

L i v l ä n d i s c h e s  
K o c h =  
u n d  
W i r t h s c h a f t s b u c h  
f ü r  
g r o ß e u n d k l e i n e r e H a u s h a l t u n g e n .

E i n H a n d b u c h  
z u m S e l b s t u n t e r r i c h t  
f ü r j u n g e H a u s w i r t h i n n e n ,  
e n t h a l t e n d :

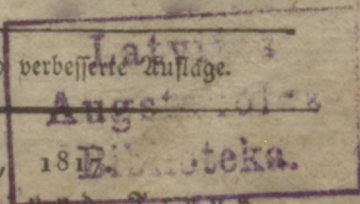
Anweisungen zur Zubereitung von Suppen, Gemüsen, gestowten Sachen, Gallerten, Fischen, Pasteten, Butterteig, Puddingen, Mehl- und Eierspeisen, Braten, Desserts und allen Arten von Backwerk, Kuchen, Gelees, Gefrorenem, warmen Getränken; nebst Unterricht im Einmachen und Trocknen aller Arten von Früchten, Einsalzen und Räuchern des Fleisches; Bereitung mehrerer Arten von Essig, Branntwein und anderer in der Haushaltung nöthigen Dinge zc. in 980 durch eigene Erfahrung erprobten Recepten.

Zweite vermehrte und verbesserte Auflage.

R i g a ,

1817

Bei Deubner und Frey.



Der Druck dieses Buchs wird unter der Bedingung bewilligt, daß, nach Abdruck und vor dem Debit desselben, die vorschristmäßige Anzahl von Exemplaren davon an die Censur-Committee eingesandt werde.

Riga, den 6. November 1816.

H. Albanus,

Sivländ. Gouvernements Schul. Director  
und Ritter.

---

## V o r r e d e.

---

Ein längst bei uns gefühltes Bedürfniß war ein den Producten unseres Landes angemessenes, nach unsern Maasen und Gewichten eingerichtetes Kochbuch. Fast jede Provinz, selbst jede bedeutendere Stadt des Auslandes, hat ihr eigenes, unter denen mehrere vortreflich, aber sowohl in obiger Rücksicht, als auch in den Ausdrücken denjenigen, die die eigenthümlichen Benennungen in den verschiedenen deutschen Mundarten nicht kennen, unverständlich sind. Das einzige, das bisher als Handbuch unsern Hauswirthinnen dienen konnte, war das schwedische Kochbuch der Christina Warg, und auch dieses ist, da es vor vierzig Jahren erschien, nun veraltet und unbrauchbar.

Die

Die Verfasserinn glaubt daher ein nicht verdienstloses Geschäft mit der Herausgabe eines neuen, auf den Geschmack, die Producte und Maase des livländischen, und des nordischen Publicums überhaupt, berechneten Koch- und Wirthschaftsbuches unternommen zu haben. Sie dankt zugleich den erfahrenen Wirthinnen, die sie bei der Anfertigung desselben so bereitwillig unterstützten; nur fügt sie noch den Wunsch hinzu, man möge ihr darin bemerkte Mängel und Unvollständigkeiten, unter der Adresse der Verleger, gefälligst anzeigen, um bei einer neuen Auflage mit Dank davon Gebrauch machen zu können.

So schwer es überhaupt ist, in einem Kochbuch, das nur aus Recepten besteht, einigermaßen Gleichförmigkeit und Reinheit des Stils zu beobachten, so hatte die Verfasserinn auch noch eine Rücksicht zu nehmen, die sie bei denen, die in dieser Hinsicht mit Recht manches zu tadeln fänden, entschuldigen mag. Ein Buch, das nicht nur für Frauenzimmer höherer Stände, sondern auch für Andere berechnet ist, mußte, um allen verständlich zu seyn,

seyn, in den Sprachwendungen und Ausdrücken geschrieben werden, welche in diesen Provinzen am gebräuchlichsten und bekanntesten sind. Auch mehrere französische Worte, die vielleicht besser hätten deutsch gegeben werden können, sind deshalb in der erstern Sprache stehen gelassen, da die Ausdrücke, als gewöhnlichere, Kunstverwandten verständlicher seyn werden. Doch sind zum Gebrauch für diejenigen, die vielleicht an andern Orten von diesem Buche Gebrauch machen wollen, die von andern deutschen Mundarten am meisten abweichenden Provinzialismen, hier angezeigt; die übrigen werden sich dann leicht aus dem Zusammenhange erklären lassen.

---

### Provinzialismen.

- Anker, ein Gefäß von 30 Stoop.  
 ausbulftern, aushülfen.  
 Band, 30 Stück.  
 Beesmilch, die erste Milch von einer Kuh, die gekalbet hat.  
 Beeten, rothe Rüben.  
 Böhling, Hammel.  
 Bregen, Gehirn.  
 russische Butter, die nicht geschlagen, sondern am Feuer gemacht ist.

- Franzbrod, Brod von Waizenmehl.  
 Gluckwa, ein ausgepreßter Saft von Preiselbeeren.  
 Grapen, ein aus Eisen gegossener Topf, ein eiserner Kessel.  
 Häschen, Mürbbraten vom Rinde, Filet.  
 herum, umher.  
 Holzpleissen, dünne Holzspäne.  
 Kalbsmilch, Brustdrüse des Kalbes.  
 Kalkuhnen, welsche Hühner, Puter.  
 Klümpchen, Klöße.  
 Kransbeeren, Preiselbeeren.  
 Maadbeeren, Himbeeren.  
 dicke Milch, gekäsete Milch.  
 Reibbrod, hart gewordenes Franzbrod.  
 Riezchen, Schwämme.  
 Rödungsrüben, eine Art sehr guter Rüben, die in Land,  
 das von abgebrannter Waldung urbar gemacht ist, ge-  
 säet worden sind.  
 Rudmeeschen, eine Gattung Schwämme.  
 Schalotten, Aeschlauch.  
 Schmand, Sahne, Flott.  
 Schneebesen, Wispel.  
 Stoof, ein Maasß von flüssigen Dingen, ohngefähr ein  
 Rösel.  
 Strickbeeren, rothe Heidelbeeren.  
 Süßsauerbrod, Brod von gebeuteltem Roggenmehl.  
 Tummig, schmig.  
 Waddag, Molken.  
 Wieschen, eine Art kleiner Bürste.

# I n h a l t.

---

## Erste Abtheilung. Vorbereitungen.

No.	S.	No.	S.
1. Bouillon zu kochen	3	12. Lummige Butter	9
2. Jus zu machen	4	13. Greve	9
3. Glace	5	14. Dicke Butter	10
4. Consommee	5	15. Kleine Eier, Fleischspeisen zu garniren	10
5. Jus zu braunen Saucen (Coulis)	6	16. Leber-Farce	10
6. Braise zu machen	6	17. Fricadillen	10
7. Rôpic (saurer Gallert)	7	18. Krebs-Farce und Krebs- butter	11
8. Bunte Omelottes (Pfann- kuchen) zum Auslegen und Verzieren der Gallerte und Kollades	8	19. Fisch-Fricadillen	11
9. Herings-Fricadillen	8	20. Jus zu weissen Saucen (Blanc)	12
10. Fricadillen von Hühner- brust	9	21. Riezchen-Fricadillen.	12
11. Kalbfleisch-Farce oder Fri- cadillen	9	22. Gänse zu mästen, daß sie eine große Leber bekom- men	13
		23. Legirte Milch	14

## Zweite Abtheilung. Suppen.

No.	S.	No.	S.
1. Rindsuppe mit Graupen	15	12. Lammfleisch-Suppe mit Rüben	21
2. Graupen-Suppe	16	13. Suppe mit verlornen Eiern	22
3. Suppe mit einem Reisberg	17	14. — von Hasen	22
4. Rydel-Suppe	17	15. — mit Parmesankäse	23
5. Kraftsuppe für Genesende	18	16. — mit Kartoffel- klämpchen.	24
6. Suppe mit Fricadillen	18	17. — mit gefülltem Weiß- brod	24
7. Suppe von Haselhühnern oder Feldhühnern	18	18. Grobbröb-Suppe	25
8. Suppe von Haselhühnern mit Gerstengröße	19	19. Suppe mit Wiener-Rollen	25
9. Eine braune Suppe	20	20. Kalbsuppe mit gefüllten Krebsnasen	26
10. Suppe v. jungem Schwein- fleisch	20	21. Hühnersuppe mit Blumen- kohl	27
11. Suppe von Schweinefleisch mit Riezchen	21		
		22. Hüb	

No.	S.	No.	S.
22. Hühnersuppe mit grünen Erbsen und Birkahnen	27	59. Hechtsuppe mit Fricadillen und Champignons	36
23. Hühnersuppe mit Fricadillen und Krebsen	28	40. Sago-Suppe mit Wein	37
24. Hühnersuppe mit Graupen und Morcheln	28	41. Wein-Kalteschaale mit Erdbeeren	37
25. Hühnersuppe mit gefüllten Morcheln	29	42. Kirsch-Kalteschaale	37
26. Suppe mit Klümpchen	29	43. Milch-Kalteschaale	38
27. — von Kalbs-Herzschlag	30	44. Chocoladen-Suppe	38
28. — von Gänseabfall mit Rüben	30	45. Wein-Suppe	39
29. Suppe von Gänseabfall mit Leber-Klümpchen	30	46. Kirsch-Suppe	39
30. Suppe von jungen Kalbuhnen mit Fricadillen	31	47. Suppe von Aepfeln	39
31. Suppe von gelben Erbsen mit geräuchertem Schweinefleisch	31	48. Bier-Suppe	40
32. Gehackte Sauerkohl-Suppe mit Rindfleisch	32	49. Schmandsuppe	40
33. Bouillon in Tassen herum zu reichen	33	50. Reissuppe mit Wein	40
34. Kalsuppe mit Klümpchen	34	51. Graupensuppe mit Milch	41
35. Kautbarsch-Suppe mit Fricadillen	34	52. Reissuppe mit Milch	41
36. Hechtsuppe mit Sauerkohl	35	53. Graupensuppe mit Butter	41
37. Suppe von Barschen mit Kartoffeln	35	54. Haber-Suppe oder Haber-Tumm	41
38. Quappen-Suppe	36	55. Nocturtel, Imitation einer Schildkrötensuppe	42
		56. Noch eine Nachahmung einer Schildkrötensuppe	42
		57. Suppe von Stachelbeeren	43
		58. Suppe mit Kaisergerste	43
		59. Weiße Sago-Suppe mit Milch	44
		60. Suppe von Milch und Krebsen	44

## Dritte Abtheilung. Gemüse.

No.	S.	No.	S.
1. Gestowter Weißkohl	45	15. Rüben-Marmelade oder Mus	52
2. Farcirter Weißkohl	45	16. Braune Rüben	53
3. Gestowter Blumenkohl	47	17. Gefüllte Rüben	53
4. Blumenkohl auf eine andere Art	47	18. Grüne Erbsen mit Krebsen	54
5. Braunkohl	48	19. Grüne Erbsen mit Maibutter	54
6. Savonenkohl mit Enten	48	20. Erbsen mit geräuchertem Kal	55
7. Türkische Bohnen	49	21. Grüne Erbsen mit Schollen	55
8. Perlbohnen	49	22. Grüne Erbsen mit farcirten Krebsen	56
9. Dieselben auf eine andere Art	50	23. Spinat mit Schmand	56
10. Sauerkohl	50	24. Gebäckener Spinat	57
11. Sauerkohl mit gebratenen Haasen	50	25. Kohlrabi zu kochen	57
12. Sauerkohl mit Hecht	51	26. Schnittkohl	58
13. Sauerkohl mit Lachs	52	27. Farcirte Zwiebeln	58
14. Sauerkohl mit Haselhühnern	52	28. Spargel mit weißer Sauce	59



No.	S.	No.	S.
29. Beetenblätter mit sauerem Schmand	59	41. Reife Perlbohnen auf eine andere Art	64
30. Burfahnen mit Fleischpläsden	60	42. Beeten	64
31. Gestowte Kartoffeln	60	43. Gefüllten Weißkohl zu backen	65
32. Kartoffeln auf eine andere Art	10	44. Gebackner Braunkohl	66
33. Gefüllte Kartoffeln	61	45. Gefüllter Kohlrabi	66
34. Kartoffeln mit Poring	61	46. Melirtes Gemüse	67
35. Kartoffelbrei	62	47. Farcirte Kartoffeln	68
36. Spargel mit Fricandeaus	62	48. Kartoffeln mit feinem Ragout gefüllt	69
37. Grüne Erbsen mit Artischocken	93	49. Melirter Kohl	69
38. Zunge Moorrüben	63	50. Spargel - Sauce	69
39. Nuss von gelben Erbsen	63	51. Riezchen als Carbonnades	69
40. Reife ausgehülsete Perlbohnen	64	52. Gestowte Riezchen	70
		53. Rübmeeschen im Ofen gebacken	70

Vierte Abtheilung. Würste.

No.	S.	No.	S.
1. Fleisch - oder sogenannte Mettwurst	71	11. Boudin royal	76
2. Schweinewurst, kalt zu essen	72	12. Bratwürste von einem Spanferkel	76
3. Geräucherte Knackwurst	72	13. Würste von Gänseleber	77
4. Preschwurst	72	14. Würstchen von Kalbshirn	77
5. Leberwurst	73	15. Krebswürste	78
6. Leberwürste mit Schweinsblut	74	16. Haasenwürste	78
7. Noch eine Art Leberwurst, kalt zu essen	74	17. Kleine Bratwürste in Buttermertig	79
8. Reiskwurst	75	18. Würste von Lammfleisch	79
9. Grubwurst	75	19. Würstchen von Haselhühnern	79
10. Paiten zu machen	76	20. Würstchen von Lachs	80

Fünfte Abtheilung. Gestowte Sachen und Gallerte.

No.	S.	No.	S.
1. Rindfleisch in Gallert.	81	10. Mürbbraten oder Häschen	86
2. Ein Stück Rindfleisch in rothem Wein	81	11. Farcirter Mürbbraten oder Häschen am Spieß	86
5. Boeuf à la mode	82	12. Rossbraten	87
4. Ein guter Rinderbraten	83	13. Eine geräucherte Rinderbrust zu einer kalten Tafel	87
5. Rindfleisch mit Sardellen	83	14. Ein Stück Fleisch aus dem Bouillon	88
6. Rindfleisch mit einem Ueberzug von Meerrettig	84	15. Ein Gericht von Lachshäschen	88
7. Gekochtes Rindfleisch mit Parmesankäse und Reis	84	16. Rindfleisch mit Kümmel	89
8. Ein Saftstück mit Bieschen	85	17. Englischer Klops von Rindfleisch	89
9. Rinderbraten oder Roast Boeuf	86		

No.	S.	No.	S.
18. Gefochter Klops von Rindfleisch	89	55. Gedämpfte Kalbskeule	105
19. Rollklops von Rindfleisch	90	56. Rolladen von Kalbfleisch	106
20. Farcirter Rollklops von Rindfleisch	90	57. Blanquet von Kalbfleisch	106
21. Geschabter Klops von Rindfleisch	91	58. Kalbfleisch mit Sardellen	107
22. Rindfleisch-Klops auf eine andere Art	91	59. Ein Gericht von kaltem Kalbsbraten	107
23. Gestowte Dachsenzungen	91	60. Fricassée von Kalbfleisch	107
24. Ein Bouquet von Dachsenzungen, kalt zu serviren	92	61. Kalbfleisch auf eine andere Art	107
25. Ein Gallert von Dachsenzungen	92	62. Ballen von Kalbfleisch	108
26. Ein Gallert von Dachsenmaul, Gaumen und Zunge	93	63. Kalbs-Carbonnade im Weberroste	108
27. Blanquet von Rindfleisch	93	64. — auf eine andere Art	109
28. Beef-steak	94	65. — in Papier	109
29. Junge Hühner mit Petersilie	94	66. Gebackene Carbonnade	110
30. Hühner mit Blumenkohl	95	67. Kalbskopf	110
31. Hühner mit Zwiebeln	95	68. Noch ein Kalbskopf	111
32. Hühner mit Krebsen und Spargel	95	69. Gebratene Kalbsfüße	111
33. Krebshühner	96	70. Gebackene —	112
34. Klops von Hühnerbrust	96	71. Gebratene Kalbsleber	112
35. Schneller Kalbsklops	97	72. Kalbsleber, Gemüse zu garniren	112
36. Hühner mit Kalbsmilch	97	73. Kalbskopf-Koulade	115
37. Junge Hühner mit Sardellen und Morcheln	97	74. Gestowte Kalbsmilch	114
38. Hühner mit Heringsen	98	75. Gebackene —	114
39. Junge Hühner nach Art der Froschkenten	98	76. Gedämpfter Lammbraten	114
40. Hühner mit Nudeln	99	77. Lammkeule mit Kartoffeln	115
41. Junge Hühner mit grünen Erbsen und Krebsen	99	78. — mit Kapern und Sardellen	115
42. Schottisch Huhn	100	79. Farcirte Lammbrust	116
43. Schmoor-Huhn	100	80. Eine Schöpfskeule als Wildpret zuzubereiten	117
44. Hühner m. Champignons	101	81. Lammsvorderviertel mit Petersilie	117
45. Gebackene Hühner	101	82. Lammfleisch mit einer braunen Sauce	118
46. Junge Hühner mit Anzulbirnen	101	83. Lammfricassée	118
47. Hühner mit Stachelbeeren	101	84. Lammfleisch mit rothem Wein	118
48. Hühner auf dem Rost	102	85. Ragout von Böhmsingbraten	119
49. Kalbsklops	102	86. Lammfleisch mit Champignons und Krebsen	119
50. Ein Gericht von Kalbfleisch	102	87. Lammfleisch mit Rüben	120
51. Kalbfleisch auf eine andere Art	103	88. Lammcarbonnade	120
52. Kalbskeule in ihrer eignen Sauce	103	89. Farcirte Lammcarbonnade	120
53. Eine gute Kalbsbrust	104	90. Lammköpfe auf dem Rost gebraten	121
54. Sgotischer Klops	105	91. Schinken am Spieß gebraten	121
		92. — im Ofen gebakten	122

No.	S.	No.	S.
93. Kalter Schinken in Gal- lert	122	129. Kalkuhnen - Brust mit Austern	140
94. Rasquirter Schinken	123	130. Fritures von Sardellen	140
95. Gewöhnlichen Schinken zu kochen, der kalt gegessen wird	124	131. — von Austern	140
96. Routade von Spanferkel	124	132. — von Kalbsniere	141
97. Routade Gallerte	125	133. Farcirte Gans für eine kalte Tafel	142
98. Noch eine Routade, warm zu serviren	125	134. Gestowte Gans	142
99. Preßkopf	126	135. Gans mit Rüben	143
100. Gallert von Schweine- fleisch	126	136. Gestowte Gans m. Cham- pignons	143
101. Schweinskarbonnade	127	137. Gans mit Meerrettig	145
102. — auf eine andere Art	127	138. Farcirte Gans oder Ente	144
103. Gestowte Schweinskar- bonnade	128	139. Enten gestowt mit rothem Wein	145
104. Schweinsfüße zuzubereit.	128	140. Junge Tauben mit Reis und Parmesankäse	146
105. Schweinskopf als wilden zuzubereiten	128	141. Fricassee von jungen Tauben	146
106. Haasen mit Kapernsauce	129	142. Junge Tauben m. Spar- gel	147
107. Haasen in ihrem eignen Blut zu kochen	130	143. Resttauben	147
108. Haasen mit sauerem Schmand	130	144. Ragout von Schnepfen	148
109. Haasen mit Oliven und Citronen	131	145. Ragout von 4 Farben	148
110. Haasenkuchen	131	146. Ragout v. Champignons	149
111. Ragout von Haasen	132	147. Englischer Käsekuchen mit Consomme	150
112. Gestowte Haselhühner	132	148. Lerchen zuzurichten	150
113. Feldhühner zu stowen	132	149. Wilde Enten	150
114. Salmi von Haselhühnern	133	150. Brauner Kollkops von Kalbfleisch	151
115. Haselhühner mit Sardel- len gespickt	133	151. Pillow, ein türkisches Gericht	151
116. Birkhühner	133	152. Farcirte Birnen	151
117. Klops von Birkhühnern	133	153. Hammelfleisch auf tür- kisch	152
118. Steaks von Birkhühnern	134	154. Preussischer Klops	152
119. Noch ein Birkhühner- Steaks	135	155. Minutenfleisch	153
120. Gestowte Birkhühner	135	156. Gänseleber - Papilloten	154
121. Birkhühner mit sauerem Schmand	135	157. Gefüllter Kalbskopf	154
122. Haselhühnerbrüste mit Käse kalt zu serviren	136	158. Fricandeaus von Kalb- fleisch	154
123. — mit Champignons	136	159. Wilden Schweinskopf zu kochen	154
124. Fricabillen von Wild ge- stowt	137	160. Wilden Schweinskopf ge- braten mit Kruste in Sauce	156
125. Gestowter Kalkuhn	137	161. Reh mit einer Sauce	157
126. Derselbe auf eine andere Art	138	162. Poupiette v. Rehwildpret	157
127. Kalkuhn en ballon	139	163. Lerchen in Eier	158
128. Kalkuhn kalt zu serviren	139	164. Gänse - Gallert	159

## Sechste Abtheilung. Fische.

No.	S.	No.	S.
1. Vorbereitung	160	41. Barsche mit ausgelassener Butter	180
2. Lachs in der Braise mit einer Kuster-Sauce	161	42. — auf dem Rost	181
3. Frischer Lachs mit Champignons	162	43. — mit saurem Schmand	181
4. Lachs mit Burckahnen	163	44. Aspic von Barschen	182
5. — auf eine andere Art	163	45. Haché von Barschen	182
6. — auf dem Roste	163	46. Barsche in Gelée	182
7. — mit grünen Erbsen	164	47. — mit Fricabillen	183
8. Poupiettes von Lachs	164	48. — mit brauner Butter und Meerrettig	185
9. Frischer Lachs als Sorte	165	49. Gebackene Barsche	185
10. Gebratener Lachs	165	50. Kal, ganz einfach gekocht	184
11. Hecht im Ofen gebraten	165	51. — in rothem Wein gekocht	184
12. — mit Wallnussauce	166	52. — am Spieß gebraten	184
13. — am Spieß gebraten	167	53. Marinirter Kal	185
14. Blauer Hecht mit Meerrettig	167	54. Gebratener marinirter Kal	185
15. Hecht mit Sardellen gewickelt	168	55. Roulade von Kal	186
16. — mit Petersilienwurzeln	168	56. Ragout von Kal	187
17. — mit Kustern	169	57. Gebackener Kal	187
18. — mit Fricabillen	169	58. Karauschen mit Schmand	188
19. Schüsselhecht	170	59. — mit Kümmelsauce	188
20. Hecht mit Kocheln	170	60. — mit Petersilie	188
21. Gepflückter Hecht	171	61. Gebackene Karauschen	189
22. Blanquet von Hecht	171	62. Schleihen zu stowen	189
23. Hecht auf dem Rost	172	63. Stinte zu kochen	189
24. — mit Wein	172	64. Gebackene Stinte	190
25. — mit Champignons	173	65. Löffelstinte	190
26. — mit Zuckerrüben	173	66. Gebackene Löffelstinte	191
27. — mit Meerrettig und Schmand	174	67. Brachsen einfach gekocht	191
28. Haché von Hecht	174	68. Brachsen mit rothem Wein	192
29. Roulettes von Hecht	175	69. Brachsen mit Schmand gestowt	192
30. Hecht in Gelée	175	70. — mit Bier gekocht	193
31. — mit Heringen	176	71. Aland- od. Duna-Karpfen	193
32. Karpfen auf polnische Art	176	72. Kadauen zu kochen	193
33. — schwarz gekocht	177	73. — gestowt	193
34. Gefüllter Karpfen mit Champignons	177	74. — mit Rüben	194
35. Karpfen auf eine andere Art	178	75. Sandart mit gehackten Eiern	194
36. Barsche mit tummiger Butter	178	76. — mit Senf	195
37. Barsche auf holländische Art zubereitet	179	77. Gebackener Sandart	195
38. Gestowte Barsche	179	78. Sandart mit brauner Sauce	195
39. — auf eine andere Art	180	79. Kaulbarsch mit Kartoffeln und Petersilie	196
40. Barsche mit Zuckerrüben	180	80. — Gallert	196
		81. Frische Butten zu stowen	197

No.	S.	No.	S.	
82.	Gebackene frische Butter	197	99. Krebse mit Kümmel	205
83.	Neunaugen zu braten	197	100. — auf deutsche Art	205
84.	Stockfisch zu weichen	198	101. Dieselben auf eine andere Art	206
85.	— zu kochen	198	102. Sandart mit Käse und Kocheln	206
86.	Gebackenen Stockfisch	198	103. Muscheln mit einem Ragout von Krebschwänzen gefüllt	206
87.	Bemgällen	200	104. Muscheln mit Kalbsmilch gefüllt	207
88.	Duappen blau gekocht	200	105. Stöbr zu kochen, zu einer kalten Tafel	207
89.	— gestowt	200	106. Frische Muscheln zu koch.	207
90.	Dorsch in. Senf u. Butter	201	107. Farcirte Heringe	208
91.	— mit Austern	201	108. Heringe in der Form gebacken	208
92.	Steinbutte mit kleinen eingemachten Zwiebeln	202	109. — zu mariniren	208
93.	Steinbutte mit rothem Wein	203	110. Ein Karpfen in Gal- lert	209
94.	Krebse zu stowen	203		
95.	Gebackene Krebse	204		
96.	Forellen blau zu kochen, mit einer Citronensauce	204		
97.	Schmerlinge zu kochen	204		
98.	Gebackene Schmerlinge	205		

### Siebente Abtheilung. Buttermteig und Pasteten.

No.	S.	No.	S.	
1.	Buttermteig zu machen	210	25. Krebse in Muschelschaa- len	224
2.	— auf eine andere Art	211	26. Gänseleberpastete	225
3.	Mürber Teig	212	27. Pastete von Stockfisch	226
4.	Harter Pastetenteig	212	28. Russische Piroggen	226
5.	Krebspastete mit jungen Erbsen	213	29. Münspay	227
6.	Eine Feldhühner-Pastete	213	30. Komm Morgen wieder ob- gefüllte Pfannkuchen	227
7.	Pastete von Lammfleisch	214	31. Galbunis	228
8.	Pastete von Dachsenhäuten	215	32. Taubenpastete in Butter- teig	228
9.	— von Dachsenzungen	215	33. Kleine Pasteten von Sei- denschwänzchen	229
10.	Pastete von Kalkuhn	216	34. Sackspiroggen in Butter- teig	230
11.	Warme Schinkenpastete	216	35. Noch eine große russische Pirogge	231
12.	Pastete von Auerhahn	217	36. Speckkuchen zu backen	231
13.	— von jungen Hühnern	218	37. Flecknudel-Pastete	232
14.	Sauerkohlpastete	219	38. Reispastete	232
15.	Pastete von Haselhühner- brust	219	39. Pastete von italiänischen Nudeln mit Schinken	233
16.	Fricadillenpastete	220	40. Haché - Pastetchen	233
17.	Pastete von Kal	220	41. Apfelpastete	234
18.	Pastete von geräuchertem Lachs	221	42. Oblatenpastetchen	235
19.	Eine kalte Pastete	221	43. Zwiebad - Pastetchen mit Schinken und Reis	235
20.	Kalte Wildpastete	222	44. Fisch - Pasteten	236
21.	Austerpastetchen	223		
22.	Kleine Pastetchen mit sei- nem Ragout	223		
23.	Krebspastetchen	224		
24.	Krebspastetchen auf eine andere Art	224		

Achte Abtheilung. Pudding, Mehl- und  
Eier-Speisen.

No.	S.	No.	S.
1. Kartoffelpudding	237	44. Hefenpudding	250
2. — auf eine andere Art	237	45. Apfelpudding mit Käse	250
3. Sagopudding	237	46. Brodpudding	250
4. Apfelpudding, Auflauf	238	47. Noch ein Apfelpudding	251
5. — auf andere Art	238	48. Citronenpudding mit sauerm Schmand	251
6. Süßer Schmandpudding	238	49. Citronenpudding	251
7. Pudding von sauerm Schmand	238	50. — auf andere Art	251
8. Pudding von Milch	239	51. Ein Mehlpudding	252
9. Noch ein Sago-Pudding	239	52. Pudding von sauerm Schmand	252
10. Grobbrød-Pudding	239	53. Ein Mehlpudding	252
11. Markspudding	239	54. Apfelpudding	253
12. Weinschaum	240	55. Pomeranzenpudding	253
13. Chocolate-Pudding	240	56. Krebspudding	253
14. Apfel-Been	240	57. Noch ein Mehlpudding	254
15. Muskat-Pudding	240	58. Auflauf von Citronen	254
16. Rubel —	241	59. — von Reibbrod	254
17. Rindfleisch —	241	60. Klümpchen	255
18. Sauerer Schmandpudding	241	61. — auf andere Art	255
19. Pudding von dicker Milch	242	62. Kartoffelklümpchen	255
20. Citronenpudding	242	63. Krebsklümpchen	255
21. Krebspudding	242	64. Gebrühte Klümpchen	255
22. Heringepudding	243	65. Markklümpchen	256
23. Gebrühter Pudding	243	66. Reibbrodklümpchen	256
24. Plumpudding	243	67. Nocken	256
25. Spinatpudding	244	68. Klümpchen von Bratwurst	256
26. Noch ein Spinatpudding	244	69. Reisklümpchen	257
27. Kohlpudding	244	70. Klümpchen mit Parmesanlase	257
28. Gusterpudding	244	71. Klann.	257
29. Mehlpudding	245	72. Dampfnudeln	257
30. Pudding von Kalbsfüßen	245	73. Gebäckene Rubeln	258
31. Schmandpudding	245	74. — mit Äpfeln	258
32. Flecknubel- oder Rubelpudding mit Schinken	245	75. Krebswandeln	259
33. Gebrühter Pudding	246	76. Wandeln, mit sauerm Schmand	259
34. Mehlpudding	246	77. Bohmische Talken	259
35. Pfannkuchenpudding	247	78. Carvy zu machen	259
36. Kartoffelpudding mit Heringen	247	79. Ein gekochter Apfelpudding	260
37. Kartoffelmehl-Pudding	248	80. Gebäckene Tigel	261
38. Apfelpudding mit Mark	248	81. Ein Pudding von Kalbsfüßen	261
39. Gefüllter Apfelpudding	248	82. Speckklümpchen	261
40. Grügpudding	249	83. Leberpudding	262
41. Noch ein Mehlpudding	249		
42. Butterbroodpudding	249		
43. Vanillepudding	250		

No.	S.	No.	S.
84. Pudding v. Döfsenzunge	262	105. Plumpudding auf eine andere Art	271
85. Ein Döfenpudding	263	106. Pudding von Pfannkuchen, Reis und Strickbeeren	272
86. Butterbrodpudding	263	107. Gebrühte Klümpchen	272
87. Keffel im Capot	264	108. Macaroni mit Schinken	272
88. Reiskbirnen	265	109. — mit brauner Butter	273
89. Gedackener Rill.	266	110. Italienifcher Reis	273
90. Ein Méringues-Pudding	266	111. Ein vorzüglich schöner Pudding	273
91. Eier mit Käse	267	112. Maadbrerreis	274
92. Gefüllte Eier	267	113. Pudding von Eigelb	275
93. Eierkuchen	268	114. — von Eiweiß	275
94. — mit Speck	268	115. Ein gefüllter Pudding	275
95. Rührei	268	116. Kaiserförmchen in der Suppe	276
96. — mit geräucherten Strömlingen	268	117. Ausgebakener Reis mit einem Krebsragout	276
97. Eier mit Sardellen	268	118. Ein vorzüglich schöner Citronen-Pudding	277
98. Eier mit Krebsen und Morcheln	269	119. Ein kalter Citronen-Pudding	277
99. Gebakene Eier	269	120. Pudding von Hühnerbrust	278
100. Döfsenaugen	269	121. Kartoffelmehl-Pudding	278
101. Verlorne Eier	270	122. Keffel - Schalott	279
102. Eier mit einer Senffauce	270	123. Kuffter - Pudding	279
103. Rührei mit Morcheln und Lachs	271		
104. — mit Krebsen und Champignons	271		

Neunte Abtheilung. Braten und Salate.

No.	S.	No.	S.
1. Einleitung	281	17. Gänse zu braten	287
2. Rinderbraten am Spieß gebraten	282	18. Enten zu braten	288
3. — auf eine andere Art	282	19. Haafen zu braten	288
4. — im Ofen gebraten	282	20. Haafenbraten auf eine andere Art	288
5. — im Grapen zu braten	283	21. Birkhühner zu braten	289
6. Kalbsbraten am Spieß zu braten	283	22. Haselhühner zu braten	289
7. — im Ofen gebraten	284	23. Schnepfen zu braten	289
8. Böhrlingsbraten	284	24. Lerchen zu braten	290
9. Lammbraten	284	25. Gefüllte junge Hühner zu braten	290
10. Schweinebraten	285	26. Ein ganz junges Lamm zu braten	291
11. Rippsperr zu braten	285	27. Ein Glennbraten	291
12. Spanferkel zu braten	285	28. Bärenbraten	292
13. Spanferkel im Ofen zu braten	286	29. Rennthierbraten	293
14. Kalbkuh zu braten	286	30. Barentafen	293
15. Kalbkuh im Grapen gebraten	287	1. Ein schöner Salat	293
16. Hühner, ganz junge Kalbkuhnen und Kapauen zu braten	287	2. Studdi	294
		3. Risoll	294
		4. Sauce Remoulade	295
		5. Warmer Kohlsalat	295

No.	S.	No.	S.
6. Kalter Kohlsalat	295	10. Grüner Kopfsalat	296
7. Kartoffelsalat	295	11. Salat mit sauerm Schmand	296
8. Rieschensalat	296	12. Selleriesalat	297
9. Beetensalat	296		

## Zehnte Abtheilung. Backwerk und Kuchen.

No.	S.	No.	S.
1. Keffelkuchen	298	37. Mandelkuchen	309
2. Waffeln v. Schmand	298	38. Hirschhörner in Butter gebacken	310
3. Schmandkuchen mit Keffeln	298	39. Hirschhörner im Ofen zu backen	310
4. Pfannkuchen	298	40. Pomeranzkuchen	310
5. Große Pfannkuchen	299	41. Biscuittorte	311
6. Hefenkuchen	299	42. Weiße Glasur zu machen	311
7. Caneelkuchen	299	43. Rothe — —	311
8. Gelbe Caneelplätzchen	299	44. Gelbe — —	311
9. Biscuitkuchen	299	45. Grüne — —	312
10. Plätzchen	300	46. Sandtorte	312
11. Limonenkuchen	300	47. Zitronentorte	312
12. Caneelplätzchen	300	48. Citronenbiscuit	312
13. Englisch Keeks	301	49. Grobbrödtorte	313
14. Schneeballen in Butter gekocht	301	50. Windkuchen	313
15. Burkahnenkuchen	301	51. Alt Weib	313
16. Wasserblasen	301	52. Ein Schmandkuchen	314
17. Sandtorte	302	53. Soranskuchen	314
18. Leipziger Kuchen	302	54. Zuckertüttschen	314
19. Gusterkuchen	302	55. Mandelplätzchen	314
20. Eine Mandeltorte	302	56. Caneelplätzchen	315
21. Grobbrödkuchen	303	57. Zuckerkränzchen	315
22. Grützkuchen	303	58. Mandelspäne	315
23. Eine andere Art Schneeballen	303	59. Ein guter Kuchen	316
24. Anisplätzchen	304	60. Zuckerplätzchen	316
25. Handschkuchen	304	61. Krepeln	316
26. Wiener Kuchen	304	62. Englische Speckkuchen	316
27. Wiener Fastnachtskräpfen	304	63. Butterteig	317
28. Wiener Torte	305	64. Zuckernüßchen	317
29. Caneelkuchen	306	65. Ragbalenenkuchen	317
30. Kleine Kuchen in Form von Rosen	307	66. Auch ein guter Kuchen	318
31. Englisch Keeks auf eine andere Art	307	67. Noch eine recht gute Mandeltorte	318
32. Wiener Fastnachtskräpfen	308	68. Aniskuchen	319
33. Englisch Schnitt	308	69. Keffelkränze	319
34. Hefenwaffeln	308	70. Roggenbrödkuchen	319
35. Schwäbischer Kuchen	309	71. Räderkuchen	319
36. Kleine Burkahnepfannkuchen	309	72. Zuckerwaffeln, kalt zu essen	320
		73. Hefenkröppeln	320
		74. Mandelschnitte	320
		75. Teig zu Zwieback und Schmandkuchen	320



No.	S.	No.	S.
76. Die Fülle zu dem Schmandkuchen	321	115. Eisenkuchen	332
77. Eiskringel	321	116. Zwieback	332
78. Butterkringel	321	117. Obstkuchen	333
79. Kleine Pfannkuchen	321	118. Bestmiltkuchen	333
80. Tausend-Jahrkuchen	322	119. Ein-Hefenkuchen	333
81. Zuckerkringel	322	120. Englische Schnitten	333
82. Weißbrod, welches in kaltem Wasser aufgeht	322	121. Spanisch Wind	334
83. Löffelkuchen von sauerm Schmand	323	122. Schneeballen auf franzö: sische Art	334
84. Cremekuchen	323	123. Travemünder Pfannku: chen	335
85. Ein Wiener Kuchen	323	124. Waffeln von sauerm Schmand	335
86. Ein Reiskuchen	323	125. Krölein von sauerm Schmand ohne Hefen	335
87. Psefferkuchen	324	126. Makronen zu backen	335
88. Trichterkuchen	324	127. Gebrannte Mandeln	335
89. Waffelkuchen	324	128. Ein guter Tortenteig	337
90. Rittershürzen	324	129. Baumkuchen	337
91. Weggenkringel	325	130. Citronenkuchen	338
92. Makronen	325	131. Kartoffelkuchen	338
93. Mandelschnitte	325	132. Hefenkuchen	338
94. Bittere Makronen	326	133. Kaffeebrod	339
95. Mitauisches Confekt	326	134. Kramandeln	339
96. Conserven	326	135. Baumtorte	339
97. Citronenconfekt	326	136. Kugelhopf	340
98. Mandelconfekt	327	137. Chocoiqde-Hobelspäne	340
99. Zuckergebackenes	327	138. Strudel zu backen	340
100. Zuckerkränze	327	139. Ginger bread oder Ing: berbrod	341
101. Méringues	327	140. Wiener Hefen-Krapfen	341
102. Pfannkuchen von Schnee	328	141. Reibbrodtorten in kleinen Formen	342
103. Hobelspäne	328	142. Hefenkalatschen	342
104. Kleine Pfannkuchen	328	143. Osterflecken	343
105. Pflaumenkuchen	329	144. Schmandkrapfel	343
106. Petersburger Pfannku: chen	329	145. Mandelbrod	343
107. Kartoffelbiscuit	330	146. Caneelstangen	344
108. Choccoladebiscuit	330	147. Zuckerteig zu Kirsch- oder Pflaumenkuchen	344
109. Choccoladetorte	330	148. Baierische sehr schöne Dampfpuddeln	345
110. Zuckerkalatschen	330	149. Psefferkuchen	345
111. Puderkuchen	331		
112. Leipziger Pfannkuchen	331		
113. Schöpfröpel	331		
114. Noch eine Art Waffeln	332		

Zelfte Abtheilung. Nachessen, Gelees, Gefrorenes  
und einige warme Getränke.

