darin anbrennen könnte. Alsdann werden in einer Kasserolle einige Löffel Mehl klar und etliche Eier hinzugerührt, ein gutes Stück Butter angethan, nach Erforderniß Brühe hinzugegossen und eine sämige Sauce daraus bereitet. Will man anrichten, so lege man eine Schüssel auf die Kasserolle mit dem Wurzelwerke und drehe es gleich einem Eierkuchen um. Bezirt wird die Schüssel mit Karbonade und Saucischen. Ist dieses Gericht gut arrangirt, so hat es ein sehr zierliches Ansehen, und um dieses noch zu erhöhen, lasse man sich die Mühe nicht verdriessen, alle dazu bestimmte Wurzeln in niedliche runde Scheiben zu schneiden, und beim Einlegen eigen und geschickt zu Werke zu gehen.

346. Große Bohnen oder sogenannte Saubohnen.

Man mache die Bohnen aus ihren Schalen, koche sie in Wasser und Salz weich, gieße sie ab und lasse sie in einem Durchschlage ablaufen. Sollen sie aufgetragen werden, so streue man gehackte Petersilie darauf und gieße braune Butter darüber. Speck oder geräucherter Schinken schmecken dazu am besten. Sind

die Bohnen schon alt, so macht man nach dem Abkochen auch noch die groben Hülsen davon ab.

347. Weiße Bohnen.

Die weißen Bohnen werden ausgesucht, gewaschen, in Wasser weich gekocht und wie die Saubohnen mit gehackter Petersilie und brauner Butter verspeiset. Auch kann man eine Sauce von Wasser, recht scharfem Essig, Butter und Zucker dazu machen. Kocht dies alles zusammen, so rührt man ein paar mit etwas Mehl gut gequirte Eier daran, thut die abgelaufenen Bohnen hinzu und läßt sie noch einige Augenblicke damit durchziehen.

348. Gequetschte weiße Bohnen.

Diese werden wie die vorigen behandelt. Sind sie weich gekocht, so zerquetscht man sie mit einer Kelle zu einem zähen Teige, salzt sie nach Benöthigung, gießt auch wohl, wenn sie zu steif seyn sollten, etwas gute Milch hinzu und füllt beim Anrichten braune Butter darüber. Man kann auch noch, wenn man will, einen Rand von geschmorten Aepfeln um die Bohnen legen. Bratwurst, Saucischen, Bouletten, alles Fleischwerk von der Art ist hierzu passend.

349. Weiße Bohnen mit Aepfeln.

Die Bohnen werden in Wasser und Salz gar gekocht, die Aepfel während der Zeit geschält, in Viertel geschnitten, die Kernhäuser herausgemacht, in einer Kasserolle ein gutes Stück Butter zergehen gelassen, alsdann da hineingethan und nebst etwas Zucker und Wein auf mäßigem Feuer weich geschmort. Noch ehe sie ganz weich sind, muß man auch etwas kochendes

Wasser hinzugießen, denn liegen die Aepfel zu trocken in der Kasserolle, so brennen sie leicht an. Sind nun die Bohnen gut abgelaufen, so thut man sie zu den Aepfeln, bringt beides durch tüchtiges Schwanken gut unter einander, und läßt es dann noch einige Augenblicke auf Kohlen ziehen.

350. Erbsen.

Man suche alles Unreine aus den Erbsen, wasche sie, und bringe sie mit kaltem Wasser zum Feuer. Sind sie weich, so gieße man sie ab, quetsche sie erstlich mit einer Kelle, salze sie gleich dabei, und hernach reibe man sie noch durch einen Durchschlag. Selbiger muß gleich auf die Kasserolle gesetzt werden, in welcher man die Erbsen nach dem Durchreiben wieder aufzukochen gedenkt. Indessen brate man würflich geschnittene Semmel in Butter, mache noch besonders Butter braun, in welche fein gehackte Petersilie kommt, und verziere beim Anrichten mit ersterer die Erbsen und gebe letztere dazu herum. Wer es liebt, kann statt der Petersilie auch klein gehackte Zwiebeln zu der Butter thun und damit braun werden lassen.

351. Linsen.

Diese werden, wie die Erbsen, eigen verlesen, im Topf gewaschen, beigesezt und recht weich gekocht. Während dessen nehme man allerlei Wurzeln, als: Sellerie-, Petersilienwurzeln &c., reinige sie, schneide sie nebst etwas Porräebolle ganz fein, lasse sie mit guter Brühe kochen, rühre, wenn sie weich sind, einige Löffel in Butter geröstetes Mehl daran, thue zuletzt die wohl abgesehenen Linsen hinzu und lasse sie damit noch

etwas durchkochen, hüte sie aber vor dem Anbrennen, welches bei Linsen nur zu leicht geschieht. Da die auf angegebene Weise bereiteten Linsen als Gemüse gegessen werden, so muß man sie ja nicht zu dünn machen, welches sich nicht schickt. Aufgebratene Blutwurst, oder sonst anderes geräuchertes Fleischwerk dazu herumzugeben, ist gar nicht verwerflich.

332. Geriebene Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden geschält, in Stücke geschnitten, gewaschen und mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht. Sind sie weich, so müssen sie ohne Verzug abgesehen werden, weil sie sonst zuviel Wasser einziehen. Dann werden sie, unter Hinzuthuung eines Stückchens Butter und des erforderlichen Salzes, mit der Kelle so lange gequetscht, bis sie ganz zähe sind. Nun erst wird etwas warme Milch hinzu gegossen und damit durchgerührt, und dies allmählig so lange wiederholt, bis sie angerichtet werden; hierauf wird braune Butter dazu gegeben. Sollen die Kartoffeln weniger alltäglich seyn, so reibe man Parmesankäse, gieße recht viel braune Butter über die angerichteten Kartoffeln und streue dick, ganz dick, von dem geriebenen Käse darauf, setze die Schüssel alsdenn in eine Tortenpfanne, oder in einen temperirten Ofen, und lasse ihr Couleur geben. So zubereitete Kartoffeln schmecken sehr gut, so wie alles Gebratene dazu, als: Bratwurst, Saucischen, Bouletten &c.

333. Grüne Kartoffeln mit Rindfleisch.

Sind die Kartoffeln, nachdem sie geschält worden, in Scheiben geschnitten, so gieße man siedendes Was-

ser auf sie und lasse solches darauf erkalten. Alsdann wird Brühe, nebst Butter, fein gehackte Petersilie, etwas Zwiebeln und Salz zum Feuer gebracht. Kocht dieses, so wird ein Löffel klar gerührtes Mehl hinzu gesetzt — welches das Zerfallen der Kartoffeln verhindert — und nachher die Kartoffeln hineingethan. In dieser Brühe, welche nicht zu kurz seyn darf, müssen sie weich kochen. Wenn man will, so kann man die Kartoffeln auch zuvor abkochen, ihnen alsdann so heiß wie möglich die Schale abziehen, und sie nur noch einige Mal in obiger Brühe aufstoßen lassen. Hierzu pflegt man gern von den sogenannten Zuckerkartoffeln zu nehmen, die gar nicht zu zerschneiden nöthig sind.

354. Saure Kartoffeln.

Man schneidet Speck und bratet ihn nach Nr. 26. mit Zwiebeln, mischt etwas Mehl hinzu und läßt dieses gleichfalls noch mit durchbraten, gießt alsdann so viel Wasser und Weinessig hinzu, als man Sauce gebraucht, thut nachher auch die mit den Schalen gekochten und recht heiß abgezogenen Kartoffeln dazu, und läßt beides noch ein wenig mit einander durchkochen.

355. Kartoffeln mit Mostriech.

Die mit den Schalen gekochten Kartoffeln werden abgezogen, sogleich auf die zum Anrichten bestimmte Schüssel in runde Scheiben geschnitten und eine Mostriechsauce nach Nr. 62. darüber angerichtet.

356. Kartoffeln mit Haring.

Zu einer Mege Kartoffeln gehören 6 Häringe und ein Pfund Butter. Die Kartoffeln werden abgekocht, die Schale davon gemacht und in Scheiben geschnitten,

die Häringe gut ausgewässert, von den Gräten abgelöst und würflich geschnitten. Dann nimmt man eine Kasserolle, bestreicht die innere Seite recht fett mit Butter, legt alsdann eine Schicht von den geschnittenen Kartoffeln auf den Boden der Kasserolle, streuet Häring darüber und legt Butter in kleinen Portionen darauf umher; so fährt man fort, die Kartoffeln, den Häring und die Butter einzulegen, bis man damit zu Ende ist; die oberste Schicht muß aber aus Kartoffeln bestehen. Auf diese wird die noch übrig behaltene Butter gelegt und alsdann das Ganze in einer Tortenpfanne oder in einem mäßig heißen Ofen gebacken. Dieses Gericht wird gewiß ein Jeder gern essen. Ob man beim Einlegen noch etwas Salz dazwischen streuen müsse, muß Jeder selbst beurtheilen, weil die Butter und der Häring nicht immer gleich gesalzen sind.

357. Grüne Birnen mit Klößen.

Man schäle die Birnen ab, schneide sie in Viertel, nehme die Kernhäuser heraus und bringe sie in einer Kasserolle mit kaltem Wasser zum Feuer, thue nachher Zucker, etwas gestoßenen Zimmt und ein Glas Wein daran und lasse sie noch eine gute Weile kochen, denn Birnen bekommen erst nach langem Kochen das schöne rothe Ansehen. Man mache Schwemmlöße nach Nr. 31., oder sollen sie weniger delicat seyn, nach Nr. 34., richte sie an, und bedecke sie mit den Birnen. Sollten die Birnen zu lange Sauce haben, so verdickt man selbige mit einem halben Löffel Kartoffelmehl.

358. Backobst mit Klößen oder einem Pudding.

Das Obst wird eigens nachgesehen, weil öfters

Unreinigkeiten daran hasten, dann mehrere Male heiß gewaschen, und in einem Topf, der meist davon voll seyn muß, mit kaltem Wasser zeitig beigesezt. Ist das Obst weich, so quirlt man in einem kleinen Topfe, mit etwas Wasser, einige Löffel Mehl klar, thut fein gestoßenes Gewürz, desgleichen Melken, etwas Zucker und Wein hinzu, rührt alles wohl durch einander, gießt alsdann auch noch die Brühe von dem Obste zu dieser Mischung und läßt es damit aufkochen. Will man auch noch ein klein wenig Kirsch- oder Pflaumenmus dazu nehmen, so ist das gar nicht übel. Hat man nun Klöße nach Nr. 34. oder einen Pudding nach Nr. 419. angefertigt und man will anrichten, so legt man, wenn es ein Pudding ist, diesen in die Mitte, das Obst im Kreise herum und füllt die Sauce darüber; sind es aber Klöße, so wird es umgekehrt auf der Schüssel geordnet.

339. Verlorene Hühner oder Gänse.

Ein Huhn wird wie zu Frikasse klein geschnitten, oder nimmt man eine Gans, so muß solche in kleine Stücke zerhauen, beides aber kräftig und gut gekocht werden. Ebenfalls muß 1 Pfund durchwachsener Speck beigesezt werden. Alsdann schält man eine Menge Birnen, schneidet sie in Viertel, nimmt das Kernhaus heraus, thut sie in eine Kasserolle, gießt die Brühe von dem Huhn oder der Gans — was man nun hat — darauf und läßt sie darin meist weich kochen, schneidet nochmals den weich gekochten Speck in feine Stücke, thut noch 3 oder 4 Bratwürste — welche man nach Belieben auch ganz lassen kann — dazu,

und thut dies alles, nebst dem Huhn oder der Gans, zu den Birnen und läßt sie damit vollends weich dämpfen. Die nicht zu kurz gehaltene Brühe wird zuletzt mit 2 — 3 Eidottern und etwas Mehl abgezogen. Dieses Gericht ist sehr zu empfehlen.

360. Junge grüne Erbsen mit Rührei.

Junge grüne Erbsen schmort man mit Butter, Zucker, einigen Körnern Salz und gehackter Petersilie in etwas Wasser weich, dann quirlt man eine beliebige Anzahl Eier in einem Topfe recht gut zusammen, gießt sie zu den Erbsen, rührt diese geschwind um und richtet sie gleich an, damit die Eier nicht hart werden.

361. Blumenkohl mit saurer Sahnesauce.

Nachdem der Blumenkohl gepuzt und gewaschen worden, setzt man ihn mit kochendem Wasser und Salz zum Feuer. Inzwischen läßt man in einer Kasserolle ein Stück Butter schmelzen und in derselben einen guten Eßlöffel voll Mehl durchbraten, jedoch nicht braun werden, gießt so viel von dem Blumenkohlwasser und etwas später $\frac{1}{4}$ Quart saure Sahne, welche zuvor mit 2 Eidottern gut durchgequirlt worden, nebst Muskatblumen hinzu, daß es eine sämige Sauce bildet. — Nun gießt man den Blumenkohl rein ab, richtet ihn in der Schüssel zierlich, wie ein Bogen, die Blumen in die Höhe stehend, an, und giebt die Sauce über. Statt der sauren Sahne kann man sich hierzu auch der süßen bedienen, aber in beiden Fällen dieses Gericht mit farcirter Rinderzunge garniren.

362. Gebackener Blumenkohl.

Von 2 Eiern, 2 Eßlöffeln voll Mehl und einem Tassenkopf voll Milch wird ein Eierkuchenteig angefertigt, in diesen die Blumen des zuvor in Wasser und Salz nicht allzu weich gekochten, nachher in einem Durchschlage abgelaufenen, Blumenkohls getaucht und solche in Butter ausgebacken. Nun macht man von recht kräftiger Fleischbrühe, Citronenscheiben, Muskatblumen, welches alles mit 2 Eidottern und einem Löffel voll Mehl abgequirlt wird, eine Sauce, die man über den in einer Schüssel angerichteten Blumenkohl giebt. Dieses Gericht, mit braun gedämpften jungen Hühnern garnirt, bildet eine sehr wohlschmeckende und passende Zwischen-Schüssel.

Siebenter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Fische.

363. Karpfen.

Der Karpfen wird rein abgewaschen, wenn man will, auch geschuppt, gestochen und das Blut in Essig aufgefangen, dann beim Bauche aufgeschnitten, das Eingeweide behutsam herausgenommen, damit man die Galle nicht zerdrückt, hernach diese behende davon abgelöst, der Karpfen von einander gerissen, und nachher die beiden Hälften in mittelmäßige Stücke geschnitten. Hat man alles dieses befolgt, so thue man in eine Kasserolle oder einen Kessel: Salz, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, gequetschtes englisches Ge-

würz und Nelken, Citronenscheiben und einige wenige Lorbeerblätter, lege hierauf den Fisch folgendermaßen: erst die Stücke des Kopfes, dann das Eingeweide und zuletzt die andern Stücke, gieße halb braun, halb weiß Bier dazu, so viel, daß es mit dem Fische gleich steht, und setze die Kasserolle nun auf ein rasches Feuer. Wenn die Brühe des Fisches die größten Wellen schlägt, thut man Butter dazu, läßt den Fisch damit durchkochen und gießt zuletzt noch das in Essig aufgefangene Blut, zu welchem man noch etwas Zucker thut, hinzu, wodurch die Sauce sämig wird. Während des Kochens muß man öfters den Fisch vom Feuer nehmen, die Kasserolle ein wenig schräg halten, einen Löffel nehmen und damit immer von der Sauce über den Fisch füllen, so wird er gut.

364. Karpfen mit rothem Wein.

Ist man mit dem Karpfen nach Nr. 363. verfahren, so thut man ihn nebst Salz, geschnittenen Zwiebeln, gequetschtem Gewürz und Nelken, Citronenscheiben und Lorbeerblättern in eine Kasserolle, gießt etwas Weißbier und dann noch so viel rothen Wein hinzu, daß er gerade damit bedeckt ist, und läßt ihn so kochen. Hat er ausgeschäumt, so kommt sogleich die Butter daran, und damit er einen schönen Glanz bekomme, thue man mit dem Blute zugleich ein Stück recht feinen Zucker hinzu und lasse ihn damit nun vollends einkochen. Die Sauce muß hübsch sämig und derselben weder zu viel, noch zu wenig seyn, welches überhaupt eine Regel für jeden Saucen-Fisch ist.

365. Blau gesottener Karpfen.

Der Karpfen wird gerissen, in Stücke geschnit-

ten, alles Blut sauber abgewaschen und ein Stück neben das andere in eine große flache Schüssel gelegt. Nunmehr bringe man recht scharfen Weinessig zum Sieden, und im vollen Kochen gieße man ihn über den Fisch, doch wohl gemerkt, daß jedes Stück damit befeuchtet wird, und decke dann geschwind eine andere Schüssel darüber. Ist der Karpfen auf diese Weise angeblauet, so thut man ihn nebst Salz, Zwiebeln und Gewürz in einen Kessel, bringt ihn mit siedendem Wasser zum Feuer und läßt ihn so gar kochen, richtet ihn an, bedeckt ihn nochmals mit einer Schüssel, wodurch er noch blauer wird, und giebt eine kalte Sauce von geriebenem Meerrettig, Weinessig und Zucker dazu.

366. Farcirter Karpfen.

Man schuppe den Karpfen, schneide ihn den Rücken entlang auf, löse die Haut, jedoch ohne sie zu verletzen, von beiden Seiten los, schneide das Fleisch dicht am Kopfe und an der entgegengesetzten Seite ab, so daß Kopf und Schwanz an der Haut hängen bleiben, und nehme alsdann das Mitteltheil heraus, woraus folgender Farc bereitet wird: Man mache sorgfältig alle Gräten aus dem Fischfleisch, hacke selbiges ganz fein, rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zu Sahne, schlage 4 Eier dazu, thue noch ein eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Milchbrod, nebst etwas gehackten Chalotten und Citronenschale, ein wenig Salz und geriebene Semmel hinzu, arbeite alles recht fleißig durch einander, und dann nehme man erst das gehackte Karpfenfleisch mit zu der Masse und fahre fort, alles tüchtig unter einander zu rühren. Ist die Farce zu fest geworden, so

kann man sie mit etwas Mehl wieder nachgebender machen, fülle hierauf die Karpfenhaut mit dieser Farce, sehe aber darauf, daß die Gestalt eines natürlichen Karpfen auch wieder herauskomme, nähe die Haut zu und lege dann diesen Asterkarpfen in eine Pfanne, worin aber, zur Vermeidung des Ansehens, ein kleiner Krost von Holz zuvor gelegt worden ist, gebe ihm oben und unten gehörig Butter, bestreue ihn stark mit Parmesankäse und lasse ihn so backen. Kurz vor dem Anrichten werden einige Löffel kochendes Wasser in die Pfanne gegossen, und bei dem Anrichten selbst muß man nicht vergessen, die Faden, mit welchen man die Haut zusammengenäht hatte, wieder auszuziehen. Hierzu sind am schicklichsten die Saucen nach Nr. 63. und 64. Ist der Karpfen ein milchner gewesen, so kann man den Milch, eben so das Fleisch vom Bündel, mit zu der Farce gebrauchen.

367. Marinirter Karpfen.

Man schuppe den Karpfen, kerbe ihn schräg ein, schlige ihm den Bauch auf, nehme das Eingeweide heraus, sondere die Galle davon ab, ziehe den Darm heraus und lege es, nachdem die Bauchhöhlung des Karpfen tüchtig mit Salz ausgerieben worden, wieder an seine alte Stelle. Hierauf reibe man auch den Karpfen äußerlich mit Salz, lasse ihn so etwas stehen, trockne ihn hernach ab, bestreue ihn ganz und gar mit Butter, lege ihn auf einen langen Krost und lasse ihn von allen Seiten schön gelbbraun werden. Man hüte sich aber, ihm zu viel Glut zu geben, denn es kommt nicht allein darauf an, daß er die Couleur er-

hält, sondern er muß auch durch und durch gar werden, und dies verfehlt man öfters, wenn man ihn gleich anfänglich zu großer Hitze aussetzt. Ist der Karpfen gut, so lege man ihn in eine Bratpfanne und gieße mit Gewürz, Zwiebeln, Citronenschale und Lorbeerblättern abgekochten und wieder abgekühlten Weinessig darüber. Wenn er einige Tage in dem Essig gelegen hat, so kann er recht gut verspeiset werden.

368. Gebratener Karpfen.

Hierzu nimmt man am liebsten einen recht großen Karpfen, schuppt ihn, nimmt das Eingeweide heraus, reibt ihn mit Salz aus, legt in eine Bratpfanne einen Holzrost, oder in Ermangelung dessen, einige Stäbchen; aber ja nicht von Fichtenholz, und den Karpfen darauf. Hat man Salz, Butter, etwas Wasser oder ein Glas Wein daran gethan, so läßt man ihn braten und unter fleißigem Begießen und mehrmaligem Umdrehen schön gelbbraun werden. Macht man eine Sauce nach Nr. 63. oder 82. dazu, so kann man das Fleisch von den Eingeweiden und den Milch, wenn beides zuvor in kleine Stücke geschnitten worden, mit daran thun. Ein Theil der Sauce wird beim Anrichten über den Fisch gethan und die übrige in einer Sauciere dabei herum gegeben.

369. Gebratener Karpfen auf andere Art.

Wenn der Karpfen geschuppt, gerissen und gewaschen ist, so wird er in mittelmäßige Stücke geschnitten, mit Salz bestreut und damit ein Weilchen stehen gelassen. Nachher werden sämtliche Stücke mit einem reinen Tuche abgetrocknet, in Mehl gewälzt und
in

in Butter gelbbraun gebraten. Das Feuer muß nur schwach seyn, sonst bekommen sie leicht eine harte Kruste und inwendig bleiben sie doch roh. Hierzu wird eine Capern-Sauce, nach Nr. 72., angefertigt, woran man allensfalls auch noch Mustern thun kann, wenn man sie hat.

370. Zander.

Wünscht man den Zander ganz zu kochen, so schuppt man ihn gut, wäscht ihn rein, und legt ihn ganz in einen solchen Fischeffel, welcher einen Einsag von Blech hat, womit man ihn bei dem Anrichten bequem herausheben kann, thut Salz, Gewürz, Lorbeerblätter und eine Zwiebel mit dazu, und gießt so viel Wasser darauf, daß es wohl zwei Finger breit über dem Fische steht. Auf raschem Feuer läßt man ihn nun gar kochen — wie dies überhaupt bei allen Fischen geschehen muß — gießt dann etwas kaltes Wasser hinzu — was man den Fisch schrecken nennt — dadurch erhält er die Eigenschaft, daß sich sein Fleisch ordentlich blätterweise von den Gräten nehmen läßt, und richtet ihn, wenn er, vom Feuer entfernt, noch einige Augenblicke in seiner Brühe gestanden hat, an. Hierbei muß man aber behutsam seyn, den Einsag vorsichtig aus dem Kessel nehmen, das Wasser rein ablaufen lassen und den Fisch alsdann von dem Einsag ganz sacht auf die Schüssel gleiten lassen. Der Zander wird mit gehackten Eiern bestreut und geschmolzene Butter nebst Mostrieh dazu herumgegeben. Ein großer Zander muß beinahe eine Stunde kochen.

371. Zander mit einer holländischen Sauce.

Man schuppe den Zander, schneide ihn rund ab in Stücke, wasche ihn und koch ihn in einer ganz gewöhnlichen Kasserolle, nach Art des vorigen, vergesse auch nicht, ihn noch einige Augenblicke in seiner Brühe zu lassen; nachdem man ihn geschreckt hat, mache man dazu eine holländische Sauce, nach Nr. 60., oder eine Mostrichsauce, nach Nr. 68., richte ihn an und gebe die Sauce darüber. Sollte bei dem Anrichten etwas Fischbrühe mit auf die Schüssel gekommen seyn, so muß man selbige erst wieder rein abgießen, ehe man die Sauce darauf thut.

372. Blau gekochter Hecht mit Meerrettig.

Hierzu kann man, ganz nach Belieben, große oder kleine Hechte nehmen, sie ganz lassen oder zerschneiden, das ist einerlei; sie werden geschuppt, rein gewaschen, dann nach Nr. 365. wie der Karpfen eingebhaut und nachher scharf gesalzen, mit Zwiebeln, ganzem Gewürz und mit kochendem Wasser zum Feuer gebracht; wollte man ihn kalt aufsetzen, so würde das Blaue wieder vergehen. Ist er gar, so gießt man ebenfalls etwas kaltes Wasser hinzu, nimmt ihn vom Feuer, und läßt ihn so noch einige Augenblicke stehen, ehe man ihn anrichtet, welches Verfahren, im Allgemeinen, bei allen Fischen, die in Wasser und Salz bloß abgekocht werden, zu beobachten ist. Hat man ihn angerichtet, so bestreuet man ihn mit geriebenem Meerrettig und giebt braun gemachte Butter besonders dazu. Für den Liebhaber können auch rein gewaschene Corinthen, mit dem Meerrettig vermengt, auf den Fisch gethan werden.

373. Hecht mit beliebiger Sauce.

Man koche den Hecht nach Nr. 372. ab, aber blaue ihn nicht, richte ihn an und gebe eine Mostrichsauce nach Nr. 168., oder eine holländische nach Nr. 60. darüber. Auch kann man noch folgende Veränderungen mit den Saucen treffen, als: 1) mit einer braunen oder weißen Sardellensauce nach Nr. 63. u. 64., 2) einer Capernsauce nach Nr. 72., 3) einer Petersiliensauce nach Nr. 79. und 4) einer Häringssauce nach Nr. 84.

374. Schüssel-Hecht.

Man schuppe, reiße, schneide und wasche den Hecht gut, setze eine tiefe zinnerne Schüssel auf Kohlen, lasse darin ein recht gutes Stück Butter zergehen, rühre dazu eine gute Portion recht fein gehackter Sardellen, etwas gehackte Chalotten, recht viel Citronensaft, und nach Verhältniß des Fleisches, Salz, lege alsdann den Fisch Stück bei Stück in die Schüssel, mit der Hautseite zuerst auf den Boden derselben, gieße, wenn der Hecht sehr groß und stark ist, etwas wenig kaltes Wasser, in der Regel aber gar nichts darauf, thue noch einige Citronenscheiben hinzu, bedecke die Schüssel mit einer wohlpassenden Stürze und lasse den Fisch so dämpfen. Hat man ihn umgewendet, so drücke man abermals Citronensaft darüber, streue auch wohl, wenn es nöthig seyn sollte, (welches der Beurtheilung eines Jeden überlassen bleiben muß), noch etwas Salz darauf, begieße ihn öfters, und lasse ihn so gar werden, thue zuletzt etwas geriebene Semmel, zur Sämigmachung der Sauce, daran, setze die Schüs-

sel, auf welcher er bereitet worden, auf eine andere und trage ihn so auf. Auf ein Pfund Fisch kann man recht gut 4 Loth Butter rechnen.

375. Hecht mit langer Petersilie und Klößen.

Man nehme recht viel gut verlesene und gewaschene Petersilie, thue sie in eine Kasserolle, streue Salz darüber, thue einige abgehäutete Zwiebeln hinzu, lege dann den gut zubereiteten Fisch darauf, streue oben über Salz, gieße nunmehr so viel Wasser auf, daß der Fisch damit ganz bedeckt ist, und bringe ihn so zum Feuer. Ist er gut geschäumt und mehrere Male übergewällt, so gieße man etwas Wasser ab, und lasse nur so viel darauf, als man zur Sauce benöthigt zu seyn glaubt, thue ein gutes Stück Butter an, decke sie fest zu und lasse sie so gar werden. Unterdessen reibe man Butter zu Sahne, rühre 2 Eier, die fein gehackte Hechtleber und für 3 Pf. geriebene Semmel dazu, forme daraus kleine Klößchen, koche dann selbige apart in der früher abgegossenen Fischbrühe, thue sie, wenn sie gar sind, mit zu den Fischen und lasse beides noch ein kleines Weilchen auf Kohlen ziehen. Sollte diese Sauce zu dünn seyn, so kann man einen halben Löffel Kartoffelmehl daran rühren und dann sogleich anrichten.

376. Gebratener Hecht.

Am liebsten nimmt man hierzu mittel, oder noch besser, kleine Hechte, schuppt sie, nimmt sie aus, reißt sie, schneidet die beiden Hälften nochmals in der Mitte durch, wäscht sie sauber, legt sie in eine Schüssel, bestreut sie mit Salz und läßt sie ein wenig durchzie-

hen. Sollen sie gebraten werden, so trocknet man jedes Stück mit einem reinen Tuche ab, wälzt es in mit Salz und Pfeffer vermischem Mehle, läßt Butter in einer Pfanne braun werden, thut sie dann hinein, bestreuet sie noch mit Salz und läßt sie so, auf schwachem Feuer, schön gelbbraun werden. Es ist nothwendig, gleich die gehörige Quantität Butter zu nehmen, denn wollte man nachthun, so würde der Fisch nicht braun werden. Um selbigen bei dem Anrichten artig verzieren zu können, so nehme man noch gut verlesene und gewaschene Petersilie, werfe sie zu dem Fisch in die heiße Butter und lasse sie etwas braten, aber nicht zu lange, sonst verliert sie ihre Farbe, welches nicht seyn muß.

377. Hecht mit weißen Rüben.

Der Hecht wird auf schon oft erwähnte Art in Wasser abgekocht, die Rüben nach Nr. 323. zubereitet, dann der Fisch auf einer Schüssel angerichtet, die Rüben darüber gethan, mit Muskatblumen bestreut, und so noch ein Viertelsündchen, auf einer Kohlenföhrge über Kohlen, ziehen gelassen.

378. Hecht mit Sauce.

Der Hecht wird in Stücke geschnitten; man läßt in einer Kasserolle ein gut Stück Butter recht aufkröfchen, trocknet den Fisch rein ab, thut ihn zur Butter und läßt es so etwas durchkröfchen, dann gießt man Rindfleischbrühe an, daß der Fisch bedeckt ist, und läßt es nebst Citronenscheiben, Sardellen, Chamignons und etwas Chalotten kochen; eine Viertelstunde vor dem Anrichten kann man Klöße von Fisch,

Kälbermilch und Krebschwänze dazu thun und es mit Eiern abquirlen.

379. Farcirter Hecht mit einer Sauce.

Nimm einen recht großen Hecht, schuppe und wasche selbigen rein, schneide den Rücken entlang die Haut auf, löse sie behende von beiden Seiten, daß sie nicht verletzt werde, schneide an Kopf und Schwanz das Fleisch mit der Gräte rund weg, daß beides an der Haut hängen bleibt, nimm den mittlern Theil heraus und fertige folgende Farce davon: man suche alle Gräten sorgfältig aus dem Fleische, hacke es sammt der Leber ganz fein, reibe alsdann Butter zu Sahne, rühre 5 bis 6 Eier, etwas gehackte Chalotten und Citronenschale nebst dem gehackten Fleische dazu; ist die Farce, die auch etwas Salz haben muß, etwa zu fest, so verdünne man sie mit ein wenig Milch; ist sie hingegen aber noch nicht dick genug, so mische man noch einige Eier und etwas geriebene Semmel darunter, fülle alsdann den ausgebalgten Hecht mit dieser Masse an, nähe ihn zu, bestreiche ihn über und über mit Butter, bestreue ihn mit geriebener Semmel, lege ihn in eine Pfanne, thue Butter und Salz, und ein ganz klein wenig Wasser hinzu und lasse ihn so, unter fleißigem Begießen, erst auf einer und dann auf der andern Seite, in einem mäßig geheizten Ofen, braun werden. Wenn er angerichtet wird, begieße man ihn mit seiner eigenen Sauce, gebe aber noch eine andere nach Nr. 64. oder 72. dazu herum. Will man den Hecht nicht farciren, so giebt es auch schon eine gute Schüssel, wenn man ihn bloß fein spickt,

dann nach vorher beschriebener Art bratet und mit einer der angezeigten Saucen verspeiset.

380. Hecht mit Schinken-Sauce.

Der zugerichtete Hecht wird, nur wenig gesalzen, in Wasser mit Zwiebeln und Lorbeerblättern abgekocht, inzwischen magerer Schinken mit einigen ausgewässerten Sardellen und Chalotten zusammen fein gehackt, Mehl in Butter gelbbraun geröstet, Fischbrühe und das Gehackte hinzugegeben, dann der Fisch in diese Sauce gelegt und darin durchziehen gelassen, bis er völlig gar ist; nachdem man noch Citronensaft darüber gedrückt hat, wird er angerichtet. — Mit dem Salzen sey man sehr vorsichtig, damit man den Fisch nicht versalze.

381. Aal.

Sind die Aale groß, so müssen sie erst abgezogen werden, welches folgendermaßen geschieht. Man schneide um den Kopf herum die Haut ein, ziehe mit Hülfe einer Packnadel einen Bindfaden durch den Kopf, schürze eine Schleife und hänge den Aal daran auf, löse mit einem Messer erst so viel von der Haut ab, daß man sie fassen kann, und ziehe sie alsdann vollends ab, welches sehr geschwind geht, nehme nun den Aal erst aus, wasche und schneide ihn in Stücke. Sind die Aale aber gewöhnlich und klein, so werden sie statt des Abziehens tüchtig mit Salz abgerieben. Hierauf thue man Salz, einige Zwiebeln, etwas Salzbe und ungestoßenen Pfeffer in eine Kasserolle, lege den Aal hinein, gieße bis zum Ueberstehen Wasser darauf, und bringe ihn zum Feuer. Von allen Fi-

sehen muß der Aal fast am längsten kochen. Ist er gar, so nehme man ihn aus der Kasserolle, thue ihn in einen angemessenen Topf, gieße die Brühe darüber, decke ihn fest zu und lasse ihn so noch ungefähr ein Viertelstündchen vor dem Anrichten ziehen. Man giebt gern Gurken- oder andern Salat und Essig nebst gehackter Petersilie dazu.

382. Aal in Bier gekocht.

Der Aal wird ganz nach vorhergegangener Nr. 381. präparirt, sodann in eine Kasserolle oder einen Kessel, Salz, Zwiebeln, gequetschtes Gewürz und Lorbeerblätter gethan, der Aal darauf gelegt, so viel Weißbier aufgegossen, daß derselbe damit bedeckt ist, und so auf ein rasches Feuer gebracht und verdeckt gar gekocht, wenn man, nachdem er geschäumt worden, erst noch ein gutes Stück Butter hinzugethan hat. Die Sauce wird mit ein wenig Kartoffelmehl verdickt und die Kasserolle häufig gerüttelt, weil der Aal überaus leicht anbrennt.

383. Eine Galantine von Aal.

Hierzu macht man sich gern den Tag zuvor ein Präparat von $\frac{1}{2}$ Pfund Hirschhorn, etlichen klein gehauenen Kälbersfüßen und einem Loth wohlgeklopfter Hausenblase; das weitere Verfahren damit findet man unter der Rubrik: Von den Gelee's, Nr. 499. Dann nehme man 2 bis 3 starke Aale, ziehe sie nach Nr. 381. ab und koch sie mit Salz, Lorbeerblättern, Zwiebeln, Salbei, ganzem Gewürz und Citronenschale in Bieressig bloß ab, Sorge aber dafür, daß sie nicht zu weich werden und die Stücke etwa zerfallen; breche einem

Schoß abgekochten Krebsen die Schwänze aus und ziehe die Faden aus selbigen; nehme hierauf eine Mehlspeisenform, lege in derselben von Estragon eine zierliche Guirlande, und in der Mitte dieses Kranzes nach Willkür, aber mit Geschmack, fein ausgehackte Citronenscheiben, abgezogene Mandeln, klein geschnittene Pistazien und einen Theil der ausgebrochenen Krebschwänze. Nachher ordne man den Al in der Form und lege in die Lücken, welche er läßt, und vorzüglich an den Seiten herum, von zuvorbenannten Ingredienzien. Gieße nun zu dem, am vorigen Tage bereiteten, sogenannten Sage, nebst einem Quart Wein, etwas von der Brühe des Als, verhindere aber, daß von dem Fette nichts mit hinzu kommt, thue den Saft einer Citrone, so wie ihre Schale dazu und lasse alles mit einander, doch nicht zu lange, kochen. Will man den Gelee nun abklären, so nehme man das Weiße von drei Eiern und auch die in Stückchen zerdrückte Schale, thue beides in eine Schüssel oder anderes Geschirr und peitsche es zu Schaum. Ist der Gelee im vollen Kochen, so schütte man den geschlagenen Eier-Schnee hinein, ziehe mit einem Löffel selbigen immer in die Höhe, bis der Schaum sich ganz verfocht hat, nehme ihn dann vom Feuer, gieße eine Tasse kaltes Wasser hinzu, lasse ihn damit noch ein Weilchen stehen und schütte ihn dann in den Geleebeutel, lasse ihn hier so oft durchlaufen, bis er völlig klar ist, und gieße ihn dann über den Al. Soll er, nachdem er erst gänzlich erkaltet seyn muß, aus der Form gebracht werden, so decke man eine Schüssel auf diese, lehre sie um, beschlage sie einen Augenblick mit

einem in kochendem Wasser heiß gemachten Tuche und ziehe sie dann sacht von dem Gelee ab. Die Schüssel, auf welcher der Gelee angerichtet worden, kann noch, zu mehrerer Verzierung, mit Petersilie und Krebschwänzen belegt werden.

384. Aal mit Häring zu kochen.

Zu jedem Aal einen Häring, selbigen in vier Stücke gerissen, die Gräten ausgenommen, ein Stück Häring, Pfeffer, englisch Gewürz und ein Lorbeerblatt auf den Boden eines neuen Topfes gethan, dann werden Stücke Aal darauf gelegt, dann wieder Häring, Gewürz und eine Zwiebel mit 6 Nelken gespickt, wieder Aal und etwas Salbei, dann gießt man den Topf voll Wasser; wenn es zu kochen anfängt, gießt man es rein ab und Weißbier darauf, nebst einem Stückchen Butter, wie eine Wallnuß groß, und kocht alles zwei Stunden; sollte es nicht genug einkochen, nimmt man den Deckel ab.

385. Gebackener Aal mit Frikassee-Sauce.

Sobald der Aal abgehäutet, ausgenommen und in Stücke geschnitten ist, salzt man ihn und läßt ihn verdeckt $\frac{1}{2}$ Stunde lang im Salze ziehen, nach Verlauf dieser Zeit werden die Aalstücke mit einem reinen Tuche abgewischt, in Mehl gewälzt und gelbbraun gebraten. Nun röstet man in einer Kasserolle Mehl gelbbraun, fügt gehackte Zwiebeln, Citronenscheiben, Pfeffer, einige Muskatblumen, gehackte Salbei, Champignons und so viel kochendes Wasser hinzu, als zur benöthigten Quantität Sauce erforderlich ist, läßt alles zusammen zu einer dicklichen Sauce kochen

und gießt diese beim Anrichten über den Mal. Im Fall die Sauce nicht sämig genug geräth, kann man sie noch mit ein paar Eidottern abquirlen.

386. Nackte Barsche.

Hierzu mache man nach Nr. 383. ebenfalls erst einen Sag. Dann nehme man recht große Barsche, lasse sie ungeschuppt, wasche sie, schneide sie ein Mal durch und bringe sie in einer Kasserolle, nebst Salz, Zwiebeln, Lorbeerblättern, ganzem Gewürz und Wasser, zum Feuer, schäume sie rein und lasse sie gar kochen. Wenn sie gar sind, thue man sie auf eine Schüssel, nehme ihnen Haut und Flossfedern recht behende ab, daß man sie nicht dabei zerbreche, und lasse sie so abgezogen nun völlig erkalten. Hierauf nehme man eine Mehlspeisenform, schmücke sie nach Nr. 415. so schön aus wie möglich, nehme auch noch die rothen Flossfederchen mit dazu und lege dann die Barsche hinein. Den Sag schütte man nachher in eine Kasserolle, gebe ihm einen Zusatz von $\frac{3}{4}$ Quart Wein, $\frac{1}{4}$ Quart Essig, Citronensaft und ihrer Schale, lasse ihn so einige Zeit kochen, und klarificire und behandle ihn alsdann bis zum Anrichten nach Nr. 383.

387. Karpfen in Gelee.

Der Karpfen wird geschuppt, ausgenommen, in- und auswendig gut gewaschen, mit Salz besprengt und so etwas stehen gelassen, dann trockne man ihn ab, schlage ihn in ein feines, in Essig eingetauchtes Tuch ein und koche ihn in demselben, in einem Fischkessel, nebst Salz, Zwiebeln, Gewürz und Lorbeerblättern; ist er gar — jedoch nicht zum Zerfallen weich — so

thue man ihn in eine längliche Form, oder auch sonst in ein anderes tiefes, dazu passendes Geschirr; nehme jetzt den am Tage zuvor bereiteten Saft, schütte ihn, nebst $\frac{3}{4}$ Quart Rheinwein und $\frac{1}{4}$ Quart Essig, auch den Saft und die Schale einer Citrone, in eine Kasserolle, lasse ihn damit gut durchkochen und verfare dann ferner, vom Abklären bis zum Serviren, ganz nach Nr. 383.

388. Fische mit Bier.

Hierzu kann man mehrere Arten Fische unter einander nehmen. Sie werden geschuppt, ausgenommen, nach Maafgabe ihrer Größe in Stücke geschnitten oder auch ganz gelassen, sodann in einer Kasserolle mit Salz, Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblättern, Citronenscheiben und Weißbier zum Feuer gebracht. Das Bier darf aber die Fische kaum bedecken. Nachdem sie gut übergewälzt sind, thue man Butter und etwas Zucker daran und lasse sie so sacht einkochen. Ist es nöthig, so rühre man zuletzt noch $\frac{1}{2}$ Löffel Kartoffelmehl zu der Sauce, richte die Fische dann aber auch sogleich an, weil sie sonst leicht anbrennen.

389. Fische mit Wurzeln.

Man nehme Petersilienwurzeln, Sellerie, Pastinaken und etwas Zuckerswurzeln, reinige sie sämmtlich und schneide sie in feine, längliche Stücke, setze sie sodann in einer Kasserolle mit Butter, Zucker, Salz und siedendem Wasser auf und lasse sie bei mäßigem Feuer ganz sacht schmoren; sind sie gehörig weich, so thue man gehackte Petersilie, geriebene Semmel und etwas gestoßene Muskatblumen daran und lasse sie

damit noch ein wenig durchziehen. Die Fische, welches Hechte und Barse, auch Zander seyn können, werden indessen in Wasser und Salz abgekocht, dann angerichtet, die Wurzeln darüber gethan, geriebene Semmel aufgestreut und so zur Tafel getragen.

390. Fische mit Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden ganz nach Nr. 353. zubereitet, die Fische in Wasser und Salz abgekocht und dann erstere darüber angerichtet.

391. Schleie mit Dille und Milch.

Reibe die Schleie zuerst tüchtig mit Salz ab, schuppe sie dann, nimm sie aus, schneide sie in Stücke, wasche sie mehrmals gut ab, koche sie dann in Wasser und Salz und mache folgende Sauce dazu: Man lasse Milch kochend werden, thue sodann eine Hand voll fein gehackte Dille nebst einem Stück Butter hinzu und lasse es damit kochen, quirle dann das Gelbe von drei Eiern, einige Messerspitzen Salz und einen starken Löffel Mehl zusammen in kalter Milch ein, gieße dies zu der kochenden und lasse es, unter beständigem Rühren, noch einige Mal damit aufwallen, richte diese Sauce über die Schleie an und streue allenfalls noch etwas Muskatblume darüber.

392. Schleie mit langer Petersilie.

Wenn die Schleie nach Nr. 391. abgeschleimt und zugemacht sind, so nehme man in großer Portion wohl verlesene und gewaschene Petersilie, thue sie nebst abgezogenen Zwiebeln und Salz in eine Kasserolle, lege die Fische darauf und bringe sie mit kaltem Wasser

zum Feuer. Sind sie abgeschäumt, so gieße man so viel Wasser wieder davon ab, daß nur gerade hinreichend zur Sauce darauf bleibt, thue reichlich Butter daran und lasse sie, gut verdeckt, gar kochen. Sollte die Sauce etwa zu dünn seyn, so darf man nur etwas Kartoffelmehl hinzurühren. Auf diese Art schmecken die Schleie vorzüglich gut. Auch kann man sie noch mit Bier nach Nr. 388. zubereiten und Kartoffeln oder Salat dazu geben.

393. Schleie mit saurer Sahne und einer Capern-Sauce.

Die gehörig zubereiteten Schleie werden mit einer Zwiebel in Wasser und Salz abgekocht; dann in einer Kasserolle, nach Verhältniß der benötigten Quantität Sauce, Mehl in Butter braun geröstet, halb Fischbrühe halb Wasser hinzugegossen und, damit die Sauce von ersterer nicht zu salzig werde, mit Citronenscheiben und einer Messerspitze voll Muskatblumen gekocht. Nun quirlt man 2 Eidotter mit einem Löffel Wasser klar, rührt einen Tassenkopf voll saurer Sahne nebst 1, je nach der benötigten Menge Sauce, auch wohl 2 Löffel voll Mehl dazu, gießt dieses, nebst $\frac{1}{2}$ Tassenkopf voll Capern, in die Kasserolle und rührt alles zu einer sämigen Sauce ab. Nachdem nun das Wasser von dem Fisch abgefüllt worden, richtet man denselben an und giebt die Sauce darüber.

Will man sich statt der sauren Sahne der süßen bedienen, so nehme man dazu noch ein Eidotter mehr.

394. Stinte mit saurer Sauce.

Man nehme große Stinte, die noch recht frisches Leben haben, suche sie aus, weil zuweilen sich Steckerlinge mit darunter befinden, wasche sie rein, werfe sie in einen Kessel und setze sie mit vielem Salz, Zwiebeln und Wasser auf. Sind sie gut, so gieße man sie ab, lasse sie erst etwas ablaufen, thue sie alsdann in eine nach Nr. 65. angefertigte Specksauce und richte sie an, nachdem sie mit der Sauce noch ein Mal aufkochten; recht scharfen und auch fast lauter Essig nehme man aber zu der Sauce, da die Stinte an sich weichliche und ungesunde Fische sind.

395. Stinte mit weißsaurer Sauce.

Man verfahre mit den Stinten ganz nach vorhergegangener Nr. 394., mache dann nach Nr. 66. eine weiße Rümelsauce dazu, thue beides zusammen, lasse es ebenfalls noch mit einander aufkochen und richte dann an. Aus dem schon vorher angeführten Grunde muß auch diese Sauce saurer als gewöhnlich gemacht werden.

396. Stinte mit einer russischen oder kalten englischen Sauce.

Die Stinte werden auf schon bekannte Weise gekocht, dann reibe man Meerrettig und auf eine mittelmäßige Portion davon, 2, auch wohl 3 Äpfel von recht süßer Art, mische ferner Zucker und Essig hinzu, rühre es gut durch einander und gebe es zu den Stinten. Nicht minder schön schmeckt dazu die nach Nr. 105. zuzubereitende kalte englische Sauce.

397. Gebackne Stinte.

Recht großen ausgesuchten Stinten giebt man hierzu den Vorzug. Man wasche sie, lasse sie erst im Durchschlag etwas ablaufen, thue sie darnach auf ein ausgebreitetes Tuch und trockne sie mit einem andern gut ab. Hierauf wälze man sie in Mehl, welches zuvor mit etwas Salz und Pfeffer angemengt worden, und lasse sie in aufgekroschter Butter schön gelbbraun backen, hüte sich aber, sie in der Pfanne auf einander zu legen, weil sie sonst gewiß nicht recht ansehnlich werden. Die beste Art sie zu braten ist die, daß man sie auf Stricknadeln spießt; man bohrt nämlich einem Stint nach dem andern die Stricknadel durch den Kopf, und sind sie nun so aufgereihet, so taucht man sie sämmtlich in eine Glaise, von Eiern, Mehl und etwas Salz zusammen gerührt, und läßt sie dann ausbacken. Bedarf man einer starken Portion Stinte, so muß man die fertigen von den Stricknadeln streifen, wieder andere darauf stecken und dieß so oft wiederholen, bis man genug hat. Zur Verzierung des Sauerkohls gebraucht man diese Stinte sehr häufig.

398. Barse mit langer Petersilie.

Nachdem die Barse geschuppt, ausgenommen, in Stücke geschnitten und gewaschen worden sind, ist ihre weitere Zubereitung mit der der Schleie nach Nr. 391. ganz gleich. Bei dem Anrichten wird immer zwischen jedes Stückchen Fisch etwas von der Petersilie gelegt, welches die Schüssel recht gefällig auspugt.

399. Kalte Barse.

Die Barse werden in Wasser und Salz mit einigen Zwiebeln und etwas ganzem Gewürz abgekocht, recht

recht zierlich angerichtet, von der Brühe etwas darüber gefüllt, welche, wenn sie erstarrt ist, auch zu einer Gallert wird, und dann mit einer englischen Sauce nach Nr. 105. zur Tafel gegeben.

400. Blei mit Bier.

Ist es ein frischer Blei, so muß man ihn stechen und das Blut in Essig auffangen; bei Eis-Bleien, wo dies nicht Statt findet, hat man ihn bloß zu schuppen, zu waschen, auszunehmen, zu reißen und in Stücke zu schneiden. Die fernere Behandlung ist bei beiden Arten ganz gleich, nämlich nach Nr. 363., wie die der Karpfen, außer, wer es lieben sollte, könnte auch noch ein wenig gestoßenen Pfeffer zu der Sauce mischen; hierzu giebt man gewöhnlich Meerrettig und Essig.

401. Blau gefottener Blei mit Meerrettig.

Der Blei wird ganz nach voriger Nummer zubereitet, nur mit dem Unterschiede, daß alles Blut von den Stücken rein abgewaschen wird, und alsdann ebenfalls genau nach der Vorschrift Nr. 364. eingebläut und abgefotten. Am schicklichsten ist auch hierzu der mit Essig angerührte Meerrettig.

402. Klippfisch.

Schneide den Klippfisch in Stücke, lege ihn 24 Stunden vor der Zeit, wo er gebraucht werden soll, in kaltes Wasser, gieße dieses von Zeit zu Zeit ab und frisches wieder darauf. Ist er nunmehr recht weiß ausgewässert, so puge man ihn von allen Seiten ab, schneide alles Braune eigen hinweg, setze ihn in einem Topfe mit kaltem Wasser zum Feuer und lasse ihn

hiermit ziehen, dann kochen, so daß man nur gerade eine Bewegung des Wassers gewahr werden kann, alsdann kann man versichert seyn, daß er hoch ausläuft und ganz blätterig wird. Hat man ihn abgegossen, so kann er mit einer dicken Buttersauce nach Nr. 75. oder mit einer Petersiliensauce nach Nr. 79. gespeiset werden. Klein gepflückt und zu geschmorten Schoten oder weißen Rüben gemengt, schmeckt er auch gar nicht übel.

403. Stockfisch.

Größtentheils wird der Stockfisch schon gewässert gekauft; wäre dies aber nicht der Fall, so nehme man ihn, trenne die Flossfedern davon, schneide die Kinnladenknochen heraus und klopfe ihn recht derb, besprenge ihn aber zuvor mit Wasser, weil er sonst abzuspriegen pflegt. Hierauf verseze man reines Brunnen- mit etwas Kalkwasser, thue ihn hinein und lasse ihn darin zwei Tage liegen, gebe ihm in dieser Zeit öfters frisches Wasser, aber nie ohne Zusatz von Kalkwasser. Am zweiten Tage nehme man ihn heraus, klopfe ihn abermals und wässere ihn dann, wie zuvor, noch zwei Tage ein; den fünften erhält er aber bloß reines Wasser ohne Beimischung, und den darauf folgenden Tag, wo man ihn gewiß trefflich weiß und aufgelaufen finden wird, ist er endlich in der Beschaffenheit, um gekocht werden zu können. Man lege ihn alsdann auf ein Rükchenbret, schuppe ihn sauber, wende ihn um, mache, ohne die Haut dabei zu verlegen, alles Fleisch rein davon ab, lege ein nasses Tuch in einen Durchschlag, die Haut darauf, suche dann alle Gräten aus dem Fische, thue ihn in die Haut, binde das Tuch

wie zu einem Pudding zusammen, setze ihn dann mit kaltem Wasser bei und lasse ihn bei einem nur ganz schwachen Feuer so lange ziehen, bis er zu schäumen aufgehört hat, alsdann ist er gut und kann so mit einer dicken Buttersauce nach Nr. 75., welche aber apart dazu herumgegeben wird, verspeiset werden.

Angerichtet wird er wie ein Pudding, auch nehme man es sich noch zur Regel, beim Kochen ja kein Salz zu dem Fisch zu thun, er würde sich darnach völlig auflösen und unbrauchbar werden; wenn er angerichtet ist, kann man etwas darüber streuen.

404. Schnepeln mit weißen Rüben.

Man schneide die Schnepeln in dreifingerbreite Stücke, lasse sie eine Nacht wässern, setze sie dann mit kaltem Wasser bei, lasse sie allmählig so lange ziehen, bis sich Haut und Gräten leicht davon ablösen lassen, und richte dann die nach Nr. 323. zubereiteten Rüben darüber an; ehe dies geschieht, kann man allenfalls noch etwas Pfeffer über die Schnepeln streuen.

405. Schellfisch.

Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen, in Stücke geschnitten, oder nach Gefallen auch ganz gelassen, mit wenigem Salz abgekocht und mit klarer brauner Butter, abgekochten und abgezogenen Zuckerkartoffeln servirt. Werden die Kartoffeln, nachdem sie schon abgeschält sind, noch einige Zeit in kochendes Salzwasser gethan, so wird man sie zum Schellfisch alsdann gewiß noch vortrefflicher finden.

406. Frischer Lachs.

Den Lachs muß man am Rücken der Länge nach

aufreißen, das Rückgrat heraus schneiden, das Eingeweide heraus nehmen, ihn dann vollends aus einander und jede Hälfte besonders in Stücke schneiden, nachher wohl abwaschen und ein paar Stunden kalt wässern lassen, dann bringt man ihn mit Wasser, Salz, Weinessig, ganzem Pfeffer, Zwiebeln und Lorbeerblättern zum Feuer, und giebt, wenn man ihn anrichtet, gehackte Petersilie und Essig, oder eine englische Sauce nach Nr. 105. dazu.

407. Neunaugen oder Bricken.

Wenn man sich überzeugt hat, daß die Neunaugen recht lebendig sind, thut man sie in ein Behältniß mit Salz und läßt sie sich darin reinigen und todlaufen. Haben sie mit dem Salzwasser noch ein Weilchen gestanden, so trockne man sie ab, lasse sie auf einem Rost braten, lege sie dann in einen steinernen Topf, mit dazwischen gestreuten Nelken, Pfeffer und Lorbeerblättern, und gieße alsdann so viel Essig darauf, daß er überstehet.

408. Marinirte Heringe.

Die Heringe müssen 24 Stunden wässern, indessen aber öfters frisches Wasser erhalten, dann werden sie gehäutet, der Milch oder der Kogen herausgenommen, die Heringe selbst aber in Töpfe oder Gläser eingeschickt und mit Gewürz und einigen Zwiebeln abgekochet und wieder erkalteter Essig darauf gegossen.

409. Krebse.

Die Krebse suche man aus, damit ja kein todter darunter bleibe, werfe sie in einen Eimer und gieße scharf heißes Wasser darauf, verlese und wasche hier-

auf Petersilie, thue einen Theil davon auf den Boden des Kessels, und so viel Krebse darauf, als nur immer ganz dicht neben einander gepackt liegen können. — Hierbei ist aber noch zu beachten, daß die Krebse jederzeit mit der Schale auf die Petersilie gelegt werden müssen, weshalb sie auch mit heißem Wasser begossen werden, wodurch ihnen schon vieles von ihrem Ruthe genommen wird. Auf die Krebse streue man Salz, und fahre so fort, abwechselnd Petersilie und Krebse einzulegen, bis letztere alle sind, dann drücke man sie mit der flachen Hand noch fest hinunter, lege ein gutes Stück Butter darauf, bringe sie verdeckt zum Feuer und lasse sie in ihrer eigenen Sauce gar werden. Diese Art, sie zu kochen, verdient vor allen andern den Vorzug, weil sie am saftigsten und wohlschmeckendsten werden. Will man anrichten, so lege man die Schüssel auf die Kasserolle und lehre diese geschwind herum, damit von der Sauce nicht viel verloren gehe.

410. Heringe zu trocknen und dann zu braten.

Man wässere die Heringe 24 Stunden ein, stecke ihnen ein Stöckchen durch den Gaumen und lasse sie trocknen, hüte sie aber vor der Sonne; will man sie dann braten, so wickle man einen jeden einzeln in ein mit Butter bestrichenes Papier und brate sie auf dem Roste. Es geht auch an, sie in der Pfanne zu braten — wozu die Butter alsdann nur geschmolzen seyn muß — sie werden aber so minder schön. Sind sie aus dem Papier genommen, so beträufle man sie mit Citronensaft.

411. Quappen.

Man nimmt das Eingeweide aus der Quappe,

kocht sie in Wasser und Salz nebst einigen Zwiebeln und Lorbeerblättern ab und giebt nach Nr. 65. eine saure Sauce, oder eine Petersiliensauce nach Nr. 79. dazu.