No.	S.	No.	S.
1. Ein Nachessen von Kirsch- wein	347	3. Reißfisch	348
2. Pühnerneß	347	4. Schmandgericht	348
		5. Weinmuß	348

No.		S.	No.		S.
6.	Bubbert von süßem Schmand	348	49.	Compotte von Kirſchen	364
7.	Amidammilch	349	50.	— von Stachelbeeren	364
8.	Ein Bubbert	349	51.	— von Johannesbeeren	364
9.	Citronenbubbert Schaum	349	52.	— von Pfäumen	364
10.	Weißer Guſter	350	53.	Gefrorenes von Schmand und Vanille	365
11.	Selber —	350	54.	— auf eine andere Art	365
12.	Citronenmus	350	55.	— von Früchten	366
13.	Eierwürmchen	350	56.	— von Citronen	366
14.	Silla Bubbert	351	57.	— von Ananas	366
15.	Milchmus	351	58.	— von Punsch	367
16.	Engliſche Butter	351	59.	— von Schmandſchaum	367
17.	Mandelgelee	351	60.	— von Kaffee	367
18.	Gelee von rothem Wein	352	61.	— von Chocolade	368
19.	Kartoffelgelee	352	62.	— von Thee	368
20.	Citronengelee	352	63.	— von friſchen Roſen	368
21.	Noch ein Citronengelee	353	64.	— von Melonen	368
22.	Gelee als Schinkenscheiben	353	65.	— von Butter	369
23.	Klarer Kalbskopf-Gelee	353	66.	Punsch zu machen	369
24.	Weingelee	354	67.	Punsch Royal zu machen	369
25.	Gelee von Erdbeeren	355	68.	Milchpunsch zu machen	369
26.	Maulbeer-Gelee	355	69.	Biſchof zu machen	370
27.	Apfelsinen-Gelee	355	70.	Capichello	370
28.	Arzac-Gelee	356	71.	Eierpunsch	371
29.	Gelée marbrée	356	72.	Grog	371
30.	Noch einige geſchwind zu verfertigeſende Frucht-Gelees	357	73.	Klips	371
31.	Cañelmilch	357	74.	Vin melé	371
32.	Ein Racheffen	357	75.	Limonade zu machen	372
33.	Mandelmus	358	76.	Mandelmilch zu machen	372
34.	Weinſchaum	358	77.	Ein Limonade-Syrup	373
35.	Citronencreme	358	78.	Chocoladengelee	373
36.	Citronenbubbert	359	79.	Zugebedete Aepfel	373
37.	Schmandkäſe	359	80.	Sulze von Aepfeln	374
38.	Mandelkäſe	359	81.	Pomeranzen-Marmelade	375
39.	Eine franzöſiſche Creme	359	82.	Regus, ein Getränk	375
40.	Crème brûlée	360	83.	Citronat	375
41.	Creme von Vanille	360	84.	Charpagnerschaum	376
42.	Gebäckene Creme	361	85.	Pomeranzen zum Biſchof einzulegen	376
43.	Gegallerte Creme von Chocolade	361	86.	Kalbs-Gelee mit Schneemoos	376
44.	Kalte Kaffee-Creme	362	87.	Creme von Gluckwa	377
45.	Gegallerte Creme von Burgunderwein und Arrack	362	88.	Eine ſtärkende Mandelmilch für Kranke zu bereiten	377
46.	Gebrannter Schmand	362	89.	Ein angenehmes Getränk von Gluckwa	377
47.	Schneemoos	363	90.	Den ächten türkiſchen Sorbet zu machen	378
48.	Compotte von Aepfeln und Birnen	363			

Zwölfte Abtheilung. Säfte und eingemachte Sachen.  
Anweisung zum Einsalzen und Räuchern  
des Fleisches &c.

No.	S.	No.	S.
1. Apfelsaft	379	34. Champignons in Butter einzumachen	392
2. Pflaumen einzumachen	379	35. Türkischen Weizen einzumachen	393
3. Unreife eingemachte Stachelbeeren	380	36. Rothem Kohl einzumachen	393
4. Ganze Johannisbeeren einzumachen	380	37. Sailingz: od. gelben Hahenschwamm einzulegen	393
5. Birnen einzumachen	381	38. Braune Salatriezchen einzulegen	394
6. Apfel einzumachen	381	39. Moncherons oder Knoblauch-Schwämme einzumachen	394
7. Ganze Maadberen oder Himbeeren zu kochen	382	40. Barawicken oder Speck-Schwämme einzumachen	394
8. Zuckermelonen einzumach.	382	41. Getrocknete Barawicken u. Champignons	395
9. Pomeranzen einzumachen	382	42. Eingemachter Blumenkohl	395
10. Reife Pflaumen —	383	43. Indianischen Krebsaamen einzumachen	395
11. Unreife Pflaumen in Zucker und Essig	383	44. Kleine türkische Bohnen in Essig einzumachen	396
12. Burkahnen-Saft	384	45. Portulack-Stengel einzumachen	396
13. Noch eine andere Art Essig-Pflaumen	384	46. Schalotten einzumachen	396
14. Essigkirschen einzumachen	385	47. Kleine Zwiebeln in Essig einzumachen	397
15. Ganze Kirschen in Zucker einzumachen	385	48. Grüne Schwerdbohnen in Salz einzumachen	397
16. Klar. Johannisbeer-Saft	386	49. Ganze Apfel in Essig und Zucker	398
17. Klarer Saft von Maadbeeren	386	50. Kleine Paradiesäpfel einzumachen	398
18. Klarer Kranzbeer-Saft	386	51. Sauerkohl einzumachen	398
19. Dicker — —	387	52. Aустern in Butter einzumachen	399
20. Schwarzbeer-Saft	387	53. Gebackene Strickbeeren	400
21. Weissenblauer Apfelsaft	387	54. Dieselb. auf eine and. Art	400
22. Strickbeeren-Saft mit Äpfeln	387	55. Vom Läutern des Zuckers	400
23. Strickbeeren mit unreifen Melonen	388	56. Rabenzucker	401
24. Paradiesäpfel in Zucker	388	57. Zucker zum Flug	401
25. Rosenäpfel einzumachen	388	58. — zu Caramell	401
26. Berberisen einzumachen	389	59. Austerpulver	402
27. Salzgurken einzumachen	389	60. Champignonspulver	402
28. Große holländische Essig-gurken	390	61. Estragoneßig	403
29. Kleine Pfeffergurken	390	62. Gewürzeßig	403
30. Noch eine Art Pfeffergurken	390	63. Soja zu machen	403
31. Essigmelonen	391		
32. Champignons in Essig einzumachen	391		
33. Champignons auf eine andere Art	392		
		64. Cham:	

No.		S.	No.		S.
64.	Champignonessig zu mach.	404	85.	Spissgänse zu salzen und zu räuchern	415
65.	Unreife Pflaumen als Oliven einzumachen	405	86.	Brätlinge u. Strömlinge zu salzen	415
66.	Johannisbeerwein	405	87.	Vom Umschlag. der Säfte	414
67.	Ein schöner roth. Liqueur	405	88.	Vom Umschlag. des Essigs	415
68.	Guter Kümmel-Brantwein	406	89.	Brätlinge einzumachen	416
69.	Citronen Brantwein	406	90.	Rosenmehl	416
70.	Kirsch-Brantwein	406	91.	Kalmuswurzeln einzumachen	417
71.	Französischen Senf zuzubereiten	407	92.	Hausgebacknes Brod auf eine vorzügliche Art zu bereiten	418
72.	Citronenschaalen einzumachen	407	95.	Trockner Bouillon in Tafeln	418
73.	Äpfel trocken in Honig einzumachen	408	94.	Wildes Schweinefleisch eingesalzen zu erhalten	419
74.	— in Essig einzumachen	409	95.	Grüne Pflaumen einzumachen	420
75.	Maabbeeressig	409	96.	Gluckwa zu bereiten	420
76.	Kranbeerfaft mit Äpfeln	409	97.	Guten Meth zu kochen	421
77.	Birkenwasser zu bereiten	409	98.	Ingber einzumachen	421
78.	Sauerampfer oder Spinat für den Winter einzumachen	410	99.	Stachelbeeren als Popsentrauben	422
79.	Eine geschwinde Art Fleisch zu räuchern	410	100.	Russischen Postellat zu machen	422
80.	Rindfleisch einzusalzen	411	101.	Noch eine Art Gailing einzumachen	422
81.	Pimonadenpulver	411	102.	Rudmeeschen einzusalzen	425
82.	Rosensaft	411			
83.	— auf eine and. Art	412			
84.	Vom Salzen u. Räuchern des Schweinefleisches	412			

---

## Einleitung.

---

So viel als möglich hat die Verfasserin sich bemüht, bei nachstehenden Recepten deutlich zu seyn, daher wohl bei einiger Aufmerksamkeit auf die Vorschrift nicht leicht etwas mißrathen wird. Daß so oft der Ausdruck: „eine Handvoll Reibbrod, ein Löffel Butter &c.“ gebraucht worden, darf Niemanden irre machen, die junge Wirthin, die einmal die Hand zu voll oder zu wenig genommen hat, wird das nächstemal schon durch Erfahrung über das nöthige Quantum unterrichtet seyn, denn gar zu weitläufig würde es werden, wenn jede Handvoll Reibbrod oder jeder Löffel Butter erstlich abgewogen werden müßte. Unter einem guten Löffel ist nach hiesigem Ausdruck etwas mehr, als in einem silbernen Eßlöffel, also ohngefähr einen gewöhnlichen hölzernen Küchenlöffel voll, verstanden.

Noch ist zu bemerken, daß die Portionen für zehn Personen zu einer gewöhnlichen Tafel von drei bis vier Gerichten berechnet sind. Bei einem Gastmahl, wo viele Speisen vorkommen, werden sie auch für mehrere Personen hinreichend seyn.

Was die Verfasserin gern allen Wirthinnen, Köchen und Köchinnen dringend empfehlen möchte, wäre, sich durchaus bei Bereitung der Speisen der höchsten Reinlichkeit zu befleißigen. Nicht genug, daß Hand und Kleid rein sind, auch die Geschirre müssen stets blank und rein erhalten werden. Ein Kochgeschirr, das in einigen Tagen nicht gebraucht ist, muß durch-

A  
aus

aus überwaschen werden; man versuche nur mit der Hand darüber zu streichen, so wird man sogleich den widerlichen Zinngeruch bemerken, der oft auch bei den Speisen durch die stärksten Gewürze schmeckt; auch lasse man nie das Uebergebliebene der Speisen im Kasseroll stehen, sondern gebe es gleich in Steintöpfe oder Schüsseln. Wie höchst wichtig für die Gesundheit es ist, Geschirre stets gut verzinnt zu erhalten, wird den Leserinnen bekannt seyn. Eine gehörige Anzahl Küchenbretter müssen stets bereit seyn, damit die Köchin zu jeder scharfschmeckenden Sache, als Zwiebeln, Heringe &c., ein eignes Brett gebrauchen kann, denn wird ein solches zu anderm Gebrauche auch gewaschen, so verliert sich doch der Geruch nicht. Auch mit der Küchenwäsche darf aus denselben Gründen nicht gespart werden.

Die Butter, die eingekauft wird, muß gelb, hart und wohlschmeckend seyn; ist sie nur ein wenig schimmelig, so verdirbt sie den Geschmack der Speisen gänzlich. Weiße Strohbutte ist zwar wohlfeiler, verschlägt aber auch lange nicht so viel, die kräftigste ist die im August gemachte Butter; sie erhält sich auch am besten. Schlägt etwa ein Rest des Vorraths um und wird schimmelig, so thut man wohl, sie so lange zu kochen, bis das Salz sich an den Boden setzt, und aller Schaum abgenommen ist; dann giebt man ein Viertel so viel, als das Gewicht beträgt, ausgeschmolzenes Nierenfett dazu, und ist sie gehörig erkaltet, salzt man sie von neuem und bewahrt sie gehörig in Steintöpfen zu allem Gebratenen. Alles gesammelte Bouillonfett muß rein abgenommen so lange gekocht, bis es still wird; dann durchgelassen in Steintöpfen aufbewahrt und zu Gebäckem verbraucht werden. Es ist zu diesem Gebrauche mit Butter vermischt besser, als letztere allein, weil diese leichter schwarz brennt.

## Erste Abtheilung.

## Vorbereitungen.

## 1. Bouillon.

Da es unmöglich ist, ohne kräftigen Bouillon schmackhaft zu kochen, so ist es nothwendig, sich zuerst über dessen Zubereitung zu unterrichten, weil man noch so viel piquante Sachen zu einer Sauce legen kann, und sie doch immer matt bleiben wird, da Butter und Schmand nie den kräftigen Bouillon oder Jus ersetzen. Könnte ich meinen jungen Freundinnen die Nützlichkeit dieser beiden Sachen doch recht anschaulich machen, wie sie mir eine vieljährige Erfahrung bewiesen hat. Sieht man immer darauf Acht, daß in der Haushaltung diese beiden Sachen nie ausgehen: so wird beträchtlich Butter und Schmand erspart, und doch viel kräftiger gekocht werden können. Zu einem guten Bouillon, und zwar auf das Maas von 3 Stoof, nimmt man 6 lb schieres Rindsfleisch aus der Keule, und zerschneidet es in mäßige Stückchen, 4 lb Kalbfleisch, 2 alte Hühner, 2 lb magern rohen Schinken, dieß setzt man in einem verdeckten Kessel mit etwa 5 Stoof Wasser aufs Feuer. Sobald es abgeschäumt ist, legt man 5 Zwiebeln, 3 Porro, einige

Petersilien, Burkfahnen, und wenn es in der Zeit ist, ein oder zwei Köpfe Kohl hinzu, das aber, wenn diese weich sind, wieder herausgenommen werden muß. Nun muß es 6 Stunden ganz langsam, so daß man es kaum sieht, immerwährend kochen, dann wird der Bouillon gewiß gut, und immer klar bleiben; hernach gießt man ihn durch ein Haartuch oder recht feines Haarsieb in einen steinernen Topf bis zum Gebrauch. Ich weiß es nur zu gut, daß man diese Ausgabe für Bouillon in einer kleinen Wirthschaft nicht oft machen kann; allein dieß ist auch unnöthig, wenn man nur alles, was abfällt, zu diesem Gebrauch sorgfältig aufhebt, als: alle Knochen, Abfall und Sehnen, wenn man Kloß gemacht hat, das Halsstück von einem Kalbsvorderviertel, alle Schinkenknochen, von Carbonades, Fricandeau &c., man braucht nicht einmal ein eignes Feuer dazu, sondern setzt es in einem Topfe verdeckt ans Feuer, wo es einem am wenigsten hinderlich ist.

## 2. Jus zu machen.

Zu einem recht guten Jus nimmt man Rind- und Kalbfleisch aus der Keule, etwa 5 Pf, schneidet es in dünne Scheiben, so wie  $\frac{1}{2}$  Pf rohen Schinken, und wenn man es hat, auch Schöpffleisch. Das Rindfleisch rangirt man auf dem Boden des Kasserolls, giebt einige Kochlöffel voll recht fetten Bouillon darauf, und eine Handvoll Mehl; läßt es auf gelindem Feuer verdeckt anziehen, bis es unten recht braun angefest hat. Dann füllt man so vielen Bouillon darauf, daß das Fleisch ganz bedeckt wird, thut einige Zwiebeln, Petersilie, Burkfahnen, 2 Köpfe Sellerie dazu, und läßt es dann halb zugedeckt so lange kochen, bis das Fleisch auseinander gefallen ist, streicht dann den Jus durch ein Haarsieb in einen steinernen Topf, und hebt ihn zum Gebrauch auf. Es versteht sich, daß diese



Portionen im Sommer nur sehr klein gemacht werden können, weil Jus, so wie der Bouillon, leicht sauer wird. Auch hierzu kann recht gut allerlei Abfall gebraucht werden, auch thut man gut, wenn man im Sommer ein Paar Kalbsfüße mit kochen läßt, er erhält sich dadurch besser.

### 3. Glace zu kochen.

Man nimmt 3 Theile des besten Bouillons,  $\frac{1}{4}$  Theil guten Jus, läßt sie in einem engen Kasseroll halb zugedeckt einkochen, bis die Glace einem aufgelösten Leim ähnlich ist. Während dem Kochen muß man sie aber immer schäumen, daß sie nicht trübe wird, dann kann man sie zum glaciren von Fleisch, Geflügel und Fischen gebrauchen.

### 4. Consommee zu machen.

Man muß, wenn man Consommee nöthig hat schon einige Tage vorher darauf denken, und solche Gerichte geben, als z. B. Fricandeaux, Kalbsklops etc., und sich dann Knochen und Abfall aufheben, auch Carcassen von Kalbuhnen und Hühnern; dieser Abfall muß aber wenigstens 6 lb wiegen, wenn man  $\frac{1}{2}$  Stooß Consommee braucht. Man schneidet 4 lb schieres Rindfleisch in Scheiben, rangirt es in ein Kasseroll, darauf  $\frac{1}{2}$  lb schiere Schinkenscheiben, legt dann das Kalbfleisch oben auf, giebt einen Anricht-Löffel Bouillon dazu, und läßt es auf dem Feuer gelinde nur goldgelb ansetzen, gießt dann 2 Stooß wenn auch nur schwachen Bouillon dazu, und 6 bis 8 Zwiebeln, 3 große ganze Burkahnen, 3 Petersilien-Wurzeln, 20 Pfeffer-Körner, 2 Kalbsfüße, und läßt es auf gelindem Feuer ganz langsam kochen, bis ohngefähr  $1\frac{1}{2}$  Quartier nachbleibt. Dann durchgelassen in ein anderes

deres Kasseroll, und ein Quartier Rhein- oder Franzwein, den Saft von 3 Citronen, 12 gehackte Schalotten, 8 Nelken, etwas Muscatblüthe, und, damit es klar wird,  $\frac{1}{2}$  lb feingehackt schier Kalbsfleisch zugelegt. Damit läßt man sie aufkochen, und gießt sie durch eine auf einen Schemel festgebundene Serviette, so oft bis sie ganz klar ist.

### 5. Ein Jus zu braunen Saucen (Coulis).

Wenn man einen recht guten Jus gemacht hat, schneidet man  $1\frac{1}{2}$  lb schier Kalbsfleisch,  $\frac{3}{4}$  lb schieren Schinken in Würfel, wie auch 6 Zwiebeln, einige Petersilien, Burkahn und Schalotten. Dieß alles schwisget man in Bouillonfett, bis es anfängt sich anzusehen, dann legt man eine gute Handvoll Mehl dazu, und rührt es durch, giebt so viel Jus dazu, als man zum Gebrauch nöthig hat, läßt es langsam von einer Seite kochen, nimmt alles Fett nebst dem Schaum rein ab, und kocht es so lange, bis es klar wird. Dann giebt man  $\frac{1}{2}$  Quartier Rhein- oder Franzwein zu, und verkocht es, läßt es durch das Haarsieb, sucht aber das Wurzelwerk vorher aus, sonst sieht es wie gekäset aus. Hiervon werden die meisten Saucen verfertiget; ihre verschiedenen Rahmen erhalten sie von dem was man beilegt, als Champignons, Morcheln, Austern, Kocheln, Muscheln &c. &c.

### 6. Eine Braise zu machen.

Man schneidet handbreite und einen dicken Strohhalm dicke Speckscheiben, belegt damit den Boden eines Kasserolls, und legt darauf die gar zu machende Sache, giebt darauf einige Burkahn, Petersilien, Sellerie, Zwiebeln, Schalotten, oder ein Stückchen Knoblauch, und nachdem man viel dämpfen will, Ci-  
tro

tronensaft, einige Pfefferkörner, etwas Salz, deckt die hineingesetzten Sachen mit Speckscheiben zu, und giebt, nachdem das Hineingesetzte alt oder jung, groß oder klein ist, und also weniger oder mehr Zeit zum gar werden braucht, Bouillon darauf; doch muß die gar zu machende Sache nicht damit bedeckt seyn; sondern man legt über diese ein rund geschnittenes Papier, daß die durch das Kochen aufsteigende Feuchtigkeit nicht darauf falle, deckt einen genau passenden Deckel darauf, setzt sie auß Feuer, legt oben einige glühende Kohlen, und macht sie langsam gehörig gar. Das Fett von den Bräisen muß gehörig aufbewahrt werden, und den Saß kocht man mit einigen Löffeln Bouillon los, und gebraucht ihn zu Saucen als Jus. Es versteht sich, daß man eine Wildpret-Bräise nicht zum zahmen Geflügel oder Kalbfleisch brauchen darf.

### 7. Aspice zu machen (saurer Gallert).

Wenn man Aspice nöthig hat, muß man es so einrichten, daß man, wenn man vorher Kalbfleisch gebraucht, sich die Knochen aufhebt; 4 bis 5 lb Kalbsknochen, 4 Kalbsfüße, einige Hühnerknochen, 1 lb rohen Schinken in Scheiben geschnitten, ganzen Pfeffer, engl. Gewürz, 2 ganze Zwiebeln, eine kleine Handvoll Schalotten, ein Gliedchen Knoblauch, worauf 2 Stoof Wasser gegossen, läßt man langsam bis 3 Quartier einkochen. Dann wird versucht, ob es gallert, wo nicht, muß es noch kochen bis es steif wird, dann durchgegossen, und ein halb Quartier weißen Franzwein, etwas Estragon-Essig oder Citronensaft zugegeben, alles Fett rein abgenommen, mit 4 zu Schaum geschlagenem Eiweiß geklärt, durch einen Flanell-Beutel gelassen. Auch kann man einen Theil davon mit Tournisol färben. Wenn dieses kalt ist, dient es allerlei kalte Sachen zu garniren und einzusetzen.

Es ist zu bemerken, daß aller Gallert, der mit Eiweiß geklärt ist, durch Flanell laufen muß. Man kann den Gallert auch auf eine andere Art klären, z. B. man backt eine magere Omelette (Pfannkuchen) recht dünn, schneidet sie klein, und läßt sie einen Augenblick mit kochen. Der Gallert muß, wenn er gestürzt ist, eine zitternde Bewegung haben und doch nicht zerfallen.

### 8. Bunte Omelettes (Pfannkuchen) zum Auslegen und Verzieren der Gallerte und Kollades zu backen.

Man rührt, nachdem man viel oder wenig braucht, Eigelb recht klar, bestreicht einen glatten Kasserolldeckel mit Speck, giebt das Eigelb hinein, so daß der Boden recht gleich bedeckt wird, setzt es auf ein Kasseroll kochendes Wasser, legt eine gut überstehende Platte oder Deckel auf, legt heiße Asche darauf, und läßt die Omelette gar werden. Gefärbt werden sie roth mit Hühnerblut, grün mit Spinat, der aufgewellt und durchgedrückt wird, weiß mit bloßem Eiweiß, und gelb wie die oben stehende.

### 9. Herings = Fricadillen.

Vier gute Heringe werden eine Nacht geweicht, abgehäutet, von den Gräten gezogen, und recht fein gehackt, dann in ein klein Kasseroll, einige fein geschnittene Zwiebeln in einem Löffel Butter ganz weich gekocht, 3 Eßlöffel sauer Schmand, 2 Eier, Pfeffer, etwas süß Schmand, dieß alles mit den Heringen durchgerührt, und so viel Reibbrod dazu gegeben, daß es wie ein Teig wird, den man in platte Kuchen formen kann. Diese wendet man in Mehl und Reibbrod um, und backt sie in heißer Butter.

## 10. Fricadillen von Hühner = Brust.

Zwey große Hühner = Brüste werden geschabt, und im Mörser so fein als möglich gestoßen; dann  $\frac{1}{2}$  lb ausgehntes und gehacktes Nierenfett zugelegt, und so lange gestoßen, bis es sich ganz mit dem Hühnerfleisch vereinigt hat, dann in eine Schüssel gelegt, 3 Eier zugeschlagen und 2 Löffel geschmolzene Butter, ein Quartier süßer Schmand, fein Reibbrod, Pfeffer, Salz und Muscatblüthe. Dieß wird alles gut durchgerührt, dann in kochendem Wasser oder Suppe versucht, ob sie auch halten, oder zu fest sind; im ersten Fall noch etwas Reibbrod zugelegt, und im zweiten noch etwas Schmand.

## 11. Kalbfleisch = Farce oder Fricadillen.

Werden eben so gemacht wie die von Hühnern.

## 12. Tummige Butter.

Ein Quartier süß Schmand,  $\frac{1}{2}$  lb Butter, etwas Pfeffer und Muscatblüthe werden auf dem Feuer zusammen gerührt, bis es dick wird und kocht.

## 13. G r e v e.

Auf 6 lb mager Rindfleisch in Scheiben geschnitten und dann stark geklopft, werden,  $2\frac{1}{2}$  Stooß Wasser aufgegoßen, 3 Petersilien = Wurzeln, 3 Burkahunen, 2 Porro, 2 Sellerie = Wurzeln dazu gethan, wie auch weißer Pfeffer und Salz, dieß wird alles verdeckt und langsam gekocht, bis es zerfallen ist, dann durchgelassen, alles Fett davon genommen und in Bouteillen zum Gebrauch verwahrt. Man braucht es zu verschiedenen Saucen; auch bei Braten als braune Butter.

## 14. Dicke Butter.

Man rührt eine kleine Handvoll Mehl mit  $\frac{1}{2}$  lb Butter klar, schlägt 3 Eigelb dazu, feingehackte Schallotten und 4 Sardellen, beide müssen aber sehr fein gehackt werden, giebt  $\frac{1}{2}$  Quartier Bouillon dazu, und rührt es auf dem Feuer ganz dick. Man braucht sie, Fleischspeisen zu überziehen.

## 15. Kleine Eier, Fleischspeisen zu garniren.

Sechs hart gekochte Eigelb stößt man mit Butter von der Größe eines halben Eies im Mörser recht klar, giebt etwas Salz, das Gelbe von einem rohen Ei, und einen halben Eßlöffel fein Mehl dazu, rührt alles gut durcheinander, macht kleine Eier davon, und gebraucht sie zu Fricassée's, Kalbskopf und dergleichen.

## 16. Leber = Farce.

Eine kleine Kalbsleber wird einige Minuten in kochend Wasser gehalten, dann auf einer Reibe gerieben,  $\frac{1}{2}$  lb recht fein gehacktes Nierenfett, nebst 2 Löffeln ausgeschmolzener Butter, Muscatblüthe, ein wenig Zucker und  $\frac{1}{2}$  Quartier Schmand, nebst so viel fein Reibbrod zugelegt, daß es nicht auseinander geht, wenn man ein Klümpchen in kochend Wasser legt.

## 17. Fricadillen.

Man nimmt gutes schieres Rindfleisch, ohnfähr 2 lb, am besten das Rindshäschen, schabt es mit einem Messer von allen Häuten und Fasern, und stößt es im Mörser recht zart und fein, bis es recht hellroth wird; dann hackt man ein gut Stück (etwa  $\frac{3}{4}$  lb) hartes Nierenfett ziemlich fein, schlägt 4 Eier dazu, ein Quartier süßen Schmand, arbeitet dieß alles gut durch.

durcheinander, legt Pfeffer, etwas Engl. Gewürz, Muscatblüthe, Salz, und so viel fein Reibbrod dazu, daß es recht dicke wird. Dann versucht man eins in kochender Suppe oder Wasser, und findet man es zu hart, legt man noch Nierenfett, oder ausgelassene Butter und etwas Schmand zu. Jede Wirthin muß darauf sehen, daß sie immer gerieben und durchgeseiht Reibbrod in einem verbundenen Glase fertig stehen hat, denn es ist oft sehr nachtheilig, wenn die Köchin dann erst reiben muß, wenn sie mit dem Zurichten beschäftigt ist!

### 18. Krebs = Farce.

Zwei Band (oder 60 Stück) gute Mittel = Krebse kocht man in Salzwasser ab, macht sie rein, nimmt ihnen die schwarze Ader, und hackt sie so fein als möglich. Dann nimmt man die obern Schaalen und die Füße und stößt sie im Mörser mit etwas Butter ebenfalls sehr fein, thut sie in einen kleinen Siegel mit einem Löffel Butter, und schmort sie auf dem Feuer gut durch, dann wird die Masse durch ein recht fein Haarsieb gelassen oder durch eine Serviette gepreßt. (Dies nennt man Krebs = Butter.) Zu den feingehackten Krebsen schlägt man 2 ganze und 2 gelbe Eier, ein Paar Handvoll Reibbrod, etwas süßen Schmand und 5 Eßlöffel voll heiße Krebsbutter, etwas Pfeffer, Muscatblüthe, Salz, dann versucht man etwas davon in kochendem Wasser oder Suppe, ob es hält, und wendet es an, wie weiter gezeigt werden wird.

### 19. Fisch = Fricadillen.

Dazu nimmt man gewöhnlich kleinere Fische, als Kadauen, Fluß = Schleien &c., schuppt sie gut rein, und wenn sie ausgenommen und gut gespült sind, schabt man sie mit einem Messer fein, und sucht alle Grä-

Gräten heraus, dann werden sie im Mörser ganz fein gestoßen, man giebt 4 Eier und 2 Eigelb dazu, ein Paar Handvoll fein gehacktes Nierenfett,  $\frac{1}{2}$  Quartier süßen Schmand, Pfeffer, Muscatblüthe, Salz und so viel Reibbrod, daß es nicht zerfällt, wenn man eine Fricadille in Wasser kocht, doch müssen sie nicht so dick als Fleisch-Fricadillen seyn. Auch kann man anstatt Nierenfett ausgelassene Butter nehmen. Diese Masse wird in Lappchen, die in Butter getunkt sind, so dick als eine gute Wurst, gelegt, gut eingehüllt und mit dickem Zwirn umbunden, dann in einem flachen Kasseroll in kochend Wasser, worein etwas Salz geworfen, verdeckt, gar gekocht, in Scheiben geschnitten, und um gestowte Fische garnirt, oder in Fisch-Suppen als Klümpchen gelegt, jedoch muß im letzten Fall die Masse etwas dicker seyn.

## 20. Ein Jus zu weißen Saucen (Blanc).

Man nimmt, nachdem man viel oder wenig nöthig hat, ohngefähr 2 lb schieres Kalbfleisch,  $\frac{1}{2}$  lb Schinken, schneidet es fein, legt in Scheiben geschnittene Zwiebeln eine gute Handvoll, etwas Sellerie und Petersilienwurzel dazu, schwizet dieß alles in Bouillonnfett recht langsam, ohne daß es braun wird, und legt einen Eßlöffel Mehl dazu, aber ganz zuletzt; dann gießt man starken fetten Bouillon darauf, etwa 3 Quartier, und läßt es so lange kochen, bis es eine dicke Sauce wird, dann wird sie durch ein Haarsieb getrieben, doch vorher so viel als möglich die Wurzeln ausgesucht, denn wenn diese mit Gewalt durch den Haarsieb getrieben werden, sieht sie wie gekäset aus.

## 21. Riezchen = Fricadillen.

Man nimmt weiße abgequollene und wieder abgepreßte Riezchen und hackt sie so fein wie Grütze, giebt  
 $\frac{1}{2}$  Quar-



$\frac{1}{2}$  Quartier süßen Schmand,  $\frac{1}{4}$  lb ausgeschmolzene Butter, 4 ganze Eier, Pfeffer, Muscatblütze, 6 fein gehackte Sardellen, 2 geriebene Zwiebeln und so viel durchgeseihtes Reibbrod dazu, daß man Plätzchen davon formen kann. Dann läßt man es eine halbe Stunde stehen, damit das Reibbrod gehörig quellen kann, und man sieht, ob man noch nöthig hat etwas Schmand zuzugeben; formt dann kleine runde Plätzchen, und backt sie in der Pfanne in heißer Butter oder Bouillonfett.

## 22. Gänse zu mästen, daß sie eine große Leber bekommen.

Den Gänsen, die man mästen will, müssen die Füße und der Bauch rein abgewaschen werden; dann setzt man sie in ein grobes leinenes Tuch, so daß sie die Füße an sich ziehen müssen, als wenn sie sitzen, und bindet sie dann fest, in einem vorher ausgemisteten und gut ausgelüfteten Stall, der etwas Zugluft hat, an eine mannhohe befestigte Stange, so daß sie schweben. Dann wird ein reiner Trog, der für jede Gans eine eigne Abtheilung hat, eben so hoch vor ihnen angebracht, daß sie bequem dazu kommen können, und man ihn aber auch bequem täglich abnehmen und reinigen kann. Jeden Morgen wird ihnen ein Quartier guter Haber, mit etwas Grant und grobgestoßenen Birkenkohlen vermischt, vorgeschüttet, und in der zweiten Abtheilung reines Flußwasser, und der Stall zugemacht; überhaupt muß der Stall stets fest zugehalten, und sie auch im Dunkeln gefüttert werden, damit sie nie den hellen Tag sehen. In der ersten Woche muß man am Abend genau nachsehen, ob sie alles gefressen haben, und in diesem Fall ihnen noch vorschütten, daß sie auch in der Nacht nicht ohne Futter sind, späterhin fressen sie weniger. Sind sie nach dieser Vorschrift 16 bis 18 Tage gemästet, so sind sie vollkommen fett, und die Lebern so groß, daß sie

sie 1  $\frac{1}{2}$  lb und mehr wiegen. Am besten ist es, wenn diese Mastgänse in einem Stall ganz allein gehalten werden, damit sie durch das Geschrei und Flattern des andern Geflügels nicht gestört werden. Auch muß man darauf sehen, daß beim Einbinden der After offen bleibt, damit sie ungehindert misten können, auch muß das Tuch fest an die Stange gebunden werden, damit sie nicht zu sehr schwanken, und dadurch am Fressen gehindert werden.

### 23. Begirte Milch.

1 Quartier Schmand, 4 Eigelb, Zucker, daß es angenehm süß schmeckt, wird unter beständigem Rühren auf dem Feuer so lange stehen gelassen, bis es sich von den Seiten anfängt zu heben, dann gleich in die Sauciere gegossen.

## Zweite Abtheilung.

## S u p p e n.

## 1. Rindsuppe mit Graupen für 10 Personen.

Man nimmt 10 lb gutes fettes Rindfleisch; etwa von der hohlen Seite, läßt es eine halbe Stunde weichen, und setzt es in einem verdeckten Kessel mit so viel Wasser, daß es eine gute Hand hoch bedeckt ist, auf das Feuer. Wenn es gut geschäumt und eine Stunde gekocht hat, schüttet man eine Tasse (die nicht ganz klein ist) gewaschene Perlgraupen dazu, und schäumt die Suppe wieder (dieß muß man jedesmal thun, wenn man etwas rohes und kaltes zulegt, sonst wird sie schwarz), 4 ganze Zwiebeln, 2 Petersilien-Wurzeln, ein Sellerie, einen guten Teller kleine Kartoffeln, Pfeffer, Englisch Gewürz, und Salz nach Gefallen. Will man das Fleisch zum zweiten Gericht benutzen, so röstet man es auf einem Rost, und giebt es als Braten zu Tische mit einer braunen Sauce, wie weiterhin bemerkt werden wird, dann muß man aber Fleisch-Fricadillen oder Mehlklöße hineinlegen.

Bei jeder Suppe die man kocht, muß man zu vermeiden suchen, daß man zugießt, daher ist es nothwendig, daß man sie immer verdeckt und langsam kocht.

## 2. Grau-

## 2. Graupen = Suppe.

Ich setze voraus, daß man immer fertigen Bouillon hat, und ist dies nicht der Fall, so ist es natürlich, daß sie erst von Fleisch gekocht wird, wenn man sie brauchen will. Man muß aber doch ja darauf sehen, ob und wie man das Fleisch daraus anwenden kann, kann man es gebraten, mit Meerrettig, oder irgend einer andern Sauce auf die Tafel bringen, so ist es vortheilhaft, dasselbe ganz zu lassen, dann muß man es aber ja nicht so lange kochen, bis es trocken wird, oder gar zerfällt. Der Bouillon wird dann freilich besser, aber das Fleisch ungenießbar; dieses ist nur wohlschmeckend so lange noch, wenn man die Fleischgabel hineinsticht, ein blaßrother Saft heraus kömmt. Gutes junges Rindfleisch muß in zwei und einer halben Stunde vollkommen weich werden. Hat man nicht nöthig auf das Fleisch zu rechnen, so ist es vortheilhafter, einige Pfund schieres Rindfleisch zu nehmen, es zu zerschneiden, etwas zu klopfen, und einen Bouillon zu kochen, wie No. 1. angezeigt worden.

Man setzt ein halb Pfund Perlgraupen mit etwas Wasser und einem Stückchen Butter aufs Feuer, gießt aber beständig Bouillon nach, wenn sie aufquellen, und läßt sie langsam kochen, bis sie ganz weich und tummig sind. In den Bouillon legt man ein paar Zwiebeln, Petersilie, Sellerie, und läßt sie weich kochen, doch so, daß sie nicht zergehen. Dann streicht man die Perlgraupen durch den Durchschlag in die Terrine, legiert die Suppe mit 4 Eigelb und  $\frac{1}{2}$  Quartier süßen Schmand, ohne sie zu kochen, sie muß nur stark rauchen, so lange schlägt man sie mit dem Schneebesen oder Wispel, giebt Pfeffer, Salz, und recht feingehackte Petersilienblätter dazu, und giebt sie zu dem Graupenschleim, legt geröstete Franzbrodscheiben, und wenn man hat, von ein paar gebratenen Hühnern das Brust-

Brustfleisch in Scheiben geschnitten dazu. Man kann auch die Graupen ganz einlegen, dann ist es auch nicht nöthig sie allein zu kochen.

### 3. Suppe mit einem Reisberg.

Man nimmt 1 lb Reis (hat man aber einen großen Tisch, dann  $1\frac{1}{2}$  lb) wäscht und kocht ihn in schwachem Bouillon mit einem guten Löffel Butter recht weich, doch so, daß die Körner ganz bleiben, legt ihn in eine große Spülkumme, daß er steif und kalt wird. Dann nimmt man etwa 2 Stooß guten Bouillon, kocht einige in Scheiben geschnittene Petersilien und ein Porro weich, stülpt den Reis in die Terrine, und giebt die Suppe darüber, deckt sie zu, und läßt sie einige Minuten stehen, bis sich der Reis erwärmt.

### 4. Nudel = Suppe.

Man macht von  $\frac{1}{2}$  lb schönem feinem Mehl, oder auch mehr, wenn man eine starke Portion braucht, und 8 Eigelb, einen steifen Teig, rollt ihn mit dem Buchenholz auf dem Backtisch so dünn als möglich aus, schneidet ihn in Streifen, rollt diese zusammen, und schneidet feine Nudeln davon. Dann brüht man eine Handvoll Mehl mit Bouillonfett oder  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, und giebt so viel Bouillon darauf, als man braucht. Die Nudeln wirft man einen Augenblick in kochend Wasser, gießt sie auf den Durchschlag, und überspült sie einigemal mit kaltem Wasser. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten legt man sie mit etwas feingehackten Petersilienblättern in den Bouillon, legt Pfeffer, Salz, Muscat dazu, und giebt sie zur Tafel.

## 5. Eine Kraftsuppe, vorzüglich für Genesende.

Zwei lb Rindfleisch, 2 lb mageres Kalbfleisch,  $\frac{1}{2}$  lb mageren Schinken schneidet man in dünne Scheiben, und läßt es in einem Kasseroll mit einem Anrichtlöffel voll fetten Bouillon braun ansetzen, dann gießt man  $1\frac{1}{2}$  Steof Bouillon darauf, und läßt es sehr langsam kochen, legt einen Kopf Sellerie, Porro, Petersilienwurzel, Zwiebel, einen Kopf Kohl, alles in Scheiben geschnitten, und die Rinde von 3 Franzbroden abgerieben, und in etwas Butter braun geröstet, dazu, dann läßt man die Suppe 2 Stunden verdeckt langsam kochen, streicht sie durch den Durchschlag, und giebt sie über geröstet Franzbrod.