412. Laberdan zu kochen.

Man schneidet ihn in Stücke, wässert ihn zwei Tage und drei Nächte in Brunnenwasser ein und giebt ihm alle Tage drei Mal frisches Wasser, alsdann setzt man ihn eine Stunde vorher, ehe man essen will, ans Feuer, wo er nicht kochen, sondern nur ziehen muß. Zur Sauce nimmt man 3 Eigelb, ein gut Stück Butter, 2 Eßlöffel voll Senf, 3 Tassen voll Milch und etwas Mehl, dieses setzt man unter beständigem Rühren ans Feuer, läßt es kochend heiß werden, aber nicht kochen, sonst gerinnt es; dann wird der Fisch auf die Schüssel gethan, alles Wasser ab- und die Sauce darüber gegossen; man kann ihn auch mit brauner Butter und Senf essen.

Achter Abschnitt.

Von der Zubereitung verschiedener Puddings und Poupelons.

Um die häufigen Wiederholungen zu vermeiden, mögen folgende Bemerkungen diesem Abschnitt vorangehen und als Regeln bei allen Arten von Puddings ihre Anwendung finden.

Zu einem jeden Pudding muß die Serviette, in welche die Masse eingebunden werden soll, zuvor gebrüht und eine Stunde in kochendem Wasser eingeweicht werden, theils, um die vielleicht noch darin enthaltene

Seife heraus zu bringen, theils löst sich darnach bei dem Unrichten der Pudding besser davon ab.

Bei dem Zusammenbinden der Serviette ist darauf zu sehen, daß zwischen Band und Masse weder zu viel noch zu wenig Raum bleibe; im ersteren Falle würde der Pudding platt und unansehnlich werden, und im letzteren viel dadurch an Lockerheit und Schönheit einbüßen, daß er sich nicht gehörig ausdehnen könnte.

Das Geschirr, in welchem der Pudding gekocht werden muß, sey ein, seiner Größe angemessener, guter, reiner, nicht fettiger, gewöhnlicher irdener Kochtopf. In einem Kessel oder in einer Kasserolle verkocht sich das Wasser zu schnell, daher man zu oft nachgießen muß, und dies geschieht niemals dem Pudding zum Vortheil. Auch setzt er sich in einer Kasserolle unten zu häufig fest; es brennt auch wohl ein Loch in die Serviette, und was dergleichen Unannehmlichkeiten mehr sind, denen allen man dadurch begegnen kann, wenn man den Pudding in einem hohen irdenen Topfe beisetzt.

Das Wasser, in welchem der Pudding gekocht werden soll, muß in vollem Sieden seyn, wenn er hineingelegt wird, und eben so darf auch nur siedendes Wasser hinzugegossen werden, wenn es durch Einkochen erforderlich würde.

Von dem Salz, welches der Pudding bedarf, wird nur ein klein wenig in die Masse und das übrige in das kochende Wasser geworfen.

Schließlich füge ich noch die Erinnerung hinzu, daß man sich wohl in Acht zu nehmen habe, den Topf, in welchem der Pudding kocht, zu fest zuzudecken.

Der Wasserdampf muß immer frei ausströmen können, sonst plagt zuweilen die Serviette mit einem heftigen Knall, der Deckel fliegt vom Topfe, und wenn gerade Jemand am Heerde steht, so kann er leicht dadurch beschädigt werden.

413. Pudding von Sago.

Man lasse ein nicht zu reichliches halbes Quart Milch kochend werden, schütte $\frac{1}{2}$ Pfund nach Nr. 24. gereinigten Sago hinzu und lasse ihn unter beständigem Rühren recht gut ausquellen. Ist dies geschehen, so lasse man ihn in einer Schüssel sich wieder abkühlen, reibe alsdann ein starkes Viertelpfund Butter zu Sahne, schlage 8 Eier dazu, thue ferner Zucker, Zimmt, abgeriebene Citronenschale, einige gestoßene alte Zwiebacke und den Sago zu der Butter, und arbeite nunmehr diese Masse tüchtig unter einander, daß ja keine kleinen Klößchen im Sago bleiben. Alsdann lege man die eingeweicht gewesene Serviette in einen Durchschlag, binde die Masse ein und lasse sie $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Soll der Pudding angerichtet werden, so thue man ihn abermals in einen Durchschlag, schneide das Band auf, löse, so weit es möglich ist, die Serviette davon ab, lege eine Schüssel darüber, lehre dieselbe um, ziehe Durchschlag und Serviette leise davon ab und fülle eine rothe Wein- oder Himbeersauce darüber, die aber ihre gehörige Sämigkeit haben muß.

414. Pudding von Sago auf eine andere Art.

Acht Loth Sago werden in 1 Quart Milch ausgequollen und beständig gerührt, bis er sich vom Kessel löst, 8 Loth Butter werden zu Sahne gerieben, nebst

8 Loth Zucker, 9 Loth geriebenem Zwieback, 8 Eiern und von einer Citrone die Schale.

415. Pudding von Kraft- oder Kartoffelmehl.

Man nehme etwas über $\frac{1}{2}$ Quart Milch, 12 Loth Butter, 12 Loth Zucker, von einer Citrone die abgeriebene Schale und setze dies alles zusammen in einer Kasserolle auf Kohlenfeuer; wenn die Milch sich zu erwärmen anfängt, nehme man ferner 12 Loth Kraft- oder Kartoffelmehl, streue dieses allmählig, mit der einen Hand unter beständigem Rühren, mit der andern in die Milch, so wird zuletzt ein fester Teig daraus werden, den man noch lange rühren muß, bis er sich ganz rein von der Kasserolle absondert. Dies nennt man abbrennen. Hat sich der Teig abgekühlt, so steche man immer mit einem Löffel ein Stück davon ab, thue es in eine Reibefatte, schlage einige Eier hinzu, rühre es unter einander und fahre so fort, diese Masse mit 12 Eiern zu verbinden. Das zu Schnee gepeitschte Weiße der Eier, nebst etwas Salz, muß auch noch in die Masse aufgenommen werden, dann wird sie eingebunden und eine Stunde gekocht. Ist dieser Pudding gut gemacht, so giebt er dem schönsten Biscuit nichts nach; er wird mit einer Sagosauce nach Nr. 107. zur Tafel gebracht.

416. Pudding von Weizenmehl zu Obst.

Man nehme 12 Loth Butter, ein halbes Viertel-Quart Milch, 4 Loth Zucker, 16 Loth Mehl, und brenne dieses nach Nr. 415. wohl ab. Ist der Teig erkaltet, so rühre man von 10 Eiern das Gelbe und ebenfalls das zu Schnee gepeitschte Weiße, nebst etwas abge-

riebener Citronenschale und etwas Salz hinzu, arbeite ferner alles tüchtig zusammen, binde es in eine Serviette und lasse es eine Stunde kochen. Soll der Pudding dann angerichtet werden, so legt man ihn in die Mitte und das nach Nr. 357. und 358. bereitete Obst rings herum.

417. Pudding von Reis.

Man nehme 1 Pfund Reis, reinige ihn nach Nr. 23., schütte ihn in eine Kasserolle, gieße nur ganz wenig Wasser darauf und lasse ihn damit ankochen. Dann halte man sich kochende Milch bereit und gieße davon immer nach und nach so lange dem Reise zu, bis er ganz ausgequollen ist. Jetzt reibe man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne, rühre 12 Eidotter, das zu Schnee geschlagene Weiße, Zucker, Zimmet, abgeriebene Citronenschale, einige gestoßene alte Zwiebacke, etwas Salz nebst dem ausgekochten und abgekühlten Reis wohl zusammen, binde die Masse in eine Serviette und lasse sie anderthalb Stunden kochen. Die Sauce zu diesem Pudding kann man sich nach Belieben wählen; jede süße Sauce, Milch- oder Weinsauce ist gleich passend dazu. Wer es mag, kann auch noch große und kleine Rosinen in diesen Pudding thun.

418. Pudding von Reisgries oder Buchweizengrüge.

Gries oder Grüge, was man nun hierzu nehmen will, lasse man in Milch zu einem steifen Brei ausquellen, dann nehme man auf $\frac{1}{2}$ Pfd. Gries $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, reibe selbige zu Sahne, rühre 6 Eidotter, nebst dem zu Schnee geschlagenen Weißen, auch nach Gut-

dünken, Zucker, Zimmet, abgeriebene Citronenschale, Salz und gestoßenen alten Zwieback dazu, arbeite alles erst gut unter einander, thue nachher auch den verschlagenen Gries hinzu und fahre alsdann noch ein Viertelftündchen mit Rühren fort, schütte das Eingerrührte hierauf in eine Serviette und lasse es eine gute Stunde kochen. Nr. 90., 91. und 92. liefern gleich schöne Saucen zu diesem Pudding.

419. Pudding von saurer Sahne.

Auf 4 Personen nehme man 6 Löffel saure Sahne, rühre sie zusammen mit sechs Eidottern und dem zu Schaum gepeitschten Weißen davon, ferner Zucker, Zimmet, rein gewaschene Korinthen, etwas Salz und für $1\frac{1}{2}$ Gr. geriebene Semmel. Ist alles gut zusammen gerührt, so thue man es in eine Serviette und lasse es gar kochen. Eine Wein- oder Obst-, vorzüglich eine Himbeersauce, ist zu diesem Pudding delikats.

420. Pudding von Semmel.

Man reibe für 2 Gr. Semmel oder eben so viel kleine Milchbrode, rühre 8 Loth Butter zu Sahne, thue auch 8 Eidotter, nebst dem zu Schaum geschlagenen Weißen, Zucker, Citronenschale, etwas Salz und Muskatennuß und die geriebene Semmel hinzu, und rühre alles kräftig zusammen, thue die Masse alsdann in eine Serviette und lasse sie $1\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Zu diesem Pudding gehört eine Weinsauce; man kann ihn aber auch zu Obst geben.

421. Noch ein anderer Semmelpudding.

Man nehme für 2 Gr. Semmel, weiche sie nach Nr. 4. ein, drücke sie, wenn sie hinreichend geweicht

hat, wieder aus und bröckle sie ganz klein. Dann rühre man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zu Sahne, thue von 7 Eiern das Gelbe, wie auch das zu Schaum gequirlte Weiße, nebst Zucker, Zimmt, abgeriebener Citronenschale, großen Rosinen, fein gestoßenen Mandeln, einigen Löffeln Milch, etwas Salz und die ausgedrückte Semmel hinzu und arbeite es fleißig durch einander. Die Masse darf weder zu dick noch zu dünn seyn. Im erstern Falle thue man noch etwas Milch, im letzteren aber ein wenig gestoßenen Zwieback hinzu. Dieser Pudding muß eine Stunde kochen und wird nachher mit einer Kirschsauce nach Nr. 99. angerichtet.

422. Englischer Mark-Pudding.

Welche für 1 Gr. Semmel in Milch, drücke sie zu gehöriger Zeit wieder aus, zerstückle sie, thue klein gestoßenes Mark, abgeriebene Citronenschale, klein gestoßene Mandeln — worunter einige bittere seyn müssen, — große Rosinen, aber nicht viel, etwas Salz und 4 ganze Eier dazu, rühre alles wohl zusammen, binde es in eine Serviette, lasse es kochen und gieb dann zu diesem Pudding eine Weinsauce.

423. Pudding von Mohrrüben.

Dazu nehme man recht große, süße Mohrrüben, schabe, wasche und zerreibe sie, rühre alsdann $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zu Sahne, thue 6 Eidotter nebst dem zu Schnee gepeitschten Weißen, ferner Zucker, abgeriebene Citronenschale, gestoßene Mandeln, halb süße, halb bittere, für $1\frac{1}{2}$ Gr. geriebene Semmel, die geriebenen Mohrrüben und ein wenig Salz hinzu, bearbeite die Masse gehörig, binde sie in eine Serviette und lasse sie eine halbe

Stunde kochen. Die Milchsauc nach Nr. 91. ist zu diesem Pudding am passendsten.

424. Pudding von Krebsen.

Man nehme drei Mandel Krebse, koche sie ab mit Salz, breche sie aus, zerhacke das Scherenfleisch, so wie die Schwänze, nicht ganz fein, und mache aus den Schalen nach Nr. 11. eine gute Krebsbutter. Wenn diese Krebsbutter erstarrt ist, so nehme man noch $\frac{1}{4}$ Pfund andere Butter dazu und rühre sie mit einander zu Sahne. Sodann thue 6 Eidotter, für 2 Gr. geriebene Semmel, einige Löffel Milch, — jedoch nicht mehr als vier, — etwas Salz, nebst dem Krebsfleisch hinzu und rühre alles erst wohl unter einander, ehe man auch das zu Schaum gequirlte Weiße der 6 Eier hinzuschüttet. Fahre fort, die Masse noch ein Weilchen durchzuarbeiten, binde sie dann in eine Serviette und lasse sie eine Stunde kochen. Mache unterdessen eine Sauce nach Nr. 106. — lasse aber die Krebse fort — und richte selbige über den Pudding an. Will man auch Krebsnasen füllen, um etwa den Pudding damit auszupuzen, so werden einige Loth Butter, 2 Eier, etwas gehackte Petersilie, Muskatblumen, Salz und geriebene Semmel zu einem nicht zu festen Teig gerührt, die an den Seiten etwas schräg geschnittenen Krebsnasen damit gefüllt, in zerlassener Butter gebraten und alsdann — die Köpfe in die Höhe — auf den Pudding gesteckt.

425. Pudding von Hecht.

Einen 3 Pfund schweren Hecht schuppe man und schneide ihn in Stücke, koche selbige in Salz, Zwiebeln

und Lorbeerblättern ab, lasse sie ablaufen und zerplücke sie alsdann, sondere aber bei diesem Geschäft sogleich die Gräten aus. Alsdann reibe $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne, rühre 8 Eier, abgeriebene Citronenschale, 6 geriebene Milchbrode, Salz und das klein gepflückte Fleisch vom Hecht dazu. Findet man, nachdem man dieses alles wohl durchgearbeitet hat, die Masse ein wenig zu dicht, so sind einige Löffel Sahne, oder ein noch dazu geschlagenes Ei hinreichend, um sie nachgebender zu machen. Dieser Pudding muß beinahe zwei Stunden kochen und wird alsdann mit einer Sardellensauce nach Nr. 63. angerichtet. Soll die Sauce noch feiner werden, so nehme man noch Champignons, gröblich gehackte Morcheln und kleine, aus der gehackten Hecht-leber, Eiern, Semmel, Butter und Chalotten gemachte und besonders abgekochte Klößchen dazu.

426. Pudding von Hecht auf eine andere Art.

Zwei Pfund abgegräteten, fein gehackten Hecht, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, 6 Eier, für 1 gGr. Milchbrod in $\frac{1}{2}$ Quart Milch eingeweicht, von einer Citrone die Schale, etwas Muskatennuß, 2 Chalotten und 6 Loth Mark. Die Butter wird zu Sahne, und der Fisch eine halbe Stunde mitgerieben; alsdann thut man die Citrone, die Muskatennuß und die gehackten Chalotten hinzu, die Eier werden unter beständigem Reiben zugegeben, nun thut man das Mark, das in kleine Stücke geschnitten wird, und das eingeweichte Milchbrod hinzu und läßt den Pudding 2 Stunden kochen.

427. Pudding von Stockfisch.

Drei Pfund Stockfisch werden ganz nach Nr. 403.

vorgerichtet. Dann lasse man ihn, bei einem schwachen Feuer, nur ganz unmerklich kochen, fast nur ziehen. Hat er zu schäumen aufgehört, so ist er gut, und muß, nachdem er abgelaufen ist, entgrätet und klein gehackt werden. Sodann rühre man 10 Eier mit einem halben Pfund zu Sahne geriebene Butter recht gut durch einander, thue etwas gehackte Chalotten, Muskatennuß, Zucker und Salz, ferner zwei geriebene Milchbrode, nebst dem gehackten Stockfisch hinzu, arbeite alles fleißig durch, binde es in eine Serviette und lasse es eine Stunde kochen. Zu diesem Pudding giebt man am liebsten eine dicke Buttersauce nach Nr. 75., oder, um der Veränderung willen, auch noch eine Chalotten- oder Sahnensauce nach Nr. 74. und 88.

428. Krebspudding mit Reißgries.

Das Fleisch von einem Schock abgekochten Krebsen wird fein gehackt, von den Schalen und $\frac{1}{2}$ Pfund Butter Krebsbutter bereitet und $\frac{1}{2}$ Pfund Reißgries in guter Milch zu einem steifen Brei gekocht. Hierauf reibe man die Krebsbutter zu Sahne, thue von 8 Eiern die Dotter und gleichfalls das zu Schaum gepeitschte Weiße hinzu; ferner etwas Salz, abgeriebene Citronenschale, Muskatennuß, den ausgekochten Gries und die klein gehackten Krebse, rühre diese Masse anhaltend, thue sie sodann in eine Serviette und lasse sie gar kochen. Eine Citronensauce, zu welcher aber alsdann statt der Brühe Wein genommen werden muß, so wie eine Sahnensauce nach Nr. 88. sind zu diesem Pudding die schicklichsten.

429. Fleisch-Pudding.

Hierzu kann man gebratenes Fleisch aller Art nehmen, es sey Flügelwerk oder sonst anderer Braten, auch Rindfleisch, wenn man will, wozu aber etwas mehr Braten gehört, als zu dem andern. Man löse es von den Knochen, sondere alles Häutige und Schnige davon ab und hache das Fleisch ganz fein. Alsdann reibe man die Butter zu Sahne, schlage, nach der Menge des Fleisches, 4—6 auch 8 Eier dazu und rühre beides recht gut durch — wonach der Pudding recht locker wird — dann thue Salz, gestoßenen Pfeffer und abgeriebene Citronenschale, aber ja keine Zwiebeln, hinzu, denn die Zwiebeln geben dem Pudding einen widrigen, ranzigen Geschmack, und ferner das gehackte Fleisch, etwas geriebene oder eingeweichte Semmel und einige Löffel Sahne, arbeite alles derb zusammen und lasse diesem Pudding weniger Raum zum Aufquellen als den andern. Er wird mit Häringsauce, holländischer oder brauner Sauce gespeiset.

430. Pudding von Mohn.

Ein halbes Pfund Mohn wird, wenn es möglich ist, den Abend zuvor, kann dieses aber nicht seyn, nur einige Stunden vor dem Reiben eingeweicht, und bedarf es noch mehr Eile, so lasse man ihn bloß ein Weilchen in kochendem Wasser stehen und reibe ihn sodann gleich. Nach welcher Art man ihn aber auch behandle, so muß er nach dem Weichen doch noch mehrere Male gewaschen, zuletzt rein abgegossen und dann in einer Reibefatte, nebst 18 abgezogenen bitteren Mandeln, ganz fein gerieben werden. Bei dem
Rei-

Reiben muß man es sich zur Regel dienen lassen, den Mohn beinahe ganz trocken weich zu reiben und dann erst etwas Milch oder Rosenwasser hinzuzugießen; auf diese Art wird er nicht allein besser, sondern das ganze Geschäft wird auch sehr dadurch gefördert. Hierauf rühre man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne, thue 8 Eier, Zimmt und von einer Citrone die abgeriebene Schale hinzu, rühre dies erst wohl mit einander durch und thue ferner noch 6 Loth geriebenes Milchbrod und nach und nach, unter immerwährendem Rühren, die ganze Quantität Mohn dazu. Binde die Masse, ohne dabei viel auf das Ausquellen zu rechnen, wie den Fleisch-Pudding, in eine Serviette fest ein und lasse sie kochen. Mache nach Nr. 90. eine Milch- oder nach Nr. 88. eine Sahnesauce, richte einen Theil davon über den Pudding an und gieb den Rest dazu herum. Da dieser Pudding an sich sehr weichlich ist, so kann man auch eine kräftige Sauce, z. B. eine Wein- oder Kirchsauce, dazu nehmen.

431. Pudding von Hirse.

Bei diesem Pudding wird auf eine jede Person eine Hand voll Hirse, ein Ei und $1\frac{1}{2}$ Loth Butter, und wiederum auf 3 Personen ein kleines Milchbrod gerechnet, hiernach wird es nun Jedem leicht seyn, sich nach Anzahl der Personen, welche er zu Tische hat, die ganze Portion zu berechnen, welche er nehmen muß. Die Hirse brühe man gut ab, lasse sie in Milch völlig ausquellen und hernach wieder kalt werden. Alsdann rühre man Butter nach Nr. 3. zu Sahne, thue die Eier, und nach Gutdünken Zucker, Zimmt,

abgeriebene Citronenschale und Salz dazu, ferner die ausgequollene Hirse und geriebene Semmel, und arbeite es gut zusammen. Ob die ganze vorgeschriebene Quantität Semmel nöthig ist, muß eines Jeden Beurtheilung überlassen bleiben, da die Hirse nicht gleich gut quillt und die Semmel nicht eigentlich zur Vergrößerung der Portion, sondern mehr dazu bestimmt ist, dem Ganzen Bindung zu geben. Dieser Pudding wird wieder, nach der Regel, in eine Serviette eingebunden, eine Stunde gekocht und dann mit einer Milchsaucе nach Nr. 91. zur Tafel gegeben. Zu allen Puddings muß die Saucе so reichlich seyn, daß man nicht allein welche darüber anrichten, sondern auch noch besonders dazu präsentiren kann.

432. Pudding von Kartoffeln.

Hierzu reibe man Kartoffeln, welche zuvor abgekocht und wieder kalt geworden sind, rühre die dazu bestimmte Butter zu Sahne, nehme ferner einige Eier, Zucker, abgeriebene Citronenschale und Salz dazu, rühre es recht tüchtig und fahre auch noch so fort, nachdem schon die Kartoffeln und etwas geriebene Semmel dazu gekommen sind. Die Masse zu diesem Pudding muß recht dick eingerührt und ja das Hinzugießen aller Flüssigkeiten dabei vermieden werden, indem sonst der Pudding nicht zusammenhält. Derselbe muß ebenfalls eine Stunde kochen, und wird alsdann mit einer Milch- oder Obstsaucе, oder auch bloß mit zerlassener Butter angerichtet.

433. Pudding von Kalbsleber.

Eine Kalbsleber wird in Wasser nur abgewälzt, erkaltet auf einem Reibelsen fein gerieben, und mit

den Stücken einiger klein geschnittenen Gänselebern vermischt, dann ein kleines, zuvor in Wasser eingeweichtes und nachher wieder ausgedrücktes Milchbrod, mit gehackten Chalotten vermengt, in $\frac{1}{2}$ Pfund Butter ausgebraten, nebst 4 Loth kleinen Rosinen und etwas abgeriebener Citronenschale zur Leber gegeben, alles mit geriebenem Milchbrod dergestalt zusammengerührt, daß die Masse einen dicklichen Teig giebt, der, in eine Serviette gebunden, in kochendem Wasser eine Stunde lang kochen muß.

Zur Sauce wählt man eine braune, mit kleinen Rosinen, Capern, Citronen und Zucker recht sämig abgerührt, welche beim Anrichten über den Pudding gegeben wird.

Für diejenigen, welche die Anfertigung dieses Gerichts vielleicht zum ersten Male versuchen, bemerke ich noch: daß die zum obigen Gebrauche bestimmte reine Serviette zuvor in kochendem Wasser gebrühet, dann in kaltes gelegt, nun ausgerungen und über einen Durchschlag ausgebreitet wird; ist dies geschehen, so legt man den Teig hinein, nimmt die Serviette zusammen und bindet sie zu, doch so, daß zwischen dem Bande und der Masse 2 bis 3 Finger hoch Raum zum Quellen des Teigs bleibt. Den also gebildeten Pudding legt man nun in kochendes Wasser, salzt dasselbe, wie beim Fleischkochen, deckt ihn zu und giebt genau Acht, daß die Serviette sich nicht am Kessel festsetze. Im Fall das Wasser einkocht, so muß man wieder kochendes hinzu gießen; wollte man sich hierzu des kalten Wassers bedienen, so würde der Pudding aus einander fallen.

434. Pudding von Pomeranzen.

Ein Viertelpfund süße, mit einigen bitteren vermischte, Mandeln werden abgehäutet, in kleine Stücke zerschnitten und in einer Reibefatte fein gerieben, nun fügt man 4 Stück vorher in Wasser weich gekochte Pomeranzen hinzu und reibt diese mit den Mandeln klein. Nach diesem Verfahren werden 6 kleine, zuvor in Milch recht eingeweichte und getränkte, Milchbrode, $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßener Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale, $\frac{1}{2}$ Pfund zu Sahne gerührte Butter, 9 Eidotter, dann das zu recht steifem Schnee geschlagene Weiße von 8 Eiern und einige Löffel voll geriebenes Milchbrod zu den Pomeranzen in die Reibefatte gethan, alles zusammen gerührt, in eine Serviette gebunden und wie der vorige Pudding von Kalbsleber gekocht.

Zur Sauce läßt man rothen Wein mit Zucker, Nelken, Zimmet und Citronenscheiben kochen, und macht ihn, nach Vorschrift Nr. 98., mit Kartoffel- oder Stärkemehl sämig.

435. Poupeton von Fischen mit einem Rand von Reiß.

Ein halbes Pfund Reiß reinige man nach Nr. 23., koch ihn alsdann in reiner guter Milch nebst Zucker und etwas Salz recht steif und lasse ihn sich wieder abkühlen, dann rühre man zwei Eier dazu, zerquirle ein drittes, bestreiche damit den Rand einer zinnernen Schüssel und setze darauf einen andern drei Finger hohen Rand von Reiß, bestreiche ihn ebenfalls mit etwas von dem eingequirkten Ei und bestreue ihn mit geriebener Semmel. Jetzt koch man jede beliebige

Art von Fischen in Wasser und Salz ab, — hat man eben kalte stehen, so kann man auch diese nehmen — zerplücke sie, suche alle Gräten mit Sorgfalt heraus, lasse sie in einer Kasserolle mit Brühe oder etwas Wein und einem guten Stück Butter einige Mal aufkochen und nachher mit geriebener Semmel und etwas Muskatblumen noch einige Augenblicke ziehen, sie sind dann gut und können in der Handschüssel angerichtet werden. Dann beträufle man sie noch mit Citronensaft, bestreue sie mit geriebener Semmel und lasse sie in einer Tortenpfanne oder in einem mäßig geheizten Ofen backen. Da der Reißrand nur gelbbraun seyn muß, so setze man, wenn der Poupeton im Ofen gebacken wird, einen Stein oder niedrigen Dreifuß unter die Schüssel, damit er die meiste Hitze von oben empfängt.

436. Poupeton von Hühnern mit einem Reißrande und geriebenem Parmesankäse.

Der Reißrand wird ganz nach der vorigen Nummer gemacht, zuletzt aber noch ganz dick mit Parmesankäse bestreuet und mit kleinen Stückchen Butter belegt. Die Füllung dazu ist folgende: man nehme gebratene Hühner, oder was man sonst von Braten vorrätzig hat, zerschneide es und lasse es in einer Kasserolle mit etwas Brühe, Butter und Citronensaft aufkochen, thue alsdann noch geriebene Semmel und Citronensaft dazu, lasse sie damit noch einige Augenblicke ziehen, richte sie an, streue noch etwas geriebene Semmel darüber, setze den Poupeton in den Ofen und lasse ihn eine Stunde backen.

437. Pouyeton von wildem Geflügel mit einem Rand von Farce.

Man mache nach Nr. 14. eine Farce, setze aber etwas mehr Semmel hinzu, damit sie fester werde, und dressire auf einer zinnernen Schüssel einen Rand davon. Hierauf nehme man gebratene Fasane, Haselhühner, Repphühner, Schnepfen, auch Hasenbraten oder anderes Wildpret, zerschneide es und setze es, in einer Kasserolle, mit Butter, einem Glase Wein und Zitronenschale auf; hat es einige Mal aufgekocht, so thue man noch etwas geriebene Semmel hinzu, lasse es damit noch etwas ziehen und richte es dann an, mache zur Verzierung ein Kreuz von Farce darüber, bestreiche dies mit Eigelb, bestreue das Ganze nochmals mit geriebener Semmel und lasse es so recht schön gelbbraun werden.

438. Pouyeton von einem feinen Frikassee mit einem Reifrande.

Man mache ein Frikassee von recht delikatem, leckeren Dingen, als: Ochsenmaul, Kälbermilch, Hammelgaumen und Zungen, klein geschnittenen Champignons und Trüffeln, wohl gereinigten und gröblich gehackten Morcheln, abgekochten und ausgebrochenen Krebsen und Krebsbutter. Man koche das Fleischwerk vorher mit gehörigem Salz recht weich, puzt es gut ab, schneide es klein und thue es mit allem Vorgenannten nebst noch etwas anderer Butter und recht guter Brühe in eine Kasserolle und lasse es kochen. Wenn es ziemlich eingekocht ist, thut man noch kleine, nach Nr. 32. angefertigte und in Wasser besonders

gekochte Klößchen hinzu, rühre sodann die Sauce mit einigen, in Estragonesfüßig mit etwas Mehl gequirkten Eiern ab und richte das Frikassée in einer nach Nr. 435. mit einem Reißrande besetzten Schüssel an und lasse es, nach Vorschrift, in einem Ofen oder in einer Tortenpfanne backen. Man kann von $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und eben so viel Mehl einen Blätterteig machen, ihn in schmale Streifen schneiden und ihn wie ein Gitter über das Frikassée legen, welches zwar etwas mühsam, aber dafür auch desto schöner ist. Das Gitter wird mit Eigelb bestrichen.

439. Gefüllte Krebsnasen mit einer Frikassée-Sauce.

Man nehme $\frac{1}{2}$ Schock Krebse, kochte sie ab, mache aus dem Scherenfleisch einen Farc nach Nr. 42., wie zu den Klößchen, fülle die Krebsnasen damit und brate sie in zerlassener Butter. Alsdann bereite man eine gute Frikasséesauce nach Nr. 106., thue die Krebschwänze nebst etwas Krebsbutter mit dazu, ordne die Krebsnasen recht zierlich in eine Schüssel, so daß die Schalen alle nach oben kommen, und richte die Sauce darüber an. Dies ist ein sehr sauberes Gericht.

440. Krebse mit Dille und Milch.

Die Krebse werden in Wasser und Salz abgekocht, dann wie zu den Schoten ausgebrochen, das heißt: der obere Theil der Schale von Schwänzen und Scheren abgeschnitten und die Rückenschale ganz abgezogen, nachher in eine Schüssel gelegt und folgende Sauce darüber angerichtet. Man lasse Milch mit einer Hand voll gehackter Dille, nebst Butter und etwas Zucker

gehörig durchkochen, quirle alsdann einige Eier, etliche Löffel Mehl und etwas Muskatblumen und Salz gut zusammen und ziehe die Milch damit ab.

441. Macaroni.

Die Macaroni kaufe man von einem Italiener, lasse sie in Wasser und Salz weich kochen, richte sie recht zierlich auf einer Schüssel an, schmelze sodann eine ziemlich starke Portion Butter, gieße erst die Hälfte davon über die Macaroni, bestreue sie dann ganz dick mit Parmesankäse, gieße hernach den Rest der Butter darüber und lasse sie in einer Tortenpfanne oder in einem Ofen gelbbraun werden.

Neunter Abschnitt.

Von der Zubereitung verschiedener Mehlspeisen.

442. Mehlspeise von Gries.

Man nehme ein Pfund Reißgries, koche ihn in einem Quart Milch recht dick, doch auch eben so klar dabei, jedes Klümpchen muß zerdrückt oder heraus gethan werden, und lasse ihn dann wieder kalt werden. Nachher rühre man 12 Loth Butter in einer Reibefatte zu Sahne, thue 12 Loth Zucker, von einer Citrone die abgeriebene Schale, 2 Loth süße, eben soviel bittere, vorher abgezogene und fein gestoßene Mandeln nebst etwas Salz dazu und fahre dabei immer zu rühren fort, so auch bei dem Hinzuthun von 12 Eidottern — die immer eins nach dem andern mit der Masse verbunden werden — und des ausgekochten

Grieses. Ist die Masse auf diese Art gut durchgearbeitet, so thut man ganz zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu, rührt jetzt nur noch sehr wenig darin, thut selbige in eine stark mit Butter ausgestrichene Form und läßt sie in einer Tortenpfanne oder einem mäßig gehetzten Ofen ganz allmählig backen. Bei allen Mehlspeisen muß man es sich zur Regel dienen lassen, die Masse stets nur nach einer Seite zu rühren, sonst gerathen sie selten ganz gut.

443. Mehlspeise von Aepfeln.

Man nehme 16 Stück große Rostoder Aepfel, schäle sie und schneide sie ganz fein, sodann bringe man sie in einer Kasserolle, nebst Zucker und einem Glase Wein, auf ein schwaches Feuer und lasse sie gut verdeckt dämpfen. Nunmehr brühe man 4 Loth süße und 4 Loth bittere Mandeln und stoße sie ganz fein, schneide etwas Citronat in kleine Würfel, reibe die Schale von 1 Citrone, rühre nachher $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne, nebst 8 Eidottern in einer Reibefatte gut von einer Seite, thue vorgenannte Ingredienzien, ferner 6 geriebene Milchbrode, die gut abgekühlten Aepfel und zuletzt den Eiweißschnee hinzu, thue alles in eine Form und lasse es bei temperirter Hitze langsam backen. Es ist gleichfalls noch zu bemerken, daß man die Masse zu einer Mehlspeise nicht mehr viel rühren muß, wenn erst das zu Schnee gepeitschte Weiße der Eier hinzugekommen ist.

444. Aepfelmehlspeise auf andere Art.

Man nehme 18 Borsdorferäpfel, schäle sie, schneide sie in Achtel und dann die Kernhäuser heraus, lasse hierauf $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zergehen, thue die Aepfel

nebst 10 Loth Zucker hinein und lasse sie darin weich schmoren, jedoch nicht zerfallen. Alsdann quirle 8 Eier, 2 Loth Zucker, etwas Salz und für 2 gGr. fein gestoßenen und durchgeseibten Zwieback in $\frac{1}{2}$ Quart Milch, nebst einer Tasse Pfirsich- und Rosenwasser recht klar, gieße die Hälfte dieser Masse in eine fett mit Butter ausgestrichene Form, thue dann die Äpfel, einen dicht neben den andern, hinein und bedecke sie mit der andern Hälfte der Masse. Bei gleichmäßiger Hitze langsam gebacken, wird diese Mehlspeise sehr schön.

445. Noch eine Art Mehlspeise mit Äpfeln.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, läßt sie in einem Tiegel zergehen, thut 10 Löffel Kraftmehl dazu und rührt es so lange, bis es sich ablöst. Nachdem es ein wenig abgekühlt ist, rühre 1 Quart Milch und Sahne zusammen, rühre es bis es dünn wird, nebst $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, von 10 Eiern das zu Schnee geschlagene Weiße und eine abgeriebene Citrone. Die Äpfel werden nun ausgehöhlt, davon einige mit gestoßenen süßen Mandeln, andere mit Confect gefüllt in die Form gelegt, (so viel Personen, so viel Äpfel), der Teig darüber gegossen und gebacken.

446. Mehlspeise von Äpfeln und weißem Käse.

Ein halbes Schock Borsdorfer Äpfel werden auf einem Reibeisen gerieben, dann $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne gerührt, zwei große weiße Käse, 4 Loth süße und eben so viel bittere Mandeln — vorher geschält und fein gestoßen, — die abgeriebene Schale einer Citrone, Zucker, Zimmet und etwas Salz hinzu gethan

und unablässig so lange nach einer Seite gerührt, bis auch nach und nach das Gelbe von 8 Eiern, die geriebenen Äpfel und das zu Schaum geschlagene Eiweiß dazu gekommen ist. Sodann thue die Masse in eine Form und lasse sie 1½ Stunde bei geringer Hitze backen. Man hüte sich aber, während des Backens den Ofen viel zu öffnen, dies kann keine Mehlspeise gut vertragen, und sie gehet hernach nicht so hoch auf.

447. Äpfelspeise.

Von einer recht guten Sorte Äpfel nehme man nach Belieben, schäle sie und schneide sie in ganz feine Scheibchen, menge diese hernach mit etwas Zucker an und lasse sie so stehen, bis sie gebraucht werden. Hierauf schneide man ein Milchbrod gleichfalls in Scheiben und gieße so viel Milch darauf, daß sie gerade davon gesättigt werden. Dann reibe in einer Satte ½ Pfund Butter zu Sahne, thue 4 Loth fein gestoßene süße Mandeln, ¼ Pfund Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und 8 Eidotter unter immerwährendem Rühren dazu, nächstdem die eingeweicht gewesene Semmel, welche mit der Reibekeule ja recht fein zerarbeitet werden muß, und wie gewöhnlich zuletzt das zu Schnee gequirte Weiße der Eier. Jetzt thue man auch die Äpfel zu der Masse, menge sie ohne überflüssiges Rühren dazu, schütte das Ganze in eine Form, welche wie gewöhnlich mit Butter bestrichen seyn muß, und lasse es ganz allmählig backen.

448. Mehlspeise von Wiener Gries mit Äpfeln.

Man rühre ½ Pfund Wiener oder Krakauer Gries in etwas kalter Milch ganz klar, thue ihn hierauf mit

etwas Salz zu einem halben Quart kochender Milch, lasse ihn darin ganz steif ausquellen und nachher auf einer Schüssel wieder erkalten. Indessen schäle man kleine, etwas härtsliche Äpfel, welche beim Kochen nicht zu leicht zerfallen, steche die Kernhäuser heraus und fülle die entstandene Höhlung wieder mit einer Farce von etlichen Eiern, etwas Butter und Salz, einigen fein gestoßenen bittern Mandeln, etwas abgeriebener Citronenschale und gestoßenem Zwieback aus und dämpfe sie alsdann in Wein und Zucker meist weich. Dann reibe man erst $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne und thue dann, nach und nach, unter beständigem Rühren, 8 Eidotter, nach Belieben Zucker, abgeriebene Citronenschale, etwas Salz, den ausgekochten Gries und ganz zuletzt auch das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu, streiche eine Form recht fett mit Butter aus, thue auf den Boden derselben etwas von dem Eingekührten, setze dann von dem Präparirten darauf, fülle wieder von der Masse darüber, ordne abermals eine Schicht Äpfel und fahre so fort, bis von beiden nichts mehr vorhanden ist. Diese Mehlspeise wird, bei mäßiger Hitze gebacken, sehr schön.

449. Kartoffelspeise.

Man reibe $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne, thue 8 Eidotter, Zucker, abgeriebene Citronenschale, auch etwas Salz dazu und reibe es gut nach einer Seite. Ferner arbeite auch noch 1 Pfund abgekochte und geriebene Kartoffeln, aus welchen aber alle Stückchen gesucht werden müssen, mit dieser Masse gut durch, thue dann das zu Schnee geschlagene Weißer der Eier dazu,

schütte es in eine Form und lasse es bei mäßiger Hitze backen.

450. Eine andere Art Kartoffelspeise.

Hierzu nehme man $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 4 Loth bittere und 4 Loth süße Mandeln, eine abgeriebene Citrone und 2 Pfund Kartoffeln, nebst 24 Eiern. Die Butter wird wie gewöhnlich zu Sahne gerieben, alles Uebrige nach und nach dazu geschüttet, die Kartoffeln zuletzt, und sind sie gut durchgerührt, der Schnee hinzugegeben. Die Kartoffeln werden dazu gekocht, abgeschält und erkaltet auf einem Reibeisen gerieben. 60 bis 80 Minuten muß die Speise backen.

451. Plinzenspeise.

Auf 6 Personen rechne man 3 Plinzen und nehme zu solchen 3 Eier, 3 Löffel Mehl, nach Belieben Zucker und etwas Salz, quirle alles dieses in etwas kalter Milch ganz klar, lasse alsdann zu einer jeden Plinze in einer Pfanne etwas Butter zergehen, backe sie darin ab und thue sie dann auf ein recht sauberes Küchensbret. Sind sie abgekühlt, so bestreiche man sie mit Johannis- oder Himbeergelee, lege Kirschfleisch hinein oder was man sonst an Konfitüren will und mag, rolle sie zusammen, schneide sie in ungefähr dreifingerbreite Stücke, lege diese in eine gut ausgeschmierte Form, und kleine Stücken Butter noch immer dazwischen, sodann mache eine Glair von $\frac{1}{8}$ Quart Milch, 7 Eidottern, Zucker, Zimmet, abgeriebener Citronenschale, Salz und dem zu Schnee geschlagenen Weißen der Eier, gieße solche über die Plinzen, schiebe sie augenblicklich damit in den Ofen und lasse sie ganz langsam

backen. Wenn sie so recht appetitlich gelbbraun sind, so bestreue man sie mit Zucker und Zimmt und schicke sie zur Tafel.

452. Mehlspeise von saurer Sahne.

Ein Quart saure Sahne wird erst ganz klein, und dann 8 Eidotter, 4 Löffel Mehl, Zucker, Zimmt, abgeriebene Citronenschale und etwas Salz dazu gequirlet, endlich auch das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzugerührt, dann in eine Form gethan und eine gute Stunde gebacken. Wenn man die recht reine, dicke, saure Sahne nimmt, so kann man darauf rechnen, daß die Mehlspeise delikat wird.

453. Mehlspeise von Reis.

Ein halbes Pfund nach Nr. 23. gereinigten Reis kochte man nebst etwas Salz in $\frac{1}{2}$ Quart Milch zu einem steifen Muß und lasse ihn dann wieder verkühlen. Unterdessen rühre man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne, thue 8 Eidotter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, etliche fein gestoßene bittere Mandeln, abgeriebene Citronenschale, Zucker, Zimmt und noch einige Körnchen Salz dazu, reibe alles dieses, mit der Butter zusammen, recht gut nach einer Seite, und fahre damit fort, bis auch der Reis und das zu Schnee geschlagene Eiweiß in die Masse aufgenommen sind. Dann streiche eine Form mit Butter aus, schütte das Eingerrührte hinein und lasse es nicht übereilt backen.

454. Mehlspeise von Reis mit Aepfeln.

Man kochte von $\frac{1}{2}$ Meße recht großer Aepfel nebst Wein, Zucker, Citronenschale und Korinthen ein recht

steifes Muß, sodann präparire man eine Reißmasse wie zu der vorigen Mehlspeise, nach Nr. 453., thue etwas davon auf den Boden der stark mit Butter ausgestrichenen Form, bringe darauf eine Lage Aepfelmuß und dann wieder Reiß, und wechsle so mit beiden ab, bis alles in der Form ist, nur muß man sich immer so einrichten, daß der Reiß den Beschluß macht. Dann schiebe man es in den Ofen und bestreue es mit Zucker und Zimmet, wenn es zu Tische gegeben wird.

455. Gebratener Reiß.

Ein Pfund gut gebrüheter Reiß wird mit 2 Quart Milch recht dick ausgequollen; wenn er bald gut ist, thue man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und 2 gute Löffel voll Zucker dazu; wenn er kalt ist, rührt man 4 ganze Eier und $\frac{1}{4}$ Pfund süße Mandeln nebst einigen bittern und eine abgeriebene Citrone dazu, macht alsdann längliche Schnittchen daraus, bestreicht sie mit dem Gelben und Weißen vom Ei, bestreuet sie mit fein geriebener Semmel, bratet sie mit Butter braun, legt sie auf Löschpapier und bestreuet sie mit Zucker und Zimmet. Man kann auch eine Kirsch- oder Weinsauce dazu geben.

456. Mehlspeise von Ochsenmark.

Man schneide eine gute Portion recht frisches Ochsenmark in kleine Stückchen, nehme bittere Makronen, zerbreche sie, reibe die Schale von einer Citrone und menge alles dieses nebst etwas Salz zusammen, backe sodann nach Nr. 451. 3 bis 4 Plinzen, rolle sie auf, schneide eine jede zwei auch wohl drei Mal durch, lege die Stücke in eine Form und streue immer von obiger Mischung dazwischen. Nächstdem nehme man

Milchbrod, welches einige Zeit in Milch geweicht hat, drücke es mit einer Kelle ganz klein, thue Zucker, das Gelbe, so wie das zu Schaum geschlagene Weiße von 8 Eiern dazu, rühre alles gut zusammen und sehe darauf, daß es eine flüssige Masse werde, deshalb gieße man noch etwas Milch hinzu, wenn vielleicht etwas zu viel Semmel dazu gekommen seyn sollte, und hat man etwa Mangel an Semmel gehabt, so suche man sich mit einigen Löffeln Kartoffelmehl zu helfen. Man gieße dann dieses Zusammengerührte über die Plinzen und lasse es langsam backen. Statt der Plinzen kann man auch gerösteten Zwieback oder Milchbrod nehmen, beides muß aber frisch seyn.

457. Mehlspeise von Milchbrod oder Semmel.

Man reibe 8 kleine Milchbrode und koche hernach dieses Geriebene nebst etwas Salz in $\frac{3}{4}$ Quart Milch zu einem steifen Brei, den man wieder erkalten läßt, sodann reibe 10 Loth Butter zu Sahne, thue 8 Eidotter, abgeriebene Citronenschale, nach Belieben Zucker, und wenn man Geschmack daran finden sollte, eine Hand voll großer und kleiner Rosinen nebst ein wenig Salz, ferner immer löffelweise die ausgequollene Semmel hinzu und rühre es dabei nach Vorschalt immer nach einer Seite. Ist zuletzt auch das zu Schnee gequirkte Weiße der Eier hinzu gekommen, so bringe man die Masse in eine Form und lasse sie eine Stunde bei gedämpfter Hitze backen.

458. Citronen-Mehlspeise.

Man schmelze $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, kläre sie ab und rühre sie, wenn sie wieder erstarrt ist, zu Sahne, dazu thue

thue alsdann 16 Eidotter, von 4 Citronen die abgeriebene Schale, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, nebst ein wenig Salz, und reibe es, bevor das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu kommt, tüchtig damit durch. Ist die Masse nun so weit, daß man sie eben in die Form schütten und diese in den Ofen schieben will, so mische man noch den ausgepreßten Saft der 4 Citronen hinzu.

439. Mehlspeise von Erbsen.

Eine Viertelmeze Erbsen wird ausgesucht, gewaschen, und dick, wie zu einem Gemüse, gekocht, dann rein abgessen, erst mit der Kelle zerdrückt und nachher durch einen Durchschlag gerieben, dabei aber ja nicht verdünnt, weil sie sonst erst wieder müßten eingekocht werden. Hernach reibe man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne, nehme 12 Eidotter, nach Guldünken Zucker, Salz, abgeriebene Citronenschale, den Saft einer Citrone und $\frac{1}{2}$ Pfund der durchgeschlagenen Erbsen dazu, reibe alles dieses gut zusammen, und zwar immer nach einer Seite, rühre ganz zuletzt erst das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier hinzu, streiche eine Form stark mit Butter aus, thue die Masse hinein und lasse sie nicht übereilt backen.

460. Mehlspeise von Mandeln.

Für einen guten Groschen Milchbrod wird gerieben und mit dem gehörigen Salz in $\frac{1}{2}$ Quart Milch zu einem steifen Brei gekocht; dann brühe man $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, halb süße, halb bittere, ziehe sie ab und stoße sie ganz fein, nachher reibe man 10 Loth Butter zu Sahne, thue 8 Eidotter und die gestoßenen Mandeln hinzu, rühre solches erst recht fleißig, ehe der

Zucker, die abgeriebene Citronenschale und das gekochte Milchbrod dazu kommen, und auch nachher noch, bis das zu Schaum gepeitschte Eiweiß dazu gethan wird, dann schütte man die Masse in die dazu vorbereitete Form und lasse sie bei mäßiger Hitze langsam backen.

461. Mehlspeise von Nudeln.

Dazu mache man die Nudeln nach Nr. 9. und rechne dabei auf 2 Personen 3 Eier, thue die Nudeln in kochendes Wasser und lasse sie darin, damit sie nicht zu weich werden, nur ein Mal überwällen; gieße sie dann ab und werfe sie wiederum in kaltes Wasser, denn sie müssen schnell abkühlen, weil sie sonst zusammenkleben, und lasse sie nochmals trocken ablaufen, wenn auch dieses davon abgegossen ist. Alsdann reibe $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne, rühre 8 Eidotter, Zucker, abgeriebene Citronenschale und Salz, ferner die Nudeln so dazu, daß sie weder klümpig noch müßig werden, und wenn das zu Schaum gepeitschte Eiweiß hinzugekommen ist, so thue es in eine Form, streue eine starke Portion Parmesanläse darauf und lasse es langsam backen. Es erfordert eine gute Stunde, um auszubacken.

462. Mehlspeise von Rosinen.

Ein Quart Milch wird, nachdem man eine Tasse voll davon zurückbehalten hat, mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, eben so vielem Zucker und etwas ganzem Zimmet zum Feuer gebracht, alsdann nehme man dieselbe Quantität Rosenwasser, als man Milch zurückbehalten hat, vermische beides in einem Topfe, quirle $\frac{1}{2}$ Pfund Kraft- oder Kartoffelmehl nebst etwas Salz darin ganz klar,

gieße es zu der andern Milch, wenn sie gerade im Kochen ist, und lasse es unter stetem Rühren zu einem steifen Muß werden, das zum fernern Gebrauch aber erst wieder erkalten muß; unterdessen rühre man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zu Sahne, reibe sie mit 8 Eidottern, etwas Salz und der abgeriebenen Schale einer Citrone gut durch, thue hernach wohlgewaschene große und kleine Rosinen, ferner, aber immer löffelweise, das Mehlmuß, und ganz zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß mit dazu; ist alles gut durchgearbeitet, so bringe man es in die gut ausgeschmierte Form und lasse es andert-
halb Stunden in einem verschlagenen Ofen backen.

463. Mehlspeise von Pflaumen.

Man nehme 2 Schock ausgesuchter Pflaumen, lege sie in kochendes Wasser, damit sich die Haut gut abmachen lasse, schneide sie hernach von einander und nehme die Steine heraus. Dann setze man 1 Quart Milch auf das Feuer, thue $\frac{1}{4}$ Pfund klein gebrochener bitterer Makronen hinein, quirle 12 Eidotter, nebst 4 Loth feinem Mehl und etwas Salz in einem Topfe ganz klar und gieße dieses unter beständigem Rühren in die andere Milch; sobald solche kocht, läßt man es noch ein Mal damit aufsteigen und schüttet es dann schnell in ein Porzellangeschirr, damit es nicht gerinnt. Ist nachher diese Eiermilch erkaltet, so rühre man die Pflaumen, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und das zu Schnee gequirelte Weiße der 12 Eier mit dazu, thue das Ganze in eine Form und lasse es eine Stunde backen. Ein sicheres Kennzeichen, daß es gut ist, hat man, wenn es oberhalb aufberstet.

464. Mehlspeise von Kirschen.

Man nehme von $\frac{1}{2}$ Meße Kirschen die Steine aus, thue $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker in eine Kasserolle, schütte einige Löffel Wasser darauf, damit er desto leichter schmelze, und hat man es recht rein geschäumt, so thue man die Kirschen hinzu und lasse sie ganz kurz einkochen. Alsdann setze man $\frac{1}{2}$ Quart Sahne nebst 8 bis 10 gestoßenen bittern Mandeln zum Feuer, quirle das Gelbe von 10 Eiern mit 4 Löffeln Kraft- oder Kartoffelmehl und etwas Salz wohl durch einander, gieße es unter unausgesetztem Rühren zu der kochenden Sahne, lasse es noch einige Mal aufwällen und schütte es dann in eine saubere Schüssel, damit es kalt werde. Wenn dies erfolgt ist, so rühre man das zu Schnee geschlagene Eiweiß nebst den Kirschen hinzu und lasse es in einer gut ausgestrichenen Form eine Stunde allmählig backen.

465. Mehlspeise von Erdbeeren.

Zwölf Eidotter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 4 Loth Mehl und etwas Salz werden in $\frac{3}{4}$ Quart Milch, oder noch besser in eben so viel Sahne, die aber nicht über einen Tag alt seyn darf, recht tüchtig gequirlt, dann das zu Schnee geschlagene Eiweiß nebst einer guten Portion rein gewaschener und trocken abgelausener Erdbeeren dazu gerührt, eine Form mit Butter ausgestrichen, Obiges hineingethan, sogleich in den Ofen geschoben, nach einer Stunde wieder herausgenommen und mit Zucker bestreuet.

466. Mehlspeise von Himbeeren.

Man setze 1 Quart Milch nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker

und abgeriebener Citronenschale zum Feuer, schlage 12 Eidotter mit 3 Loth Kraft- oder Kartoffelmehl und etwas Salz recht klar und gieße sie unter beständigem Rühren zu der kochenden Milch. Ist diese erkaltet, so rühre man das zu Schaum geschlagene Weiße der Eier wohl damit durch, thue auch eine beliebige Portion vorher gewaschener und wiederum trocken abgelaufener Himbeeren dazu und lasse es alsdann bei temperirter Hitze eine Stunde backen.

467. Mehlspeise von Aprikosen.

Man gieße auf $\frac{1}{2}$ Pfund Reismehl etwas kaltes Wasser, rühre das Mehl damit um und lasse es dann sich wieder setzen, damit das Wasser abgegossen werden könne, ohne daß etwas von dem Mehle dabei verloren gehe, dann rühre man dieses Mehl in einem Quart kochender Milch nebst etwas Salz zu einem dicken Brei, der darauf erst wieder verschlagen muß, ehe man ihn gebrauchen kann. — Inzwischen schäle man zwei Mandel schöner großer Aprikosen, schneide sie in Viertel, schlage die Steine auf, ziehe von den Kernen das feine braune Häutchen ab und hacke sie ganz fein, reibe hierauf $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zu Sahne, thue nach und nach 12 Eidotter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, von einer Citrone die abgeriebene Schale, die gehackten Kerne, auch etwas Salz und dann den Mehlbrei hinzu, und rühre alles gut von einer Seite; ferner kommen ganz zuletzt auch das zu Schnee geschlagene Eiweiß und die geschälten Aprikosen dazu, welche aber, wo möglich, nur durch Schwenkung mit der Masse in Verbindung gebracht werden müssen; das Ganze wird nachher in eine Form gethan und bei gelinder Hitze $1\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

468. Mehlspeise von eingemachten Wallnüssen.

Die Zubereitung dieser Mehlspeise ist ganz gleich mit der von Kirschen nach Nr. 464., nur daß man hier statt der Kirschen eingemachte Wallnüsse nimmt, diese gröblich hackt und dann mit der Masse vermischt.

469. Wiener Mehlspeise von Apfelsinen.

Man quirle $\frac{1}{2}$ Pfund Kartoffelmehl in etwas kalte Milch, gieße dieses in ein Quart kochende Milch und lasse es bei stetem Rühren zu einem steifen Brei werden. Alsdann reibe man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne, thue 12 Eidotter, nach Gutdünken Zucker, von 4 Apfelsinen und einer Citrone die abgeriebene Schale, nebst etwas Salz, ferner das ausgekühlte Mehlmuß und zwar unter beständigem Rühren, nur immer theilweise, und ganz zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß und den Saft der Apfelsinen und der Citrone hinzu, bringe diese Masse in eine gut ausgeschmierte Form und lasse sie bei gedämpfter Hitze allmählig backen.

470. Mehlspeise von Buchweizengröße.

Man bringe 1 Quart Milch zum Feuer, lasse sie kochend werden und rühre alsdann $\frac{1}{2}$ Pfund in etwas kalter Milch klar gequirlte Buchweizengröße dazu und lasse selbige zu einem dicken Brei ausquellen, der aber wohl in Acht genommen werden muß, daß er nicht anbrenne. Hierauf reibe man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne, thue $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßener Mandeln, von einer Citrone die abgeriebene Schale, Salz und den ausgekühlten Größbrei dazu, reibe alles gut durch, rühre sodann noch das zu Schnee gepeitschte Eiweiß hinzu, schütte die Masse in eine Form und lasse sie eine Stunde backen.

471. Mehlspeise von Hirse.

Achtzehn Loth Hirse werden abgebrüht, gewaschen und in einem Quart Milch nebst etwas Salz völlig ausgequollen, dann in eine Schüssel gethan und wieder ausgekühlt. Nächst dem $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne gerührt und ferner noch mit 10 Eidottern, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, abgeriebener Citronenschale und, wenn es nöthig ist, etwas Salz recht anhaltend nach einer Seite gerieben, dabei die Hirse immer löffelweise hinzuge-
than und zuletzt auch das zu Schaum gequirlte Eiweiß noch dazu gemischt. Die Mehlspeise muß eine Stunde backen und wird, wenn sie aus dem Ofen gezogen, mit Zucker und Zimmt bestreuet.

472. Mehlspeise von Krebsen.

Koche anderthalb Schock Krebse in Wasser und Salz ab, brich sie aus, schneide die Schwänze ein Mal durch und mache von den Schalen und $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter nach Nr. 11. Krebsbutter, schneide sodann für 2 Groschen Milchbrod ganz klein und gieße soviel Milch darauf, daß es sich gehörig darin erweichen kann, rühre nachher die wiederum erstarrte Krebsbutter zu Sahne und dazu 10 Eidotter, Zucker, Salz, Muskatblumen, abgeriebene Citronenschale, so wie auch das eingeweichte Milchbrod. Ist alles gut durchgerieben, so thue auch das zu Schnee geschlagene Eiweiß und sämmtliches Krebsfleisch hinzu, rühre es damit noch ein wenig, bringe es in die Form und lasse es eine Stunde backen.