## 6. Suppe mit Fricadillen.

Man kocht einen guten Rindsbouillon mit  $\frac{1}{2}$  lb Perlgrauen, einigen Zwiebeln, Peterilie, Sellerie, einigen ganzen Burkahnern recht kräftig zu; dann macht man von 2 lb schieres Rindfleisch zarte Fricadillen, wie in No. 4. beschrieben ist, und legt diese eine Viertelstunde vor dem Anrichten mit einem silbernen Löffel als kleine Klümpchen ein, versucht ob sie gar sind, schäumt die Suppe gut ab, und giebt sie zur Tafel.

## 7. Suppe von Haselhühnern oder Feldhühnern.

Sechs bis acht Haselhühner werden sauber rein gemacht, und mit kaltem Wasser von innen gut gespült, dann macht man einen guten Löffel voll Butter in einem Kasseroll gelbbraun, legt 4 Hühner ganz hinein, und von den 4 andern läßt man das Brustfleisch zurück, und schmoret sie gar, dann nimmt man sie heraus, und legt ein Pfund Kalbfleisch,  $\frac{1}{2}$  lb Schinken, in dünne Scheiben geschnitten, in demselben Kasseroll, nebst ei-

nigen

nigen zerschnittenen Zwiebeln, Sellerie, Petersilien, giebt einen Anrichtlöffel Bouillon darauf, und eine Handvoll klargerührtes Mehl, setzt es aufs Feuer, das nicht groß seyn darf, und läßt es braun ansehn. Den Rücken und die Beine von den 4 Haselhühnern zerstoßt man im Mörser so fein als möglich, und giebt sie auch ins Kasseroll, gießt so viel Jus und Bouillon darauf, als man nöthig zu haben denkt, giebt noch etwas zum Einkochen zu, rührt das Angelegte vom Boden los, läßt sie eine Stunde langsam kochen, und läßt es dann durch. Dann nehmt man das zurückgelegte Brustfleisch aus, und zerstoßt es im Mörser recht fein, schmelzt  $\frac{1}{2}$  lb Butter in einem Kasseroll, schlägt 4 ganze Eier und 2 Eigelb dazu, und macht ein dünnes Rührei, legt das gestoßene Brustfleisch, 2 gute Handvoll fein Reibbrod,  $\frac{1}{2}$  Quartier Schmand, etwas Salz, Pfeffer, und eine gute Messerspitze voll Muscatblüthe, rührt dieß alles gut durch einander, und versucht ein Klümpchen, ob es hält und zart genug ist; im ersten Fall schlägt man ein ganzes Ei und 2 Eigelb dazu, im zweiten legt man noch etwas Butter zu, hiervon legt man mit einem silbernen Löffel kleine runde Fricadillen ein, schäumt die Suppe gut, giebt Pfeffer, Salz und Muscatblüthe dazu, schneidet die 4 ganzen Haselhühner in zierliche Stücke, giebt sie in die Terrine, und die Suppe durch den Haarsieb darüber.

### 8. Suppe von Haselhühnern mit Gerstengröße.

Drei Hühner puht man sauber, und wäscht sie inwendig, besonders von allem Blut, rein, dann setzt man sie mit 2 Stooß schwachem Bouillon aufs Feuer, und wenn sie abgeschäumt sind, legt man in Scheiben geschnittene Petersilien und 2 ganze Zwiebeln dazu, und kocht sie vollends gar. Während dieser Zeit kocht man  $\frac{1}{2}$  Quartier gut gewaschene feine Gerstengröße mit

einem guten Stück Butter ganz weich und ziemlich dick zu, und wenn angerichtet werden soll, rührt man sie zu der Suppe, die nicht zu dünne werden muß, und giebt sie mit den Hühnern in die Terrine.

### 9. Eine braune Suppe.

Man kocht einen guten Bouillon, wie No. 1. beschrieben, zerklopft 2 lb schier Fleisch in Scheiben geschnitten, daß es ganz auseinander fällt, macht in einem Kasseroll etwas Butter recht braun, giebt etwas Bouillonfett dazu, und bräunt eine Handvoll Mehl damit; dann legt man das zerklopfte Fleisch hinein, und läßt es auf gelindem Feuer braun ansehn, füllt etwas Bouillon darauf, läßt es loskochen, giebt ein paar Pfefferjilienwurzeln, ein Sellerie und 2 Zwiebeln dazu, und kocht es so lange, bis das Fleisch ganz zerfallen ist; dann reibt man von 3 Franzbroden die Rinde, und röstet sie in etwas Butter schön gelbbraun. Die so eben gekochte braune Suppe streicht man durch den Haarsieb in ein Kasseroll, giebt so viel Bouillon darauf, als man nöthig zu haben glaubt, legt das geröstete Reibbrod hinein, und läßt es langsam kochen. Dann bereitet man von 2 lb Schierfleisch Fricadillen, wie No. 4. beschrieben, formt kleine, einen halben Finger lange Würstchen davon, bestreut sie mit feinem Reibbrod, und brät sie in Bouillonfett schön braun. In die Suppe legt man einen Teller voll gekochte kleine Kartoffeln, versucht das Salz, giebt Pfeffer, englisch Gewürz und etwas Muscat dazu, legt die Fricadillen in die Terrine, und giebt die Suppe darüber. Die Fricadillen müssen nicht lange in der Suppe liegen, weil sie sonst aufweichen.

### 10. Eine Suppe von jungem Schweinefleisch.

Hierzu nimmt man das Vorderviertel von einem recht jungen Schwein, zerhackt es in zierliche Stücke, wäscht



wäscht es sauber, und setzt es mit so viel Wasser aufs Feuer, als man Suppe nöthig zu haben glaubt, NB. man muß das Einkochen auch berechnen, und ja nicht zugießen, sonst wird jede Suppe matt. Wenn es gut geschäumt ist, legt man  $\frac{1}{2}$  Quartier feine Gerstengröße zu, schäumt wieder, legt 2 Petersilienwurzeln, 5 große Zwiebeln dazu, und wenn alles weich und tummig genug ist, einen Teller voll reingemachter Kartoffeln, fein gehackte Petersilienblätter, Pfeffer und Salz, und giebt es mit dem Fleisch in die Terrine.

### 11. Suppe von Schweinesfleisch mit Riezchen.

Wenn das Fleisch geschäumt ist, wie vorhin bemerkt worden, giebt man eine Theetasse gewaschene Perlgraupen, Zwiebel, Petersilien, und wenn die Suppe bald fettig ist, einen Teller voll Riezchen in Scheiben geschnitten dazu, (man kann Champignon, Baravicken oder Beerfelap nehmen,) läßt sie kochen bis sie weich sind, schneidet eine Citrone in dünne Scheiben, diese wieder halb, und giebt sie zur Suppe, auch Pfeffer und Salz. Das Fett wird rein abgenommen, ehe die Riezchen und Citronen beigelegt werden.

### 12. Lammfleisch-Suppe mit Rüben.

Hierzu nimmt man das Vorderviertel vom Lamm, hauet die Carbonnades aus, das heißt, das Stück der Rippen, die am Rückgrad sind, und verwahrt sie zum Gebrauch. Das Uebrige hackt man in kleine zierliche Stücke, wäscht sie gut, setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, und wenn es kocht, hebt man das Fleisch in kaltes Wasser, pußt es noch einmal sauber, und zieht, wo man kann, die schwarz gewordene Haut mit dem Messer ab, dieß nennt man Fleisch kühlen. Dann legt man es wieder in den Kessel zurück, schäumt es gut, und legt, wenn es kocht, einen guten Löffel But-  
ter

ter dazu. Nach einer Viertelstunde legt man 3 feingeschnittene Zwiebeln, 2 Petersilienwurzeln, und die in kleine, einen kleinen Finger dicke Scheiben geschnittene Rüben, dazu; wenn diese weich sind, brüht man in etwas Butter eine gute Handvoll feines Mehl, doch so, daß es nicht braun wird, giebt es zur Suppe, nebst feingehackten Petersilien, Pfeffer und Salz. Man kann auch anstatt des gebrühten Mehls, Perlgrauen, feine Gerstengröße oder Reis nehmen.

### 13. Suppe mit verlorne Eiern.

Hierzu nimmt man halb Jus, halb Bouillon, der recht gut seyn muß, dann schneidet man einige dünne Scheiben Süßfauerbrod, röstet es auf Kohlen gelbbraun, und legt es in die Terrine. Dann kocht man Wasser in einem flachen Kasseroll, legt etwas Salz, und zwei Theelöffel Weinessig dazu, schlägt so viel frische Eier, als Personen sind, behutsam hinein, läßt sie einige Minuten kochen, doch so, daß das Gelbe noch flüssig ist, hebt sie in kalt Wasser und läßt sie stehen. Dieß nennt man verlorne Eier. Dann versucht man die Suppe wegen Salz, giebt auch etwas Pfeffer dazu, röstet ein paar Handvoll geriebenes Roggenbrod in Butter gelbbraun, und recht trocken und rösch, daß nicht das geringste Fett mit in die Suppe kömmt, giebt es in die Terrine, hebt die Eier, nachdem man ihnen das überflüssige Weiß genommen, auch hinein, giebt den kochend heißen Jus darüber, und reibt Muscatnuß in die Terrine.

### 14. Suppe von Haasen.

Man nimmt einen recht frischen Haasen, streift und häutet ihn gut ab, schneidet alles zarte Fleisch von den Knochen, haut die Carcasse in Stücke, belegt den Boden eines Kasserolls mit zerklöpftem magern Rindfleisch, einigen Schinkenscheiben, 3 großen Zwiebeln, Peter-

Petersilienwurzeln, Sellerie, Burkahnen, alle zer-  
 schnitten, die Haasenknochen oben auf, und wenn man  
 Abfall von Kalb- oder Lammfleisch hat, auch dieß dazu.  
 Dann giebt man 2 Anrichtlöffel recht fetten Bouillon  
 darauf, und läßt es auf gelindem Feuer braun ansehn,  
 rührt eine Handvoll Mehlklar, und giebt es dazu, füllt  
 dann so viel Rindsuppe oder Bouillon darauf, als man  
 nöthig zu haben glaubt, und läßt das Fleisch langsam  
 darin weich kochen. Das Fleisch vom Haasen sehnet  
 man aus, und zerstößt es im Mörser recht fein; 2  
 Schalotten werden fein gehackt, zum Fleisch gelegt,  
 auch 2 große Handvoll fein Reibbrod,  $\frac{1}{2}$  lb Butter, 4  
 ganze und 3 gelbe Eier zu Schaum gerührt, Pfeffer,  
 Salz und Muscatblüthe. Dieß wird alles zusammen  
 gut durchgerührt, dann versucht man ein Klößchen ob  
 es hält, sonst muß man noch 2 Eier zulegen. Diese  
 Farce streicht man nach der Größe der Schüssel, auf  
 der sie servirt werden soll, in eine runde oder ovale  
 Form, hebt sie in einen flachen Kasserolldeckel, giebt  
 etwas fetten Bouillon hinein, bestreicht die Farce mit  
 geschmolzener Butter, und streut fein Reibbrod und  
 Käse darüber, läßt sie eine halbe Stunde im Ofen backen,  
 und giebt sie auf die Schüssel, in die sie paßt. Die Suppe  
 giebt man durch den Haarsieb in die Terrine, reibt  
 Muscat darüber, und reicht die Schüssel mit der Haasen-  
 Farce dazu herum.

### 15. Suppe mit Parmesan-Käse.

Wenn man so vielen Jus fertig hat, als man  
 zur Suppe braucht, nimmt man von einigen Hasel-  
 hühnern die Brust, und schneidet sie in kleine Würfel,  
 stellt die Suppen-Schaale in heißes Wasser, streut  
 eine Schicht Parmesan-Käse hinein, legt dünne gerö-  
 stete Franzbrodscheiben darüber, dann wieder Hasel-  
 hühner-Brust, Käse und Franzbrodscheiben, und so  
 fährt

fährt man fort, bis man genug zu haben glaubt, die letzte Schicht muß aber Käse seyn. Wenn angerichtet werden soll, hält man eine glühende Schaufel darüber, damit der Käse braun werde. Dann wird der kochende Jus übergegossen, und gleich zur Tafel getragen. Der Jus muß aber sehr wenig gesalzen seyn, weil der Käse schon Salz genug hat.

### 16. Suppe mit Kartoffelklümpchen.

Man kocht, nachdem sie groß sind, 12 bis 15 Kartoffeln in Wasser weich, zieht sie ab, und reibt sie auf der Reibe fein; dann rührt man  $\frac{1}{2}$  lb Butter zu Schaum, schlägt nach und nach 3 ganze Eier und 2 Eigelb dazu, nebst  $\frac{1}{2}$  Quartier Schmand, Salz, Muscatblüthe, die geriebenen Kartoffeln und so viel Reibbrod, daß es hält, sticht mit dem silbernen Löffel kleine Klümpchen in kochendem kräftigen Bouillon, versucht wegen Salz und Pfeffer, und giebt die Suppe gleich zur Tafel, denn wenn die Klümpchen stehen, werden sie naß und schwer, und fallen zu Boden.

### 17. Suppe mit gefülltem Weißbrod.

Wem es zu weitläufig ist, selbst kleine Brode zu backen, der nehme vom Bäcker runde Zwiebacke, die noch nicht durchgeschnitten sind, oben schneidet man eine runde Oeffnung nicht zu klein, und nimmt alle Krume heraus ohne die Rinde zu beschädigen. Dann macht man eine feine Farce von 2 Hühnerbrüsten, wie No. 7. bey den Haselhühnern beschrieben, streicht die Brode einen kleinen Finger dick damit aus, nimmt etwas Kalbsmilch, etwa ein halb Pfund, kocht sie weich, zieht die Haut überall ab, und hackt sie recht fein, durchkocht sie mit Butter, Pfeffer, Salz, Muscatblüthe, und einem halben Spitzglas Rheinwein, und einer Messerspitze Mehl, damit sie nicht zu dünn wird, füllt

füllt die Brode damit an, belegt den Rand mit etwas Farce von der Hühnerbrust, und drückt die Deckel wieder auf, setzt sie auf ein Blech, und läßt sie im Ofen scharf anziehen, nur so lange, bis sie durch und durch heiß sind, und die Rinde hart wird. Dann setzt man einen guten Bouillon aufs Feuer, giebt etwas Blumenkohl, Sellerie, Petersilienwurzel, in Scheiben geschnittenen Portulack, und feingehackte Petersilienblätter, Pfeffer und Salz hinein, und läßt alles weich kochen, giebt noch ein Quartier guten Jus dazu, läßt sie aufkochen, und giebt sie in die Terrine. Die heißen Brode werden zur Suppe herumgereicht.

### 18. Grobbrod = Suppe.

Ein Pfund geriebenes grobes Brod röstet man in Butter bis es ganz trocken ist, giebt guten starken Bouillon, so viel man braucht, darauf, läßt es eine Viertelstunde kochen, nimmt das Fett davon ab, und legirt die Suppe mit 6 Eigelb, giebt auch etwas Muscatblüthe hinein; NB. wenn das geklopfte Eigelb in die Suppe gegossen wird, muß man sie immer mit dem Schneebesen schlagen, und sie ja nicht kochen lassen, auch wenn sie schon in der Terrine ist, muß man noch öfter mit dem Vorlegelöffel aufziehen, sonst gerinnt sie zusammen.

### 19. Suppe mit Wiener Nocken.

Man kocht einen klaren Bouillon, wie No. 1. beschrieben, und klärt ihn, wenn er schon durchgelassen ist, mit ein paar Eiweiß ab. Dann rührt man  $\frac{1}{2}$  lb recht gute Butter zu Schaum, schlägt nach und nach 3 ganze und 4 gelbe Eier hinein, rührt aber jedes klar, giebt 3 Löffel Schmand, und so viel fein Mehl dazu, daß es wie zu Klümpchen wird, versucht eins, zergerht es, so giebt man noch etwas Mehl dazu, und ist es zu hart, so muß man noch etwas geschmolzene Butter zu-  
legen.

legen. Dann streicht man die Masse auf eine umgekehrte flache Schüssel, ohngefähr einen Daumen dick, und wenn die Suppe kocht, schneidet man mit einem in dem Bouillon heißgemachten Messer kleine viereckige Stücke hinein, und läßt sie nur so lange kochen, bis sie oben schwimmen; sie müssen aber gleich gegessen werden, sonst sind sie ungenießbar.

## 20. Kalbsuppe mit gefüllten Krebsnafen.

Ein Kalbsvorderviertel wird in kleine Stücke gehauen; den obern Theil der Rippen, der am Rückgrad sitzt und Carbonnade genannt wird, legt man zurück, wäscht und kühlt es sauber, und setzt es mit so viel Wasser aufs Feuer, daß man nicht nöthig hat zuzugießen. Wenn das Fleisch geschäumt ist, muß man gleich einen guten Löffel Butter einlegen, und bis sie geschmolzen ist, die Suppe beständig rühren; auch giebt man gleich ein paar gute Handvoll Reibbrod hinein, und 3 feingeschnittene Zwiebeln, hernach werden ein paar Petersilienwurzeln in Scheiben geschnitten zugelegt, und etwas später einige Handvoll Sparrel, doch nur so weit sie zart sind, in halben Finger lange Stücke geschnitten, Petersilienblätter, eine gute Handvoll Portulackblätter oder Spinat, und einen Löffel Krebsbutter, Pfeffer, Salz und Muscatnuß. Dann nimmt man ein Franzbrod, reibt die Rinde ab, und schneidet es in dünne Scheiben, läßt es in ein paar Löffel Schmand aufweichen, zerrührt es so fein als möglich, legt einen guten Löffel geschmolzene Butter, eine Handvoll gewaschene Corinthen, etwas Muscatblüthe, 2 ganze Eier und ein Eiweiß, versucht ob es hält, und wenn dieß nicht der Fall ist, giebt man noch etwas Reibbrod dazu. Dann nimmt man die Oberschaale von großen Krebsen, die man fertig getrocknet im Hause haben muß, füllt obige Füllung mit einem Messer in die Schaalen, und kocht sie in eini-

gen

gen Minuten in der Suppe gar. Diese Suppe muß man nur in solchen Zeiten kochen, wo man keine frischen Krebse haben kann, die Schaalen muß man aber ja nicht in die Sonne legen, sonst verlieren sie ganz die Farbe.

### 21. Hühnersuppe mit Blumenkohl.

Vier junge Hühner werden sauber rein gemacht, die Beine zurücktressirt, und mit einem Holzspielchen durchgesteckt; dann setzt man sie mit so viel Wasser aufs Feuer, daß sie eben bedeckt sind, schäumt sie gut, und rührt gleich einen großen Löffel Butter hinein, und giebt ein paar gute Handvoll Reibbrod, 3 feingeschnittene Zwiebeln, ein paar Petersilienwurzeln, und einen großen Suppenteller gepuhten und auseinander genommenen Blumenkohl hinein, auch Pfeffer, Salz, Muscatblüthe, und wenn es noch nicht tummig genug ist, etwas Mehl in Butter gedrückt, kocht alles gut durch, giebt ein paar Anrichtlöffel starken Bouillon oder Jus dazu, giebt die Suppe in die Terrine, und die Hühner auf eine flache Schüssel dazu.

### 22. Hühnersuppe mit grünen Erbsen und Burkannen.

Man puht und tressirt die Hühner eben so, wie vorhin angezeigt worden, setzt sie mit wenig Wasser aufs Feuer, schäumt sie gut, giebt Butter hinein, und legt einen Suppenteller junge abgezogene und durchgeschnittene Erbschoten, und einige Handvoll junge Burkannen und ein paar Petersilien dazu, läßt sie weich kochen, giebt Bouillon oder Jus dazu, so stark man die Suppe haben will, rührt eine gute Handvoll Mehl mit Butter klar, giebt es zur Suppe, auch Pfeffer, Salz und Muscatblüthe. Die Hühner werden auf einer flachen Schüssel dazu gegeben.

### 23. Hüh-

## 23. Hühnersuppe mit Fricadillen und Krebsen.

Die Hühner werden eben so zubereitet wie vorhin, dann zerschneidet man sie, und läßt das Brustfleisch zurück; wenn sie kochen und abgeschäumt sind, giebt man gleich ein paar Handvoll Reibbrod, 3 feingeschnittene Zwiebeln, ein paar Petersilienwurzeln, und wenn die Hühner bald weich sind, einige Anrichtlöffel kräftigen Jus oder Bouillon dazu. Das Brustfleisch sehnet man aus, und stößt es im Mörser recht fein, und bereitet zarte Fricadillen daraus, wie in No. 17. der Vorbereitung beschrieben ist. 2 Hand Krebsse kocht man ab, sucht die größten aus, macht sie rein, daß die Füße daran bleiben, die kleinern bricht man ganz aus, und nimmt ihnen die schwarze Ader. Von einem Theile der rothen Schaaln macht man Krebsbutter, wie No. 18. der Vorbereitung beschrieben. Zu den Fricadillen rührt man noch einen Löffel Krebsbutter, sticht mit einem silbernen Löffel kleine Klümpe in die Suppe, nimmt etwas zerschnittenen Spinat, Petersilie, Pfeffer, Salz, Muscatblütthe dazu, kocht sie durch, und giebt sie mit dem Fleisch und den reingemachten Krebsen in die Terrine.

## 24. Hühnersuppe mit Graupen und Morcheln.

Wenn die Hühner gehörig rein gemacht sind, setzt man sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, schäumt sie gut, und legt gleich  $\frac{1}{4}$  lb gewaschene Graupen, einen Löffel Butter, und 3 bis 4 feingeschnittene Zwiebeln hinein, dann einige Petersilienwurzeln, und wenn die Suppe gehörig tummig ist, einen Teller gut gewaschene Morcheln und fein gehackte Petersilienblätter, auch einige Anrichtlöffel guten Bouillon, Pfeffer, Salz, Muscatblütthe nach Geschmack.



## 25. Hühnersuppe mit gefüllten Morcheln.

Vier Hühner werden rein gemacht und zierlich zerschnitten, 2 Hühnerbrüste legt man zurück, setzt sie mit kaltem Wasser auf, schäumt sie gehörig, und rührt gleich einen guten Löffel Butter hinein, dann Zwiebeln, Petersilien, ein Sellerie und ein paar ganze Birkahnen. Wenn die Hühner bald weich sind, brüht man eine gute Handvoll Mehl in Butter, ohne daß es braun wird, und giebt es zur Suppe. Pfeffer, Salz, Muscate nach Geschmack. Die Hühnerbrüste schneidet man aus, schabt und stößt sie fein, und macht zarte Fricadillen, wie No. 17. der Vorbereitung beschrieben, (es ist natürlich, daß man zu zwei Hühnerbrüsten nicht so viel Schmand und Eier nehmen kann, als dort vorgeschrieben ist) und versucht, ob sie halten. Dann nimmt man Morcheln so viel man nöthig zu haben glaubt, sucht aber solche aus, die eine freie Oeffnung haben, pußt den Stiel von innen etwas weg, füllt mit einem Theelöffel Stiel von der Farce hinein, soviel als nur möglich, und giebt sie alle auf einmal in die Suppe. Wenn sie gar sind, klopft man 4 Eigelb und  $\frac{1}{2}$  Quartier süßen Schmand, und legirt die Suppe damit. Wer den Schmand nicht liebt, kann ihn und auch die Eier weglassen.

## 26. Suppe mit Klümpchen.

Wenn man einen guten Bouillon fertig hat, rührt man  $\frac{1}{2}$  lb Butter zu Schaum, schlägt nach und nach 4 ganze und 4 gelbe Eier dazu, etwas englisches Gewürz, 2 bis 3 Eßlöffel süßen Schmand, und so viel feines Mehl, daß es nicht auseinander geht, versucht ob es hält, und sticht mit einem silbernen Eßlöffel kleine Klümpchen in den kochenden Bouillon, giebt fein gehackte Petersilien, Pfeffer, Salz und etwas Muscatnuß dazu, giebt die Suppe aber gleich zur Tafel, damit die Klümpchen nicht aufweichen.

## 27. Suppe von Kalbsherzschlag.

Man nimmt ein schönes fettes Herzschlag, wäscht es gut, und zerschneidet es in kleine zierliche Stücke, setzt es mit kaltem Wasser auf Feuer, schäumt es gut, und wenn es einige Minuten gekocht hat, hebt man die Lungenstückchen, die oben schwimmen in kaltes Wasser, drückt sie mit dem Daumen gut durch, spült sie wieder rein, und legt sie in den Kessel zurück, legt einige Zwiebeln, Petersilien, ein Sellerie und  $\frac{1}{2}$  Quartier Reis, Graupen oder Gerstengröße zu, auch einen guten Löffel Butter, einen Zeller geschälte Kartoffeln, Petersilienblätter, Pfeffer, Salz und englisch Gewürz, und wenn die Suppe recht tummy ist, bringt man sie auf die Tafel.

## 28. Suppe von Gänse-Abfall mit Rüben.

Die Flügel, Füße und Eingeweide, so wie Magen und Leber, wird dazu genommen. Die Gedärme werden aufgeschnitten, geschabt, und um die Füße gewickelt, Magen und Leber zerschneiden, und wenn man's hat, mit halb Bouillon und Wasser aufgesetzt, gut geschäumt, Zwiebel, Petersilienwurzel und  $\frac{1}{2}$  Quartier Gerstengröße hinein gelegt, und ein Löffel Butter, dann einen Suppenteller voll länglich geschnittener süßer Rüben und Petersilienblätter, Pfeffer, und Salz.

29. Suppe von Gänse-Abfall mit Leber-  
Klumpchen.

Diese wird eben so gekocht, wie die vorhergehende, nur die Lebern läßt man zurück, und statt der Größe und Rüben, brüht man eine große Handvoll Mehl in Butter, und giebt es in die Suppe. Die Lebern werden

den auf der Reibe zerrieben, 3 ganze Eier und 2 Eigelb, ein Löffel geschmolzene Butter, und einige Löffel Schmand und etwas Salz, Muscatblüthe, und so viel feines Reibbrod, daß es hält, wird alles gut durchgerührt, und mit einem Löffel kleine Klümpchen in die Suppe gelegt.

### 30. Suppe von jungen Kalkuhnen mit Fricadillen.

Zwei bis drei (nachdem sie groß sind) Kalkuhnen werden zerschnitten, von einem das Brustfleisch nebst allen Lebern zurückgelegt, mit schwachem Bouillon aufgesetzt, in einem guten Löffel Butter eine Handvoll Mehl gebräunt, und wenn die Suppe geschäumt ist, gleich zugelegt, mit 5 feingehackten Zwiebeln, Petersilienwurzeln, ein Sellerie, ein Porro, eine Handvoll Morcheln, Pfeffer, Salz und Muscatblüthe. Das Brustfleisch wird gesehnet, geschabt und gestoßen, die Lebern gerieben, eine Handvoll feingehacktes Nierenfett, ein Löffel geschmolzene Butter, 3 ganze Eier und 3 Eigelb, einige Löffel Schmand, Pfeffer, Salz, Reibbrod und Muscatblüthe zugelegt; dieß wird alles gut durchgerührt, und ein Klümpchen versucht, ob es hält, oder ob es zu hart oder zu weich ist, im ersten Fall muß noch Butter, im zweiten Reibbrod zugelegt werden. Wenn bald angerichtet werden soll, sticht man kleine Klümpchen in die Suppe, und kocht sie nur so lange, bis sie oben schwimmen.

### 31. Suppe von gelben Erbsen mit geräucher- tem Schweinefleisch.

Ein Stoof schöne gelbe Mooserbse werden ausgesucht, damit keine wurmsüchtigen darin bleiben, gewaschen mit Wasser aufgesetzt, und so lange gekocht,  
bis

bis sie sich hülfsen. Diese nimmt man von oben ab, und wenn sie schon ziemlich weich sind, gießt man das Wasser ganz weg, und giebt so viel ungesalzene Bouillon darauf, daß sie bequem darin kochen können, auch ein paar Zwiebeln. Dann kocht man, in zierliche Stücke geschnitten, geräuchertes Schweinefleisch recht weich, schneidet 2 Franzbrode in Würfel, und bratet sie in Butter schön gelbbraun und rösch. Die Erbsen verdünnt man mit so viel Schweinefleischsuppe, daß sie nicht zu salzig werden, und wenn sie dick genug gemooft sind, reibt man sie durch den Durchschlag, macht sie wieder heiß, legt das Schweinefleisch und das geröstete Brod in die Terrine, legt Pfeffer zu den Erbsen, und giebt sie darüber. Man muß darauf achten, daß kein Salz zu den Erbsen gelegt werde, sonst kochen sie nicht weich; man kann auch statt Schweinefleisch gebratene Mettwurst in die Erbsensuppe legen.

### 32. Gehackte Sauerkohlsuppe mit Rindfleisch.

Man nimmt einige Pfund recht fettes Rippenfleisch, zerhackt es in zierliche Stücke, legt es in eine hölzerne Schüssel oder Bütte, streut immer Salz dazwischen, auch oben auf eine kleine Handvoll, legt einen hineinpassenden Deckel darauf, beschwert sie, und setzt sie an einen kühlen Ort. Es muß aber nicht frieren; wenn es 3 Tage gestanden hat, wäscht man es gut ab, läßt es in warmem Wasser einige Minuten stehen, und setzt es mit kaltem Wasser aufs Feuer. Wenn es eine Stunde gekocht hat, legt man so viel gehackten Sauerkohl dazu, daß es nicht zu dick wird; auch 5 bis 4 Zwiebeln, läßt es zusammen verdeckt kochen, bis alles völlig weich und schmackhaft ist. Dann brüht man eine gute Handvoll Mehl in Bouillonfett oder Butter, giebt es in die Suppe, läßt sie zusammen durchkochen, und bringt sie zur Tafel.

33. Bouillon bei einem großen Abendessen  
in Tassen herum zu reichen, welcher  
vorzüglich gut ist.

Zuerst wird ein Bouillon gekocht, wozu man den Abfall wohl 8 Tage vorher sammeln kann, nämlich 18 lb Rindsknochen, 10 lb Kalbsknochen, 6 lb Lammsknochen oder Abfall, die man in einem Kessel mit 55 Stoof Wasser aufs Feuer setzt, gut abschäumt, und 5 Stunden langsam kochen läßt. Dann wird dieser Bouillon durch eine reine Serviette gelassen, man bratet 10 lb Rindfleisch vom Sackstück, ein klein Kalbsvorderviertel, ein Lammsvorderviertel, 3 alte Hühner und eine fleischige Gans, die nicht zu fett seyn darf, am Spieß oder im Ofen halbgar. Dieß Fleisch nebst 4 lb rohen magern Schinken legt man in einen großen Kessel, und läßt es unter öfterm Schäumen einige Stunden ununterbrochen kochen, mit dem eben durchgelassenen Knochenbouillon. Dann legt man 4 Sellerie, 4 Peterfilienwurzeln, 3 Burkahunen, 3 große Rüben, 2 Köpfe Weißkohl, 3 Lorbeerblätter, 6 Nelken, 20 weiße Pfefferkörner, Muscatblüthe, 3 Stückchen ganzen Ingber dazu. Dieß läßt man 4 Stunden kochen, und sieht dann nach, was man etwa noch von dem Fleisch für die Domestiquen anwenden kann. Wenn das übrige wohl verkocht ist, nimmt man alles Fleisch heraus, schöpft das Fett ab, welches man zu Gemüse und backen gut anwenden kann, und läßt den Bouillon wieder durch ein reines Tuch in ein anderes Geschir, dann kocht man ihn wieder, bis ohngefähr 6 bis 8 Stoof nachbleiben, den man wieder durch eine Serviette läßt, damit er ganz klar und rein wird. Dieser Bouillon wird auf Ballen und bei Abendtassen in Chocoladetassen mit geröstetem Weißbrod herumgereicht. Wenn etwas davon übrig bleibt,

so kann man ihn zu Saucen, Ragouts und Gemüsen nützlich verwenden. Soll dieser Bouillon besonders klar werden, so läßt man 2 Pfund Speck eine halbe Stunde mit kochen.

### 34. Kalsuppe mit Klümpchen.

Hierzu muß man recht große Kale nehmen, sie gut waschen, ausnehmen, mit Salz stark reiben, bis alles Schleimige weg ist, und mit einem Handtuch abwischen. Die Haut muß man ja nicht abziehen, was auch sehr grausam wäre, weil der Kal noch lange lebt, wenn er auch ausgenommen ist, auch verliert er wirklich an Geschmack, wenn man ihm die Haut nimmt, und sieht nicht so appetitlich aus. Man setzt so viel Wasser aufs Feuer, als man Suppe braucht, schneidet 4 bis 5 Zwiebeln und 5 Petersilienwurzeln hinein. Wenn diese weich sind, legt man die Kale hinein, und so viel Salz, wie zur Suppe nöthig ist, auch feingeschnittene Petersilie; wenn die Kale bald ganz weich sind, (sie müssen, wenn sie groß sind, wohl  $\frac{1}{4}$  Stunden kochen,) nimmt man sie heraus, legt sie in ein kleines Kasseroll, giebt etwas kochendes Wasser darauf, eine kleine Handvoll Salz, und ein paar Handvoll feingeschnittene Petersilienblätter, Dill und Schnittlauch, und läßt sie auf gelindem Feuer vollends gar kochen. Dann rührt man zarte Klümpchen ein, wie achte Abtheilung No. 60. beschrieben, und richt sie in die Suppe, drückt eine Handvoll Mehl in Butter, legirt die Suppe damit, und giebt Pfeffer und Muscatnuß dazu. Die Kale werden nachher mit Essig gegessen.

### 35. Kaulbarschsuppe mit Fricadillen.

Drei bis vier Band Kaulbarsche (einige große legt man zurück) werden rein gemacht und gewaschen, mit so viel Wasser, daß Einkochen mit berechnet, aufs  
Feuer

Feuer gesetzt, als man Suppe braucht, 4 Zwiebeln, 5 Petersilienwurzeln recht fein geschnitten, 2 gute Handvoll Reibbrod gleich beigelegt, und so lange gekocht, bis die Fische ganz zergangen und bloß noch die Gräten übrig sind, dann durch ein Haarsieb gestrichen und wieder ins Kasseroll zurück gegossen. Dann macht man Fisch-Fricadillen, wie No. 19. der Vorbereitung beschrieben, und legt sie mit einem silbernen Löffel in die kochende Suppe, giebt auch etwas fein gehackte Petersilie, Pfeffer, englisch Gewürz, Muscatblüthe und die zurückgelegten Kaulbarsche mit hinein; sind diese gehörig weich, bringt man die Suppe zur Tafel.

### 36. Hechtsuppe mit Sauerkohl.

Man kocht einen flachen Teller voll recht sauern gehackten oder geschärften Kohl, mit einem guten Löffel Butter und 3 bis 4 Zwiebeln; in so viel Wasser weich, als man Suppe braucht; dann schuppt man einen großen Hecht, schneidet ihn in mäßige Stücke, legt ihn in die Suppe, und kocht ihn gar. Dann brüht man eine gute Handvoll Mehl in Butter, und giebt es hinein, auch eine Handvoll geriebenen engl. Käse und ein Quartier süßen Schmand, auch etwas Pfeffer und Salz, kocht alles gut durch, und giebt es auf die Tafel. NB. der Schmand muß erst im letzten Augenblick zugegossen werden, sonst gerinnt er.

### 37. Suppe von Barschen mit Kartoffeln.

Fünfzehn bis zwanzig Barsche, nachdem sie groß sind, werden gut geschuppt, die Flossen vom Rücken geschnitten, ausgenommen, und die rothen Flossfedern durch das Maul gezogen, auf jede Seite 3 Mal eingekerbt, und wenn sie groß sind, durchgeschnitten. Dann kocht man 4 fein geschnittene Zwiebeln, 3 Petersilienwurzeln in Scheiben geschnitten, und 2 große Handvoll

Reibbrod recht weich, giebt die Fische, einen guten Löffel Butter, Petersilienblätter, und einen Teller reingemachte Kartoffeln, Pfeffer, Salz und Muscatblüthe hinein, auch ein halbes Quartier süßen Schmand, kocht die Fische gar, und giebt alles in die Terrine. Sollte das Reibbrod die Suppe noch nicht tummig genug gemacht haben, so drückt man etwas Mehl in Butter, und rührt es dazu.

### 38. Quappen = Suppe.

Diese Suppe wird eben so gekocht, wie die vorhergehende, nur giebt man die mitgekochten Köpfe nicht zur Tafel, und legt noch eine in Scheiben geschnittene Citrone dazu.

### 39. Hechtsuppe mit Fricadillen und Champignons.

Man schuppt einen großen Hecht, spült ihn, nimmt ihn aus, und wenn er recht groß ist, kann man ihn auch durchspalten. Dann kocht man einige Petersilienwurzeln und 4 feingeschnittene Zwiebeln in so viel Wasser als man Suppe braucht, recht weich, legt den Hecht hinein, drückt eine Handvoll Mehl in ein halb Pfund Butter, giebt es dazu, auch Pfeffer, Salz, Muscatnuß, und einen Teller voll in Scheiben geschnittener Champignons, und ein halb Quartier süßen Schmand. Dieses, nebst etwas feingeschnittener Petersilie und Schnittlauch, läßt man so lange langsam kochen, bis der Hecht weich ist, dann macht man Fisch-Fricadillen, wie No. 19. der Vorbereitung beschrieben, legt aber ein Ei und etwas mehr Reibbrod dazu, weil sie härter seyn müssen; formt davon mit Reibbrod, worin etwas Mehl gelegt ist, kleine länglichte Fricadillen, wie bei der braunen Suppe, brates sie in Butter schön braun; giebt



gibt sie zu der Fischsuppe in die Terrine, und giebt ganz dünn geschnittene Citronenscheiben hinein, reibt auch Muscatnuß darüber.

#### 40. Sagosuppe mit Wein.

Ein Pfund guten weißen Sago wäscht man recht gut, läßt ihn etwas aufquellen, spült ihn noch einmal, und setzt ihn dann mit etwas mehr als einem Quartier Wasser, einigen Stückchen ganzen Caneel und Citronenschaalen verdeckt auf gelindes Feuer, und läßt ihn kochen bis er fertig ist. Dann nimmt man die Citronenschaale und den Caneel heraus, giebt  $\frac{1}{2}$  Stooß guten rothen Wein, etwas gestoßenen Cardemom, und so viel Zucker, daß es angenehm süß schmeckt, hinein. Sollte es zu dick seyn, kann man noch etwas Wasser zugeben. Man giebt Bisquits oder kleinen Zwieback dazu.

#### 41. Wein = Kalteschale mit Erdbeeren.

Auf  $\frac{3}{4}$  lb Zucker reibt man die Schale von 5 Citronen nebst dem Saft, der durch das Haarsieb gedrückt wird, damit die Kerne nicht mit hineinkommen, giebt  $\frac{1}{2}$  Stooß recht kaltes Wasser, das im Keller gestanden hat, dazu, und  $1\frac{1}{2}$  Quartier recht guten Franzwein, dann legt man noch 4 Roggenzwieback, die zerbrochen werden müssen, hinein, und eine in dünne Scheiben geschnittene Citrone. Wenn die Zwiebacke etwas aufgeweicht sind, reibt man noch eine halbe Muscatnuß dazu; ist es aber in der Erdbeerzeit, so giebt man einen Suppenteller voll hinein. Am erquickendsten ist sie, wenn der Wein recht gut und alles recht kalt ist.

#### 42. Kirsch = Kalteschale.

Man nimmt  $1\frac{1}{2}$  Stooß Kirschen, sucht die schönsten heraus, und legt sie zurück, die andern zerstoßt man im  
Mör-

Mörser, gießt zwei Quartier Wasser darauf, und läßt sie verkochen. Dann werden sie durch ein Haarsieb gestrichen, ein Pfund Zucker, ein Quartier guter rother Wein, der Saft von 2 Citronen zugelegt. Die zurückgelegten Kirschen werden ausgebohrt (das heißt, der Stein wird ausgenommen), und auch eingelegt, alles in eine Terrine gegossen, und dann läßt man bis zum Anrichten das Ganze im Keller recht kalt werden.