473. Mehlspeise von Sago.

Man reinige nach Nr. 24. $\frac{1}{2}$ Pfund Sago und

lasse ihn in Milch nebst etwas Salz recht gut auskochen, so daß er ordentlich gallertartig wird, dann reibe man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne, nehme von 10 Eiern das Gelbe, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, abgeriebene Zitronenschale, etwas Salz und für 1 gGr. Zwieback dazu, rühre dies alles gut nach einer Seite und fahre damit so lange fort, bis auch der Sago und das zu Schaum gepeitschte Eiweiß mit der Masse vereinigt sind, die darauf in eine Form gebracht werden und bei mäßiger Hitze eine Stunde backen muß.

474. Eine Fleischspeise.

Hierzu nimmt man gern kalten Braten, von welcher Art es sey, schneidet alle Sehnen heraus und hackt ihn ganz fein, alsdann nimmt man nach Gutdünken Butter, reibt sie zu Sahne, thut, eben so nach Willkür, Eidotter, abgeriebene Zitronenschale, in Milch eingeweicht gewesene Semmel nebst etwas Salz hinzu, reibt dieses erst und nachher auch das gehackte Fleisch noch recht gut damit durch, schlägt dann das Weiße der Eier zu Schaum und rührt auch diesen dazu, schmiert eine Form recht stark mit Butter aus, streuet über diese Butter noch geriebene Semmel, thut dann die Fleischfarce hinein und läßt es ganz allmählig backen. Soll angerichtet werden, so legt man eine Schüssel auf die Form, stürzt selbige um und zieht sie dann von der gebackenen Farce ab. Hierzu wird Sardellen-, holländische, der Veränderung wegen auch wohl Capernsauce gegeben.

475. Gefüllte Äpfel.

Hierzu nimmt man am liebsten große Borsdorfer Äpfel, oder von einer andern guten Art, die dies-

fen an Größe gleich sind, schält selbige ab und bohrt mit einem spizen Messer sämmtliche Kernhäuser heraus, so daß die Aepfel eine ganz runde Höhlung erhalten, füllt solche aber sogleich wieder aus, mit einer Farce von zu Sahne gerührter Butter, etlichen Eiern, etwas abgeriebener Citronenschale und Salz, einigen gestoßenen Mandeln und so viel geriebener Semmel, daß die Farce nicht zu steif davon werde, und streicht das Füllsel oben und unten mit einem Messer glatt. Alsdann mache einen feinen Blätterteig, mangle solchen recht dünn aus und schneide ihn in viereckige Stücke, von der Größe, daß sie einen Aepfel ganz und gar bedecken können, thue dann in ein jedes dieser Stücke einen Aepfel, schlage die vier Ecken über selbigen zusammen, drücke sie fest an, bestreiche diese Teighülle mit dem Gelben vom Ei, thue sie in eine mit Butter stark ausgeschmierte Tortenpfanne und lasse sie recht schön gelbbraun backen. Unterdessen mache von recht steifem Papier so viel Kästchen, als Aepfel sind, fülle selbige mit geschlagener Sahne, bestreue diese mit buntem Zucker und arrangire dann pyramidenartig, wie ein Berg, eine recht geschmackvolle Schüssel von diesen Aepfeln und Sahnenkästchen. Wird es recht zierlich geordnet, so findet dieses Gericht auch schon des Neußern wegen allgemeinen Beifall.

476. Krebsstrudeln.

Man koch ein Schock Krebse in Wasser und Salz, breche sie aus, schneide die Schwänze nebst dem Scherenfleisch ganz klein und mache von den Schalen nach Nr. 11. Krebsbutter, gieße aber dabei, statt des Wassers, Milch auf die gebratenen Schalen und lasse

sie damit kochen, nehme alsdann die Krebsbutter von der Milch ab, streiche diese durch ein Haarsieb und bringe sie nebst dem Krebsfleisch, etwas gestoßenen Muskatblumen, Zucker, Salz und einer Hand voll geriebener Semmel zum Feuer, rühre, nachdem es noch etwas gekocht hat, einige Eidotter und etwas Mehl daran, lasse es auch hiermit noch einige Mal aufstoßen und schütte es dann zum weiteren Gebrauch auf eine Schüssel. Nunmehr mache man von $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 4 Löffeln geschmolzener Butter, etlichen Eiern, etwas Salz und Zucker, einer mittelmäßigen Tasse voll Milch und 3 Löffeln voll recht guter Hefen einen Bärmteig, mangle ihn ganz fein aus, schneide ihn in große viereckige Stücke, bestreiche den Rand derselben mit Eigelb, thue von dem Krebsragout etwas hinein, rolle sie dann, gleich einer Wurst, auf und drücke sie an den beiden äußeren Enden dicht zusammen; sodann streiche eine Form gut mit Butter aus, lege diese Strudeln hinein — zwei in die Länge und zwei quer darüber, wenn man gerade 4 Stück hat — und lasse sie an einem warmen Orte gehen, mache indessen von einem Quart Milch, 8 Eidottern, 3 Löffeln Kartoffelmehl, Zucker, abgeriebener Citronenschale, etwas Salz und dem Schnee der Eier eine Glaire, gieße solche darüber und lasse sie bei mittelmäßiger Hitze eine Stunde backen.

477. Dampfnudeln.

Ein halbes Pfund Butter wird geschmolzen, hierauf gut abgellärt, daß nichts von dem Salze mit hinein komme, wenn sie wieder abgekühlt ist, zu Sahne gerieben und dann 6 Eier, Milch, recht gute Hefen,

nebst abgeriebener Citronenschale, Zucker und Salz dazu gerührt. Alsdann schmiere man eine Kasserolle recht stark mit Butter aus, setze in selbige von dem eingerührten Teige immer kleine Häufchen, von der Größe eines Apfels, einen neben den andern, und bestreue jeden einzeln mit etwas Mehl, daß, wenn sie sich ja berühren, sie nicht an einander haften bleiben, stelle sie dann an einen warmen Ort und lasse sie aufgehen. Ist dieses geschehen, so decke einen ganz flachen Deckel über die Kasserolle und lege glühende Kohlen auf selbigen, setze die Kasserolle auf einen Dreifuß und mache auch ein kleines Kohlenfeuer darunter; jedoch ist dabei zu beobachten, daß das Feuer auf der Kasserolle immer stärker seyn muß, als das darunter. Auf diese Weise müssen die Nudeln $\frac{3}{4}$ Stunden dämpfen. Nach Verlauf dieser Zeit lüfte man zum ersten Mal den Deckel, und sind sie dann schon recht hoch aufgelaufen und dabei recht schön gelbbraun, so bestreue man sie mit Zucker, gieße $\frac{1}{2}$ Quart kochende Milch darüber, decke sie wieder zu, gebe ihnen abermals Feuer, und zwar unten ganz wenig, weil sie sonst brennen, oben aber etwas mehr, und lasse sie noch ein Weilchen stehen. Sollen sie angerichtet werden, so nehme man sie mit einem Unrichter geschickt aus der Kasserolle, lege sie auf eine Schüssel und gebe sie mit einer Milchsaucе zur Tafel.

478. Gebackene Nudeln.

Man mache nach Nr. 9. eine beliebige Portion Nudeln, lasse solche in kochendem Wasser einige Mal aufwällen und dann in kaltem Wasser sich verköhlen. Sind sie nachher trocken abgelaufen, so menge man

sie mit Zucker und ein wenig Salz, thue sie in eine ausgeschmierte Form, lege noch kleine Stückchen Butter dazwischen und lasse sie in einem schon verschlagenen Ofen langsam backen. So zubereitet, werden sie zu Braten und Karbonade gespeiset.

479. Mehlspeise à la Reine.

Man nehme 16 Eidotter, 6 Löffel Mehl, Zucker, abgeriebene Zitronenschale, den Schnee der 16 Eier und etwas Salz, schlage alles in einem Topfe gut durch einander und backe alsdann von dieser Masse recht appetitliche Plinzen; hierzu muß man aber rein gewaschene Erd- oder Himbeeren, eingemachtes Kirschfleisch oder auch geschmorte Kirschen nebst gestoßenem Zucker in Bereitschaft haben, und sobald eine Plinze gut ist, lege man sie auf eine Schüssel, thue von den angeführten Obstarten eine darauf, streue Zucker darüber, bedecke sie mit einer andern Plinze und fahre so fort, bis sämmtlicher Teig verbakten ist, dann schneide man die Plinzen egal rund, lege sie in eine Form, mache einen Guß darüber von Zucker und Zitronensaft oder auch von Zucker und Pfirsichblüthenwasser, und lasse sie ganz langsam backen.

480. Mehlspeise von Spinat und Krebsen.

Man rühre sich nach obiger Vorschrift, nur mit Hinzufügung von etwas Pfirsichblüthenwasser, gleichfalls einen guten Plinzenteig ein und backe daraus 8 bis 10 Plinzen, die aber ja nicht braun seyn, sondern nur eben zusammen halten müssen, und lege sie einzeln auf ein reinliches Rükchenbret, damit sie sich auskühlen. Alsdann nehme man nach Nr. 305. zube-

reiteten Spinat, thue dazu das Fleisch von $\frac{1}{2}$ Schock in Wasser und Salz abgekochten Krebsen, Zucker, Muskatblumen, Salz, und zwar nicht zu wenig, damit der Spinat hübsch kräftig schmecke, lasse ihn so noch etwas durchkochen und rühre ihn zuletzt mit einigen Eidottern und einer Kleinigkeit an Mehl ab, schmiere nunmehr auch eine Form stark mit Butter aus, lege darin erst eine Plinze und dann einen Finger hoch Spinat, und fahre auf diese Art fort, eine Mehlspeise von gewöhnlicher Höhe zu bilden, fülle dann die aus den Schalen präparirte Krebsbutter darüber, setze die Form in den Ofen auf einen Stein und lasse sie bei sehr gemäßigter Hitze eine Stunde backen. Man streuet Zucker darüber, wenn man sie zur Tafel sendet.

Man mache Nudeln nach Nr. 9. und koche selbige in Milch ab, nehme dazu aber etwas viel Milch, damit die Nudeln sich gehörig ausbreiten können, denn wenn sie zu dicht auf einander liegen, so werden sie klümprig. Hierauf reibe man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne, thue 8 Eidotter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 10 Loth rein gewaschene Korinthen, abgeriebene Citronenschale, etwas Salz, ferner die trocken abgelaufenen Nudeln und das zu Schaum gerührte Eiweiß hinzu, rühre alles gut durch einander, bringe es in eine Form und lasse es bei mäßiger Hitze langsam backen.

481. Mehlspeise von schwarzem Brod oder Pumpernickel.

Nachdem $\frac{1}{2}$ Pfund Pumpernickel oder an dessen Stelle auch nur $\frac{1}{2}$ Pfund altes schwarzes Brod recht fein gerieben worden, schlägt man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne, schüttet zu derselben $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßenen

Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale, 4 Messerspitzen voll gestoßene Nelken, eben so viel gestoßenen Zimmt und 8 Eidotter, schlägt das Eiweiß zu einem recht steifen Schnee und rührt dies alles zusammen, indem man abwechselnd einen Löffel voll Schnee, dann einen Löffel voll Pumpernickel oder schwarzes Brod nimmt, bis alles vermengt ist, giebt es dann in eine mit Butter ausgestrichene Tortenpfanne und läßt es eine Stunde langsam ausbacken.

482. Mehlspeise von echten Kastanien.

Ein halbes Pfund von der braunen Schale befreiete und abgehäutete echte Kastanien, unter dem Namen Maronen allgemein bekannt, wird auf einem Reibeisen fein gerieben, desgleichen $\frac{1}{4}$ Pfund zuvor abgebrühete und abgehäutete süße Mandeln (unter welchen einige bittere seyn müssen), $\frac{1}{2}$ Pfd. zu Sahne geriebene Butter, 8 Eidotter, 12 Loth gestoßener Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale, klein gehackte Citronenscheiben und zuletzt die geriebenen Kastanien und Mandeln nebst dem Schnee von 8 Eiern hinzugefügt; diese Masse wird in eine mit Butter bestrichene Tortenpfanne gegeben und bei gelinder Hitze eine Stunde lang gebacken.

Zehnter Abschnitt.

Von der Zubereitung aller Arten Braten.

483. Kälberbraten.

Ein jeder Kälberbraten, er werde am Spieß oder im Ofen gebraten, muß vorher tüchtig geklopft wer-

den, wodurch er vorzüglich mürbe wird. Alsdann hauet man den untern Theil des Weins ab und wässert ihn, aber nur eine kurze Zeit, ein. Ist der Braten ohne Rippen, eine bloße Keule, so pflegt man ihn wohl gern zu spicken; man zieht zu dem Ende alle grobe zähe Haut davon ab und spickt ihn mit ganz fein und kurz geschnittenem Speck, hiernächst steckt man ihn an den Spieß, befestigt ihn gut, daß er nicht schwanke, legt ihn an und begießt ihn auf der Stelle mit geschmolzener Butter; auf einen nur mittelmäßigen Braten kann man recht gut $\frac{1}{2}$ Pfund Butter rechnen. Hat er so ein Viertel- oder halbes Stündchen gebraten, so bestreue man ihn mit Salz, gieße zu der Butter noch etwas kochendes Wasser und lasse ihn ferner, unter fortwährendem Begießen, welches übrigens bei allen Braten die Hauptsache ist, gar schön und gelbbraun werden; kurz vor dem Anrichten wird er noch einmal recht stark begossen, dann mit geriebener Semmel bestreuet, und beim Anrichten selbst die Sauce durch ein Haarsieb gestrichen.

Soll der Braten im Ofen gebraten werden, so ist die Vorbereitung desselben ganz gleich mit einem Spießbraten; in die Pfanne muß aber eine sogenannte Bratenleiter gelegt werden, das heißt: zwei lange Stäbchen Holz, welche durch mehrere Querstäbchen verbunden sind; und zwar darf die Leiter nicht von Fichtenholz seyn, welches dem Braten einen unangenehmen Geschmack mittheilen würde; dann schmelze man gleich die erforderliche Quantität Butter, gieße etwas kochendes Wasser dazu, streue das nöthige Salz über den Braten, gieße darüber die zerlassene Butter und

lasse ihn bei unausgesehtem Begießen — als das einzige Mittel, wodurch er saftig und schön werden kann — gar und gelbbraun werden.

Hat man nun aber weder Bratenwender noch Bratofen, und wünscht den Braten doch selbst zu machen, so zünde man auf dem Herde eine gehörige Menge Schmiedekohlen an und lasse sie erst völlig ausdämpfen und zum Glühen kommen, sodann setze einen Dreifuß darüber und auf diesen die Pfanne mit dem Braten, bedecke dann selbige nebst dem ganzen Feuer mit einem großen Kessel und lasse den Braten darunter gar werden. Das empfohlene häufige Begießen muß aber auch hierbei eben so pünktlich befolgt werden. Noch zu bemerken ist, daß der Kessel nicht dicht auf dem Feuerherde ruhen darf, weil der Mangel an Luft die Kohlen ersticken würde; einige Steine unterzulegen, ist also dabei sehr rathsam.

484. Hammelbraten.

Bei einem Hammelbraten giebt man jederzeit dem Ofen den Vorzug, er wird darin viel schöner als am Spieße. Das Verfahren dabei ist folgendes: man klopfe den Braten recht derb, ziehe die zähe grobe Haut davon ab, wasche ihn gehörig, spicke ihn dann mit Chalotten und ziehe etwas Salbei und Majoran durch das dicke Fleisch, lege ihn dann in die Pfanne, streue Salz darüber, gieße etwas kaltes Wasser darauf und setze ihn in den Ofen. Anfänglich darf er nur schwach, nachher aber muß er rascher braten und das Begießen dabei ja nicht vernachlässigt werden. Sollte er stark einbraten, so muß immer etwas kochendes Wasser

fer

fer nachgegossen werden, indem der Hammelbraten nicht mit zu weniger Sauce braten darf; zuletzt bestreue man ihn mit geriebener Semmel und lege ihn beim Anrichten, im Gegentheil vom Kälberbraten, mit der Niere auf die Schüssel.

485. Lammsbraten.

Den Lammsbraten lasse man erst etwas wässern, dann löse man von dem Schulterblatte an, bis zu Ende der Rippen die Haut los, mache ein Füllsel von zu Sahne gerührter Butter, einigen Eiern, Zucker, Muskatblumen, rein gewaschenen Korinthen, Salz und geriebener Semmel, lege es dazwischen und nähe die Oeffnung wieder zu. Hiernächst stecke man den Braten an den Spieß, befestige ihn wohl und begieße ihn, gleich nachdem er angelegt worden ist, mit geschmolzener Butter, salze ihn nach einem Weilschen, gieße auch noch etwas kochendes Wasser zu der Butter und lasse ihn recht saftig und mürbe gar braten. Anfänglich muß er nur schwaches Feuer haben, sonst setzt er gleich eine dicke Kruste, die oft Ursache wird, daß er nicht gehörig durchbraten kann. Kurz vor dem Anrichten begieße man ihn noch ein Mal recht stark, dann aber nicht weiter, und bestreue ihn mit geriebener Semmel.

486. Hasenbraten.

Dem Hasen streift man erst den Balg ab, haut dann die Vorderblätter und die Dünnungen bis zur Hälfte der Rippen sammt dem Kopfe ab und läßt ihn einige Zeit wässern; nunmehr schneidet man ihm das Schloß auf, wäscht das Waidloch rein aus, häutet ihn eigen und spickt ihn recht dicht und zierlich mit ganz kurz

und fein geschnittenem Speck, sodann speilert man ihn von der inwendigen Seite durch die Reule, so daß der Speiler einen Riegel vor dem Schloß bildet, hauet dann die rauhen Beine zur Hälfte weg, bindet sie über das Kreuz, schiebt sie in die Höhe, befestigt sie recht dicht am Speiler und bewickelt sie mit Papier. So hat nun der Hase seine gehörige Lage und kann an den Spieß gesteckt werden; diesen steckt man zwischen Schloß und Speiler durch und befestigt den Hasen daran noch an zwei verschiedenen Stellen, nämlich oben am Halse und in der Mitte, wo man mittelst einer Packnadel, dicht am Rückgrat, ein Ende Bindfaden durchzieht, dieses unter dem Spieß durchnimmt und oberhalb des Hasen zuknüpft. Ist er nun angelegt, so begießt man ihn zuerst in- und auswendig mit kochendem Wasser, schüttet dieses Wasser aber augenblicklich wieder weg und begießt ihn mit Butter und ausgelassenem Speck, salzt ihn nachmals und läßt ihn unter beständigem Begießen langsam gar werden. Wünscht man ihn ganz vorzüglich zu haben, so begieße man ihn einige Mal mit saurer Sahne, und zuletzt wird geriebene Semmel darüber gestreuet. Im Ofen gebraten und das Begießen nicht versäumt, wird der Hasenbraten auch recht schön, nur muß man sich drei kleine Spießchen zu verschaffen suchen, und wenn sie auch nur von Holz sind; an den einen bindet man den Hasen fest, die andern beiden aber lege man quer über die Pfanne und dann den Braten darauf.

487. Hirsch- und Rehziemer.

Nachdem diese Art von Braten gleichfalls einige Stunden gewässert haben, schneidet man alles Unsau-

beré davon rein ab, häutet sie gut und spickt sie recht schön und sauber mit in schmale Streifchen geschnittenem Speck. Nachher befestige sie so gut als möglich an den Spieß, lege selbigen an und begieße sie mit ausgelassenem Speck, geschmolzener Butter und saurer Sahne, welches alles zusammengerührt seyn muß. Wird die Brühe zu kurz, so nehme man etwas Wasser dazu. Diese Braten, wie alle übrigen, können ebenfalls nur durch unablässiges Begießen saftig und wohl-schmeckend geliefert werden. Zuletzt streuet man geriebene Semmel darüber. Im Ofen gebraten, ist die Behandlung ganz dieselbe.

488. Hirsch- und Rehkeulen.

Diese werden ausgewässert, gehäutet, sauber gespickt, an den Spieß gebracht, mit ausgekröschtem Speck, Butter und saurer Sahne begossen und, wie immer, mit geriebener Semmel bestreuet.

489. Gänse zu braten.

Die Gans wird inwendig ausgebrühet, mit Salz eingerieben und mit geschälten Aepfeln und etwas abgebrühetem Weisfuß gefüllt. Eine feinere Füllung ist aber die von geschälten Kastanien, in Streifchen geschnittenen Mandeln und Aepfeln, rein gemachten Rosinen und in Butter gebratener Semmel, welches alles zusammengemengt und in die Gans gethan wird. Sodann macht man am Ende der Bauchhaut eine Deffnung und zieht diese über den Steiß, bindet die Keulen fest zusammen, stößt ein Querholz oder Eisen durch die Gans, befestiget selbiges an den Spieß und legt dies dann an. Wenn der Braten meist gar ist, so thut

man das Schmalz aus der Pfanne und begießt den Braten ferner mit Wasser, bis er vollends gar ist, streuet auch geriebene Semmel darüber und richtet ihn an. Soll die Gans im Ofen gebraten werden, so legt man sie an einen langen Spieß und stößt ihr noch zwei Querspießchen, eines unter die Flügel, das andere durch die Keulen, und legt sie so in die Pfanne, daß sie gleichsam nur schwebt und die Enden der Spieße auf dem Rande der Pfanne ausliegen; soll eine Gans im Ofen schön werden, so muß man das Begießen vorzüglich thätig besorgen.

490. Enten zu braten.

Die Enten werden für gewöhnlich mit Äpfeln gefüllt, wer aber kein Freund vom Obst ist, der kann auch von der gehackten Leber, einigen Eiern, etwas Butter und geriebener Semmel einen Farc machen und damit die Höhlung des Leibes ausfüllen. Viele Personen verwerfen auch diese beiden Arten von Füllung und thun die einfach abgekochten und geschälten Kartoffeln in die Enten; darüber läßt sich gar nichts festsetzen und hängt dies von Jedermanns Belieben ab. Nachher werden sie, wie die Gänse, an den Spieß gebracht und auch ferner wie diese behandelt. Fleißiges Begießen ist und bleibt immer die Hauptbedingung beim Braten.

491. Hühner und Tauben zu braten.

Bei diesen Braten ist zu erinnern, daß sie nach Nr. 1. trocken gepflückt, eine Nacht abgekühlt und dann sauber und weiß präparirt werden. Sollen sie an den Spieß kommen, so füllt man erst die Hühner

mit gut gewaschener Petersilie, die Tauben aber mit einer Farce von Semmel, Butter und Eiern, klemmt ihnen alsdann den Kopf unter den einen und Leber und Magen unter den andern Flügel, speilert sie durch die Keulen, belegt sie mit breiten Scheiben Speck, bindet mit Butter bestrichenen Papier darüber und bringt sie so an den Spieß. Sie werden sehr leicht trocken, und es muß deshalb um so weniger das Begießen versäumt werden.

492. Repphühner und Krammetsvögel zu braten.

Die Repphühner werden nach Nr. 1. präparirt, dann recht sauber gespickt, gespeilert, an kleine Spieße gesteckt und diese an einen größern befestigt. Ist dies angelegt, so muß man gleich ausgelassenen Speck und geschmolzene Butter bei der Hand haben und solches ganz heiß über die Hühner gießen, nachmals werden sie mit Salz bestreuet, allensfalls noch etwas Wasser zur Butter gethan, und bis sie gut sind, immer in kleinen Zwischenräumen begossen und zuletzt etwas geriebene Semmel darüber gestreut. Sollen sie angerichtet werden, so steckt man die kleinen, rauhen Köpfchen auf dünne kurze Stäbchen Holz, macht recht niedliche Krausen von weißem Papier, schiebt diese mit auf die Stäbchen und steckt solche in die Hälse der Repphühner zwischen Haut und Wirbel fest. Den Krammetsvögeln wird, nachdem sie gepflückt sind, der Schnabel dicht am Halse in die Brust gedrückt, dann steckt man sie an kleine Spieße und bindet diese an einen größeren fest. Zwischen jeden Krammetsvogel steckt man immer ein kleines Scheibchen Speck, und sind sie bald gut,

so bestreuet man sie mit gestoßenen Wachholderbeeren und geriebener Semmel.

493. Schnepfen zu braten.

Sind die Schnepfen gepflückt, die Haut von Hals und Kopf abgezogen, ihnen die Beine rückwärts über- und dann inwendig nach unten bei den Keulen durchgebogen und kreuzweise zusammengesteckt, so werden sie gespickt, ihnen alsdann der Schnabel statt eines Speislers quer durch die Keulen gestoßen und so unausgenommen an kleine Spießchen gebracht, diese an einen großen befestigt und die Schnepfen nun wie die Repphühner gebraten. In die Bratpfanne aber wird geröstete Semmel geschnitten, damit das Eingeweide, das aus den Schnepfen fällt, darauf einen Platz findet.

494. Rippesper.

Aus einem Schweine läßt man sich die Rippen von einer Seite ausschälen und etwas einknicken, damit das Vorschneiden weniger beschwerlich ist, schält alsdann Äpfel, schneidet sie in Viertel, nimmt eben so viel ausgequollene gebackene Pflaumen, durchmengt beides mit etwas Zucker und geriebenem Brod, füllt es in die eine Hälfte der Rippen, klappt die andere darüber und bratet dann die Rippen im Ofen.

495. Schweineschinken wie wilden zu braten.

Man nimmt einen frischen Schweineschinken, löset die Haut davon ab, schneidet alles Fett herunter, legt ihn einige Tage in recht scharfen Essig, in welchen man einige Wachholderbeeren und mancherlei Kräuter thut, spickt ihn alsdann ganz fein und sauber, steckt ihn an den Spieß und begießt ihn mit Butter und etwas Es-

fig. Vor dem Anrichten streuet man ebenfalls Semmel darüber.

496. Hammelkeule wild zu braten.

Von einer Keule wird bis zum Fleisch alle Haut abgezogen und auch das geringste Fett davon abgeschnitten, die Keule dann, nebst etwas Wachholderbeeren und feinen Kräutern, in Essig gelegt, nach einigen Tagen herausgenommen, schön und dicht gespickt, an den Spieß gebracht und mit Butter und ein wenig Essig begossen.

497. Hammelrücken wie Rehziemer zu braten.

Man läßt sich den Rücken eines Hammels gleich einem Rehziemer aushauen, dann häutet man ihn, legt ihn einige Tage in Essig, spickt ihn sodann, bringt ihn an den Spieß, begießt ihn anfänglich mit ausgekröschtem Speck, nachher mit Butter und etwas Essig und bestreuet ihn mit geriebener Semmel.

498. Eine Putz zu braten.

Man präparire die Putz nach Nr. 1., wasche sie dann inwendig mit Wasser und Salz, auswendig aber mit Kleie, reibe sie nachher inwendig mit Salz aus, klemme den reingemachten Magen, so wie auch die Leber, zwischen die Flügel, schlage den Brustknochen ein, klopfe die Brust recht mürbe und spide sie dann über und über mit fein geschnittenem Speck, sodann mache man folgendes Füllsel: rühre ein Stück recht frische Butter zu Sahne, thue von 6 Eiern das Gelbe, etwas Salz, fein geschnittene Mandeln, rein gewaschene Korinthen, abgeriebene Citronenschale und gestoßene Muskatblüthe dazu, rühre dies alles, nebst dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß und geriebener Semmel,

zu einer geschmeidigen Masse, fülle den Kropf damit aus, binde ihn fest zu, bewickle die Pute ferner noch mit Scheiben Speck, befestige sie an den Spieß und lege sie an. Hierauf begieße sie zuvörderst mit Salzwasser und dann fortwährend fleißig mit Butter und ausgeschmolzenem Speck. Soll sie angerichtet werden, so bestreue man sie noch kurz zuvor mit geriebener Semmel und belege sie beim Anrichten selbst mit Citronenscheiben.

Elfter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Gelee's.

499. Gelee von Hirschhorn.

Zu einer jeden Art von Gelee bedarf man erst eines sogenannten Standes von Hirschhorn, welcher folgendermaßen verfertigt wird. Man nehme 1 Pfund fein geraspeltes Hirschhorn, (das längliche weiße taugt nichts), wasche selbiges so lange mit kaltem Wasser, bis solches durchaus nicht mehr davon getrübt wird, alsdann thue man es in einen ganz neuen, aber vorher mit Wasser wohl ausgekochten irdenen Topf, werfe die Schale von einer Citrone dazu, gieße 3 Quart Wasser darauf und lasse es, ohne darin zu rühren, 3 bis 4 Stunden ununterbrochen, aber ja nicht zu stark, kochen, weil sonst der Gelee trübe bleibt, auch bewahre man es vor dem Ueberkochen, wozu es sehr geneigt ist. Thut man davon auf einen zinnernen Teller einen Tropfen und selbiger wird steif, nachdem er erkaltet ist, so seihe man es durch ein reines feines

Haarsieb in einen andern neuen Topf, drücke alle flüssige Theile aus dem Hirschhorn und stelle das Abgossene alsdann hin, damit es sich setze. Hat es ein Weilchen gestanden, so pflegt sich gewöhnlich oberhalb etwas Trübes und Fettiges zu zeigen, man lege daher so lange Löschpapier darauf, bis es ganz klar erscheint. Aus diesem Stande können durch die Verschiedenheit der Zusätze alle mögliche Arten von Gelee's bereitet werden. Wünscht man Weingelee zu haben, so thue man den Stand aus dem Topfe in eine gut verzinnte Kasserolle, nehme 1 Quart Rhein- oder Franzwein, ein Pfund Zucker, von einer Citrone die abgeriebene Schale und von zweien den Saft nebst etwas ganzem Zimmet und Nelken dazu und lasse solches auf Kohlenfeuer $\frac{1}{2}$ Stunde ganz gemächlich kochen. Hat man es abermals probirt, ob es, wenn es kalt ist, gallert, so wasche man 8 Eier ganz rein ab, sondere das Weiße vom Gelben, thue ersteres in eine Schüssel, zerdrücke die Schale, lege sie dazu und peitsche es sodann zu einem mäßig steifen Schaum. Zu diesem Schaume thut man alsdann einige Löffel voll Gelee, schlägt ihn damit wohl durch, thut ihn so zu dem übrigen Gelee, wenn selbiger gerade in vollem Kochen ist, und zieht mit einem silbernen Löffel den Gelee so lange in die Höhe, bis von dem Eiweiß durchaus nichts mehr zu bemerken ist, dann nimmt man ihn vom Feuer, setzt eine Tasse kaltes Wasser hinzu und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stündchen stehen, so wird er sich läutern.

Inzwischen nehme man einen Geleebeutel, welcher von weißem Miltum, oben eine Elle weit und unten

wie eine Grenadiermütze spitz zulaufend, gemacht seyn muß. Auch ist es nothwendig, ihn sehr fest zu nähen, die Nähte mit weißem leinenen Bande zu besetzen und oberhalb von eben solchem Bande 4 Defen, um die Stöcke durchstecken zu können, oder eine gleiche Anzahl Bänder daran zu befestigen, wenn man etwa einen eigenen eisernen Reif dazu haben sollte. Dieser Reif ist von der Weite des Geleebeutels und hat eine Schraube von der Länge eines Fingers, vermittelst welcher er an den Ort befestigt werden kann, wo es am bequemsten ist, den Gelee zu gießen. Ist nun der Beutel daran fest gebunden, so lege man in die Spitze desselben etwas lose, aber reine Baumwolle, stelle ein sauberes Geschirr unten, bedecke selbiges, um dem Staube jeden Zugang zu wehren, mit Papier, in dessen Mitte, gerade unter die Spitze des Beutels, ein Loch geschnitten werden muß, und gieße nunmehr den Gelee so oft und vielfmals durch, bis er ganz klar ist; je langsamer er läuft, desto klarer wird er. Dann schütte man ihn in die beliebige Formen und lasse ihn darin erstarrten. Soll er angerichtet werden, so tauche man eine Serviette in siedendes Wasser, ringe sie nachher wieder aus, schlage sie so heiß, wie sie ist, um die Form, so wird der Gelee loslassen, und er kann mit leichter Mühe auf die Schüssel gestürzt werden. Da es Hauptsache ist, daß der Gelee bei dem Durchlaufen nicht zu schnell kalt werde, so muß man im Winter das Geschäft des Gießens jederzeit in einer warmen Stube verrichten, oder doch wenigstens 2 bis 3 Kohlenfeuer um den Beutel herum stehen haben.

500. Gelee von Beilchen.

Man lasse $\frac{1}{2}$ Pfund Beilchenblätter in Wein eine Stunde gut verdeckt kochen, drücke sie alsdann durch ein Tuch und lasse das Durchgelaufene kalt werden. Dann nehme man den abgklärten Saft von einem Pfund Hirschhorn, füge 1 Quart Rhein- oder Franzwein, 1 Pfund Zucker, von 2 Citronen die auf Zucker abgeriebene Schale, von 3 den Saft, nebst einem Stück ganzen Zimmet hinzu, lasse es damit so lange kochen, bis es die Probe hält, und kläre es hierauf mit dem Weißen von 6 Eiern. Ist der Gelee bis zur erlangten Klarheit durch den Beutel gelaufen, so mische man den Beilchensaft dazu und stürze ihn, wenn er in einer passenden Form kalt geworden ist, auf eine Schüssel. In Ermangelung der Beilchen kann man auch mit dem Hirschhorn gleich ein Stückchen Beilchenwurzel kochen.

501. Gelee von Apfelsinen.

Man nehme die auf Zucker abgeriebene Schale von einer Citrone und einer Apfelsine, ferner den Saft von 2 Citronen und 4 Apfelsinen, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $1\frac{1}{2}$ Quart Rheinwein, gebe dies zu dem Saft von einem Pfund Hirschhorn, nachdem man ihn noch zuvor ein wenig hat einkochen lassen, und verfähre dann ferner bei diesem, wie bei allen andern Gelee's, ganz nach Nr. 499., so wird er gewiß gut und klar werden. Aus den Schalen der Apfelsinen kann man mit einem Löffel, so viel es geht, das weiße fleischige Wesen herausmachen, sie alsdann in Wasser etwas abkochen und mit Gelee anfüllen, den man zuvor mit etwas Saft von rothen Rüben gefärbt hat. Wenn dieser

darin erkaltet ist, so bedient man sich eines recht scharfen Messers, schneidet die Schalen in Viertel und verziert damit den Gelee.

502. Gelee von Kirschen.

Nachdem man den nach Nr. 499. beschriebenen Hirschhornstand in einer Kasserolle noch etwas hat einkochen lassen, thue man den Saft einer Meze frischer, saurer Kirschen, welche sammt den Steinen und einigen Gewürznelken in einem Mörser klein gestoßen und durch ein Tuch gedrückt worden waren, nebst der auf $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker abgeriebenen Schale und dem Saft von 2 Citronen, so wie $\frac{1}{4}$ Quart Milch dazu, decke die Kasserolle fest zu und lasse es sodann $\frac{1}{2}$ Stunde auf heißer Asche stehen. Wenn dieser Gelee — welchen man als Ausnahme nicht mit Eiweiß klärt — zum letzten Male durch den Geleebeutel gegossen wird, so kann man ihn gleich in die dazu bestimmte Form laufen lassen; vorzüglich schön wird er, wenn man die Gelegenheit hat, ihn schnell auf Eis oder, noch besser, in einem Eiskeller erstarren zu lassen.

503. Gelee von Brombeeren.

Brombeeren, ein wenig aufgekocht, werden durch ein Haarsieb oder durch ein loses leinenes Tuch gut ausgedrückt, der gewonnene Saft mit geläutertem Zucker so lange eingekocht bis er perlt, oder ein paar Tropfen desselben, auf einen Teller gethan, fest stehen bleiben; alsdann wird er entweder in Formen oder, wenn er zur Aufbewahrung bestimmt ist, in Confitürgläser gegossen, diese fest zugebunden und an einen trocknen Ort gestellt, wo sich der Gelee sehr

lange Zeit unverdorben erhält. — Auf 1 Pfund Saft rechnet man 1 Pfund geläuterten Zucker.

Den zur Anfertigung der Gelee's nöthigen geläuterten Zucker, welcher auch zum Einmachen der Früchte und zum Gefrorenen gebraucht werden kann, bereitet man folgendermaßen: 1 Pfund Zucker wird mit $\frac{1}{4}$ Pfund Wasser und dem geklopften Weißen von einem Ei, unter stetem Abschäumen, so lange gekocht, bis er einen Faden zieht. Ist dieses der Fall, so ist er brauchbar.

504. Gelee von Erdbeeren.

Ein Pfund ausgepreßter Erdbeersaft wird mit $\frac{3}{4}$ Pfund geläutertem Zucker so lange gekocht bis er perlt, dann in Porzellanschalen, oder, zum Aufheben bestimmt, in Gläser gegossen. Im letztern Falle bedeckt man den erkalteten Gelee mit vorher in Wasser angefeuchteten, der Form der Gläser angemessenen, Papier-scheiben und bindet die Gläser mit Schreibpapier zu.

505. Gelee von Weintrauben.

Die Beeren von recht schönen weißen Weintrauben läßt man in einer Blech-Kasserolle unter stetem Umrühren kochen, drückt dann den Saft durch ein Haarsieb, läßt diesen dann wieder so lange kochen, bis er beinahe zur Hälfte geschwunden ist, giebt nun zu 1 Quart des so eingekochten Saftes $\frac{1}{2}$ Pfund geläuterten Zucker, mit welchem er ferner so lange kochen muß, bis er in dicken Perlen in die Höhe steigt, oder einige Tropfen desselben, auf einen Teller geträufelt, fest stehen bleiben. Vom Feuer genommen, rührt man etwas Zimmt und Nelken zu dem Saft, gießt ihn in Formen oder, wie den vorigen, zum Aufbewahren in Gläser.

306. Gelee von Himbeeren.

Man kochte einen guten Hirschhornstand von einem Pfund, nehme $\frac{1}{2}$ Quart Rheinwein, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, den Saft von 2 und die abgeriebene Schale einer Citrone und nach Belieben Himbeersaft dazu, lasse es damit bis zur gehörigen Verdickung kochen, kläre es nachher mit dem Weißen von 7 bis 8 Eiern, lasse es so lange durch den Geleebeutel laufen, bis es nicht im geringsten mehr trübe ist, und bringe es sodann in die Formen.

307. Rother Gelee.

Zu einem Saß von 1 Pfund Hirschhorn nimmt man in der Regel 2 Loth Tournesol oder sogenannten rothen Flor, welcher in Wasser ausgekocht und die davon erhaltene rothe Brühe zu dem Hirschhornstande gemischt wird. Da aber bei Färbung dieser Lämpchen öfters Verfälschungen vorgehen und nicht immer echte Cochenille, sondern andere scharfe, beißende und der Gesundheit nachtheilige Materien dazu genommen werden, so hat man sich bei ihrem Gebrauch sehr in Acht zu nehmen, und noch besser ist es wohl, sie ganz zu vermeiden, vorzüglich im gegenwärtigen Fall, wo sie so leicht durch den Saft der rothen Rüben ersetzt werden können. Ferner kommt zu diesem Gelee 1 Quart rother Wein, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, der Saft von 4 und die abgeriebene Schale von 2 Citronen. Ist er bis zur erforderlichen Steife eingekocht, so läutert man ihn mit Eiweiß und läßt ihn bis zur vollkommensten Klarheit durch den Geleebeutel laufen. Will man noch etwas für das Außere thun, so kann man, wie in

Nr. 501. die Apfelsinen, so hier die Citronenschalen mit Gelee anfüllen, sie, wenn selbiger dazin erkaltet ist, in Viertel schneiden, und diese um den Gelee nach bestem Geschmacke ordnen.

508. Gelee von Rosen.

Von den schönsten Rosenblättern, welche zu bekommen sind, kochte man in Wein, oder thue davon in eine Bouteille, gieße Wein darauf und lasse sie im Sonnenschein destilliren; alsdann nimmt man den Stand von 1 Pfund Hirschhorn, läßt ihn noch etwas einkochen, giebt dann 1 Quart weißen Wein, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, die abgeriebene Schale von 2 und den Saft von 4 Citronen dazu, klärt es — nachdem man auf einem zinnernen Teller die Probe gemacht hat, ob es stehe — mit dem Weißen von 6 Eiern, schüttet nach Belieben von der Rosenessenz dazu und läßt es recht klar in die Formen laufen.

509. Gelee von Borsdorfer Äpfeln.

Sechzehn Stück echte Borsdorfer Äpfel werden geschält, die Kerngehäuse herausgemacht, in Wein und Zucker — doch nicht bis zum Zerfallen — geschwört und zum Kaltwerden hingestellt. Inzwischen werden die Schalen der Äpfel in Wasser recht weich gekocht und durch ein recht feines und reines Haarsieb zu einem recht gut gekochten Stand von $\frac{1}{4}$ Pfund Hirschhorn gerieben, ferner $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, die auf dem Zucker abgeriebene Schale von 2 und der Saft von 4 Citronen hinzugethan, Alles so lange gekocht, bis es gallert, und dann mit Eiweiß geläutert. Ist der Gelee durchgegossen, so thut man etwas davon in eine Form und läßt

es kalt werden, dann rangirt man die Hälfte der Aepfel darauf, giebt einen Guß von Gelee darüber, der aber schon ziemlich verschlagen seyn muß, damit der unterste Satz nicht schmelze, und läßt selbigen erst wieder erstarren, ehe die andere Hälfte der Aepfel und der Rest des Gelee's dazu kommt.

510. Blanc-Manger.

Hierzu kochte man sich nach Nr. 499. einen Stand von $\frac{1}{2}$ Pfund Hirschhorn, Citronenschale und Zimmt, stoße $\frac{1}{2}$ Pfd. süße, nebst einigen bitteren Mandeln ganz fein, reibe sie sodann noch in einer Reibefatte zu einem völligen Brei und thue sie, nebst so viel Zucker, daß es eine angenehme Süße erhält, und $\frac{1}{2}$ Quart kochender Sahne zu dem Hirschhornstande, alsdann rühre man es auf einem gelinden Feuer so lange, bis es zu kochen anfängt, nehme es dann schnell ab, weil es bei völligem Kochen gerinnen würde, und lasse es auskühlen. Hierauf reibe man es mit einer Kelle so gut wie möglich durch eine recht dichte Serviette, welche von zwei Personen straff gehalten werden muß, bestreiche eine Form mit recht frischem Mandelöl, thue es da hinein und lasse es eine Nacht auf Eis stehen.

511. Gelee von kalten Pasteten.

Hierzu kann man sich den Stand, je nachdem man viel oder weniger gebraucht, einrichten; zu einem Stande von einem Pfund Hirschhorn nimmt man $\frac{3}{4}$ Quart Wein, $\frac{1}{2}$ Quart Essig, die Schale von 2 und den Saft von 4 Citronen, läßt es gehörig einkochen, klärt es sodann mit Eiweiß und verfährt überhaupt ganz damit nach Nr. 499.

512. Wie man von allen eingemachten Säften Gelee machen kann.

Man verfertige einen Weingelee nach Nr. 499., thue, bevor man ihn mit Eiweiß klar macht, einige Löffel Johannisbeer-, Himbeer- oder Kirchsafft hinzu und verfare dann weiter damit nach bekannter Weise. Da die meisten Obstsäfte an sich schon sehr süß sind, so kann man an der zu dem Weingelee festgesetzten Quantität Zucker fehlen lassen.

513. Gelee von Chokolade.

Man koch einen guten Weingelee nach Nr. 499. bis zur Läuterung, dann thue man $\frac{1}{2}$ Loth gestoßene Vanille und $\frac{1}{2}$ Pfund geriebene Chokolade dazu, lasse ihn damit noch einige Mal aufwallen, kläre ihn sodann mit Eiweiß und lasse ihn durch den Geleebeutel in die Form laufen.

514. Wie man Schinken oder Speck von Gelee vorstellt.

Man bereite sich Blanc-Manger und rothen Gelee, nehme eine Form in Gestalt eines Schinkens, gieße erst eines Fingers dick von dem Blanc-Manger hinein, und wenn dieses kalt geworden ist, den rothen Gelee, welcher aber auch verschlagen seyn muß, und darauf abermals Blanc-Manger, wenn der Gelee ganz erkaltet ist. Von dem Blanc-Manger muß man aber etwas zurückbehalten, damit, wenn der Gelee aus der Form kommt, die rothen Seiten noch damit belegt werden können. Soll es Speck zu seyn scheinen, so gieße man in eine viereckige Form erst einen Saß Blanc-Manger, und wenn dieses steif ist, einen

zweiten von rothem Gelee, und so abwechselnd, bis die Form voll ist. Man muß aber von beiden ein bestimmtes Maß voll nehmen, damit nicht ein Streif breiter wird als der andere.

Zwölfter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Pasteten.

315. Feiner Blätterteig zu Torten und Pasteten.

Zu einem recht schönen Blätterteig rechnet man auf ein Pfund Mehl $\frac{3}{4}$ Pfund Butter. Die Butter muß recht fetter Art seyn, am meisten ist die Holsteiner dazu zu empfehlen. Man wäscht selbige eine oder zwei Stunden vorher, ehe man den Teig zu machen gedenkt, rein aus, arbeitet sie mit den Händen dabei wohl durch, damit sie recht zähe wird, und gießt während dieses Geschäfts mehrmals frisches Wasser auf die Butter, theilt sie zuletzt in drei Theile und läßt sie so lange in kaltem Wasser stehen, bis sie gebraucht wird; sodann nehme man das Mehl, welches von dem besten und feinsten seyn muß, bringe es auf einen Backtisch, mache in der Mitte ein rundes Loch, thue ein Stückchen von der ausgewaschenen Butter, ein Ei und ein Spiggläschen Cognac hinein, rühre alles zuvor in dem gemachten Loch durch einander und neze es dann ferner mit so viel gutem reinen und kaltem Brunnenwasser an, daß es ein mittelmäßig steifer Teig werde, der sich bequem mangeln läßt und an dem Mangelholze nicht anklebt. Alsdann arbeite man ihn gut durch, walgere ihn immer von sich und streue dabei öfters

ganz dünn Mehl unter. Hierauf lasse man ihn ein wenig ruhen, damit er wieder erstarre; wenn dies alles verrichtet ist, so nehme man jedes Theil Butter einzeln zwischen ein Tuch und drücke es ein wenig, damit die daran haftende Feuchtigkeit sich in das Tuch einziehe, dann theile man den Teig in vier Theile, rolle jeden Theil ungefähr bis zur Dicke eines kleinen Fingers aus und streue dabei immer ganz dünn Mehl unter; nachher nehme man eine Platte von dem ausgemangelten Teige und ein Theil Butter, pflücke selbige in ganz kleine Stückchen und lege eins neben das andere auf dem ganzen Teige umher, dann nehme man einen andern Theil des ausgemangelten Teiges, lege diesen auf die zerpflückte Butter und verfare mit dem zweiten Theil der Butter wie mit dem ersten, und mit dem dritten wie mit dem zweiten, nachdem wieder ein Stück Teig gelegt worden. Hat man das vierte und letzte Stück Teig aufgelegt, so schlage man die Ranten rings herum nach oben, bepudere ihn ganz dünn mit Mehl und rolle ihn zu der Dicke eines Messerrückens aus. Dabei beobachte man aber die Regel, beim Mangeln das Mangelholz niemals wieder nach sich zu ziehen, sondern unverändert nur immer der Länge nach von sich weg zu bewegen. Hat man den Teig wiederum in vier gleich große Stücke geschnitten, so lege man eins auf das andere, streue zwischen jedes, so wie auch unten und oben, etwas Mehl, jedoch nur ganz dünn, und rolle ihn wie das erste Mal ganz fein aus, zerschneide ihn abermals in vier Stücke, und ist er sodann wieder ausgemangelt, so ist er gut, man schlägt ihn dann einige Mal zusammen

und macht jeden beliebigen Gebrauch davon; ihn recht dünn auszumangeln, ist eine Hauptbedingung zu seinem Gerathen, denn dadurch allein wird er hoch und locker. Ferner ist dabei noch zu beobachten, daß man ihn an einem sehr kühlen Orte bearbeitet, darum ist für den Sommer der Keller am besten dazu; selbst dafür, daß der Tisch, auf welchem er gemangelt werden soll, recht kalt sey, muß Sorge getragen werden. Der Ofen, in welchem Blätterteig gebacken werden soll, muß wie zu feinem Brod geheizt seyn, denn bekommt er nicht gleich zu Anfang starke Hitze, so bleibt der Teig platt und klümprig.

516. Ein anderer feiner Teig zu Torten und Pasteten.

Man nehme 1 Pfund feines Mehl zu $\frac{1}{2}$ Pfund gut ausgewaschener Butter, thue das Mehl auf einen Backtisch, pflücke die Butter in kleine Stückchen und menge sie unter das Mehl, zerquirle dann 4 ganze Eier und 2 Eidotter in ein wenig Wein oder kaltem Wasser, nege damit den Teig vollends an, knete ihn wohl durch und thue kein Mehl weiter hinzu, weil er sonst zu fest werden würde, sodann mangle man ihn wie den Blätterteig nach Nr. 515. Dieses Teiges kann man sich besonders im Sommer bedienen, wenn wegen zu großer Hitze mit dem Blätterteig nicht gut fertig zu werden ist.

517. Gebrannter Wasserteig.

Diesen Teig gebraucht man zu abgesetzten Pasteten, als Hasen, Kepphühnern, wilden Enten &c. Man nimmt dazu 1 Nege ordinäres Weizen- oder Roggen-

mehl, bringt es auf einen Backtisch, pflückt ein Stück Butter in das Mehl und gießt dann nach und nach, während man es tüchtig knetet und bearbeitet, immer etwas kochendes Wasser dazu. Will man wissen, ob der Teig gut ist, so kneipt man mit den Fingern etwas in die Höhe, bleibt er stehen, so macht man ein rundes Brod daraus, wickelt ihn in eine Serviette und läßt ihn so liegen, denn warm kann er nicht weiter behandelt werden.

318. Pastete von jungen Hühnern.

Zu einer Pastete für 12 Personen ist man 6 junger Hühner benöthigt. Man thue selbige bei Zeiten ab und lasse sie gut auskühlen, weil sie sonst nicht mürbe werden, bereite sie nach Einleitung, zerschneide sie hernach wie zu Frissee und bringe sie in einer Kasserolle mit einem Stückchen Butter, Salz, Citronenscheiben, Lorbeerblättern, Muskatblumen, einer ganzen mit einigen Nellen gespickten Zwiebel, einem Beutelchen feiner Kräuter, als: Thymian, Majoran, Basilikum, Estragon &c. und etwas recht guter Bouillon auf ein gelindes Feuer, lasse sie wohl zugedeckt ganz gemächlich durchschwigen, lehre sie zuweilen um, und wenn sie nothdürftig weich sind, nimm sie aus ihrer Brühe — welche aber sorgfältig verwahrt werden muß — und lasse sie abkühlen. Hierauf koche man $\frac{1}{2}$ Schock Krebsen in Wasser und Salz ab, breche sie aus, fülle die Nasen mit einer Semmelfarce, mache aus den Schalen Krebsbutter und aus dem Scherenfleisch nach Nr. 42. kleine Klößchen von der Größe einer Wallnuß, ferner bereite man einen guten Garc nach Nr. 12.,

zu welchem man noch einige fein gehackte Chalotten und die roh gehackten Hühnerlebern nehmen kann, und sodann reinige man Morcheln und Champignons, schneide sie einige Mal durch und koche sie in Wasser weich. Ist man nunmehr mit allen diesen Vorrichtungen zu Ende, so bearbeite man nach Nr. 515. einen recht feinen Blätterteig, mangle ihn das letzte Mal nicht so ganz dünn aus, sondern lasse ihn wohl wie zwei Messerrücken dick, lege sodann die zinnerne oder, noch besser, blecherne Schüssel, auf welche die Pastete kommen soll, auf den Teig und schneide selbigen mit einem recht scharfen Messer rings herum ab. Hierauf bepudere man diese erhaltene Teigplatte ganz dünn mit Mehl, schlage sie erst zur Hälfte und, wenn man abermals etwas Mehl darüber gestreuet hat, in Viertel zusammen, kerbe sie mit dem Messer ein wenig ein, damit sie etwas bunt werde, und mache alsdann hieraus den Deckel der Pastete. Ferner schneide man aus dem Reste des Teiges drei fingerbreite Streifen, schmiere die Schüssel mit Butter aus, lege erst von dem Farc auf den Boden derselben, ordne nachher die Hühner und alle andere Sachen, als: Morcheln, Champignons, Citronenscheiben, Capern, Krebschwänze, Krebsnasen, Klößchen &c., recht zierlich in derselben, und zwar so, daß es eine gewisse Höhe erreicht und wie eine Halbkugel in der Schüssel zu liegen scheint, und fülle endlich noch einige Löffel guter Bouillon darüber. Sodann bestreiche man den Rand der Schüssel mit zerquirkten Eiern, nehme die zum Deckel bestimmte Teigplatte, decke sie locker über das Eingelegte und drücke sie auf den Rand der Schüssel etwas

an. Rings um denselben lege man nunmehr auch die 3 fingerbreiten Streifen, drücke sie ganz leise an den darunter befindlichen Teig, schneide mit einem scharfen Messer den am Rande hervorstehenden Teig ab und bestreiche sodann die ganze Pastete mit Eiern, wobei man sich aber wohl vorzusehen hat, daß von den Eiern nichts an dem Rande der Pastete hinunterlaufe, wodurch diese sonst am Aufgehen gehindert werden würde. Wünscht man noch mehr Zierathen anzubringen, so gebe man etwas Teige die Form von Blättern, oder man schneide auch sonst schmale Streifchen, backe sie von beiden Seiten aus, lege selbige sternartig auf den Deckel der Pastete und setze da, wo sie sämmtlich in einen Punkt zusammenlaufen, einen Knopf von Teig darauf, welchen man kreuzweise einschneiden kann. Ist auch dieses mit Eiern bestrichen, so setze man die Pastete in eine Tortenpfanne oder einen ziemlich heißen Ofen und lasse sie eine Stunde backen. Damit sie unterhalb nicht zu viel Hitze bekomme, kann man sie auf einen Mauerstein setzen. Unterdessen mache man die Brühe, worin die Hühner gekocht worden, wieder heiß, und bereite davon eine Sauce nach Nr. 62. — versteht sich, daß die Hühnerbrühe die Stelle des Blumenkohlwassers vertritt. — Soll die Pastete zur Tafel gegeben werden, so schneidet man den Deckel an dem Rande herum etwas auf, füllt von der Sauce hinein und giebt die andere apart dabei herum.

519. Pastete von Tauben.

Man rechne auf jede Person eine Taube, bereite selbige dann nach Einleitung, schneide sie in Viertel,

wässere sie gut aus, thue sie hierauf in eine Kasserolle, nebst Butter, Salz, Citronenscheiben, Gewürz, Nelken, einigen Zwiebeln und etwas starker Brühe, bringe sie auf ein gelindes Feuer, halte sie gut verdeckt und lasse sie beinahe gar dämpfen, dann nehme man sie aus der Kasserolle und lege sie zum Auskühlen auf eine Schüssel. Nachher hacke man die ungekochten Lebern und Magen der Tauben, bereite daraus einen Farc nach Nr. 12., koche Krebse in Wasser und Salz ab, schäle sie aus und mache von dem Fleischlein Klößchen, nehme Kälbermilch, lasse auch diese einige Mal aufkochen, schneide sie dann klein und mache es eben so mit den Champignons und Musserons, deren Brühe aber zur Sauce aufgehoben wird. Nunmehr verfertige man einen feinen Blätterteig nach Nr. 515. und setze dann die Pastete nach Nr. 518. zusammen, vergesse aber ja nicht, einige Löffel Brühe zu dem Eingelegten zu geben — sonst würde sie zu trocken werden — und lasse sie ebenfalls eine Stunde backen. Ist sie gar, so schneide man sie auf und fülle etwas von der unterdessen bereiteten Sauce hinein. Zu dieser Sauce nehme man die Brühe der Tauben, dazu auch etwas von der Champignonsbrühe, ungefähr 6 Loth Butter und einige Löffel Capern, und rühre sie, wenn sie einige Mal aufgekocht, mit dem Gelben von 6 Eiern und etwas Mehl ab.

520. Pastete von Kalbfleisch.

Man nehme eine gute Kälberbrust, zerhaue sie in saubere Frikasscestückchen, blanchire sie nach Nr. 2., setze sie dann in einer Kasserolle nebst einem guten Stück

Butter, Salz, Citronenscheiben, Lorbeerblättern, einem Bündchen Majoran und Thymian, auch einigen ganzen Zwiebeln, zum Feuer und lasse sie so gut verdeckt ziemlich gar dunsten. Während dessen bereite man eine gute Fleischfarce nach Nr. 13., verfertige kleine Semmelklößchen, schneide etliche Saucischen in beliebige Stücke, koche Morcheln und Champignons, so wie auch etwas Kälbermilch ab und mache dann eine Pastete nach Nr. 518., lege, wie bei dieser, den Farc erst unten und baue dann das Fleisch und die übrigen Ingredienzien, gleichsam hügelartig, darauf, damit es beim Anrichten ein schönes Ansehn habe, und vergesse auch nicht, von der Kaltfleischbrühe noch etwas darüber zu geben. Von der übrigen Kalbfleischbrühe mache man eine Sauce nach Nr. 62., nur mit dem Unterschiede, daß man statt der Krebsen, wie bei der Sauce zu Nr. 517., einige Löffel voll Capern hinzufügt. Auch kann man recht gut eine Frikasséesauce nach Nr. 106. dazu geben, jedoch hat man alsdann den Spargel und Blumenkohl gleich mit in die Pastete einzulegen. Ist die Pastete gut, so schneide man sie rings herum auf, oder will man das nicht gern, so schneide man bloß oberhalb ein Löffelchen ein und fülle vermittelst eines Trichters etwas Sauce hinein. Die übrige Sauce wird besonders zur Tafel gegeben.

321. Saure Pastete von Ochsenzungen.

Eine oder 2 frische Ochsenzungen koche man vorher in Wasser und Salz ungefähr zur Hälfte weich, enthäute sie alsdann und schneide sie in nicht zu dünne Scheiben. Dann lasse man Butter in einer Kasserolle

zergehen, wälze die Zunge Scheibe für Scheibe in Mehl, mache sie in der Butter recht schön gelbbraun, gebe nachher etwas von der Brühe, worin die Zungen gekocht worden, so wie auch Citronenscheiben, Gewürz, Nelken und Lorbeerblätter dazu und lasse sie dann auf gelindem Feuer und gut verdeckt erst völlig weich schwigen. Hat man nun einen guten Fleischfarc nach Nr. 12. bereitet, wozu man allensfalls einige Chalotten nehmen kann, so verfertige man die Pastete ganz nach Vorschrift Nr. 518. Schmiere erst die Schüssel mit Butter aus, bringe dann auf den Boden derselben den Farc, darauf die Zungen, nebst Citronenscheiben, Capern, Fleischklößchen und klein geschnittener Bratwurst, lege dann den Deckel darauf, setze den Rand herum, zerquirle einige Eier, mische etwas gestoßenen feinen Zucker dazu, bestreiche die ganze Pastete damit und lasse sie alsdann, wie jede andere, 1 Stunde in einem Backofen oder in einer Tortenpfanne backen. Die Champignonsauce, welche hierzu gemacht wird, erfordert etwas viel Citronen, auch ein Glas weißen Wein oder einige Löffel Essig, auch thut man wohl, die Sauce, worin die Zungen gedämpft worden sind, mit dazu zu nehmen. Wenn die Pastete aus dem Ofen kommt, so füllt man ebenfalls etwas davon hinein und giebt dann den Rest in einer Sauciere besonders zur Tafel.

522. Pastete von Hasen mit gebranntem Wafferteig.

Alle Pasteten von Wildpret werden von gebranntem Wafferteig verfertigt und zwar also: Man mache erstlich nach Nr. 517. einen gebrannten Wafferteig, der recht steif und wohl durchgearbeitet ist, nehme alsdann

ein Stück davon, walgere es rund zusammen und mangle es nachher, eines kleinen Fingers dick, zu dem Boden der Pastete aus, decke dann einen Teller oder eine kleine Schüssel darauf, schneide den Teig rings herum ab, lege nunmehr diesen Boden auf Papier und ziehe ihn mit diesem auf eine eiserne Platte, sodann nehme man ein anderes Stück Teig, rolle es mit den Händen in der Art, als wenn man eine Brezel machen will, und mangle es dann ferner mit dem Rollholz bis zur Breite einer guten Hand und der Dicke eines Fingers aus. Nachher schneide man es von beiden Seiten gerade, bestreiche den Pastetenboden mit Eiern, setze den Rand dergestalt auf, daß der Boden rund herum einen Finger breit vorstehe, und drücke ihn dann mit dem Daumen fest an, begieße den hervorstehenden Theil des Bodens nochmals mit Eiern, streiche ihn dann mit einem Messer, von unten nach oben, an den aufgesetzten Rand fest an, und mache ihn nachher mit dem Kneipeisen recht zierlich bunt. Hiernächst stopfe man diese Pastetenform voller Servietten, damit sie nicht wieder zusammensinke, rolle noch ein Stück Teig zu einem Deckel aus, lege über die Servietten, welche ein wenig erhaben über den Rand der Pastete hervorstehen müssen, einen Bogen Papier und darauf dann die Deckelplatte, drücke selbige an das Papier dicht an und schneide den überflüssigen Teig, da wo der Deckel gerade an den Rand der Pastete anschließt, mit einer scharfen Schere glatt weg; verziere sie nunmehr wie und auf welche Weise man will und kann, bestreiche sie mit Eiern und lasse sie dann, weil zu starke Hitze die ganze Form wieder verzichen würde, in einem mä-

fig geheizten Ofen austrocknen. Noch ist dabei zu bemerken, daß sie mit der eisernen Platte, auf welcher sie zusammengesetzt worden, in den Ofen geschoben werden muß. Nachher schreite man zur Zubereitung des Hasen, man balge ihn aus, beschneide ihn sauber, löse von beiden Seiten des Rückgrats, so wie auch von den Schenkelnknochen das Fleisch behende ab, wässere es aus, schneide es sämmtlich in dreifingerbreite Stücke, spicke diese demnächst mit gröblich geschnittenem Speck, lege sie dann nebst gestoßenem Gewürz, Salz, Lorbeerblättern, Citronenschalen und gehackten Zwiebeln in eine Kasserolle, sprengte sie mit Essig an und lasse sie so einige Stunden beizen, alsdann thue man zu dieser Marginade noch ein Stück Butter und ein wenig Wasser, bringe den Hasen damit zum Feuer und lasse ihn ganz allmählig gar dünsten. Während dessen bereite man sich eine gute Farce von gekochtem Schinken, rohem Speck, Zwiebeln, Citronenschale und Gewürz, welches zusammen alles recht fein gehackt und mit einigen Eiern eingerührt wird, ferner kleine Fleischklößchen nach Nr. 41., streiche von der Farce unten und an den Seiten der Pastete, nehme dann das Hasenfleisch, wenn es kalt ist, aus seiner Sauce und mache davon, nebst eingemachten Champignons, abgekochten und abgezogenen Trüffeln, Capern, Citronenscheiben und Klößchen, zwei Lagen in der Pastete, zwischen welche aber gleichfalls etwas Farce gestrichen werden muß, dann lege man den Rest der Farce über die zweite Schicht des Hasenfleisches, nehme das Fett von der Brühe ab, in welcher der Hase gedämpft worden ist, und gebe dies darüber. Nachher setze man den

Deckel auf die Pastete, doch nicht gar zu fest, damit dem Dampf ein Ausweg bleibt, schiebe sie abermals mit der eisernen Platte in einen nicht zu stark geheizten Ofen und lasse sie eine Stunde backen. Es versteht sich, daß, wenn die Zeit bestimmt wird, wie lange eine Pastete backen soll, man erst von da an rechnet, wenn sie zu backen anfängt. Zur Sauce wähle man eine braune Sardellen-, Trüffel- oder Champignonsauce, nehme die Hasenjus mit dazu, gebe etwas davon auf die Pastete, wenn selbige aus dem Ofen kommt, und schicke die übrige apart zur Tafel.

523. Pastete von Repphühnern.

Die Repphühner werden, nach der Einleitung S. 1, erst zugerichtet, sodann mit Speck durchzogen, in ein enges Geschirr gelegt, Salz, gehackte Chalotten, gröblich gestoßenes Gewürz, Citronenschale und Essig dazu gegeben, einige Stunden so stehen gelassen und inzwischen mehrmals umgewendet, hernach sammt der Marinade nebst einem Stück Butter und etwas Wasser in eine Kasserolle gebracht und auf gelindem Feuer gar geschmort. Während dies geschieht, mache man eine Farce von gekochtem Rind-, Kalb- oder Schweinefleisch, hacke selbiges mit rohem Speck, schabe Kapern und Trüffeln ganz fein, bereite von einem Stück Butter, 2 ganzen Eiern und 2 Dottern ein Rührei, thue das Gehackte, etwas Salz und einige Löffel gute Bouillon dazu und rühre es wohl damit durch einander, ferner verfertige man von den Magen und Lebern der Repphühner kleine Klößchen, loche auch Trüffeln ab, schichte dann dies alles nebst Kapern, Champignons

und Citronenscheiben nach Nr. 522. in eine schon am Tage zuvor aufgesetzte und ausgetrocknete Pastete und lasse sie eine Stunde backen. Hierzu gebe man eine Trüffelsauce, wozu die Repphühnerbrühe gebraucht werden kann. Soll die Pastete zur Tafel kommen, so nehme man die ungepflückten Köpfe der Repphühner, stecke sie auf kurze spizige Hölzchen, schneide von rothem Tuch kleine rothe Fleckchen, zacke selbige aus, mache von weißem Papier eine gleiche Anzahl kleiner, recht niedlicher Fraisen, ziehe dann auf jedes Hölzchen erst eins von den rothen Fleckchen und nachher eine Fraise, schiebe beides dicht an den Kopf und stecke die so geschmückten Köpfe in zierlicher Ordnung auf den Deckel der Pastete.

524. Pastete von Schinken.

Hierzu nehme man einen Schinken mittler Größe, wasche ihn rein ab, lege ihn in heißes Wasser und lasse ihn eine Nacht darin liegen, dann schneide man alles Schwarze und Ungenießbare davon ab, löse von unterwärts den Knochen heraus — welches sehr leicht geschehen ist, wenn man gerade den Knochen entlang einen Einschnitt in das Fleisch macht — ziehe die Haut davon ab, bringe ihn in einem Schinkenkessel, mit Zwiebeln, einem Bunde Kräuter, als Majoran, Thymian, Basilikum und Petersilie, ferner Lorbeerblättern, Mohrrüben, etlichen Pfefferkörnern, etwas Wasser und einer Flasche Landwein zum Feuer und lasse ihn zwei Stunden ganz langsam kochen, gleichsam nur ziehen. Hat man den Schinken auf einer Schüssel wiederum kalt werden lassen, so schneide man ihn so viel wie

möglich an den Seiten glatt und eben, daß er bequem in die Pastete passe, nehme dann das Abgeschnittene, schäle oberhalb noch etwas von dem Fetten des Schinkens ab und mache davon eine gute Farce. Zu dem Ende hacke es mit einigen Chalotten recht fein, rühre es mit dem Gelben einiger Eier, dem Saft einer Citrone, einigen Prisen Pfeffer, etlichen Löffeln von dem Saft des Schinkens und etwas geriebener Semmel recht gut durch einander, bringe es dann zur Hälfte in die nach Nr. 522. gefertigte und aufgesetzte Pastete, bestreiche damit den Boden und die Seiten, lege dann den Schinken hinein, bedecke ihn mit der andern Hälfte, gebe einen Löffel Schinkenbrühe darüber, setze den Deckel auf die Pastete und lasse sie anderthalb Stunden bei nicht zu großer Hitze backen. Ist sie gar, so nehme man den Deckel wieder ab und fülle etwas von der Sauce hinein, welche man unterdessen von, nach Nr. 5. bereitetem braunen Mehl, eingemachten Champignons, Citronenscheiben, Capern, gestoßenen Nelken, etlichen Löffeln Schinkenbrühe und einer recht guten Rindfleisch-Bouillon bereitet hat.

523. Pastete von Hecht in Blätterteig.

Den Hecht reinige man wie gewöhnlich, reiße und nehme ihn aus, schneide ihn in Stücke, löse aus jedem Stücke behende das Rückgrat, suche so viel als möglich alle Gräten heraus und lege ihn sodann auf einige Stunden in eine Beize von Salz, gröblich gestoßenem englischen Gewürz und Nelken, gehackten Chalotten, Citronenschale, feinen Kräutern und Essig. Mache hiernächst aus der Leber und einigen Stücken Fisch,

welche man dazu zurücklassen muß, abgeriebener Butter, geriebener Semmel, einigen Eiern, etwas Muskatennuß und Salz eine wohlschmeckende Farce, bereite ferner noch nach Nr. 42. kleine Klößchen, koche solche ab und setze sodann von diesen Sachen und einem recht gut gearbeiteten Blätterteig eine Pastete nach Nr. 518. zusammen. Zuerst bestreiche man die Schüssel mit Butter, dann bringe man Farce hinein, darauf eine Lage Fisch; unter jedes Stückchen lege man aber besonders etwas Butter, und darüber Citronenschale, Capern, Champignons, rein gemachte Morcheln, ausgeschälte Krebschwänze, Klößchen und, wem es nöthig dünkt, etwas Salz, bedecke dieses wieder mit Farce und schichte so weiter, bis alles eingelegt ist, den Fisch und die Farce ein. Hat man noch einige Löffel Fischbrühe über die letzte Lage der Farce gegeben, so lege man den Deckel locker über, setze den Rand gehörig auf, bestreiche die ganze Pastete mit gequirkten Eiern und lasse sie in einem gut geheizten Ofen anderthalb Stunden backen. Um den Ofen zu probiren, ob er die erforderliche Hitze zum Backen habe, hat man bloß nöthig, ein Stückchen Schreibpapier hinein zu legen; wird dieses gleich gelb, so ist er gut, brennt es aber, so muß man noch ein wenig Anstand nehmen, ehe man etwas hineinsetzt, oder noch nachfeuern, wenn das Papier lange liegt, ohne gelb zu werden. Eine weiße Capernsauce mit recht viel Citronensaft ist zu dieser Pastete die schicklichste; man schneidet diese auf, wenn sie gar ist, füllt etwas von der Sauce hinein und giebt die übrige besonders dazu herum.

526. Pastete von Aal in Blätterteig.

Ein halbes Schock Krebsse kochte man in Wasser und Salz, breche sie aus und mache aus dem Fleische der Scheren eine Farce nach Nr. 42. Sodann streife man einem Aale die Haut ab, schneide ihn in mittelmäßige Stücke, höhle mit einem scharfen Messer aus jedem Stück das Rückgrat heraus, fülle diese Oeffnung sogleich wieder mit der bereiteten Krebsfarce, bringe die Stücke nachher in eine Marginade von gehackten Chalotten, Salz, gehackter Petersilie, gestoßenen Nelken und Essig, lasse sie darin einige Stunden liegen, gebe hernach noch ein wenig Wasser dazu, setze sie damit auf ein mäßiges Feuer und lasse sie so eine Viertelstunde ziehen. Sind nunmehr alle diese Vorrichtungen beendigt, so nehme man die Schüssel, worauf die Pastete kommen soll, lege erst ein gutes Theil Butter und dann die ausgelühlten Aalstücke darauf, streue noch etwas Salz darüber, thue alsdann alle übrigen Ingredienzien, als: Citronenscheiben, Champignons, Kapern, Krebschwänze, so wie die aus der übriggebliebenen Krebsfarce gefertigten Klößchen hinein, gebe noch einige Löffel Aalbrühe darauf und vollende dann die Pastete nach Nr. 518. Während sie bäckt, bereite man folgende Sauce dazu: anderthalb Viertel Sardellen hacke man nebst 2 Chalotten recht fein, gebe etwas starke Brühe dazu und lasse es eine Viertelstunde recht ordentlich kochen, sodann streiche man es durch ein Haarsieb, thue ein Stück Butter, einen Löffel Kapern oder eben so viel gehackte Petersilie und etwas Citrone dazu, lasse es abermals gut durchkochen, quirle dann 4 Eidotter nebst etwas Mehl in

ein wenig Wasser recht klar, rühre es damit zu einer sämigen Sauce und drücke zuletzt noch den Saft einer Citrone daran.

527. Pastete von Stockfisch.

Man nehme von dem besten, aber zugleich gewässerten Stockfisch, schneide die Flossfedern davon ab, das Rückgrat heraus, wasche ihn sauber, setze ihn in einem Topfe mit kaltem, wo möglich Flußwasser zum Feuer, lasse ihn so lange stehen, bis das Wasser anfängt, scharf heiß zu werden, dann gieße man es ab, gebe wieder frisches Wasser darauf, lasse ihn mit selbigem abermals so lange beim Feuer stehen, bis es nur eben sich zu bewegen anfängt, bringe ihn dann in einen Durchschlag, besprenge ihn mit Salz, decke ihn fest zu und lasse ihn so stehen, bis er rein abgetrieft ist. Hiernächst suche man alle Gräten sorgfältig heraus, sondere das Beste davon ab, thue es in eine Schüssel und menge es mit Salz, Muskatblumen und gehackter Petersilie ein wenig an, nehme nachher das weniger Gute, hacke es erst ganz fein, rühre dann eine gute Portion Butter zu Sahne, thue dazu ein Rührei von 3 Eiern, ferner noch 3 ganze Eier, ein in Milch aufgeweichtes und wieder rein ausgedrücktes Milchbrod, Muskatblumen und den gehackten Stockfisch, rühre alles wohl unter einander, verfertige alsdann von Blätterteig eine Pastete nach Nr. 518., lege Farce und Stockfisch schichtweise hinein, streue jedes Mal auf letzteren noch etwas gestoßene Muskatblumen und Pfeffer, lege auch noch kleine Stückchen Butter darauf umher, mache dann die Pastete vollends fertig, lasse sie eine Stunde backen und gebe eine Sauce nach Nr. 88. dazu.

528. Pastete von kaltem Schinken.

Hierzu mache man sich von gebranntem Wasserteig eine aufgesetzte Pastete nach Nr. 522., wässere alsdann einen Schinken in heißem Wasser, sehe aber darnach, daß er nicht größer ist, als ihn die Pastete fassen kann, löse dann den Knochen heraus, schneide alles Unsaubere davon ab und lasse ihn bei ganz gelindem Feuer gar kochen. Hat man ihm die Schwarte abgezogen, so schneide man von dem Fette oberhalb etwas ab, zur Farce, und zu derselben Bestimmung auch unterhalb einige Stücke, hache beides nebst Kapern, Champignons, Trüffeln und Chalotten recht fein, gebe dann noch etwas von dem Schinkensaft, den Saft einer Citrone, einige Eier und etwas geriebene Semmel dazu und rühre alles gut zusammen. Dann streiche man die Hälfte dieser Farce in die Pastete, nehme den Schinken aus seiner Sauce, lege ihn darauf, gebe ein Glas Muskatwein und etwas gehackte Chalotten darüber, bedecke ihn mit dem Reste der Farce, setze den Deckel auf die Pastete und lasse sie in einem wäßig geheizten Ofen weißt anderthalb Stunden backen. Ist sie wiederum recht ausgekühlt, so lege man den Deckel bei Seite, gebe einen Gelee nach Nr. 511. darauf und schicke sie so zur Tafel.

529. Kalte Pastete von Hasen.

Die Zubereitung dieser Pastete ist mit der nach Nr. 522. ganz gleich, nur füllt man, wenn sie gar ist, von der verfertigten Sauce darüber, läßt sie damit ganz kalt werden, nimmt dann die Fetthaut, welche sich vielleicht gesetzt haben könnte, herunter und belegt sie mit dem Gelee nach Nr. 511.

530. Kalte Pastete von Heyphühnern.

Diese ist wieder mit der nach Nr. 523. dieselbe. Die Hühner werden gut gespickt, nach Vorschrift gedämpft, mit Farce und Trüffeln eingelegt und eine gute Stunde gebacken. Sodann macht man sie auf, füllt von der Sauce hinein, läßt sie so noch $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen stehen, und wenn sie ausgekühlt ist, so giebt man ebenfalls von dem Gelee nach Nr. 511. darauf.

531. Kleine Pasteten.

Macht man von einem Psunde feinem Mehl nach Nr. 515. einen Blätterteig, so erhält man von dieser Masse 35 Stück Pastetchen. Den Teig dazu mangle man einen starken Messerrücken dick aus, steche dann mit einem blechernen Ausstecher, der aber von nicht größerem Umfange als ein Tassenlopf seyn darf, noch einmal so viel Boden aus, als man Pasteten haben will, bestreiche die eine Hälfte derselben auf dem Rande mit Eiern, steche dann mit einem andern kleineren Ausstecher, ungefähr von der Größe eines Fingerhuts, in die andre Hälfte, recht in die Mitte derselben, ein Loch, lege die daraus erhaltenen kleinen Kränzchen mit Behutsamkeit auf den bestrichenen Rand der anderen Boden, glacire dann die schmalen Streifchen, so wie auch die kleineren Boden, welche nachher die Deckel der Pasteten bilden müssen, mit Eiern und etwas gestoßenem Zucker, jedoch mit Achtsamkeit, daß nichts von der Glace am Rande herunter laufe, setze sie dann auf ein Blech, welches aber nicht mit Mehl bestreuet seyn darf, und lasse sie dann in einem ziemlich stark geheizten Ofen backen. Sind sie gut, so fülle man mit dem Theelöffel etwas von dem Farc nach Nr. 16.

hinein, lege die kleinen Deckel darauf und bringe sie nun zur Tafel.

532. Kleine Pasteten mit Krebsfleisch.

Man kochte Krebse in Wasser und Salz, breche sie aus, hacke das Fleisch ganz fein, setze es mit Butter, gut gereinigten und fein gehackten Morcheln, Muskatennuß und Citronenschale zum Feuer, rühre es, nachdem es eine Zeit lang gekocht hat, mit einigen Eidottern ab und fülle es dann in die nach vorhergehender Regel bereiteten kleinen Pasteten. Statt der Krebse kann man auch jede beliebige Art von Fischen nehmen und so mehrere Veränderungen machen; Regel bleibt es aber immer, den Farc zu diesen Pastetchen mehr flüssig als steif einzurichten, weil dieses ihren Wohlgeschmack um vieles erhöht. Auch werden sie immer warm gespeiset.

533. Eine große Pastete von Fisch ohne Gräten.

Der Teig wird nach Nr. 515. bereitet und die Pastete nach Nr. 518. zusammengesetzt, nachdem man zur Einlage irgend eine beliebige Sorte von Fischen in Wasser und Salz abgekocht, von allen Gräten befreit und in einer Schüssel mit recht viel ausgeschälten Krebschwänzen, eingemachten Champignons, abgekochten Morcheln, Citronenscheiben, kleinen Stückchen Butter, Salz und Muskatensblumen gemengt hat.

Dreizehnter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Kuchen und des Gebäckens.

534. Eine Baumtorte.

Man nimmt 1 Pfund Butter, läßt sie schmelzen und kalt werden, reibt sie zu Sahne, dann thut man 1 Pfund geriebenen Zucker dazu und 16 bis 18 Eier, das Weiße der einen Hälfte schlägt man zu Schnee, die andere Hälfte läßt man zurück; 1 Pfund Kraftmehl, von einer Citrone die abgeriebene Schale und etwas Muskatblumen oder Muskatennuß. Sobald nun die Butter geschmolzen ist, gießt man sie in eine Reibefatte, läßt sie erkalten, reibt sie beständig nach einer Seite, bis sie wie eine Pomade geworden, giebt nun das Eigelb dazu und fährt mit dem Reiben wohl $\frac{3}{4}$ Stunden fleißig fort, weil diese Arbeit hauptsächlich zum Gelingen des Kuchens beiträgt. Nachdem die Eier hinzugegeben worden, folgt der Zucker, nach diesem die Citronenschale, die Muskatennuß oder -Blume und dann ein Löffel Mehl und ein Löffel nach Nr. 19. recht steif geschlagener Schnee, damit abwechselnd fortfahrend, bis alles wohl unter einander gemischt ist. Dann nimmt man eine glatte Mehlspeisen-Form, streicht sie mit Butter aus, gießt von dem Teige eines Messerrückens hoch hinein, setzt die Form in eine Tortenpfanne, legt unten nur wenig, oben aber mehr Kohlen auf und läßt es gelblich backen, nun wieder eines Messerrückens hoch hinzugegossen, bis es wieder gelblich geworden, dann nochmals die nämliche Quantität

Teig zugegossen und so mit dem Füllen fortgefahren, bis der Teig ganz eingebracht worden. Beim zweiten Guß schon nimmt man das Feuer unten ganz weg und läßt es nur oben. Ist die Torte nun fertig, so läßt man sie offen stehen, deckt die Schüssel auf und lehrt sie um; etwas verschlagen, kann man einen Guß über die Torte anfertigen, sie mit Zucker bestreuen, mit Früchten belegen und solche antrocknen lassen.

Nur bei gehöriger Vorsicht mit dem Feuer geräth der Kuchen gut, auch kann man sich zum jedesmaligen Zufüllen des Teiges eines Vorlegelöffels bedienen, damit zu jeder Schicht die nämliche Menge Teig genommen wird.

535. Mandeltorte.

Hierzu gehören 1 Pfund süße und $\frac{1}{4}$ Pfund bittere Mandeln, diese werden gebrühet, recht gut abgehäutet und fein gestoßen, 1 Pfund geriebener oder gestoßener Zucker, von einer Citrone die abgeriebene Schale nebst 20 Eiern. Beim Stoßen der Mandeln nehme man nicht zu viel Feuchtigkeit darunter, weil die Torte sonst nicht gut aufgeht. Die Mandeln werden nun in eine Satte gethan, einige Eidotter hinzugeschlagen, dann der Zucker nebst der abgeriebenen Citronenschale hinzugesügt und alles ohne abzusetzen eine Stunde gut durchgerieben, und zwar, wie bei allen Kuchen, nur nach einer Seite. Zuletzt wird von 10 Eiern der Schnee, der recht steif und stets oben angefüllt seyn muß, weil sich unten immer etwas Wäßriges bildet, das den Kuchen verdirbt, hinzugethan. Sobald der Schnee völlig durchgerieben worden, thut man noch zu der Masse eine Hand voll recht fein geriebenes Milchbrod, rührt

solches damit durch und bäckt sie alsdann in einer mit Butter ausgestrichenen und mit Semmel fein bestreuten Form im Ofen aus. Erst in die Form gethan, darf sie nicht außer dem Ofen stehen, sondern muß gleich backen. Den gehörigen Grad der Ofenhitze erprobt man dadurch, daß man ein Stück Schreibpapier zuvor hineinlegt; wenn solches brennt, so muß man den Ofen wieder ein wenig abkühlen lassen, wird es hingegen nur gelbbraun, so kann man den Kuchen unverzüglich hineinsetzen.

Will man in einer Tortenpfanne backen, so muß dieselbe schon vorher durchgeheizt und unten immer mehr Feuer als oben erhalten werden. Mehr als eine Stunde bedarf der Kuchen zum Garwerden nicht. Gar läßt man ihn noch etwas in der Tortenpfanne offen stehen, legt dann eine Schüssel darauf und kehrt ihn um.

536. Biscuit.

Ein Pfund fein geriebener Zucker nebst 20 Eidottern und der Schale einer abgeriebenen Citrone wird in einem reinen Topfe mit einem Schneebesen eine Stunde lang zu Schaum geschlagen. Nun 22 Loth Kraftmehl löffelweise abwechselnd mit dem Schnee von 10 Eiern und zuletzt eine Hand voll geriebenes Milchbrod hinzugethan, sodann nicht mehr lange gerührt, sondern, wenn alles unter einander ist, in einer nicht zu fett ausgeschmierten, mit Semmel bestreuten Form langsam gebacken. Das zur Probe in den Ofen gelegte Papier muß erst nach einigen Minuten gelblich werden, die Tortenpfanne hingegen muß vorher geheizt, unten mehr Kohlen als oben, auch einige rings

herum haben. Die Hauptsache bei der Bereitung des Biscuits ist, daß der Teig mit dem Mehle nicht mehr lange geschlagen wird, weil er dadurch sehr leicht einen Sag bekommt.

537. Ganz feine Biscuittorte.

Hierzu gehören 20 ganze Eier, 20 Loth fein gestoßener Zucker, 20 Loth Krafmehl und etwas fein geriebene Citronenschale. Die Eier werden in einer nicht fettigen Kasserolle oder Kessel über dem Feuer dick geschlagen, der Zucker hinzugerührt, sodann damit wieder kalt geschlagen und hernach das Krafmehl nebst der Citronenschale beigemischt. Die Eier müssen jedoch über keinem zu heftigen Feuer geschlagen und der Teig dann in einer etwas ausgeschmierten Form langsam gebacken werden. Die Form auf einem ganz niedrigen Dreifuß der Wärme ausgesetzt, bäckt es am besten. In einer Tortenpfanne müssen anfangs mehr glühende Kohlen unten als oben gelegt seyn, damit der Teig gleich von unten getrieben wird.

538. Königs-Kuchen.

Zur Darstellung dieses Kuchens gehört 1 Pfund Krafmehl, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Butter, 10 Eier, eine Muskatennuß, die abgeriebene Schale von einer Citrone und $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestößene bittere Mandeln. Die Butter, zu Sahne gerieben, wird mit den Eidottern, den Mandeln und der Citronenschale wohl eine Stunde durchgerührt, das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und wie bei den andern Kuchen abwechselnd mit dem Mehle löffelweise zu der Masse gemischt. Der Teig muß an einem warmen Orte

eingerührt werden und mehr von unten als von oben backen.

539. Englischer Biscuit.

Dreißig Loth zu Sahne gerührter Butter werden mit 12 Eidottern, abgeriebener Citronenschale, etwas gestoßenem Cardamom, Zimmet und 1 Pfund gestoßenem Zucker eine Stunde lang gut durchgerührt, nachher das Kraftmehl nebst 2 Eßlöffeln voll lauwarmen Milch hinzugemischt und die Masse in einer beliebigen Form gut ausgebacken.

540. Halber Biscuit.

Ein halbes Pfund zu Sahne geriebene Butter wird mit 10 Eiern eine halbe Stunde lang gut geschlagen, dann mit $\frac{1}{2}$ Mege Weizenmehl, für 1 Gr. Sahne, 5 Löffeln Wärme, Muskatblume, Citronenschale zusammen in einer Reibefatte gut durchgearbeitet und in einer mit Butter fett ausgestrichenen und mit Semmel bestreuten Form ausgebacken.

541. Brod-Torte.

Drei Viertelpfund süße, $\frac{1}{4}$ Pfund bittere fein gestoßene Mandeln werden in eine Reibefatte gethan, mit 20 Eigelb, 1 Pfund geriebenem feinen Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, 1 Loth gestoßenen Zimmet, $\frac{1}{2}$ Loth Cardamom, $\frac{1}{2}$ Loth Nelken, eine Stunde lang gut durchgerieben; worunter 20 Loth geriebener Pumpernickel oder grobes Brod, zuletzt der Schnee von 8 Eiern gethan und in einer ausgestrichenen und mit Semmel ausgestreuten Form eine Stunde lang gebacken wird.

542. Kraft-Torte.

Hierzu gehören: 20 Eier, 1 Pfund Zucker, 1

Pfund Krafmehl, von einer Citrone die abgeriebene Schale, $\frac{1}{2}$ Loth Cardamom, eben so viel Zimmet, Nelken, Muskatblume oder -Nuß. Der Zucker wird in eine Reibesatte gethan und nebst dem Eigelb, Gewürz und Citrone von einer Seite so lange geschlagen, bis die Masse Blasen ziehet, dann ein paar Löffel voll Cognak, zuletzt der von 12 Eiweiß geschlagene Schnee, abwechselnd ein Löffel voll Schnee und ein Löffel voll Mehl, zugethan, und damit fortgefahen, bis sämtliches Mehl und der Schnee allmählig zugerührt ist, die Masse dann in eine mit Butter ausgestrichene und mit Semmel bestreute Form gethan und $\frac{3}{4}$ Stunden lang gebacken.

543. Noch ein guter Biscuit.

Das Weiße von den Eiern wird mit einem Löffel zu einem steifen Schnee geschlagen, das Eigelb dazu gegossen und über Feuer geschlagen, bis es warm wird. Nun 1 Pfund gestoßenen und gesiebten Zucker nebst der abgeriebenen Schale von einer Citrone hinzugegethan und eine Weile von einer Seite geschlagen, bis die Masse sich ganz abgekühlt, dann 1 Pfund Krafmehl langsam darunter gerührt, nicht mehr lange damit geschlagen und in einer ausgeschmierten Form langsam gebacken.

544. Torte auf Genfer Art.

Man nehme $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Kraft- oder ganz feines Weizenmehl, 7 Eier, von einer Citrone die abgeriebene Schale und etwas Zimmt. Die zu Sahne geriebene Butter wird mit dem Gelben der 7 Eier eine gute halbe Stunde lang

durchgerührt, immer von einer Seite, dann die übrigen Ingredienzien, Zucker, Zimmt, Citronenschale hinzugehan, und mit diesem einige Mal durchgerührt, dann das Kraftmehl nebst dem von den 7 Eiweiß geschlagenen Schnee behutsam der Masse nebst ein paar Löffeln Cognak zugesetzt und in einer ausgeschmierten Form langsam gebacken.

545. Ein abgeriebener Napfkuchen.

Man nehme 1 Pfund feines Weizenmehl, $\frac{3}{4}$ Pfd. frische Butter, 4 bis 5 Löffel voll guter dicker Hefe, 15 frische Eier, die abgeriebene gelbe Schale einer Citrone, $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenen Zucker. — Die Butter muß erstlich zu Sahne geschlagen, dann die Eier hinzugehan, das Mehl unter stetem Umrühren eingestreuet, dann mit der Citrone, der Wärme, dem Rest des Mehls und dem Zucker gut durchgeschlagen, jedoch ohne die Masse mit etwas Anderem verdünnen zu wollen, weil dadurch der Kuchen verdorben würde, in eine ausgestrichene Form gethan, zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt und, sobald dieses geschehen, gebacken werden.

546. Ein abgeriebener Napfkuchen auf eine andere Art.

Ein Pfund zu Sahne gerührte Butter wird mit 20 Eiern, 4 Loth gestoßenen bittern Mandeln, 8 Loth gestoßenem Zucker, einer Muskatennuß oder -Blume, ein paar Eßlöffeln voll Milch, einer guten Tasse voll dicker Wärme und 1 Pfund Mehl, auch nach Verhältniß wohl ein paar Löffel voll mehr, wie man leicht sehen wird, zusammen gut durchgerührt, in einer aus-

geschmierten Form, an einem warmen Orte eine Stunde lang stehen gelassen und in einem gut geheizten Ofen gebacken.

517. Geschwinder Napfkuchen.

Man nehme $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $1\frac{1}{4}$ Pfund Kraftmehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 6 Löffel gute dicke Wärme, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas Zimmt und 7 ganze Eier. Die zu Sahne geschlagene Butter wird mit den Eiern, der Wärme, dem Zucker und dem allmählig eingestreuten Kraftmehl recht zusammengerrührt, die Masse dann in eine ausgeschmierte Form gethan, und gebacken.

518. Guter Napfkuchen.

Man nehme zur Bereitung dieses Kuchens eine Mege Weizenmehl, 1 Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund kleine Rosinen, 12 Loth große Rosinen, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, davon die Hälfte bittere, 6 bis 7 Eier, $\frac{1}{4}$ Quart gute Wärme, $\frac{3}{8}$ Quart lauwarme Milch, von einer Citrone die abgeriebene Schale, etwas Muskatennuß oder -Blume. Zuletzt schlägt man die Butter zu Sahne, dann die Eier dazu gerührt, bis es wie ein Brei ist, hierauf den Zucker und die andern Zutaten nebst dem Mehle, alles so lange geschlagen, bis der Teig ordentlich pufft und Blasen schlägt. Zur Vermehrung des Wohlgeschmacks nimmt man auch einige Löffel voll Cognak dazu, welcher den Kuchen nicht allein mürbe macht, sondern auch gut treibt. Im Fall der Teig noch zu dünn seyn sollte, so nehme man noch etwas Mehl und arbeite den Teig mit demselben gut durch, bis er zähe wird. Nun in eine fett aus-

gestrichene Form gethan, gehen gelassen und gut ausgebacken. Sobald ein in den Ofen gelegtes Streifchen Schreibpapier gleich gelb wird, ist der Ofen gut, und Zeit, den Kuchen hineinzusetzen; derselbe ist gar, sobald ein steifer Strohalm, in den Teig gesteckt, nicht mehr naß zurückkommt. Gewöhnlich bedarf dieser Kuchen einer Stunde zum Ausbacken.

349. Sahnen-Torte.

Man nimmt 1 Quart Sahne, von 10 oder 12 Eiern das Gelbe, einen Löffel voll Mehl, die Schale von einer abgeriebenen Citrone, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund frische Butter, etwas Muskatblume. Die Sahne und die Butter werden nebst den andern Zutaten in einer Kasserolle aufs Feuer gesetzt, dann die Eier und das Mehl zusammengequirlt, wenn die Flüssigkeit in der Kasserolle kocht, damit abgequirlt und auf dem Feuer noch etwas gerührt, daß es nicht käset, dann zum Abkühlen in eine Reibesatte gegossen, das Weiße von den Eiern zu Schnee geschlagen, sobald es kalt ist, darunter gerührt und recht gerieben. Zum untersten Blatt fertigt man einen guten mürben Teig an, streicht eines Messerrückens dick Matronenmasse darauf, dann die abgerührte Masse, und läßt es bei gleichmäßiger Hitze backen. Ohne Citronenschale schmeckt dieser Kuchen nicht so gut, weshalb man diese durchaus nicht zurücklassen darf.

350. Braunschweiger Kuchen.

Drei Viertelmegen Mehl, 12 Loth Zucker, 9 Eier, 1 Pfund Butter, 12 Loth kleine, 12 Loth große Rosinen, die man nicht mit den kleinen Rosinen zusammen

mischt, $\frac{1}{2}$ Quart Milch, $\frac{3}{4}$ Quart gute Bärme, Muskatblume und von einer Citrone die abgeriebene Schale. — Die zu Sahne geschlagene Butter wird mit den Eiern eine Weile gerieben, dann mit der andern Zuthat unter einander gemengt, von den großen Rosinen die Hälfte noch zurückgelassen; einige Loth gestoßene bittere Mandeln werden nun in ein Blech gethan, der Teig eines Fingers hoch darauf ausgerollt, die zurückgelassenen großen Rosinen auf den Rand gelegt, der Teig umgeschlagen, davon ein eingeknickter Rand, wie bei dem Kirschkuchen, gebildet, in der Mitte wird der Kuchen auf einigen Stellen eingedrückt, in jede Vertiefung ein Stückchen ausgewaschene Butter gelegt, die durchaus nicht salzig seyn darf, und dann recht rasch gebacken, daß der Kuchen nicht austrodne. Ist er zur Hälfte gar, so kocht man 4 Loth Zucker mit einer Tasse voll Rosenwasser, füllt es über den Kuchen und läßt ihn vollends damit ausbacken.

551. Sahnen-Kuchen.

Ein halbes Quart saure Sahne, wie man solche zum Buttern nimmt, 1 Pfund ausgewaschene Butter, 6 Eigelb, etwas Muskatblume oder -Nuß, 2 Loth Zucker. — Das Eigelb wird in die Sahne gequirt, mit dem Zucker und der Muskatennuß eine Weile geschlagen, dann so viel Mehl zugesüttet, daß es ein mäßig starker Teig wird, der sich rollen läßt. Die Masse wird nun zum Erstarren an einen kühlen Ort gestellt, dann ausgemangelt, mit Butter, wie bei dem Blätterteig, eingerollt und zu einem nicht sehr dicken Kuchen ausgemangelt, mit geschmolzener Butter bestrichen, gut ausgebacken, und wenn er aus dem Ofen kommt,

mit Zucker und Zimmt bestreut. Dieser Kuchen erhält sich sehr lange wohlschmeckend, weshalb man solchen vorzüglich auf dem Lande vorrätig backen kann.

532. Ein geschwinder Kaffee-Kuchen.

Vier Eigelb werden in einer Reibefatte nebst 8 Loth Butter und 8 Loth Zucker zusammen gerieben, mit 8 Loth Mehl ausgewirkt, der Teig hiernächst ungefähr 4 Messerrücken dick ausgerollt, mit Eiern bestrichen, mit Zucker bestreut und so lange bei einer mäßigen Hitze gebacken, bis er gelbbraun geworden.

533. Galanterie-Küchlein.

Man schmelzt $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, reibt solche zu Sahne, rührt alsdann 4 Eidotter mit $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker und $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl dazu, rollt die Masse aus, sticht mit einem Tassenkopf oder mit einem Weinglase kleine runde Kuchen davon aus, bestreicht solche mit Eiern und läßt sie sehr langsam backen. Man kann solche inwendig mit Gewürz füllen, auch auswendig mit Mandeln und Gewürz bestreuen.

534. Portugiesischer Kuchen.

Man nehme hierzu $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund ganz feines Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 4 Eier, die Schale einer abgeriebenen Citrone und etwas Branntwein. Die Butter wird geschmolzen, vom Salz rein abgegossen, zu Sahne gerieben, die Eier dazu gethan, desgleichen der Zucker und die Citronenschale; dieses wird alles eine Weile von einer Seite gerührt, alsdann das Mehl zugegeben und nochmals gerührt. Nun wird ein Blech mit Speckschwarte bestrichen, von dem Teige mit einem Löffel dünne Klößchen gezirkelt,
mit

mit demselben ringsherum gefahren, daß sie nicht auslaufen, und nach Belieben viel oder wenig auf das Blech in den Ofen gesetzt. Etwas gehärtet, bestreicht man die Kuchen mit Brantwein und läßt sie nun vollends ausbacken.

555. Zimmt-Kuchen.

Man nehme 12 Loth Zucker, 12 Loth Butter, 22 Loth Mehl, für 1 Gr. Zimmet, 2 ganze Eier und von 5 Stück nur das Gelbe. Die nicht sehr salzige Butter wird zu Sahne gerührt, die Eier zugeschlagen, dann mit dem Mehl und dem Gewürz gut durchgerührt. Nun von dem Teige auf ein Blech mit einem Löffel kleine Häufchen gesetzt und bei mäßiger Hitze in einem Ofen gelbbraun gebacken.

556. Zimmt-Kuchen auf eine andere Art.

Man rühre 4 Eier mit einem halben Pfund Zucker und für 1 Gr. Zimmt, nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone, recht lange von einer Seite gut durch, gebe nun $\frac{1}{2}$ Pfund geschmolzene Butter und zuletzt $\frac{1}{2}$ Pfund Weizenmehl und einige Löffel voll Cognac zu. Nun werden auf ein Blech kleine Klümpchen gesetzt, solche mit Eiern bestrichen und gelbbraun gebacken. — Will man diesen Kuchen jedoch noch wohlschmeckender haben, so werden ein paar Löffel süß eingemachter Kirschen, ein paar eingemachte Nüsse, etwas Citronat, überzogene Pomeranzenschalen fein gehackt unter den Teig gemischt, wodurch er wirklich ein magenstärkender Kuchen wird.

557. Wiener Zelten zum längern Gebrauch.

Ein halbes Pfund feiner Zucker, 4 ganze Eier, $\frac{1}{2}$ Quentchen Cardamom, eben so viel Nelken, 1 Quent-

den Zimmt, von einer Citrone die abgeriebene Schale und 2 eingemachte, fein gehackte Nüsse werden zusammen eine Stunde lang von einer Seite geschlagen, dann $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl hinzugegeben und mit diesem noch $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt; nächstdem der Teig an einen kühlen Ort gestellt, und etwas da stehen gelassen. Sodann streuet man fein gesiebten Zucker auf einen Tisch, nimmt einen Löffel voll Teig, drehet ihn in dem Zucker und bildet eines Fingers lange und 2 Finger breite Kuchen, die, auf ein Blech neben einander gesetzt, in einem beinahe verschlagenen Ofen eine Stunde eintrocknen müssen. Ausgebakten bricht man die Kuchen, welche sich sehr lange halten und vorzüglich zum zweiten Frühstück passen, aus einander.

538. Franz-Kalatschen.

Drei Eier, 12 Loth Zucker, 12 Loth Butter, 12 Loth Weizenmehl, von einer Citrone die abgeriebene Schale, von einer halben Citrone den Saft; das Gelbe von den 3 Eiern wird mit dem dritten Theil des Zuckers so lange gerührt, bis es anfängt weiß zu werden. Nun giebt man die Butter geschmolzen dazu, so wie auch die abgeriebene Citronenschale und ein klein Spizgläschen voll Cognak. Dieses alles gut durchgerührt, der Schnee von den drei Eiweiß nebst dem Mehle und dem Citronensaft dazwischen gerührt, gut durchgearbeitet, von dieser Masse auf ein Blech kleine Häufchen gelegt, mit Eiern bestrichen, mit dem übrigen Theil Zucker dick bestreuet und so im Ofen langsam gebakten.

539. Eine Art Sifter.

Drei Viertel-Pfund Butter werden mit $\frac{3}{4}$ Quart

warmer Milch klein gerührt, 9 Eier und 6 Löffel voll dicker Wärme zusammengequirlt, nach Gutdünken Zucker und 3 Pfund Mehl dazu gethan und diese Masse in einer mit Butter ausgestrichenen Form in einem mäßig heißen Ofen ausgebacken.

360. Geriebener Napfkuchen.

Man nehme $\frac{3}{4}$ Pfund zu Sahne geriebene Butter, 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 9 Eier, rühre dieses alles mit 3 Tassenköpfen voll guter Wärme und einem Tassenkopf voll Milch wohl unter einander, thue nach und nach die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas Muskatblume hinzu und bearbeite den Teig fleißig, gebe ihn sodann in die Form, lasse ihn aufgehen und dann backen. Die Hauptsache zum Gelingen dieses Kuchens ist vorzüglich gute Beschaffenheit der Wärme, damit der Teig locker werde.

361. Waffelkuchen.

Ein Viertel-Pfund Zucker, ein Löffel voll Rosenwasser und ein wenig Muskatblumen werden mit 10 Eidottern eine Weile geschlagen, dann $\frac{1}{2}$ Quart warme Milch, $\frac{1}{8}$ Quart gute Wärme, 2 Pfund Mehl, auch erforderlichen Falls ein paar Löffel mehr, wenn der Teig nicht steif genug seyn sollte, auch vor dem Mehle 15 Eßlöffel voll klar geschmolzene Butter hinzugethan und gut durchgearbeitet. Der Teig wird nun an einen warmen Ort zum Gehen gesetzt und während dieser Zeit alles Rühren in demselben vermieden. Wenn er gut aufgegangen ist, füllt man mit einem Vorlegelöffel davon in die zuvor auf dem Feuer erhitzten und mit Butter ausgestrichenen Waffeleisen und läßt sie nur

goldgelb backen. Die Butter wird in ein Läppchen gebunden und das Eisen damit wie mit einem Puderbeutel beschmiert. — Von dieser Masse erhält man 20 bis 22 Kuchen in einer gewöhnlichen großen Form.

562. Eine zweite Art guter Waffeln.

Hierzu gehören $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, 7 Eier, $\frac{1}{2}$ Quart Milch, 3 gute Löffel voll Wärme, für sechs Pfennige starker Branntwein, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter. — Letztere wird zu Sahne gerührt, dann mit den Eiern eine gute Weile durchgeschlagen, und das Mehl, die Milch, die Wärme, so wie auch der Branntwein, allmählig zugerührt. — Der Teig muß eine Stunde gehen, sodann in mit Speckschwarte ausgestrichene, bereits erhitzte Eisen gefüllt und auf Kohlen nur gelb gebacken, nachher mit Zucker und Zimmt bestreuet werden.

563. Eine dritte Art Waffeln.

Hierzu gehört $\frac{1}{2}$ Quart Sahne, $\frac{1}{2}$ Quart Milch, 4 Eier, wovon das Weiße zu Schnee geschlagen wird, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl und 3 Loth Zucker. — Die zu Sahne gerührte Butter wird mit den Eidottern gut durchgeschlagen, dann der Zucker, das Mehl, die Milch und der Schnee nach und nach gegeben, gut durchgerührt, in mit Butter bestrichenen Eisen gelb gebacken und mit Zucker bestreuet.

564. Eine vierte Art Waffeln.

Ein halbes Quart bereits einen Tag alte Sahne wird mit einem Quirl zu Schaum geschlagen, nachher 6 Eidotter nebst $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und $\frac{1}{4}$ Pfund abgekärter Butter, zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß dazu gethan, gut durchgerührt, gelb gebacken und mit Zucker und Zimmt bestreuet.

565. Sahnen-Waffeln.

Man läßt $\frac{3}{4}$ Pfund Butter schmelzen, abklären und kalt werden, hernach zu Sahne gerieben, schlägt man 8 Eidotter hinzu, rührt sie gut damit durch und schlägt nach und nach $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl und $\frac{1}{2}$ Quart Sahne, worin erst etwas Mehl eingequirlt worden, hinzu. Kurz vor dem Backen wird das Eiweiß zu Schnee geschlagen und langsam unter obige Masse gerührt. Zum Backen muß das Eisen erst rein ausgeputzt, auf dem Feuer erhitzt und mit Butter ausgestrichen seyn. Die Waffeln bäckt man nur goldgelb, bestreut sie bei dem Herausnehmen aus der Form mit Zucker und legt jede besonders auf ein Stück Papier. Auf einander gepackt werden sie weich.

566. Waffeln von saurer Sahne.

Man nehme ein Quart, oder nach Belieben mehr oder weniger saure Sahne, wie solche zum Buttern gebraucht wird, jedoch so viel als möglich ohne saure Milch, rühre dazu so viel schönes feines Mehl, bis die Masse wie ein Band sich formirt. Davon lege man die Eisen so voll, daß die darin befindlichen Vertiefungen gefüllt sind, lasse sie auf beiden Seiten goldgelb backen und bestreue sie sodann mit Zucker und Zimmt. Das Eisen wird vorher erhitzt, jedoch erst mit Butter ausgestrichen.

567. Noch eine gute Art Waffeln.

Zwei Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Quart lauwarme Milch, 1 Pfund abgklärte Butter werden gut durch einander gerührt, dann 6 Eier, eine Hand voll Zucker, einige Körner Salz und 4 Löffel Wärme zugethan, geklopft, gehen gelassen, ausgebacken und mit Zimmt bestreut.

568. Noch eine Art Waffeln.

Man rührt $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $1\frac{1}{2}$ Pfund abgerührte Butter gut durch einander, schlägt dann 12 Eidotter, eins nach dem andern hinzu, nebst etwas Muskatblume, einige Körner Salz, 2 Hände voll feinstoßener Mandeln, worunter einige bittere, 4 bis 5 Löffel voll guter Wärme, einige Tassenlöpfe voll warmer Milch, zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß, alles gut durch einander gerührt und geschlagen, 2 Stunden ruhig stehen gelassen und dann gelblich gebacken.

569. Waffeln von Reis.

Man reinige nach Vorschrift Nr. 23. $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, wasche ihn einige Mal in warmen Wasser, giesse ihn ab, koche ihn in Milch zu einem dicken Brei, zerühre diesen wohl, untermenge dann denselben mit einem Pfund Mehl, 5 Eiern, etwas Milch, mit ein paar Löffeln voll Wärme, $\frac{1}{2}$ Pfund geschmolzener Butter und etwas Salz, lasse diese Masse an einem warmen Orte aufgehen und backe sie dann geschwind. Mit Zucker bestreut werden sie warm gegeben.

570. Kartoffel-Torte.

Hierzu gehören: $2\frac{1}{2}$ Pfund fein geriebene Kartoffeln, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 12 Eidotter, das zu Schnee geschlagene Eiweiß, von 2 Citronen der Saft und die abgeriebene Schale. — Die Butter wird zu Sahne gerieben, dann mit den Eidottern zusammengeschlagen, der Zucker, die Citronen und zuletzt der Schnee hinzugegeben, in einer recht fett mit Butter ausgestrichenen Form und in einem mittelmäßig heißen Ofen gebacken. Sobald sie gar ist, eine Schüssel darüber gedeckt, umgekehrt und mit Zucker bestreut.

571. Queen's Cake oder englischer KönigsKuchen.

Man nehme 1 Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund ganz feines Mehl, 12 Eier, die abgeriebene Schale einer Citrone, $\frac{1}{2}$ Pfund kleine Rosinen. Die zu Sahne geschlagene Butter wird mit den Eidottern gut durchgeschlagen, die übrigen Zuthaten nach und nach darunter gerieben, nebst dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß, die Masse in einer Form oder in einem in Form eines Kastens zusammengelegten Bogen Papier gebacken. Die in papiernen Kästen gebacknen Kuchen schneidet man sodann in Scheiben, röstet solche auf einem Bleche nur gelb und giebt sie zum Thee.

572. Märber Teig.

Man nehme $1\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 2 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, das Gelbe von 4 Eiern, 2 Löffel voll Sahne. Mit der zu Sahne gerührten Butter werden die Eier, der Zucker, die Sahne gut durchgearbeitet, dann ausgewangelt und zum beliebigen Gebrauch verwendet.

573. Schneebälle.

Man setze $\frac{1}{2}$ Quart Milch auf das Feuer, sobald sie kocht, thut man für einen Groschen geriebene bittere Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund gute Butter und $\frac{1}{8}$ Pfund Zucker hinzu. Nun giebt man unter beständigem Umrühren 8 bis 9 Löffel klar gerührtes Mehl in die Milch, fährt mit dem Rühren so lange fort bis es wie ein steifer Brei sich von der Kelle und der Kasserolle absetzt, nun gieße man 7 bis 8 in einem Topfe klein gequirelte Eier dazu, rühre es gut unter einander, bis der Teig ganz schmeidig ist, zirkle mit einem Löffel

den Teig in kleine Häufchen auf ein Backblech und lasse sie dann auf einem nicht zu stark geheizten Ofen backen. Wird der Teig in einer Tortenpfanne gebacken, so muß das Feuer oben stärker als unten seyn, damit er in die Höhe steigt.

574. Pfannkuchen.

Man koche $1\frac{3}{8}$ Quart Milch ab, lasse sie lauwarm werden, quirle sodann in einem Topfe 5 Eier, von 2 Stück das Weiße zurückgelassen, gut durch, gebe $\frac{3}{4}$ Pfund geschmolzene Butter, $\frac{1}{4}$ Quart dicke Wärrme, etwas Muskatblume, 4 Loth Zucker, nebst der lauwarmen Milch hinzu und arbeite alles mit einigen Körnern Salz gut durch einander. Nun thue man eine Nege Mehl in eine Schüssel, bilde in der Mitte derselben eine Vertiefung, gieße die flüssige Masse nach und nach hinzu, bis der Teig so stark wird, daß man ihn mit den Händen kneten kann; darauf arbeite man solchen auf einem Tische gut, jedoch nicht zu dick, durch, rolle ihn ganz dünn aus, setze mit einem Löffel das Muß in Häufchen, schlage den Teig über, drücke ihn fest an, steche mit einem beliebig großen Glase die Kuchen ab, setze sie zum Gehen auf ein Bret, backe sie hierauf in Backfett nach Vorschrift Nr. 18. und lege sie sodann auf Löschpapier zum Ablausen. Zu der Füllung nimmt man Kirsch- oder Pflaumenmuß, verdünnt solches mit Wein und vermengt es mit etwas Nelken, Zimmt, geriebenen bittern Mandeln, Citronenschale und Zucker.

575. Pfannkuchen auf eine andere Art.

Man arbeitet $\frac{3}{4}$ Pfund zu Sahne geriebene But-

ter, 4 ganze Eier, 8 Eidotter, $\frac{1}{2}$ Quart Milch, 5 Eßlöffel voll Wärme, 2 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, wovon noch etwas zum Ueberstreuen für die fertigen Kuchen zurückbleiben muß, zu einem weichen Teige gut durch, sollte er aber zähe ansetzen, so streut man noch etwas Mehl unter, rollt ihn ganz dünn aus, legt Eingemachtes darauf, drückt es fest, schiebt mit einem Glase die Kuchen aus, legt sie zum Gehen auf ein Bret, bäckt sie sodann in Backfett nach Nr. 18., legt sie auf Löschpapier und dann auf eine Schüssel mit Zucker übergestreuet.

576. Pfannkuchen auf eine dritte Art.

Hierzu gehören $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 9 Eigelb, 9 ganze Eier, ein Löffel voll geriebene bittere Mandeln. — Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann die 9 Eigelb nebst den andern 9 Stück eins nach dem andern, der Zucker, die Mandeln, 10 Tropfen Bergamottöl, ein Löffel voll Hirschhornsalz (dient zum Treiben, man erhält es in der Apotheke), etwas Salz, $\frac{1}{2}$ Quart Sahne, $\frac{1}{2}$ Quart gute Wärme (letztere muß zuvor mit der Sahne eine Viertelstunde auf einem warmen Ofen gestanden haben), nach Gutdünken Mehl zugegeben, bis der Teig zum Mangeln steif genug ist. Nun wird derselbe auf einem Tische gut, jedoch nicht zu fest durchgearbeitet, fein ausgemangelt, mit Kirsch- oder Pflaumenmuß, auch, wenn man will, mit eingemachten Kirschen, Johannisbeeren oder Himbeeren belegt, der Teig übergeschlagen, ange-drückt, mit einem Glase ausgestochen und in Backfett nach Nr. 18. ausgebacken.