#### 45. Milch = Kalteschale.

Man kocht  $1\frac{1}{2}$  Stooß recht süße Milch mit Citronenschale und etwas Drangenwasser, legt so viel Zucker dazu, daß es süß genug ist, und legirt sie mit 5 ganzen Eiern und 1 ½ Eigelb, gießt sie in die Suppenschale, und läßt sie unter öfterm Durchrühren erkalten. Wenn bald angerichtet werden soll, schlägt man von recht kalt gestandenem süßen Schmand mit dem Schneebesen einen steifen Schaum, hebt ihn auf die Milch, so hoch als möglich, und giebt sie ohne Deckel zu Tische, doch muß auch etwas Zucker in den Schmand gelegt werden.

#### 44. Chocoladen = Suppe.

Ein halb Pfund feines Mehl, das erst an einem warmen Ort getrocknet ist, röstet man auf einem alten Keller auf Kohlfener schön hellbraun, man muß aber beim Rühren Acht geben, daß auf dem Rande nichts stehen bleibt und schwarz wird, was bitter macht, auch muß das Mehl mit großer Aufmerksamkeit gebräunt werden; 5 Quartier süße Milch läßt man aufkochen, bindet ein Quentchen feingeschnittener Vanille in ein Läppchen von Messeltuch, und läßt sie in der Milch ausziehen, giebt etwas gestoßenen Caneel dazu, und so viel Zucker als man selbst mag. Zu dem braunen Mehl reibt man 5 bis 6 Loth Chocolate, verrührt sie mit et-  
was

was Milch, daß es recht klar wird, und giebt es in die kochende Milch, wenn diese einige Minuten gekocht hat. Dann legirt man sie mit 3 Eiern, und schlägt sie stark mit der Wispel oder dem Schneebesen, läßt sie aber nicht kochen, und giebt Bisquit, Zwieback, oder geröstetes Franzbrod dazu.

#### 45. Wein = Suppe.

Drei Quartier Franzwein kocht man mit etwas ganzem Caneel, Citronenschaalen, etwas gestoßenem Cardemom, und  $\frac{1}{2}$  Quartier Wasser, Zucker nach Geschmack, legirt dieses mit 3 ganzen Eiern und 3 Eigelb, und schlägt es stark mit der Wispel daß es schäumt, dann schneidet man ein Franzbrod in Würfel, bratet es in frischer Butter schön gelbbraun und rösch, giebt es in die Terrine und die Suppe darüber.

#### 46. Kirsch = Suppe.

Auf 5 Quartier Suppe stößt man 2 lb trockne Kirschen klein, setzt sie mit 2 Quartier Wasser, etwas Citronenschaalen und Reibbrod aufs Feuer, und kocht sie weich und tummig. Dann streicht man sie durch das Haarsieb, giebt ein Quartier rothen Wein, den Saft von einer Citrone, und so viel Zucker dazu, daß es angenehm süß ist. Dann bratet man ein Franzbrod in Würfel geschnitten in Butter hellbraun, und giebt es beim Anrichten in die Suppe.

#### 47. Suppe von Aepfeln.

Zwölf Stück Borsdorfer = oder Zwiebeläpfel reibet man auf einer groben Reibe, legt einen Eßlöffel Franzwein, etwas gestoßenen Caneel, abgeriebene Citronenschaalen, etwas Zucker, 3 Eier, und so viel fein Reibbrod, daß man mit der Hand kleine Klöschen machen kann.

Dann

Dann schneidet man 8 große, weiche, geschälte Äpfel in dünne Scheiben, nimmt das Kernhaus heraus, und kocht sie mit  $\frac{1}{2}$  Quartier Wasser, Citronenschaalen, Caneel, und dem Weichen aus einem Franzbrod ganz zu Mus, streicht sie durch das Haarsieb, giebt 2 Quartier rothen Wein, den Saft einer Citrone, und Zucker nach Geschmack, auch einen Anrichtlöffel Maad oder Johannisbeeriaft. Die bereiteten Äpfelklöschchen backt man in Butter braun, giebt sie in die Terrine, und die kochend heiße Suppe darüber.

#### 48. Bier = Suppe.

Drei Quartier Bier, ein Quartier Wasser, eine Prise gewaschenen Kümmel etwas gequetscht, wird aufgekocht, mit Honig oder Zucker, so süß als es beliebt; dann wird ein halber Eßlöffel Butter hinein gelegt, 6 Eier werden gut geklopft, etwas kochend Bier zugegossen, durchgerührt, zu dem Biere gegossen, und mit dem Schneebesen so lange geschlagen, bis es stark raucht. Man richtet die Suppe über würflich geschnittenen und in Butter gebratenen Franzbrod an.

#### 49. Schmand = Suppe.

Zwei Quartier Bier werden mit etwas Kümmel aufgekocht, und mit Zucker süß gemacht. Dann zerklöpft man 6 Eier, gießt 2 Quartier Schmand dazu, rührt es gut durch einander, giebt es zu dem kochenden Bier, und schlägt es mit dem Schneebesen, bis es stark raucht, und giebt es dann über in Butter geröstetes Franzbrod zur Tafel.

#### 50. Reissuppe mit Wein.

Ein halb Pfund Reis kocht man mit  $1\frac{1}{2}$  Quartier Wasser, so daß der Reis ganz bleibt, dann schwiszet man

man einen Löffel Mehl in  $\frac{1}{4}$  lb frischer Butter, giebt eine Bouteille Franzwein dazu; Citronenschaalen und Zucker nach Geschmack,  $\frac{1}{4}$  lb Rosinen, und eine Handvoll Corinthen kocht man in Wasser weich, gibt alles zusammen, und legirt es mit 4 Eigelb.

### 51. Graupensuppe mit Milch.

Ein Pfund Graupen, die vorher gut gewaschen sind, werden mit einem Quartier Wasser und etwas Butter unter beständigem Rühren ganz dick gekocht, dann 2 Stooß schöne süße Milch zugegossen, vollends gar und tummig gekocht, etwas Salz zugelegt, und zur Tafel getragen.

### 52. Reissuppe mit Milch.

Wird eben so wie die vorhergehende gekocht.

### 53. Graupensuppe mit Butter.

Wird eben so gekocht, wie die mit Milch, nur daß man mehr Butter, und anstatt Milch Wasser nimmt.

### 54. Habersuppe oder Habertumm.

Ein halb Stooß gut gewaschene Habergrüße wird mit 3 Stooß Wasser aufgesetzt, und wenn sie geschäumt ist, ein guter Löffel Butter zugelegt, und dann verdeckt zugekocht, bis sie recht tummig ist. In der Zeit kocht man  $\frac{1}{2}$  lb Katharinen-Pflaumen in Wasser weich, 2 Franzbrode werden würflich geschnitten und in Butter gebraten, beides in die Terrine gelegt, und die Grüße durch das Haarsieb darüber gegeben.

## 55. Mocrurtel, Imitation einer Schildkröten-Suppe.

Ein Kalbskopf wird, nachdem er gut abgewaschen ist, mit Wasser zum Feuer gesetzt, und so lange gekocht, bis er beinahe gar ist; dann läßt man ihn bis zum folgenden Tage stehen, und bewahrt auch die Suppe auf, in welcher er gekocht worden. Den folgenden Tag wird das Fleisch von den Knochen abgelöst, und in kleine Stücke geschnitten, auch müssen 6 zerschnittene Zwiebeln mit Butter, Mehl, Cayenne-Pfeffer, weißem Pfeffer und Salz in einer Pfanne braun gebraten werden, welche man dann in die Suppe vom Kalbskopf legt, und eine halbe Stunde kocht. Ist dieses geschehen, so wird diese Suppe mit den gleichfalls darin verkochten Stücken vom Kalbskopf durch ein Sieb gelassen, ein Quartier Madeira-Wein, der Saft von 6 Citronen und abgekochte Morcheln hinzugethan. Sollte es beim Auffüllen nicht dick genug seyn, so kann man es mit Eigelb so dick machen, als man haben will.

## 56. Koch eine Nachahmung einer Schildkröten-Suppe.

Man kocht einen guten Kalbskopf, 2 Schweineohren nebst der Zunge, und ein Schenmaul recht weich, besonders das letzte, läßt es kalt werden, und schneidet es kleinwürflich. Dann nimmt man einen starken Bouillon, so viel man Suppe braucht, und etwas darüber zum Einkochen. 2 lb schier Rindfleisch schneidet man in Scheiben, wie auch  $\frac{1}{2}$  lb magern Schinken, klopft es, bestreut es mit Mehl, und bratet es in einer Pfanne recht braun; dann legt man es in den Bouillon, läßt es gut kochen, damit er recht braun werde, dann giebt man das geschnittene Fleisch, einige gebratene Bieschen,  $\frac{1}{2}$  Quartier Mallaga,  $\frac{1}{2}$  Quartier Rum oder Franz-

Franzbranntwein, etwas Cayenne-Pfeffer dazu, und kocht es gut durch, zuletzt macht man von dem Kalbs-  
hirn kleine Plätzchen, wie beym Kalbskopf No. 65. be-  
schrieben, legt sie in die Terrine, und streut hart ge-  
kochte und feingehackte Eier darüber. NB. das Rindfleisch  
und der Schinken wird nicht mit in die Terrine gelegt.  
Bei Tische werden Citronen dazu herumgereicht.

### 57. Stachelbeeren = Suppe.

Ein Stoof Stachelbeeren werden mit Wasser  
aufs Feuer gesetzt, und müssen verkochen; dann wer-  
den sie durch einen Durchschlag gerieben, daß nur die  
Kerne und Schaalen zurückbleiben, und zu dem abge-  
riebenen, Citronenschaale, Caneel und Zucker gelegt.  
Will man es zur Suppe haben, so gießt man ein  
Stoof süßen Schmand zu, legt Zuckerplätzchen hinein,  
und setzt es auf Eis, um es recht kalt zu haben. Will  
man aber Crème haben, so klopft man ein Stoof  
Schmand zu Schnee, und mischt es mit dem Mus.

### 58. Suppe mit Kaisergerste.

Man nimmt zwei Löffel voll Mehl in einen langen  
schmalen Topf, schlägt 8 Eier hinein, und ein gutes  
Stück Butter. Dieses wird gut durchgerieben, dann  
giebt man eine gute Prise Muscatblüthe und ein wenig  
Salz dazu. Wenn dieses gut durchgerührt ist, gießt  
man ein Stoof, aber ja nicht mehr, kalten Bouillon da-  
zu, und rührt es gut durcheinander, setzt einen Kessel  
mit Wasser zum Feuer, und wenn das Wasser siedet,  
setzt man den Topf mit dem durchgerührten hinein; der  
Kessel muß aber einen recht gut passenden Deckel haben;  
dann läßt man es 2 Stunden kochen, in dieser Zeit muß  
man öfter Wasser zugießen, daß es beständig bis an den  
Rand des Topfs voll ist, jedoch so, daß man das Was-  
ser

fer nicht aus dem Kochen bringt. Dann nimmt man die Gerste löffelweise heraus, legt sie in eine Terrine, und giebt kochenden Bouillon darüber.

### 59. Weiße Sagosuppe mit Milch.

1 lb guten weißen Sago wäscht und quellt man, überspült ihn dann wieder mit kaltem Wasser, kocht ihn mit wenig Wasser ganz dick, giebt dann  $1\frac{1}{2}$  Stooß schöne süße Milch dazu, nebst einigen Stückchen ganzen Caneel, eine Kaffee-Obertasse Rosenwasser, und so viel Zucker, daß es angenehm süß schmeckt, dann kocht man es so tummig zu, als man's selbst liebt. Man kann auch eine Handvoll süße abgeschälte gestoßene Mandeln dazu thun.

### 60. Suppe von Milch und Krebsen.

2 Hand gute Krebse werden in Salzwasser wie gewöhnlich abgekocht, dann sauber rein gemacht, die großen bei Seite gelegt, und von den kleinern eine feine Krebsfarce gemacht, wie No. 18. angezeigt, und damit die größten Schalen gefüllt. Dann kocht man 2 Stooß schöne süße Milch mit einem guten Löffel Butter auf, giebt die gefüllten Schalen und die zurückgelegten Krebse hinein, legirt die Milch mit 6 Eigelb, giebt die Suppe in die Terrine, und bringt sie gleich zur Tafel.



## Dritte Abtheilung.

## G e m ü s e.

## 1. Gestowter Weißkohl.

Schöne weiße Kohlköpfe werden von den grünen Blättern gepuht, in 4 Theile geschnitten, und sauber gespült in ein flaches Kasseroll gelegt, doch so, daß sie nicht mehr als doppelt über einander liegen. Dann giebt man so viel fetten Bouillon darauf, daß der Kohl gut bedeckt ist, und kocht ihn verdeckt, bis er recht weich ist, doch ohne daß er zerfällt. Dann nimmt man einen mäßigen Löffel Butter, drückt so viel Mehl hinein, als man mit 5 Fingern fassen kann, rührt es mit dem Kohl-Bouillon dünne, und gießt es hinzu (doch unter beständigem Schütteln). Etwas recht fein gehackte Petersilienblätter, Pfeffer, englisch Gewürz und Muscatnuß wird zuletzt zugelegt, und gut durchgekocht. Man giebt Carbonades oder Bieschen dazu.

## 2. Farcirter Weißkohl.

Ein paar Handvoll weiße große Kohlblätter werden einige Minuten in Wasser abgekocht, doch so, daß sie noch nicht brechen, hebt sie dann behutsam in kaltes Wasser

Wasser, damit sie schnell erkalten; dann hackt man ein Pfund mager Kalbfleisch,  $\frac{1}{4}$  lb geräucherten Speck,  $\frac{1}{2}$  lb gekochten magern Schinken (hat man dieß nicht, so kann man auch geräucherte Dhsenzunge nehmen), etwas Schalotten recht fein, so daß es wie Fricadillenteig aussieht. Dann nimmt man einen kleinen vorher weich gekochten Kohlkopf, und hackt ihn recht fein, schwiket das Gehackte in einem guten Löffel Butter langsam durch, läßt es abkühlen, und schlägt 4 ganze Eier und 4 Eigelb dazu, thut das gehackte Fleisch, nebst etwas Salz und  $1\frac{1}{2}$  Franzbrode, die in Scheiben geschnitten, und in süßer Milch aufgeweicht sind, dazu, auch etwas Pfeffer, Salz und Muscatblüthe, und rührt alles gut durcheinander. Ein Kasseroll, so groß als der Kohlkopf werden soll, bestreicht man recht dick mit Butter, belegt es mit großen Kohlblättern doppelt, streicht von der Farce einen halben Finger dick darauf, dann wieder eine doppelte Schicht Kohlblätter, und wieder Farce, bis das Kasseroll voll ist; giebt einige Löffel Jus oder starken Bouillon darauf, legt eine gute Handvoll recht feingehackten magern Schinken, 2 ganze Zwiebeln, die, wenn sie weich sind, wieder herausgenommen werden müssen, hinein, und bedeckt das Kasseroll mit einem Blatt mit Butter bestrichenen Papier, und läßt es im Backofen  $1\frac{1}{2}$  Stunde kochen, indeß muß man immer nachsehen, ob noch Feuchtigkeit darauf ist; so wie sich diese vermindert, kann man noch einen Löffel Jus dazu thun. Dann stülpt man den Kohl auf eine Schüssel, gießt die Sauce wieder ins Kasseroll, bräunt etwas Mehl in Butter, und thut es dazu; auch wenn man hat: Krebsbutter einen guten Löffel voll, kocht es recht kurz zu, und gießt etwas davon über den Kohlkopf, das übrige in die Sauciere. Man garnirt den Rand mit Fleischpläschen, S. No. 17, der Vorbereitung, und großen Krebsen recht zierlich.

## 3. Gestowter Blumenkohl.

Man muß den Blumenkohl recht fest und weiß aussuchen, sauber von allen kleinen Blättchen putzen, und wenn er recht groß ist, mitten durchschneiden. Dann kocht man ihn in 3 Theilen Milch und einem Theil Wasser ganz weich, brüht so viel Mehl, als man in 3 Finger fassen kann, in einem Löffel Butter, gießt 2 Anrichtlöffel guten Jus dazu, etwas Pfeffer, Muscatnuß, eine Theetasse süßen Schmand, kocht es dick zu, richtet es über den Kohl an, und garnirt mit gebackener Kalbsmilch. Diese wird erst so ganz in Wasser weich gekocht, (doch muß sie nicht zerfallen,) dann in kaltes Wasser gelegt, und sauber abgehäutet in länglichte Scheiben geschnitten; dann ein Ei mit Salz und Pfeffer geklopft, die Milch darin umgewälzt, mit feinem Reibbrod dick bestreut, und in der Pfanne in heißer Butter hellbraun gebraten.

## 4. Blumenkohl auf andere Art.

Man kocht den Blumenkohl eben so in Milch, worin etwas Salz gelegt ist, wie vorhin angezeigt worden, man kann ihn auch in Bouillon weich kochen, doch müssen die Köpfe fest und nicht durchschnitten seyn. Wenn der Kohl weich ist, hebt man ihn mit einem Fischlöffel behutsam auf ein Bastsieb, und läßt alle Feuchtigkeit ablaufen; dann rangirt man ihn in eine tiefe runde Schüssel stehend fest zusammen, daß es wie ein Kopf aussieht, nimmt  $\frac{1}{4}$  lb Mehl, und rührt es mit  $\frac{1}{2}$  lb Butter klar, gießt ein Viertel-Quartier guten Jus darauf, Salz und Muscatblüthe, rührt es auf dem Feuer bis es ganz dick wird, klopft noch 5 Eierdotter dazu, und bestreicht den Blumenkohl oben und von allen Seiten damit. Dann streut man recht dick fein geriebenen Parmesankäse darüber, bäck ihn  
in

in einer Viertelstunde im heißen Ofen schön hellbraun, und servirt warmen Schinken dazu.

### 5. Braunkohl.

Muß erst dann gebraucht werden, wenn er durch einige Nachtfrost e zart geworden ist. Dann streift man ihn von den Stielen, wäscht ihn besonders gut, weil sich in den krausen Blättern viel Sand setzt, kocht ihn dann in Bouillon und einem Löffel Butter recht weich, (wenn man schönes Gänsefeschmalz hat, kann man es anstatt der Butter gebrauchen, doch muß es nicht gesalzen seyn,) thut ein aufgeweichtes und zerrührtes Franzbrod hinzu, und läßt ihn recht kurz einkochen. Dann schält man Castanien und kocht sie in etwas Jus, in den man einige Stückchen Zucker wirft, so kurz zu, daß sie wie glasirt aussehen, giebt den Kohl auf eine Schüssel, und legt die Castanien oben auf, und garnirt den Rand mit Zieschen. Man kann auch anstatt der Castanien kleine Kartoffeln nehmen, die abgekocht und geschält in Gänsefeschmalz oder geschmolzenem Nierenfett mit Zucker bestreut schön hellbraun und recht rösch gebraten werden müssen; Butter, die gesalzen ist, ist nicht so gut zum Braten der Kartoffeln anzuwenden, weil das Salz leicht brennt und schwarz macht.

### 6. Savoyenkohl mit Enten.

Man muß sich mit dem Aufsehen der Enten nach ihrer Größe richten, sind sie schon ganz ausgewachsen, so müssen sie etwas eher als der Kohl aufgesetzt werden, sind sie aber jung, so kann es zugleich geschehen. Die jungen Enten werden in ein Kasseroll gelegt, und der Kohl oben auf, dann so viel Bouillon aufgegossen, daß der Kohl bedeckt ist, wenn er fast weich, und bald genug zugekocht ist, brüht man etwas Mehl in einem guten

guten Löffel Butter, und rührt es dazu, giebt auch einige geriebene Zwiebeln und feingehackte Petersilienblätter, Pfeffer und englisch Gewürz dazu; nach den Enten muß man ja immer sehen, daß sie nicht zerfallen, sondern sie lieber herausnehmen, und in einer verdeckten Schüssel stehen lassen, bis zum Gebrauch; dann müssen sie in die Mitte der Schüssel gelegt werden, und der gestowte Kohl umher.

### 7. Türkische Bohnen.

Wenn die Bohnen geschnitten, gut gewaschen und abgebrüht sind, thut man sie gleich in starken kochenden Bouillon, und kocht sie recht weich; dann brüht man etwas Mehl in einem guten Löffel Butter, und rührt es dazu, auch etwas gehackte Petersilienblätter, läßt es auf kleinem Feuer langsam zukochen, und giebt kurz vor dem Aufgeben eine gute Prise Muscatblüthe und etwas Pfeffer dazu. Man garnirt die Schüssel mit geräucherter Lachs oder Dschenzunge.

### 8. Perl-Bohnen.

Man gebe ja genau Acht, daß die Fäden zu beiden Seiten von den Bohnen abgezogen werden, es ist sehr unangenehm, wenn man diese beim Essen aus dem Munde nehmen muß. Die Bohnen bricht man in der Mitte durch, spült sie gut, und setzt sie mit einem nicht sehr gesalzenen Bouillon aufs Feuer, legt eine Petersilienwurzel hinzu und eine gute Zwiebel, die man aber wieder herausnimmt, wenn sie ausgekocht ist, und läßt sie nun so lange kochen, bis sie recht weich und kurz zugekocht sind. Dann drückt man in einen guten Löffel Butter so viel Mehl, als man mit 4 Fingern fassen kann, etwas Pfeffer und Muscatblüthe, und ein paar Löffel Schmand; dieß läßt man alles zusammen durchkochen, und bringt die Bohnen gleich zur Tafel. Man

giebt etwas Gesalzenes dazu, als Salzfleisch, Ochsenzungen oder rohen Schinken &c.

### 9. Perlbohnen auf eine andere Art.

Die Bohnen werden, nachdem sie abgezogen sind, in bloßem Wasser weich gekocht, dann muß man sie auf einem Baß tiefe schnell recht trocken ablaufen lassen, ein paar gute Löffel Butter in die gewärmte Schüssel legen, und die Bohnen darauf schütten; doch muß man immer etwas Salz dazwischen streuen, und dann gut durchgerührt zur Tafel bringen. Man giebt gebratene Carbonades dazu.

### 10. Sauer-Kohl.

Man kocht den Kohl in einem fetten Bouillon mit einigen Zwiebeln, und wenn mans hat, mit einem guten Löffel Gäneschmalz recht weich und kurz zu; rührt kurz vor dem Anrichten etwas Weizenmehl mit Suppe klar, giebt es in den Kohl, und läßt es durchkochen. Wenn man will, kann man auch einen Kochlöffel dicken sauern Schmand dazu thun. Man muß bemerken, daß der saure Kohl 2 volle Stunden kochen muß, ehe er weich wird. Dann giebt man frisches junges Schweinefleisch, Vorderviertel oder Rückgrad dazu.

### 11. Sauerkohl mit gebratenen Haasen.

Wenn man einen kleinen Rest von dem vorhin beschriebenen Sauerkohl übrig hat, so kann man ihn zu diesem Gericht sehr gut anwenden. Man schneidet einen oder 2 Köpfe, nachdem sie groß sind, schönen rothen Kohl wie den gewöhnlichen weißen, kocht ihn mit  $\frac{1}{2}$  Quartier Weinessig und  $\frac{1}{2}$  Quartier rothem Wein und so viel Butter, daß er schmacht wird, gehörig weich; dann bratet man einen gut gespickten Haasen  
am

am Spieß oder im Ofen gar, kocht einen mittelmäßigen geschuppten Hecht in Wasser und Salz ab, läßt ihn abkühlen und sucht alle Gräten heraus.  $\frac{1}{2}$  lb Sardellen weicht man schon einige Stunden früher in Wasser, ehe man sie braucht, dann spaltet man sie auseinander. Ein Kasseroll, so groß, als man das Gericht haben will, bestreicht man recht fett mit Butter, und streut es dick mit Reibbrod aus, dann belegt man den Boden zierlich nach eigenem Geschmack mit Sardellen, Capern, feingeschnittenem Schinken, der aber gekocht seyn muß. Der Boden des Kasserolls wird mit einer Schicht weißem Sauerkohl belegt, auf diesen rangirt man den sauber zerlegten Haasen, darauf eine Schicht von rothem Kohl, stark mit fein geschnittenem Schinken bestreut, dann wieder eine Schicht weißen Kohl, und dann von dem zerstückten Hecht darauf gelegt, mit geriebenem Engl. oder Holland. Käse bestreut, dann wieder rothen Kohl, und so fortgeföhren, bis das Kasseroll voll ist (nur muß man darauf Acht geben, daß man dieß alles nicht zu los einlegt, sonst fällt es beim Umstürzen auseinander). Eine gute halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Kasseroll in einen ziemlich heißen Backofen geschoben, und scharf anziehen gelassen; dann stürzt man ihn auf die Schüssel, und garnirt mit Lächspiroggen, oder, wenn man's hat, mit Austerpastetchen, s. No. 21. der siebenten Abtheilung.

## 12. Sauerkohl mit Hecht.

Hierzu kann man auch einen Rest von gekochtem Sauerkohl anwenden. Man nimmt einen etwa 3 lb schweren Hecht, schuppt ihn, nimmt ihn aus, und schneidet das Rückgrad heraus; schneidet mäßige Stücke davon, bestreut ihn mit etwas recht feinem Salz, wälzt ihn in Ei und Reibbrod, und bäckt ihn in der Pfanne schnell braun; dann bestreicht man eine Schüs-

fel mit kalter Butter, legt eine Schicht Kohl mit etwas Käse bestreut hinein, darauf eine Schicht von dem gebratenen Hecht, darauf etwas sauern Schmand, dann wieder Kohl, und so fortgefahren, bis die Schüssel voll ist. Oben auf legt man noch hin und wieder etwas Butter,  $\frac{1}{2}$  Quartier recht tummigen Jus gießt man darüber, bestreut es von oben dick mit Käse und etwas Reibbrod, und bäckt es  $\frac{1}{2}$  Stunde im Ofen.

### 13. Sauerkohl mit geräuchertem Lachs.

Der Kohl, den man zu diesem Gericht brauchen will, muß sehr kräftig und weich gekocht seyn. Dann schneidet man ein Rückenstück vom Lachs in dünne Blättchen, streicht eine Schüssel mit Butter aus, legt eine anderthalb Finger dicke Schicht Kohl, bestreut ihn mit Käse, und legt eine Schicht Lachs darauf. Mit dem Abwechseln fährt man fort, bis die Schüssel voll ist; oben auf Käse, Reibbrod und Butter; sollte der Kohl etwas mager seyn, so kann man in jede Schicht etwas Butter legen; dann bäckt man ihn eine halbe Stunde im Ofen, der ziemlich heiß ist. Den meistens etwas braun gebrannten Rand belegt man mit dünner in Scheiben geschnittener Dhsenzunge.

### 14. Sauerkohl mit Haselhühnern.

Die Haselhühner müssen sauber gespickt und schön braun gebraten werden; dann wird eben so verfahren, wie bei Sauerkohl mit Hecht, nur ist zu bemerken, daß man ihn eine Viertelstunde länger im Ofen stehen läßt, weil die Haselhühner nicht so bald durchhizen.

### 15. Rübenmarmelade oder Mus.

Schöne große süße Rüben werden sauber geschälet und in dünne Platten geschnitten, mit kochendem Was-



Wasser gut abgebrüht, und mit einer Rindfleischbrühe aufs Feuer gesetzt. Wenn sie kochen, giebt man einige Stückchen Zucker hinein, nun läßt man sie so lange kochen, bis die Brühe fast ganz abgekocht ist, und die Rüben so weich sind, daß sie mit leichter Mühe zerrührt werden können; dann werden sie durch den Durchschlag gerieben, wieder ins Kasseroll gethan, etwas Mehl in einen guten Löffel Butter gedrückt und zugerührt, eine halbe Tasse Schmand, Muscatblüthe, Pfeffer und Salz zuletzt zugelegt und gut durchgekocht; dann auf eine Schüssel gelegt, und mit Brat- oder sogenannter Mettwurst garnirt.

### 16. Braune Rüben.

Dazu nimmt man gerne kleine Zuckerrüben, die so rund bleiben, und von denen nur die langen spizen Enden abgeschnitten werden. Man kocht sie in Wasser etwas mehr, als halb weich, läßt sie dann trocken ablaufen, macht Butter in der Pfanne braun, und legt die trocknen Rüben hinein; wenn sie etwas durchgebraten sind, streut man ab und zu recht feinen Zucker dazwischen, und brät sie, bis sie ganz braun werden, dann werden sie aus der Pfanne genommen, doch so, daß die Butter nachbleibt, in ein Kasseroll gethan, ein guter Anrichtlöffel kräftiger Jus dazu gethan; doch ehe man sie ins Kasseroll legt, müssen in diesem ein paar Prisen Mehl in Butter gebrüht werden. Hierauf füllt man die Rüben, und läßt sie mit noch etwas Pfeffer und Salz vollends weich kochen. Man legt die Rüben in die Mitte der Schüssel, und garnirt mit Carbonades von jungem Schweinesfleisch.

### 17. Gefüllte Rüben.

Hierzu nimmt man schöne große Rödungsrüben, wäscht sie sauber, und bäckt sie auf der Platte im Ofen  
bis

bis sie weich sind; dann schneidet man oben einen runden Deckel ab, nimmt das Weiche behutsam heraus, und zerrührt es in einer Schüssel recht fein, schlägt so viel Eigelb dazu, daß 3 Rüben auf ein Ei kommen (sind die Rüben aber groß dann nur 2 auf ein 1 Ei), einen Löffel Butter (sie dürfen nicht zu mager seyn), so viel Schmand, daß die Füllung nicht zu dünne wird, Muscatblüthe, Pfeffer, Salz nach Geschmack, wer es mag, kann auch etwas Zucker dazu thun. Dieß rührt man auf Kohlen bis es dick ist, füllt es wieder in die Rüben, legt oben noch ein kleines Flockchen Butter, legt den Deckel wieder darauf, und läßt sie im Backofen recht heiß werden. Man giebt irgend etwas Gesalzenes dazu.

#### 18. Grüne Erbsen mit Krebsen.

Wenn die jungen Erbsen in Bouillon recht weich gekocht sind, so rührt man in einen Löffel Butter so viel Mehl, als man mit 4 Fingern fassen kann, giebt dieses und etwas Muscatblüthe, Pfeffer und Salz zu den Erbsen; einen Löffel Krebsbutter und  $1\frac{1}{2}$  Band ausgemachter Krebse legt man noch zuletzt hinzu, und läßt es zukochen, bis die Sauce rümmig genug ist. Die größten Krebse macht man so rein, daß sie in der untern Schaale, und die Scheeren daran bleiben; damit garnirt man die Schüssel, und giebt gebratne Fleischplätzchen vom Fricadillenteige, s. No. 17. der Vorbereitung, dazu.

#### 19. Grüne Erbsen mit Maibutter.

Man kocht die Erbsen in Wasser, in das einige Stückchen Zucker gelegt sind, ganz weich, läßt sie sehr schnell auf einem Bastsieb recht trocken ablaufen, legt ein paar gute Löffel Butter in eine heiße Schüssel, schüttert die Erbsen darüber, und rührt sie mit der kalten Butter durch, bis diese ausgeschmolzen ist. Dann  
legt

legt man um den Rand der Schüssel einen Kranz von Zieschen.

## 20. Erbsen mit geräuchertem Kal.

Die Erbsen präparirt man, wie vorhin angezeigt worden; den geräucherten Kal schneidet man in mäßige Stücke, läßt ihn mit kaltem Wasser auf starkem Feuer einmal aufkochen; hebt ihn behut am Heraus, wendet ihn in geschmolzener Butter um, bestreut ihn mit feingeriebener Franzbrödiade, und brätet ihn auf dem Roste braun. Die Erbsen richtet man an, und giebt den Kal dazu. Man ist zu bemerken, wenn man etwas auf dem Roste brätet, daß man von Zeit zu Zeit Salz auf die Kohlen streuet, es benimmt den bräunigen Fettgeruch.

## 21. Grüne Erbsen mit Schollen.

Man legt etwas Butter in ein Kasseroll, brühet ganz wenig Mehl damit, legt die Erbsen hinein, schwiset sie gut durch, und gießt dann so viel guten Bouillon zu, als man zum Weichtöchen nöthig hat. Die Schollen müssen, nachdem sie wie Stöckisch geweicht sind, gut ausgewässert werden, dann schuppet man sie, und setz sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, bis sie kochend heiß werden; dann hebt man sie heraus, zieht die Haut ab, und nimmt das Fleisch von den Gräten, man muß aber suchen, die Stücke so groß als möglich zu lassen. Dann läßt man, nach Quantität der Schollen, Butter in einem flachen Kasseroll schmelzen, und schwiset etwas feingehackte Petersilie und Zwiebeln darin, legt die Schollen hinein, und stellt das Kasseroll in heiße Asche, damit sie Geschmack annehmen, aber ja nicht braten. Dann hebt man die Schollen behutsam auf die Schüssel, und giebt die grünen Erbsen darüber.

## 22. Grüne Erbsen mit farcirten Krebsen.

Die Erbsen werden eben so gekocht, wie schon vorhin angezeigt worden. Von 2 Band abgekochten Krebsen sucht man etwa 20 Stück oder mehr, nachdem die Gesellschaft groß ist, der schönsten und größten aus, bricht die Oberschaale oder sogenannte Krebsnase ab, und macht den Schwanz so rein, daß das äußere Ende daran sitzen bleibt, den schwarzen Darm zieht man auch heraus. Von den Schaalen macht man eine schöne Krebsbutter, wie No. 18. der Vorbereitung angezeigt worden, hackt die reingemachten Krebschwänze mit einem scharfen Messer so fein als möglich, macht dann von der Krebsbutter mit 5 ganzen Eiern und 3 Eigelb ein dünnes Rührei, legt die gehackten Krebse nebst etwas Salz, Pfeffer, Reibbrod und Muscatblüthe dazu, und rührt es gut durcheinander; überstreicht damit die zurückgelegten Krebse, daß sie wieder ihre vorige Form und Dicke erhalten, tangirt sie in eine Pfanne, und läßt sie einige Minuten im Backofen anziehen. Die Erbsen giebt man in die Schüssel, und garnirt die Krebse auf den Rand.

## 23. Spinat mit Schmand.

Der Spinat wird abgequollen, gut abgedrückt, und recht fein gehackt; dann legt man ein gut Stück Butter in ein Kasseroll, den Spinat dazu, und schwisht ihn so lange, bis die Butter klar wird. Dann rührt man einen Eßlöffel Mehl in  $\frac{1}{2}$  Quartier süßen Schmand, Muscatblüthe und Salz, giebt es zu dem Spinat, und läßt es zusammen durchkochen. Sollte es noch etwas zu dick seyn, kann man einen Löffel Jus dazu geben. Man giebt Carbonades, Dshenzungen, Salzfleisch ic. dazu.

## 24. Gebackener Spinat.

Nachdem der Spinat abgequollen, und recht fein gehackt, auch gut abgedrückt ist, brüht man einen Eßlöffel Mehl in ohngefähr  $\frac{1}{4}$  lb Butter, thut den Spinat und einige ganz dünne magere Schinkenscheiben dazu, giebt halb Bouillon und Jus darauf, läßt es recht steif einkochen, und giebt dann Salz und Muscatblüthe dazu, dann läßt man es ganz kalt werden. Nun legt man ein Kasseroll, das nicht sehr breit seyn darf, mit dünnen Speckscheiben aus, dann nimmt man eine zarte Kalbfleischfarce, wie No. 11. der Vorbereitung beschrieben, belegt den Boden und die Seiten des Kasserolls ohngefähr einen Finger dick damit, legt Spinat darüber, und wechselt so ab, bis das Kasseroll voll ist; die letzte Lage muß aber Farce seyn, und der Speck recht dünn geschnitten, rund herum gelegt werden, weil die Farce sonst ansetzt. Dann in einem recht heißen Ofen eine Stunde gebacken, behutsam auf eine Schüssel gestülpt, allen Speck weggenommen, mit gekochten Eiern, Buttfahnen und Sellerie nach eigener Phantasie verziert, mit Glace bestrichen, und zur Tafel gegeben. Zur Sauce nimmt man einen Anrichtlöffel recht kräftigen Jus und Bouillon, giebt etwas Mehl, Pfeffer, Muscatblüthe dazu; und läßt es gut durchkochen. Wenn die Glace überstrichen ist, so muß man die Schüssel einen Augenblick in den Ofen schieben, damit sie anzieht.

## 25. Kohlrabi zu kochen.

Nachdem der Kohlrabi gepuht und gespült ist, schneidet man ihn in Scheiben, ohngefähr einen halben Finger dick, die Herzpollen und kleinen weichen Blätter nimmt man auch dazu. Dann brüht man etwas Mehl in wenig Butter, legt den Kohlrabi zu, gießt Rindfleischbrühe, die aber schon recht kurz eingekocht seyn

feyn muß, darüber, und kocht sie verdeckt, bis er recht weich ist. Dann etwas Pfeffer und engl. Gewürz zugelegt, und das Rindfleisch aus der Brühe dazu gegeben.

## 26. Schnittkohl oder Kohlrabi unter der Erde.

Hierzu muß man den gelben nehmen, weil er fast immer zarter ist, als der weiße. Uebrigens wird er eben so gekocht, als bei Kohlrabi angezeigt worden, nur muß man die Stücke länglich schneiden. Man kann hierzu auch die Suppe nehmen, worin Salzfleisch gekocht ist, weil sie viel süßes bei sich haben, und das Salzfleisch kann man gleich dazu geben.

## 27. Farcirte Zwiebeln.

Hierzu nimmt man die größten, die man bekommen kann, kocht sie, ohne sie rein zu machen, in kochendem Wasser einige Minuten, pußt sie recht sauber, und läßt sie kalt werden. Dann nimmt man ein Duzend oder mehr, wenn sie klein sind, andere Zwiebeln, schneidet sie mit einem Messer in dünne Scheiben, kocht sie in einem Quartier kochenden Schmand unter beständigem Rühren zu einem dicken Brei, und streicht ihn mit Gewalt durch ein Haarsieb. Dann nimmt man eine große Hühnerbrust, schabt und häutelt sie, und stößt sie im Mörser recht fein, und macht von 2 ganzen Eiern und 2 Eigelb ein dünnes Rührei in  $\frac{1}{4}$  lb Butter, legt die Hühnerbrust, 4 feingehackte Sardellen, etwas geriebenen Käse, und etwas in Milch geweichte und ausgedrückte Franzbrodscheiben, auch etwas Pfeffer und den Zwiebelbrei dazu, rührt alles gut durcheinander, höhlt behutsam die großen Zwiebeln aus, und füllt die eben bereitete Masse hinein; dann macht man einen Piroggensteig, wie No. 26. der siebennten Abtheilung angezeigt worden, rollt ihn recht dünn

dünn aus, schneidet mit dem Kuchenrade viereckige Lappchen, so daß, wenn man die 4 Zipfel zusammen nimmt, oben noch 4 Blätter nachbleiben, denen man eine gefällige Form geben muß; oben, wo die Zipfel zusammengedrückt werden, und wo der Teig an den Seiten anschließen muß, bestreicht man ihn mit Eiweiß, damit er nicht aus einandergehe, dann kocht man sie in kochendem Schmalz, Bouillonfett oder Butter langsam gar. Zur Sauce giebt man tummige Butter. Ein halb Quartier süßen Schmand, einen guten hölzernen Löffel Butter, etwas Pfeffer rührt man auf dem Feuer, bis es dick wird, dieß nennt man tummige Butter. Zu dieser Sauce wird aber noch Zitronensaft gedrückt.

### 28. Spargel mit weißer Sauce.

Hierzu nimmt man gewöhnlich den dicksten Spargel, pußt und wäscht ihn sauber, und bindet ihn in mäßige Bündel, setzt ihn mit kaltem Wasser und etwas Salz aufs Feuer, und kocht ihn weich, man muß aber öfter nachsehen, daß er nicht zu weich werde. Zu 6 bis 7 lb Spargel rührt man 2. Eßlöffel Mehl mit  $\frac{1}{2}$  lb Butter klar, schlägt 3 Eigelb dazu, einen Anrichtlöffel guten Bouillon, und eben so viel Wasser, worin der Spargel gekocht ist; rührt alles zusammen auf dem Feuer ab, drückt den Saft einer kleinen Citrone dazu, und giebt sie über den Spargel, oder in der Saucière dazu herum.