Das Andrücken des Teiges über das Muß ist

nothwendig, weil beim Backen das Ruß sonst ausläuft und die Kuchen schwarz macht. Bei wenigem Bedarf kann man auch von jeder der angegebenen Materialien nur die Hälfte nehmen.

577. Anies - Kuchen.

Ein halbes Pfund feiner Zucker wird in eine Schüssel gethan, 3 ganze Eier hineingeschlagen, zusammen eine ganze Stunde geklopft und gerührt, dann ein halbes Pfund ganz feines Mehl nebst einer kleinen Hand voll verlesenen Anies dazugesetzt und alles noch ein Weilchen gut durchgerührt. Nun auf ein Blech davon kleine Häufchen gesetzt, diese mit überzogenem Anies bestreut und in einem nicht zu heißen Ofen nur ganz weißgelb gebacken. Bei einer großen Hitze bleiben sie ganz flach; dasselbe geschieht, sobald der Teig nicht gut gerührt worden.

578. Kleine Brezeln.

Ein Viertelpfund fein gestoßener Zucker, etwas Zimmt, die abgeriebene Schale einer Citrone, 6 Eidotter und 10 Loth geschmolzener Butter werden mit so viel feinem Mehl unter einander gerührt, daß der Teig sich nur eben behandeln läßt, dann kleine Brezeln gemacht, mit Eiern bestrichen und nur goldgelb gebacken.

579. Berlingo.

Ein halbes Pfund Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund zu Sahne geriebene Butter, 4 ganze Eier, 3 Eidotter, werden eins nach dem andern gut durchgerührt, von dem Teige Brezeln oder kleine runde Kränz-

den gebildet. Auch kann man diesen Teig zu allen Obstkuchen gebrauchen.

580. Fingerklippen.

Man nimmt 4 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 3 Loth Mehl, rührt alles wohl unter einander, bestreicht ein Backblech mit Wachs, setzt von dem Teige kleine Häufchen darauf, bestreut sie mit gestoßenem Zucker und läßt sie backen. Sie bedürfen keiner großen Hitze und können nach dem Braten im Backofen gebacken werden.

581. Aufläufer.

Man nehme 12 Loth Butter, 8 Loth Zucker, 8 Eier und so viel Mehl dazu, daß der Teig sich rollen läßt. Zuerst wird die Butter zu Sahne gerieben, das Eigelb dazu gethan, dann der Zucker, das zu Schnee geschlagene Eiweiß und endlich das Mehl. Man rollt nun den Teig auf einem Bleche ganz dünn aus, bestreicht ihn mit geschmolzener Butter, Zucker und Zimmt. Auch hierbei ist ein gutes Rühren und Schlagen des Teiges die Hauptsache.

582. Pufferts.

Zur Darstellung dieses Kuchens ist eine Pfanne mit Vertiefungen, wie zu Segeiern, welche unter einen Tortendeckel paßt, nöthig. — Hierzu ist erforderlich: 18 Loth Butter, $1\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 4 Löffel gute Wärme, 6 Eier, für 1 Gr. gestoßener Zimmt, etwas Rosenwasser, $\frac{1}{2}$ Pfund kleine Rosinen, 4 Loth Zucker, $\frac{3}{8}$ Quart Milch. Diese Materialien geben 32 Kuchen und werden auf folgende Art verarbeitet. Die Eier werden in einem Topfe zerklöpft, die Butter geschmolzen, nebst der lauwarmen Milch, dem Mehle und al-

lem Uebrigen hinzugethan, geschlagen, bis die Masse Blasen schlägt, 2 Stunden zum Aufgehen ruhig stehen gelassen. Der Teig wird mit der Kelle niedergedrückt, sobald er steigen will, welches selbst beim Backen geschehen muß. Vor dem Backen erhitzt man durch Kohlen den Tortenpfannendeckel, giebt unten weniger Hitze, läßt Butter in den Vertiefungen der Pfanne schmelzen, streicht solche herum, füllt alsdann die Vertiefungen mit Teig aus, läßt ihn backen, nimmt dann mit dem Messer die Kuchen gar heraus und gießt wieder andern Teig zu, bis alle fertig sind. Nun werden sie mit Zucker und Zimmt bestreut.

583. Kirschkuchen.

Man nehme 1 Pfund Butter, $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 6 Eidotter und verarbeite diese Materialien auf folgende Art. Das Mehl breite man auf einem Tische aus, schlage in die Mitte die Eier hinein, schütte ein paar Hände voll von dem Zucker zu, (etwas muß zum Ueberstreuen davon zurückbleiben), lege die Butter stückweise rund herum, gieße eine Tasse voll Milch zu, knete und arbeite alles gut durch, nach Belieben dick ausgerollt, auf ein Blech gelegt, einen Rand umgebogen, ihn gekniff, ausgesteinte Kirschen aufgelegt, mit Zucker bestreut und rasch gebacken. Von $\frac{1}{2}$ Quart saurer Sahne, 8 Eidottern, 2 Löffeln Mehl, abgeriebener Citronenschale, gestoßenem Zucker und dem ausgelaufenen Kirschsaft macht man einen Guß, halb gar gebacken, gießt man denselben über den Kuchen und läßt diesen gelbbraun backen.

584. Kirschkuchen von Bärmteig.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Meße Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$

Pfund Zucker, 4 bis 5 Eier, 2 Tassenköpfe voll Bärme und 3 Tassenköpfe voll Milch zusammen zu einem Teig, der sich rollen läßt, dann legt man ihn auf einen Tisch, streuet noch Mehl unter und arbeitet ihn recht durch, jedoch nicht zu fest, läßt ihn eine Stunde zum Aufgehen stehen, legt ihn auf ein Blech, schlägt den Rand um, knifft denselben ein, bestreicht ihn mit Eiern und streuet Zucker auf, nun legt man die ausgesteinten Kirschen auf, läßt ihn rasch backen, aber nicht anbrennen. Der beim Auskernen ausgelaufene Saft der Kirschen wird mit Zucker gekocht, der Kuchen damit noch warm begossen, mit Zucker und Zimmt bestreut, auch kann man den halbgebacknen Kuchen mit einem Sahnenguß vollends ausbacken.

585. Noch ein anderer Kirschkuchen.

Drei Viertelpfund Butter, $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, 2 Eier und 2 bis 3 Löffel voll Wasser werden gut unter einander gearbeitet, auf einem Blech gerollt, ein umgekniffener Rand gemacht, die ausgesteinten Kirschen einen Finger dick darauf gelegt, mit Zucker bestreut und rasch abgebacken. Den abgekochten Saft kann man entweder darauf gießen, oder einen Sahnenguß wie bei Nr. 583. anfertigen und ihn damit gelbbraun backen lassen. Auch lassen sich von diesem Teige kleine Kuchen machen, um ihn damit zu garniren.

586. Pflaumenkuchen.

Man nimmt $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, läßt fürs erste die Hälfte davon zurück, giebt zur andern Hälfte $\frac{1}{4}$ Pfund gepflückte Butter, quirlt 8 Löffel Milch mit 3 Löffeln voll fein gestoßenem Zucker, 3 ganzen Eiern und 2 Ei-

dottern zusammen, gießt es unter das Mehl, thut nun die zurückgelassene Hälfte dazu und knetet und walgert die Masse gut durch, rollt sie nach Belieben dünn aus einander, bildet einen gekniffen Rand herum, bestreicht denselben mit Ei, den Fond mit Zucker und legt die ausgesteinten und abgehäuteten Pflaumen auf.

587. Pflaumenkuchen mit Bärmteig.

Den Teig zu diesem Kuchen kann man wie den zum Kirchkuchen nach Nr. 584. machen, den Pflaumen die Haut abziehen, sie auch bloß aussteinen und dann verkehrt auslegen. Man belegt den Kuchen gern so dicht mit Pflaumen, daß man den Boden desselben nicht sehen kann, und bestreut ihn, aus dem Ofen kommend, mit Zucker und Zimmt. Vor dem Backen muß er eine Stunde zum Aufgehen stehen bleiben.

588. Aepfelkuchen.

Man schält die Aepfel, schneidet sie ganz fein in eine Schüssel, thut dazu einen Löffel voll fein gestoßene bittere Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone, Zimmt, Zucker, und läßt dieses eine Stunde stehen. Nun knetet man einen Teig von $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, 2 Eiern und 2 — 3 Löffel voll Wasser, rollt ihn aus, deckt eine Schüssel auf, schneidet eine runde Platte, belegt den Rand mit einem 2 Finger breit geschnittenen Streif von demselben Teige, thut die Aepfel hinein und schneidet mit einem Röllchen kleine fingerbreite Streifen, welche gitterartig über den Kuchen, wie bei einer Rußtorte, gelegt werden, belegt über diese noch den Rand mit einem fingerbreiten Streif, bestreicht sämtliche Streifen mit Ei und bäckt den Kuchen gelbbraun.

589. **Apfelfuchen auf eine andere Art.**

Die Äpfel werden wie die vorigen behandelt, auch mit Mandeln, Citrone und Zucker eine Stunde stehen gelassen; alsdann wird nach Vorschrift Nr. 587. ein Wärmteig angefertigt, davon ein umgeschlagener, eingekniffter Rand gemacht, derselbe mit Ei bestrichen, der Boden des Ruchens mit Zucker bestreut, zum Aufgehen eine Stunde lang still stehen gelassen, die Äpfel eingelegt und rasch gebacken.

590. **Kaffeeuchen.**

Es werden $\frac{1}{2}$ Nege Mehl, 6 bis 7 ganze, zuvor klein gequirkte Eier, 2 Tassenköpfe voll dicker Wärme, 2 — 3 voll Milch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, einige fein gestoßene bittere Mandeln, abgeriebene Citronenschale, $\frac{1}{4}$ Pfd. gereinigte kleine Rosinen, gut unter einander gerührt, der Teig von der Stärke angefertigt, daß er sich rollen läßt, jedoch nicht zu dicht; wenn er nun so weit fertig ist, knete man $\frac{3}{4}$ Pfund Butter zu, rolle ihn nach Belieben dick auf einem Bleche aus, den Rand umgekniift, dick mit Butter bestrichen, mit Zucker und Zimmt gemischte, klein gehackte Mandeln aufgestreut, rasch gebacken, aber vor dem Anbrennen bewahrt. Ist er gar, so wird er noch warm mit Rosentwasser besprengt.

591. **Eisenuchen von saurer Sahne.**

Zu diesem Kuchen muß man ein flaches, buntes Eisen haben, in der Form eines Waffeleisens, jedoch ohne Vertiefungen. — Man rührt $\frac{3}{4}$ Quart saure Sahne, 2 bis 3 Löffel geschmolzene Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und 13 Loth Weizenmehl gut durch einander, bäckt es in dem anfangs mit Butter ausgestrichenen

Eisen auf beiden Seiten gelbbraun und rollt die noch warmen Kuchen wie eine Pfefferkuchentute zusammen.

592. Eisenkuchen mit Zimmt.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund zu Sahne gerührter Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 12 Loth Mehl, 1 Loth fein gestoßenen Zimmt, 2 ganze Eier, 2 Eidotter; letztere werden erst klein gerührt und dann die andern Zutaten dazu gegeben, das Eisen erwärmt, mit Butter bestrichen und die Kuchen, wie die vorhergehenden, ganz dünn gebacken.

593. Margarethen-Kuchen.

Ein Quart Sahne, die einen Tag alt und recht dick seyn muß, wird mit 4 Loth feinem Mehl, 12 Loth Zucker, etwas abgeriebener Citronenschale gut unter einander gerührt, davon ein Löffel voll in ein zuvor auf beiden Seiten erwärmtes und nicht fett ausgeschmiertes Eisenkucheneisen gethan und auf Kohlen oder gelindem Feuer gebacken.

Sollte die Sahne nicht ganz vorzüglich seyn, so rührt man einen Löffel voll Mehl dazu.

594. Zimmt-Röhrchen.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund feines Weizenmehl, $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßenen Zucker, 3 Eier, 3 Loth abgellärte Butter, $\frac{1}{2}$ Quart gute Milch, von einer Citrone die abgeriebene Schale und für 1 Groschen gestoßenen Zimmt zu einem flüssigen Teige, thut davon einen Löffel voll in ein auf beiden Seiten erwärmtes und mit Butter ausgestrichenes Eisen und läßt den Teig auf beiden Seiten gelb backen. Sobald er aus dem Eisen kommt, wird er über ein rundes Stück Holz gelegt oder zusammengewickelt.

595. Spritzkuchen von Mandeln.

Bermische $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßene Mandeln mit eben so viel feinem Mehl, mache davon mit Brunnen- und Drangenblüthenwasser einen Teig, welcher von der Stärke eines Eierkuchenteiges seyn kann, lasse ihn durch die Spritze laufen, backe ihn in abgellarter Butter ganz weißgelb und bestreue ihn mit Zucker.

596. Noch eine andere Art guter Waffeln.

Man nehme $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, von 4 Eiern das Gelbe, eine halbe Tasse guter Wärme, $\frac{1}{8}$ Quart gute Milch, lasse den Teig gut gehen, rühre dann noch den Schnee von 6 bis 8 Eiweiß dazu und lasse es backen.

597. Sandtorte.

Ein Pfund abgellarte Butter wird zu Sahne gerieben, 6 Eidotter dazu geschlagen, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone mit einem Pfunde Kraftmehl recht gut durchgerührt, das Eiweiß von den 6 Eiern zu Schnee geschlagen, dazu gerührt und in einer ausgeschmierten Form langsam gebacken.

598. Sandtorte auf eine andere Art.

Dazu gehört ein Pfund Butter, ein Pfund Kraftmehl, ein Pfund Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und 15 Eier. Die Butter wird zu Sahne gerieben, ein Eidotter nach dem andern dazu geschlagen, dann der Zucker, die Citronenschale und löffelweise das Mehl zugerührt. Mit dem Eiweiß und dem Mehle muß die Masse nicht mehr viel gerührt, sondern ohne letztere beide Materialien eine Stunde lang geschlagen werden. Vor dem Hineinbringen des Teigs in die Form gieße man

ein Spizgläschen voll Rum oder starken Spiritus zu, weil dieser die Masse flüssig und locker macht, dann in einer ausgeschmierten Form langsam gebacken.

599. Gefüllte Sandtorte.

Ein Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone, 4 Eßlöffel voll fein gestoßener Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl und 7 Eier werden zu einem Teige gut durchgearbeitet, derselbe ausgerollt, in 3 runde Boden abgetheilt, zwischen jeden Eingemachtes gelegt, langsam in einem nur mittelmäßig heißen Ofen gebacken und halb gar eine Glasur nach Vorschrift Nr. 628. darüber gegeben.

600. Wasserkuchen.

Man rührt einen Lassetopf voll geschmolzener Butter, einen voll Milch, einen voll zerschlagener Eier und einen voll guter Weißbier-Wärme mit so viel Mehl zusammen, daß man die Masse kneten kann, jedoch nicht zu fest. Nun bestreut man eine Serviette mit Mehl, legt den Teig hinein, läßt ihn etwas stehen, bindet dann die Serviette zu, wie bei einem Pudding, und legt ihn in kaltes Wasser. Hierin läßt man ihn so lange liegen, bis er sich hebt und dick wird, alsdann aus dem Wasser genommen, mit großen und kleinen Rosinen, abgeriebener Citronenschale und Zucker gut durchgearbeitet, auf einem Bleche ausgemangelt, einen Rand gemacht, denselben mit Ei bestrichen und aufgehen gelassen. Sobald er sich etwas gehoben, wird er gebacken, dann mit Zucker und Zimmt, oder mit gestoßenen Mandeln bestreuet und mit geschmolzener Butter begossen.

601. Brezel.

Man nimmt 1 Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{3}{4}$ Mege Mehl, 6 Eier, 3 Tassenköpfe voll Wärme und 2 voll Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund große und eben so viel kleine Rosinen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln, wovon die Hälfte bittere seyn können, und die abgeriebene Schale einer Citrone, dieses wird alles, mit Ausnahme der Butter und etwas Mehl, welches noch zurückbleibt, gut durch einander gerührt, der Teig dann etwas stehen gelassen, und die Butter nicht eingerollt, sondern eingeknetet. Wenn die Butter mit dem Teige gut verbunden ist, so wird er auf einem Bleche ausgewirkt, in Form einer Brezel gebildet, an einen warmen Ofen zum Aufgehen gestellt, mit Ei bestrichen und gut ausgebacken. Die Milch muß zum Einrühren des Teiges lauwarm und der Teig nicht zu fest, die Wärme aber von vorzüglicher Beschaffenheit und Weißbierwärme seyn. Wie zu jedem Wärmteig schadet auch nicht zu diesem etwas Muskatennuß oder -Blume.

602. Plunderbrezel.

Man nimmt eine Mege Mehl, 2 Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund große und eben so viel kleine Rosinen, $\frac{1}{4}$ Pfd. bittere und eben so viel süße Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 8 Eidotter, die abgeriebene Schale einer Citrone, nach Belieben etwas Muskatennuß oder -Blume, 3 Tassenköpfe voll Wärme und 2 voll lauwarmen Milch. — Die Milch, die Wärme, der Zucker und die Citrone nebst der Muskatennuß werden zusammengerührt, mit dem Mehl zu einem Teige von der Stärke gemacht, daß man ihn kneten und rollen kann, jedoch nicht zu fest, sondern man läßt ihn ein Weilchen zum Erstarren stehen, wäscht die Butter aus, macht davon eine

runde Scheibe, läßt solche in frischem Wasser liegen, stößt unterdessen die Mandeln fein und läßt die gereinigten Rosinen völlig ablaufen, alsdann rollt man den Teig aus, drückt die Butter zwischen zwei Tüchern rein aus, damit sie ganz rein wird, legt sie in kleinen Stückchen auf den Teig, schlägt ihn um, rollt ihn wie einen Blätterteig, schlägt ihn noch zwei Mal um, aber bei jedem Male gehörig dünn ausgerollt, bei dem letzten Male mangelt man ihn dünn aus, sowohl in der Länge als Breite, streut 4 Finger breit vom Ende entfernt eine Hand voll große und kleine Rosinen nebst gestoßenen Mandeln darauf, schlägt das Ende über, unwickelt es, fährt damit fort, bis sämtliche Rosinen und Mandeln auf diese Art eingearbeitet sind und die Masse einer langen Wurst gleich. Diese legt man nun auf ein Blech, formirt davon eine Brezel, stellt sie zum Aufgehen an einen warmen Ort; sie muß recht hoch steigen. Nach Verlauf einer Stunde bestreicht man sie mit Ei und läßt sie in einem recht gut und gleichmäßig geheizten Ofen backen.

603. Bärm-Ruchen.

Ein Pfund Butter wird mit 8 Eidottern und 8 ganzen Eiern zu Schaum gerührt, etwas Muskatennuß oder -Blume, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, ein Lassenkopf voll guter Wärme, 1 Quart warme Sahne und $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl nach und nach hinzugerührt, noch $\frac{1}{2}$ Pfd. ausgequollene Rosinen und etwas klein geschnittener Citronat zugegeben, an einen warmen Ort zum Heben gestellt, mit einem großen Löffel einige Mal umgerührt, alsdann in eine ausgeschmierte Form gefüllt, nicht wei-

ter aufgehen gelassen, und gebacken. Kommt der Kuchen aus dem Ofen, so wird er dick mit Zucker bestreut.

Man kann diesen Kuchen in einer runden Form, in einer Kasserolle oder in jeder andern beliebigen Form backen.

604. Perlignons, Kränzchen oder Brezeln.

Ein Pfd. ausgeschmolzene Butter, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone und 14 hart gekochte Eidotter werden durch ein Sieb gerieben, dann noch 4 rohe Eigelb dazu geschlagen, alles zu einem steifen Teig verarbeitet, Kränzchen oder Brezeln davon gebildet, auf einer Seite mit halb zu Schnee geschlagenem Eiweiß bestrichen und mit gröblich gestoßenem Zucker bei sehr mäßiger Hitze gebacken.

605. Kalatschen.

Ein halbes Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, 4 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker. — Die Butter wird zu Sahne gerieben, wenn dies geschehen, werden die Eier, der Zucker und das Mehl dazu gerührt, alsdann sicht man mit einem Löffel Klößchen ab, legt solche auf ein Blech und bestreut sie nach Belieben mit geschnittenen Mandeln und kleinen Rosinen.

606. Noch eine Art Kalatschen.

Ein Pfd. Butter, 1 Pfd. Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, 8 Eidotter werden eine Stunde gerührt, das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen und ganz zuletzt dazu gethan, dann mit einem Löffel kleine Klößchen abgestochen, aufs Blech gelegt und in mäßiger Wärme gebacken.

607. Wiener Kalatschen.

Ein Pfund abgklärte Butter wird zu Sahne ge-

rührt, 14 Eigelb nebst 2 ganzen Eiern dazu gerührt, dann $1\frac{1}{2}$ Pfd. erwärmtes Mehl, etwas Zucker, etwas Muskatblume, ein Tassenkopf voll guter Wärme untergemischt, von diesem Teige auf ein Blech Klümpchen von der Größe eines halben Eies gesetzt, sie zum Aufgehen stehen gelassen, dann mit Ei, mit Zucker vermischt, bestrichen, in die Mitte eise eingemachte Kirsche gesetzt, mit Zucker bestreuet und backen gelassen.

608. Noch eine Art Franz-Kalatschen.

Man nimmt hierzu $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 10 Eier, 1 Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Quart süße Sahne, $\frac{1}{8}$ Quart Wärme, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker. — Das Mehl wird auf einen Tisch geschüttet, in der Mitte desselben ein Loch gemacht, die Butter hineingepflückt, die übrigen Materialien dazu gethan, bloß von dem Zucker bleibt etwas zurück; die Masse wird recht gut durchgearbeitet, kleine runde Häufchen auf ein Blech gesetzt, welche langsam gehen müssen, eine Vertiefung in der Mitte eingedrückt, dar- ein eine Aprikosenmarmelade oder eingemachte Kirschen gelegt, ein wenig Schnee darüber gedeckt, mit dem zurückbehaltenen Zucker bestreut und eine halbe Stunde lang in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

609. Noch eine Art Portugieser Kuchen.

Man nehme $\frac{3}{4}$ Pfund zu Sahne gerührte frische Butter, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 6 ganze Eier dazu geschlagen, eine halbe Stunde lang von einer Seite gerührt, die Schale von einer abgeriebenen Citrone untergemischt, dann den Zucker und $\frac{3}{4}$ Pfund feines Krastmehl noch ein wenig mit dem Uebrigen gerührt. Diese Masse thut man in ausgeschmierte kleine Formen und läßt sie langsam backen.

610. **Dresdner Torte.**

Ein Pfund Butter wird klar geschmolzen, rein abgesehen, kalt werden gelassen und zu Sahne gerieben, 15 Eier, das Weiße von 4 Stück bleibt zurück, 1 Löffel voll Drangenwasser, 12 Loth Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, 2 Pfund feines Mehl, ein Fassenkopf voll guter Bärme und einer voll Sahne genommen. Die Eier kommen nach und nach zu der zu Sahne gerührten Butter, die Sahne und die Bärme wird darunter gemischt, zuletzt das Mehl mit den übrigen Materialien. Diese Masse thut man nun in eine ausgeschmierte Form, läßt sie erst aufgehen, und langsam backen.

611. **Sistor warm eingerührt.**

Zur Darstellung dieses Kuchens nehme man 1 Pfd. feines Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Quart Milch, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 9 Eier, $\frac{1}{2}$ Quart gute Bärme, $\frac{1}{2}$ Quentchen Muskatblumen, die abgeriebene Schale einer Citrone. Die Butter wird zu Sahne gerieben, die Eier nach und nach dazu gerührt, alsdann die übrigen Zuthaten ebenfalls dazu und alles gut durchgearbeitet. — Der nun gebildete Teig wird in eine mit Butter fett ausgestrichene Napfkuchenform gethan, darin 2 Stunden lang stehen gelassen, weil diese Art Kuchen schwer aufgeht, behutsam in den Ofen gesetzt und $1\frac{1}{2}$ Stunde lang gebacken. Auch kann man zuvor in die ausgeschmierte Form geschnittene Mandeln streuen.

612. **Wiener Baumtorte.**

Ein Pfund geschmolzene und zu Sahne geriebene Butter, ein Pfund fein geriebener Zucker, ein Pfund

Kraftermehl, 16 Eier, von 8 Stück das Weiße zu Schnee geschlagen, die abgeriebene Schale von einer Citrone, etwas Muskatennuß oder -Blume, alles in einer Sutte recht unter einander und zuletzt den Schnee dazu gerührt und dann gleich gebacken. Man läßt die Tortenpfanne heißen, thut 2 Messerrücken hoch von der Masse in eine mit Butter ausgestrichene runde Form, läßt es gelb werden, nimmt in Zucker eingemachte Kirschen, legt solche dünn ein, dann wieder einen Löffel Teig, wie das erste Mal, läßt ihn eben so gelb werden, dann eine andere Sorte Eingemachtes, als Himbeeren oder Nüsse, darauf gelegt und so abwechselnd mit dem Teige und dem Eingemachten fortgeföhren, bis die Form ganz gefüllt ist. Oben auf muß Teig seyn. Man muß sich bemühen, die Schichten recht gleich zu machen, damit nicht die eine stärker als die andere ist. Zu dem Belegen kann man sich alles mit Zucker Eingemachten bedienen; saures Eingemachtes paßt hierzu nicht. Wem es gefällig ist, der kann diesen Kuchen recht schön glasiren.

613. Kirschtorte in Blätterteig.

Die zum Kochen bestimmte Quantität Kirschen wird ausgesteint, der dabei ausfließende Kirschsafft mit Zucker aufs Feuer gesetzt, sobald er kocht, thut man die Kirschen nebst etwas abgeriebener Citronenschale hinein und läßt sie dick einkochen und dann erkalten. Nun fertigt man nach Vorschrift Nr. 515. einen feinen Blätterteig an, belegt den Kuchen gitterig mit Bändern, die mit einem Röllchen aus dem Teige bunt ausgeschnitten werden, legt auf diese den Rand um

den Kuchen herum, bestreicht sie mit Ei und läßt ihn in einem gut geheizten Ofen backen. Statt der Kirschchen kann man sich auch der Johannisbeeren, der Himbeeren und der Stachelbeeren bedienen, jedoch müssen letztere vor dem Einkochen mit Zucker, nachdem sie rein abgeputzt, in kochendes Wasser gelegt und darin ein Mal aufgekocht werden, dann in einem Durchschlage ablaufen gelassen, in den kochenden Zucker gerhan, mit demselben ein paar Mal aufgekocht, darauf abgekühlt und zur Torte verwendet werden.

614. Citrontorte.

Man macht einen feinen Blätter- oder mürben Teig, schält von 4 Citronen die Schale ab, schneidet dieselbe in feine längliche Streifen, kocht sie aus Vorsicht in Wasser ab, damit sie durchaus nicht bitter seyn können, gießt sie dann ab, läßt sie noch ablaufen, dann zieht man alles Weiße von der Citrone, schneidet sie in Scheiben, legt die gelbe Schale darauf und läßt sie, mit 10 Loth Zucker bestreut, ruhig stehen. Nach Vorschrift Nr. 616. wird ein Makronenteig gefertigt, davon ein Unterblatt und von einem 2 Finger breiten Streif ein Rand ringsherum gebildet, legt von dem Makronenteig unten dünn auf, die Hälfte von den Citronen sodann dünn darauf, dann wieder Makronenteig und die Citronen mit Saft recht zierlich eingelegt, von dem Makronenteig noch alles vollends aufgestrichen, mit ausgeschnittenen Bandstreifen schräg gitterig belegt, wieder einen Rand aufgelegt, mit dem Messerrücken eingekerbt, mit Ei bestrichen und vorsichtig ausgebacken.

615. Citronen-Crem-Torte.

Ein Pfund gut ausgewaschene Butter wird zu Sahne gerührt, 4 ganze Eier, 12 Loth Zucker, 1½ Pfd. Krafmehl dazu gethan, der Teig auf einem Bret gemangelt, jedoch nicht zu dünn, ein Rand herum gemacht und $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken. — Nicht zu lange vor dem Essen wird ein nach Nr. 679. angefertigter Citronen-Crem aufgestrichen, den man nach Belieben mit Krokant- oder Vanillen-Plägchen belegen kann.

616. Makronenteig zu machen.

Ein Pfund abgehäutete Mandeln werden mit etwas Eiweiß recht fein gestoßen, 1 Pfund fein gestoßener Zucker in eine Kasserolle geschüttet, mit den Mandeln melirt über Kohlen gesetzt, daß es gehörig durchziehet, und zwar so lange, bis es nicht mehr an die Finger klebt, dann schlägt man von 4 bis 6 Eiweiß einen recht dicken Schnee, rührt diesen nebst etwas klein geschnittenem Citronat und Citronenschale zu den abgekühlten Mandeln, arbeitet ihn gut durch, setzt es wie eine Wallnuß groß auf Oblaten und läßt es so in einem beinahe verschlagenen Ofen trocknen. Wer den Citronat nicht liebt, kann ihn auch weglassen, doch werden die Makronen vor dem Einsetzen mit feinem gestoßenem Zucker bestreuet.

617. Makronen auf eine andere Art.

Man ziehe von 1 Pfund großen Mandeln die Schale durch Brühen ab, wasche sie recht weiß, reibe sie zwischen Tüchern trocken, stoße sie mit ein paar Tropfen Rosenwasser recht fein, thue $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenem Zucker dazu, schütte beides vermischt in eine

Reibefatte, thue von 4 Eiern das recht klein geklopfte Weiße dazu und rühre alles eine Viertelstunde lang immer nach einer Seite, setze dann davon auf Oblate runde oder längliche Häufchen, bestreue solche mit gestoßenem Zucker und lasse sie im Ofen trocknen.

618. Bittere Makronen.

Von einem halben Pfund süßen und eben so viel bitteren Mandeln ziehe man durch Brühen die Haut ab, wasche sie ab, lasse sie nach diesem auf einem Tuche trocknen, stoße sie mit ein paar Tropfen Drangenwasser oder mit etwas Eiweiß, thue sie fein in eine Reibefatte, rühre sie mit 1 Pfund recht fein gestoßenen und gesiebten Zucker wohl durch, thue von 6 Eiweiß den geschlagenen Schnee nebst etwas abgeriebener Zitronenschale dazu und rühre alles recht gut durch einander. Nun setzt man von diesem Teige auf Oblate kleine runde oder ovale Häufchen, bestreuet sie mit fein gestoßenem Zucker und läßt sie in einem verschlagenen Ofen trocknen.

619. Makronen-Torte.

Man mache nach Vorschrift Nr. 572. einen mürben Teig, so groß und so viel als man haben will, dann nach Vorschrift Nr. 616. einen Makronenteig. Der mürbe Teig wird dünn ausgerollt auf ein Blech gelegt, ein 2 Finger breiter Streif als Rand herum, und der Makronenteig auf das Unterblatt gelegt. Man schneidet nun mit dem Röllchen Bandstreifen schräg über, gittert es, legt wieder von dem Teige einen 2 Finger breiten Streif um den Rand herum, bestreicht ihn mit Eiern und läßt sie langsam nur blaßgelb

backen. Nachdem die Torte aus dem Ofen gekommen, setzt man auf jedes Kreuz von dem Gitter eine verschiedene Art süß Eingemachtes, als Kirschcn, Hagebutten, Himbeeren, ein Stückchen Pflaume oder Aprikose &c.

620. Makrouen • Kuchen.

Man rührt 2 Pfd. abgehäutete und fein gestoßene Mandeln, anderthalb Pfund Zucker, das Gelbe einer abgeriebenen Zitronenschale, klein geschnittenen Citronat, ein halbes Quentchen Cardamom, ein halbes Quentchen Zimmt und eben so viel Nelken mit 10 Eigelb gut durch, das zu einem dicken Schnee geschlagene Eiweiß dazu gegeben und gut durchgearbeitet. Alsdann klebt man mit Eiweiß große Oblaten, nach Belieben in einer runden, viereckigen oder ovalen Form zusammen, legt 2 Finger dick von der Masse auf und läßt es in einem verschlagenen Ofen zwei Stunden trocknen. Verschlagen macht man einen Guß darüber, dessen Anfertigung weiter unten zu finden ist, und bestreuet ihn mit buntem Zucker.

Man kann auch von Eingemachtem und Citronat eine Blumenguirlande darauf bilden.

Der Ofen besitzt den nöthigen Grad der Wärme zum Backen dieses Kuchens, wenn ein hineingelegtes Stück feines Papier nicht mehr gelb wird.

621. Französische Torte.

Man macht nach Vorschrift Nr. 512. einen feinen Blätterteig von 2 Pfund Mehl und anderthalb Pfund Butter, rollt solchen eines Pfeifenstiels dick aus, legt einen Teller darauf, schneidet 12 eben so große Schei-

ben daraus, bestreicht sie mit Ei und läßt jeden einzeln backen. Nun versetzt man Kirschmuß mit Wein, Zucker, Zimmt und abgeriebener Citronenschale, fertigt etwas Makronenteig an, legt eine von den 12 vorher gebildeten Scheiben auf ein Blech, legt eines Messerrückens dick Muß darauf, dann wieder eine Scheibe, und so abwechselnd damit fortgefahren, bis das Muß und die Scheiben auf einander liegen. Zuweilen auch eine Scheibe Makronenteig dazwischen, zuletzt der Deckel recht fest mit dem Boden einer andern Schüssel angedrückt. Dieses setzt man nun in einen verschlagenen Ofen, macht, nachdem es ausgebacken, einen Guß oben und an den Seiten, und bestreuet ihn mit buntem Zucker. Statt des Kirschmußes kann man auch Eingemachtes, Marmelade von Aprikosen, Pflaumen oder Eingemachtes von verschiedenen Früchten einlegen. Auch kann man mürben Teig dazu nehmen und sie nach Belieben so schön als möglich machen.

622. Spanischer Wind.

Zwölf Eiweiß werden zu einem steifen Schnee geschlagen, 1 Pfund fein gesiebter Zucker darunter geklopft, einige Tropfen Bergamottöl dazu gegossen, mit einem Löffel runde Häufchen von der Größe eines halben Eies auf Papier gesetzt und im Ofen trocknen lassen. Der Ofen muß so verschlagen seyn, daß sie wohl 3 Stunden darin trocknen können; ist der Ofen zu heiß, so gerathen sie nicht. Aus dem Ofen genommen, müssen sie noch ein Weilchen stehen, daß sie nachlassen, und dann erst werden sie von dem Papier oder Blech losgemacht.

623. Baiscees.

Man schlägt 6 Eiweiß zu einem steifen Schnee, 18 Loth Zucker, worauf eine Citrone abgerieben war, gestoßen dazu gethan, daß es recht steif wird, einen Löffel voll Brunnenwasser zugegeben, mit einem Löffel auf ein Papier einer Wallnuß große Häufchen gesetzt, solche mit Zucker bestreuet und in weniger Hitze getrocknet. Ausgebakken macht man sie mit einem Messer behende vom Papier ab und füllt sie mit geschlagener Sahne. Man kann das Papier auf ein Blech legen und die Baiscees in einem mäßig warmen Ofen 2 Stunden lang trocknen, jedoch dürfen sie nur goldgelb und ganz trocken seyn. Damit sie beim Ablösen von dem Papiere nicht zerbrechen, läßt man sie, aus dem Ofen genommen, ein Weilchen ruhig stehen, damit sie sich setzen.

Zum Füllen wird recht dicke süße Sahne genommen; $\frac{1}{2}$ Quart Sahne wird in einem Quarttopfe mit 4 Loth fein geriebenem Zucker und dem Gelben einer abgeriebenen Citrone so lange geschlagen, bis sie ganz dick ist. Zum Schlagen der Sahne kann man sich eines Quirls oder Schneebesens bedienen, höhlet alsdann mit einem spitzen Messer die Kuchen ein wenig aus, thut in diese Vertiefung die Sahne und bedeckt sie mit einem andern Kuchen.

624. Noch eine gute Art Pfannkuchen.

Ein Pfund Butter wird mit 3 ganzen Eiern zu Sahne gerührt, mit $\frac{3}{4}$ Mß. Mehl, etwas Zucker, Muskatennuß oder Muskatblume, Citronenschale und beinahe einem halben Quart Bärme vermischt; ist dieselbe aber nicht gut, daß man das Bier abgießen kann, so

nimmt man statt derselben Milch, stößt obige Ingredienzien zu einem nicht zu leichten Teige, rollt denselben dünn aus, macht kleine Häufchen von Confituren, Marmeladen oder Nuß, am Rande in gehöriger Entfernung aufgesetzt, überschlägt sie mit dem Teige, jedoch so, daß kein Mehl dazwischen kommt, drückt denselben dicht an das Gefüllte an, sticht dasselbe mit einem Weinglase oder stumpfen Abstecher in der Form eines halben Mondes aus, legt sie auf eine mit Mehl bepuderte Serviette, läßt sie langsam aufgehen, bäckt sie nicht zu rasch, bestreuet sie mit Zucker und glasirt sie zuletzt mit einer glühenden Schaufel.

625. Eine schnell anzufertigende Torte.

Ein halbes Pfund zu Sahne geriebene Butter, 2 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Reismehl werden zusammen gerührt, mit Weizenmehl auf einem Backtische ausgewirkt und ausgemangelt, von dem Teige zwei Blätter formirt, von welchen das eine das Unterblatt bildet, welches man mit Früchten, als z. B. mit entkernten Kirschen, Apfelmuß oder mit in Zucker eingemachten Früchten belegt, das zweite Blatt, bunt ausgeschnitten, darüber deckt, von einem gerollten schmalen Teigstreifen einen Rand formirt, den Kuchen mit geklopftem Ei bestreicht und denselben bei einer mäßigen Hitze langsam ausbacken läßt.

626. Bollen- oder Zwiebelkuchen.

Von 1 Meze abgehäuteten, eingekerbten, durchschnittenen Zwiebeln werden kleine runde Stückchen formirt, diese in 1 Pfund Schmalz weich geschmort und zum Ablausen des Fettes in einen Durchschlag geschüttet.

Inzwischen fertige man von $\frac{1}{2}$ Pfund ausgeschmolzener Butter, 1 Tassenkopf voll Sahne oder Milch, 2 Eiern, etwas Muskatblume, 1 Tassenkopf voll guter frischer Weißbierhefe und dem nöthigen Mehle einen Teig an, so daß er sich rollen läßt, formire aus demselben einen Kuchen mit etwas hohem, eingeknickten Rande, bestreiche letzteren mit geklopftem Ei, lege aus dem Durchschlage die vom Fett befreiten Zwiebeln auf den Kuchen, lasse ihn aufgehen und im Ofen backen. Sobald er halb gar ist, quirle man 3 Eier mit 2 Löffeln voll Mehl und $\frac{1}{4}$ Quart süßer Sahne zusammen gut durch, gieße das Eingerührte über den Kuchen und lasse ihn nun damit völlig ausbacken.

Auch kann man diesen Teig zu Kaffeekuchen benutzen, indem man Zucker, Citronenschale, kleine Rosinen hinzusetzt und ihn mit Mandeln, Zucker und Zimmt dick bestreuet.

627. Weiße Nürnberger Pfefferkuchen.

Acht Eidotter werden mit 1 Pfd. Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde abgerührt und das Eiweiß dann zugeschlagen, darauf $1\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln, abgeschält und abgetrocknet, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Citronat, Gewürz nach Belieben.

628. Einen Guß zu machen, oder vom Glasiren.

Man nehme zu einem oder zwei Eiern, je nachdem man nun braucht (zu einer mittelmäßig großen Sorte ist ein Ei hinlänglich), zu jedem Ei 4 Loth des feinsten, klein gestoßenen und gesiebten Zuckers. Das Ei wird auf einem Teller mit einem dünnen, breiten, hölzernen Spatel zu Schnee geschlagen, alsdann unter allmählichem Zusieben des Zuckers zu einem recht steifen Brei gerührt, auch noch Citronensaft hineingedrückt und
gut

gut damit durchgeschlagen, eben so wird der Kuchen, worauf man den Guß anbringen will, mit Citronensaft bestrichen, alsdann der Brei übergefüllt, mit einem Messer glatt gestrichen, bei einer Baum- oder französischen Torte auch an den Seiten, und alsdann mit buntem Zucker bestreuet; wenn man von eingemachten Früchten eine Guirlande herumlegt, so bleibt natürlicher Weise der bunte Zucker weg.

Will man nun Etwas überziehen, als Braunschweiger oder andern Kuchen, so schlägt man nur Eiweiß mit Rosenwasser klein, thut etwas Zucker dazu und überzieht den Kuchen damit noch warm, worauf er damit noch etwas in dem Ofen stehen muß.

Vierzehnter Abschnitt.

Vom Ausbacken in abgeklärter Butter.

629. Aepfelscheiben zu backen.

Man nimmt hierzu schöne, große Aepfel, schälet sie, schneidet sie in etwas dicke Scheiben, sicht mit einem Fingerhut oder Ausstechblech das Kernhaus heraus, legt sie in eine Schüssel und läßt sie mit Zucker bestreuet eine Zeit lang stehen. Nun rührt man 4 Eier mit 8 Löffeln voll Mehl, 6 Löffeln voll weißen Wein, Zucker und Zimmt zusammen, setzt nach Vorschrift Nr. 18. bereite Butter zum Feuer, taucht die Aepfelscheiben vermittelst einer Gabel in den eingerührten Teig und läßt sie sodann in der heißen Butter schön gelbbraun werden. Man kann 4 bis 8 Scheiben mit einem Male einthun, je nachdem die Kasserolle groß ist. Zur Verhütung des Anbrennens der Butter muß

die Kasserolle während des Backens einige Mal geschüttelt werden, auch das Feuer nicht zu stark seyn. Beim Herausnehmen werden die Äpfel noch ein Mal mit Zucker bestreuet.

In einem Teige, von Milch, Eiern, einigen Löffeln voll Wärme und 12 Löffeln voll Mehl angefertigt, die Scheiben gewälzt und dann gebacken ist auch zu empfehlen.

630. Englische Schnitte.

Ein halbes Pfd. recht feines Mehl, 4 ganze Eier, 2 Eidotter, $\frac{1}{4}$ Quart gute Milch, etwas Muskatblume und 3 Loth Zucker rührt man recht klar, bestreicht eine Eierkuchenspfanne mit Butter, gießt den Teig hinein, läßt es trocknen, aber nicht backen, daß es nur von der Pfanne abläßt; unten nur wenig heiße Asche, oben ein mit Kohlen belegtes Blech, ein heißer Ofen ist jedoch vorzuziehen. So getrocknet legt man die Masse auf ein Bret, schneidet sie, erkaltet, in längliche, viereckige Stücke, an den Enden eingeschnitten, damit sie recht auflaufen. Nun läßt man nach Nr. 18. ein Pfund Backfett recht heiß werden, thut darein 8 Stück mit einem Male, rüttelt die Kasserolle und nimmt sie öfters vom Feuer, damit das Fett in gleicher Hitze bleibt. Beim Herausnehmen der Schnitte bläset man das Fett davon ab, legt sie auf Löschpapier und bestreuet sie mit Zucker.

631. Krausgebäcknes.

Von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 4 Eiern, 4 Loth geschmolzener Butter, 4 Loth Zucker und einer Thectasse voll Wein wird ein Teig gemacht, den man rollen kann.

In der Dicke eines Messerrückens wird solcher nun ausgemangelt, 3 Finger breite und eine halbe Spanne lange Streifen geschnitten, in der Mitte mit einem Röllchen lang aufgeschlitz, daß sie an der Seite noch zusammenhalten, legt 3 Stücke mit einem Male ein, läßt sie nur gelb werden, nimmt sie behende heraus und legt sie auf ein mit Löschpapier bedecktes, umgewendetes Sieb. Das Rütteln der Kasserolle während des Backens ist nicht zu vergessen.

632. Spritzkuchen.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Quart Milch mit 4 Loth Butter, rührt alsdann mit etwas kalter Milch $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl klar, giebt es zu der kochenden Milch und rührt es so lange, bis es losläßt; abgekühlt, rührt man 10 bis 12 Eier nach und nach ein. Die Masse darf nicht zu dünn seyn; in diesem Falle läßt man von einigen Eiern das Weiße zurück. Diese Masse spritzt man nun durch einen Stern in heiße, abgeklärte Butter, läßt sie langsam backen, während man die Kasserolle stets bewegen muß, legt die Kuchen auf Löschpapier und bestreuet sie mit Zucker und Zimmt.

633. Birn-Klöße auszubacken.

Man hacht schöne, abgeschälte und von dem Kernhause befreite, nicht mehligte Birnen fein, thut sie mit einigen fein gestoßenen Mandeln, worunter einige bittere seyn können, nebst Citronenschale, gestoßenem Zucker, geriebener Semmel und einigen Eiern in eine Schüssel, rührt alles wohl unter einander, macht Klößchen von der Größe eines Parisapfels davon, wälzt diese zuerst in klein geklopften Eiern und dann in geriebener Semmel, und läßt sie so ausbacken. Auf

einer Affiette werden sie dann in der Form eines Berges gepackt und auf den Tisch gegeben.

634. **Apfel-Klöße.**

Man macht von geschälten, fein würflich geschnittenen Äpfeln, geriebenen bitteren Mandeln und geriebener Semmel Klöße, wälzt solche in Eiern und Semmel, läßt sie ausbacken und bestreuet sie mit Zucker und Zimmt.

635. **Kirsch-Klöße.**

Eine Viertel-Meße ausgesteinte Kirschen läßt man in einer Kasserolle auf wenigem Kohlenfeuer mit einem Löffel voll fein gestoßenen bitteren Mandeln und Zucker schmoren, solche alsdann in einer Schüssel erkalten, schlägt einige Eier nebst abgeriebener Citronenschale und Semmel hinzu, macht davon Klöße, die zuvor in Ei und geriebener Semmel gewälzt, dann ausgebacken, wie ein Berg angerichtet und mit Zucker und Zimmt bestreut gegeben werden.

636. **Rosinen-Klöße.**

Man schlägt in eine Schüssel einige Eier, rührt sie in kalter Milch klein, giebt eine Hand voll wohl abgewaschene und abgelaufene große und eine Hand voll kleine Rosinen nebst einigen fein gestoßenen Mandeln, worunter einige bittere seyn können, etwas Citronenschale, Zucker, geriebene Semmel und Mehl hinzu, macht davon Klöße, die, zuvor in Eiern und geriebener Semmel gewälzt, ausgebacken werden. Man kann auch Wärme darunter nehmen, sie gehen davon besser auf.

637. **Ausgebackene Fliederblüthe.**

Von 2 Eiern, einigen Löffeln Milch, einigen Löffeln voll Mehl und etwas Salz macht man einen nicht

zu flüssigen Teig, taucht die von Würmern gereinigten und die Stengel kürzer geschnittenen Gliederblüthen hinein, bäckt sie in abgeklärter Butter aus und bestreuet sie mit Zucker und Zimmt.

Auch kann man inwendig eine ausgesteinte Kirsche eindrücken, und dann Zucker und Zimmt darüber streuen. Sie lassen sich sowohl zum Garniren gebrauchen, als auch auf Affietten allein zur Tafel geben.

638. Reißbirnen.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Pfund gereinigten Reiß in Milch aus, läßt ihn mit einem Stückchen Butter und Salz noch durchkochen, thut ihn hierauf zum Auskühlen in eine Schüssel, reibt auf dem Reibeisen einige bittere Mandeln, Citronenschale und Zucker, schlägt hierzu 3—4 Eier, nebst einem Helling geriebene Semmel, formirt längliche Stücke, die oben dick in der Form einer Birne ausfallen, wälzt solche in klein geklopften Eiern und dann in geriebener Semmel und bäckt sie aus.

639. Beignets von Fischen oder von Fleisch.

Hierzu ist sowohl rohes als gekochtes und gebratenes, gehacktes Fleisch, auch zuvor abgekochter Fisch zu nehmen, was davon gerade vorrätzig ist; von einem oder dem andern macht man einen Farc von Eiern, abgeriebener Butter, etwas Muskatennuß, Citrone und geriebener Semmel. Von dieser Masse werden längliche, eines Fingers lange und 2 Finger dicke Stücken gebildet, in Eiern und dann in geriebener Semmel gewälzt und mit gebackner Petersilie garnirt.

Die gebackne Petersilie wird auf folgende Art bereitet: selbige wird verlesen, gewaschen, abgetrocknet, daß gar kein Wasser mehr darin ist, hierauf in die

heiße Butter gethan, mit dem Schaumlöffel aber gleich wieder herausgenommen, damit sie grün bleibt.

Mit den Beignets von Fischen verfährt man auf gleiche Weise; man giebt sie mit, auch ohne Petersilie. — Die von Fisch kann man vor dem Ausbraten in Ei, geriebenem Parmesan- oder holländischem Käse umkehren.

640. Ausgebäckene Kälberfüße.

Die Kälberfüße werden abgeputzt, die langen Knochen abgehauen, von einander geschnitten und in Wasser und Salz weich gekocht. Alsdann mache man einen nicht zu flüssigen Teig von $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 4 Eidottern, etwas geschmolzener Butter, einigen Löffeln voll gereinigten kleinen Rosinen, einem Glase voll Wein, und wer es liebt, mit ein wenig Zucker, wälze darin die gut vom Wasser abgelaufenen und abgetrockneten Füße überall herum, daß keine Stelle ohne Teig bleibt, und backe sie so in Backfett aus.

War Zucker zu dem Teige genommen, so bestreut man auch die gebackenen Füße damit, sonst nicht.

641. Rofelets von Krebsen.

Man kocht ein halbes oder ein ganzes Schock Krebse ab, je nachdem man viel oder wenig zu brauchen denkt, nimmt das Fleisch aus den Scheren und Schwänzen heraus, fertigt nach Vorschrift Nr. 11. von den Schalen Krebsbutter an, mischt unter diese eine gehackte Zwiebel, macht von etwas in Milch geweichter Semmel und von ein paar Eiern ein weiches Rührei und bereitet von diesem allen einen Gare nach Nr. 42. Nun rührt man von ein paar Eiern, etwas Butter und Mehl einen Teig zusammen, von der Stärke

eines Nudelsteigs, rollt diesen dünn aus, legt den Farc darauf, drückt ihn fest an und schneidet mit einem Backrädchen beliebige Figuren davon aus, die dann, mit Ei bestrichen und mit geriebener Semmel bestreuet, in Backfett ausgebacken werden. Man bestreiche den Schluß eines jeden Kuchens lieber mit Ei, damit es beim Backen nicht aufgeht.

642. Arme Ritter.

Von Semmel oder Milchbrod werden runde Scheiben geschnitten, in Milch eingeweicht, daß sie wohl weich werden, aber nicht zerfallen, Eier mit einem Löffel Mehl zusammen gequirt, die eingeweichten Scheiben hinein getaucht, mit geriebener Semmel und Parmesan- oder holländischem Käse bestreut und in Backbutter ausgebacken.

Diese Art dient zum Garniren der Gemüse; will man sie jedoch als Gebackenes essen, so bestreuet man sie, statt mit dem Käse, mit Mehl, Zucker und Zimmt, bäckt sie aus und bestreuet sie dann abermals mit Zucker. Man kann auch einen Teig von 2—3 Eiern, je nachdem es viel Semmel ist, einigen Löffeln Milch, einigen voll Mehl und ein paar Löffel voll guter Wärme, mit Zucker und Zimmt, jedoch nicht zu sehr flüssig, anfertigen, ihn etwas gehen lassen, die Semmelschnitte darin wälzen und nochmals ausbacken. Auch lassen sich Hechte und Stinte auf gleiche Art ausbacken, jedoch sind diese mit Petersilie zu garniren.

Das Rütteln der Kasserolle beim Backen darf nicht außer Acht gelassen werden, denn dieses verhütet das Anbrennen, Schwarzwerden, und giebt dem Backfette eine gleiche Hitze.

In guten, ordentlichen Küchen darf das Backfett

nie ausgehen, weil das Ausbacken damit weit besser geräth, als wenn es in der Bratpfanne ausgebacken wird.

Fünftehnter Abschnitt.

Von der Anfertigung des Gefrorenen.

Gefrorenes gehört fast zu allen gut besetzten Tafeln und ist eine mit leichter Mühe und wenig Kosten zu veranstaltende Erfrischung, sobald man nur eine dazu gehörige zinnerne oder blecherne Büchse, einen kupfernen Spatel und einen Eimer, der ein gewöhnlicher Wassereimer seyn kann, besitzt. Ich will mich nicht mit Beschreibung dieser Geräthschaften aufhalten, da solche bei jedem Klempner und Kupferschmid zu finden und zu allgemein bekannt sind. — Zu einem Quart Masse gebraucht man einen guten Eimer voll Eis und beinahe eine halbe Mege Salz. Die großen Eisstücke schlägt man klein, jedoch nicht müllig, streuet in den Eimer eine gute Hand voll Salz und kleine Stückchen Eis, bestreuet diese wieder mit einer Hand voll Salz und dann abermals Eis, und so schichtet man die Gefrierbüchse recht in die Mitte ein, umgibt sie überall mit Eis und Salz, daß sie ganz fest stehet, und streuet nun noch Salz darauf. Beim Einpacken muß die Büchse verschlossen seyn; nun wird sie geöffnet, ausgewischt, die Masse hineingethan, der Deckel rein ausgewischt und aufgelegt. Man läßt sie nun so lange stehen, bis sie recht durchgekältet ist. Sobald dieses der Fall ist, fängt man an, die Büchse zu drehen; je

geschwinder dies geschieht, desto besser wird es, weil es auf diese Art leichter friert und gleichförmiger ausfällt. Nach Verlauf einer Viertelstunde öffnet man den Deckel, stößt mit dem Spatel von den Seiten und am Boden die sich angesetzte Masse ab und rührt dieses mit dem Uebrigen wieder gut durch einander, dann verschließt man die Büchse wieder auf einige Minuten, stößt von den Seiten und auf dem Boden den Ansatz abermals ab, damit es nicht zu hart wird. Befindet sich die Masse schon im Frieren, so bleibt die Büchse geöffnet, und man drehet letztere unter stetem Abstoßen des Ansatzes recht geschwind um. Finden sich dessen ungeachtet harte Stückchen, so müssen sie mit dem Spatel gleich zerdrückt und mit dem Uebrigen vermischt werden. Ist die Masse durchgehends wie Butter und löst sie sich von der Büchse ab, so ist dieses ein Zeichen der Vollendung; nun nimmt man den Spatel heraus und läßt die Büchse wohl zugedeckt ein paar Stunden lang an einem kühlen Orte stehen.

Will man es aufschlagen und ganz auf den Tisch geben, so richtet man es auf Porzellan an; zu diesem Behuf wird die Büchse aus dem Eise genommen, abgewaschen, geöffnet, verkehrt auf einen Teller gesetzt, mit einem in heißes Wasser getauchten und ausgerungenen Tuche bestrichen, daß die Masse herunterfällt. Auch wird es auf diese Art gleich in Gläsern oder Tassen angerichtet. Ist man willens, das Gefrorne in einer bestimmten Form, als in der einer Melone, eines Käses, einer Aprikose &c., auf den Tisch zu geben, so muß man es gleich nach seiner Vollendung in die Form schlagen, sie fest verschlossen und in einen Bogen Papier

gewickelt in das Eis stellen und dann mit einem warmen Tuche ausschlagen.

643. Gefrorenes von Citronen.

Man reibt 6 Citronen auf einem Pfund Zucker ab, läßt ihn in einer Kasserolle mit einer Tasse voll Wasser kochen, schäumt ihn ab und läßt ihn in diesem so lange kochen, bis er Faden zieht, alsdann gießt man 3 Tassen voll Wasser zu, läßt ihn damit gut durchkochen, giebt den Saft von 6 Citronen durchgeseiht zu, 4 Eidotter mit einer Messerspitze voll Mehl vermischt, gießt es unter die kochende Masse, läßt es unter beständigem Rühren gut durchziehen, alsdann erkalten und in der Eisbüchse frieren.

644. Gefrorenes von Limonade.

Man nimmt 4 — 5 Citronen, reibt von 2 Stück die Schale auf Zucker ab, drückt den Saft von allen aus, kocht 1 Pfund Zucker zu Syrup, nimmt 3 Tassenköpfe voll kochendes Wasser, gießt dasselbe zu dem Zucker, wie auch den Saft durch ein Sieb. Erkalte wird es in die Eisbüchse gethan.

Der hierzu nöthige Zucker wird wie bei der vorigen Art gekocht. Friert die Masse nicht schnell genug, so darf man nur etwas Brunnenwasser zugießen. Das Eis muß gut gesalzen seyn.

645. Gefrorenes von Wallnüssen.

Zwanzig Loth Zucker und ein halbes Schock Wallnüsse werden in einem Mörser mit etwas Sahne ganz klein gestoßen, alsdann in 1 Quart Sahne auf dem Feuer ein Mal gut aufgekocht, hierauf 4 Eier, recht scharf gequirkt, zu der Sahne gegossen und unter be-

ständigem Rühren nochmals aufgekocht, dann das Ganze durch ein Haarsieb gestrichen und erkaltet in die Eisbüchse zum Frieren gethan. Sind die Nüsse nur klein, so nimmt man auch wohl einige Stücke mehr. Ist die Sahne nicht recht frisch, so gerinnet sie bei dem Kochen mit dem Zucker; das beständige Rühren muß man daher nicht außer Acht lassen.

646. Gefrorenes von Apfelsinen.

Drei Viertelfund Zucker, auf welchem zuvor Apfelsinen abgerieben, werden wie bei Nr. 643. gekocht, der ausgedrückte Saft von 5 Apfelsinen und einer Citrone durch ein Sieb nebst 2 Tassen voll kochendem Wasser und 2 Tassen von gutem Wein, z. B. Malaga oder Mosler, zu dem Zucker gegossen und erkaltet zum Frieren in die Eisbüchse gethan.

647. Gefrorenes von Kirschen.

Eine halbe Meze saure Kirschen werden von den Stielen befreit, in einem Mörser mit den Steinen recht klein gestoßen, mit 2 Loth fein gestoßenen und abgehäuteten bitteren Mandeln nebst einem Glase guten Rheinwein, einer guten Tasse voll kochendem Wasser und von einer Citrone der Saft und die abgeriebene Schale gut gekocht, durch ein feines Haarsieb gestrichen, zu einem Pfund zu Syrup gekochten Zucker gethan, kalt werden lassen und in die Eisbüchse gegossen.

648. Gefrorenes von Johannisbeeren.

Man preßt von einer Meze abgestielter Johannisbeeren den Saft aus, läßt davon 1 Quart mit einem

halben Quart guten Wein, 4 ganzen Nelken und einem halben Quentchen Zimmt gut durchkochen, durch ein Haarsieb zu $\frac{3}{4}$ Pfund bereits zu Syrup gekochten Zucker gegossen, kalt werden und nach Vorschrift Nr. 643. frieren lassen. Man kann es in der Eisbüchse etwas stehen lassen, damit die Kälte recht durchzieht.

649. Gefrorenes von Himbeeren.

Man drückt aus einer Parthie gut gewaschener und abgelaufener Himbeeren den Saft aus, läutert nach Nr. 643. $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, thut den Saft dazu, von der auf dem Zucker abgeriebenen Citrone drückt man den Saft aus und giebt diesen ebenfalls mit 2 Tassen voll Wein darunter. Die Masse muß nun noch ein Mal auflösen und durch ein Haarsieb gegossen, dann erkaltet in die Eisbüchse zum Frieren gethan werden.

650. Gefrorenes von frischen Pflaumen.

Die Pflaumen schneidet man auf, um zu sehen, daß sie nicht madig sind, stößt sie mit den Steinen recht klein, preßt den Saft aus, kocht ein halbes Pfund Zucker zu Syrup, thut den Saft von den Pflaumen nebst 2 Tassen voll Wein dazu, läßt die Masse erkalten und giebt sie zum Frieren in die Eisbüchse, wie bei Nr. 643.

651. Gefrorenes von Aepfeln oder Birnen.

Man schält Reinetten oder Borsdorfer Aepfel ab, reibt sie auf einem Reibeisen klein, treibt den dadurch entstandenen Brei durch ein Haarsieb, reibt eine Citrone auf beinahe $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker ab, kocht ihn alsdann zu Syrup, gießt den ausgepreßten Citronensaft

zuerst und hiernächst den Apfelsaft durch ein Sieb dazu; wenn es erkaltet ist, thut man es in die Eisbüchse zum Frieren.

Von Birnen macht man es auf die nämliche Art, nimmt dazu eine gute Art Bergamotte oder Beurre blanc; sobald es zu dem geläuterten Zucker gegossen wird, braucht es nicht mehr zu kochen.

652. Gefrorenes von Pfirsichen.

Gute, reife Pfirsichen werden abgeschält, das Fleisch von den Kernen abgeschabt, durch ein Sieb getrieben, eine Citrone auf $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker abgerieben, derselbe nach Vorschrift Nr. 643. gekocht, der aus der Citrone gedrückte Saft, nebst dem erhaltenen Pfirsichsaft, zwei Tassenköpfen voll Wein und einem Tassenkopf voll Wasser zugegeben, gut durchgerührt und erkaltet zum Frieren in die Eisbüchse gethan.

653. Gefrorenes von Aprikosen.

Eine Mandel Aprikosen wird mit den Kernen gestoßen, durch ein Sieb gerieben, die Schale von einer Citrone auf einem halben Pfund Zucker abgerieben, dieser geläutert, der Citronensaft durch ein Sieb, wie auch die Aprikosen, zu dem Zucker gegossen, kalt werden und in der Eisbüchse frieren lassen.

654. Gefrorenes von Chokolade.

Ein halbes Pfund Zucker läßt man zuerst mit 2 Löffeln voll Wasser kochen, gießt dann 2 Quart Sahne zu, stößt ein Viertel-Quentchen Vanille, hängt es, in ein Lämpchen gebunden, hinein, setzt, sobald die Sahne kocht, ein Viertelpfund geriebene Chokolade dazu, läßt

sie ein paar Mal damit aufstoßen, quirlt 4 Eidotter mit einem Löffel voll kaltem Wasser klein und die Chocolate damit ab. Sobald sie unter beständigem Rühren noch ein Mal aufgestoßen, läßt man sie erkalten, thut sie zum Frieren in die Eisbüchse und behandelt sie nach Vorschrift Nr. 643.

Das Gefrorne erfordert stets viel Süßigkeit, weil der Frost einen Theil davon wegnimmt.

655. Gefrornes von Vanille.

Man läßt ein halbes Pfund Zucker zu Syrup kochen, gießt 1 Quart gute Sahne dazu, läßt auch ein halbes Quentchen gestoßene und in ein Lämpchen gebundene Vanille darin auskochen, quirlt 4 bis 5 Eidotter klein und die Sahne damit ab, drückt das Lämpchen mit der Vanille aus, läßt die Masse erkalten, thut sie alsdann in die Eisbüchse und verfährt damit nach Vorschrift Nr. 643.

656. Gefrornes von Pumpernickel.

Ein halbes Pfund Zucker kocht man nach Nr. 643. zu Syrup, gießt dann ein Quart Sahne oder gute Milch zu, läßt beides zusammen durchkochen, schüttet zuletzt eine gute Hand voll fein geriebenen und durchgesiebten Pumpernickel daran, quirlt es mit 5 Eidottern ab, läßt es kalt werden, tröpfelt einen Tropfen Cedernöl darunter, thut die Masse in die Eisbüchse und läßt sie frieren.

657. Gefrornes von Maraschino.

Es wird ebenfalls $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker nach Nr. 643. geläutert, ein Quart gute Sahne zugegossen, damit gekocht, sechs Eidotter mit einem Löffel kalter Milch

klein gerührt, die Sahne damit abgequirlt, kalt werden gelassen und ein Glas Maraschino zugegossen, gut durch einander gerührt und in die Eisbüchse zum Frieren gethan.

638. Gefrorenes von Sahne.

Ein halbes Pfund Zucker wird zu Syrup gekocht, ein Quart Sahne dazu gethan, auf dem Zucker reibt man eine Citrone ab, thut ein Stück ganzen Zimmt an, läßt alles zusammen kochen, zieht die Sahne dann mit 6 klein gequirlten Eidottern ab und läßt sie alsdann auf wenigem Feuer unter beständigem Umrühren noch ein Mal aufstoßen. Ist es fertig, so kann man noch nach Belieben einen Tropfen Bergamottöl eintröpfeln; von mehr würde der Geschmack verdorben, denn es muß nur ganz wenig darnach schmecken. — Kalt wird die Masse in die Eisbüchse zum Frieren gethan.

639. Gefrorenes von Veilchen.

Man reibt auf $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker eine Citrone ab, läutert ihn nach Vorschrift Nr. 643., rührt 2 Tassen Veilchensaft und ein Quart Sahne zu, läßt es aufsteigen und quirlt es mit 4 bis 5 Eidottern ab. Erstaltet wird es, wie alle übrige Sorten, in der Eisbüchse behandelt.

Sobald man überhaupt wahrnimmt, daß die Masse zu stark friert, zu hart und klümprig wird, so daß sie nicht aus einander zu bringen wäre, kann man sich durch das Hinzuschütten eines halben Eßlöffels voll gestoßenen Zucker, den man mit der Masse umrührt, helfen; eben so wird das Frieren durch das Hineingießen von einem halben Löffel voll kaltem Brunnenwasser vermehrt.

660. Gefrorenes von Ananas.

Zwei kleine oder eine große Ananas, je nachdem man eine größere oder kleinere Quantität Gefrorenes bedarf, werden auf einem Reibeisen fein gerieben und der Saft durch ein reines Tuch ausgedrückt; auf das verbleibende Ananas-Mark gießt man noch $\frac{1}{4}$ Quart Wasser, läßt es einige Minuten damit ziehen und drückt es wiederholt aus, giebt zu der gewonnenen Flüssigkeit den Saft von 3 Citronen durch ein Haarsieb, rührt dies alles mit 1 Pfund geläuterten Zucker gut durch einander und thut es dann zum Frieren in die Büchse.

661. Gefrorenes von Kaffee.

Acht Loth vom besten Kaffee, eine kleine Messerspiße voll Zimmet und ein Theelöffel voll Cichorien werden mit kochendem Wasser langsam filtrirt, bis man das Maasß von $\frac{3}{4}$ Quart erreicht hat; darauf quirlt man 12 Eidotter mit einem Tassenkopf voll süßer Sahne ab, kocht den Kaffee auf, quirlt ihn mit den Eiern ab, läutert 1 Pfund Zucker und gießt, sobald derselbe halb erkaltet ist, den Kaffee dazu, und bringt dies nach bekannter Vorschrift zum Frieren in die Büchse.

Sechzehnter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Flameri und kalten Schüsseln.

662. Flameri von Reißgries.

Ein halbes Pfund Reißgries wird mit einem Quart Milch dick eingekocht und etwas Zucker, ein Stück-

Stückchen Zimmet nebst etwas Salz angethan. Damit der Reißgries keinen sauren Geschmack behält, muß er gewässert und die Milch abgekocht seyn; der Gries wird nun erst zugegeben und dann unter beständigem Umrühren dick eingekocht. Dann füllt man ihn in eine Form, runde Schüssel oder in Tassen und giebt ihn kalt mit einer Kirschsauce oder einer Sauce von Wein, Zucker und Eiern.

663. Flameri von Stärke oder Kartoffelmehl.

Man läßt 1 Quart Milch kochen, reibt eine Citrone auf 4 Loth Zucker ab, thut diesen nebst 6 Loth recht weißer Stärke oder Kartoffelmehl, mit 6 klein geschlagenen Eidottern dazu und läßt diese Masse unter beständigem Umrühren zu einem starken Brei einkochen. Nun thut man diesen in eine Form, läßt ihn erkalten und giebt es mit einer Himbeer- oder Kirschsauce.

664. Flameri von Buchweizengrüge.

Eine Achtelmeze Buchweizengrüge wird mit kaltem Wasser umgerührt, ein wenig ruhig stehen gelassen, das Wasser davon rein abgossen, alsdann 1 Quart Milch gekocht, die Grüge nebst 6 Loth Zucker, worauf zuvor eine Citrone abgerieben worden, hineingethan und unter beständigem Umrühren zu einem steifen Brei gekocht. Nun schlägt man diesen Brei in Formen oder in einen runden Napf und läßt ihn erkalten. Man giebt dieses Flameri mit einer Milchsauce, worunter bittere Mandeln oder Pfirsichblätter gekocht seyn können, oder mit einer Weinsauce, richtet es an und giebt die Sauce darüber, es muß aber beides völlig erkaltet seyn.

Von Schwaden bereitet man Glameri auf die nämliche Art, nur daß man die Schwaden zuvor in etwas Wasser kochen läßt, und dann erst mit der Milch dick einkocht.

663. Glameri von Hirse.

Beinahe $\frac{1}{8}$ Mege Hirse weicht und wäscht man in kaltem Wasser ab, brühet sie dann einige Mal mit kochendem, läßt sie mit einem Tassenkopf voll Wasser erst ankochen, thut ein halbes Quart Rosenwasser und eben so viel Wein an und läßt sie damit so dick einkochen, daß der Löffel darin stehet. Nun thut man Zucker und abgeriebene Citronenschale an, läßt es erkalten, giebt eine Weinsauce dazu und richtet beides kalt an; man stülpt nämlich die Form auf eine Schüssel, zieht sie ab, daß das Glameri herausfällt, und giebt die Sauce darüber.

Zu der Weinsauce kann man ein halbes Quart Wein, Eier, Zucker, Zimmet, Citronensaft und Schale nehmen.

666. Glameri von Kirschen.

Man nimmt eine halbe Mege Kirschen, befreit sie von den Stielen, thut sie in eine Kasserolle, läßt sie so lange kochen, bis sie sich von den Steinen lösen, alsdann reibt man sie so scharf als möglich durch ein Paarsieb, gießt das Durchgerührte in eine Kasserolle, thut Zucker, Zimmet, abgeriebene Citronenschale und 1 Glas Wein zu und läßt es damit gut durchkochen; nun nimmt man 2 oder 3 Tassen voll durchgewaschener Buchweijengrüße oder Reißgries, je nachdem man viel Saft

hat, thut es zu und läßt es ganz dick einkochen, so daß der Löffel darin stehen bleibt. Alsdann füllt man den Brei in eine porzellanene, gestreifte Form, in der Gestalt einer Melone, oder in Tassen, läßt es erkalten und giebt eine Milchsaucе nach Nr. 91., worunter bittere Mandeln, Zucker, ein paar Eidotter und etwas Mehl seyn müssen, darüber. Beides wird kalt angerichtet. Man lehrt die Form auf eine Schüssel um, daß das Flameri herausfällt, und giebt die Saucе darüber.

667. Flameri auf eine andere Art.

Man läßt 1 Quart Milch mit hinlänglichem Zucker kochen, thut 8 Loth mit kaltem Wasser eingerührtes Stärk- oder Kartoffelmehl zur kochenden Milch und rührt so lange, bis es sich ablöst, alsdann giebt man 8 zu dickem Schnee geschlagene Eiweiß darunter, thut die Masse in Formen, läßt sie erkalten, lehrt die Form auf die Schüssel um und giebt folgende Saucе kalt darüber.

Ein Quart Milch mit 2 Loth fein gestoßenen bittern Mandeln und 4 Loth Zucker abgekocht, mit 8 Eidottern abgequirlet und, verschlagen, ein Spizglas Maraschino hinzugegossen.

668. Eine kalte Schüssel von Reis und Aepfeln.

Man kocht ein halbes Pfund, oder, soll es groß seyn, ein ganzes Pfund rein gemachten Reis recht weich und dick in Milch aus, thut Zucker, wie auch etwas abgeriebene Citronenschale und eine Tasse voll Pfirsichblüthenwasser oder 2 Loth fein geriebene bittere Mandeln daran und läßt ihn, ohne anzubrennen, recht

gut durchkochen. Alsdann schält man große Nuß-
 äpfel ab, schneidet sie in dünne Scheiben, setzt sie
 mit nicht zu viel Wasser auf, läßt sie mit einem
 Glase Wein, abgeriebener Citronenschale und ein Stück
 Zucker zu einem wohlschmeckenden Apfelmuß einkochen.
 Sobald beides erkaltet ist, nimmt man eine Form, ei-
 nen Napf oder eine hohe verzinnte Kasserolle, legt eine
 Schicht von der Höhe eines Messerrückens Reis ein,
 auf diese eine gleich hohe von Apfelmuß, und dies
 so eins um das andere, bis die Massen sämmtlich
 darin sind; die letzte Schicht muß von Reis seyn.
 Erkaltet auf eine Schüssel umgekehrt, giebt man eine
 Punsch-Sauce oder Punsch-Crem darüber.

**609. Eine kalte Schüssel von Milch und Kar-
 toffelmehl.**

Man läßt 1 Quart Milch kochen, rührt 4 Loth
 Kartoffelmehl in einigen Löffeln kalter Milch, thut 4
 Loth Zucker, abgeriebene Citronenschale und ein Stück
 Zimmt dazu und läßt es mit der Milch kochen; man
 quirlt in das Kartoffelmehl 6 Eidotter und rührt diese
 ebenfalls in die Milch, welche nun unter beständigem
 Umrühren nicht kochen, sondern nur aufstoßen muß,
 giebt es in eine tiefe porzellanene Schüssel, die auf
 den Tisch kommt, nimmt das Stück Zimmt heraus,
 streicht die Masse glatt und belegt sie mit Matronen
 oder Zuckerbrod, alsdann schlägt man von 6 Eiern
 das Weiße zu Schnee, setzt in einer Kasserolle halb
 Milch, halb Wasser auf, und sobald dieses kocht, schiebt
 man mit einem Löffel von dem Schnee Klößchen ab,
 legt sie in das kochende Wasser und nachher auf ein

umgekehrtes Sieb zum Abfließen, und garnirt dann damit den Rand der Schüssel, inwendig das Zuckerbrot. Zur Milch kann man auch einige geriebene bittere Mandeln nehmen.

670. Kalte Schüssel von Chocolate.

Acht Eidotter werden mit einem halben Tassenkopf voll Milch eingequirlt, 4 Loth geriebene Chocolate und 3 Loth geriebener Zucker darunter gequirlt, alsdann $\frac{1}{2}$ Quart Sahne und noch eine Tasse Milch hinzugefügt. Inzwischen setzt man in einer Kasserolle oder in einem Schmortopfe Wasser zum Feuer; sobald es kocht, gießt man die eingequirlte Chokolatenmasse in eine Assiette, in welcher die kalte Speise bleiben soll, setzt sie dergestalt in das Wasser, daß dieses den Boden der Assiette berührt, bedeckt diese und läßt das Wasser so lange kochen, bis die Masse steif geworden, dann nimmt man die Assiette heraus, läßt die Masse erkalten und giebt sie zu Tische.

671. Kalte Schüssel von Sago.

Ein Viertelpfund vorher gut gewaschener Sago wird in Milch, mit Zucker, Zimmt und geriebener Citronenschale, unter stetem Umrühren, zu einem dicken Brei recht klar ausgekocht, und dann zum Erkalten in eine tiefe, vorher angefeuchtete Schüssel oder runde Assiette gethan. Während dieser Zeit fertigt man eine Sauce von Milch, Zucker, Zimmt, Citrone und Eiern an, stülpe den erkalteten Sago auf eine Schüssel, gebe die Sauce darüber und schicke sie so zur Tafel.

Wählt man statt der Milch eine Weinsauce, so muß der Sago, statt mit Milch, mit Wein gekocht werden.

672. Kalte Schlüssel von Schwarzbrod.

Fein geriebenes schwarzes Brod bratet man in Butter, kocht es sodann in Wein, mit Zucker, Zimmt und Nelken, auf mäßigem Feuer unter Rühren dicklich, thut ein paar in Wein klein gerührte Eier in den kochenden Brei, gießt ihn zum Erkalten in eine Schüssel oder in eine Assiette, und bestreuet ihn mit fein geschnittenen Mandeln, Citronat, Zucker und Zimmt.

673. Schneeberg mit Eiermilch.

Von 16 Eiern wird das Weiße zu einem steifen Schnee geschlagen, nach Nr. 19., dann Milch zum Kochen aufgesetzt; sobald sie kocht, legt man mit einem Anrichtelöffel so viel Schneeklöße in die Milch, als Platz ist, dann nimmt man sie wieder aus der Milch heraus, legt sie auf ein umgekehrtes Sieb zum Ablaufen, thut wieder neue hinein und fährt damit fort, bis der Schnee verbraucht ist; derselbe muß immer ein Mal aufkochen. Dann thut man zu einem Quart dieser Milch 2 Loth geriebene bittere Mandeln, eine abgeriebene Zitronenschale, eine Theetasse voll Drangenwasser und einige Loth Zucker, läßt es damit kochen, nimmt 10 Eidotter, wovon das Weiße genommen, quirlt sie mit einigen Löffeln kaltem Wasser und so viel Mehl, als man zwischen 2 Fingern halten kann, klein, und rührt die Milch damit ab, doch so, daß sie nicht läset. Nun thut man den Schnee auf eine Schüssel, gießt von der Eiermilch darüber, legt wieder

Schnee auf und gießt wieder von der Milch darüber und zulezt den übrigen Schnee; es wird alles wie ein Berg gehürmt, mit geschnittenen Mandeln bestreut und dann vollends die Milch übergefüllt, mit buntem Zucker bestreuet und der Rand der Schüssel mit Makronen oder mit Zuckerbrod belegt. Es sieht sehr schön aus und schmeckt auch vorzüglich.

674. Eierkäse.

Man quirlt 15 Eier mit dem Weißen in einem Topfe recht gut durch, gießt 1 Quart Milch zu und, wenn man will, auch einige große und kleine Rosinen. Diesen Topf setzt man in einen Kessel mit Wasser, daß das Wasser beinahe mit dem Topfe gleich ist, deckt denselben nicht zu, macht Feuer darunter und läßt es so lange kochen, bis die in dem Topfe befindliche Masse zu härten und zu läsen anfängt. Nun nimmt man den Topf heraus, setzt ihn ruhig hin, daß die Masse sich vollends zusammenzieht, gießt es durch eine löchrige Form, die man besonders zum Eierkäse besitzt, oder auch durch einen gewöhnlichen Durchschlag und läßt es ablaufen. Es muß gut geronnen seyn, so daß die Waddelke allein stehet. Ist es recht rein abgelassen, so kehrt man es auf eine Schüssel um und giebt eine Milchsauc nach Nr. 91. darüber, worunter man, sobald sie verschlagen, ein Glas Marasquino gießen kann; mit der Milch kocht man jedoch einige geriebene bittere Mandeln und quirlt sie mit 5 Eidottern ab. — Den Käse bestreuet man mit länglich geschnittenen Mandeln, und wenn die Sauce ganz erkaltet ist, wird sie erst übergegossen.

675. Mandelkäse.

Es wird über anderthalb Loth in feine Stückchen geschnittene Hausenblase etwas kochendes Wasser gegossen, so daß sie bedeckt ist; nun läßt man sie ein wenig stehen, dann kocht man sie auf dem Feuer nur gelinde, bis sie weich und zergangen ist, jedoch unter beständigem Umrühren, daß sie nicht ansetzt, alsdann durch ein Haarsieb gegossen. Underthalb Quart süße gute Milch wird nun auf das Feuer gesetzt, sobald sie kocht, 4 Hände voll fein zu Mehl gestoßene Mandeln, worunter einige bittere seyn müssen, ein paar Körner Salz, Zucker, abgeriebene Citronenschale und die durchgeschlagene Hausenblase zur Milch gegeben, damit noch durchkochen lassen, aber gut gerührt, denn die Mandeln setzen sich gern auf dem Boden an, dann abgenommen und zum Abkühlen hingesezt. Zu warm in die Formen oder Tassen gegeben, läßt es nicht gut ab, deshalb gießt man es lauwarm hinein, und läßt es nun darin vollends kalt und steif werden.

Man kann eine Milchsaucе nach Nr. 91., worunter ein Gläschen Maraschino gegossen worden, oder eine Kirsch- oder Weinsauce darüber geben. Sollte es nicht gut aus der Form ablassen, so taucht man ein Tuch in kochendes Wasser, drückt es geschwind aus und hält es fest an die Form, wonach der Käse leicht herausfällt.

676. Gebackene Milch.

Man schlage 12 ganze Eier in einen Topf, quirle sie recht klein, gieße ein Quart Milch dazu, nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone, einer Tasse voll

Drangenwasser und etwas fein geriebenen Mandeln. Nachdem alles gut durchgequirt ist, gießt man es in eine tiefe Schüssel, setzt solche in eine passende Kaffe-rolle mit Wasser, legt oben einen passenden Deckel und macht darauf ein gelindes Kohlenfeuer, damit es nicht blasig wird, unten aber, damit das Wasser kocht. Auch kann man es in eine Tortenpfanne thun, unten Sand legen, die Schüssel darauf setzen oder in einem nicht zu warmen Ofen mit einem Deckel mit Kohlen belegen. Erkalte wird es, mit Zucker und Zimmt bestreuet, zur Tafel gegeben.

677. Gebackener Kaffee.

Sechs bis acht Loth Kaffee kocht man in einem Quart Milch, gießt ihn durch einen Kaffeetrichter und Löschpapier, quirlt 10—12 Eier recht klein, gießt die Kaffeemilch dazu nebst Zucker und Zimmt, thut es in eine Ufficte oder setzt einen Rand um eine Schüssel. Einen solchen Rand fertigt man auf folgende Art an: man nimmt einige Hände voll grobes Mehl, thut es auf einen Tisch, mengt es mit recht kochendem Wasser und nezt es gut an. Alsdann arbeitet man den Teig gut durch, rollt eine lange Wurst davon, mangelt diese ein wenig breit, aber nicht dünn aus, bestreicht den Rand der Schüssel mit Ei, setzt den Rand herum, kneipt ihn eben zusammen, macht ihn mit dem Rädchen bunt und läßt ihn austrocknen; dieser Rand darf nicht breiter als 2 Daumen seyn. In diese geränderte Schüssel thut man nun ebenfalls die flüssige Masse, die man nun in eine Tortenpfanne oder in einen Ofen auf Sand setzt und langsam backen läßt. Diese Speise

kann man auch warm zur Tafel geben. Den aufgesetzten Rand bestreicht man ebenfalls mit Ei.

Siebzehnter Abschnitt.

Von der Aufertigung der Crems.

678. Citronen-Crem.

Auf 1 Quart Wein nimmt man 15 Eier, schlägt solche mit einem Quirl zu Schaum, reibt auf ein halbes Pfund Zucker das Gelbe von 3 Citronen ab, giebt diesen, recht fein gerieben, für 3 Groschen gestoßenen Zimmet und den Saft von 3 Citronen zu dem Wein und geschlagenen Eiern in einem Zweiquarttopf, setzt diesen in einem Kasserolloche auf nur mittelmäßiges Kohlenfeuer und quirlt bis es schäumt; sobald es aufsteigt, ist es gut. Nun gießt man es in eine Afsiette oder in ein anderes beliebiges Gefäß und belegt es mit Zuckerbrod und Makronen.

Im Zucker dürfen sich keine Stücke befinden; auch muß das Feuer nur schwach seyn, weil sonst der Topf leicht springt.

679. Noch ein Citronen-Crem.

Die Schale von 4 Citronen wird auf Zucker abgerieben, der Saft davon nebst $\frac{1}{2}$ Quart Wasser, 7 ganzen Eiern und 4 Eidottern zusammen aufs Feuer gesetzt und unter beständigem Quirlen gar werden gelassen.

680. Wein-Crem.

Auf 12 Loth Zucker wird eine Citrone abgerieben,

derselbe alsdann fein gestossen, in einem nicht fettigen Topfe 18 Eier mit einem halben Löffel voll Kraft- oder Kartoffelmehl klein geschlagen, mit 1 Quart Wein und einer Tasse voll Drangenwasser in einem Kasserollloche auf Kohlenfeuer gesetzt, unter beständigem Quirlen aufsteigen lassen, dann gleich auf Asfietten gethan und mit Makronen garnirt. Bei süßem Wein nimmt man wenig Zucker.

681. Sahnen-Crem.

Das Weiße von 18 Eiern wird mit einer Tasse voll Drangenwasser, einem halben Eßlöffel voll Kartoffelmehl, 6 Loth gestossenen Zucker, auf welchem zuvor 1 Citrone abgerieben worden, nebst 1 Quart guter süßer Sahne, in einem Zweiquarttopf gequirt, dann in ein Kasserollloch auf gelindes Kohlenfeuer gesetzt und unter beständigem Quirlen aufsteigen lassen. Nun wird der Schaum in Asfietten gegossen und mit eingemachten Kirschen und Hagebutten belegt.

682. Milch-Crem.

Hierzu gehören folgende Ingredienzien: 1 Quart Milch, 5 Loth fein gestossener Zucker, worauf zuvor eine Citrone abgerieben worden, ein Stück ganzer Zimmet und eine Tasse Pfirsichblüthen-Wasser. Den Zucker und Zimmet läßt man mit der Milch zusammen aufkochen, quirlt mit dem Pfirsichblüthen-Wasser 12 Eigelb klar, thut einen halben Löffel voll Kraft- oder Kartoffelmehl dazu, quirlt die kochende Milch damit ab, läßt sie unter beständigem Rühren damit aufstoßen, thut sie alsdann gleich auf Asfietten und garnirt sie mit Zuckerbrod oder eingemachten Kirschen.

683. **Chokolaten-Crem.**

Ein Quart gute Milch wird mit einigen Lothen Zucker auf's Feuer gesetzt, daß sie kocht, ein Viertelpfund fein geriebene gute Chokolade hinzugesetzt, (auch kann man noch ein Achtelpfund Chokolade mehr dazu nehmen), 8 Eidotter in etwas kalter Milch mit einem Löffel Mehl klein gerührt, die Chokolade damit abgequirlt und auf dem Feuer unter beständigem Umrühren aufstoßen gelassen, dann auf Asfietten gethan und mit Zuckerbrod garnirt.

684. **Punsch-Crem.**

Es werden 3 Citronen auf 10 Loth Zucker abgerieben, dieser gestossen in einem Topfe mit 18 Eiern, mit einer Tasse voll Drangenwasser, dem Saft der Citronen, jedoch ohne Kerne, 2 Tassen Wasser, 2 Gläsern Wein und einem Viertelquart Rum oder Cognac gut durchgerührt, in einem Kasserollloche auf Kohlenfeuer unter beständigem Rühren aufstoßen lassen, auf Asfietten gethan und mit Zuckerbrod garnirt.

Diesen Punsch-Crem kann man sehr gut über Glameri's oder andere kalte Speisen geben.

685. **Thee-Crem.**

Ein Quart Milch wird mit einem Stück Zimmt aufgesetzt, ein Löffel voll Thee dazu gethan und damit aufgekocht, alsdann durch ein Sieb gegossen und wieder mit Zucker aufkochen lassen. Nun mit 8 Eidottern und einem Löffel voll Kraft- oder Kartoffelmehl abgequirlt, auf dem Feuer noch ein Mal aufstoßen lassen, auf Asfietten gethan und mit klein geschnittenen Streifen Theebrodt belegt.

686. Wein-Crem auf eine andere Art.

In einer Kasserolle läßt man ein halbes Quart Landwein mit einem Stück Zucker, auf welchem zuvor die Schale einer Citrone abgerieben worden, kochen, rührt alsdann das Gelbe von 4 Eiern mit etwas Drangewasser und einem Löffel voll Mehl klar, quirlt damit den Wein ab und läßt ihn nun unter beständigem Rühren so lange kochen, bis er dicklich wird, alsdann abgenommen und den vom Eiweiß geschlagenen Schnee löffelweise zu dem Wein gerührt. Man kann den Schnee gleich darunter rühren, sobald er abgequirlt ist, ihn alsdann in eine Assiette thun und abkühlen lassen.

687. Milch-Crem anderer Art.

Ein und ein halbes Quart Milch wird mit einer abgeriebenen Citronenschale und hinreichendem Zucker abgekocht, dann 3 ganze Eier und 3 Eidotter mit etwas Rosenwasser und einem Löffel voll Mehl klar gerührt, zu der kochenden Milch gethan und unter beständigem Rühren auskochen lassen; alsdann in Assietten gethan, mit Zucker und Zimmet bestreuet und kalt werden lassen.

688. Himbeer-Crem.

Von 2 bis 3 Pfund gereinigten Himbeeren wird der Saft ausgepreßt, 12 Eier in einem nicht fettigen Topfe nebst 2 Tassen voll Wein, einem Viertelpfund Zucker und dem Himbeersafte zusammen gut durchgequirlt, in einer Kasserolle auf Kohlenfeuer zu einem dicken Schaum geschlagen, auf Assietten wie ein Berg gethürmt und kalt gegeben.

689. Kirsch-Crem.

Eine Nege abgestielte Kirschen wird klein gestoßen und durchgepreßt, 14 Eier mit einer Tasse Wein, ein Stück ganzer Zimmet, gehörig Zucker und der Kirschsaft in einem hohen Topfe, entweder in ein Kohlenbecken oder in ein Kasserollloch gesetzt und so lange darin gequirlt, bis die Masse in die Höhe steigt und zu einem dicken Schaum wird, diesen alsdann auf Asfietten gethan, erkalten lassen und dann auf den Tisch gegeben.

690. Chokolaten-Crem anderer Art.

Man kocht ein halbes Pfund gute, fein geriebene Chokolade in 1 Quart Milch, schlägt 10 bis 12 Eier in einen Topf, quirlt sie mit etwas kalter Milch klar, gießt dann unter beständigem Rühren und Quirlen die kochende Chokolade zu den Eiern, so daß es ein dicker Schaum wird. Diesen nun auf Asfietten angerichtet, kalt werden lassen und dann zu Tische gegeben.

691. Crem von Marasquino.

Ein Quart Sahne oder gute Milch wird aufs Feuer gesetzt, daß sie kocht, von 8 Eiern das Gelbe in einem Topfe mit einigen Löffeln von dem zurückgelassenen Schnee und einem Löffel voll Kartoffelmehl oder Stärke klein gerührt, sobald die Sahne kocht, zu den Eiern gegossen, noch etwas abgerührt, der von dem Eiweiß geschlagene Schnee zu der noch warmen Masse gerührt, eine gute Tasse voll Marasquino zugegossen, auf Asfietten angerichtet und kalt gegeben.

692. Bitterer Makronen-Crem, der warm gegeben wird.

Man rührt einen Löffel voll Kraft- oder Kartof-

felmehl in 12 Eidottern und 2 Quart Milch klar, thut ein Viertelfund Zucker, worauf eine Citrone abgerieben worden, ein halbes Pfund in Stücke geschnittene bittere Makronen und, wenn man will, auch kleine Rosinen dazu, läßt alles unter beständigem Rühren ein Mal aufkochen, rührt es alsdann kalt, giebt den von dem Eiweiß geschlagenen Schnee darunter, richtet es auf Assietten oder in Schüsseln, auf die man einen Rand setzt, an, bäckt es in einem nicht heißen Ofen und giebt es warm zur Tafel.

693. Kirsch-Crem auf eine andere Art.

Von einer halben Meze Kirschen werden die Steine ausgebrochen, mit einem Stück Zucker über Kohlen etwas gekocht; in einem Glase Franzwein ein Löffel Kraft- oder Kartoffelmehl klar gerührt, dann 8 Eidotter hinzugerührt und noch ein Viertelquart Franzwein, nebst dem Saft der ausgesteinten Kirschen zugegeben. Dieses alles wird auf Kohlen gesetzt und so lange gerührt, bis es dick wird, alsdann die zurückgebliebenen Kirschen und den von vier Eiweiß geschlagenen Schnee noch kochend darunter gerührt, einige Minuten unter beständigem Rühren auf dem Feuer gelassen, dann abgenommen, kalt werden lassen und mit Zucker und Zimmet bestreuet gegeben.

Man muß es mit dem Zucker gehörig süß machen und etwas abgeriebene Citronenschale anthun; statt des Weins, womit die Eier eingequirlt werden, kann man auch Pfirsichblüthenwasser nehmen, wie es einem Jeden beliebt.

Achtzehnter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Milch- und Eier-Speisen.

694. Gefüllte Milchbrödchen.

Man schneidet von kleinen Milchbroden die braune Rinde ab, jedoch so geschickt, daß sie nicht verletzt werden, schneidet oben von der Größe eines Achtgroschenstücks einen Deckel ab, höhlt mit einem Messer alle Krume heraus, legt sie dann in Milch, läßt sie etwas, doch nicht zu viel, weichen, macht nach Nr. 15. eine Farce oder ein kleines feines Frikassee von Gaumen, Kälbermilch, Champignons, kocht dieses ab, schneidet es in kleine Stückchen, kocht es mit Butter und Brühe kurz, thut Muskatblume, abgeriebene Citronenschale und Citronensaft zu, quirlt mit einem halben Löffel Mehl ein paar Eier und macht es damit sämig. Von Fisch läßt sich hierzu auch eine Farce machen. Will man jedoch weder Fisch noch Fleisch dazu nehmen, so kann man auch Reis dazu brauchen; diesen kocht man in Milch nicht zu steif ein, thut Butter, Muskatblume und Zucker an, füllet damit die Brödchen, drückt den Deckel wieder fest auf, bestreicht ihn mit Eiern und dann mit geriebener Semmel und bäckt sie in einer Tortenpfanne oder in einem Ofen. Man kann auch die Brödchen mit einem starken Faden zubinden, damit der Deckel nicht abfällt, sie in Backfett backen, dann den Faden wieder abnehmen und sie mit Zucker und Zimmet bestreuen. Gewöhnlich werden sie gleich nach der Suppe gegeben, auch kann man sie

zum

zum Garniren brauchen, nur muß man sie nicht zu stark aufweichen lassen.

695. Nierenschnitte.

Die Niere von einem Kälberbraten wird ganz fein gehackt, (auch kann man etwas Braten darunter nehmen), reibt etwas Butter zu Sahne, schlägt ein paar Eier dazu, giebt darcin die gehackte Niere nebst etwas abgeriebener Citronenschale, einige Löffel voll Milch und geriebene Semmel, rührt alles wohl unter einander mit etwas Salz, schneidet dann Semmel oder Milchbrode in Scheiben, taucht diese in Milch, legt von dem Ungerührten so viel darauf, daß es etwas erhaben ist, streicht es mit dem Messer glatt, kerbt es übers Kreuz ein, bestreuet es mit Semmel und bäckt es in einer Tortenpfanne oder in einem nicht zu heißen Ofen, oder in einer Pfanne, in Butter aus, streuet, noch warm, Zucker und Zimmt über und braucht diese Schnitte zum Garniren der Gemüse.

696. Gefüllte Plinzen.

Man rührt Eier, auf jede Person 1 Ei gerechnet, mit etwas Milch, eben so viel Löffel voll Mehl, etwas Citronenschale, einige Körner Salz zu einem flüssigen Teige, bäckt die Plinzen in Butter auf einer Seite nur ganz gelb, nicht braun, und legt jede einzeln auf einem Brete aus einander. Nun hackt man kalten Braten klein, thut ihn nebst Butter, etwas Wein oder Brühe, klein gehackter Citronenschale, rein gemachten kleinen Rosinen und etwas Zucker in eine Kasserolle, läßt dieses alles zusammen kochen und thut zuletzt geriebene Semmel an, daß es ganz kurz wird. Die Plinzen bestreicht man nun an dem Rande herum mit Ei, schlägt

die Enden eines Fingers breit auf allen vier Seiten über einander, daß es die Form eines Vierecks erhält, legt in die Mitte von obiger Farce und wickelt sie dann wie eine Pfefferkuchenrolle zusammen; den Schluß bestreicht man mit Ei und drückt ihn fest an, daß er zusammenhält; alsdann wälzt man sie in Ei und geriebener Semmel; bäckt sie in Backfett oder Butter aus und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Man kann sie ganz geben, 2 in die Länge und 2 in die Quere legen, oder auch durchschneiden. Auch kann man sie mit dickgekochtem Reis füllen, Zucker und Muskatblume anthun und ihn in Milch mit einem Stück Butter nicht zu steif und nicht zu dünn kochen; eben so geschieht auch die Füllung mit Fisch- oder Krebsfarce.

697. Zwieback mit Sauce.

Man legt geröstete Zwiebacke in eine Schüssel, quirlt einige Eier in etwas Milch, Zucker und Zimmt, gießt diese über die Zwiebacke und läßt sie damit eine halbe Stunde lang stehen. Nachdem sie nicht zu sehr weich geworden, setzt man Butter in einer Pfanne auf das Feuer, läßt sie gelb werden und bäckt darin die Zwiebacke auf beiden Seiten gelbbraun. Als Sauce giebt man eine Milch- oder Obstsauce. Auch kann man Scheiben von Milchbrod rösten, darf diese aber, wie die Zwiebacke, nicht zu stark einweichen.

698. Pluzzen zu backen.

Hierzu werden folgende Ingredienzien klar gequirlt: ein Viertelquart Sahne, 4 Eier, etwas Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, 2 Loth geschmolzene Butter, eine Messerspize voll Muskatblume, 10 Loth Mehl. Man muß etwas geschmolzene Butter in der

Nähe stehen haben; von dieser läßt man einen Löffel voll in die Form laufen, thut dann einen Löffel voll von der Masse hinein, läßt es herumlaufen, streuet gereinigte kleine Rosinen darauf und bäckt davon eine Plinze. Ist sie auf einer Seite gut, so wendet man sie auf die andere Seite um, wickelt sie zusammen, doch so, daß die Rosinenseite inwendig kommt, und streuet Zucker über. Will man eine Sauce darüber geben, so setzt man dieser kleine Rosinen zu. Die Plinzen müssen so stark gebacken seyn, daß sie beim Einbeißen zerspringen.

699. Plinzen auf eine andere Art.

Man nimmt $\frac{3}{4}$ Quart süße Sahne und läßt sie warm werden, thut darunter 4 Löffel voll gute frische Butter, daß sie zergeht, dann thut man in einen andern Topf 13 Eier mit dem Weißen, nebst guten 2 Löffel voll Mehl und etwas Muskatennuß, quirlt dies alles zusammen, schmirt eine eiserne Pfanne mit Butter gut aus und bäckt die Plinzen darin recht dünn.

700. Plinzen von saurer Sahne.

Ein Viertelquart saure Sahne, wie man sie zum Buttern nimmt, wird mit Eiern, Zucker, abgeriebener Citronenschale und 2 Loth Kartoffelmehl gut zusammen durchgequirlt, in geschmolzener Butter ausgebacken und zusammengeroßt.

701. Eierkuchen mit Dill und Schnittloff.

Man quirlt in ein Viertelquart Milch 4 Eier, 5 Löffel voll Mehl, den gut gewaschenen und gehackten Dill und Schnittloff ein, thut Butter in eine Kasserolle, gießt die Masse hinein und bäckt es auf beiden Seiten braun.

702. Eierkuchen mit Semmel.

Man schneidet für 6 Pfennige Semmel oder 2 kleine Milchbrode in dünne Scheiben, gießt ein Viertelquart Milch darauf und läßt es recht weich werden, alsdann werden 6 Eier darauf geschlagen, die eingeweichte Semmel recht klein und mit den Eiern zusammengerührt, einige geriebene bittere Mandeln, etwas abgeriebene Citronenschale, etwas Zucker, nach Belieben auch kleine Rosinen nebst einigen Löffeln Mehl dazu gegeben, alles wohl durchgerührt, in einer Eierkuchenpfanne Butter geschmolzen, die eingerührte Masse hineingethan, sie backen gelassen, den Kuchen, sobald er auf der einen Seite gelbbraun geworden, auf die andere umgewendet, dabei aber auch ein Stück Butter untergethan und Zucker und Zimmt übergestreuet, wenn er aus der Pfanne kommt.

703. Aepfel-Eierkuchen.

Nachdem man gute große Aepfel geschält, von den Kernhäusern befreit und fein geschnitten hat, werden sie in einer Kasserolle mit Zucker, etwas Citronenschale, auch nach Belieben mit einer Tasse voll Wein, weich, aber nicht zu dünn gekocht; alsdann schlägt man 5 Eier, Mehl, etwas Salz in 1 Viertelquart Milch, bäckt 2 Eierkuchen auf einer Seite, läßt davon einen in der Pfanne, thut die Aepfel auf diesen, streicht sie gehörig aus einander und drückt dann den andern oben darauf, so daß die bereits braune Seite oben kommt, läßt es dann noch backen, kehrt ihn um, legt noch etwas Butter unter, thut ihn auf eine Schüssel und bestreuet ihn mit Zucker und Zimmt. Gut ausgebacken ist ein solcher Kuchen so gut wie eine Torte.

704. Weiche Eier accurat zu treffen.

Man läßt Wasser recht stark kochen, nimmt es in vollem Wallen vom Feuer, legt die Eier hinein und läßt sie darin 10 Minuten lang liegen, ohne sie damit ferner zu kochen. Nach Verlauf dieser Zeit sind sie gut. Wünscht man sie pflaumentweich, so müssen sie eine Viertelstunde lang darin liegen bleiben.

705. Ganze Eier mit Mostrich-Sauce.

Es wird Wasser aufs Feuer gesetzt, sobald es kocht, die Eier hineingelegt und sie noch ein Mal darin mit aufkochen lassen; sind sie frisch, so müssen sie 2 Mal aufkochen; alsdann werden sie gleich in kaltes Wasser gelegt, abgeschält, in eine Schüssel gelegt und eine Mostrichsauce nach Nr. 68. darüber gegeben.

706. Saure Eier.

Nach Vorschrift Nr. 7. werden verlorene Eier angefertigt, jedoch von recht frischen, damit sie hübsch rund und hoch werden. Nun macht man eine Sauce auf folgende Art: ein Stück zu Sahne geriebene Butter, ein paar Eidotter, ein guter Löffel voll Mehl und ein Tassenkopf voll guter scharfer Essig werden gut zusammengerrührt, alsdann etwas kochendes Wasser zugegossen, auf dem Feuer zu einer sämigen Sauce abgerührt, etwas Muskatblume oder -Nuß angethan und über die Eier gegeben.

Diese Sauce muß stark sauer seyn, auch kann man etwas Zucker zugeben, welches aber nicht durchaus nöthig ist.

707. Salz-Eier.

In einen flachen Tiegel wird Butter gethan; so-

bald solche zu Kröschen anfängt, schlägt man recht frische Eier eins neben das andere hinein und läßt sie darin so lange backen, bis das Eiweiß sich gehärtet hat, hebt die Eier behende heraus, streuet Salz darauf, legt sie in eine Schüssel und gießt Butter über. Die Dotter müssen klar darauf liegen, weil sie, zu hart, unverdaulich werden. Man reibt Muskatennuß darüber.

708. Rührei mit Veränderung.

Man läßt in einem Tiegel ein Stück Butter zergehen, quirlt die benöthigte Anzahl Eier in einem Topfe gut durch einander und gießt sie in die zergangene Butter, die aber nicht braun seyn darf; man läßt es eine Minute lang ruhig stehen, sticht dann mit einem Löffel das sich Angesezte so lange ab und fährt damit fort, bis der Tiegel vom Feuer genommen wird. Es muß nur auf Kohlenfeuer bereitet und nicht zu hart werden; je feiner und zarter es ist, desto besser. Will man Wurst darunter haben, so schneidet man solche in die Butter und giebt die Eier gleich darauf, damit sie nicht zu hart wird. Ist die Wurst aber sehr trocken, so schneidet man sie erst auf die Schüssel, giebt das Rührei darüber und reibt Muskatennuß über. Auch mit Äpfeln schmeckt es sehr gut, welche man zu diesem Behufe schält, in Stücke schneidet, in der Butter weich schmort und dann die gequirkten Eier hinein giebt und fein damit abrührt. Das Rührei muß ordentlich lockig werden.

709. Eier mit Frikassée-Sauce.

Die Eier werden hart gekocht, in kaltes Wasser

gelegt, glatt abgeschält, der Länge nach von einander geschnitten und das Gelbe herausgenommen. Will man Krebse dazu nehmen, so kocht man sie ab, bricht sie aus, nimmt das Fleisch aus den Scheren, reibt ein Stück Butter zu Sahne, thut ein paar Eier hinzu, rührt es mit dem gehackten Fleische und geriebener Semmel klein, macht einen Farc davon und füllt damit die Eier. Das schon gekochte Gelbe rührt man ebenfalls der Butter zu, nimmt auch nicht zu viel geriebene Semmel dazu, und legt den Farc so hoch ein, daß es die Gestalt eines ganzen Eies erhält, legt die so gefüllten Eier auf ein Papier und bäckt sie in einer Tortenpfanne oder im Ofen gelblich-braun, macht nach Vorschrift Nr. 106. eine Sauce dazu, richtet die Eier auf eine Schüssel an und giebt die Sauce darüber.

710. Piropies.

Ein Viertelpfund Butter wird zu Sahne gerieben, 3 bis 4 Eier dazu gerührt, nebst für $1\frac{1}{2}$ Gr. weichen, gut abgelaufenen weißen Käse, reibt dieses mit etwas Milch oder Sahne recht fein, giebt die abgeriebene Schale einer Citrone, Zucker und einige Körner Salz dazu. Wenn alles gut durch einander gerührt worden, thut man so viel Mehl hinzu, daß es ein Teig wird, der sich mangeln läßt, jedoch nicht zu fest. Man rollt diesen Teig nun in der Dicke eines Pfeifenstiels aus, schneidet davon 3 Finger breite Streifen, bildet daraus schräge Vierecke, läßt diese in Wasser, wie Klöße, kochen, salzt sie, thut sie in eine Schüssel und giebt Zwiebeln, in Butter gebraten, oder auch eine Sahnesauce darüber.

711. Piropies auf eine andere Art.

Man reibt den Käse, wie in der vorigen Angabe, mit Eiern, Butter, Zucker, ein wenig Milch oder Sahne, aber nicht zu dünn, macht einen Mandelteig, worunter aber etwas Butter und ein paar Löffel voll Milch seyn können, damit er nicht zu dick ausfällt; diesen mangelt man ganz fein aus, legt einen Löffel voll von dem eingerührten Käse ein, schlägt den Teig über, drückt es fest an, bestreicht es, im Fall es nicht halten wollte, mit Ei, schneidet nun mit einem Röllchen beliebige Formen aus, kocht diese in kochendem Wasser ab oder bäckt sie wie Pfannkuchen in Backbutter aus, macht nach Vorschrift Nr. 91. eine Milchsaucce dazu, und giebt, im Fall sie in Wasser gekocht, Zwieback und Butter über.

712. Mohrrüben-Kuchen.

Man schabt einige große, süße Mohrrüben ab, wäscht sie, reibt sie auf dem Reibeisen fein, schlägt in einen Topf 4 Eier mit einer Tasse voll Milch, 4 Löffel voll Mehl und die klein geriebenen Mohrrüben gut durch einander, wenn man will, mit etwas abgeriebener Citronenschale, Salz, Zucker und einigen abgehäuteten bitteren Mandeln, und bäckt diesen Teig in einer Pfanne, wie einen Eierkuchen, auf beiden Seiten gelbbraun.

713. Brod-Kuchen.

Man reibt ein gutes Theil Brod auf einem Reibeisen, kocht einen Teller voll nicht zu wässeriges Aepfelmuß, läßt in einer Eierkuchenspfanne etwas Butter schmelzen, thut einen kleinen Finger hoch von dem ge-

riebenen Brod in die Pfanne, drückt es an den Seiten der Pfanne an, behandelt es wie Eierkuchen, legt das Aepfelmuß darauf und macht von dem übrigen Brode eine Decke über die Aepfel, setzt es nun auf nicht zu starkes Feuer und schüttelt die Pfanne; sobald es prasselt, schüttet man es behutsam auf eine flache Stürze oder Schüssel, legt einige Stückchen Butter herum, legt die Pfanne darauf, kehrt es geschwind, wie einen Eierkuchen, um, läßt es wieder backen, schüttelt es, bis es wieder prasselt, und thut es wieder auf eine Schüssel. Wenn man in das Aepfelmuß etwas abgeriebene Citronenschale thut, schmeckt es recht gut.

714. Brod-Kuchen auf eine andere Art.

Es wird ebenfalls ein gutes Theil Brod gerieben, ein Aepfelmuß mit kleinen Rosinen, geriebenen bitteren Mandeln und Citronenschale gekocht, eine kleine Kasserolle mit Butter recht fett ausgeschmiert, an den Seiten und auf dem Boden eines kleinen Fingers dick das Brod angedrückt, Aepfelmuß hineingelegt, mit Brod eben so dick zugedeckt, an den Seiten fest angedrückt, mit Butter belegt, in einem nicht zu heißen Backofen eine Stunde lang stehen lassen, daß er oben eine Kruste bekommt, eine Schüssel aufgelegt und umgekehrt. Die Kasserolle muß nicht weit, sondern lieber hoch seyn.

715. Pflaumen in Semmelscheiben.

Man schneidet von Semmel oder Milchbrod Scheiben, schmiert eine kleine enge Kasserolle recht fett mit Butter aus, taucht die Semmelscheiben in Milch ein, drückt sie auf dem Boden und an den Seiten recht fest

und dicht an, daß keine Lücke bleibt. — Die Pflaumen werden ausgefeint, mit Zucker in einer Kasserolle auf das Feuer gesetzt und etwas zusammen fallen lassen, dann thut man sie in die Kasserolle, deckt sie mit Semmel zu, legt ein Stückchen Butter auf, setzt sie in einen Ofen, läßt sie eine Stunde lang stehen und kehrt sie dann in eine Schüssel um. Die Semmel kann man auch in Eier drücken, desto eher bleibt sie fest sitzen; auch läßt sich dazu eine Mehlspeisenform gebrauchen.

Neunzehnter Abschnitt.

Von der Anfertigung einiger gestobten Obstarten und Salate zu Braten in Assietten zu geben.

716. Geschmorte Stachelbeeren.

Man befreiet die Stachelbeeren von den Stengeln, setzt in einer Kasserolle Wasser zum Kochen auf, thut alsdann die Stachelbeeren hinein und läßt sie ein Mal aufkochen, gießt sie durch einen Durchschlag und läßt sie ablaufen. Nun läßt man in der Kasserolle den Zucker mit einigen Löffeln voll Wasser kochen, thut die Stachelbeeren wieder hinein, läßt sie darin langsam stoben, schwenkt sie einige Mal um und thut sie alsdann in eine Assiette. Sie werden kalt zum Braten gegeben. Die eingemachten bereitet man auf die nämliche Art.

717. Kirschen zu schmoren.

Die von den Stengeln befreieten Kirschen werden abgewaschen und in einen Durchschlag zum Ablaufen

gethan. Inzwischen setzt man in einer Kasserolle den Zucker mit einigen Tropfen Wasser auf, läßt ihn damit zergehen und aufkochen, thut die Kirschen nun hinein, schwingt sie einige Mal um und läßt sie weich kochen. Sie müssen nicht zu lange kochen, damit sie nicht zu trocken werden, thut sie alsdann auf eine Asfiette und läßt sie erkalten. Zu jungem Hühnerbraten u. dgl. sind sie sehr passend und angenehm.

718. Kirschen ohne Steine.

Den Kirschen bricht man die Steine aus, kocht den Zucker wie bei Nr. 717. ein, thut die entsteineten Kirschen hinein und läßt sie damit nicht zu kurz einkochen, damit sie recht saftig bleiben. Man kann sie in der Asfiette auf geröstetem Zwieback oder auf, in kleine Scheiben geschnittene, Mandeltorte anrichten; solchergestalt ziehet der Saft hinein und es schmeckt vorzüglich gut. Auch giebt man sie ohne Zwieback und Kuchen.

719. Pflaumen zu schmoren.

Den Pflaumen schneidet man die Steine aus, kocht den Zucker mit einigen Löffeln Wasser ein, thut die Pflaumen hinein, schwingt sie darin einige Mal um und läßt sie nur weich kochen, welches bald geschieht. Von zu heftigem Kochen werden sie müßig und der Saft kommt zu sehr heraus. Alsdann auf eine Asfiette zum Ablühlen gethan.

720. Pflaumen ohne Steine.

Man setzt in einer Kasserolle Wasser auf, daß es kocht, schüttet alsdann die Pflaumen hinein, läßt sie darin etwas stehen, gießt sie dann ab, ziehet die

Schale ab und kernet sie aus, zerschneidet sie oder läßt sie ganz; letzteres giebt ihnen ein besseres Ansehen. Alsdann kocht man den Zucker, thut sie hinein, läßt sie weich stoben und thut sie dann behende auf eine Asfiette.

721. Pflaumen mit Wein zu stoben.

Man läßt den Zucker mit einem Glase voll rothen Wein in einer Kasserolle kochen, thut die Pflaumen ganz hinein, läßt sie darin aufkochen, schwingt sie einige Mal um, sobald die Haut plagt, werden sie herausgenommen und zierlich in eine Asfiette gelegt. Ist die Sauce noch zu lang, so läßt man sie einkochen und gießt sie dann darüber. Auf diese Art bereitet, sehen sie sehr gut aus und schmecken auch vorzüglich.

722. Pflaumen mit Flieder.

Zu einer halben Mege Pflaumen nimmt man 5 bis 6 Stauden Flieder, befreiet diese von den Stengeln und thut sie in den bereits zergangenen Zucker, schwingt sie einige Mal darin um, thut alsdann die ausgeschnittenen Pflaumen hinein und läßt sie so lange schmoren, bis sie weich sind. Nun legt man fein geröstetes Brod in eine Asfiette und thut die Pflaumen darüber, welches ihnen einen angenehmen Geschmack giebt.