### 29. Beetenblätter mit saurem Schmand.

Man nimmt die zartesten Blätter, streift den Stiel ab, und zerschneidet sie mit dem Messer nicht zu fein; dann brüht man sie gut in kochendem Wasser, drückt sie ab, und setzt sie mit leichtem Bouillon aufs Feuer, kocht sie vollends weich und ganz kurz zu.  
Dann

Dann drückt man in einen Löffel Butter etwas Mehl, rührt es klar, und giebt es zu den Beeten, nebst einem Quartier dicken sauern Schmand, etwas Pfeffer, Muscatblüthe und Salz; läßt alles zusammen gut durchkochen, und giebt es zur Tafel. Man giebt gern etwas Gefalzenes dazu, kaltes Salzfleisch oder Schinken zc.

### 30. Burkahren mit Fleischplätzchen von gekochtem oder gebratenem Fleisch.

Wenn die Burkahren rein sind, schneidet man sie in länglichte, einen halben Finger lange Stücke, brüht sie gut ab, und kocht sie in gutem Bouillon recht weich und kurz zu; dann drückt man etwas Mehl in einen Löffel Butter, rührt es klar, giebt etwas Pfeffer und Salz dazu, und läßt es zusammen durchkochen. Wenn man ein Stückchen übrig gebliebenen kalten Kalbs-, Lamm- oder Rindsbraten hat, schneidet man ihn mit einem Messer recht fein, hackt mehr als 1 lb Nierenfett fein, und rührt es nebst 4 Eiern mit dem Fleisch gut durch, Salz, Pfeffer, Muscatblüthe,  $\frac{1}{2}$  Quartier süßen Schmand und so viel Reibbrod, daß man platte Kuchen davon machen kann. Diese bestreut man von beiden Seiten mit feinem Reibbrod, bäckt sie in der Pfanne schön hellbraun, und garnirt die Burkahren damit.

### 31. Gestowte Kartoffeln.

Man kocht die Kartoffeln ab, zieht ihnen die Haut ab, giebt ein Quartier süßen Schmand,  $\frac{1}{2}$  lb Butter, etwas Pfeffer dazu, und kocht sie bis die Sauce tummig wird; dann giebt man sie in die Schüsself, und garnirt sie mit Mettwurst oder Zieschen.



## 32. Kartoffeln auf eine andere Art.

Die Kartoffeln werden nur so lange in Wasser gekocht, bis man ihnen die Haut abziehen kann, dann in Scheiben geschnitten, einen Löffel Bouillon, etwas Jus, Butter, Pfeffer und Salz dazu gegeben, und dick zugekocht. Man garnirt mit aufgebratenen Schinzenscheiben.

## 33. Gefüllte Kartoffeln.

Man nimmt so viel Mittelkartoffeln, als man denkt, daß für die Gesellschaft genug ist, kocht sie in Wasser ab, doch nicht zu weich, macht sie dann rein, und höhlt sie behutsam mit einem spitzen Messer aus. Einen Theil des Herausgenommenen zerreibt man in einer groben Schüssel so fein als möglich, und treibt es mit Gewalt durch den Durchschlag; dazu schlägt man 6 Eier, etwa  $\frac{1}{2}$  Quartier süßen Schmand,  $\frac{1}{2}$  lb ausgelassene Butter, etwas Pfeffer, Salz und Muscatnuß. Dieß reibt man gut durcheinander, legt so viel Reibbrod zu, daß es nicht mehr fließt, und füllt es mit einem Theelöffel in die Kartoffeln, bestreicht diese mit Butter, bestreut sie mit feinem Reibbrod, und wenn man's hat, mit etwas geriebenem Käse, und läßt sie eine halbe Stunde im Ofen backen. Doch muß man sie unterdessen einigemal mit Butter bestreichen, damit sie nicht schwarz werden, dann bringt man sie zur Tafel, und garnirt mit gebratenen Fleischfricadillen.

## 34. Kartoffeln mit Hering.

Wenn die Kartoffeln abgekocht und rein gemacht sind, hackt man 2 holländische Heringe, nachdem man die Gräten ausgesonnen, recht fein, legt sie zu den Kartoffeln ins Kasseroll, giebt ein Quartier süßen Schmand,

Schmand, 2 geriebene Zwiebeln und Pfeffer dazu, und kocht sie kurz zu; muß das Gericht aber stark seyn, so nimmt man mehr Heringe. Man garnirt die Schüssel mit Lammscarbonaden.

### 55. Kartoffelbrei.

Wenn die Kartoffeln abgekocht sind, nur so, daß sie geschält werden können, schneidet man sie in dünne Scheiben, und kocht sie mit etwas Wasser und Butter und ein paar recht feingehackten Zwiebeln so weich, daß man kein Stückchen mehr sieht; es muß aber so dick seyn, daß der Löffel darin steht. Dann nimmt man das Kasseroll vom Feuer, hält eine Schüssel warm, und durchrührt den Brei mit ein paar guten Löffeln kalter Butter, Pfeffer und Salz. Wenn die Butter ausgeschmolzen ist, legt man den Brei auf die warme Schüssel, und giebt Schinken oder Wurst dazu. Wenn die Butter zugelegt ist, muß der Brei ja nicht wieder aufs Feuer kommen, sondern nur so durchgerührt werden.

### 56. Spargel mit Fricandeaus.

Hierzu nimmt man den kleinen Spargel, und schneidet ihn nur so weit ab, als er weich ist, püht ihn gehörig, und schwebet etwas Mehl in Butter in einem Kasseroll, giebt Bouillon und einige dünne Scheiben mageren Schinken dazu, und läßt sie zusammen kochen, dann legt man den Spargel zu, und kocht ihn, bis er weich ist, legirt ihn mit 2 Eigelb, und drückt den Saft einer halben Citrone dazu. Zu den kleinen Fricandeaus schneidet man das dicke Fleisch aus einer Kalbskeule in kleinen Finger dicken Scheiben, klopft sie mit einem Fleischhammer etwas platt, doch nicht zu dünn, spickt sie voll mit feinem Speck, rangirt sie in ein Kasseroll, giebt halb Bouillon, halb Jus darauf, daß sie damit

be-

bedeckt sind, läßt sie eine halbe Stunde langsam, und dann schnell einkochen, begießt sie öfter mit ihrem eignen Saße, sie sehen dann wie glacirt aus, vor dem Anbrennen muß man sie aber hüten. Man giebt den Spargel in die Schüssel, und die Fricandeaus auf den Rand derselben.

### 57. Grüne Erbsen mit Artischocken.

Die Artischocken werden in Wasser und Salz abgekocht, dann puht man das inwendige Heu gehörig heraus, legt in die dadurch entstandene Höhlung zugerichtete grüne Erbsen, und deckt sie mit geschnittenen Dhsenzungen zu, auch kann man den Rand der Schüssel damit garniren.

### 58. Junge Moorrüben.

Nachdem die Moorrüben rein gemacht und gewaschen sind, setzt man sie mit Bouillon aufs Feuer, und kocht sie gehörig weich; dann brüht man etwas Mehl in einem Pössel Butter, giebt es zu den Rüben, versucht wegen Salz und Pfeffer, und giebt sie mit warmen Salzfleisch zur Tafel.

### 59. Mus von gelben Erbsen.

1 $\frac{1}{2}$  Stooß Erbsen werden ausgelesen und gut gewaschen, dann setzt man sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, bis die Oberschaalen sich von den Erbsen trennen, diese schöpft man von oben ab, und gießt das Wasser davon ab, giebt ein paar geschnittene Zwiebeln, einige Schwinkenscheiben oder Knochen dazu, auch ein paar Handvoll feine Gerstengröße, und gießt so viel Bouillon, der nicht besonders stark seyn darf, darauf, daß sie übersteht, und läßt sie bey gelindem Feuer unter beständigem Umrühren so lange kochen, bis die Erbsen ganz  
ver-

verkocht sind; dann treibt man sie durch einen nicht zu feinen Durchschlag wieder ins Kasseroll, legt einen Löffel Butter, Pfeffer und Salz dazu, kocht sie so dick, daß der Löffel darin steht, und legt sie rund als einen Pudding in die Mitte der Schüssel. Dann schneidet man ein Pfund durchgewachsenes Schweinesfleisch (es muß aber auch Speck dabey seyn) in kleine Würfel, bratet es etwas in der Pfanne, giebt ein paar Handvoll nicht zu fein geschnittene Zwiebeln dazu, läßt das Fleisch nur so lange auf dem Feuer, bis die Zwiebeln recht weich sind, und gießt es dann über die Erbsen. Wer den Schweinespeck nicht liebt, kann auch braune Butter und Zwiebeln nehmen.

#### 40 Reife ausgehülsete Perlbohnen.

Diese kocht man etwas mit Wasser ab, gießt dieses davon, und giebt ein paar Anrichtlöffel Bouillon darüber, läßt sie so lange kochen, bis sie anfangen wollen zu moosen, dann rührt man einen Löffel Butter und recht fein gehackte Petersilienblätter dazu, versucht wegen Pfeffer und Salz, giebt sie zur Tafel, und garnirt mit Fleischwurst.

#### 41. Reife Perlbohnen auf eine andere Art.

Man kocht die Bohnen in Wasser und Salz, doch ohne daß sie moosen, weich, gießt das Wasser trocken ab, legt ein paar Löffel Butter in eine warme Schüssel, giebt die Bohnen darauf, melirt sie gut, giebt sie in die Schüssel, und warme Dhsenzunge oder Salzfleisch dazu.

#### 42. Beeten.

Man kocht einige schöne rothe Beeten fast weich, macht sie rein, schneidet sie in halben Finger dicke Schei-

Scheiben, legt sie in einen Topf, gießt 3 Quartier Essig und 1 Quartier Wasser über, und läßt sie 24 Stunden stehen. Dann gießt man die Hälfte von dem Essig ab, nimmt die Beeten heraus, zerhackt sie recht fein, und setzt sie mit der andern Hälfte des Essigs und ein paar Anrichtlöffeln fettem, starkem Bouillon auf Feuer, und kocht sie kurz zu; dann rührt man ein Paar Fingerspizen voll Mehl klar, und giebt es mit  $\frac{1}{2}$  Quartier saurem Schmand, etwas Pfeffer und Salz zu den Beeten, läßt sie nur durchkochen, giebt sie in die Schüssel und garnirt mit Schinkenscheiben.

45. Gefüllten Weißkohl zu backen.

Man kocht einige recht runde große Kohlköpfe in Bouillon (oder wenn man diesen nicht hat, in Wasser mit etwas Salz), aber nicht ganz weich; läßt sie kalt werden, höhlt sie behutsam aus, so, daß 5 bis 4 Blätter von außen nachbleiben, dann schneidet man von gebratenem Kalbsbraten, ganz fein, ohngefähr 2 lb, giebt 3 Handvoll Reibbrod,  $\frac{3}{4}$  Quartier süßen Schmand, einen großen Löffel ausgeschmolzener Butter, 5 Quert Pfeffer, Salz und Muscatblüthe dazu, und rührt alles gut durch einander. Von dem ausgenommenen Kohl nimmt man die kleinste Hälfte, hackt sie recht fein, und rührt sie mit der Farce recht durch; diese muß so dick seyn, daß sie nicht fließt, füllt die Kohlköpfe wieder an, bestreicht sie mit Ei, und bestreut sie mit Reibbrod, rangirt sie in eine Pfanne, legt aber einige Holzstäbchen quadrirt über einander, daß der Kohl die Pfanne nicht berührt, weil er sonst von unten leicht schwarz wird, setzt den Kohl darauf, schiebt ihn in Backofen, bestreicht ihn öfter mit Butter, und läßt ihn  $\frac{1}{4}$  Stunden backen. Dann giebt man tummige Butter dazu, wie No. 12. der Vorbereitung beschrieben, und garnirt mit Bieschen.

## 44. Gebackener Braunkohl.

Man kocht den Braunkohl ganz fertig, wie schon früher angezeigt worden, legt ihn in eine Backschüssel, doch so, daß er in der Mitte höher liegt, dazwischen immer gebratene Kartoffeln und Zieschen; dann macht man von 3 lb Schierfleisch einen Fricadillenteig, wie schon beschrieben, schneidet ein Papier nach Façon der Schüssel, bestreicht es mit Butter, formt darauf von der Fricadillensfarce 1 Finger dick, bestreicht den Rand der Schüssel mit Eiweiß, und klappt die Farce auf den Kohl (wenn das Papier nicht gleich loslassen will, so darf man nur eine glühende Schaufel überhalten), bestreicht es mit Ei, streut gerieben Brod und Käse darauf, und läßt es im Ofen ganz braun werden.

## 45. Gefüllter Kohlrabi.

Zwei schöne große Kohlrabi werden glatt geschält; oben ein Deckel abgeschnitten, und bis auf einen kleinen Finger dick ausgehöhlt. Den Kohlrabi, den man heraus genommen, hackt man so fein als möglich, mit einer gebratenen Kalbsniere sammt dem Fett, 1 große Zwiebel, Schnittlauch, Pfeffer, Salz, Muscatennuß; wenn dieß alles recht fein ist, giebt man 3 Eier, einen Löffel süßen Schmand, ein wenig geschmolzene Butter, durchgesiebt Reibbrod, so viel, daß es wie Fricadillenteig wird, mit diesem füllt man den Kohlrabi, und drückt es fest ein, legt den abgeschnittenen Deckel auf, und verbindet ihn mit grobem Zwirn, legt sie in ein passend Kasseroll, giebt so viel Bouillon darauf, daß sie bedeckt sind, und kocht sie gar, doch nicht zu weich, damit sie beim Schneiden nicht aus einander fallen. Wenn angerichtet werden soll, legt man den Kohlrabi auf ein reines Bret, nimmt den Zwirn ab, schneidet mit einem sehr scharfen Messer Finger dicke Scheiben davon, und  
legt

legt sie zierlich auf eine Schüssel. Von dem Bouillon, worin die Kohlrabi gekocht sind, nimmt man so viel, als zur Sauce nöthig ist, brüht etwas Mehl in etwas Butter, giebt es dazu nebst Salz und Muscatblüthe, kocht es gut durch, und giebt diese Sauce über den Kohlrabi. Dieß Gericht wird dem Gaumen, so wie dem Auge genügen.

#### 46. Melirtes Gemüse.

Dieß Gemüse wird von vielen guten Gartengemüsen zusammengesetzt, und ist daher im August am besten zu geben. Man kocht 3 Köpfe harten Savoienkohl, (der bis zu den gelben Blättern abgeblattet werden muß,) einen großen Kopf Blumenkohl, eine gelbe Kohlrübe, Kohlrabi, rothe Burkahnen, Zuckerrüben in gutem Bouillon fast weich. Dann stowt man grüne Erbsen, auch etwas junge Bohnen, und bäckt einige Kartoffelbirnen, wie früher gezeigt ist. Wenn die Gemüse fast weich sind, nimmt man sie aus dem Bouillon, theilet den Blumenkohl in kleine Stücke, so daß sie alle egal sind, den Savoienkohl schneidet man in 4 Theile, die Burkahnen sticht man mit einem, einen Zoll im Durchmesser dicken scharfen blechernen Ausstecher einen halben Finger dick aus, den Kohlrabi und die Kohlrüben schneidet man, eines in halben Finger dicke viereckige halben Finger lange Stücken, das andere in runde zackige Blättchen, die Zuckerrüben bleiben wie sie sind, doch nur einen halben Finger lang, von einigen Petersilien nimmt man nur das dicke Ende, und schneidet sie bis zur Hälfte über Kreuz ein, einige braune Baravicken schneidet man länglich, sind sie aber klein, so läßt man sie ganz, welches noch besser ist, stellt alles warm, und giebt wieder von dem eignen Bouillon darauf, auch etwas Blanc und Coulis, und läßt es vollends weich werden. Dann

den Boden mit den gekochten Erbsen als Matte, und legt nun abwechselnd in Streifen, die von der Mitte auslaufen, von jedem Gemüse darauf, z. B. einen Streifen Blumenkohl, dann einen Streifen Burkahn, Kohlrabi, Bohnen, kurz geschnittenen Spargel, Kohlrüben, Zuckerrüben zc., in die Mitte die braunen Paravicken (NB. die Streifen müssen in die Mitte spitz zulaufen, und gegen den Rand der Schüssel breit werden, welches man leicht bewerkstelligen kann, wenn man ein großes Küchenmesser so lange dazwischen hält, bis der nächste Streifen gelegt ist), die Kartoffelbirnen werden um den äußern Rand der Schüssel garnirt. Zu der zugekochten Sauce wird Muscatblüthe, Butter, und wenn man etwa Glace hat, einer kleinen Wallnuß groß gegeben, jeder Streifen behutsam damit bestrichen, und die übrige Sauce abgesondert dazu, nebst in Scheiben geschnittenem Schinken, herumgegeben.

#### 47. Farcirte Kartoffeln.

So viel Mittelfartoffeln, als man nöthig zu haben glaubt, werden abgekocht, abgezogen, und auf einer scharfen Reibe bis auf eine große Nuß groß abgerieben, von diesen nimmt man 4 Hände voll, und legt sie zu  $\frac{1}{4}$  lb zu Schaum gerührter Butter, zerreibt sie damit so fein als möglich, giebt 6 Eigelb, eine geriebene große Zwiebel, Muscatnuß, Pfeffer und Salz dazu, und probirt in kochendem Wasser ein Klümpchen, ob sie fest genug sind, und ist es nicht, so legt man noch Eigelb dazu. Dann legt man in Form von Birnen von dieser Masse um die abgeriebenen Kartoffeln, bestreut sie mit Reibbrod, und bäckt sie in heißem Schmalz oder Butter gelbbraun, legt sie aufrecht stehend auf die Schüssel, und giebt eine tummige Butter dazu.



## 48. Kartoffeln mit feinem Ragout gefüllt.

Man nimmt große runde Kartoffeln, schneidet von unten etwas ab, damit sie fest stehen können, und von oben einen Deckel, nachdem sie vorher gut rein gemacht worden sind. Dann höhlt man sie behutsam aus, damit sie kein Loch bekommen, füllt ein Ragout von Kalbsmilch, Morcheln, Sardellen, kurz mit Blanc zugestopft, hinein, deckt sie fest zu, bestreicht sie mit Ei, streut Reibbrod auf, setzt sie in eine Pfanne mit 1 lb Butter, setzt sie in heißen Backofen und läßt sie gar und braun werden, rangirt sie auf eine Schüssel, und giebt eine Sauce von etwas Coulis, Citronensaft und Muscatnuß dazu in der Sauciere herum.

## 49. Melirter Kohl.

Man kocht weißen und abgestreiften braunen Winterkohl, von jedem gleichviel, kocht jedes besonders mit starkem Bouillon weich, stowt beides kurz zu, wie schon vorher gezeigt ist, und servirt es streifig auf eine Schüssel, indem man ein Küchenmesser dazwischen hält, damit es sich nicht vermischt, und legt einen Kranz von kleinen Würsten herum. Der Kohl muß aber sehr dick zugestowt werden, damit er nicht zusammenläuft.

## 50. Spargel = Sauce.

Ein Quartier süßer Schmand wird mit einem Stück Butter unter beständigem Rühren aufgekocht; etwas von der kochenden Sauce zu 4 Gelb von Ei geklopft, wieder zum übrigen gegossen, und unter beständigem Klopfen aufgekocht.

## 51. Riezchen als Carbonnades.

Hierzu sucht man die schönsten größten weißen Borselap aus, wellt sie ab, trocknet sie sorgfältig, und wendet

det sie in Ei um, bestreut sie stark mit feinem Reibbrod, braiet sie dann schön braun, und garnirt Gemüse, junge Hühner ic. damit. Man kann auch gesalzene, gut abgeweichte Riezchen dazu nehmen.

### 52. Gestowte Riezchen (Schwämme).

Man nimmt abgebrühte weiße Berselap, schneidet sie in nicht zu dünne Striemel, und bratet sie mit Bouillonfett in einem Kasseroll, bis alle Feuchtigkeit weg ist, dann kocht man einige feingeschnittene Zwiebeln in etwas Butter weich, giebt die Riezchen dazu, und wenn sie auf dem Feuer recht heiß geworden, legt man Pfeffer, Salz und einen guten Löffel sauern Schmand dazu, läßt alles zusammen gut durchkochen, und servirt sie recht warm. Man giebt Salzfleisch, Carbonnades ic. dazu.

### 53. Rudmeeschen im Ofen gebacken.

Sie müssen frisch genommen, gut gespült, dann trocken ablaufen, und zuletzt auf Zeug gelegt werden, damit sich die noch übrige Feuchtigkeit abziehe. Dann nimmt man eine runde Pfanne, flache Blechform, oder dergleichen etwas, legt die Rudmeeschen auf die umgekehrte Seite neben einander hinein (das Geschirr muß aber erst mit Butter stark bestrichen werden), streut Reibbrod, Käse und feingeschnittene Zwiebeln, Pfeffer, Salz über, macht so 3 bis 4 Schichte, zwischen jede aber etwas Butter, die obere bestreut man stärker, damit sich eine braune Kruste bildet, dann läßt man sie  $\frac{3}{4}$  Stunden im Ofen backen, dann giebt man  $\frac{1}{2}$  Quartier sauern Schmand dazu, schüttelt die Pfanne oder Form gut durch, und läßt es noch so lange stehen, bis Butter und Schmand sich vermischt haben. Ist es in einer Form, so kann man sie damit zur Tafel bringen, eine Pfanne stürzt man auf eine Schüssel. Wenn man keinen Käse hat, kann man sie auch ohne diesen backen.

## Vierte Abtheilung.

## W u r s t e.

## 1. Fleisch: oder sogenannte Mettwurst.

Zehn Pfund geschabtes schieres Rindfleisch, 10 lb geschabtes mageres Schweinefleisch wird in einem hölzernen Geschirr mit einer hölzernen Keule (oder Mangelholz) so lange stark gestossen, bis es ganz hellroth wird, dann mit einem Hackeisen gut durchgehackt, und 12 lb in feine Würfel geschnittener frischer Speck, 1 lb Salz,  $\frac{1}{2}$  Loth Salpeter, 2 Loth grob gestosener Pfeffer, 1 Loth Gewürznelken zugelegt, 1 Stooß Wasser zugegossen, und mit den Händen so lange wie Brodteig geknetet, bis es sich ganz rein ablöset; dann wird es zugedeckt, 24 Stunden am kühlen Ort stehen gelassen: ehe man es in die Gedärme stopft. Man muß ja darauf Acht geben, daß die Gedärme, die man zu Brauch brauchen will, nicht zu stark gebrüht worden, weil sie sonst reißen und auch nicht klar gemacht werden können. Klar macht man sie dadurch, daß man sie umkehrt und auf einem Bret mit einem hölzernen Spatel so lange von allen Seiten schabt, bis sie so dünn sind, daß man das Eingefüllte klar durchsehen kann.

## 2. Schweinewurst, die kalt gegessen wird.

Das ganze Herzschlag und übrige kleine Fleisch, das gewöhnlich vom Schweine abfällt, wenn es gehörig zerhauen ist, wird ganz weich gekocht und warm fein gehackt, die Leber wird roh gerieben dazu gemischt nebst noch einigen lb frischen, in nicht zu kleine Würfel geschnittenen Specks, 6 fein gehackten Zwiebeln, 2 Anrichtlöffel voll dick gekochter Habergrüße, Pfeffer, Ingber, Salz nach Geschmack. Dieß wird alles gut unter einander gerührt und nicht zu fest in Gedärme gestopft, die abgebunden werden. Dann werden sie in kalt Wasser aufgesetzt und müssen eine Stunde nur anziehen, dann einmal überkocht, ausgenommen, zwischen 2 Bretter gelegt und etwas beschwert. Ehe sie ins Wasser kommen, müssen sie mit einer Nadel durchstochen werden, dieß gilt für alle Würste die gekocht werden.

## 3. Geräucherte Knackwurst.

Drei Pfund mageres Rindfleisch, 4 lb fettes Schweinefleisch, 2 lb frischer Speck, 1 lb magerer roher Schinken, werden kleinwürflich geschnitten und mit dem Schneidmesser recht fein überhakt. Dann gibt man etwas Nelken, grobgestoßener weißen Pfeffer, 1/2 schmale Citronenschale und 1/2 Stöpf Franzwein dazu, knetet alles gut durch einander und füllt es in nicht zu enge Därme, unterbindet sie, setzt sie mit kaltem Wasser auf und kocht sie 3 Stunden. Dann ausgenommen, trocken abgetrocknet läßt man sie kalt werden und 24 Stunden in Rauch hängen. Diese Würste werden kalt gegessen.

## 4. Rindfleischwurst.

Drei Pfund mageres Schweinefleisch, 2 lb Rindfleisch von der innern Lende, 2 lb magerer Schinken, 2 lb frischer Speck, 1 lb Nierenfett, wird alles

klein-

Kleinwürstlich geschnitten und noch stark durchgehackt, mit Salz, weißem grob gestoßenem Pfeffer, der fein geschnittenen Schale von 2 Citronen, 8 gestoßenen Melken, einer Hand voll fein gehackter Schalotten; diese läßt man in einem Kasseroll mit einem Löffel Butter weich kochen, giebt sie zu der Masse, und stößt diese im Mörser recht schäumig, und giebt nach und nach  $\frac{1}{2}$  Quartier starken rothen Wein darunter; Dann füllt man die Därme damit, unterbindet sie, und kocht sie in gesalzenem Wasser in  $\frac{3}{4}$  Stunden gar, legt sie auf ein Bret, bedeckt sie wieder mit einem, und beschwert dieses mit ein paar kleinen Steinen.

### 5. Leberwürst.

Die Leber wird gerieben und dann durch einen Durchschlag getrieben, damit die Fasern zurückbleiben,  $\frac{1}{2}$  Stoop fetten süßen Schmand, 2 lb so fein als möglich gehacktes und ausgehütetes Nierenfett (man kann auch halb Nierenfett und frischen Speck nehmen), 10 Eier, etwas Zucker, Pfeffer, Salz, Muscatenblüthe, engl. Gewürz, Majoran, einige Hände voll Reibbrod,  $\frac{1}{4}$  lb Coriathen,  $\frac{1}{4}$  lb ausgekernte Nosiinen,  $\frac{1}{4}$  fein geschnittene Zwiebeln giebt man dazu, rührt alles gut durch einander, versucht und kocht in einem Lüdchen Darin etwas von dieser Masse, ob sie fest und salzig genug ist, füllt die Därme damit, doch nicht zu voll, damit das Reibbrod nachquellen kann, unterbindet sie, sticht mit einer Nadel einigemal in jede Würst, welches man bei allen gekochten Würsten thun muß, weil sie sonst plazen, legt sie in kochendes gesalzenes Wasser, und läßt sie  $\frac{3}{4}$  Stunden nur anziehen, aber nicht kochen, dann werden sie ausgenommen und trocken verwahrt. Wenn sie servirt werden sollen, thetet man sie  $\frac{1}{2}$  Stunde auf dem Host, und giebt sie warm zur Tafel.

## 6. Leberwürste mit Schweinsblut.

Zwei Schweinelebern werden auf der Reibe gerieben und durch den Durchschlag gedrückt. Dann schneidet man  $1\frac{1}{2}$  lb frischen Speck ganz kleinwürflich, wie auch 6 große Zwiebeln, giebt es in ein Kasseroll und bratet es auf dem Feuer, bis die Zwiebeln ganz weich sind, mischt sie mit der Leber, und giebt Salz, weißen Pfeffer, Muscatnuß, Majoran, und etwas mehr als 1 Quartier Schweineblut dazu, rührt alles wohl unter einander, füllt sie in Därme, unterbindet sie, und läßt sie nur einigemal aufwallen. Wenn davon Gebrauch gemacht werden soll, bratet man sie mit Butter in der Pfanne, bis sie durch und durch ganz heiß sind, und giebt sie warm zur Tafel.

## 7. Noch eine Art Leberwurst, kalt zu essen.

Eine Schweinsleber hält man einige Minuten in kochendes Wasser, reibt sie dann auf der Reibe, und treibt sie durch den Durchschlag. Das fette Halsfleisch von einem jährigen Schwein und überhaupt aller Fleischabfall mit der Schwarte wird so weich gekocht, daß diese beynahе auseinander fällt. Das Fleisch schneidet und hackt man fein, aber die Schwarten mit dem Fett werden in grobe große Würfel geschnitten. 6 große fein geschnittene Zwiebeln kocht man mit fettem Schweinesfleischbouillon, worin das Fleisch gekocht ist, ganz weich, giebt sie nebst dem gehackten Fleisch zu der geriebenen Leber, legt Pfeffer, Salz, etwas Nelken, Muscatblüthe, etwas Majoran hinein, und einige Anrichtlöffel von dem fetten Schweinesfleischbouillon dazu, rührt alles sehr gut durch einander, und füllt nicht zu enge Gedärme nicht zu steif damit, unterbindet sie, setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, und läßt sie eine Stunde darin anziehen, aber nicht kochen, legt sie

sie dann in kaltes Wasser, trocknet sie ab, und hängt sie an einen luftigen Ort. Sie werden kalt mit Essig servirt.

### 8. Reisswurst.

Ein und ein halb Pfund schönen großkörnigen Reis quillt man in Wasser ab, schwemmt ihn wieder in kaltem Wasser ab und kocht ihn mit  $1\frac{1}{2}$  Stooß süßer Milch, und  $\frac{1}{2}$  lb fein geschnittenen Schweinflaumen weich. Dann giebt man  $\frac{1}{4}$  lb Corinthen,  $\frac{1}{4}$  lb ausgequollene Rosinen, etwas Muscatblütze, Salz und  $\frac{1}{2}$  lb in feine Würfel geschnittene Schweinflaumen hinein, rührt alles wohl untereinander, giebt noch 6 Eigelb,  $\frac{1}{2}$  Quartier süßen Schmand und etwas Zucker dazu, füllt sie in klar gemachte Gedärme, und läßt sie eine gute halbe Stunde in Milch und halb Wasser auf dem Feuer anziehen. Wenn davon servirt werden soll, bratet man sie auf dem Rost schnell braun.

### 9. Grükwurst.

Ein Stooß grobe Gerstengrüse wird in Wasser, oder in Schweinebouillon mit  $\frac{1}{2}$  lb fein geschnittenen Schweinflaumen ganz dick und weich gekocht; dann läßt man sie kalt werden, schneidet noch  $1\frac{1}{2}$  lb Schweinflaumen in Würfel, giebt sie zu der Grüse, nebst  $1\frac{1}{2}$  Stooß frischem Schweineblut, etwas Majoran, Pfeffer und engl. Gewürz, und  $\frac{1}{2}$  lb fein gehacktem Nierensfett, rührt es gut durch, und füllt es in reine Gedärme, unterbindet sie, doch nicht zu knapp, legt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, läßt sie eine halbe Stunde nur anziehen, dann ein paarmal überwallen. Dann werden sie auf dem Roste braun gebraten, und warm servirt.

## 10. Palten zu machen.

Man nimmt 1 Stoop Schweineblut, 1 Quartier dick gekochter Gerstengröße,  $\frac{1}{2}$  Stoop süße Milch,  $1\frac{1}{2}$  lb würflich geschnittene Schweinflaumen, 1 Eßlöffel voll fein geriebenen Majoran, etwas Thymian, 6 große fein geschnittene Zwiebeln, Pfeffer, Salz, engl. Gewürz, und so viel durchgeseibtes grobes Mehl, daß es ein dicker Teig wird, von dem man in der Hand große Ballen macht, und sie in kochendem gesalzenerm Wasser gar kocht, werden in Scheiben geschnitten, in etwas Butter ausgebraten, und warm servirt.

## Einige Bratwürste zum Frühstück, auch um Gemüse zu garniren.

## 11. Boudin royal.

Zwey Pfund roher Schinken, eine große Hühnerbrust, und 2 Haselhühnerbrüste, nebst 1 lb gutem Speck, werden kleingeschnitten, und im Mörser recht fein und schaumig gestoßen, dann 2 ganze Eier und 4 Eigelb dazu geschlagen, Pfeffer, Salz, Muscatblüthe,  $\frac{1}{2}$  Quartier Mallaga zugegeben, gut durch einander gerührt, dann in einen dicken Rindsdarm lose gefüllt, abgebunden, und in einer Braise in  $\frac{3}{4}$  Stunden gar gemacht. Man giebt sie zu allen Sorten Kohl, auch kann man sie allein mit einer Sardellensauce geben.

## 12. Bratwürste von einem Spanferkel.

Von einem sauber gepuzten Spanferkel wird alles Fleisch von den Knochen geschnitten (diese kann man wieder zu Jus oder Coulis verwenden), und nebst 1 lb fein geschnittenem Speck, Salz, Muscatnuß, Pfeffer, Thymian, Citronenschaale, im Mörser fein gestoßen; dann



dann zieht man 1 Quartier Mallaga dazu, rührt alles gut durch einander, und füllt sie in Bratwurstgedärme: Sie werden in der Pfanne mit Butter gebraten.

### 13. Würste von Gänseleber.

Die Gänselebern werden mit dem Messer ausge-  
schabt, einige Hände voll feines Reibbrod in  $\frac{1}{2}$  Quartier  
süßem fetten Schmand ganz aufgeweicht, mit Salz,  
Muscatnuß und etwas Majoran zu den Gänselebern ge-  
mischt,  $\frac{1}{4}$  lb zergangene Krebsbutter, eine Obertasse  
Rothwein zugegeben, und gut durch einander gemischt.  
Dann werden einige Schalotten fein gehackt, in Krebs-  
butter weich geschwitz, auch zu der Leber gerührt, nebst  
4 Eigelb, dann in Bratwurstdärme gefüllt, eine Vier-  
tel Elle lang abgebunden, in Bouillon aufgeköcht, aus-  
genommen, in kaltem Wasser abgekühlt, abgetrocknet  
und in Krebsbutter auf beiden Seiten schön braun ge-  
braten. Auf dem Lande, wo nicht immer Gedärme zu  
haben sind, und man zum Einpöckeln viel Gänse ge-  
schlachtet hat, gebraucht man zum Füllen dieser Würste  
die Haut des Halses der Gänse.

### 14. Würstchen von Kalbshirn.

Das Hirn von 2 großen oder 3 kleinen Kälbern  
wird sauber gewaschen und abgehäutet, dann in Salz-  
wasser einmal aufwallen gelassen, auf einem Bret fein  
geschnitten, mit dem Weichen aus 2 Franzbroden in  
süßem Schmand geweicht und wieder ausgedrückt, im  
Mörser fein gestoßen, mit  $\frac{1}{2}$  lb Butter, Pfeffer, Salz,  
Muscatnuß, daß es recht schaumig wird; dann 8 Ei-  
gelb und etwas Schmand dazu gegeben, in Därme ge-  
füllt, und einen Finger lang unterbunden. Dann in  
halb Milch und halb Wasser gar gekocht, doch müssen  
Milch und Wasser erst kochen, ehe die Würstchen hinein-  
gelegt werden. Sie müssen nur einigemal aufwallen,  
dann

dann werden sie gleich in kaltes Wasser gelegt, bis sie abkühlen. Will man sie gebrauchen, so bratet man sie in einem Löffel Krebsbutter auf beiden Seiten gelbbraun.

### 15. Krebswürste.

Drei Band Mittelkrebse kocht man in Wasser ab, macht sie aus den Schalen, zerstoßt diese, und macht mit  $\frac{1}{2}$  lb Butter eine schöne Krebsbutter, wie zu Anfange gelehrt worden ist. Die ausgemachten Krebse hackt man mit  $\frac{3}{4}$  lb Kalbsmilch, die aufgekocht und abgehäutet ist, fein, giebt das Weiche aus 2 Franzbroden in Milch ausgeweicht und wieder ausgedrückt, nebst  $\frac{2}{3}$  von der Krebsbutter, 2 ganzen Eiern und 4 Eigelben, Pfeffer, Salz, Muscatblüthe, einige geriebene Schallotten und etwas Schmand dazu, rührt alles gut durch einander, und füllt diese Masse in dünne Schweinsdärme, bindet sie einen Finger lang ab, kocht sie in Milch und Wasser gar, und bratet sie in der übrigen Krebsbutter schön gelb. Man garnirt sie um Erbsen, Blumenkohl u. dgl.

### 16. Haaswürste.

Ein Haase wird sauber ausgeföhnt und klein geschnitten (die Knochen hebt man zu Coulis auf), eben so viel Luftspeck, wie das Haasfleisch schwer, wird auch klein geschnitten, und beides zusammen im Mörser so fein als möglich gestoßen; man giebt Pfeffer, Salz, Muscatblüthe, etwas in Milch geweichtes Weißbrod, und beinahe 1 Quartier dicken sauern Schmand dazu, rührt alles gut unter einander, füllt diese Farce in dünne Schweinsdärme, die man  $\frac{1}{4}$  Elle lang abbindet, aber nur  $\frac{2}{3}$  vollfüllt. Dann werden sie wie die vorigen gebraten, und warm servirt.

## 17. Kleine Bratwürste in Buttermteig.

Von gewöhnlicher Bratwurstfülle, oder wenn man die nicht hat, von 2  $\text{lb}$  ausgezehntem Kalbfleisch, 1  $\text{lb}$  Lustspeck, 1  $\text{lb}$  zartem Schinken, Salz, Pfeffer, und Citronenschaale macht man eine Fülle, die gehackt und fein gestossen wird; dann giebt man noch ein Glas Rothwein dazu, macht alles gut unter einander, füllt sie in ausgeschabte Schweinsdärme, unterbindet sie einen guten Finger lang, und läßt sie in einer papiernen Kapsel in etwas Butter auf dem Rost steif werden. Dann schneidet man Streifen von Buttermteig, zieht von den kalt gewordenen Würsten die Haut ab, wickelt sie in den Buttermteig, bestreicht sie mit Ei, bäckt sie im Ofen gar, und servirt sie warm.

## 18. Würste von Lammsfleisch.

Ein und ein halb Pfund Lammsfett wird ganz fein geschnitten, das Weiche aus 3 Franzbroden wird mit 1 Quartier Schmand aufgeweicht, dann mit dem Lammsfett in ein Kasseroll gelegt, nebst 6 großen fein geschnittenen Zwiebeln, die in  $\frac{1}{4}$   $\text{lb}$  Butter weich gekocht sind. Diese ganze Masse setzt man auf Kohlfeuer und läßt es dünsten, damit sich das Fett mit dem Brod vereinige; dann giebt man noch  $\frac{1}{2}$  Quartier fetten süßen Schmand,  $\frac{1}{2}$  Stooß Lammsblut, Salz, Muscatblüthe, Pfeffer, und etwas Majoran dazu, mengt es gut durch einander, und füllt es in recht rein gemachte Lammsgedärme. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie in heißem Wasser aufgeköcht, dann abgetrocknet, und in etwas Butter in der Pfanne braun gebraten.

## 19. Würstchen von Haselhühnern.

Von 5 Haselhühnerbrüsten wird die Haut abgezogen, und das Fleisch mit dem Messer abgeschabt und  
aus-

gesehnt, 1 lb frischer Speck klein geschnitten, und mit dem Fleisch im Mörser recht schaumig gestoßen, dann Pfeffer, Salz, Muscatblüthe Citronenschaale nebst etwas mehr als das Weiche aus 1 Franzbrod in Schmand aufgeweicht, und 3 Eigelb dazu gerührt, so wie auch  $\frac{1}{2}$  Quartier Rothwein. Mit dieser Farce werden kleine Bratwurstdärme gefüllt, und wenn sie gebraucht werden sollen, in etwas Butter in der Pfanne braun gebraten.

### 20. Würstchen von Lachs.

Ein und ein halb Pfund geräucherter Lachs wird in Milch aufgeweicht, und in ganze kleine Würfel geschnitten. Das Weiche aus 3 Franzbroden wird in dünne Scheiben geschnitten, und in  $\frac{1}{2}$  Stoop süßem Schmand aufgeweicht, dann wird das Brod mit  $\frac{1}{2}$  lb Krebsbutter auf Kohlfener abgerührt, bis es ganz fein und dick ist; dann den Lachs dazu gegeben, mit noch etwas Schmand verdünnt, 3 Eigelb zugegeben, nebst Pfeffer, Salz und Muscatblüthe, und in Bratwurstdärme gefüllt. Wenn sie servirt werden sollen, braket man sie in Butter von beiden Seiten braun.

## Fünfte Abtheilung.

## Gestowte Sachen und Gallerte.

## 1. Rindfleisch in Gallert.

Ein großes Sackstück wird mit Fingerdicke Speck, der in Gewürz gewälzt ist, gespickt, und muß 3 Tage in Essig liegen, dann mit demselben Essig und so viel Wasser, daß es bedeckt ist, einigen Lorbeerblättern, 6 Zwiebeln, Salz und ganzem Pfeffer gekocht, bis es weich und braun ist. Dann  $\frac{1}{2}$  lb Hirschhorn mit ein Stoof Wasser bis zur Hälfte eingekocht; von der Sauce alles Fett abgenommen, den durchgelassenen Hirschhorn zugelegt, gut durchgekocht; zuletzt wird braungebrannter Zucker zugelegt, nochmals durchgelassen, und diese Sauce über das Fleisch gegossen. NB. Ehe der Gallert durchgelassen wird, muß er mit 3 Eiweiß nebst der Schaal durchgekocht werden, und dann durch einen Flanellbeutel laufen.

## 2. Ein Stück Rindfleisch in rothem Wein.

Ein Sackstück von 15 lb, das schon seit einigen Tagen geschlachtet seyn muß, legt man in einen Kessel, morein es gerade paßt, legt 4 Zwiebeln, eine Hand voll Schalotten, einige Petersilien und Borkahnen, etwas Salz, 12 Pfefferkörner, unten und oben Schinken- und Speck-

Speckscheiben, 1 Lorbeerblatt, 1 Quartier rothen Wein und 2 Quartier sauern Schmand dazu, setzt einen passenden festanschließenden Deckel auf, und verklebt ihn mit einem Eierteige, läßt es etwas betrocknen, und auf dem Feuer ins Kochen kommen, dann wird es in einen heißen Backofen geschoben, und 7 bis 8 Stunden stehen gelassen. Kurz vor dem Anrichten nimmt man das Fleisch heraus, schöpft alles Fett von oben ab, nimmt allen Speck heraus, giebt etwas Champignoneßig hinein, und wenn man hat, eine Wallnuß groß Glace, läßt es zusammen durchkochen, und giebt die Sauce durch das Haarsieb in die Sauciere.

### 3. Boeuf à la Mode.

Ein Sack- oder Schwanzstück von 10 bis 12 lb klopft man mit dem hölzernen Hammer recht stark, dann schneidet man von  $\frac{1}{2}$  lb hartem Speck einen halben Finger lange und dicke Streifen, sticht mit einem schmalen spitzen Messer Löcher in das Fleisch, steckt ein Stückchen Schalotten und den Speck, den man vorher in Pfeffer und englisch Gewürz gewälzt hat, hinein, durchzieht das ganze Stück auf diese Art, zerschneidet 6 bis 7 Zwiebeln in Scheiben, 2 Petersilienwurzeln, 1 Sellerie, 2 Burkahn, legt dieß und das Fleisch in einen passenden Topf, streut etwas Salz darüber, 10 Pfefferkörner, ein paar Nelken, die Schaal von einer halben Citrone, und besprengt es mit  $\frac{1}{2}$  Quartier Essig, läßt es bis zum andern Tage stehen, legt es in einen passenden Grapen, giebt eine Handvoll geriebenes Grobbrod dazu, füllt so viel Wasser auf, daß das Fleisch nur eben bedeckt ist, und kocht es verdeckt bei langsamen Feuer in 4 Stunden gar, schöpft dann das Fett rein ab, giebt  $\frac{1}{2}$  Quartier Rheinwein, und einige Scheiben eingemachten Wallnuß dazu, kocht es nur durch, legt das Fleisch auf eine Schüssel, und die Sauce in die Sauciere.

## 4. Ein guter Rinderbraten.

Einen Rinderbraten von 10 lb legt man in ein passend Geschirr, giebt 4 zerschnittene Zwiebeln, eine Hand voll Schalotten, 1 Petersilie, 1 Sellerie, eine Wurzelkahn, 12 weiße Pfefferkörner, 4 Nelken, etwas Muscatblüthe, ein paar Lorbeerblätter dazu, und gießt so viel Milch auf, daß das Fleisch damit bedeckt ist; dann muß es über Nacht, und wenn es schon kühl ist, 24 Stunden stehen. Dann macht man einen Löffel Bouillon, oder Nierenfett in einem Grapen kochend heiß, legt das Stück Fleisch hinein, und bratet es auf allen Seiten schön braun. Dann wird die Milch nebst dem Wurzelwerk dazu gegossen, etwas Salz zugelegt, und 3 Stunden verdeckt langsam gekocht und zugeschmort. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird das Fleisch ausgenommen, beputzt, mit etwas Glace bestrichen, und einen Augenblick im Ofen anziehen gelassen. Von der Sauce wird das Fett rein abgenommen, eine Citrone zugedrückt, und mit Citronenscheiben garnirt. Man kann auch Kapern oder Champignoneßig anstatt der Citronen dazu geben.

## 5. Rindfleisch mit Sardellen.

Wenn man Gesellschaft geben will, und viel Bouillon und Jus nöthig hat, so ist es vortheilhaft, einen Theil wenigstens vom Rindfleisch ganz zu lassen, auf die jetzt angezeigte Art kann man es Tages zuvor, oder nachher sehr anständig zu Tische geben. Man rührt  $\frac{1}{2}$  lb Butter mit einer kleinen Handvoll Mehl klar, schlägt 5 Eigelb dazu, etwas fein gehackte Schalotten und 3 Sardellen, beides muß aber sehr fein gehackt werden, (man kann auch anstatt der Schalotten 3 Zwiebeln reiben), giebt ein paar Anrichtlöffel Bouillon dazu, und rührt es auf dem Feuer zu einer dicken Butter, läßt es kalt werden, und bestreicht das Rindfleisch von allen Seiten einen guten halben Finger dick damit, legt es in

eine alte Schüssel oder Kasserolldeckel, giebt etwas fette Bouillon hinein, und läßt es in einem heißen Ofen eine hellbraune Farbe annehmen. Zur Sauce werden 4 Sardellen fein gehackt, etwas Mehl in Butter gebräunt, die Sardellen zugelegt, nebst einem Anrichtlöffel Jus, oder starkem Bouillon und dem Saft einer Citrone, alles gut durchgekocht, und in die Sauciere dazu gegeben.

### 6. Rindfleisch mit einem Ueberzug von Meerrettig.

Auch hierzu kann ein Stück Fleisch aus der Bouillon angewendet werden. Man reibt eine Stange Meerrettig auf einer feinen Reibe, und überschneidet ihn noch mit einem Messer, daß er recht fein werde, und dann einen Löffel Butter und einen Löffel Krebsbutter in ein Kasseroll, und brüht eine kleine Hand voll Mehl darin, 2 geriebene Zwiebeln, 2 ganze und 4 gelbe Eier, rührt dieß alles auf dem Feuer, bis es anfängt dick zu werden, giebt alsdann den Meerrettig hinein, und läßt es vollends dick werden; wenn es kalt ist, bestreicht man das Fleisch von allen Seiten einen Finger dick, bestreut es mit Reibbrod, begießt es mit Krebsbutter, und schiebt es in einen heißen Ofen bis es schön braun ist.

### 7. Gekochtes Rindfleisch mit Parmesankäse und Reis.

Noch eine Art, das Bouillonfleisch anzuwenden. Man nimmt, wenn es seyn kann, eine hohle Seite von 8 bis 10 lb. und wäscht  $\frac{3}{4}$  lb. Reis. Wenn das Wasser ganz abgelaufen ist, legt man ihn in ein Kasseroll mit  $\frac{1}{2}$  lb. sehr fein gehackten Schinken, ein paar Nelken und Muscatnuß, gießt nach und nach so viel starken Bouillon, der recht fett seyn muß, dazu, auch 1 Löffel Butter und kocht es ganz dick zu, dann mit 4 gelben Eiern durchgerührt, das Fleisch einen Finger dick bestrichen, mit  $\frac{1}{4}$  lb. Par-



Parmesanläse bestreut, und mit einigen Löffeln Krebsbutter begossen, läßt man es in einem heißen Ofen schön braun werden. Zur Sauce bräunt man einen Löffel Mehl in einem guten Löffel Butter, giebt einige Löffel starken Jus dazu, 2 Löffel kleine Kapern, 3 gehackte Sardellen, 2 Theelöffel Soja, und den Saft von einer Citrone oder Champignonessig, kocht dieß alles gut durch, und giebt es in die Sauciere.

### 8. Ein Sackstück mit Zieschen gespickt.

Ein Sackstück von 12 lb, ganz ohne Knochen, schneidet und häutet man sauber, und wäscht es gut rein; dann nimmt man 6 bis 7 Zieschen, die nicht gar dick sind, schneidet jedes halb durch, nimmt etwas von der Fülle heraus, damit man die Enden wieder zudrehen kann, schiebt mit dem Messer Löcher ins Fleisch und steckt die Zieschen hinein, dann wird das Fleisch umgewendet, und mit einer starken reinen Schnur über Kreuz scharf abgebunden, so daß es wie ein Kuchen runde Bögen bekommt; dann werden die Zwischenräume sauber mit Speck wie großes Wild gespickt; dann in einen Topf gelegt, mit etwas Salz bestreut, ein Duzend Pfefferkörner, 4 Nelken, ein paar Lorbeerblätter, eine in Scheiben geschnittene Citrone und 4 Zwiebeln zugelegt; dann gießt man  $\frac{1}{2}$  Stoof Franzwein darüber, und läßt es über Nacht stehen. Den andern Morgen schneidet man Speck und Schinkenscheiben, belegt den Boden eines passenden Grapens damit, giebt einen Löffel Bouillonfett oder Butter hinein, legt das Fleisch sammt der Marinade, worin es gelegen, hinein, giebt noch  $\frac{1}{2}$  Stoof Wasser zu, und läßt es, bis es kocht, auf starkem Feuer, dann aber verdeckt 4 Stunden auf kleinem Feuer langsam kochen; so daß die Sauce nicht ganz verdunstet. Wenn das Fleisch auf die Tafel gegeben wird, muß der Bindfaden abgenommen und das Fett von der Sauce rein abgeschöpft werden.

## 9. Rinderbraten oder Roast-Boeuf.

Das Rippenstück, woran das ganze Häschen sitzt, auf einen starken Bratspieß befestiget, mit feinen Scheiben Schalotten, etwas Knoblauch und Salz bestreut, mit Speckscheiben belegt, und das ganze Stück in dickes Papier, das stark mit Butter bestrichen ist, fest umwickelt, und in 4 Stunden unter beständigem Begießen gar braten lassen, dann den Speck weggenommen, den Braten auf die Schüssel gelegt, mit abgekochten Kartoffeln garnirt, und den abgetropften Jus in die Sauce dazu gegeben, wie auch präparirten engl. Senf.

## 10. Mürbbraten oder Häschen.

Hierzu nimmt man ein großes Häschen, schneidet alles Fett davon, tressirt es in die Runde, macht in der Biegung einen Zoll tiefe Einschnitte, daß es wie ausgezogen aussieht, durchzieht ihn mit Speck, Schinken und Sardellen in Streifen geschnitten, mit einer ganz groben Spicknadel, legt Speckscheiben in einen kleinen Braten, das Häschen oben auf, giebt einen Anrichtlöffel Bouillon und  $\frac{1}{2}$  Quartier Franzwein darüber, und läßt es langsam gar dünsten; das Fett wird rein abgenommen, und die Sauce mit 3 fein gehackten Sardellen, noch einem Spitzglase Wein und einem Stückchen Glace verkocht und übergegossen.

## 11. Farcirter Mürbbraten oder Häschen am Spieß.

Man häutet das Häschen, schneidet es in Fingerdicke Scheiben, doch so, daß die untere Hälfte fest zusammenhängt, dann legt man ihn mit Salz, einem Löffel Provencer Del, dem Saft von 2 Citronen in einen Topf, und läßt ihn über Nacht stehen. Dann macht man eine zarte Kalbfleischfarce, und streicht zwischen jeden Einschnitt etwas davon, sticht einen Vogelspieß der Länge

Länge lang durch, bewickelt ihn mit Speckscheiben und einem mit Butter bestrichenen Papier, befestigt ihn am Bratspieß, und bratet ihn in anderthalb Stunden gar. Das Abgetropfte und die Marinade kocht man schnell zusammen durch, stäubt etwas Mehl zu, und giebt es dann in die Sauciere.

### 12. Kostbraten.

Ein Rippenstück von 8 bis 9 lb. haut man wie Garbonade, klopft es, jedoch nicht zu dünne, bestreut es von beiden Seiten mit Salz, und bratet es auf dem Rost, der heiß seyn muß, gelb. Dann rangirt man es in ein Kasseroll, giebt  $\frac{1}{2}$  lb. Bouillonfett, 3 Zwiebeln, 1 Petersilienwurzel, 1 große Burkahne, etwas Pfeffer, engl. Gewürz, Salz, ein paar Löffel Estragonesig, 1 Stoof Bouillon darauf, und läßt es langsam weich dünsten. Dann rangirt man es auf eine Schüssel, nimmt alles Fett von der Sauce, läßt sie durch ein Haarsieb, verkocht sie mit ein paar Löffeln kleiner Kapern und einem Stückchen Glace, und giebt sie über den Kostbraten.

### 13. Eine geräucherte Rinderbrust zu einer kalten Tafel.

Ein recht gutes Bruststück weicht man gehörig, kocht es weich, und läßt es in seiner eignen Suppe kalt werden. Dann puht man alles Schwarze und Ungenießbare ab, zieht alle lockern Knochen heraus, und treffirt es so sauber als möglich; dann leget man es auf eine Schüssel, und belegt die Oberfläche mit dem Brustfleisch von einem Huhn in Blätter geschnitten, nach eigenem Gefallen, verziert noch mit Sardellen, hart gekochten Eiern, Oliven, grüner Petersilie, befestiget alles mit einigen Tropfen fast kalten Consommee, und begießt mit diesem die ganze Oberfläche so gleich als möglich. Ein halb Quartier Consommee färbt man mit einem Stückchen rothen Flor, hactt von beiden Farben jede

jede besonders, und belegt den Rand der Schüssel als ob es gewunden ist.

#### 14. Ein Stück Fleisch aus dem Bouillon anzuwenden.

Man macht eine dicke Butter, wie No. 5. bey dem Rindfleisch mit Sardellen angezeigt ist, und bestreicht das Fleisch einen Finger dick damit, dann kocht man Blumenkohl, der aus einander genommen ist, in Milch weich, doch so, daß er nicht zerfällt. 3 Band Krebsse kocht man, und macht sie sauber rein, belegt das Fleisch mit einem Streifen Kohl (der gleich geschnitten seyn muß), dann einen Streifen Krebsse, dann wieder Kohl, und fährt so fort, bis die Oberfläche ganz damit bedeckt ist; man muß die Streifen nur recht egal machen, begießt es stark mit Krebsbutter, streut geriebenen Käse darüber, und läßt es dann im Ofen in etwa einer halben Stunde hellbraun werden. Zur Sauce giebt man eine tummige Butter mit ausgemachten Krebsen und Champignonessig.

#### 15. Ein Gericht von Dachsenhäschen.

Das Häschen wird gehäutet, alles Fett abgenommen, und in Finger dicke Scheiben geschnitten, mit dem flachen Hackmesser etwas geklopft und rundtressirt, daß sie aber ja nicht dünn werden. Dann wird jedes Stück mit der Spicknadel mit feinem Speck durchzogen, in ein Kasseroll gelegt, etwas Sellerie, Petersilie, Wurkahlen, Zwiebeln,  $\frac{1}{2}$  lb magern Schinken, alles fein geschnitten, dazu gelegt, so wie etwas Pfeffer, englisch Gewürz, Muscatblüthe und 4 Quartier guten Bouillon, dann langsam gekocht bis es weich ist; zulezt ein kleiner Pfefferkuchen zerrieben beigelegt, und eine in Scheiben geschnittene Citrone. Wenn es recht tummig ist, wird das Fett abgenommen, das Fleisch auf eine Schüssel rangirt, und die Sauce darüber.]

## 16. Rindfleisch mit Kimmel.

Wenn das Fleisch gehörig weich ist, macht man in einem Kasseroll mehr als  $\frac{1}{4}$  lb Krebsbutter recht heiß, giebt eine Handvoll gequetschten Kimmel hinein und läßt ihn rösten. Dann schneidet man 4 Zwiebeln in dünne Scheiben, giebt sie in die Krebsbutter, auch einen Löffel Mehl, läßt es zusammen weich dünsten, legt das Fleisch hinein, schmort es von allen Seiten verdeckt, daß es Geschmack annimmt, ganz zuletzt giebt man 1 Quartier sauern Schmand dazu, läßt ihn nur gut durchkochen, damit er nicht klar wird, und giebt die Sauce über das Fleisch.

## 17. Englischer Klops von Rindfleisch.

Vier Pfund Schierfleisch vom Rinderbraten oder Schwanzstücke werden in Finger dicke Scheiben geschnitten, doch so, daß die Fasern des Fleisches in die Queere durchschnitten sind, und mit einem hölzernen Hammer mit einer leichten Hand lange geklopft, daß es aber noch ganz zusammenhängt; dann auf ein Brett gelegt und von beiden Seiten mit etwas Salz und Pfeffer bestreut. Nun wird in einer Pfanne ein Löffel Butter gebräunt, 6 große Zwiebeln in dünne Scheiben geschnitten, hineingelegt, bis sie weich sind, dann das Fleisch recht dicht in die Pfanne zusammengeschoben, aufs Feuer gesetzt, mit einem hölzernen Löffel gedrückt, ohngefähr 2 Minuten, und wenn das Fleisch schon weiß ist, schnell umgekehrt, auch nur einen Augenblick dünsten gelassen, auf die Schüssel gelegt und die Sauce und Zwiebeln darüber; doch muß es gleich gegessen werden, sonst wird es hart.

## 18. Gekochter Klops von Rindfleisch.

Vier bis fünf Pfund Schierfleisch in Scheiben geschnitten, werden gut gekocht,  $\frac{1}{2}$  lb Nierenfett fein geschnitten, 6 Zwiebeln in Scheiben dazu gelegt. Darn  
nimmt

nimmt man einen kleinen Feldkessel oder Grapen, streut etwas Nierenfett hinein, legt eine Schicht Fleisch, dann Zwiebeln, etwas Pfeffer, englisch Gewürz, 1 Lorbeerblatt, so fährt man fort, bis das Fleisch alle ist; oben auf legt man eine Handvoll geriebenes Grobbrød, und gießt so viel Wasser auf, daß das Fleisch gut bedeckt ist, und kocht es verdeckt, bis es recht weich und tummig ist. Man giebt es in die Schlüssel und garnirt mit abgekochten, rein gemachten Kartoffeln.

### 19. Rolklops von Rindfleisch.

Von fünf Pfund Schiersfleisch schneidet man das zarteste in Scheiben, klopft sie recht dünn aus, so daß sie nicht zerreißen; dann rührt man eine gute Handvoll Reibbrød, eine Handvoll gehacktes Nierenfett, 3 geriebene Zwiebeln, 3 recht fein gehackte Sardellen, Pfeffer, englisch Gewürz, Muscatblüthe, dieß alles wird recht durch einander gemengt und noch mit einem Löffel Champignonessig angefeuchtet. Von dieser Masse legt man in jedes Stück ein Stückchen, rollt das Fleisch darüber zusammen, und befestigt es mit einem dünnen Speilchen, (Holzspießchen) rangirt es in ein flaches Kasseroll, macht etwas Mehl braun, giebt es dazu, auch 3 in Scheiben geschnittene Zwiebeln und 2 Petersilienwurzeln, gießt so viel Bouillon darauf, daß alles bedeckt ist, und läßt es auf langsamen Feuer kochen, bis es ganz weich und die Sauce tummig ist. Dann wird das Fett rein abgenommen, und was die Jahreszeit mit sich bringt, entweder fein gebrochene Morcheln, oder klein geschnittene Champignons ein paar Hände voll zugelegt.

### 20. Farcirter Rolklops von Rindfleisch

wird wie der Vorhergehende bereitet, nur daß in das Fleisch Fricadellen-Farce gestrichen wird.

## 21. Geschabter Klops von Rindfleisch.

Vier Pfund vom Rinderbraten werden erst mit der Rückseite eines Beiles von allen Seiten stark geklopft, dann in Scheiben geschnitten und mit einem Messer geschabt, so daß alle Sehnen, Häute und Fasern zurückbleiben. Dann 4 bis 5 Zwiebeln fein geschnitten und noch überhakt,  $\frac{1}{2}$  lb Butter in ein Kasseroll gelegt, und darin die Zwiebeln etwas kochen gelassen; dann das Fleisch eingelegt, auch Pfeffer und Salz, gut durchgerührt, auf Feuer gesetzt, und unter beständigem Rühren nur weiß werden gelassen. Aller Klops muß gleich gegessen werden, sobald er fertig ist, sonst wird er zähe.

## 22. Rindfleischklops auf eine andere Art.

Man klopft vier Pfund schieres Rindfleisch, das in Scheiben geschnitten ist, recht stark, so daß es fast ganz zerrissen ist; dann überschneidet man es mit einem scharfen Messer in kleine Lappchen, kocht 4 bis 5 fein gehackte Zwiebeln in einem Löffel Butter, legt das Fleisch hinein, auch Pfeffer und Salz, rührt alles gut auf dem Feuer mit einem Löffel durch einander, und wenn es bald ganz weiß ist, einen Löffel dicken sauern Schmand darunter.

## 23. Gestowte Dhsenzungen.

Eine große frische Dhsenzunge wird in einen halben Finger dicke Scheiben geschnitten, 3 Zwiebeln zerschnitten, in ein Kasseroll rangirt, und mit Bouillon weich gekocht. Dann bräunt man einen Löffel Mehl in  $\frac{1}{4}$  lb Butter, und 2 Theelöffel feinen Zucker, giebt es zu der Zunge, und kocht den vielleicht noch überflüssigen Bouillon schnell damit ein. Dann legt man 3 fein gehackte Sardellen, 2 Löffel kleine Kapern und  $\frac{1}{2}$  Quartier rothen Wein, Pfeffer, Salz und eine Prise Nelken dazu, kocht alles gut durch und giebt sie auf die in einer Schüssel rangirten Zungen. Man kann auch Oliven dazu legen.

## 24. Ein Bouquet von Dohsenzunge, kalt zu serviren.

Diesß Gericht muß man vorzüglich im Winter machen, weil man denn schon einige Tage den Ueberbleibsel der Braten, wenn es Geflügel ist, aufbewahren kann; denn dieß Gericht würde sehr theuer zu stehen kommen, wenn man alles frisch dazu besorgen wollte. Man gießt in eine glatte Form einige Anrichtlöffel recht klare Consommee und läßt sie steif werden, legt darauf, in zierlicher Ordnung, in dünne Scheiben geschnittene Hühnerbrust, gespaltene Sardellen, hart gekocht Eigelb und einige Blättchen grüne Petersilie, und läßt behutsam einige Tröpfchen Consommee dazwischen fallen, daß es befestiget wird. Wenn diese steif geworden, giebt man noch einen Anrichtlöffel davon darüber, ist dieser wieder steif geworden, legt man eine Schicht in Scheiben geschnittene gekochte geräucherte Dohsenzunge und gebratene Haselhühner-, Kalbfühnen-, oder Hühnerbrust, streut englischen Käse darüber, und giebt wieder Consommee darauf, so lange, bis das Kasseroll oder die Form voll ist, wird immer gewechselt, und je mannigfaltiger man das Geflügel hat, je besser schmeckt es. Wenn alles kalt ist, hält man die Form einen Augenblick in heißes Wasser, und stülpt das Bouquet auf die Schüssel.

## 25. Gallert von Dohsenzungen.

Eine frisch geräucherte Dohsenzunge wird recht weich gekocht, alles Schwarze und Ungenießbare davon gepuht und so fein als möglich gehackt, von diesem legt man 2 Hände voll zurück, das übrige wird im Reibstein oder Mörtel mit 1 Quartier recht starker Consommee, die man nach und nach dazu giebt, gut durchgestoßen, so daß es wie ein Brei wird,  $\frac{1}{4}$  lb Sardellen, gut gewaschen und abgeweicht, wird fein gehackt und  $\frac{1}{2}$  lb fein geriebener Parmesankäse dazu gelegt, nebst einigen fein gehackten Schalotten,



lotten, etwas Schnittlauch und Estragon in wenig Butter durchgeschwitzt, etwas Muscatnuß und ein Weinglas oder  $\frac{1}{4}$  Quartier dunkeln rothen Wein, dieß wird alles gut durch einander gestoßen und mit Gewalt durch ein Haartuch gedrückt (man muß es aber ja nicht ganz kalt werden lassen, weil die Consommee gleich steif wird). Eine passende Form wird mit etwas Provencer Del bestrichen, die zurückgelegte fein gehackte Dhsenzunge schnell zugerührt und in die Form gegossen, recht kalt werden lassen, auf eine Schüssel gestülpt und mit gehackter Consommee garnirt.

## 26. Gallert von Dhsenmaul, Gaumen und Dhsenzunge.

Ein Dhsenmaul, ein Gaumen, die Backen von einem  $\frac{1}{2}$  jährigen Schwein, 3 Kalbsfüße, eine geräucherte Dhsenzunge werden recht weich gekocht (NB. die Dhsenzunge muß allein gekocht werden).  $\frac{1}{2}$  lb Kalbsmilch wird gepuht und gekocht, und alles in recht dünne Scheiben geschnitten.  $\frac{1}{4}$  lb ausgekernte Oliven, 2 Eßlöffel Kapern, einige hartgekochte Eier,  $\frac{1}{4}$  lb gewaschene Sardellen. Die Oliven und Sardellen werden in Striemel geschnitten, einige Schalotten und Petersilien hackt man fein, giebt ein Weinglas Franzwein und einen Unrichtlöffel Consommee dazu, wie auch Kalbsmilch, kocht es kurz ein, giebt Pfeffer und den Saft einer Citrone dazu, und noch  $\frac{1}{2}$  Quartier Consommee, schwenkt alles wohl durch einander, giebt es in eine Form oder passendes Kasseroll, legt einen passenden Deckel hinein, beschwert ihn etwas, und läßt es ganz kalt werden. Dann hält man das Kasseroll einen Augenblick in heißes Wasser und stülpt den Gallert heraus. Man kann ihn einige Wochen in Salzlaake aufheben.

## 27. Blanquet von Rindfleisch.

Fünf Pfund schieres Rindfleisch von der innern Lende, in Scheiben geschnitten, 1 kleinen Finger dick, so daß

daß alle Haut und Sehnen davon kommen, mit dem Rücken des Küchenmessers stark geklopft, mit Salz und etwas weißem Pfeffer bestreut, wird eine halbe Stunde stehen gelassen. Dann macht man etwas Bouillonfett heiß, tunkt die Blanquets hinein, und bratet sie auf dem Rost schön braun. Dann legt man sie in ein Kasseroll, giebt 1 Quartier Wein, eine Obertasse Essig, 3 Quartier Bouillon, Pfeffer, Muscatblüthe, eine Hand voll fein gehackte Schalotten, etwas Petersilienwurzel, 6 gehackte Sardellen,  $\frac{1}{4}$  lb Butter zu, und kocht es alles bis es weich und kurz genug ist; zuletzt wird der Saft von 2 Citronen durch das Sieb dazu gegeben.

## 28. Beef-Steak.

Von einem Rinderhäschen schneidet man Fingerdicke Scheiben, schlägt mit einem Fleischhammer ein einzig mal stark auf, legt die Scheiben neben einander auf einen heißen Rost auf reinem Kohlfeuer, bestreut mit Pfeffer und feinem Salz, und bratet sie nur so lange, bis sie von beiden Seiten weiß sind; dann legt man sie in eine tiefe Schüssel und Butterstückchen dazwischen, und wenn diese ausgeschmolzen sind, giebt man den Steaks gleich zur Tafel, und bratet dann wieder einen Rost voll, denn wenn er nur etwas länger steht, so wird er ganz hart.

## 29. Junge Hühner mit Petersilie.

Man schneidet die Hühner in der Mitte durch und legt sie in ein Kasseroll, nimmt ein paar Hände voll junge Petersilienblätter, brüht sie mit kochendem Wasser etwas ab, zerschneidet sie und legt sie gleich zu; in einem guten Stück gelber Butter knetet man zwei Messerspitzen Weizenmehl, dann 3 auf der Reibe geriebene Zwiebeln, dieses, und wenn man hat  $\frac{1}{2}$  Quartier gute kräftige Rindfleischsuppe, wird übergegossen, Pfeffer, Salz nach Geschmack

schmack zugelegt, und dann verdeckt gekocht, damit die Kraft nicht verdampft.

### 30. Hühner mit Blumenkohl.

Man läßt die Hühner ganz, und spielt sie recht zierlich auf; dann gießt man 3 Quartier Rindsuppe, 2 schräg geschnittene Petersilien, 3 nicht zu kleine Zwiebeln, eine Hand voll Reibbrod, ein gut Stück Butter, etwas Pfeffer, Muscatblüthe und Salz dazu. Dieß kocht man verdeckt, bis die Hühner weich sind. Vorher muß man den Kohl gut rein puhen, daß die kleinen Zwischenblätter alle weg sind, dann muß man ihn in verdünnter Milch recht weich kochen, und auf einem Siebe gut ablaufen lassen. Wenn angerichtet werden soll, so nimmt man die Hühner heraus und kocht den Kohl mit der tummigen Sauce durch, legt die Hühner in die Mitte der Schüssel und den Kohl herum, gießt nur etwas Sauce darüber und giebt die übrige in einer Sauciere auf die Tafel.

### 31. Hühner mit Zwiebeln.

Man läßt sie ganz, spielt sie zierlich auf und kocht sie mit so viel Wasser, daß sie eben bedeckt sind, weich. Dann nimmt man von ihrer Suppe und eine gehäufte Untertasse voll rund geschnittene Zwiebeln und kocht sie weich mit einer Hand voll Reibbrod, etwas geriebenen Holl. oder Engl. Käse, Pfeffer und Butter. Wenn man will, kann man auch etwas Schmand zugießen.

### 32. Hühner mit Krebsen und Spargel.

Man schneidet die Hühner durch und legt sie in ein Kasseroll, in dem man vorher einen Löffel Butter mit etwas Mehl gebrüht hat, 3 geriebene Zwiebeln, eine Petersilienwurzel, gießt ein Quartier kräftige Rindbrühe dazu, gleich Pfeffer, etwas Muscatblüthe und Salz, und kocht sie etwa in einer  $\frac{1}{2}$  Stunde gar. Von dem Spargel nimmt man nur das Weiche, nicht zu lang geschnit-

schnitten, und legt es zu, wenn die Hühner kochen. Dann nimmt man 2 Band Mittelkrebse, macht sie ganz rein, zerstoßt etwas von der rothen Schaale mit Butter, und läßt es auf Kohlen ziehen. Wenn bald angerichtet werden soll, gießt man die Krebsbutter durch ein Sieb dazu, und läßt die Krebse nur heiß werden; man garnirt die Schüssel mit gebratenen kleinen Kartoffeln, die aber rösch seyn müssen, und erst im letzten Augenblick gebraten werden. Es schmeckt sehr gut, wenn man etwas geriebenen Engl. Käse und eine in Scheiben geschnittene Citrone dazu legt.

### 33. Krebshühner.

Zwei Band Krebse werden gekocht, rein gemacht, und die Schaalen zu Krebsbutter zerstoßen, wie schon angezeigt worden; dann kocht man  $\frac{1}{2}$  lb Kalbsmilch, und häutet es sauber. 1 lb nicht zu trockener Kalbsbraten wird recht fein geschnitten, die Krebschwänze auch zer schnitten, und 4 fein gehackte Zwiebeln. Dieß alles hackt man so fein als möglich, und stoßt es im Mörser noch recht durch, daß es wie Teig wird, dann rührt man  $\frac{1}{4}$  lb Krebsbutter in die Farce und läßt es ein wenig auf dem Feuer dünsten, dann ein in Milch geweichtes Franzbrod dazu gelegt und 4 Eigelb, Salz, Pfeffer und Muscatnuß. Mit dieser Masse werden 6 Hühner gefüllt und an dem Spieße gebraten; dann wird eine Sauce von Champignons, Krebsbutter, etwas Mehl, Pfeffer, Muscat und einem Anrichtlöffel Bouillon gemacht, und zu den Hühnern gegeben. Ist noch etwas von der Fülle übrig, so giebt man noch ein Ei und etwas Reibbrod dazu, macht kleine Plätzchen, bratet sie schön braun und garnirt die Hühner damit.

### 34. Klops von Hühnerbrust.

Man schneidet 4 Hühnerbrüste in 16 Stücke und klopft sie wie Karbonnade recht egal aus. Dann kocht man

man einige fein gehackte Champignon und Schalotten mit Butter, Salz, Schmand, Käse, etwas Citronensaft kurz zu, rangirt den Klops darauf und macht ihn in einigen Minuten auf beiden Seiten gar, hebt sie auf eine Schüssel und giebt die Sauce darüber. Muß gleich gegessen werden.

### 35. Schneller Kalbs-Klops

wird auch auf vorstehende Art gemacht, und man bedient sich dazu des Filets aus der Keule, auch giebt man noch 2 in dünne Scheiben geschnittene Zwiebeln hinein.

### 36. Hühner mit Kalbsmilch.

Wenn sie noch sehr kostbar sind, so nimmt man 2 lb Kalbsmilch, kocht sie in Wasser ab, häutelt sie, zerschneidet sie in länglichte Stücken und bäckt sie, in Ei und Reibbrod gewälzt, mit Butter gar. Die jungen Hühner legt man durchgeschnitten in ein Kasseroll, gießt 2 Quart. Schmand, ein gut Stück Butter, ein paar geriebene Zwiebeln, 2 Eßlöffel kleine Kapern, 3 Sardellen fein gehackt, Pfeffer, etwas Muscatblüthe und Salz dazu, und läßt es unter öfterm Schütteln verdeckt auf gelindem Feuer gar werden. Man kann auch ein paar Hände voll klein geschnittenen Spargel dazu thun, und garnirt mit der Kalbsmilch die Schüssel.

### 37. Junge Hühner mit Sardellen und Morcheln.

Die Hühner werden ganz in ein Kasseroll gelegt, 1 Quartier süßer Schmand übergossen, nebst einem guten Löffel Butter, 6 recht fein gehackten Sardellen, einer Hand voll feines Reibbrod und 4 geriebenen Zwiebeln. Wenn dieses durchgekocht ist, legt man einen guten Teller voll zerschnittene Morcheln, die aber sehr gut, und in viel Wasser gespült werden müssen, weil der Sand in den Runzeln verwächst, dazu, und kocht es so lange zu, bis die Sauce tummig genug ist. Die Morcheln geben

viel Wasser, wenn dann die Brühe zu lang ist, so nimmt man den Deckel ab, und läßt es abdampfen, zuletzt wird eine in Scheiben geschnittene Citrone und etwas feiner Lauch zugethan. Pfeffer nach Geschmack.

### 38. Hühner mit Heringen.

Man nimmt 3 große gemästete Hühner, spickt sie mit den Rücken von 2 holländischen Heringen, spült sie sauber auf, und gießt so viel Wasser auf, daß sie bedeckt sind; wenn sie abgeschäumt sind, werden 4 bis 5 fein geschnittene Zwiebeln zugelegt, und ein paar Petersilienwurzeln. Man muß aber darauf sehen, daß wenn die Hühner weich sind, auch nur gerade so viel Suppe da ist, als man braucht. Kurz vor dem Anrichten 4 abgeweichte, recht fein gehackte gute Heringe, einen Kochlöffel guten sauern Schmand, eine Hand voll geriebener holländischer Käse und einen Löffel Butter, in den etwas Mehl gedrückt ist, zugerührt, und Pfeffer und Muscatblüthe nach Geschmack. Man garnirt die Schüssel mit Riezchen, Fricabillen. S. No. 21. der Vorbereitung.

### 39. Junge Hühner auf Art der Froschkeulen.

Man schneidet 6 Hühner in 4 Theile, die Hühner müssen aber nicht groß seyn, brüht in einem Kasseroll ein paar Fingerspizen Mehl in einem guten Stück Butter gar, legt die Hühner darauf, zerreibt 4 gute Zwiebeln, etwas englischen oder Parmesankäse, eine halbe eingemachte Wallnuß, nebst etwas von der Sauce, etwas Krebsbutter,  $1\frac{1}{2}$  Band rein gemachte Krebse, eine Hand voll gehackte Morcheln (an deren Stelle kann man auch Champignon nehmen), etwas fein geschnittenen Lauch, 4 fein gehackte Sardellen, 2 Löffel kleine Kapern, Pfeffer, etwas engl. Gewürz und Muscat. Ueber dieses wird 1 Quartier kräftiger Bouillon und 1 Quartier süßer Schmand gegossen, verdeckt auf gelindem Feuer unter beständigem Schütteln (weil der Käse gerne ansetzt).

seht) in ohngefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde gar gekocht. Einige große rothe Burkahn köcht man so weich, daß sie nicht zerfallen, wenn man sie drückt, sticht mit einem blehernem Stern, der ohngefähr so groß wie ein Zoll im Durchmesser ist, einen halben Finger lange Stücken, tunkt das dünnere Ende in Weiß von Ei, und klebt sie ohngefähr 2 kleine Finger breit auseinander, um den Rand der Schüssel. Wenn sie angetrocknet sind, giebt man die Hühner in die Mitte, die Sauce muß aber nicht bis auf den Rand gehen, sonst weichen die Burkahn los; dann ziert man die Schüssel noch mit großen Krebsen, so daß immer ein Krebs ein Stück Burkahn mit seinen Scheeren umschließt; an jede Krebsnase kann man auch ein paar Blättchen junge Petersilie stecken.

#### 40. Hühner mit Kocheln.

Man köcht 4 Hühner mit  $\frac{1}{2}$  Stoof Bouillon, etwas fein geschnittene Zwiebeln, und einer Petersilienwurzel weich; dann nimmt man ein gut Stück Butter, drückt etwas Mehl, ohngefähr einen guten Kinderlöffel voll, hinein, rührt es mit der heißen Sauce klar, und gießt es zu, nebst ein paar Löffel süßen Schmand, Salz, Pfeffer, Muscatblüthe nach Geschmack; kurz vor dem Anrichten wird noch eine Obertasse voll Kocheln, nebst etwas Sauce zugelegt und nur gut durchgekocht, dann mit Citronenscheiben verziert.

#### 41. Junge Hühner mit grünen Erbsen und Krebsen.

Wenn die Hühner geschäumt sind, werden ein paar fein geschnittene Zwiebeln, 1 Petersilienwurzel, und die Erbsen zugelegt. Wenn alles ganz weich ist, nimmt man ein gut Stück Butter, drückt etwas Mehl hinein, und rührt es dazu, dann rein gemachte Krebse, etwas Krebsbutter (s. No. 18. der Vorbereitung), ein paar Löffel süßen Schmand, Pfeffer, Muscatblüthe und Salz

nach Geschmack. Man verziert die Schüssel mit großen Krebsen und gebratenen Fleisch-Fricadillen, (s. No. 17. der Vorbereitung). Es wird viel kräftiger, wenn man statt des Wassers Bouillon aufgießt.