723. Birnen zu schmoren.

Die abgeschälten Birnen thut man in eine Kasserolle, setzt sie mit Wasser und etwas Zucker auf und läßt sie darin weich kochen. Ist es eine gut verzinnte Kasserolle, so werden sie, je länger sie kochen, je röther. Sobald man die Birnen herausgenommen hat,

läßt man die Brühe noch einkochen, auch kann man ein Glas rothen Wein hinzu thun. Man richtet sie in einer Afsiette bergartig an, gießt die Brühe darüber und bestreuet sie mit Zimmet.

724. Geschmorte Aepfel.

Man nimmt hierzu Aepfel, die beim Kochen nicht zerfallen, am besten Borsdorfer, schält sie ab, thut die Schale in einen Topf, gießt Wasser auf und läßt sie kochen, alsdann werden die Aepfel in eine Kasserolle gethan, ein Glas Wein, Citronenschale, Zucker und das Wasser von der Schale, durch ein Sieb geseihet, dazu gegeben und damit weich gekocht. Alsdann richtet man sie in einer Afsiette an, läßt die Brühe scharf einkochen und gießt sie auf einen Teller. Erkalte muß solche einen Gelee bilden, den man, in längliche Stücke geschnitten, auf die Aepfel legt. Wie auf alle übrige Obstarten, streuet man auch über diese etwas Zimmet.

725. Aepfel-Compot.

Große abgeschälte Aepfel schneidet man neben dem Kernhause weg in dünne Scheiben, thut diese nebst etwas Wasser oder Wein in eine Kasserolle, jedoch nicht zu viel, damit es nicht zu dünn wird, und läßt sie weich kochen. Alsdann rührt man sie mit der Kelle klein, thut Zucker, abgeriebene Citronenschale und, wenn man will, eine Hand voll rein gemachte kleine Rosinen an, läßt dieses damit aufkochen, bis es nicht zu steif, aber auch nicht zu wässerig ist, richtet es an und streuet Zimmet über. Kalt oder warm paßt es vorzüglich zu allen Wildbraten.

726. Eine andere Art geschmorte Aepfel.

Man bedient sich hierzu einer Art Aepfel, die beim Kochen nicht zu leicht zergehen, schält sie, schneidet sie in der Mitte durch, bohrt das Kernhaus heraus, setzt sie mit Zucker, Wein und Citronen auf, und läßt sie damit verdeckt schmoren, bis sie weich werden. Auf dieselbe Art verfährt man auch mit Aprikosen, von denen man die Steine ausschlägt, die Kerne abziehet und solche mit schmoren läßt.

727. Schwarze Maulbeeren zu schmoren.

Die abgewaschenen Maulbeeren läßt man in einem Durchschlage ablaufen, kocht dann in einer Kasserolle $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker nebst einem Tassenkopf voll rothen Wein; sobald derselbe zu perlen anfängt, schüttet man die Maulbeeren hinein und läßt sie kochen. Im Fall sie zu viel Saft ziehen, nimmt man mit einem Schaumlöffel die Maulbeeren heraus, läßt den Saft noch einkochen, thut die Beeren in eine Assiette und giebt den Saft darüber.

728. Compot von Johannisbeeren.

Die von den Stengeln abgestreiften Johannisbeeren werden gewaschen, in einen Durchschlag zum Ablauen gethan, auf $\frac{1}{4}$ Meze abgestreifter Beeren $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker gerechnet, dieser mit wenigem Wasser gekocht, sobald es perlt, die Beeren hineingeschüttet, schnell aufgekocht, damit der Saft nicht herausziehet, in der Kasserolle umgeschwenkt, sodann in eine Assiette gethan und mit Biscuit oder süßen Makronen belegt.

729. Kopf-Salat.

Sobald der Kopf-Salat verlesen, wird er sehr

rein gewaschen, ablaufen gelassen, daß kein Wasser mehr darin ist, dann mit einer halben Tasse frischem Provencer-Öel und $1\frac{1}{2}$ Tasse voll Weinessig vermittelst zweier Löffel oder Gabeln melirt. Wenn es beliebt, der kann auch Zucker dazu nehmen. Wünscht man ihn jedoch auf französische Art zu haben, so bereite man eine kalte Sauce nach Nr. 105. und melire ihn damit.

730. Bohnen-Salat.

Hierzu bedient man sich junger Brechbohnen, zieht die Fäden davon gut ab, bricht und wäscht sie, setzt solche mit kochendem Wasser und Salz zum Feuer, und läßt sie darin weich kochen. Alsdann werden sie in einen Durchschlag zum Ablaufen gegossen, erkaltet mit Provencer-Öel, recht saurem Weinessig und Pfeffer gut melirt. Dieser Salat paßt zu Hammelbraten oder Hammelkeule sehr gut.

731. Bohnen-Salat auf eine andere Art.

Man nimmt ganz junge Brechbohnen, zieht sie ab, wäscht sie, kocht sie in Wasser weich mit etwas Salz, breitet sie nachher auf ein weißes Tuch zum Trocknen aus, legt sie darauf in ein Glas und gießt so viel kalten Essig über, daß er darüber steht. Der Essig wird aber vorher mit Nelken und Pfeffer abgekocht. Wenn man die Bohnen brauchen will, mengt man sie mit Essig und Öel zu einem Salat.

732. Hopfen-Salat.

Die von den harten Stengeln befreieten zarten Sprossen des wilden Hopfens werden in kochendem Wasser und Salz weich gekocht, in einen Durchschlag

zum Ablausen gethan, erkaltet sodann in einer Asfiette mit frischem Provencer=Del, scharfem Weinessig und Pfeffer gemischt.

733. Linsen = Salat.

Die rein verlesenen, abgewaschenen, in Fluß- oder Regenwasser weich gekochten, nachher zum Ablausen in einen Durchschlag geschütteten Linsen werden in einer Asfiette, mit Provencer=Del, scharfem Weinessig, Pfeffer und gehackten Chalotten zu einem Salat gemischt.

734. Saure Milch zum Braten.

Saure Milch, von welcher jedoch die Sahne noch nicht abgenommen worden, vermischt man mit gestoßenem Zucker, abgeriebener Citronenschale, gereinigten und abgekochten kleinen Rosinen, thut sie in eine Asfiette, streuet Zucker und Zimmet über, belegt sie mit Biscuit und giebt sie so zum Braten. In heißen Sommertagen eine kühlende und erquickende Speise.

735. Marmelade von Aprikosen.

Ein Schock Aprikosen wird geschält und von den Steinen befreiet, letztere aufgeschlagen und die Kerne abgehäutet. Sind die Aprikosen zu Muß gekocht, so giebt man die Kerne hinzu, läßt sie darin mitkochen, thut alsdann das Muß in ein Glas oder einen Topf, bindet es mit einer Blase gut zu und verwahrt es bis zum Gebrauch.

736. Von gekochtem Backobst zum Braten.

Es mögen nun gebackene Pflaumen oder Birnen seyn, so werden sie mit warmen Wasser gut abgewaschen

schen und in einem Topfe gekocht, der meist voll davon wird, damit sie gedrängt kochen, weil sich im entgegengesetzten Falle die Süßigkeit des Obstes verliert. Man deckt solches gut zu und erhält beständig Brühe darauf, um es weich und schmackhaft zu erhalten. Etwas Citronenschale wird gleich mit eingethan, damit sie mitkochen kann; die Brühe muß nicht zu lang und dünn werden. Zuletzt läßt man sie einkochen, schüttet sie auf eine Assiette und bestreuet sie mit Zucker und Zimmet.

737. Hagebutten und Rosinen.

Die Hagebutten wäscht man ab, gießt Wasser auf und läßt sie eine halbe Stunde kochen, alsdann wäscht man große Rosinen, thut solche nebst Citronenschalen zu den Hagebutten und schüttet sie, kurz eingekocht, auf eine Assiette. Sie werden warm zum Braten gegeben.

Zwanzigster Abschnitt.

Vom Einmachen.

738. Mohrrüben einzumachen.

Schöne große süße Mohrrüben schabt man ab, nimmt das Herz heraus, schneidet sie so fein als möglich, kocht sie alsdann in Wasser ohne Salz weich, gießt sie ab und legt sie zum Ablaufen auf ein Tuch. Nun schneidet man die in Wasser weich gekochte Schale von 2 bis 3 Citronen, den Rüben gleich, in feine Streifen und vermengt solche mit den Rüben. Zu

1 Pfund solcher Mohrrüben gehören $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker; diesen kocht man mit einem Löffel Wasser zu Syrup, thut die mit Citronenschalen gemengten Mohrrüben hinein; schäumt sie während des Kochens fleißig ab und läßt sie mit dem Zucker gehörig durchkochen. Den Saft der Citronen kann man, sauber durchgeseiht, mit aufkochen lassen. Nun abgekocht, thut man diese Rüben in ein Zuckerglas und bindet es nach dem völligen Erkalten fest zu. Diese Mohrrüben geben ein gesundes und angenehmes Eingemachtes.

739. Schneidebohnen einzumachen.

Hierzu wählt man ganz junge sogenannte Schwertbohnen, zieht die Faden ab, schneidet sie sehr fein und mengt sie mit Salz. Auf jeden Eimer Bohnen rechnet man eine Hand voll Salz. Man drückt sie darauf in einen auf den Boden ebenfalls mit Salz bestreuten Steintopf, oder auch gutes Faß ein. Während des Eindrückens wird auch noch Salz dazwischen gestreut. Oben auf legt man Weinblätter und beschwert sie mit einem Deckel und Steine. Nach acht Tagen wird sich eine Haut darüber gezogen haben, die man mit den Weinblättern abnehmen muß, und bedeckt sie dann mit einem reinen Tuche, das ringsherum gesteckt wird, dann zuletzt den mit Steinen beschwerten Deckel. Vor dem Gebrauche muß man aber wenigstens alle 14 Tage darnach sehen, das darauf liegende Tuch auswaschen und Deckel und Steine reinigen. Fängt man an, davon zu gebrauchen, so geschieht jenes Geschäft bei dem jedesmaligen Herausnehmen einer Portion. Wegzuwerfen hat man von

dieser Art keine nöthig, da sie sich sehr gut halten und nie faulen.

740. Schneidebohnen auf eine andere Art einzumachen.

Nachdem man diese wie obige abgezogen und fein geschnitten, läßt man sie in kochendem Wasser einige Mal aufwallen, jedoch nicht zu weich werden. Alsdann läßt man sie durch einen Durchschlag ablaufen, und breitet sie auf einem mit einem reinen Tuche bedeckten Tische zum Auskühlen recht dünn aus einander. In ein mit dem Bohnenwasser und Pfefferkraut ausgebrühetes und auf dem Boden mit Salz bestreuetes Faß werden sie nun schichtweise fest eingedrückt und zwischen die Schichten Bohnen gehörig Salz zu thun nicht vergessen. Wenn das Faß gefüllt, bedeckt man die Bohnen oben mit einem reinen Tuche, welches rund herum eingesteckt wird, und beschwert sie gleich mit einem Deckel und mit Steinen. Nach 8 oder 14 Tagen nimmt man beim Nachsehen die sich darauf gebildete Haut und sonstige Unreinigkeiten weg, wäscht Deckel und Steine ab und bedeckt sie mit dem ausgewässerten Tuche aufs neue. Wenn man die Bohnen auf diese Art reinlich behandelt und sich das fleißige Nachsehen nicht verdrießen läßt, halten sie sich sehr lange; man muß aber junge Stangenbohnen von der Art der breiten Schwertbohnen dazu nehmen. Die Kochart derselben findet man unter der Rubrik Gemüse angegeben.

741. Eine Art Bohnen, die man trocknet.

Junge grüne Bohnen werden gehörig abgezogen

und fein geschnitten, in kochendem Wasser mit Salz weich gekocht, durchgegossen, bei Händen voll ausgedrückt, ausgekühlt, auf einem Papier ausgebreitet, in einem verschlagenen Ofen getrocknet und nach dem Trocknen in einem Beutel hängend aufgehoben. Man kann diese Bohnen auch statt im Ofen, auf einem Tisch ausgebreitet, an der Luft trocknen lassen, jedoch vor den Strahlen der Sonne bewahren, indem sie sonst den guten Geschmack verlieren. — Vor dem Kochen werden sie in lauwarmen Wasser eingeweicht.

742. Brechbohnen einzumachen.

Diese Bohnen müssen jung und nicht von den sich roth kochenden Zuckerbohnen seyn. Selbige werden, wohl abgefadet und ein oder zwei Mal zerbrochen, in Wasser und Salz weich gekocht. Nach dem Abkochen kann man sie, mit Salz in einem Fasse eingemacht, oder im Ofen, oder in der Luft getrocknet, aufbewahren. Im Winter geben solche eine sehr angenehme Speise.

743. Spargel einzumachen.

Man packt den Spargel, so frisch er aus der Erde kommt, gewaschen, in kleine Bündel gebunden, nicht zu weich abgekocht, abgegossen und einige Stunden abgekühlt, in einen steinernen Topf oder ein Fäßchen, doch so, daß die Spizen nicht abbrechen, mit Salz schichtweise bis an den Rand des Gefäßes und bedeckt ihn mit einem Tuche und einem mit Steinen beschwerten Deckel; jedoch hüte man sich vor dem Versalzen. — Wenn nach Verlauf von 2 bis 3 Tagen Lake darüber steht, nimmt man das Tuch, Deckel und Steine

ab, bedeckt statt dessen das Gefäß mit einem in Wachs getränkten Bogen Papier und gießt frischen Nieren- oder Hammeltalg eines kleinen Fingers dick darüber, doch so vorsichtig, daß auch an den Seiten keine Luft dazu kann. So bedeckt, wird das Gefäß im Keller aufbewahrt. Will man im Winter etwas davon gebrauchen, so pugt und wäscht man die herausgenommene Quantität und kocht solche ohne Salz in heißem Wasser weich. Eine zum Spargel gewöhnliche Sauce darüber angerichtet, wird er vom frischen nicht zu unterscheiden seyn.

744. Schoten einzumachen.

Zu den einzumachenden Schoten muß man die ersten ganz jungen Früchte nehmen, denn auf die spätern kann man sich nicht gewiß verlassen, auch fallen sie gewöhnlich zu dick aus. Nachdem die Kerne ausgepahlt und mit Salz, zu jeder Meze eine gute Hand voll gerechnet, gemengt, ein wenig gestanden haben, thut man sie mit der Salzsauce in sauber gereinigte Weinflaschen. Die Flaschen dürfen keinen dumpfigen Geruch haben, weil die Schotenkerne sonst dumpfig und überhaupt sehr widrig schmecken würden. Auch müssen die Kerne recht fest in die Flasche eingeschüttelt und diese mit einem gut passenden Kork verschlossen und dann verpicht werden. Will man das Pech nicht kochen, so läßt es sich auch, einige Zeit in heißes Wasser gelegt, um den Pfropfen herum fest drücken. Das weiße ist dem schwarzen vorzuziehen. So verpicht, legt man die Flaschen, in Sand gepackt, in den Keller, und ist nun einer langen Dauer versichert.

745. Schoten getrocknet.

Auch zu den getrockneten Schoten müssen junge genommen werden. Selbige kocht man in Wasser und Salz ein Mal auf, läßt sie ablaufen und trocknet sie entweder langsam im Ofen, oder an der Luft. Man verwahrt sie in einem Beutel hängend.

746. Eine andere Art, Schoten einzumachen.

Man verfährt mit diesen ganz nach Vorschrift Nr. 744., packt darauf die Flaschen zwischen Heu im Kessel, daß sie nicht zusammenstoßen, gießt Wasser zu und läßt sie einige Mal aufkochen. Nach dem Kaltwerden nimmt man die Flaschen behutsam aus dem Kessel, pfpöpft und verpicht sie und verwahrt sie im Keller im Sande.

747. Stachelbeeren einzumachen.

Zur Hälfte reif gewordene, von den Blüthen und Stengeln befreiete Stachelbeeren schüttet man in gut ausgewaschene und mit einer großen Oeffnung versehene Bouteillen bis an den Hals voll, setzt die Flaschen in den Kessel zwischen Heu eine neben die andere, und füllt dann bis an die Hälfte der Bouteillen das Wasser in den Kessel. Alsdann wird erst Feuer unter dem Kessel angezündet, das Wasser ganz sanft aufkochen lassen, aber nicht bis zum heftigen Wallen, sondern nur bis es sich bewegt. Ist dieses geschehen, so nimmt man das Feuer weg, läßt das Wasser abkühlen und pfpöpft und verpicht dann die behutsam aus dem Kessel genommenen Flaschen. Dieselben müssen, gleich den Weinflaschen, der Länge nach im Sande im Keller aufbewahrt werden. Im Winter schmort man diese eingemachten Stachelbeeren wie die frischen.

748. **Kirschen aufzubewahren.**

Gute, von den Stengeln befreiete Kirschen thut man wie die Stachelbeeren in wohl gereinigte Flaschen; jedoch muß man sich beim Füllen der Flaschen in Acht nehmen, daß die Kirschen sich nicht stoßen, weil sie sonst leicht in Gährung gerathen, man schüttelt sie daher nur sanft mit der Flasche, bis solche bis zum Halse voll ist, denn sie fallen dann doch noch von selbst zusammen. Alsdann setze man die so gefüllten Flaschen in den Kessel und verfare wie mit den oben erwähnten Stachelbeeren. Nach dem Erkalten werden sie herausgenommen, gut gepfropft, verpicht und im Keller aufbewahrt. Im Winter kann man diese Kirschen, gleich den frischen, zu Kuchen, Suppen und zum Stoben anwenden.

749. **Kirschen mit Zucker einzumachen, ohne sie abzukochen.**

Zum Einmachen dieser Kirschen ist ein kleines, mit einem Spundloche versehenes Tönnchen nöthig. — Die abgestielten Kirschen werden in dieses Tönnchen mit fein gestoßenem und gesiebtem Zucker schichtweise bis zum Spundloche gethan. Zu einem Pfund Kirschen ein halbes Pfund Zucker gerechnet, jedoch muß dieser vom feinsten Hutzucker seyn. Nach dem Füllen wird das Tönnchen, um es vor dem Einwirken der Luft zu bewahren, fest zugespundet und im Keller oder an einem anderen Orte aufbewahrt. Im Winter lassen sich die Kirschen bei eintretendem Gebrauche mit einem Löffel aus dem Spundloche herausnehmen, aus welchem Grunde eine etwas große Oeffnung nöthig ist.

730. Kirschen in Essig einzumachen.

Zum Einmachen dieser Kirschen muß man sich eines sehr schönen, scharfen Weinessigs bedienen. Zu 1 Quart Essig gehört 1 Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Loth Nelken und $\frac{1}{2}$ Loth Zimmet, beides letztere klein gebrochen. Der Essig wird, wohl abgeschäumt, mit dem Zucker in einer durchaus nicht fettigen Kasserolle gekocht. Abgekocht wird er zum Abkühlen in einen andern Topf gegossen. Man nehme eine Menge große saure Kirschen, schneide die Stengel mit einer Schere zur Hälfte ab, thue sie in ein Zuckerglas, streue das Gewürz schichtweise dazwischen und ganz oben auf wieder Gewürz. Alsdann gieße man den Essig kalt über, binde mit einer Blase und Zuckerpapier, zum Schutz gegen die Luft, das Glas fest zu und verwahre es an einem ganz trocknen Orte. In der geringsten Feuchtigkeit beschlagen die Kirschen.

731. Kirschen süß einzumachen.

Auf ein Pfund ausgesteinte Kirschen nehme man $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, koche letzteren mit ein paar Löffel Wasser zu Syrup, thue die Kirschen hinein und lasse sie weich kochen. Dann nehme man sie mit einem nicht fettigen Schaumlöffel heraus, lasse das Masse recht rein ablaufen und sodann den Zucker vollends verdicken. Dann werden die Kirschen wieder hineingethan und noch ein Mal aufgekocht, aber, damit sie nicht ihr Ansehen verlieren, nur kurze Zeit. Abgekühlt, thue man die Kirschen in Zuckergläser und binde sie fest zu; sollte der Syrup nachgelassen haben, so kann man ihn abgießen und noch ein Mal aufkochen; man

setze die Gläser mit den so eingemachten Kirschen an einen trocknen Ort, wo es nicht friert und feucht ist, welches kein Eingemachtes vertragen kann. Beim Einmachen muß der Schaum sowohl vom Zucker, als von den Kirschen gut abgenommen seyn.

732. Spanische Kirschen einzumachen.

Auf 1 Pfund spanische Kirschen wird $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker gerechnet; den Zucker lasse man mit etwas Wasser am Feuer so lange läutern und kochen, bis er sich ein wenig verdickt. Nun gebe man die von den Stielen gereinigten Kirschen zu dem Zucker, lasse beides langsam kochen, bis die Brühe kalt wie eine Gallerte steht, und lege sie, noch etwas verschlagen, ins Glas, welches man nach völligem Erkalten fest zubindet.

733. Pfirsichen und Aprikosen einzumachen.

Pfirsichen und Aprikosen werden zum Einmachen nur halb reif gewählt, ganz abgeschält, in vier Theile geschnitten und die Kerne behende herausgenommen. Auf ein Pfund Früchte rechnet man ein Pfund Zucker. Nachdem letzterer, gut gekocht, geläutert und geschäumt, bis zur Verdickung gekommen, thut man die Früchte hinein, läßt sie aber nur ein Mal aufkochen; ist dieses geschehen, so nimmt man sie mit dem Schaumlöffel behende aus dem Zucker, läßt alle Flüssigkeit ablaufen und dieselbe noch etwas steifer werden, aber nicht zu sehr verdicken. Nach dem Abkühlen der Früchte und des Zuckers packt man erstere in das Glas, gießt letzteren darüber und bindet es fest zu; sollte aber die Brühe noch wässern, so muß

solche noch ein Mal abgegossen und aufgekocht, und so lange damit fortgefahren werden, bis sie unverändert dick bleibt.

754. Unreife Pflaumen einzumachen.

Noch harte und sich eben zu färben beginnende Pflaumen, von dem Baume abgenommen, lege man so lange hin, bis sie zu welken anfangen, dann abgeschält, zu jedem Pfunde Pflaumen ein Pfund Zucker genommen und letzteren mit ein wenig Rosenwasser so lange gekocht und geläutert, bis er dünne Fäden zieht. Sobald dieses der Fall ist, thut man die Pflaumen zu dem Zucker, kocht solche bis sie weich sind, aber nicht zum Auseinanderfallen, nimmt sie dann heraus, läßt das Wäßrige ab und zu dem andern laufen und kocht die Flüssigkeit mehr sämig. Ist dieses geschehen, so packt man die Früchte in Zuckergläser, gießt die Brühe, im Fall sie noch zu dünn seyn sollte, zum wiederholten Umkochen ab, bis sie nicht mehr wässert.

755. Pflaumen in Pontak einzumachen.

Zu einer Meze schöner großer Pflaumen nimmt man $\frac{1}{2}$ Quart Pontak, $\frac{1}{2}$ Quart Weinessig, 1 Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Loth Nelken und $\frac{1}{2}$ Loth Zimmet. In jede gut abgewischte Pflaume wird ein Stück Zimmet und eine Nelle gesteckt, der Pontak wird mit dem Zucker und Essig gekocht, gut abgeschäumt, die Pflaumen hinzugehan und bis zum Zerspringen der Haut darin gelassen; sobald das Springen der Haut bemerkbar wird, herausgenommen, in Steintöpfe oder Fässer gelegt, die Brühe etwas länger nachgekocht und über die

Pflaumen gegossen, nach dem völligen Erkalten fest zugebunden und an einen trocknen Ort gesetzt.

736. Pflaumen in Essig einzumachen.

Ein Quart Essig und ein Pfund Zucker wird zusammen in einer Kasserolle aufgesetzt, sobald es kocht abgenommen und die mit Nelken und Zimmet gespickten Pflaumen hineingethan und zugedeckt mit dem Essig erkalten lassen; ganz kalt in ein Glas gepackt, fest zugebunden, bleiben sie außerordentlich schön.

737. Melonen einzumachen.

Eine recht völlig reife Melone wird dünn geschält, in dünne Scheiben geschnitten, in einem Napf schichtweise mit Zucker bestreuet und Weinessig darauf gegossen. Mit diesem Essig bleibt sie einen Tag lang stehen, den zweiten Tag wird derselbe davon abgegossen und aufgekocht, die Melone wird in dem kochenden Essig mit weich gekocht, jedoch nicht zu mürbe. Zu zwei Melonen von mittlerer Größe rechnet man ein Quart Essig und ein Pfund Zucker. Die Melone packt man schichtweise in ein Glas, Nelken und Zimmet dazwischen gestreuet und der Essig kalt übergegossen, darauf fest zugebunden.

738. Melonen auf eine andere Art einzumachen.

Man nehme recht schöne Melonen und schneide sie in längliche Stücke, schäle diese nun sauber und schneide auch das Weiche der inwendigen Seite ab. Die so abgeschälten Stücke spicke man mit Nelken und Zimmet, lege sie in eine Schüssel und gieße Weinessig über, aber nicht viel, sondern nur so angesprenkt, in welchem Zustande sie einige Stunden lang verbleiben

können. Nach dieser Zeit lege man sie zum Austrocknen auf ein Tuch und koche sie dann in geläutertem Zucker nicht zu weich. Beim Herausnehmen läßt man den Zucker von den Stücken der Melonen rein ablaufen, welcher dann noch bis zum Verdicken vollends eingekocht wird. Lauwarm abgekühlt, in ein Zuckerglas eingemacht und so oft es nöthig ist, abgegossen und von neuem aufgekocht, bis es nicht mehr wäßrig wird.

759. Eine dritte Art, Melonen einzumachen.

Die Melonen müssen nicht zu reif seyn. — Man schält sie ab, schneidet sie in nicht zu große Stücke oder Streifen und wiegt sie. Auf 2 Pfund Melonen rechnet man $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und 1 Quart Essig, legt die Melone in eine Terrine, kocht den Zucker und Essig, schäumt beides fleißig ab und gießt es kochend über, thut nach Belieben Nelken und Zimmet dazu, läßt es einige Tage stehen, kocht es wieder auf, läßt die Melone mit aufkochen, wieder einige Tage stehen, kocht es nochmals, bis der Essig und Zucker etwas dick wird, dann thut man sie in Gläser.

760. Himbeeren-Gelee zu machen.

Die Himbeeren preßt man durch ein reines Tuch. Zu jedem davon gewordenen Quart Saft nimmt man $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, setzt beides in einer nicht fettigen Kasserolle aufs Feuer und läßt es kochen; mit dem Schäumen sey man fleißig. Ist es so zum Perlenschlagen eingekocht, so nähert es sich seiner Güte, und um dieses zu erproben, läßt man in mehreren Löffeln etwas Flüssigkeit erkalten. Der Saft ist vollkommen gut, sobald er die Stärke einer steifen Gallerte er-

reicht hat; durch zu starkes Kochen verliert er seine angenehme Farbe. Abgekühlt füllt man selbigen in Zuckergläser, welche man fest zubindet.

761. Johannisbeer-Gelee zu machen.

Die von den Stengeln gestreiften Johannisbeeren setzt man in einem nicht kupfernen Gefäße auf das Feuer und schützt es vor dem Anbrennen durch stetes Umrühren; gehörig durchgekocht, läßt man es beinahe erkalten, preßt den Saft durch ein reines Tuch, läßt ihn zum Abklären etwas still stehen, klärt ihn nochmals durch, daß er recht schön werde, und kocht ihn dann wie obigen Himbeersaft ein. Er wird ebenfalls in Gläsern aufbewahrt. Man kann rothe und weiße Johannisbeeren zum Gelee nehmen.

762. Kirschsaft einzukochen.

Man stößt die Kirschen mit den Steinen in einem Mörser ganz fein, so daß der Saft nach den gequetschten Kernen schmeckt, alsdann seihet man ihn durch ein reines Tuch und klärt ihn recht schön. Auf 1 Quart Saft rechnet man $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, und zwar, um den Kirschen die Säure zu benehmen, gut gewogen, auch, wie bei den Himbeeren, einige Nelken und Zimmet dazu genommen; man kocht ihn ebenfalls wie das Himbeeren-Gelee und hebt ihn auf gleiche Art in Gläsern auf. Auch kann dieser Saft unaufgekocht aufbewahrt werden, wie folgende Vorschrift ergibt. Nachdem die Kirschen mit den Kernen zerquetscht und der Saft einen angenehmen Geschmack darnach erhalten, thut man ihn in einen Geleebeutel und hängt diesen zwischen zwei Tische oder Stühle, oder läßt ihn auch unge-

drückt durch eine lose Serviette laufen, damit er nicht trübe wird. Diesen durchgelaufenen Saft vermischt man mit Zucker, Nelken und Zimmt, zu einem Quart Saft $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker gerechnet, läßt ihn so lange ruhig stehen, bis sich der Zucker mit dem Saft vollkommen verbunden, und legt ihn dann, wie den Wein, in gut gepfropften und verpichten Flaschen in den Keller. Im Winter kann man sich dieses Saftes zur Anfertigung des Kirschweins, auch bei Krankheiten, mit Wasser vermischt, mit Nutzen bedienen.

763. Johannisbeer-, Kirsch- oder Himbeersaft ohne Zucker einzukochen.

Diese Arten von Saft werden gleich den vorhergehenden ausgepreßt, durchgegossen, gekocht und geschäumt, bis sie die Dicke einer Gallerte erhalten, sobald sie auf einem kalten Teller probirt worden. Zur Verhütung des Umbrennens müssen solche während des Kochens fleißig gerührt und, sobald sie die verlangte Stärke erhalten, abgekühlt, in Zuckergläser gegossen werden; fest zugebunden hebt man sie bis zum Gebrauche auf. Viele Saucen zu Speisen und Pudrings erhalten durch eine dieser Arten Saft eine angenehme Farbe und Geschmack. Sollte eine der hier genannten Arten Saft nach mehreren Tagen an Stärke nachlassen, so darf man sie nur noch ein Mal aufkochen. — Jedoch muß man bei dem jedesmaligen Umkochen des Eingemachten oder Saftes immer ein Stück Zucker hinzuthun und auch Sorge tragen, daß diese Flüssigkeiten nicht zu sehr einkochen, denn in diesem Falle werden sie nicht allein schwarz, hart und

jähe, sondern verlieren auch ihren eigenthümlichen angenehmen Geschmack. Ein mehrmaliges Aufkochen ist zwar mühsamer, belohnt jedoch durch ein vorzügliches Product.

764. Quittensaft zu kochen.

Der Saft der zuvor geschälten und auf einem Reibeisen zerriebenen Quitten wird ausgepreßt, mit vorher geläutertem Zucker zusammen so lange gekocht, bis er, auf einem Teller abgekühlt, gleich einer Gallerte steht. Zu $\frac{1}{2}$ Quart Saft nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker; diese Portion macht den Saft sehr angenehm.

Auch bedient man sich, zur Anfertigung eines angenehmen Saftes, der Aepfel, Birnen, Erdbeeren, Maulbeeren &c., welche sämmtlich, auf oben beschriebene Art gekocht, zu vorzüglich schmackhaften Saucen und Erfrischungen dienen. In obstreichen Jahren sollte keine gute Haushaltung diese Vortheile unbenutzt vorüber gehen lassen.

765. Champignons einzumachen.

Die zum Einmachen bestimmten Champignons müssen noch nicht aufgeblattet, sondern noch rund seyn; man puzt sie ungewaschen rein ab, läßt sie 12 Stunden in Salz und Bieressig stehen, nimmt sie alsdann aus der Brühe, wäscht sie nochmals mit Bieressig rein und breitet sie zum Austrocknen auf einem Tuche aus; nachdem sie abgelauten, schichtet man sie mit englischem Gewürz, Nelken und etwas Lorbeerblättern in ein Glas, worüber dann der abgekochte, aber wieder erkaltete, Weinessig gegossen wird.

766. Große Salatgurken auf französische Art einzumachen.

Man schält 1 Schock große Salatgurken, schneidet sie der Länge nach aus einander, nimmt mit einem silbernen Theelöffel die Kerne heraus, bestreuet die Stücke mäßig mit Salz und läßt sie so eingesalzen 24 Stunden lang ruhig stehen. Nach Verlauf dieser Frist nimmt man sie aus dem Salze, trocknet sie ab, thut sie in einen steinernen Topf, kocht so viel Bieressig, als zur völligen Bedeckung der Gurken nöthig ist, gießt solchen kochend darauf und läßt sie wieder zwei Tage lang stehen. Nun gießt man diesen Essig ab, kocht ihn zum zweiten Mal auf und giebt ihn kochend wieder zurück. Dieses wird nach zwei Tagen zum dritten Male wiederholt. Zu einem Schock Gurken stößt man $\frac{1}{2}$ Loth weißen und 1 Loth schwarzen Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Loth Nelken, 1 Loth englisches Gewürz nicht zu fein, hacht eine kleine Stange Meerrettig, 5 Zwiebeln, 3 Stücken Knoblauch und 5 Loth Senfkörner, vorzüglich schwarze. Die aus dem Bieressig genommenen Gurken wälzt man stückweise in diesem Gemenge, packt sie darauf in einen Topf und gießt abgekochten Weinessig glühend darüber. Fest zugedeckt, gegen die Luft geschützt, an einen nicht zu feuchten Ort gestellt, sind sie nun in 8 Tagen eßbar. Auch kann man die Gurken nach Belieben in größere oder kleinere Stücke theilen.

767. Pfeffergurken einzumachen.

Höchstens eines kleinen Fingers lange, lieber noch kleinere Pfeffergurken werden abgewaschen und mit Salz bestreuet, in einer Schüssel 24 Stunden lang
ste

stehen gelassen, nach dieser Zeit aus der Schüssel genommen, rein abgetrocknet, in einem nicht fettigen Topfe wieder 24 Stunden lang mit Biereßig bedeckt ziehen gelassen, nach Verlauf dieser Zeit gießt man den darauf gestandenen Biereßig ab, kocht ihn, giebt ihn siedend wieder zurück, wartet abermals 24 Stunden und wiederholt dieses nämliche Verfahren nach gleicher Zeit zum dritten Male. Nach diesem dreimaligen Verfahren mit Biereßig gießt man denselben ab, setzt Weineßig auf das Feuer und läßt die Gurken in demselben ein Mal mit aufkochen. Man läßt sie darauf in dem Weineßig bedeckt erkalten. Völlig abgekühlt, sichtet man die Gurken mit Pfeffer, Nelken, grünen Lorbeerblättern in ein Glas ein, bindet solches fest zu und stellt es an einen trocknen Ort. Besigt man guten, nicht zu leicht verfliegenden Weineßig, so kann man auch gleich anfangs, statt des Biereßigs, diesen nehmen, ihn drei Mal nach einander aufgekocht übergießen und zum vierten Mal die Gurken darin aufbewahren.

768. Saure Gurken einzulegen.

Hierzu nimmt man eine recht fleischige, nicht zu viel Körner habende, ungefähr eines Fingers lange Art Gurken; die Schlangen-Gurken sind die tauglichsten. Diese legt man nun, sauber gewaschen, mit Salz in ein Behältniß, vermeidet jedoch das Versalzen, weil sie in diesem Falle nicht allein ihren guten Geschmack verlieren, sondern auch sehr bald verderben. Mit dem Salze läßt man sie 24 Stunden lang ruhig stehen, trocknet sie sodann rein ab, sichtet sie zwischen saure

Kirschblätter und Dillstauden trocken in einem Fasse auf, gießt kochendes Wasser darauf und läßt sie einen Tag lang stehen. Am zweiten Tage läßt man das Wasser ab und giebt es kochend wieder darauf; sobald das Wasser noch nicht den gehörigen Grad von Salz besitzt, schüttet man etwas zu, wiederholt das Aufgießen des kochenden Wassers 3 Tage nach einander und spundet sodann das Faß fest zu. In einem trocknen Orte wird es aufbewahrt.

769. Hagebutten einzumachen.

Man nimmt große Garten-Hagebutten, schneidet die Blüthen ganz, die Stengel davon zur Hälfte mit einer Schere ab und höhlt mit einem Messer inwendig die Körner und Fasern aus. Auf jedes Pfund Hagebutten rechnet man 1 Pfund Zucker; diesen läutert und kocht man mit einer Tasse scharfen Weinessig, thut die Hagebutten hinein und läßt sie so lange darin, bis sie weich werden; sobald sie den gehörigen Grad der Weiche erhalten haben, nimmt man sie mit einem nicht fettigen Schaumlöffel behende heraus, läßt die Flüssigkeit davon ablaufen und diese noch länger einkochen. Die Hagebutten legt man unterdessen in ein Zuckerglas, gießt den Zucker darüber, bindet das Glas, nachdem der Essig ganz abgekühlt, fest zu und bewahrt solches an einem nicht feuchten Orte auf.

770. Preiselbeeren einzumachen.

Die Preiselbeeren befreit man durch aufmerksames Berlesen von allen Unreinigkeiten und setzt sie in einer Kasserolle auf gelindes Feuer, daß sie allmählig kochen und Saft ziehen. Alsdann thut man sie steif einge-

kocht in einen Steintopf und bindet solchen nach völligem Erkalten der Beeren fest zu. Die zu einer Mahlzeit nöthige Portion wird dann jedes Mal vor dem Essen mit Zucker und Wein nach Belieben versüßt und flüssig gemacht; auch giebt man die so eingekochten Beeren in mit Zucker geschlagener Sahne zur Tafel.

771. Birnen einzumachen.

Große, gute Birnen, vorzüglich Muskatellerbirnen, schält man sauber ab, schneidet die Stengel zur Hälfte weg und legt sie in kaltes Wasser. Alsdann kocht man Zucker zu Syrup, läßt darin die unterdessen abgetrockneten, mit Nelken und Zimmt gespickten Birnen verdeckt beinahe weich kochen, aber nicht zum Auseinanderfallen. Nun nimmt man sie aus dem Zucker, läßt das Flüssige zu dem Uebrigen laufen, kocht es noch etwas steifer und thut es mit den Birnen verschlagen in ein Zuckerglas. Sollte der Zucker in einigen Tagen nachlassen, so kocht man ihn noch ein Mal um; damit es aber nicht zu wenig wird, giebt man noch ein gutes Stück Zucker zu.

772. Rosetten einzumachen.

Zu einer Menge Rosetten nimmt man $\frac{3}{4}$ Quart guten Weinessig, $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Loth Zimmt und $\frac{1}{4}$ Loth Nelken. — Der Zucker wird mit dem Essig recht gut durchgekocht und sauber geschäumt. Die Birnen werden geschält, mit dem Gewürz gespickt, in den kochenden Essig gelegt, worin sie weich kochen müssen, jedoch so, daß sie nicht aus einander fallen; dann nimmt man die Birnen heraus, läßt sie erkalten,

legt sie behutsam in ein Einmacheglas und gießt den noch kurz eingekochten Essig kalt darüber.

773. *Beurrés blancs* einzumachen.

Man nimmt die Birnen, wenn sie noch grün, aber völlig ausgewachsen sind, schält sie, schneidet sie in Hälften und das Kernhaus heraus, thut sie nebst Essig, Zucker, ganzem Zimmt und Nelken in eine verzinnte Kasserolle und läßt sie 3 Stunden bei gelindem Feuer kochen, bis die Brühe völlig eingekocht und dick geworden ist; alsdann thut man sie in einen Steintopf und läßt sie erkalten. Man kann sie dann in ein Glas legen, fest zubinden und an einen kühlen Ort stellen. Zu einer Mege Birnen nimmt man $\frac{1}{2}$ Quart guten Weinessig, 1 Pfund Zucker, Gewürz nach Gutdünken.

774. *Wälsche Nüsse* einzumachen.

Wenn die Nüsse ungefähr zu Johanni halb reif sind und ehe sie Holzschale legen, nimmt man dieselben vom Baume, durchsicht sie mit einem spizigen Holze über Kreuz, jedoch ohne sie zu zerplagen, legt sie 8 Tage lang in kaltes Wasser, giebt täglich drei Mal frisches darüber, kocht sie am neunten Tage in Wasser ganz weich, jedoch in so vielem Wasser, daß sie ihren bitteren Geschmack ganz verlieren, gießt dasselbe ab, steckt in jede Nuß Nelken und Zimmt, kocht Zucker zu Syrup, wozu der Zucker nicht ganz fein seyn darf, gießt denselben ganz dick über die in Gläser gepackten Nüsse und deckt solche dann fest zu. Nach einigen Tagen muß der wieder dünner gewordene Zucker umgekocht und in solcher Quantität wieder auf

die Nüsse zurückgegeben werden, daß sie völlig damit bedeckt sind. Einige Tage später muß er zum dritten Male umgekocht werden; damit er nicht zu sehr einläuft, giebt man von neuem etwas Zucker zu. Nun gehörig eingedickt, bindet man das Glas fest zu und stellt es an einen feuchten Ort.

Der Zucker pflegt auf den Nüssen gern zu candiren, aus welchem Grunde man öfter nachsehen und ihn in diesem Falle umkochen muß. Auch kann man sich zur Vermischung desselben etwas weißen Syrups bedienen.

Ein und zwanzigster Abschnitt.

Von der Anfertigung des Essigs auf verschiedene Art.

775. Eine gute Art Weinessig zu bereiten.

Um 2 Anker Essig darzustellen, werden an Ingredienzien erfordert:

Sechs Pfund Rosinen, $6\frac{1}{2}$ Quart Kornbranntwein, $\frac{1}{2}$ Pfund Weinstein, für 1 Gr. Rosinenstengel und der übrige Theil Wasser. Die Rosinen werden mit den Rosinenstengeln klein gehackt in ein Faß geschüttet, das mit dem Weinstein abgekochte Wasser siedend heiß darüber gegossen und 24 Stunden ruhig stehen gelassen. Dann muß der Branntwein hinzu und wieder mit diesem 48 Stunden liegen. Nach Verlauf dieser Zeit zieht man die Flüssigkeit auf ein kleineres, mit einem Zwickloche versehenes Fäßchen, verklebt das Spundloch und lagert es an einem, der Luft

nicht ausgesetzten, warmen Orte. Das Einwirken der Luft verdirbt den Essig. Nach ungefähr 14 Tagen probirt man den Essig durch das Zwickloch, ob er die verlangte Säure angenommen, und ist dieses der Fall, so zieht man die Flüssigkeit durch ein Sieb auf Flaschen. Ist er noch nicht sauer genug, so muß er noch 8 Tage länger liegen. Auch kann man sich statt der Rosinen unreifer Weintrauben bedienen, muß jedoch selbige, vor der Luft geschützt, klein stampfen.

776. Zweite Art, Essig zu brauen.

Zu dieser Art Essig werden an Ingredienzien erfordert:

4 Megen Luftmalz, 2 Megen Weizen, $\frac{1}{2}$ Quart gute Weißbierhefen, 1 Pfund schwarzes Brod.

Das Luftmalz und den Weizen lasse man in der Mühle grob schrotten, vermische beides unter beständigem Umrühren mit 12 Quart lauwarmen Wasser; nach 2 Stunden Stillstand mengt man die Masse mit 12 Quart siedend heißem Wasser durch, läßt sie wieder 3 Stunden ruhig stehen und gießt dann zum dritten Male 12 Quart heißes Wasser zu, womit sie eine Stunde ruhig stehen bleibt. Nach Verlauf dieser Stunde lasse man die Flüssigkeit durch ein rein ausgedrücktes und nicht fettiges Haarsieb in ein 40 Quart haltendes, mit einem Zwickloche versehenes, an einem Ende offenes Faß laufen und thue das halbe Quart Weißbierhefe und ein Pfund schwarzes Brod hinzu. Das nicht ganz volle, sondern noch einen Fuß Spielraum haltende Faß wird nun mit einem gut passenden hölzernen Deckel fest zugedeckt, eine große wollene

Decke darüber gebunden, etwas Heu mit aufgelegt, dasselbe mit der andern Hälfte der wollenen Decke überschlagen und fest gebunden an einem der Luft nicht ausgesetzten warmen Orte gelagert. Auch berücksichtige man einen Ort, wo die Thüren nicht oft geöffnet werden.

Nach einer vierwöchentlichen ruhigen und unbeeinträchtigten Lage wird sich die Mischung zu einem schönen Essig umgeändert haben, der nun auf wohlgereinigte und gut ausgetrocknete Bouteillen abgezogen wird.

777. Dritte Art, einen guten Essig darzustellen.

Zu dieser Darstellung bediene man sich folgender Ingredienzien:

Vier Fassenköpfe voll Erbsen, einer Untertasse voll Sauerteig, eines halben Quarts Kornbranntwein, 10 Quart Weißbier, welches so eben aus dem Bottich kommt.

Man hat nur nöthig, alle diese Ingredienzien auf ein Mal in einen gehörig großen Steintopf zu thun, diesen fest zu verbinden und vier Wochen an einem mäßig warmen Orte, am besten in der Sonne, stehen zu lassen. Nach Verlauf dieser Zeit klärt man die Flüssigkeit, nunmehr guter Essig, auf Bouteillen ab.

Man nehme hierzu nur immer nicht kamig gewordene Bierneigen, und man bekommt davon stets einen guten Essig. Hauptsächlich sehe man auf die größte Reinlichkeit. — In einem fettigen oder unreinen Gefäße erhält man nie Essig.

778. Vierte und beste Art, einen vorzüglich starken und dauerhaften Essig für bürgerliche Haushaltungen zu verfertigen.

Der verdienstvolle Herr Geheime Rath Hermbstädt in Berlin giebt dazu in seinem Bülletin des Neuesten und Wissenswürdigen 2c., Bd. 1. S. 283., folgende Anleitung, die, der vorzüglichen Brauchbarkeit wegen, hier nicht mit Stillschweigen übergangen werden kann, und besonders für diejenigen wirthschaftlichen Hausfrauen hier einen Platz finden mag, denen obiges Werk nicht zu Gesicht kommt.

In 3 Berliner Quart reinem Regenwasser, die man vorher in einem kupfernen, noch besser inwendig verzinneten Kessel zum Sieden erhitzt hat, löse man 6 Loth fein gepulverten Weinstein nebst 9 Loth gewöhnlichen gelben Honig auf.

Man setze dieser Auflösung noch $3\frac{1}{2}$ Quart kaltes Regenwasser zu nebst einem halben Quart guten gewöhnlichen Kornbranntwein, und fülle alles in eine gläserne Flasche, doch so, daß selbige nicht vollkommen, sondern nur bis $\frac{2}{3}$ davon angefüllt wird.

Nun übergieße man 6 bis 8 Loth schwarzes Roggenbrod mit einem halben Quart guten starken Essig, so daß selbiger sich so vollkommen wie möglich hineinziehet, und setze dieses mit Essig getränkte Brod, so wie auch den noch nicht eingezogenen Theil des Essigs, dem vorgenannten Gemenge zu, und schüttle alles recht wohl unter einander.

Man binde nun die Oeffnung der Flasche, ohne sie mit einem Stöpsel zu verschließen, bloß mit einer starken feinen Leinwand zu und setze solche im Winkel

in die Nähe eines Stubenofens, der täglich geheizt wird, und zwar etwas hoch im Zimmer, weil daselbst die höchste Temperatur zu seyn pflegt, und man wird nach einem Zeitraum von 8 bis 10 Wochen, wenn die Wärme anhaltend und ununterbrochen ist, auch noch früher, das ganze Fluidum in einen sehr schönen scharfen Essig umgeändert finden, der sich durch farbenlose und wasserklare Beschaffenheit, so wie durch einen überaus reinen und angenehmen sauren Geruch und Geschmack auszeichnet, und dem feinsten französischen Weinessig an die Seite gesetzt werden kann; er kann sodann in fest verschlossenen Flaschen aufbewahrt werden, nachdem er von dem darunter liegenden Saß abgossen worden ist.

Dieser Essig ist anfangs ein wenig getrübt, er klärt sich aber bald von selbst, so wie man seine Klärung dadurch befördern kann, daß derselbe entweder durch einen Filzbeutel, oder auch bloß durch Druckpapier filtrirt wird.

Gefällt es indessen Jemanden, diesen Essig lieber weingelb von Farbe zu besigen, so ist es hinreichend, für jedes Quart desselben $\frac{1}{4}$ Quentchen Zucker, der vorher mit etwas Wasser aufgelöst worden ist, in einer kleinen Pfanne bis zur Entstehung einer kastanienbraunen Farbe zu versieden, den Rückstand in einer hinreichenden Portion des vorigen Essigs aufzulösen, und von der erhaltenen Tinktur nun jenem Essig, bevor selbiger filtrirt worden, so viel beizumengen, bis dessen weingelbe Farbe hervorgekommen ist.

Wer nach dieser Vorschrift jenen künstlichen Weinessig im Großen anfertigen will, kann ganz nach der-

selben einfachen Methode operiren, da aber der Uebergang gedachter Mischung in Essig bei größern Massen weit schwerer erfolgt, weil solche von der erforderlichen Wärme nicht so gut durchdrungen werden können, so ist es rathsam, in diesem Falle das Gemenge in kleinen Fässern zu 15, 20 oder 30 Quart Inhalt anzustellen, solche gemeinschaftlich in einem besonders dazu geheizten Zimmer die saure Fermentation überstehen zu lassen und dann endlich den gewonnenen Essig auf ein größeres Faß abzuziehen, auf welchem derselbe sich klären kann.

Läßt man das gesäuerte Brod, nebst einem Theil des trüben Essigs im Gefäße zurück, so ist es hinreichend, von Zeit zu Zeit ein Gemenge von Honig, Wasser und Branntwein, von dem vorher angegebenen Verhältniß, zuzusetzen, da denn auch dieses nach und nach in Essig übergeht, so daß, wenn nur zum ersten Male der Essig producirt worden war, derselbe nun gleichsam eine unversiegbare Quelle darbietet, die ein neues gährungsfähiges Gemenge von der vorhin beschriebenen Art immer aufs neue wieder in Essig überführt.

Bei allen übrigen vorzüglichen Eigenschaften besitzt gedachter Essig auch noch den Vorzug der Wohlfeilheit, denn aus dem vorher beschriebenen Gemenge gewinnt man 6 Quart Essig.

Rechnet man nun als Selbstkosten für 9 Loth Honig 1 Gr., für 6 Loth Weinstein $1\frac{1}{2}$ Gr., für $\frac{1}{2}$ Quart Branntwein 4 Gr., so kosten diese 6 Quart Essig zusammen $6\frac{1}{2}$ Gr., also das Quart $1\frac{1}{2}$ Gr. — Den zur Säuerung erforderlichen Essig kann man hier

gar nicht in Anschlag bringen, da solcher wieder gewonnen wird.

Wer endlich diesen Essig in etwas großen Massen vorrätzig bereitet und solchen nach dem Abzapfen einige Monate lang in einem kühlen Keller auf Fässern aufbewahrt, wird finden, daß solcher an Reichhaltigkeit der Säure immer mehr zunimmt, ohne der Verderbniß unterworfen zu seyn.

779. Obst-Essig zu machen.

Schlechtes, nicht zum Backen taugliches Obst, als Äpfel, Birnen, Pflaumen &c., stampft man ganz klein, thut es in einen kleinen Zuber und gießt, nach Verhältniß der Menge des Obstes, kochendes Wasser zu, auf 6 bis 8 Mezen ungefähr 36 Quart Wasser. Zugedeckt an einem der Luft nicht ausgesetzten warmen Orte 5 bis 6 Tage gestanden, geräth es in Gährung. So gegohren gießt man die Flüssigkeit durch ein reines Tuch oder Sieb, vermengt dieselbe mit $\frac{1}{2}$ Quart Wärme und einem Stück schwarzes Brod, behandelt solche wie den Essig nach der Vorschrift Nr. 776.; nach erfolgter Säuerung zieht man die nun in Essig umgewandelte Flüssigkeit auf Flaschen.

780. Himbeeren-Essig zu machen.

Man schüttet einen tiefen Teller voll Himbeeren mit einem Quart guten scharfen Weinessig zusammen in ein Confekt-Glas und läßt beides in demselben fest zugedeckt 6 bis 8 Tage unberührt stehen. Nach dieser Zeit gießt man die Flüssigkeit mit den Himbeeren durch ein reines Tuch, drückt den Saft derselben gut aus,

läßt solchen mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker aufkochen, schäumt ihn fleißig und füllt nach dem Abkühlen den nunmehrigen Himbeeren-Essig auf Flaschen. In diesen gut verpfropft und verpicht, läßt er sich bis zum Gebrauch aufbewahren. Dieser Essig ist in jeder guten Haushaltung und vorzüglich bei Krankheiten ein bekanntes treffliches Erfrischungsmittel.

Man bediene sich zu dieser Operation keines steinernen Topfes, weil der Essig in denselben einzuziehen pflegt.

781. Estragon-Essig zu machen.

Die von den Stengeln abgepflückten Estragonblätter thut man ungewaschen in eine gläserne Flasche, gießt guten scharfen Weinessig hinzu und läßt denselben in der fest verschlossenen Flasche in der Sonne destilliren. Dieser so bereitete Essig giebt dem Salat einen pikanten Geschmack.

Will man diesen Essig zu Ragouts oder andern Speisen gebrauchen, so vermische man die Estragonblätter noch mit Nelken, Gewürz und einigen Stücken Rockambolle und hebe ihn so bis zum Gebrauche auf.

782. Essig von blauen Weilchen zu machen.

Einige Hände voll Weilchenblätter übergießt man in einer Bouteille mit scharfem Weinessig und läßt ihn, fest verpfropft, in der Sonne destilliren. Diesen sich durch Farbe und Geschmack auszeichnenden Essig gebraucht man auf das vortheilhafteste zu Saucen und mehreren Speisen.

783. Kräuter-Essig.

Klein gepflückter Estragon, Basilikum, Citronen-

melisse, Rosmarin und Spiel-Blüthe werden mit etwas Citronen-Öel beträufelt, mit klein geschnittenen Pomeranzen- und Citronenschalen, einigen Nelken und Pfeffer vermischt, in eine große Flasche gethan, Weinessig darüber gegossen, zugespöpft und 14 Tage lang der Sonne ausgesetzt. Nach Verlauf dieser Zeit wird die Flüssigkeit durch Löschpapier filtrirt, auf kleinere Flaschen gefüllt, zugespöpft und so aufbewahrt. — Ein Eßlöffel voll dieses Essigs ist hinreichend, sauren Saucen, Ragouts und Frikassees einen vortrefflichen Geschmack zu geben.

784. Gewürz-Essig.

Ein Viertelfund getrocknetes Salz, 4 Stück Muskatennüsse, $\frac{1}{2}$ Loth Nelken, $\frac{1}{2}$ Loth Ingwer, 1 Loth Senf (letzere 4 Species gröblich zerstoßen), $\frac{1}{2}$ Loth ganzer Pfeffer, die Schale einer frischen Pomeranze und 12 Stück abgehäutete Chalotten werden in einer großen Flasche oder in einem kleinen Fäßchen mit 3 Quart Weinessig übergossen, in der Sonne oder in der Stube auf einem warmen Ofen destillirt, dann abgeklärt und auf kleine Flaschen gezogen. Gut zugekorkt hält sich dieser Essig mehrere Jahre lang unverdorben und theilt allen sauren Speisen einen pikanten Geschmack mit.

Zwei und zwanzigster Abschnitt.

Vom Aufbewahren einiger Gemüsearten, vom Mästen des Federviehes und von der Anfertigung des Mosttrichs.

785. Sellerie, Petersilien-, Zucker- und Eichorienwurzeln, Porreebollen, Mohrrüben, Blumen-, Wirsig-, Weiß- und Grünkohl, Kartoffeln und Obst aufzubewahren.

Zum Aufbewahren genannter Gemüse wähle man wo möglich einen hellen, luftigen Keller, dessen Luftlöcher bis zum Eintritt des Winters offen bleiben, bei dem ersten Froste jedoch mit Stroh verstopft werden müssen. In denselben lasse man so viel Erde oder Sand tragen, daß man davon ein oder zwei Beete von 1 Fuß Höhe machen kann.

In diese Beete pflanzt man nun den vorher von den äußern groben Blättern und Stengeln befreieten Blumenkohl, den Sellerie, die Petersilien- und die Zuckerpflanzen, mit den Wurzeln ein. Auf dieselbe Weise verfährt man mit dem Wirsigkohl, der sich so nicht allein erhält, sondern noch gelber wird. Recht große, schöne Eichorienwurzeln bekommen Blätter, die einen wohlschmeckenden und gesunden Salat liefern. Grünkohl, auf die nämliche Art eingepflanzt, erhält sich den ganzen Winter über. Die während eines trocknen Sommers gewonnenen Gemüse sind der Fäulniß weniger unterworfen, als die in einem feuchten Sommer gezogenen. Alle 8 Tage muß man die Erde oder den Sand im Keller mit Wasser begießen, im Fall er trocken geworden.

Mohrrüben, von denen die Köpfe etwas abgeschnitten, werden in Haufen an einen trocknen Ort des Kellers gelegt.

Kartoffeln erhalten sich am besten in Tonnen geschüttet, die auf einer Unterlage von Steinen stehen. Auf feuchtem Boden wachsen sie leicht aus.

Porreebollen und **Weißkohl** gehen in feuchtem Sande oder Erde leicht in Fäulniß über, daher erstere bis zum Erfrieren auf einem Hausboden ausgebreitet werden müssen, letzterer am nämlichen Orte über Leinen aufzuhängen ist.