#### 42. Schottisch Huhn.

Man spilt die Hühner zierlich auf, und bratet sie in einem Ofen schnell braun; sie müssen aber nur halb gar seyn, dann legt man sie in ein Kasseroll, nebst der Butter und Sauce, worin sie gebraten worden, eine gute Portion, etwa 6 große, rund geschnittene Zwiebeln, ein gut Stück Butter und Pfeffer dazu, auch süßen Schmand, so viel als man Sauce braucht, und noch etwas zum Einkochen darüber, setzt es auf gelindes Kohlfener, und schüttelt ab und zu, damit es nicht klar werde, so lange bis es tummig und gar ist.

#### 43. Schmoor Huhn.

Man nimmt Reibbrod, fein gehackte Zwiebeln, etwas Petersilienblätter, Pfeffer und Muscatblüthe. Dieses wird mit einem guten Stück Butter durchgeknetet, und die Hühner damit gefüllt, dann in ein Kasseroll gelegt, etwas Butter dazwischen, einen halben Kochlöffel Bouillon oder Wasser aufgegossen, und fest verdeckt, auf Kohlfener schmooren lassen; man muß aber nicht sehr oft aufmachen, damit der Dampf nicht verdunstet. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten legt man 5 bis 4 fein gehackte Sardellen, 2 Citronen in Scheiben geschnitten, und eine kleine Hand voll geriebenes süßsaurer Brod, Pfeffer, Muscatnuß nach Geschmack dazu; sollte zu wenig Sauce seyn, kann man noch einen halben Löffel Suppe zugießen, und nur durchkochen lassen. Um die Schüssel legt man in dünne Scheiben geschnittenes und geröstetes Weißbrod, so zieht sich die klare Butter ein.



## 44. Hühner mit Champignons.

Man kocht die Hühner in einem kurzen Bouillon mit fein geschnittenen Zwiebeln, einem guten Stück Butter und Reibbrod, so viel, daß es tummig wird, zu, nebst Pfeffer, Salz und etwas Muscatblüthe. Wenn die Hühner bald weich sind, legt man einen guten Suppenteller gewaschene und länglich geschnittene Champignons dazu, und läßt sie so lange kochen bis die Sauce schmackhaft ist; ganz zuletzt gießt man eine Tasse Schmand dazu.

## 45. Gebackene Hühner.

Man schneidet die jungen Hühner mitten durch, den Kopf schneidet man aber weg, weicht sie in etwas Milch gut ab, und wälzt sie in Ei, Salz und recht feinem Reibbrod wie Carbonnade. Dann macht man abgeklärte Butter kochend heiß, (wie zu Piroggen) und legt die Hühner hinein, bis sie ganz braun sind, doch muß dieß auf langsamen Feuer geschehen, weil sie sonst nicht gar werden. Wenn sie aus der Butter genommen sind, müssen sie auf Löschpapier gelegt werden, und das Backen muß kurz vor dem Anrichten geschehen, sonst bleiben sie nicht rösch, sondern entlassen sich. Die Hühner müssen aber sehr jung seyn; man giebt Gemüse, als Erbsen, Spinat zc. dazu.

## 46. Junge Hühner mit Kraulbirnen.

Die Hühner werden durchgeschnitten, in ein Kasseroll gelegt, dazu ein Teller voll geschälte und durchgeschnittene Birnen, ein gutes Stück Butter, etwas Reibbrod, Pfeffer, Salz, Muscat und so viel Bouillon gelegt, als man glaubt genug zu haben (was einkocht, muß man aber auch berechnen), dann aufs Feuer gesetzt und verdeckt gar kochen lassen.

## 47. Hühner mit Stachelbeeren.

werden eben so gekocht, nur daß die unreifen Stachelbeeren etwas später zugelegt werden.

## 48. Hühner auf dem Rost.

Dazu nimmt man recht junge und fleischigte Hühner, schneidet sie mitten durch, und trocknet sie mit einem Handtuch trocken ab, legt ein Stück Butter in ein Kasseroll und macht sie recht kochend heiß, jedoch ohne daß sie braun wird, legt die Hühner hinein, und bestarrt sie in ohngefähr 10 Minuten; dann wie Carbonnade mit Ei und Reibbrod zubereitet, und auf dem Rost langsam gar gebraten und zuweilen mit einer Feder mit Butter bestrichen.

## 49. Kalbsklob.

Man schneidet aus einem Kalbsbraten Finger dicke Stücke, klopft sie mit einem hölzernen Hammer recht dünn aus, doch so, daß sie ganz bleiben. Die Niere und das Fett wird recht fein gehackt, mit 2 geriebenen Zwiebeln, Reibbrod, Pfeffer, Muscatblüthe, 4 recht fein gehackten Sardellen gut durchgerührt, in jedes Stück etwas davon gewickelt, mit einem hölzernen Spießchen festgesteckt, in ein Kasseroll gelegt und gute starke Rindsuppe übergegossen, damit weich gekocht und zuletzt 1 Quartier rothen Wein, 5 gehackte Sardellen, 1 Löffel Kapern zugelegt und durchkochen lassen; dann eine Citrone zgedrückt und mit Citronenscheiben garnirt.

## 50. Ein Gericht von Kalbfleisch.

Das dicke Fleisch von einem Kalbsbraten schneidet man recht fein, nebst dem eignen Fett von den Nieren und etwas Speck, und stößt dieses zusammen so lange, bis es wie ein Teig wird; dann werden 4 Eier, 2 Hände voll feines Reibbrod, eine Tasse süßer Schmand, Pfeffer, Muscatblüthe, Salz zugerührt, und ein Theil der Masse in einem feinen leinenen Lappen, der in ausgelassene Butter getunkt ist, gut fest gebunden, daß sie die Form eines Puddings bekommt, in einer guten Stunde in Fleischbrühe, nebst ein paar Petersilienwurzeln und

2 Zwiebeln gar gekocht. Von dem übriggebliebenen Fleisch drückt man runde kleine Kuchen, wälzt sie in Reibbrod und bäckt sie in der Pfanne schön braun. Wenn die Fleischbrühe, worin der Klump gekocht ist, so viel zugekocht hat, als man zur Sauce gebraucht, so bräunt man etwas Mehl mit einem Löffel Butter, 3 fein gehackten Sardellen, einem Eßlöffel kleinen Kapern, etwas geriebenem Käse, Pfeffer und Muscatblüthe; kocht dieses alles gut durch, nimmt das Fleisch aus dem Tuch, legt es auf die Schüssel, gießt die Sauce darüber und garnirt mit den Fleischplätzchen. Bei Tische wird das Fleisch wie Markspudding zer schnitten und herumgereicht.

### 51. Kalbsfleisch auf eine andere Art.

Das weiche Fleisch von einem Kalbsbraten wird in einen halben Finger dicke Scheiben geschnitten, recht egal geklopft und mit Speck sauber gespickt. Das Uebrige vom Braten wird klein gehackt und in einem Kessel mit 1/2 Stoof Wasser, 3 Zwiebeln, einigen Petersilienwurzeln, einem Löffel Butter, etwas Muscatblüthe und Pfeffer ganz kurz zugekocht. Die gespickten Scheiben werden in Ei und Reibbrod, worin etwas Mehl ist, gewälzt, und in der Pfanne braun gebraten, dann rangirt man sie in ein Kasseroll, gießt die zugekochte Brühe darüber, und kocht sie verdeckt vollends weich; zuletzt wird 1/2 Quartier rother Wein, Salz und etwas Citronensaft zugegossen, und wenn die Sauce kurz genug zugekocht ist, auf die Schüssel rangirt, mit Citronenscheiben garnirt auf die Tafel getragen.

### 52. Kalbskeule in ihrer eigenen Sauce.

Man nimmt aus einer großen Kalbskeule das mittelste dicke Fleisch bis zum Knochen, (NB. das Kalb muß aber wenigstens schon 3 Tage geschlachtet seyn, sonst wird es zähe) legt es in einen irdenen Topf, worin es recht genau paßt, thut 3 Zwiebeln, eine Burkahne, eine gute

gute Petersilienwurzel, in Scheiben geschnitten, ein Duzend Pfefferkörner, etwas Englisch Gewürz, Salz, den Saft von 2 Citronen, 2 gute Anrichtlöffel Jus dazu, und bedeckt das Fleisch mit dünnen Schinkenscheiben, bedeckt den Topf mit einem Deckel, beklebt den Rand mit einem Eierteige, und läßt ihn auf gelindem Feuer ins Kochen kommen, setzt ihn dann in einen heißen Backofen, läßt ihn darin  $2\frac{1}{2}$  Stunde ununterbrochen kochen, wischt den Topf rein, umwickelt ihn mit einer reinen Serviette, und setzt ihn uneröffnet auf die Tafel. Wenn der Topf nur immer gehörig gekocht hat, so muß das Fleisch sehr mürbe und die Sauce sehr kräftig seyn.

### 113 53. Eine gute Kalbsbrust.

Eine Kalbsbrust dicht an der Niere abgeschnitten, und nur die Carbonnades abgehauen, kocht man in einer Bräse gar und recht weich, und läßt sie darin erkalten. Dann pußt man alles Ugenießbare davon, zieht so viel als möglich die Knochen heraus, und überstreicht sie mit einer feinen Kalbsfleischfarce, einen halben Finger dick, legt zu der übriggebliebenen Farce noch etwas Reibbrod und ein Ei und drückt rund um die Brust einen 2 Finger hohen Rand. Dann schneidet man ein Papier, das als Deckel in den Rand paßt, bestreicht es dick mit Butter, und drückt von derselben Farce recht egal darauf. Dann hact man  $\frac{1}{2}$  lb Kalbsmilch, nachdem es abgekühlt und rein gemacht ist, ein paar Gänse- oder 4 Hühnerlebern, doch nur würflich, schneidet eine Hand voll Champignons in dünne Scheiben, reibt eine Zwiebel dazu, auch Pfeffer, Salz und Muscatblüthe, giebt etwas weißen Jus dazu und läßt es zusammen kurz einkochen und abkühlen.

Dies Ragout füllt man in den Rand, klappt den runden Boden darauf (will das Papier nicht gleich lassen, so darf man nur eine glühende Schaufel überhalten), bestreut ihn mit Parmesankäse, und garnirt mit hart

hart gekochten Eiern und grüner Petersilie, deckt ein mit Butter bestrichenes Papier darüber, damit es nicht braun werde, hebt es in einen Kasserolldeckel, giebt etwas von dem Braisensake darunter, und läßt es im Ofen gelinde backen. Man giebt eine gute weiße Jus-Sauce, mit Sardellen, Kapern und Oliven dazu.

#### 54. Schottischer Klops.

Das dicke Fleisch von einem Kalbsbraten wird in Finger dicke Scheiben geschnitten, stark geklopft, doch so, daß es zusammenhält, mit Mehl bestreut und in Butter schnell braun gebraten. Dann brüht man eine Hand voll Mehl in einem guten Löffel Butter, so daß es nicht sehr dunkel wird, dann werden 3 Quartier guter Jus aufgegossen, Pfeffer, Salz, Muscatblüthe, 1 Weinglas Franzwein, in Scheiben geschnittene und abgekühlte Kalbsmilch, Morcheln, Champignons und 3 geriebene Zwiebeln zugelegt. Dieses wird zusammen eine halbe Stunde verdeckt gekocht, und so lange das vorhin bemerkte Fleisch schnell gebraten, in die Sauce hineingelegt, und 5 Minuten durchstopen lassen, aber ja nicht länger, sonst wird es hart. Es muß daher auch gleich gegessen werden.

#### 55. Gedämpfte Kalbskeule.

Von einem Kalbsbraten wird das Nierenstück und die Keule abgeschnitten,  $\frac{3}{4}$  lb Speck wird einen kleinen Finger lang und dick geschnitten, eine Hand voll Schallotten fein gehackt, mit Pfeffer und Englischem Gewürz gemischt, der Speck darin herumgewälzt, mit einem spizzen Holz Löcher in das Fleisch gestochen, und in jedes ein Stück von dem bereiteten Speck gesteckt. Dann belegt man den Boden eines Kasserolls mit einigen Speckscheiben, giebt das etwa Uebriggebliebene dazu, und die Kalbskeule darauf, auch 5 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, etwas Petersilienwurzel und 2 Quartier weißen Wein. Dann muß daß Kasserol fest zugedeckt und auf  
Kohl-

Kohlfeuer, unter öfterm Umrühren, langsam gedünstet werden, daß es schön hellbraun wird, dann wird aller Speck weggenommen, auch das Fett abgeschöpft, etwas Mehl in Butter gebräunt, 2 Löffel kleine Kapern, 3 gehackte Sardellen, und  $\frac{1}{2}$  Quartier sauern Schmand und etwas Championnessig zugelegt, etwas durchkochen lassen und über die Keule gegossen.

### 56. Kolladen von Kalbfleisch.

Das dicke Fleisch aus einer Kalbskeule wird in dünne Scheiben geschnitten, etwas leicht geklopft, es muß aber kein Loch hinein kommen. Von dem abgefallenen Kalbfleisch macht man eine feine Farce, wie schon No. 11 der Vorbereitung beschrieben, streicht auf jede Scheibe eines guten Strohhalms dick, wickelt es zu und umbündet es mit Zwirn, bräunt  $\frac{1}{4}$  lb Butter ganz hell, legt die Kolladen hinein, läßt sie langsam braun werden, giebt dann einen Anrichtlöffel starke Jus dazu,  $\frac{1}{4}$  halb Hühnerlei groß Glace, und eine in Scheiben geschnittene Citrone dazu. Wenn die Sauce tummig ist, wird das Fett abgenommen und die Brühe über die Kolladen gegossen. Ehe die Sauce gemacht wird, muß jede Rolle mit der Gabel herausgenommen und der Zwirn abgenommen werden.

### 57. Blanquet von Kalbfleisch.

Das schiere Fleisch aus einer Kalbskeule wird in zierliche Scheiben geschnitten, mit einem Messerrücken stark geklopft und rund treffirt, dann bestreicht man ein flaches Kasserol mit  $\frac{1}{4}$  lb kalter Butter, legt die Blanquets darauf aus, streut Salz, Muscat und etwas Pfeffer darüber, auch 1 Glas weißen Wein, und läßt sie auf starker Kohlengluth unter öfterm Umbenden 3 Minuten dünsten. Dann hebt man sie heraus, läßt sie stehen, giebt einen Anrichtlöffel Jus, Glace ein halb Hühnerlei groß, was Estragoneßig, oder eine Citrone dazu, kocht es et-

was

was durch und giebt es über das Fleisch. Es darf nicht lange in der heißen Sauce stehen, sonst wird es hart.

### 58. Kalbfleisch mit Sardellen.

Das Fleisch aus einer Keule wird in Scheiben geschnitten, mit einem großen Messerrücken von beiden Seiten stark geklopft, mit Salz und Mehl bestreut, und in  $\frac{1}{2}$  lb heißer Butter auf Kohlen anziehen lassen, bis es auf beiden Seiten hellbraun ist. Dann hackt man 6 Sardellen und 5 Zwiebeln recht fein, giebt 1 Quartier Bouillon, ein paar Löffel Kapern, Pfeffer und Muscatblüthe dazu und läßt es vollends weich kochen.

### 59. Ein Gericht von kaltem Kalbsbraten.

Das Uebriggebliebene von einem Kalbsbraten nebst Fett und Niere schneidet man so fein als möglich, und bratet es in einem Löffel Butter, dann 12 Eier gut geklopft, etwas Pfeffer und Salz zugelegt, und wie ein Nührei auf dem Feuer abgerührt, dann auf in Butter gebratenen Franzbrod = Scheiben angerichtet und heiß gegessen.

### 60. Fricassée von Kalbfleisch.

Ein gutes Kalbsvorderviertel wird in zierliche Stücke zerhauen, dann aufgesetzt, abgekühlt, rein abgezogen, aufs Feuer gesetzt, und wenn es kocht, rein abgeschäumt; dann 4 Zwiebeln zerschnitten, 2 Petersilienwurzeln, Salz, Pfeffer, Englisch Gewürz, und ein Löffel Butter, damit ganz kurz zugekocht, etwas Schnittlauch und Petersilie zugelegt, mit 4 Eigelb legirt und zuletzt ein Anrichtlöffel Essig, oder der Saft einer Citrone zgedrückt.

### 61. Kalbfleisch auf eine andere Art.

Eine Kalbsbrust wird in kleine Stücke zerhauen, in Mehl umgewandt und in brauner Butter hellbraun gebraten, hernach giebt man sie in ein Kasseroll mit 1 Stoof Bouillon, 3 Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Englisch Gewürz

Gewürz und läßt es recht weich kochen, giebt dann eine gute Hand voll Morcheln, und eine halbe Dbertasse Estragonessig dazu.

### 62. Ballen von Kalbfleisch.

Man schneidet Scheiben aus einer Kalbskeule einen Finger dick, klopft sie recht egal aus, daß keine größer wird als die andere, spickt sie in der Mitte gut mit feinem Speck, streicht auf der ungespickten Seite Kalbfleisch-Farce, einen Messerrücken dick, zieht das Fleisch mit recht starken Nadeln und Zwirn rund und fest zusammen, daß sie wie Kugeln aussehen (wenn sie noch eine kleine Oeffnung haben, giebt man etwas mit Schmand und Citronen gestowte Kalbsmilch hinein), zieht es vollends zusammen, rangirt sie in ein flaches Kasseroll, giebt ein paar Anrichtlöffel kräftige Jus dazu und läßt sie auf Kohlfener ganz langsam weich stowen, hebt sie auf eine Schüssel, zieht den Faden heraus und bestreicht sie mit Glace. Den Saß kocht man mit einigen Löffeln süßen Schmand los, giebt etwas Wallnuß und Citronensaft dazu, kocht ihn durch, und giebt ihn in die Sauciere zu den Ballen herum.

### 63. Kalbskarbonnade im Ueberrock.

Von einem schönen Kalbsvorderviertel haut man das Rippenstück, was am Rückgrad sitzt, ab, theilt jede Rippe besonders, zieht alle Haut und Sehnen ab, haut auch die Rückgradsknochen ganz weg, klopft und tressirt sie gehörig, und läßt von der Rippe nur einen kleinen Finger lang daran; dann nimmt man eine Hand voll Champignons, wenn man sie frisch haben kann, wo nicht, kann man andere auch eingefalzene und abgeweichte nehmen, hackt sie so fein wie Grütze, giebt 2 Sardellen, eine geriebene Zwiebel, recht fein gehackt, so viel fein Reibbrod, daß es bindet, einen Löffel zu Schaum gerührte Butter, einen Löffel Champignoneffig, und wenn



man hat, etwas Ballnußsauce, schlägt 2 Eigelb dazu, rührt alles wohl durch einander, und bestreicht mit dieser Masse beide Seiten der Karbonnades so dick, wie man will. Dann nimmt man ganze Oblaten, befeuchtet sie von der einen Seite, daß sie geschmeidig werden, legt ein Stück hinein, umbiegt es wie Papier, so daß die Rippe heraussteht, und bestreicht den Rand mit Eiweiß, backt sie in der Pfanne in recht heißer Butter schnell braun, und giebt sie gleich zur Tafel.

#### 64. Kalbskarbonnade auf eine andere Art.

Man richtet so viel Karbonnadesstücke zu, als man braucht, und rechnet gewöhnlich 2 auf die Person; wenn sie gut geklopft und wieder mit dem Messer zusammen gehackt und tressirt sind, legt man sie in eine Schüssel, bestreut sie mit etwas Salz, Pfeffer, Muscat, drückt den Saft einer Citrone über, und läßt sie so ein paar Stunden liegen. Dann brüht man einen Löffel Butter mit Mehl, giebt 4 gehackte Sardellen, einen Löffel ganze Kapern, 2 geriebene Zwiebeln,  $\frac{1}{2}$  Quartier guten Jus oder Bouillon dazu, und läßt es gut durchkochen. Wenn bald angerichtet werden soll, wird ein Rost heiß gemacht, mit Speck bestrichen und die Karbonnades auf beiden Seiten schnell braun gebraten, jedoch ohne sie mit Butter zu begießen, giebt sie in eine warme Schüssel, kocht die Sauce mit etwas Rothwein durch und giebt sie über die Karbonnades.

#### 65. Kalbskarbonnades in Papier.

Werden eben so zugerichtet wie die vorigen. Wenn sie ein paar Stunden mit Citronen und Gewürz marinirt sind, legt man sie in ein flaches Kasseroll mit etwas Butter und läßt sie etwas anziehen, so daß sie nur weiß werden, dann nimmt man sie heraus, und läßt sie ablaufen und abkühlen, biegt ein Quartblatt reines Papier zusammen, macht ein kleines Loch in die Mitte der

Bie-

Biegung, steckt den Knochen der Karbonnade durch, und hiegt das Papier, nachdem die Ecken abgeschnitten, zierlich herum fest, bratet sie auf gutem Kohlfeuer auf dem Roste schnell durch und giebt sie in einer gebrochenen Serviette zur Tafel.

### 66. Gebackene Karbonnade.

Die Karbonnaden werden zugerichtet wie gewöhnlich, dann in geklopftem Ei, worin etwas Pfeffer, Salz und ein Löffel Bier gelegt sind, umgewandt, mit Reibbrod, wobei etwas Mehl gelegt ist, bestreut und stark angeklopft. Dann auf nicht zu starkem Feuer in Bouillonfett oder Butter gebraten, und über Gemüse, oder wie man sonst will, angerichtet.

### 67. Kalbskopf.

2 $\frac{1}{2}$  Quartier starker Bouillon, 1 $\frac{1}{2}$  Quartier starker Rothwein, 3 geriebene Zwiebeln, 3 gehackte Sardellen werden so lange verdeckt gekocht, bis ohngefähr 1 Quartier abgekocht ist, dann durchgelassen, wieder ins Kasseroll gegossen, 1 Löffel Butter mit 1 Löffel Mehl durchgerührt, ein Löffel Wallnußsauce, 1 Löffel Champignonessig, etwas Muscatblüthe, türkischer Pfeffer, der Saft von einer Citrone und eine Hand voll geriebener Engl. Käse zugelegt und dieß nur durchgekocht. 2 Kalbsköpfe werden recht weich gekocht, alles in zierliche längliche Stücke abgeschnitten, auch die Zungen rein gemacht, und in länglich schräge Stücke geschnitten, alles in Ei umgewandt, mit Mehl und Reibbrod wie Karbonnades bestreut, und in heißem Bouillon, oder Nierenfett braun gebraten. Dann Fricadillen in Bouillon abgekocht, den Kalbskopf auf eine Schüssel rangirt, die Fricadillen dazwischen, einige dünne Schinkenscheiben auf dem Rost durchhizen lassen und darauf herumgelegt. Das Hirn wird ausgenommen, von aller Haut geschabt, 3 ganze Eier und 2 Eigelb, 1 weiches von Franzbrod

brod im Schmand aufgeweicht und wieder ausgedrückt, und ist es noch etwas zu dünn, Reibbrod zugelegt, Pfeffer und Muscatblüthe, hiervon kleine runde Plätzchen gemacht, mit Reibbrod bestreut, und in heißer Butter gebraten. Dann wird die Sauce über den Kalbskopf gegossen, und die Hirnkuchen herum garnirt. Man macht auch kleine Eier wie No. 15. der Vorbereitung beschreiben, und legt sie herum.

### 68. Noch ein Kalbskopf.

Ein schöner großer Kalbskopf, mit Gekröse, wird weich gekocht; dann schneidet man  $\frac{3}{4}$  lb durchwachsenen Schinken in kleine Würfel, und bratet sie braun, legt 5 zerschnittene Zwiebeln dazu, bratet sie weich, giebt alles in ein kleines Kasseroll, giebt so viel von der Kalbskopfsuppe dazu, als man Sauce braucht, und kocht es zusammen eine halbe Stunde. So lange schneidet man 2 Franzbrode in kleine Würfel und bratet sie in Butter recht rösch; zu der Sauce giebt man  $\frac{3}{4}$  schöne Pflaumen, und wenn sie eine kleine Weile gekocht haben, legt man das gebratene Brod zu, und läßt es so lange kochen, bis es anfängt tummig zu werden; dann einen guten Löffel Butter,  $\frac{1}{2}$  Quartier Essig und  $\frac{1}{2}$  lb Syrup nebst Englischem Gewürz und Pfeffer zugelegt, alles gut durchkochen lassen, der Kalbskopf auf eine Schüssel gelegt, die Hirnknochen ausgebrochen, den Bregen ausgenommen, abgehäutet, wieder zurückgelegt, mit Butter und Pfeffer durchgerührt, das Gekröse zerschnitten herum gelegt, die Sauce übergegossen und die Zunge auch zerschnitten.

### 69. Gebratene Kalbsfüße.

Sechs Kalbsfüße werden so lange gekocht, bis man die langen Knochen ganz leicht ausnehmen kann. Die Kalbsfüße werden hart, wenn sie kalt werden, deswegen muß man sie sehr weich kochen. Dann läßt man sie

sie auf einem reinen Bret kalt werden, schneidet sie mit-  
ten durch, wälzt sie in Ei und bestreut sie dick mit fei-  
nem Reibbrod, bratet sie in der Pfanne in heißer But-  
ter schön rösch und giebt sie gleich zur Tafel.

### 70. Gebackene Kalbsfüße.

Die Kalbsfüße werden ganz eben so bereitet, wie  
die vorigen, aber mit Salz bestreut, wenn sie warm  
sind. Dann macht man einen Teig von Bier, einem  
Eßlöffel Provenceröl (oder ausgelassene Butter), 2  
Eiweiß zu Schaum geschlagen und so vielem Mehl, daß  
es ein nicht ganz dünner Pfannkuchenteig wird. Dann  
macht man in einem Tiegel  $1\frac{1}{2}$  lb Bouillon oder Nieren-  
fett recht heiß, nimmt auf eine Spicknadel jeden halben  
Fuß, tunkt ihn in den Teig und legt ihn schnell in das  
kochende Fett, legt so viel hinein als möglich, backt sie  
schön rösch und giebt sie in eine gebrochene Serviette recht  
heiß auf die Tafel. Man muß sie aber erst einen Au-  
genblick auf Löschpapier legen.

### 71. Gebratene Kalbsleber.

Eine schöne große Kalbsleber wird gehäutet, und  
den Abend vorher in süße Milch geweicht, dann mit  
grobem lang geschnittenem Speck stark durchgespickt, mit  
Salz bestreut und am Spieß, unter beständigem Begie-  
ßen mit Butter, gebraten. Wenn sie bald gar ist, be-  
streut man sie mit etwas Reibbrod. Man darf sie nicht  
zu lange braten, sonst wird sie trocken.

### 72. Kalbsleber, Gemüse zu garniren.

Die Leber wird in Finger dicke Stücke geschnitten,  
einige Stunden in Milch geweicht, dann ablaufen gelassen,  
mit Salz und Reibbrod bestreut, und in heißem Fett  
recht schnell, damit sie saftig bleibt, braun gebraten.

## 73. Kalbskopf-Roulade.

Von 2 mittelmäßigen Kalbsköpfen schneidet man alles Fleisch ab, nimmt die Zungen heraus, und kocht sie so lange, bis man die Haut abziehen kann. Dann breitet man die Haut des Kopfes auf einer Serviette auseinander, pußt alles Ungenießbare davon ab, schneidet die Zunge in Streifen, bestreut ihn mit Salz und Pfeffer, schneidet von rohem Schinken, Speck, gekochter und geräucherter Ochsenzunge, und wenn man es hat, von Lübscher Wurst Finger dicke, recht lange Streifen, rangirt dieß alles, nebst einigem hart gekochtem Eigelb, auf den Kalbskopf, streut fein geschnittene Schalotten, etwas grüne Petersilie und ganze Kapern darauf, drückt den Saft einer Citrone darüber, rollt dann den Kalbskopf dicht zusammen, schnürt ihn in ein leinenes Tuch recht fest zusammen und überbindet ihn. Dann belegt man ein passendes Kasseroll mit Speckscheiben, darauf einige Scheiben mageres Rindfleisch und rohen Schinken, und legt das Eingewickelte darauf, (hat man noch Kalbsknochen, Abfall von Karbonnade u. kann man es noch an die Seiten legen). Dann 6 Zwiebeln, eine Wurzfahne und Petersilienwurzeln, einige Pfefferkörner,  $\frac{1}{2}$  Quartier Franzwein, von 2 Citronen den Saft, und so viel Bouillon, daß alles bedeckt ist, läßt ihn 2 Stunden verdeckt kochen, und darin kalt werden. Dann wickelt man die Roulade heraus, läßt den Saß wieder heiß werden, nachdem man vorher alles Fett davon genommen, giebt ihn durch das Haarsieb in ein anderes Kasseroll, gießt  $\frac{1}{2}$  Quartier Weinessig zu, klärt ihn mit Eiweiß ab, und läßt ihn durchlaufen. Wenn dieß einigemal geschehen und er recht klar ist, schneidet man die Roulade in Scheiben, rangirt sie auf eine Schüssel, und giebt das Geklärte darüber, man kann auch den Saß kalt werden lassen, und mit einem Löffel in die Mitte der Schüssel einen kleinen Berg legen. Bleibt etwas

übrig von der Koulade, so macht man eine Salzlaake darauf, und bewahrt sie darin.

#### 74. Gestowte Kalbsmilch.

Zwei lb Kalbsmilch weicht man einige Stunden gut ab, setzt sie mit kaltem Wasser auf Feuer, und wenn sie kocht, wirft man sie in kaltes Wasser, und pust alle schwarze Haut und Sehnen davon, schneidet Stücke als ein Ei groß, und spickt sie so sauber als möglich. Dann legt man etwas Butter in ein Kasseroll, brüht etwas Mehl darin, legt die Kalbsmilch dazu, wie auch 2 geriebene Zwiebeln, fein geschnittene Champignons, und wenn man es hat, einige Hühner-Kalkuhn- oder Gänselebern in Scheiben geschnitten, eine Hand voll geriebenen engl. Käse, Salz, 1 Quartier Bouillon, ein Löffel Krebsbutter, und ist es in der Zeit, auch Krebschwänze; dieß läßt man auf gelindem Feuer so lange kochen, bis die Milch weich ist. Dann rangirt man sie auf die Schüssel, und wenn die Sauce etwas zu lang ist, kocht man sie schnell ein, giebt Pfeffer, Muscatblüthe und etwas süßen Schmand dazu; und garnirt die Schüssel mit großen Krebsen, oder auch mit gebratenem Hühner-Lehen, wie beim Kalbskopf angezeigt worden.

#### 75. Gebackene Kalbsmilch.

Man kühlt und pust die Milch, wie oben gezeigt worden, dann kocht man sie weich, läßt sie kalt werden, schneidet sie in Finger dicke Scheiben, weicht sie in Ei, wälzt sie in Reibbrod und Mehl, wie Karbonnade, und bäckt sie in Butter schön gelb. Man garnirt Gemüse und gestowte junge Hühner damit.

#### 76. Gedämpfter Lammsbraten.

Ein großer Lammsbraten, der aber schon einige Tage geschlachtet seyn muß, wird unter der Niere abgeschnitten, das letzte Stück vom Rückgrad abgehauen,  
damit

damit es recht rund wird, das Bein abgeschnitten, dann recht stark geklopft, und von allen Seiten mit Speck gespickt, dann in eine Braise gesetzt, mit Speckscheiben zugedeckt, 4 Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Birkahnen, von jeden ein paar Wurzeln, auch ein Gliedchen Knoblauch, und einige Pfefferkörner zugelegt, dann giebt man 2 Quartier Bouillon (wenn auch nur schwachen) darauf, und läßt ihn in ohngefähr 3 Stunden gar werden. Wenn er recht mürbe ist, hebt man ihn auf eine Schüssel, nimmt allen Speck aus der Braise, auch die Wurzeln, die noch nicht verkocht sind und das Fett, giebt einen Löffel sauern Schmand hinein, läßt es loskochen, und giebt es über die Keule.

### 77. Lammskeule mit Kartoffeln.

Das Nierenstück wird abgeschnitten, so wie auch das Bein, in ein passendes Kasseroll oder einen Grapen gelegt, so viel Wasser aufgegossen, daß es bedeckt ist. Wenn es kocht und abgeschäumt ist, legt man 6 Zwiebeln und einige Wurzeln zu, und läßt sie so lange kochen, bis sie beinahe weich ist; dann legt man eine Hand voll gewaschene Morcheln und einen Teller abgeschälte Kartoffeln, Pfeffer, Salz und engl. Gewürz zu, auch etwas Mehl in Butter gedrückt, läßt alles wohl verkochen, und servirt sie dann.

### 78. Lammskeule mit Kapern und Sardellen.

Eine große, wenigstens 4 Tage zuvor geschlachtete Lammskeule wird sauber gehäutet, das Nierenstück und Bein abgeschnitten, stark geklopft, und sauber mit Speck und in Striemeln geschnittenen Sardellen durchspickt. (Man kann auch guten Hering dazu nehmen,) dann  $\frac{1}{2}$  lb Bouillonfett oder Butter in einen Grapen heiß gemacht, die Keule hinein gelegt, und recht schnell schön braun gebraten. Dann wird ein Löffel Butter in ein Kasseroll gelegt, und ein Löffel Mehl darin gebräunt,

mit Fleischsuppe verrührt, die Keule wieder hinein gelegt, so viel Suppe übergossen, daß sie bedeckt ist, (man kann auch Wasser aufgießen) dann 6 fein geschnittene Zwiebeln zugelegt, und langsam 3 Stunden kochen gelassen; wenn sie mürbe, und die Sauce schon bald zugekocht genug ist, hackt man 6 Sardellen oder 2 gewässerte Heringe fein, 2 Löffel kleine Kapern, etwas Champignonessig, eine Hand voll geriebenen Käse, Pfeffer, Muscat und  $\frac{1}{2}$  Quartier Franzwein, verkocht dieß alles wohl, und einen Augenblick zuvor, ehe aufgetragen werden soll, giebt man einen Teller voll recht rösch gebratene kleine Kartoffeln hinein.

### 79. Farcirte Lammsbrust.

Zwei Vorderviertel von einem jungen Lamme werden gut gewaschen und gehäutet, das Halsstück abgeschnitten, das Schulterblatt ausgelöst, die Rippen eingeknickt, und so nett als möglich tressirt, dann in einer Braise in  $\frac{3}{4}$  Stunden gar gemacht, etwas abkühlen gelassen, die Rippen ausgezogen, und mit einer feinen Kalbfleisch- oder Hühnerfarce, einen kleinen Finger dick bestrichen, und einen 2 Finger breiten Rand herum gesetzt, mit Käse bestreut, auf einen Kasserolldeckel gelegt, etwas Bouillon untergegossen, doch so, daß sie nicht den Rand berührt, in einen Ofen braun werden gelassen. Solange hackt man  $\frac{1}{2}$  lb abgekühlte und rein gemachte Kalbsmilch fein, einige gekochte Hühner- oder Kalkuhulebern, eine Hand voll frische Champignons, in dünne Scheiben geschnittene, etwas gehackte Morcheln, Krebschwänze, brüht einen Löffel Mehl in einem Löffel Krebsbutter, giebt das Geschmittene, 2 geriebene Zwiebeln, Pfeffer, Muscatblüthe, Salz, einen Löffel Kocheln, den Saft einer halben Citrone, und einen kleinen Anrichtlöffel Jus dazu, und läßt es so lange stoven, bis es tummig genug ist. Wenn angerichtet werden soll, giebt man in die Lammsbrust, von diesem Ragout, so viel hineingeht, streut



streut Käse über, und schiebt sie noch einen Augenblick in den Ofen, damit sie von oben etwas anziehe.

### 80. Eine Schöpfskeule als Wildpret zuzubereiten.

Von einem großen Schöpfsbraten nimmt man bloß die Keule, und klopft sie mit einem umgekehrten Beil recht stark, dann abgehäutet, gewaschen und mit grobem Speck durchzogen, legt man sie in einen passenden Topf, giebt eine Hand voll gestoßene Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, 10 Nelken, 20 weiße Pfefferkörner, 5 Gliedchen zerschnittenen Knoblauch, 4 in Scheiben geschnittene Zwiebeln und Salz dazu, kocht 1 Stoop Weinessig auf und gießt ihn heiß darüber. So läßt man es 5 bis 6 Tage, auch wohl noch länger stehen, und wendet es täglich um. Wenn man es brauchen will, macht man Nieren- oder Bouillonfett in einem Grapen heiß, und macht die Keule schnell braun, dann giebt man den Essig und alles, worin er gelegen, darauf, und auch etwa  $\frac{1}{2}$  Stoop schwachen Bouillon, einige Petersilien- und Birkfahnenwurzeln, läßt sie dann auf gelindem Feuer etwa 3 bis 4 Stunden dünsten, bis sie weich ist, dann schöpft man alles Fett ab, läßt die Sauce durch das Haarsieb wieder in das Kasseroll, giebt  $\frac{2}{3}$  Quartier rothen Wein, und wenn sie noch nicht tummyig genug ist, stäubt man etwas Mehl zu, läßt es durchkochen, giebt die Schöpfskeule auf eine Schüssel, begießt sie etwas mit Sauce, und giebt die Uebrige in die Sauciere.

### 81. Lammsvorderviertel mit Petersilie.

Zwei junge Lammsvorderviertel werden abgekühlt, die Haut abgezogen, der Hals abgehauen, die Rippen geknickt, und mit Wasser, daß sie knapp bedeckt sind, aufgesetzt. Wenn sie geschäumt sind, giebt man einen Löffel Butter, 4 zerschnittene Zwiebeln, eine in Scheiben geschnittene Petersilienwurzel dazu, und läßt sie weich kochen, doch nicht verkochen,  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrich-

ten schneidet man einen flachen Teller Petersilienblätter, (doch ohne Stengel) einigemal durch, und brüht sie mit kochendem Wasser stark ab, giebt sie auf den Durchschlag und dann in die Sauce, drückt etwas Mehl in einen Löffel Butter, Pfeffer und Salz, läßt alles wohl verkochen, giebt die Blätter und Sauce auf die Schüssel, und setzt das Fleisch darauf.

### 82. Lammsfleisch mit einer braunen Sauce.

Die Vorderviertel werden eben so abgekühlt und rein gemacht, wie vorhin angezeigt worden, dann in zierliche Stücke gehauen, noch einmal überspült, und gut abgetrocknet. Dann macht man in einem dazu passenden Grapen einen Löffel Butter braun, bräunt eine Hand voll Mehl darin, legt das Fleisch dazu, und macht es unter beständigem Umrühren schön braun. Dann legt man 6 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 2 Petersilienwurzeln, Pfeffer, Salz, und so viel Wasser zu, daß das Fleisch damit eben bedeckt ist, läßt es langsam in einer Stunde gar und tummig kochen, giebt den Saft einer Citrone oder Essig dazu, kocht es nur durch, und servirt gleich.

### 83. Lammsfrikassée

wird ganz so gemacht, wie die vom Kalbfleisch, nur hat es nicht nöthig, so lange zu kochen.

### 84. Lammsfleisch mit rothem Wein.

Man schneidet das dicke Fleisch aus einem gebratenen Lammsbraten in zierliche Scheiben, dann kocht man in etwas Butter 4 in dünne Scheiben geschnittene Zwiebeln weich, giebt sie auf eine silberne oder zinnerne Schüssel, setzt sie auf eine Lampe oder Kohlfener, giebt  $\frac{1}{2}$  Quartier Portwein, einige Schnitte Butter, weißen gestoßenen Pfeffer, Salz, und etwas geriebene Muscatnuß darauf, und läßt es verdeckt einige Minuten dünsten.

sten. Dann gut durchgeschüttelt, und gleich herumgebracht. Das Gericht muß bei Fische gemacht werden.