Obst, als **Äpfel**, **Birnen** etc., nehmen im besten Keller einen widrigen, dumpfigen Geschmack an, daher solcher Ort zum Aufbewahren derselben unpassend ist.

786. Weiße Rüben aufzubewahren.

Man füttere eine trockne Tonne oder ein reines Faß auf dem Boden und an den Seiten genau mit grauem Löschpapier aus, daß kein Holz mehr gesehen werden kann. Nun packt man die Rüben hinein, legt zwischen jede Lage Rüben Löschpapier, und fährt damit fort, bis die Tonne gefüllt ist. Oben auf auch Löschpapier, mit einem hölzernen Deckel fest zugedeckt und an einen guten trocknen und vor Frost bewahrten Ort gestellt, halten sie sich auf diese Art sehr schön, bis wieder neue Rüben wachsen.

787. Weiße Rüben auf eine andere Art den Winter über aufzubewahren.

So viel Rüben, als man auf eine Mahlzeit zu brauchen denkt, schüttet man in einen diesem Verhält-

niß angemessenen Topf und vertheilt auf diese Weise die ganze Masse der aufzubewahrenden Rübenmahleiten in verschiedene kleine, vor dem Einflusse der Luft durch festes Zudecken geschützte Töpfe, stellt solche im Garten in ein frisch gegrabenes, mit Brettern und Stroh ausgelegtes Loch und bedeckt sie fest mit der Erde. Zum jedesmaligen Gebrauch gräbt man einen Topf nach dem andern aus, darf jedoch keinen angebrochenen wieder in die Erde bringen, weil die übrigen Rüben in diesem Falle verderben würden.

788. Mostrich anzufertigen.

Die Senfkörner werden gestoßen und dann gesiebt, um recht feines Mehl zu gewinnen. Zu $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl nimmt man 4 Loth Zucker, thut diesen, mit dem Mehle vermischt, in eine Schüssel, feuchtet es darin mit siedend heißem Weinessig an und reibt es mit der Reibekeule gut durch. Ist dieses geschehen, so läßt man die durchgearbeitete Masse zum Aufquellen ruhig stehen; nach dem Quellen verdünnt man sie durch häufiges Zugießen von Essig nach Belieben. Sie wird in steinernen Töpfen, mit Papier fest verbunden, aufbewahrt. — Zu der bessern und wohlschmeckendern Sorte oder dem Wein-Mostrich gehören auf $\frac{1}{2}$ Pfund Senfmehl 4 Loth Zucker, welcher dann, mit weißem Wein, im Nothfall auch mit Brantwein, gut durchgerieben, wie der erstere aufbewahrt wird. Auch nehme man zu dieser Sorte weißen Senf.

789. Enten in vierzehn Tagen fett zu machen.

Um in 14 Tagen speckfette Enten zu erhalten, quelle man die Gerste in Wasser aus, gieße dann das
Waf-

Wasser davon ab, schütte zum Ausleimen die gequollene Gerste auf einen Haufen und breite solche nach dem Reimen zum Trocknen aus einander. Die bei zunehmendem Mond in einen engen, aber gut mit Stroh ausgelegten Stall gesetzten Enten erhalten nun in einem Troge dieses, aber nur mit wenigem Wasser angefeuchtete, Malz zum Futter, damit sie mit diesem zugleich nur nothdürftig ihren Durst stillen. Besonderes Wasser zum Saufen wird ihnen nicht gereicht, auch von dem angefeuchteten Malze nur immer wenig nach und nach vorgestreut, sobald sie das erstere rein verzehrten. Bei Beobachtung dieser Regel sind die Enten nach Verlauf obiger Zeit äußerst fett.

790. Kapaunen in vierzehn Tagen fett zu machen.

Hierzu bedarf man eines Hühnerkovens, der einem Gänsekoven ganz gleich gebaut seyn kann. Die in diesen Koven gesetzten Kapaunen pflegen die ersten Tage über nicht gut zu fressen, daher füttere man sie auf folgende Art:

Drei Hände voll auf der Mühle geschrotenes Gerstenmalz vermische man mit 3 Messerspißen voll Antimonium, 3 Messerspißen voll Gummi und Salpeter nebst 4 Eßlöffeln voll Baumöl, knete dieses, mit Milch angefeuchtet, zu einem ordentlichen Teige, fertige davon kleine Klöße von der Größe an, daß sie ein Kapaun verschlucken kann. Jedem Kapaun stecke man Morgens, Mittags und Abends jedes Mal 8 Stück ein, und gebe ihm außerdem gemeinschaftlich in dem Troge zu einem Brei angefeuchtetes Gerstenschrot. Mit dicker saurer Milch angefeuchtetes Schrot verdient vor

dem mit süßer Milch den Vorzug, auch braucht man bei diesem, den Rapaunen gehörig steif gegeben, denselben dann täglich nur ein Mal Klößchen einzustecken.

Nach 14 Tagen werden die Rapaunen mit Fett überzogen seyn, sie magern aber wieder ab, sobald sie länger als diese Zeit sitzen müssen.

Drei und zwanzigster Abschnitt.

Von der Anfertigung einiger Getränke und Erfrischungen.

791. Lefane von Brod.

Ein Stück grobes Brod thut man in einen Quarttopf, gießt kaltes Wasser darauf, läßt es mit Citronenschale eine Stunde lang kochen, gießt es dann durch ein Haarsieb, thut den Saft einer Citrone und 1 Ort. weißen Wein hinzu, nebst Zucker und $\frac{1}{2}$ Weinglas voll Zimmetwasser, füllt es auf Flaschen und setzt solche bis zum Gebrauch in den Keller.

792. Glühender Wein.

Ein Quart Rothwein wird in einer Blech- oder anderen Kasserolle mit einem Stück Zimmet, 6 Nelken, der Hälfte einer kleinen geriebenen Muskatennuß und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker abgekocht, dann durchgeseiht oder das Gewürz nur herausgenommen; er wird in Gläsern oder vor einem kalten Abendbrote in Tassen herumgereicht.

Ein Getränk dieser Art läßt sich auch von weißem Wein anfertigen, zu welchem aber nur Zucker

und Zimmet genommen und nach Belieben mit einigen Eidottern abgequirlt wird. Dieses ist im Winter, Morgens, mit gerösteter Semmel oder Zwieback genossen, ein angenehmes Getränk.

793. Gerstenwasser für Kranke.

Eine Hand voll rein verlesene und ausgewaschene Gerste, ein Stück ganzer Zimmet, die gelbe Schale einer halben Citrone und etwas Zucker werden mit einem Quart Wasser in einem verdeckten Topfe einige Stunden lang gekocht, dann durchgeseiht und erkaltet getrunken. Auch von gebackenen Kirschcn, auf dieselbe Art wie die Gerste gekocht und durchgeseiht, läßt sich für Kranke ein erquickendes Getränk bereiten.

794. Ein durststillendes Getränk für am kalten Fieber Erkrankte.

Zwei saftige Citronen werden fein abgeschält, von der weißen Haut befreiet, ausgekernct und das Fleisch derselben in einer Reibefatte fein gerieben, sodann 1 Quart Gerstenwasser dazu gegossen, mit klein geschnittener Citronenschale, 4 Loth Maulbeer- oder Himbeersaft, 4 Loth geröstetem groben Brod und $\frac{1}{2}$ Quart Rheinwein vermischt, eine Zeit lang ziehen gelassen, dann in Flaschen gefüllt und bis zum Gebrauch im Keller aufbewahrt.

795. Ein bewährtes Getränk für Faulfieber-Kranke.

Himbeer-Gelee wird in einer beliebigen Menge Wasser aufgelöst und, nach Verhältniß des zu wünschenden Grades von Säure, mit Bitriolgeist ver-

mischt. Dieses herrliche Getränk ist der Limonade und jedem andern mit Essig bereiteten weit vorzuziehen.

796. Braunschweiger-Mumme-Trank.

Zwei Tassenköpfe voll starker Mumme werden gekocht und mit einem Eidotter abgequirlt. Des Morgens, statt des Kaffee's, mit Zuckerkant genossen, ist es ein äußerst bruststärkendes Getränk.

797. Borsdorfer Aepfel-Trank.

Auf 4 Stück große geviertheilte Borsdorfer Aepfel, die gelbe Schale einer halben Citrone und eine Hand voll gereinigter Korinthen wird 1 Quart kochendes Wasser gegossen, mit demselben eine Stunde lang gekocht, dann durch ein Haarsieb gegossen und erkaltet als Getränk genossen. Zur Erhöhung des Wohlgeschmacks kann auch Zucker oder weißer Wein hinzugefügt werden.

798. Hagebutten-Trank.

Drei Hände voll gut gereinigte Hagebutten und etwas Citronenschale läßt man mit 2 Quart kochendem Wasser am Feuer einige Stunden langsam ziehen, klärt die Flüssigkeit durch ein Haarsieb ab, drückt den Saft einer halben Citrone hinzu, versüßt es nach Belieben mit Zucker und stellt es zum Erkalten in den Keller.

799. Sillebub.

Zur Darstellung dieses Getränks bediene man sich folgender Ingredienzien: Ein Quart süße Sahne, $\frac{1}{2}$ Quart weißen Wein, 5 Loth Zucker, den Saft von 3 Citronen, die Schale derselben vorher auf Zucker

abgerieben; diesen, fein gestoßen und mit obigen Ingredienzien vermengt, schlage man dann in einem reinen Topfe mit einem Schneebesen oder Quirl zu Schaum. Dieser Schaum wird während des Schlagens in Tassen oder Gläser so lange angefüllt, bis die ganze Flüssigkeit in Schaum umgearbeitet worden.

In Ermangelung des Gefrorenen kann dieses Getränk, vorzüglich im Sommer dafür gewählt werden.

800. Geschlagene Sahne anzufertigen.

Zu einem Quart guter süßer Sahne nehme man 6 Loth Zucker, auf dem vor dem Zerstoßen eine Citrone abgerieben worden, schlage dieses Gemenge in einem reinen Topfe mit einem Schneebesen oder Quirl, bis es ganz dick wird. Nun so gehörig verdickt, setze man die Masse zum Ablaufen der Wässrigkeit auf ein umgekehrtes Sieb und dann auf Stückchen Pumpernickel, fülle damit Baisee's oder verbrauche sie auf beliebige Art.

Ist bei dem Abnehmen der Sahne Milch mitgenommen worden, so geräth das Dickwerden der Sahne nicht, daher man jenes behutsam thun muß.

801. Contentement zu machen.

Dieses Getränk stellt man mit folgenden Ingredienzien dar.

Ein Quart siedend heiße Milch läßt man mit 10 Loth gut abgezogenen und fein gestoßenen süßen Mandeln aufkochen, siehet dieselbe sodann durch ein Sieb, setzt Citronenschale, Zimmet und Zucker bis zum gewünschten Grad der Süßigkeit zu, läßt sie so lange kochen, bis die Citronenschale und der Zimmet voll-

kommen ausgezogen sind, und quirlt sie sodann mit 3 bis 4 Eidottern ab.

802. Russischer Thee.

Man setze ein Quart Milch auf das Feuer; so bald sie kocht, schütte man einen guten Theelöffel voll vom besten Thee hinzu und lasse diesen darin austochen; nun durchgeseihet, mit Zucker versüßt, wieder aufs Feuer gesetzt und dann siedend heiß mit einigen Eidottern abgequirlt. Dieses Getränk wird in Tassen gegeben.

803. Zubereitung eines dem Champagner sehr ähnlichen Weins aus Obstarten, nach Vorschrift des Herrn Geheimen Raths Hermbstädt in seinem Bülletin des Neuesten und Wissenswertesten.

Am besten qualificiren sich dazu süße saftreiche Birnen. Sie werden nebst den Schalen auf einem Reibeisen zerrieben und der davon entstandene Brei ausgepreßt. Man füllt den Saft in ein dazu bestimmtes Fäßchen, bei kleineren Portionen auch bloß in eine gläserne Flasche, verwahrt die Oeffnung von beiden ganz leicht, indem man ein Stückchen Leinwand darauf deckt, und läßt nun alles ruhig stehen.

Nach dem Zeitraume von 2 bis 3 Tagen beginnt im Saft eine sehr lebhaft Gährung, es wirft sich eine bedeutende Quantität Schaum auf seine Oberfläche und es drängt sich Hefe zur Oeffnung des Gefäßes heraus.

Wenn jene Erfolge nachlassen, welches man schon daran erkennt, daß der Schaum sich legt und alles in Ruhe kommt, so füllet man das Fäßchen oder die

Flasche mit einer andern Portion des gegohrnen Saftes vollkommen an, verschließt nun die Oeffnung so fest wie möglich und läßt das Ganze in einem kühlen Keller 4 bis 6 Wochen lang ruhig liegen.

Man bohrt hierauf 4 Zoll über dem Boden des Fasses einen Hahn ein und ziehet das Fluidum, welches sich nun vollkommen geklärt hat, auf starke Weinbouteillen ab, verstopft solche sehr wohl, bindet die Stöpsel mit Draht fest und verpicht selbige.

Die Flaschen enthalten jetzt einen sehr angenehmen, kräftigen, stark moussirenden Wein, der vom echten Champagnerwein schwer zu unterscheiden ist.

Von einem Berliner Scheffel guter saftreicher Birnen gewinnt man im Durchschnitt 24 Berliner Quart frisch gepreßten Saft, und daraus erhält man gegen 20 Quartbouteillen oder 25 Champagnerbouteillen fertigen Wein.

Bezahlt man die Meze Birnen mit 4 Groschen also den Scheffel mit 2 Rthr. 16 Gr. und rechnet man für die Bearbeitungskosten 8 Groschen, so kommt die Champagnerbouteille von jenem Wein noch nicht völlig 3 Groschen zu stehen.

Setzt man zu 3 Theilen Birnen einen Theil zerquetschte Himbeeren und behandelt den Saft wie vorher, so gewinnt man einen Deil de Perdrix von einem überaus angenehmen und geistreichen Geschmack.

Man begreift leicht, daß Personen, die in Gegenden wohnen, wo das Obst wohlfeiler ist, als hier in Berlin, und wo man den Scheffel Birnen kaum zu 16 Gr. oder einem Rthlr. in Anschlag bringen

kann, diesen guten trinkbaren Wein noch viel wohlfeiler darstellen können.

Will man jenen Wein auf dem Fasse vollkommen ausgähren und solchen 1 Jahr lang liegen lassen, um selbigem die mouffirende Eigenschaft zu entziehen, so geht derselbe in die Beschaffenheit eines guten trinkbaren, nicht mouffirenden Weins über, der dem jungen Graveswein an die Seite gesetzt werden kann.

804. Stachelbeerwein.

Man sammle die Stachelbeeren in ihrem völlig reifen Zustande, zerquetsche dieselben in einem hölzernen Gefäße, entweder mittelst hölzerner Stampfen, oder indem man einen mit einer Axt versehenen Mühlstein darüber hinlaufen läßt, so daß alles in einen dünnen, schleimigen Brei verwandelt wird.

Sind die Beeren zerquetscht, so lasse man den Saft 3 bis 4 Tage in einem Keller ruhig stehen, worauf derselbe ausgepreßt wird. Jedes Maaß Stachelbeeren liefert ungefähr $\frac{3}{4}$ Maaß Most.

Man bringe nun diesen Most auf ein Faß, worauf weißer Wein gelegen hat, und lasse solchen, ohne die Spundlöcher zu verschließen, in einem Keller ruhig liegen. Der Most wird nach einigen Tagen zu gähren anfangen und die Gährung 6 bis 8 Tage fortsetzen.

Ist die Gährung beendigt, welches man daran erkennt, daß kein Zischen und Brausen in der gährenden Masse mehr wahrgenommen wird und kein Schaum sich mehr daraus erhebt, so fülle man das Faß mit einer andern Portion gegohrnem Most an, verspunde selbiges recht fest und lasse es 5 bis 6 Wochen im Keller ruhig liegen.

Nach Verlauf von 6 Wochen ziehe man den nun abgeklärten Wein auf ein anderes Faß ab, worauf solches, wohl verspundet, nun noch 12 Wochen liegen bleibt, da denn der Wein trinkbar ist.

Bleibt hingegen dieser Wein 4 bis 5 Jahre lang auf dem Fasse liegen, wobei solcher regelmäßig aufgefüllt werden muß, so nimmt er an Geisligkeit zu und erhält einen angenehmen Geruch und Geschmack, so daß selbiger von einem Markbrunner Rheinwein kaum unterschieden werden kann.

803. Johannisbeerwein.

Auch der Saft von Johannisbeeren liefert einen sehr trinkbaren Wein, obschon derselbe wegen des geringeren Zuckergehaltes dieser Beeren nicht selten eines Zusatzes von Zucker bei der Zubereitung bedarf, daher er auch theurer als der Stachelbeerwein zu stehen kommt.

Man kann die Zubereitung des Johannisbeerweins auf eine zwiefache Weise veranstalten. Zur ersten Zubereitung werden die Beeren gesammelt, nachdem sie vollkommen reif sind; man läßt sie hierauf ausgebreitet einige Stunden lang an der Sonne liegen, worauf sie, von den Käggen abgepflückt, in einem hölzernen Geschirr zerstampft werden und, nachdem die Masse 24 Stunden lang an einem kühlen Orte gestanden hat, der Saft ausgepreßt wird.

Der erhaltene Saft wird nun in ein Faß mit offenem Spunde gebracht, da er denn gewöhnlich schon nach einigen Stunden in Gährung kommt, welche ein paar Tage fortdauert.

Ist die Gährung vollendet, so wird das Faß mit einem andern Theil des Saftes vollgefüllt, dann der Spund verschlossen und das Ganze 2 Monate lang auf dem Fasse liegen gelassen, worauf der Wein auf ein anderes Faß klar abgezogen wird, auf welchem derselbe nun noch 5 bis 6 Monate ruhig liegen bleibt.

Nach einer zweiten Methode kann der Johannisbeerwein dargestellt werden, indem man dem Saft für jedes Quart $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker zusetzt, diesen darin auflöst und die Auflösung auf ein Faß bringt, welches völlig damit angefüllt wird.

Das Faß bleibt nun bis zur anfangenden und vollendeten Gährung im Keller ruhig liegen, worauf dasselbe mit einer andern Portion des gegohrnen Saftes vollgefüllt wird und nun, wohl verschlossen, ruhig liegen bleibt.

In diesem Zustande kann der nun gebildete Wein 6 Monate lang liegen bleiben, worauf selbiger auf ein anderes Faß oder auch auf Bouteillen klar abgezogen werden muß. Auch dieser Wein gewährt ein sehr angenehmes Getränk, welches dem guten Franzwein gleichgesetzt werden kann.

Nach einer dritten Verfahrensart läßt sich ein dem Maderawein ähnliches Getränk darstellen, wenn man gleiche Theile Saft von Stachelbeeren und von Johannisbeeren zusammenmengt, für jedes Quart Saft $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker darin auflöst, nun den gemengten Saft gemeinschaftlich ausgähren läßt, und hierauf, nachdem der geklärte Wein auf ein anderes Faß abgezogen worden ist, für jede 8 Quart 1 Quart Franzbranntwein zusetzt, dann aber das Ganze auf

einem fest verspundeten Fasse 5 bis 6 Monate im Keller ruhig liegen läßt, worauf der Wein auf Bouteillen abgezogen werden kann.

806. Anfertigung eines dem ungarischen ähnlichen Weins.

Man lasse 24 Pfund große, von ihren Stengeln befreite Rosinen und 6 Pfund Corinthen, am besten in einem steinernen Mörser, so zerquetschen, daß eine klebrige breiartige Masse daraus entsteht. Man fülle sie in ein Eimer-Faß, worauf Wein gelegen hat, bringe 24 Pfund Farinzucker nebst 6 Pfund guten Syrup hinzu, und fülle nun den übrigen Raum so weit mit einem jungen weißen Wein, z. B. Stachelbeerwein, an, daß das Faß völlig voll wird.

Man rühre nun alles wohl unter einander und lasse das Faß an einem mäßig warmen Orte, dessen Temperatur jedoch 18 Grad Reaumür nicht übersteigt, einige Tage lang liegen, da denn die Masse in Gährung gerathen und einige Tage lang darin fortwalten wird.

Findet gar kein Ausbrausen mehr Statt, so wird der leer gewordene Raum des Fasses aufs neue mit Wein ausgefüllt, die Spundöffnung nun recht wohl verschlossen und das Faß in einem kühlen Keller ein paar Monate oder überhaupt so lange liegen gelassen, bis der darin enthaltene Wein sich vollkommen gekläret hat.

Jener Wein wird nun auf Bouteillen abgezogen und stehend aufbewahrt. Derselbe nimmt mit den Jahren an innerer Güte immer zu, so daß er von

einem guten Niederungarwein nicht leicht unterschieden werden kann.

807. Apfelwein oder Cider.

Alle Apfel ohne Unterschied, ja selbst die wilden oder Kernäpfel, sind tauglich, um aus ihrem Saft einen guten trinkbaren Wein bereiten zu können. Indessen ist es eine ausgemachte Erfahrung, daß alle Mal der Wein um so besser und geistreicher ausfällt, je feiner, reifer und zuckerreicher die Äpfel waren, aus denen man den Saft gewonnen.

Um die Fabrikation des Apfelweins zu veranstalten, werden die Äpfel gehörig zerquetscht, dann der Brei ausgepresst und der Saft auf Fässer gefüllt, worauf vorher ein guter Wein gelegen hat. Der Saft kommt ohne weitem Zusatz sehr bald in Gährung, welche einige Tage fort dauert. Nach beendigter Gährung werden die Fässer mit einer andern Portion gegohrnen Apfelmost vollgefüllt, wohl verspundet und nun 5 bis 6 Monate in einem Keller ruhig liegen gelassen, worauf der Wein, nachdem er sich vollkommen geklärt hat, auf andere Fässer abgezogen wird.

Bediens man sich statt der bloßen Äpfel drei Theile Äpfel und eines Theiles gelber sogenannter Hundepflaumen, noch besser der doppelten Mirabelen, oder auch drei Theile Äpfel und zwei Theile Mirabellen, so gewinnt man einen noch feinern und geistreichern Wein.

Eben so können den Äpfeln vor dem Zerquetschen ein oder zwei Theile Nispeln oder auch reife Schlehen zugesetzt werden, welche man sammt den

Kernen zerquetscht. Ja selbst ein Zusatz von Erdbeeren oder Himbeeren ist sehr geschickt, den Geschmack und die Annehmlichkeit des Weins in hohem Grade zu begünstigen.

Ist der Wein auf dem Fasse gut ausgegohren, so muß solcher klar auf ein anderes Faß abgezogen werden, auf welchem solcher nun noch einige Monate liegen bleibt, bis derselbe dadurch seine Vollkommenheit erreicht hat.

Auch gefrorne Aepfel können angewendet werden, um aus ihrem Saft Wein zu verfertigen, und derselbe ist noch geistiger, als der aus dem Saft der ungefornen Aepfel.

Die Birnen aller Art, auf gleiche Weise behandelt, geben einen noch geistreichern Wein als die Aepfel, die süßern einen geistreichern Wein als die weniger süßen.

Die Abgänge, welche nach dem Auspressen aller jener Obst- und Beerenfrüchte übrig bleiben, können noch auf Essig, so wie auf Branntwein, verarbeitet werden.

Als eine vorzüglich wohlschmeckende Kalte Schale verdient folgende Vorschrift hier nachträglich noch mit angeführt zu werden.

808. Kalte Schale von Apfelsinen.

Man nimmt 4 Apfelsinen, schält 3 davon sauber ab und schneidet sie, nachdem man sie von der weißen Haut befreit hat, in Scheiben. Die Kerne werden alle herausgenommen. Die Scheiben legt man

nun in einen porzellanenen Napf und gießt 2 Löffel voll Arrak darauf. Die vierte Apfelsine wird auf Zucker abgerieben, eben so eine gute Citrone. Das Abgeriebene schabt man auf die Scheiben und drückt zuletzt die Citrone mit der Apfelsine auch darauf. Dann kocht man $\frac{1}{2}$ Quart rothen Wein und $\frac{1}{2}$ Quart Wasser mit Zucker und Zimmet ab, läßt es kalt werden und gießt es dann auf die Apfelsinenscheiben. Beim Anrichten kann man kleine Biscuits dazu geben.

Bier und zwanzigster Abschnitt.

Vom Einkochen der Obst-Muße.

809. Pflaumenmuß zu kochen.

Zu 3 Schüsseln voll recht reifer Pflaumen, von denen sich die Steine leicht ausschneiden lassen, nehme man einen Graskorb voll Gliederbeeren, pflücke sie von den Stielen und setze sie in einem Kessel zum Feuer, damit die Beeren durch leises Kochen aufspringen; sobald dieses geschehen, preßt man die Beeren durch einen Beutel, gießt den gewonnenen Saft in den zum Kochen des Pflaumenmußes bestimmten Kessel, giebt auch gleichzeitig die ausgekernten Pflaumen hinzu und läßt beides, unter stetem Umrühren mit einer Kelle, auf dem Boden kochen. Das Anbrennen giebt dem Muße einen höchst unangenehmen Geschmack, daher solches durch fleißiges Rühren zu vermeiden.

Will man das Muß zur Erhöhung des Wohlgeschmacks würzen, so bediene man sich 1 Loth gestoß-

ner Nelken und klein geschnittener Citronenschale. Hat man letztere gerade nur im getrockneten Zustande vorrätzig, so muß solche vor dem Gebrauch einige Stunden in lauwarmen Wasser eingeweicht und das weiße Fleisch herausgeschnitten werden. Nach Hinzufügung beider Ingredienzien läßt man das Muß so stark einkochen, daß aus einem damit angefüllten Löffel, wenn man ihn umkehrt, nichts herausfällt. Das beim Umrühren sich oben an den Kessel setzende Muß muß mit einem Löffel abgenommen und zu dem übrigen gethan werden, indem sonst zu viel Muß verloren geht. Sobald dasselbe nun den oben beschriebenen Grad der Stärke erreicht hat, entferne man das unter dem Kessel befindliche Feuer, fülle das Muß noch vor dem Erkalten in Steintöpfe, setze solche, bis zum Rande gefüllt, in einen Backofen, aus welchem so eben das Brod herausgenommen, damit das Muß oben eine Rinde bekomme, also nicht schimmeln kann. Auch läßt sich derselbe Zweck dadurch erzielen, daß man die obere Fläche mit geschmolzenem Talg begießt, welches, einen Deckel bildend, das Muß vor dem Verderben schützt; solches muß aber jederzeit in einer trocknen Kammer aufbewahrt werden.

An mehreren Orten ist es üblich, unter das Pflaumenmuß auch Wallnüsse und deren grüne Schale zu nehmen. In diesem Falle darf man jedoch beides erst zu dem Muße thun, nachdem dies bereits mehrere Stunden gekocht hat. Nußkerne würden das Muß verderben. Zum Aufbewahren des Mußes bediene man sich nie der irdenen Töpfe, welche durchschlagen; auch eile man mit dem Füllen der zum Auf-

bewahren bestimmten Gefäße, damit das Muß schnell aus dem Kessel komme und sich nicht etwa der Gesundheit nachtheiliger Grünspan aus dem Kupfer des Kessels entwickle.

Auf eine leichtere, schnellere auch Holz ersparendere Art läßt sich das Pflaumenmuß kochen, wenn man die ausgekernten Pflaumen vorher in einem reinen Zuber klein stampft und sie in diesem Zustande zu dem Gliederbeeren-Safte in den Kessel schüttet.

810. Durchgeschlagenes Pflaumenmuß.

Unter durchgeschlagenem Pflaumenmuß versteht man diejenige Sorte, aus welcher die braune Haut der Pflaumen entfernt bleibt. Das mühsame Durchreiben der Pflaumen durch einen Durchschlag ist nicht allein Zeit raubend, sondern auch mit Verlust an Masse verknüpft, daher man besser verfährt, wenn man die Pflaumen vorher, immer eine halbe Meze, in kochendes Wasser legt, wodurch sich die braune Haut derselben leicht abziehen läßt, sie dann ausgesteint gleich in die zum Kochen des Mußes bestimmte Kasserolle thut, sie unter stetem Umrühren auf dem Boden so lange kochen läßt, bis ein damit gefüllter Löffel umgekehrt werden kann, ohne Muß zu verlieren, es sodann in Steintöpfe füllt, erkaltet einen Talgboden übergießt, mit Papier fest zubindet und an einem trocknen Ort oder in einem Kamin aufbewahrt.

811. Kirschmuß zu Fochen.

Die zur Anfertigung des Mußes bestimmte Quantität ordinaire saure Kirschen wird abgestielt,

ent-

entsteint und mit dem Saft, unter stetem Umrühren, so lange gekocht, bis das Muß die Stärke des obigen erhalten hat, sodann in Steintöpfe gefüllt, erkaltet fest zugebunden und an einem trocknen Orte aufbewahrt.

Das Aussteinen der rohen Kirschen ist dem Verfahren vorzuziehen, bei welchem die Kirschen erst abgekocht durch einen Durchschlag gerieben werden, wobei viel Kirschfleisch verloren geht und das Muß dessen ungeachtet nicht nach den Kernen schmeckt. Soll letzteres der Fall seyn, so muß man sich der Mühe unterziehen, die Steine aufzuschlagen, die Kerne abzuhäuten und solche dem Muße hinzuzufügen, sobald solches halb fertig ist; allzulange damit gekocht, werden sie hart und unschmackhaft. Statt der Kirschkerne kann man auch einige Loth zuvor abgebrühete, abgehäutete, fein gestoßene bittere Mandeln nehmen. Sehr angenehm schmeckend wird das Muß dadurch, wenn man die Mandeln, gleich dem Mohn, in einer Reibefatte fein reibt und sie, nebst klein geschnittener Citronenschale, zuletzt hinzugiebt.

812. Kirschmuß süß einzukochen.

Auf 1 Meße Kirschen nimmt man 1 Pfund Zucker. Die Kirschen werden von den Stengeln und Steinen befreiet, der Kirschsaft mit dem Zucker gekocht, sobald er perlt das Kirschfleisch hinzugethan, dick eingekocht, zuletzt die abgehäuteten Kirschkerne und klein geschnittene Citronenschale hinzugefügt. Sobald nun das Muß kurz genug eingekocht ist, wird es nach und nach in erwärmte Confitüren-Gläser eingelegt; erkaltet werden solche mit Papier zugebunden.

813. Muß von Borsdorfer Äpfeln und Reinetten.

Die Äpfel werden geschält und auf einem Reibeisen klein gerieben; mit den Schalen und abgeriebenen Kernhäusern füllt man einen Topf ganz an und läßt sie mit kochendem Wasser stark kochen. Zu einer Mege Äpfel nimmt man 1 Pfund Zucker; über letztern gießt man durch einen feinen Durchschlag $\frac{1}{4}$ Quart von dem Wasser, in welchem die Schalen und Kernhäuser gekocht worden, läßt damit den Zucker bis zum Fadenziehen kochen, thut sodann die geriebene Äpfelmasse nebst abgeriebener Citronenschale hinein, kocht sie, unter stetem Umrühren mit einem Holzlöffel, dicklich ein, und füllt damit Confitür-Gläser, die, mit doppeltem Papier zugebunden, an einem trocknen Orte aufbewahrt werden müssen.

Dieses Muß läßt sich zu Torten und allen Arten Gebäckem vortrefflich anwenden, auch kann man es in kleinen Confitür-Gläsern zur Tafel geben.

814. Fliedermuß zu kochen.

Die von den Stengeln befreieten schwarzen Holunder- oder Fliederbeeren werden in einem Kessel zum Feuer gesetzt; sobald sie auffpringen, preßt man sie durch einen Beutel von loser Leinwand und kocht den gewonnenen Saft zu der Stärke eines Syrups ein; läßt man denselben allzu dick einkochen, so erhält er einen bitteren Geschmack; auch brennt er bei dem Kochen leicht an, daher vorzüglich anfangs fleißig gerührt werden muß. Fertig wird derselbe in kleine Steintöpfe gefüllt und diese mit Papier zugebunden.

815. Maulbeermuß zu kochen.

Recht schöne große süße Maulbeeren werden rein ausgepreßt, zu 1 Quart Saft $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker genommen, dieser nach bekannter Art geläutert, sodann der Saft dazu gegossen und auf mäßigem Feuer so lange gekocht, bis er perlt und einige Tropfen davon, auf einen Teller geträufelt, nicht mehr dünn laufen. Hat er diesen Grad der Stärke erreicht, so wird er in Steintöpfe gefüllt, diese mit weißem und Zuckerpapier fest zugebunden und an einem trocknen Orte aufbewahrt.

816. Mohrrübensaft zu kochen.

Sobald im Herbst die Mohrrüben aus der Erde kommen, daher am saftreichsten erscheinen, werden recht große Mohrrüben rein geschabt, auf einem Reibeisen fein gerieben, der Saft durch einen leinenen Beutel ausgepreßt und unter Rühren zu der Stärke eines dicken Syrups eingekocht; sodann in Steintöpfe gefüllt und diese fest zugebunden.

Dieser Saft ist ein vortreffliches Mittel wider den Husten und überhaupt bruststärkend.

817. Kirchsafft einzukochen.

Nachdem die von den Stengeln befreieten Kirschchen in einem Kessel, unter stetem Umrühren, ganz zu Saft gekocht sind, wird dieser durch ein Haarsieb in eine Mütze gegossen. Auf 1 Pfund Saft nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, kocht beides in einer Kasserolle bis es perlt, gießt es in Einmachegläser, die erkaltet fest zugebunden werden. Dieser Saft ist zu Saucen über Puddings &c. anzuwenden.

818. Kirschsaft auf eine andere Art.

Die von den Stengeln befreiten Kirschen werden mit den Steinen in einem Mörser recht klein gestoßen, dieser Brei in ein Haarsieb gethan und den Saft davon rein ablaufen lassen. Auf 3 Pfund Saft nimmt man $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, einige Nelken und ein Stückchen Zimmt, läßt denselben damit in einer Kasserolle kochen, schäumt es ab, und sobald er zu perlen beginnt, ist er gut; er kann alsdann in Steintöpfe gefüllt und erkaltet zugebunden werden.

Zum Einkochen der Früchte bediene man sich vorzugsweise der irdenen Kasserollen, denn in kupfernen ist es der Gesundheit leicht gefährlich, und in eisernen bekommen die Früchte eine blaue Farbe.

A n h a n g.

819. Zubereitung einer sehr brauchbaren künstlichen Hefe oder Bäreme.

Man kauft sich zu diesem Behufe in irgend einer Bierbrauerei ein gutes Luftmalz oder ein gutes Darrmalz, beides aus Weizen bereitet.

Wer das Malz sich selbst bereiten will, kann im Kleinen folgendermaßen verfahren. Man wäscht guten Weizen einige Mal in kaltem Wasser ab, worauf derselbe, mit reinem Flußwasser übergossen, so lange in einem Gefäße stehen bleibt, bis er so weit ausgequollen ist, daß die Hülsen, wenn die Körner leicht gedrückt werden, sich lösen lassen.

Man trennt hierauf den gequollenen Weizen vom Wasser und sichtet ihn auf dem reinen Fußboden eines Kellers 4 bis 6 Zoll hoch auf, in welchem Zustande derselbe nun einige Tage oder überhaupt so lange liegen bleibt, bis sich die Wurzelfasern ausgebildet haben, der Halmkeim aber noch nicht entwickelt worden ist.

Ist der Weizen so weit gediehen, so muß solcher so schnell wie möglich getrocknet werden, um die fer-

nerer Keimentwicklung zu unterdrücken. Verrichtet man das Trocknen bloß an der warmen Luft, so entsteht das Luftmalz; wird solches aber im Großen auf einer Malzdarre, im Kleinen hingegen in der Röhre eines gut geheizten Racheofens so weit verrichtet, daß die Körner eine braungelbe Farbe annehmen, so entsteht das Darrmalz, welches sich also dadurch vor jenem auszeichnet, daß solches einen stärkern Grad der Röstung erlitten hat.

Durch eine ähnliche Behandlung kann man auch aus der Gerste ein Malz bereiten, und dieses Gerstenmalz an der Stelle des Weizenmalzes in Anwendung setzen, obschon zur Zubereitung der oben gedachten künstlichen Hefe das Weizenmalz vorzüglicher ist.

Man mag sich indessen das Malz selbst zubereiten oder solches aus der Brauerei kaufen, so muß dasselbe immer vor der Anwendung geschrotet oder zu einem gröblichen Pulver zerstampft werden. Will man dieses Verkleinern selbst verrichten, so wird das Malz vorher mit wenigem Wasser angefeuchtet, hierauf aber, nachdem solches von der Feuchtigkeit wohl durchzogen ist, in einem Mörser so wohl zerstampft, daß kein einziges Korn unzertheilt bleibt.

Soll nun aus einem solchen Malz die Zubereitung der künstlichen Hefe veranstaltet werden, so wird folgendermaßen operirt:

Vier Pfund Weizen-Luftmalz und $\frac{3}{4}$ Pfund Darrmalz, beides in gehörig zerkleinertem Zustande, werden unter einander gemengt und das Gemenge hierauf mit 2 Pfund reinem Flußwasser, von milch-

warmer Temperatur, wohl unter einander gerührt und zwei Stunden lang an einem mäßig warmen Orte, etwa in der Nähe eines geheizten Stubenofens, stehen gelassen, bis alles Malz vom Wasser recht vollkommen durchzogen ist.

Nun gießt man 10 Berliner Quart (zusammen $13\frac{1}{2}$ Pfund) siedend heißes Wasser hinzu, rührt alles recht wohl unter einander und läßt das Gemenge in der Wärme ein paar Stunden lang recht wohl durchziehen.

Ist auch dieses geschehen, so läßt man das Flüssige durch ein Stück Flanell laufen, drückt den Rückstand wohl aus, kocht selbigen hierauf noch mit sechs Quart Wasser 10 Minuten lang wohl aus, gießt das Flüssige abermals durch und preßt den Rückstand aus, worauf derselbe seiner extractiven Theile vollkommen beraubt ist.

Die Flüssigkeit, welche man erhält, beträgt zusammen genommen ungefähr 12 Quart; sie stellt eine Art Bierwürze von einem nicht unangenehmen süßlichen Geschmack dar.

Die Würze wird nun in einen Kessel gebracht, 8 Loth guter verkleinerter Hopfen hinzugethan, und hierauf aber so lange gelinde gekocht, bis ungefähr noch $5\frac{1}{2}$ Quart Flüssigkeit übrig sind.

Jenes Fluidum läßt man nun so weit erkalten, daß solches die Temperatur der Hand annimmt, worauf $\frac{1}{2}$ Quart gute Bierhefe hinzugethan, alles wohl unter einander gerührt, und nun in einer mäßig warmen Stube in einem leicht bedeckten Gefäße, so lange erhalten wird, bis solches in vollkommene Gährung

gekommen ist, in welchem Zustande dasselbe jetzt eine sehr brauchbare Hefe darstellt, die zusammen genommen ungefähr 6 Quart beträgt.

Hat man sich nur ein Mal diese Hefe bereitet, so stellt solche eine fast unversiegbare Quelle derselben dar; denn man darf nur von Zeit zu Zeit eine neue Portion des nach der vorher beschriebenen Art bereiteten und mit Hopfen versetzten Malz-Absudes zusetzen, welcher aufs neue wieder in Gährung geräth, und man ist immerwährend mit guter Hefe versorgt.

820. Rindfleisch auf Hamburger Art einzupökeln.

Zu einem Centner Fleisch, wozu vorzüglich Brustlern, gestugte Rippe und Oberstück am besten sind, wird $\frac{3}{4}$ Pfund Salpeter unter die gehörige Quantität Salz gemischt, womit das Fleisch eingerieben und nachher lagenweise bestreuet wird, $\frac{1}{4}$ Pfd. weißer Pfeffer, 4 Loth Muskatblüthe, 4 Loth Muskatnägeln zusammen ein wenig überstoßen, wie auch ein Teller voll Wachholderbeeren, ein Teller voll Chalotten, ein halber Teller mit Kokambollen und Knoblauch, 6 Teller voll Zwiebeln, alles dieses in Scheiben geschnitten, 8 Loth Lorbeerblätter, vom Stiel gerissen, so viel als vier Hände voll Basilikum, eben so viel Thymian und Majoran. Wenn das Fleisch eingerieben und die Knochen vorher ausgelöst sind, damit man es mehr zusammenlegen kann, wird ein Faß, der Menge des einzupökelnenden Fleisches angemessen groß, herbeigeschafft, selbiges wohl ausgebrühet, und nachgesehen, ob es nicht läuft, weil sonst das Fleisch verderben würde, alsdann immer eine Lage von obengenannten

Sachen und dann eine Lage Fleisch mit einer hölzernen Keule recht fest eingestampft, damit die Gewürze recht eindringen und durchziehen können. Sobald die Lagen vollständig sind, bedeckt man solche mit einem wohl passenden Deckel, der entweder mit Steinen beschwert oder durch eine Schraube fest zugeschraubt wird. Sollte nach einigen Tagen das Fleisch wider Vermuthen nicht so viel Sauce haben, daß sie knapp über den Deckel herausquillt, so macht man 1 Quart Salzwasser und gießt es über. Ist jedoch das Fleisch gut und hinlänglich beschwert, so bedarf es keines Salzwassers. Nach drei Wochen kann man dieses Fleisch schon zum Kochen nehmen, nur muß es in einem Topfe, worin es nur ganz knapp einpaßt, langsam gekocht werden. Man kann es eben sowohl warm als kalt mit durchgeschlagenen Erbsen serviren; letztere bekommen einen sehr angenehmen Geschmack, wenn man sie mit dem Pökelfleisch-Fett, das man abnimmt, schmelzt.

821. Gute Seife zu kochen.

Wenn man 50 Pfund Fett zu Seife kochen will, so nimmt man 3 Scheffel Büchenaſche und für 5 bis 6 Groschen ungelöschten Kalk. Die Aſche wird auf einen Haufen geschüttet, der Kalk in der Mitte eingelegt, mit Wasser allmählig begossen, bis der Kalk gelöscht ist, alsdann geschwind umgeschöpft und in die dazu bereit stehende Tiene gebracht. Die erste Lage wird etwas fest gedrückt, damit es nicht durchspült, hernach das Andere, so warm als möglich, nicht zu fest, auch nicht zu locker, einge-

bracht und so lange Wasser aufgegoßen, bis es nicht mehr einziehet.

Wenn nun ein Tag eingebracht ist, so wird den folgenden Tag um dieselbe Stunde die Lauge abgezapft; wieder Wasser abgegoßen, bis es steht.

Den dritten Tag wird das Fett in den Kessel gethan, ein Eimer voll von der zweiten Lauge vom Faß gezapft, darauf gegossen, eine gute Stunde damit kochen gelassen, sodann einige Quart starke Lauge zugegeben; und so fährt man fort mit dem Zugießen, bald stärker, bald schwacher Lauge.

Wenn die Seife nun 4—5 Stunden gekocht hat und man wissen will, ob sie zum Salzen gut ist, so nimmt man in einen irdenen Napf klares Wasser und läßt mit einer kleinen Kelle von der Seife hineinfallen; fällt die Seife auf den Grund und bleibt das Wasser klar, so ist sie zum Salzen gut.

Nun kann man das Salz allmählig einschütten, gut durchrühren und etwas aufkochen lassen. Sieht man, daß die Seife sich gänzlich von der Lauge scheidet, so nimmt man das Feuer unterm Kessel weg und schlägt sie aus.

Ferner kann man die Seife wieder denselben Tag, wenn sie einige Stunden lang gestanden und aus der Lauge herausgezogen ist, in den Kessel thun, 3 Eimer von der Lauge vom Faße darauf gießen und wieder zergehen lassen, dann wird sie wieder von neuem gesalzen. Auch kann man, zur Ersparniß des Salzes, von der Salzlauge, die unter der Seife gestanden, klar abfüllen und einen guten Eimer voll zugießen. — Die Menge des nöthigen Salzes läßt sich nicht genau

vorher bestimmen; sie richtet sich darnach, wie die Seife sich scheidet.

Sollte die Lauge außerordentlich stark seyn und die Seife etwas kurz schäumen, so kann man, wenn sie schon gesalzen und zum Ausschlagen fertig ist, von der schwachen Lauge vom Faß noch einen Eimer zugießen und gut durchrühren.

Auf der Asch=Tiene muß jedes Mal, wenn abgezapft ist, wieder aufgegoßen werden, damit es nicht an Lauge mangelt.

Gutes Fett, gute Lauge und Dreisigkeit bei der Behandlung giebt gute Seife. Man muß sich hüten, beim Einbringen zu viel Kalt zu nehmen; wenn er frisch und gut gemessen ist, so hat man statt für 6 Gr. auch wohl für 4 Gr. genug.

822. Chaptals neue Methode, zu waschen.

Nach der neuesten Methode, das Weißzeug zu waschen, wovon Hr. Chaptal unlängst in Paris, in Gegenwart des Prinzen von Parma, einen Versuch gemacht hat, wird jetzt die Verfahrensart näher mitgetheilt. — Nach dieser Methode legt man das zu waschende Weißzeug bloß zwei Mal 24 Stunden, in gut verschlossenen, steinernen, oder irdenen, gut gläsernten Gefäßen, in eine schwache Lauge, so daß es von derselben bedeckt ist, nimmt es nach dieser Zeit heraus, windet es aus, zieht es noch ein Mal durch reines, frisches Wasser, ringt es wieder aus und läßt es trocknen, so ist die ganze Wäsche geendet und das Zeug hat den höchsten Grad von Reinheit und Weiße. — Die Lauge, in welcher man

Das Weißzeug liegen läßt, muß klar und wasserhell seyn, und kann mit etwas gestoßenen Eierschalen oder Kalk geschärft werden, oder man kann sich der schon fertigen Seifensiederlauge bedienen; sonst macht man die Lauge aus Asche, Potasche oder Soda. Die schon gebrauchte Lauge ist, weil sie allen Schmutz aus der Wäsche gezogen hat, natürlicher Weise sehr unrein; sie kann aber recht gut wieder gebraucht werden, wenn man etwas frischen ungelöschten Kalk hineinwirft und die Lauge ein oder zwei Mal durch Löschpapier oder dichte Leinwand filtrirt. Oder man kann auch durch Abdampfen der Lauge das Laugensalz daraus gewinnen, welches zu einer zweiten Lauge gebraucht werden kann. Die Gefäße, worin die Wäsche in der Lauge liegt, dürfen deswegen nicht von Holz oder Metall seyn, weil die Lauge aus dem Holze etwas Färbendes ausziehen, die Metalle aber nach und nach angreifen würde. Die Gefäße müssen ferner gut verschlossen werden, um das Entstehen der Luftblasen in der Wäsche zu vermeiden, wodurch die Lauge verhindert würde, die Wäsche überall gleich zu durchdringen.

823. Butter lange aufzubewahren.

Vier Loth Kochsalz, 4 Loth Zucker und 4 Loth Salpeter werden gestoßen zusammen gemischt. Auf 1 Pfund Butter rechnet man 2 Loth dieser Mischung, knetet die gut ausgewaschene Butter mit derselben durch, schlägt sie in Steintöpfe dergestalt fest ein, daß keine Lücken bleiben, bindet sie dann fest zu und stellt sie in den Keller. Auf diese Art behandelt, wird die Butter nicht ranzig, sie erhält vielmehr eine

kernhafte Dichteit und ein schönes Ansehen. Es ist zweckmäßig, sie erst nach einigen Monaten zu verbrauchen.

824. Eier lange aufzubewahren.

Die in den Monaten August und September gelegten Eier packt man schichtweise in einen Kasten mit dumpyffreiem, recht trocknen Hecksel und setzt denselben an einen vor Frost geschützten Ort zum Aufbewahren.

Erfrorene Eier erhalten dadurch ihre Brauchbarkeit wieder, wenn man sie in recht kaltes Wasser legt.

In der Buchhandlung von **C. Fr. Amelang** in **Berlin** erschienen, unter vielen andern, noch folgende gemeinnützige Werke:

Grebiz, Carol. Eleonore, Die besorgte Hausfrau in der Küche, Vorrathskammer und dem Küchengarten, oder deutliche und gründliche Anweisung, wie, ohne alle Vorkenntnisse, mit vorzüglicher Rücksicht auf Wohlfeilheit, Wohlgeschmack und zierliches Ansehen, alle Arten der ausgesuchtesten Speisen, Backwerke, Compots, Creme's, Gelee's, Gefrorenen, Eingemachten, Marmeladen, Säfte, warmer und kalter Getränke und Liqueurs zu bereiten und anzurichten sind, und wie das Brot, und Semmelbacken, das Milchweesen nebst Butter, und Käsebereitung, das Einschlagen, Einpökeln und Räuchern aller Fleischarten, die Zubereitung aller Arten Würste, eine neue Schnellräucherungs-Methode, das Einkochen und Aufbewahren aller Arten zahmen und wilden Fleisches und Geflügels, das Mariniren der Fische u. dergl., das Aufbewahren aller Arten grüner Gemüse und das Trocknen und Einmachen derselben, die Behandlung und Aufbewahrung trockner Gemüse, das Abnehmen und Aufbewahren des Obstes, das lange Frischerhalten aller Obstarten, das Trocknen und Dörren oder Abbacken des Obstes, die Zubereitung verschiedener Obstweine und Essige, die Zucht des Federviehes, ein sehr vorteilhaftes Mästen mehrererlei Geflügels, die Behandlung des Garns und das Bleichen, Waschen der Wäsche und Betten, Stärkemachen, Seiflochen, Verfertigung der Lichte und Reinigen des Tafel- und Küchengeschirrs, allerlei Haushaltungsvortheile und Mittel wider Ungeziefier im Hause und in Gärten, die Bestellung des Küchengartens und Erziehung der Gewächse, wie auch das Gewinnen des Saamens, zu besorgen und auszuüben sind. Ein Handbuch für angehende Hausfrauen und Wirthschafterinnen, vorzüglich in mittleren und kleineren Städten und auf dem Lande. Zwei Theile. Dritte verbesserte und vermehrte Auflage. 66 $\frac{1}{2}$ Bogen in 8vo. Maschinen-Belinpapier. Sauber gebestet 2 Thlr.

Gehn, Friederike, geb. Ritter, (Vorsteherin einer Lehranstalt der höheren Kochkunst für junge Damen in Berlin), Homöopathisches Kochbuch. Eine gedrängte und zugleich gründliche Anweisung zur Vereinbarung unsrer gewohnten Küche mit den Erfordernissen der Homöopathie. Mit einem Vorworte vom Medizinalrath Dr. Stüler. 8vo. Gebestet 22 $\frac{1}{2}$ Sgr.

— — **Unterricht in der feinen Kochkunst.** Nach eigener vieljähriger Erfahrung verfaßt und mit 1040 Vorschriften belegt. 8vo. 1810. Maschinen-Belinpap. Geh. 1 Thlr. 5 Sgr.

Sermbsädt, Sig. Fr., Theoretisch-praktische Anweisung zu der Kunst, die Butter, so wie die besten und bekanntesten Arten von Käse, aller Länder, zu fabriciren. Nach dem Französischen der Herren Anderson, Twamley, Desmaretz, Chaptal, Villeneuve, Huzard und einigen anderen Agronomen. Mit Anmerkungen und Zusätzen begleitet. gr. 8vo. Mit 5 Kupfertafeln. Sauber geheftet 1 Thlr. 5 Sgr.

Keller, W., (Apotheker I. Classe und Vorsteher eines Brennerei-Lehrinstitutes), Die Branntweinbrennerei nach ihrem gegenwärtigen Standpunkte, mit besonderer Berücksichtigung des Livonius's, Jakobs's, Fischer's und Gumbinner'schen Hefen, und Maischverfahrens, und der Zweckmäßigkeit der vorzüglichsten Dampf-, Brenn-, Rectifications- und Destillir-Apparate, nebst der Anfertigung aller künstlichen Hefen und Presshefen, so wie die praktischen Erfahrungen der Grün-Malz-Anwendung, der richtige Gebrauch der verschiedenen Salze bei der künstlichen Hefe und Maische, und die Resultate vieler angestellten Versuche über den Gährungsprozeß. Zweite verbesserte und stark vermehrte Auflage. Zwei Theile. Zusammen 1120 Seiten in Octav nebst einer Kupfertafel in groß Folio. Maschinen-Velinpapier. 1842. Geheftet complet 4 Thlr. 15 Sgr.

— — Theoretisch-praktische Anleitung zur Destillirkunst und Liqueurfabrikation. Oder vollständige Anweisung zum Darstellen aller einfachen und doppelten Branntweine und Liqueure durch Extraktion und durch Destillation auf gewöhnlichem Wege und auf kaltem mittelst ätherischer Oele, so wie der Cremes, Oele, Katafia's und der verschiedenen Elixire; nebst Angabe der allein richtigen, auf eigene Erfahrung begründeten Methoden, einen fuselfreien Spirit darzustellen, um die auf künstlichem Wege gewonnenen Rum's, Cognac's, Franzbranntweine u. den echten am ähnlichsten zu machen. 42 Bogen in 8vo. 1842. Maschinen-Velinpapier. Geheftet 1 Thlr. 22½ Sgr.

— — Der Fermentations-Prozeß; enthaltend die bisher unermittelten Veränderungen der künstlichen Hefen, welche dieselben bei Ausgährung der Getreide- und Kartoffelmaischen eingehen; oder die Haupt- und Nebenbedingungen, welche allein zur richtigen Führung des Brennereibetriebes durchaus erforderlich sind. 8vo. 1842. Schreibpapier. Geb. 1 Thlr.

Rölges, B., (Herzoglich Nassauischer Medizinal-Assessor und fünfundzwanzig Jahre Weingutsbesitzer zu Rudesheim im Rheingau), Oenochemie oder Lehre von der Weinbereitung und Weinerziehung nach rationalen Grundsätzen; zunächst für Weingutsbesitzer, Weingutsverwalter, Weinerzieher, Weinhändler und Weinspekulanten, so wie auch für Weinküfer, Weinkellermeister, Kelleraufseher, Kellergehülfsen, Weincomp-

toiristen, Weinreisende und überhaupt für alle Jüglinge in der Weinbaukunde. gr. 8vo. Nebst einer lithographirten Abbildung und 2 Tabellen. Maschinen-Velinpap. Geh. 1 Thlr.

Kölges, B., Oenologie, oder die Lehre vom praktischen Weinbau; nach den neuesten Ansichten und Erfahrungen der vorzüglichsten Oenologen Deutschlands. Bearbeitet zum Selbstunterricht für Weinpflanzer, sowohl in Gärten als auch in Ebenen, auf Hügeln und in Gebirgen. Eine vollständige Bildungsschule für Weinbergarbeiter und für die erwachsene, der Weinkultur sich widmende Jugend. gr. 8vo. Mit 2 schwarzen und 2 colorirten Kupfertafeln. Maschinen-Velinpapier. Geheftet 1 Thlr. 10 Sgr.

Quarizius, C. G., (Apotheker in Dessau), Populäres Handbuch der **organisch-technischen Chemie**, oder Anleitung, die Rohstoffe aus dem Gebiete der organischen Natur nach rationellen Grundsätzen zu verarbeiten. Zum Gebrauche für Techniker, Cameralisten, Landwirthe und bei Vorlesungen in polytechnischen- und Gewerbschulen; nach den neuesten Quellen bearbeitet. 40 $\frac{1}{2}$ Bogen in gr. 8vo. 1842. Maschinen-Velinpapier. Geheftet 2 Thlr. 15 Sgr.

Scheibler, S. W., Allgemeines deutsches **Kochbuch** für bürgerliche Haushaltungen u. Zweiter und letzter, später erschienener Theil **Dritte verbesserte und vermehrte Auflage**. Mit einem Titelbilde in Stahlstich und zwei erläuternden Kupfertafeln. 8vo. Weiß Druckpapier 20 Sgr.

— — **Vollständiges Küchen-Zettel-Buch** auf alle Tage des Jahres für Mittag und Abend mit Berücksichtigung der Jahreszeiten. 16mo. Geheftet 15 Sgr.

Wredow, J. C. L., **Der Gartenfreund** oder vollständiger, auf Theorie und Erfahrung gegründeter Unterricht über die Behandlung des Bodens und Erziehung der Gewächse im Küchen-, Obst- und Blumengarten, in Verbindung mit dem Zinnacker- und Fenstergarten, nebst einem Anhang über den Hopfenbau. **Sechste Auflage**, verbessert und vermehrt und mit einer Anweisung zur Behandlung der Pflanzen in Gewächshäusern versehen von Carl Helm, (Prediger der St. Petri-Gemeinde in Berlin, Mitgliede des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues daselbst und Abgeordneter dieses Vereins zum Vorsteher-Amt der Gärtner-Lehranstalt in Schwaneberg und Potsdam). 48 $\frac{1}{2}$ Bogen in gr. 8vo. Mit einem allegorischen Titelbilde in Stahlstich. 1843. Maschinen-Velinpapier. Sauber geheftet 2 Thlr.

BIBLIOTHEKA

URACS

LJBLIN