### 85. Ragout von Böhlingbraten.

Der Rest von einem Böhlingbraten wird in zierliche Stücke gehauen und mit seiner eignen Sauce in ein Kasseroll gelegt, dann 6 zerschnittene Zwiebeln, 2 Hände voll geriebenes oder aufgeweichtes Süßsauerbrod, Pfeffer, englisch Gewürz, ein Gliedchen geriebenen Knoblauch, und einen Löffel Butter so lange gekocht, bis die Sauce recht tummig ist, dann einen Unrichtlöffel Estragon- oder Champignonessig zugegossen, und der Saft einer halben Citrone zgedrückt.

### 86. Lammfleisch mit Champignons und Krebsen.

Alles dicke Fleisch aus einer Keule wird in halbe Finger dicke Stücke geschnitten, und mit einer leichten Hand lange mit dem Fleischhammer geklopft, dann  $\frac{1}{2}$  lb Reis abgequollen, mit kaltem Wasser überspült, und mit Bouillon und etwas Butter recht dick gekocht, abkühlen gelassen, und davon einen Rand auf eine Schüssel gesetzt, die mit Eiweiß bestrichen seyn muß, den Reis mit zerklöpftem Ei bestrichen, Parmesantase übergestreut, und im Ofen braun werden gelassen. Dann läßt man in einem Kasseroll einen Löffel Butter zergehen, reibt 3 Zwiebeln dazu, legt das geklopft Fleisch mit Pfeffer, Salz und Muscatblüthe bestreut hinein, und läßt es von beiden Seiten bestarren; dann drückt man den Saft einer Citrone, oder in Ermangelung deren, einen Löffel Essig dazu, giebt einen Unrichtlöffel kräftigen Bouillon darauf, und läßt es langsam verdeckt kochen. Dann schneidet man gekochten Schinken in kleine Würfel (man kann auch Ochsenzungen nehmen), ohngefähr eine Untertasse voll, und ist es in der Zeit, 1 Band Krebschwänze und ein Löffel Krebsbutter, verkocht dieß alles bis es recht kurz und tummig ist, giebt einige Löffel süßen

süßen Schmand dazu, (man muß sich sehr hüten, daß es nicht klar wird) und giebt es in den Reißrand zur Tafel.

### 87. Lammfleisch mit Rüben.

Ein Borderviertel wird zerhauen und bereitet, wie schon gezeigt worden, dann mit so viel Wasser aufgesetzt, daß es bedeckt ist. Wenn es gehörig geschäumt ist, wird gleich ein Löffel Butter eingelegt, und so lange gerührt, bis es schmilzt, dann 3 große Zwiebeln, 2 Petersilienwurzeln, und ein Teller voll länglich geschnittene süße Rüben, die abgebrüht und wieder mit kaltem Wasser überspült sind, zugelegt, nebst Pfeffer, engl. Gewürz und Salz. Ist alles bald weich, drückt man einen guten Löffel Mehl in Butter, verrührt und kocht es durch, daß die Sauce recht tummig wird.

### 88. Lammskarbonnade

wird eben so bereitet wie die vom Kalbe, nur wenn das Lamm noch jung ist, müssen 2 Rippen zu jedem Karbonnadenstück gelassen werden, die eine wird aber abgehauen.

### 89. Farcirte Lammskarbonnade.

Die Karbonnades werden gerlich ausgehauen, geklopft, und so egal als möglich treffirt, dann in Ei, worin Pfeffer und Salz, etwas Bier gelegt, umgewandt, mit Reibbrod und Mehl bestreut, und in heißer Butter in einigen Minuten braun gebraten. Dann läßt man sie etwas abkühlen, nimmt 2 gebratene junge Hühnerbrüste, zerschneidet sie so fein als möglich, giebt ein Stückchen Butter dazu und stößt sie im Mörser zu einem Teig; dann giebt man 2 Eier, etwas ausgelassene Butter, ein paar Löffel Schmand, Pfeffer, Salz, Muscatblüthe, und etwas in Milch geweichtes und wieder ausgebrücktes Franzbrod zu, daß es ein Fricadillenteig wird, davon seht man einen kleinen Finger breiten Rand

Rand um jedes Karbonnadenstück. Dann nimmt man 1 großes oder 2 kleine Kalbshirne, wässert sie gut, kocht sie in Bouillon gar, häutet und zerrührt sie mit Butter, Pfeffer, Salz und wenig Schmand, giebt auf jede Karbonnade so viel, daß sie bedeckt ist, bestreicht den Rand mit Ei, und streut über dem Hirn Käse; bestreicht eine Platte stark mit Butter, legt die Karbonnades darauf, und läßt sie in einem heißen Ofen nur gelb werden.

### 90. Lammsköpfe auf dem Rost gebraten.

Die Köpfe werden mit heißem Wasser abgebrüht, die Haare mit einem Messerrücken abgeschabt, gut rein abgewaschen, und mit viel Wasser, worin etwas Salz, weich gekocht. Dann von einander gespalten, das Hirn ausgenommen, die Backen mit dem Messer etwas eingekerbt, mit Butter bestrichen und mit Reibbrod und Pfeffer bestreut, auf einem heißen Rost schön braun gebraten. So lange häutet man das Hirn, zerrührt es mit etwas Butter, Pfeffer, Salz und einigen Theelöffeln Schmand, macht es heiß, giebt in jede Hälfte davon, bringt die Köpfe recht heiß zur Tafel, und giebt braune Butter dazu. Man rechnet auf die Person einen halben Kopf.

### 91. Schinken am Spieß gebraten.

Ein 12 bis 15 lb schwerer Schinken muß 3 Tage in Flußwasser geweicht, und in süßer Milch recht weich gekocht werden, die Haut abgezogen, alles Ungenießbare abgepußt, an einen Spieß gesteckt, wie ein Braten umgewandt, und mit Citronensaft und sauerem Schmand oft begossen werden. Wenn er braun ist, wird er auf eine Schüssel gelegt, eine Sauce von sauerem Schmand, Citronensaft, fein gehackten Sardellen, Kapern, Butter, Wallnuß, Pfeffer, Salz, geriebene Zwiebeln auf dem Feuer abgerührt, und in die Sauciere dazu gegeben.

## 92. Schinken im Ofen gebacken.

Man wässert einen ohngefähr 12 lb schweren Schinken gehörig aus, löst mit einem scharfen Messer den Knochen von unten aus, schneidet die Haut und alles Un genießbare davon, legt ein Kasseroll, worein der Schinken gerade paßt, mit einem harten Pastetenteig, wie No. 4. der siebenten Abtheilung gezeigt, aus, belegt den Boden mit einer Schicht geriebenen Meerrettig ohngefähr 1 Finger dick, auch 5 bis 6 Gliedchen fein geschnittenen Knoblauch, und legt den Schinken darauf, wie eine Pastete fest zugedeckt, oben aber wird eine kleine Defnung gelassen. Dann gießt man durch einen Trichter  $1\frac{1}{2}$  Quartier Rheinwein in die Defnung, deckt sie zu, und läßt ihn in einem heißen Backofen 5 Stunden backen, giebt dann einen Anrichtlöffel braune Jus hinein, oder den Saß einer Hühner- oder Kalbsbräuse, läßt ihn kalt werden, nimmt ihn aus, und servirt ihn in Scheiben geschnitten. Warm ist dieser Schinken nicht gut zu serviren, weil er seiner Zartheit wegen leicht zerfällt.

## 93. Kalter Schinken in Gallerte.

Man wässert einen schönen Schinken 2 Tage aus, schneidet die Haut und alles Schwarze davon, legt ihn in einen passenden Kessel, mit 2 lb schierem Rindfleisch, einigen Kalbskn. chen und anderm Abfall, 4 Zwiebeln, 2 Petersilien, 2 Burkahn, 2 Porro, einigen Pfefferkörnern, Melken, Citronenschaale, und einigen Stückchen Knoblauch, und giebt halb weißen Wein und Wasser darauf, daß er bedeckt ist. Man läßt ihn so verdeckt in einem recht heißen Ofen gehörig weich kochen, und dann in seiner eignen Suppe erkalten, nimmt ihn dann heraus, und pukt ihn gehörig aus. Von dem Saß nimmt man alles Fett rein ab, und ist der Gallert zu steif, giebt man noch etwas Wein zu, macht ihn heiß, läßt ihn durch das Haarsieb wieder in ein Kasseroll, klärt ihn

ihn mit Eiweiß ab, läßt ihn durch den Geléebeutel laufen, drückt den Saft einer Citrone zu und läßt ihn dann erkalten. Dann sticht man mit einem Löffel davon aus, und belegt den Schinken ganz damit.

#### 94. Masquirter Schinken.

Die Haut und das Knochengerippe vom vorigen Schinken werden mit Wasser weich gekocht; hat man Ueberbleibsel vom Schinken, die man nicht mehr ganz auf den Tisch bringen kann, so schneidet man das überflüssige Fett ab, hackt das Schiere nebst dem übrigen Fett recht fein, rührt, nachdem man viel Schinken hat, einen oder auch mehr Löffel Butter, die ungesalzen ist, zu Schaum, legt den Schinken und etwas geriebenen Knoblauch und Schalotten hinein und rührt alles gut durch einander. Zu der übriggebliebenen Gallerte giebt man einen guten Anrichtlöffel Consommee, und wenn sie fast ganz kalt ist, rührt man sie zu dem Schinken. Wenn dieß im Keller ganz kalt geworden ist, legt man den Knochen auf eine Schüssel und drückt die Masse darauf fest, daß der Knochen die Form eines Schinken bekommt, schneidet von der gekochten Schwarte beliebige Zacken, legt von dem abgeschnittenen Speck ganz dünne Scheiben und paßt sie auf den Schinken zusammen, legt die Zacken herum, besticht den Speck mit ganzen Nelken und bestreut ihn mit gestoßenem Englischem Gewürz. Dann schneidet man von der Schwarte, nach ausgeschnittenem Papier, ein Blumenbouquet und legt ihn in die Mitte, belegt dann die Schüssel herum mit der steifen Gallerte und servirt sie. Wenn man nicht so viel Schinken hat, den ganzen Knochen zu belegen, gießt man eine Form mit noch flüssigem Consommen aus, so daß sich ohngefähr ein Strohhalm dick herum anseht, drückt die Schinkenmasse hinein und läßt sie in einem Keller recht kalt werden.

Wenn

Wenn angerichtet werden soll, hält man die Form einen Augenblick in kaltes Wasser und stülpt den Schinkenluch auf die Schüssel.

### 95. Gewöhnlichen Schinken zu kochen, der kalt gegessen wird.

Man weicht den Schinken etwas ab, legt ihn in einen passenden Kessel mit 3 bis 4 Zwiebeln und 20 weissen Pfefferkörnern, gießt so viel Wasser darauf, daß er bedeckt ist und kocht ihn langsam weich, verziert ihn so sauber als möglich, steckt Nelken darauf und bestreut ihn mit Engl. Gewürz. Von der Schwarte kann man mit einem scharfen spitzigen Messer, nach ausgeschrittenem Papier, schöne Blumenbouquets und Kanten ausschneiden.

### 96. Roulade von Spanferkel.

Ein sauber rein gemachtes Ferkel wird am Bauch aufgeschnitten, der Kopf abgehauen und behutsam alle Knochen ausgezogen, so, daß das Fleisch an der Haut sitzen bleibt. Die Knochen und Rippen hackt man recht klein, legt Petersilien, Selleri, Burkahnen, 3 Zwiebeln, alles klein geschnitten, auch etwas ganzen Pfeffer dazu und läßt es mit schwachem Bouillon weich und kurz zukochen, und gießt es dann durch ein Tuch. Das Ferkel trocknet man ab, breitet es auf einer reinen Serviette aus, bestreut es von innen mit Salz und Pfeffer, und streicht eine feine Kalbfleischsauce, (s. No. 11 der Vorbereitung) einen kleinen Finger dick darauf herum. Dann schneidet man lange Streifen von dunkelrothen Beeten, legt sie darauf herum und neben den rothen, schmale Streifen von gekochtem Eiweiß, dann das Gelbe in beliebige Stücke geschnitten, geräucherte und gekochte Zhsenzunge in Scheiben geschnitten, auch von einigen in Butter steif gemachten Bieschen die Haut abgezogen, einige schmale Schei-  
ben



ben frischen oder geräucherten Lachs; (man kann auch geräucherte und abgekochte Schlackwurst darunter nehmen.) Dieß alles in guter Ordnung darauf herumgelegt, dann hin und wieder einige Petersilienblätter gestreut, und wenn man es hat, in dünne Scheiben geschnittene Wallnuß; dann wieder Kalbfleischfarce übergestrichen und recht fest zusammengerollt, ein leineneß Tuch fest übergewickelt, einige Holzspießen geschnitten, von beiden Seiten aufgelegt und fest zugebunden, in ein passendes Kasseroll gelegt, die von den Knochen abgekochte Brühe aufgegossen,  $\frac{1}{2}$  Stooß Essig, und noch so viel Bouillon oder Wasser zugegossen, daß alles gut bedeckt ist; dann zugedeckt langsam 2 Stunden kochen gelassen, das Holz abgenommen, zwischen 2 Breter gelegt, etwas beschwert und kalt werden gelassen. Man kann die Roulade in Scheiben geschnitten, mit einer Eier- oder sogenannten Sauce Remoulade (S. neunte Abtheilung No. 4 der Sallate) serviren.

### 97. Roulade Gallert.

Die Roulade wird in zierliche Scheiben geschnitten, etwas klare saure Gallerte (Aspic) auf den Boden einer beliebigen Form gegossen, ganz kalt werden gelassen, darauf die Rouladescheiben gelegt, und so fortgefahren bis die Form voll ist. Dann noch etwas warmen Aspic übergegossen und kalt werden lassen, ein warmes nasses Tuch einen Augenblick um die Form geschlagen und auf eine Schüssel gestürzt.

### 98. Noch eine Roulade warm zu serviren.

Nachdem alle Knochen aus dem Ferkel genommen sind, breitet man es auseinander, streut eine Hand voll fein geschnittene Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Petersilienblätter darauf, dann rohe magere Schinkenscheiben, darüber Kalbfleisch und Speck in Streifen geschnitten, und geräucherte und gekochte Dhsenzunge und  
streut

streut darauf 4 hart gekochtes und grob gehacktes Eigelb, wieder Pfeffer und Petersilienblätter; dann fest zugerollt, in eine Serviette gewickelt, mit einer Schnur zugebunden und in 2 Stunden in einer guten Braise gar gemacht. Dann behutsam los gemacht, auf eine Schüssel gelegt, mit Glace bestrichen und eine glühende Schaufel übergehalten; damit sie anzieht. Man giebt eine Sauce von braunem Mehl, Butter, Kapern, Sardellen, Citronen und saurem Schmand dazu. Was davon übrig bleibt, wird eingewickelt unter eine Presse gelegt, und dann kalt aufgeschnitten.

### 99. Preßkopf.

Zu zwei Schweineköpfen nimmt man einen halben Ochsenkopf, dieser wird zuerst aufgesetzt und eine gute halbe Stunde gekocht, dann die Schweineköpfe zugelegt, und mit Salz und Gewürz so lange gekocht, bis man alle Knochen ganz leicht ausnehmen kann. Wenn sie kalt sind, schneidet man sie in grobe Würfel. Von der Suppe wird alles Fett rein abgenommen, durchgelassen, schnell ganz kurz eingekocht, mit 5 geriebenen Zwiebeln und Gewürz das Fleisch durchgerührt, eine Serviette in Bouillon naß gemacht, in ein Kasseroll ausgebreitet, der Preßkopf hinein gelegt, mit dem andern Ende der Serviette zugedeckt, ein hinein passender Deckel eingelegt und etwas beschwert. Wenn er kalt ist, wird er ausgenommen, in Scheiben geschnitten, mit grüner Petersilie garnirt und entweder mit Essig oder einer Sauce Remoulade gegeben.

### 100. Gallert von Schweinefleisch.

Ein Vorderviertel von einem jungen Schwein wird in zierliche Stücke geschnitten, mit lauwarmen Wasser einigemal abgewaschen und alles Unangenehme abgeputzt; dann mit so viel kaltem Wasser aufgesetzt, daß es bedeckt ist. Wenn es gut abgeschäumt ist, werden

den 6 ganze Zwiebeln, etwas ganzer weißer Pfeffer, Salz, und ein Lorbeerblatt zugelegt und so lange gekocht, bis es ganz weich ist. Dann wird etwas Salz in kaltem Wasser zergehen gelassen, das weiche Fleisch mit einer Gabel ausgenommen und darein gelegt, alles Fett von der Suppe ganz rein abgenommen, durchgelassen, noch mit 1 Quartier scharfen Essig zugekocht und mit Eiweiß oder geschabtem rohem Kalbfleisch gut abgeklärt, und durch Flanell laufen gelassen. Das Fleisch wird aus dem Wasser genommen, noch gut gepuht, in eine Schaal oder Form mit der Hautseite daran eingelegt, bis es alle ist, dann der zugekochte Satz übergossen, und wenn es ganz kalt ist, auf eine Schüssel gestürzt. Man kann den Boden der Form auch mit gekochten rothen Beeten, Birkabnen, Petersilienblättern und Citronenscheiben nach eigener Phantasie belegen.

### 101. Schweinskarbonnade.

Man klopft, häutet und tressirt diese so wie die vom Kalbe, legt sie in ein flaches Geschirr neben einander, streut Pfeffer und Salz darüber, drückt den Saft von einer Citrone zu und läßt sie 10 einige Stunden stehen. Wenn bald angerichtet werden soll, macht man einen Rost heiß, bestreicht ihn mit Speck, bestreift die Karbonnades mit etwas Provenceroil oder Butter, bestreut sie mit Mehl und brätet sie von beiden Seiten schnell braun, und drückt den Saft von 2 Citronen darüber.

### 102. Dieselbe auf eine andere Art.

Drei Pfund mageres Schweinesfleisch werden mit dem Messer geschabt und ausgezehnt; dann schabt man  $\frac{1}{2}$  lb geräucherten Speck, eine Hand voll gehackte Schalotten, dieß wird zusammen recht fein gestoßen, dann mit Pfeffer, Salz und Muscatnuß durchgerührt, auf ein Bret gelegt und Stücke wie Karbonnade daraus tressirt,

sirt, dann in heißer Butter oder Fett umgewandt, mit Mehl bestreut, und wie die Obigen gebraten.

### 103. Gestowte Schweinskarbonnade.

Sie wird eben so bereitet wie die vorhin angezeigte, in Ei umgewandt, mit Mehl und Reibbrod bestreut, in der Pfanne schnell braun gebraten, vorher aber eine Sauce zugerichtet von Kapern, Sardellen, Käse, Pfeffer, Muscatnuß, etwas Schmand, Butter, ein Glas Wein und zuletzt Citronensaft oder Champignonessig, alles gut durchgekocht, die Carbonnades heiß auf die Schüssel gelegt, die Sauce übergegossen und gleich aufgetragen.

### 104. Schweinsfüße zuzubereiten.

Die Füße werden auseinander geschnitten und mit Salz, Pfeffer, ganzen Zwiebeln und einigen Gliedchen Knoblauch so lange mit Wasser gekocht, bis die Knochen herausgehen, und das Fleisch sich mit dem Finger ganz leicht zerdrücken läßt, (es muß sehr weich seyn, weil es wieder hart wird, wenn es kalt ist) dann in kleine Flecke geschnitten, auf Sallatiären oder Teller rangirt, von der Suppe alles Fett rein abgenommen, mit Eiweiß geklärt, recht heiß durchlaufen gelassen, und über die Füße gegossen, und wenn sie kalt sind, mit Del und Essig servirt.

### 105. Schweinskopf als wilden zuzubereiten.

Der Kopf des Schweins wird auf starkem Feuer gehörig abgebrannt, der Halsknochen von hinten ausgelöst, die Haut um den Rüssel unten und oben losgemacht, der Knochen etwas abgehackt, die Zunge abgenommen und der Kopf 24 Stunden in kaltes Wasser gelegt. Dann brennt man auf einem reinen Blech einige Hände voll Haberstroh zu Kohlen, zerstoßt und zerreibt diese so fein als möglich und rührt sie mit Weiß

von Ei an, nimmt den Kopf aus dem Wasser, trocknet ihn rein ab und bestreicht ihn mit der angerührten schwarzen Masse überall. Dann läßt man ihn einen halben Tag trocknen, legt ihn in einen passenden Kessel, giebt 3 Theile Wasser und 1 Theil scharfen Weinessig darauf, so daß er meist bedeckt ist, giebt einige Hände voll grobes Salz, 12 Zwiebeln, ein Loth Pfeffer, einige Voorbeerblätter, 2 Hände voll Wachholderbeeren, Citronenschaalen dazu und läßt ihn auf starkem Feuer kochen bis er weich ist. Wenn der Kopf bald gar und die Brühe bald abgekocht ist, giebt man 1 Stoop rothen Wein dazu. Ist der Kopf ganz weich, so läßt man ihn in seiner Brühe einige Tage liegen. Dann pußt man alles Unreine davon, garnirt ihn nach eigener Idee so propre als möglich, und richtet ihn auf einer gebrochenen Serviette an.

### 106. Haasen mit Kapern-Sauce.

Man löset von 2 Haasen das Fleisch vom Rückgrad von beiden Seiten ab, so daß jedes Stück ganz bleibt, schneidet sie der Länge nach gerade durch, flechtet die 4 Striemel des einen Haasen in eine Flechte ziemlich zusammen und verbindet die Enden mit Schnure. Dann wird von dem andern Haasen noch eine Geflechte gemacht und beide mit feinem Speck dicht und voll gespickt, ihnen dann die Form eines S gegeben und in einer guten Braise gar gekocht. Dann rührt man  $\frac{1}{4}$  lb Butter mit einem Löffel Mehl durch, schlägt 3 Eigelb zu, etwas geriebene Zwiebeln und 4 fein gehackte Sardellen, rührt dieß mit einem Anrichtlöffel Bouillon durch und auf dem Feuer zu einer steifen Creme und läßt es kalt werden. Dann rührt man den Schnee von 2 Eiweiß dazu, legt die Geflechte auf eine Schüssel und überzieht sie dick damit, giebt etwas von dem Braisen-satz darunter, läßt sie in einem Ofen braun werden, und macht eine Sauce von  $\frac{1}{4}$  lb Butter, etwas Mehl,

einem Anrichtlöffel sauern Schmand, fein gehackten sauern Schalotten, 3 Löffel kleine Kapern und geriebenem Käse, auch etwas Bouillon oder Braisensatz, kocht alles gut durch und giebt sie in die Sauciere.

### 107. Haasen mit ihrem eignen Blut zu kochen.

Der Haase wird zierlich zerschnitten, nachdem er vorher gut abgehäutet, abgewaschen und ausgenommen ist, doch so, daß nichts von seinem Blut verloren geht, in ein Kasseroll gelegt, 1 Stoop Rindfleisch-Suppe übergegossen, so daß sich das Blut damit vermischt, mit 4 fein geschnittenen Zwiebeln, einer Hand voll Reibbrod, Pfeffer, Salz verdeckt zukochen gelassen, bis er gar ist, dann 4 feingehackte Sardellen, ein Löffel Butter, etwas eingemachte Wallnuß und 1 Löffel Estragon- oder Champignoneßsig zugelegt, gut durchgekocht und aufgetragen.

### 108. Haasen mit saurem Schmand.

Nachdem die Haasen vom Rückgrad genommen sind, häutet und spickt man sie recht sauber, kocht  $1\frac{1}{2}$  Quartier sauern Schmand mit einigen geriebenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer unter beständigem Rühren auf, legt die Haasentrücken in eine Schüssel, giebt den Schmand kochend darüber, und läßt sie, nachdem man noch etwas Champignoneßsig zugegossen, einige Stunden stehen; dann legt man sie auf eine Pfanne, giebt etwas Butter zu und brätet sie unter beständigem Begießen mit dem Schmand, worin sie gelegen, schön braun und gar; macht eine Sauce dazu, wie folgt: 1 Quartier sauern Schmand läßt man auf die Hälfte einkochen, giebt einige Anrichtlöffel braunen Jus oder etwas Glace, Pfeffer, Salz und Englisch Gewürz zu, kocht sie gut durch und giebt sie zu den Haasenfilets herum.

## 109. Haasen mit Oliven und Citronen.

Ein guter abgehäuteter Haase wird in zierliche Stücke gehauen, ein Löffel Butter braun gemacht, etwas Mehl darein gebräunt, mit Bouillon ausgefüllt; der Haase hineingelegt, nebst 4 zerschnittenen Zwiebeln,  $\frac{1}{2}$  lb in Würfel geschnittenen Schinken und dann gekocht bis er fast weich ist. Eine Oberkass ausgekernte, in Striemel geschnittene Oliven,  $\frac{1}{2}$  Quartier rother Wein und der Saft von einer Citrone wird zugegeben, wie auch Pfeffer, Salz und Englisch Gewürz, vollends damit weich gekocht und gleich servirt, damit die Sauce nicht klar wird.

## 110. Haasenkuchen.

Alles Fleisch von einem Haasen wird ausgezehnt, geschabt und in einem Mörser mit  $\frac{1}{2}$  lb Speck,  $\frac{1}{4}$  lb fein gehackten Sardellen, 2 Löffel Kapern, eine Hand voll Schalotten, etwas Estragoneßig recht fein gestoßen, dann ein Rührei von 4 ganzen und 4 gelben Eiern gemacht, doch ja nicht zu fest, das Gestoßene hineingelegt und mit Salz, Pfeffer, Muscatblüthe so fein als möglich zerrührt, ein Kasseroll mit dünnen Speckscheiben ausgelegt, die Masse hineingethan, fest angedrückt, mit Speckscheiben belegt und in einem heißen Ofen in einer Stunde gar gebacken. Dann stülpt man den Kuchen auf eine flache Schüssel, nimmt allen Speck davon, und giebt eine Schalottensauce dazu.

Ein guter Löffel Butter wird mit etwas Mehl gebräunt, mit 1 Quartier Franzwein ausgerührt, einige Löffel eingemachte Schalotten oder kleine Zwiebeln, ein Löffel kleine eingemachte Sallatriezchen, (Pfeffer, Salz, Engl. Gewürz und Muscatnuß zugelegt,) und wenn man es hat, einen guten Theelöffel Auster- oder Champignonpulver, alles gut durchgekocht und zu dem Kuchen herumgegeben.

## 111. Ragout von Hasen.

Man bräunt einen Löffel Mehl in einem guten Stück Butter, legt eine Hand voll gehackte Schalotten oder Zwiebeln dazu und schmoort sie recht weich, giebt einige Aarichtlöffel braunen Jus dazu, Pfeffer, Salz, den Saft von einer Citrone und 2 Löffel kleine Kapern, legt das Uebrige vom Hasenbraten in kleine Stücke gehauen dazu und läßt es nur kochend heiß werden.

## 112. Gestowte Haselhühner.

Sechs Haselhühner werden trocken gerupft, so daß die Haut ganz bleibt, dann ausgenommen, gut ausgewaschen, die Füße und Flügel bis zum letzten Gelenke abgeschnitten, die Beine zurückgedrückt, damit sich die Brust hebt und ein Speilchen durchgesteckt, dann mit kochendem Wasser überbrüht, damit sie steif werden, dann wieder in kaltes Wasser gelegt und mit feinem Speck recht regelmäßig gespiet und schnell braun, aber nur halb gar gebraten. Alsdann macht man in einem Kasseroll einen guten Löffel Butter gelbbraun, brüht einen kleinen Löffel Mehl darin, legt die Hühner hinein und giebt 4 große fein gehackte Zwiebeln und so viel starken Bouillon darauf, daß sie eben bedeckt sind; dann 4 fein gehackte Sardellen, Pfeffer, Salz und etwas Muscatnuß und läßt sie nun vollends weich kochen. Nun giebt man noch 2 Löffel Kapern, den Saft einer Citrone, eine Hand voll geriebenen Engl. Käse und ein gutes Spitzglas rothen Wein dazu, verkocht alles gut, hebt die Haselhühner auf die Schüssel und giebt die Sauce darüber.

## 113. Feldhühner zu stowen.

Sechs Feldhühner werden eben so behandelt wie die Vorigen. Wenn sie mit heißem Wasser gebrüht sind, legt man sie in ein Kasseroll mit 2 kleinen Handvoll geriebenem schwarzem Brod, 4 großen fein geschnittenen Zwie-



Zwiebeln, 4 Sardellen, einem guten Löffel Butter und so viel starkem Bouillon, daß sie eben bedeckt sind. Sind sie gar, so giebt man noch 2 Löffel Kapern, etwas Wallrus mit ihrer Sauce und den Saft einer Citrone dazu.

#### 114. Salmi von Haselhühnern.

Zehn Haselhühner werden recht schön gespickt und saftig gebraten, dann schneidet man bloß die Brust ab, das Uebrige wird im Mörser recht fein zerstoßen und in ein Kasseroll mit Zwiebeln,  $\frac{1}{2}$  lb dünne Schinkenscheiben, Schalotten und etwas Knoblauch mit einem Löffel Butter, etwas gebräunt, guten Jus darauf gegeben und langsam alles gut verkocht; dann du chgelassen, ein Spitzglas Franzwein und etwas Citronensaft oder Estragonessig, Pfeffer, Salz, Muscatblüthe zugelegt, gut durchgekocht und die Haselhühnerbrüste darin nur heiß werden gelassen.

#### 115. Haselhühner mit Sardellen gespickt.

Die Haselhühner werden mit feinem Speck und eben so in Streifen geschnittenen Sardellen recht voll gespickt und saftig halb gar gebraten, dann in ein Kasseroll gelegt, mit einigen geriebenen Zwiebeln, einer Unterschack voll Champignons, etwas Mucherons, Pfeffer, Salz, Muscatblüthe und so viel braunem Jus, als man zur Sauce nöthig zu haben glaubt, einen Löffel Butter, dieß langsam gar dünsten gelassen und zuletzt der Saft einer Citrone zgedrückt.

#### 116. Birkhühner.

Diese können auf eben die Art wie die Haselhühner gestommt werden.

#### 117. Klops von Birkhühnern.

Nachdem die Birkhühner trocken geputzt, ausgezogen und gut gewaschen sind, schneidet man das  
Fleisch

Fleisch dicht am Brustknochen ab, schneidet jede Hälfte der Brust in 2 Scheiben, auch wohl in 3, nachdem das Huhn fleischig ist, klopft sie mit dem flachen Hackmesser etwas breit, legt sie in ein flaches Geschirt, tropft Citronensaft auf jedes Stück, macht einige Löffel Provençeröl (man kann auch Bouillonfett nehmen) kochend heiß, gießt es über das Brustfleisch und läßt es einige Stunden stehen. So lange schmort man die Carcaffen und Beine mit Butter und einer Hand voll Mehl schön braun zerstoßt sie und kocht sie mit 6 Zwiebeln, Schinken, Petersilie, etwas Knoblauch und Bouillon, bis das Fleisch ganz zerkoht und nur ohngefähr 1 Quartier Sauce daran ist; dann durch das Haarsieb gestrichen, ins Casseroll zurückgelegt, etwas Butter, rother Wein, Kapern, Champignonessig dazu und den Klops hineingelegt, nebst Pfeffer, Salz und Muscat einige Minuten dünsten gelassen und gleich servirt. Nur muß das Fleisch nicht eher in die heiße Sauce gelegt werden, als bis die Teller dazu schon herumgereicht werden.

### 118. Steaks von Birkhühnern.

Die Brust von drei Birkhühnern wird jede in 4 bis 6 Scheiben geschnitten, einmal mit dem Klopfhammer darauf geschlagen, daß es nur etwas platt wird; dann ein Rost recht heiß gemacht, mit Speckschwarte bestrichen, von den Kohlen abgenommen, das Fleisch darauf rangirt und auf hellem Kohlfeuer in einigen Minuten durchgehirt, dann in eine warme Schüssel gelegt, Pfeffer und Salz übergestreut, etwas Butter hin und wieder darauf herumgelegt, dann schnell Salz auf die Kohlen gestreut und wieder ein Rost voll gebraten und oben auf die Vorigen gelegt, so fortgefahren bis es alle ist, ein Teller aufgelegt, gut durchgeklopft, auf eine warme Schüssel servirt und Citronen dazu herumgegeben. Er muß gleich gegessen und auch so schnell als möglich gemacht werden.

## 119. Noch ein Birkhühner Steaks.

Die Brust von 5 Birkhühnern wird jedes in 6 Scheiben geschnitten, etwas geklopft, in Mehl umgewandt und in der Pfanne in Butter schnell braun gebraten, dann in ein Kasseroll gelegt;  $1\frac{1}{2}$  Quartier Bouillon, einen Eßlöffel Schalotten, 5 Sardellen, beides fein gehackt, einen Löffel sauern Schmand, eine Hand voll geriebenen Engl. Käse, einen Löffel kleine Kapern, etwas eingemachten Kresssaamen und einen Löffel Butter zugegeben, dann alles zusammen gekocht bis es gar ist.

## 120. Gestowte Birkhühner.

Zwei Birkhühner werden bereitet wie schon gezeigt, dann aufgespießt und sauber gespickt, ein Löffel Butter heiß gemacht, die Hühner hineingelegt und recht schnell braun gemacht, dann  $\frac{1}{2}$  lb roher Schinken in Würfel geschnitten, 4 ganze Zwiebeln, 1 Petersilienwurzel, 1 Barkahne in Würfel geschnitten, darauf  $\frac{1}{2}$  Stoof starken Bouillon, auch ein Gliedchen Knoblauch; dann zugedeckt langsam gar dünsten gelassen, die Birkhühner herausgenommen,  $\frac{1}{2}$  Quartier Rothwein und noch etwas Butter, worin etwas Mehl gedreht, Pfeffer, Salz, Muscatnuß, einer Wallnuß groß Glace zugelegt, alles wohl verkochen gelassen, die Hühner auf eine Schüssel gelegt, mit etwas Sauce betropft, daß sie wie glassirt aussehen und die übrige in die Sauciere dazu herumgegeben.

## 121. Birkhühner mit saurem Schmand.

Zwei Birkhühner werden gespickt und im Ofen schön hellbraun, aber nur halb gar gebraten; dann in ein Kasseroll gelegt, mit 1 Quartier saurem Schmand, einem Anrichtlöffel guten Jus, 5 geriebenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer und der braunen Sauce, worin sie gebraten sind, langsam gar gedünstet, doch so, daß die Sauce nicht klar wird; dann noch eine Hand voll geriebenen Engl. Käse,

Käse, und wenn man es hat, ein paar Hände voll so fein als möglich geschnittene Dschenzungen zugelegt, und ist es vielleicht klar, schöpft man das Fett wieder ab und legt noch einen Löffel sauren Schmand zu, verkocht alles gut, giebt die Sauce über die Birkhühner, und garnirt die Schüssel mit gebratenen kleinen Kartoffeln.

### 122. Haselhühnerbrüste mit Käse kalt zu serviren.

Ein Pfund Butter, die recht frisch seyn muß, wird zu Schaum gerührt, und nach und nach 16 Eigelb dazu geschlagen, dann 3 Haselhühnerbrüste mit  $\frac{1}{2}$  lb gekochtem magerm Schinken so fein als möglich gehackt, dieß thut man mit 1 lb geriebenen Parmesankäse dazu und zuletzt den Schnee von 8 Eiweiß, läßt diese Masse in einer schlichten Form in einer Stun im Ofen gar, läßt sie kalt werden, stülpt sie auf eine Schüssel und belegt den Kuchen mit Concommen so zierlich als möglich.

### 123. Haselhühner mit Champignons.

Zwölf Haselhühner werden zubereitet, wie schon gezeiget worden, dann die Brust abgeschnitten, der Brustknochen behütam von unten ausgelöst und mit feinem Speck sauber gespickt, die Keul- und Carcaffen werden nochmals gut ausgewaschen und ausgesucht, damit nichts Bitteres daran bleibt, in ein Kasseroll mit etwas Bouillonfett gar und braun geschmoort, kalt werden gelassen, im Mörser fein zerstoßen, in demselben Kasseroll einige dünne Scheiben rohen Schinken und einige Schalotten, in dünne Scheiben geschnitten, in etwas Butter durchgekocht, das Zerstoßene dazu gelegt, nebst  $1\frac{1}{2}$  Quartier Jus und ein Hühner Glace. Dieß alles wird eine halbe Stunde langsam gekocht, bis es recht dick ist, und dann mit aller Gewalt durch ein Haartuch gepreßt. Die Haselhühnerbrüste werden indes in einer kräftigen Bräse gar

gar gemacht. Wenn das Durchgestrichene kalt ist, schlägt man 4 ganze Eier und 5 Eigelb dazu, Salz und Muscatblüthe, rührt alles wohl durcheinander, bestreicht kleine kupferne Formen mit Butter, giebt sie über  $\frac{2}{3}$  mit der Masse voll, rangirt sie in ein Kasseroll, gießt etwas Wasser darunter und bäckt sie eine halbe Stunde im Ofen. Darauf hebt man die Haselhühnerbrüste aus der Braise auf eine Schüssel, nimmt alles Fett davon und kocht den Saß ganz kurz zu wie Glace, bestreicht das Fleisch damit, stütp die Formen aus und rangirt sie dazwischen. Dann macht man eine Champignonsauce dazu, wie folgt: Man bräunt einen Löffel Mehl in beinahe  $\frac{1}{2}$  lb Butter, reibt 2 bis 3 Zwiebeln dazu, giebt 1 Quartier braunen Jus und eine Untertasse eingemachte Champignons dazu, kocht alles gut durch und giebt zuletzt ein Spitzglas Franzwein und eine Hand voll geriebenen Käse dazu.

#### 124. Fricadillen von Wild gestowt.

Zwei Birchhühner oder fünf Haselhühnerbrüste werden geschabt, ausgezehnt und im Mörser gestoßen mit  $\frac{1}{2}$  lb fein geschnittenem Speck und 2 Zwiebeln, dann rührt man 3 ganze und 4 gelbe Eier, nebst Pfeffer, Salz, Muscatblüthe, 1 aufgeweichtes Franzbrod zu, wie auch ganz wenig Knoblauch, macht Ballen, wie ein kleiner Apfel groß, davon, bräunt  $\frac{1}{2}$  lb Butter in einem Kasseroll, legt die Ballen hinein und macht sie in  $\frac{1}{4}$  Stunde gar. Dann hebt man sie auf eine Schüssel, giebt etwas Mehl in die zurückgebliebene Butter, einige gehackte Schalotten, 1 Quartier braunen Jus, einige Löffel Kaspern, den Saft einer Citrone und 5 feingehackte Sardellen; dieß wird gut durchgekocht und über die Fricadillen gegossen.

#### 125. Gestowter Kalkuhn.

Ein schöner großer fetter Kalkuhn, der ab wenigstens

fiens 4 Tage geschlachtet seyn muß, wird gerupft, etwas abgefengt und mit Kleie gut gewaschen, daß er schön weiß wird. Dann drückt man ihm den Brustknochen ein, schiebt die Keulen zurück und steckt einen Speil durch, damit sich das Brustfleisch recht hebt, schneidet die Flügel und Beine, erstere im zweiten Gelenk, letztere im ersten ab, hakt die Leber und den Magen des Kalkuhns mit einer Hand voll Schalotten und  $\frac{1}{4}$  lb Speck so fein als möglich, macht von 3 ganzen Eiern, 5 Eigelb, etwas Butter, Pfeffer und Salz ein dünnes Rührei, wozu man das Gehackte und das Weiche von einem Franzbrod in Milch geweicht rührt; diese Farce füllt man in den Kropf des Kalkuhns und näht ihn wieder gut zu. Die Keulen werden mit Schnur zusammengeschnürt, damit sie nicht so breit aus einander stehen, dann in eine kräftige Braise gesetzt, wie schon mehrmal gezeigt worden, Salz übergestreut und mit Citronensaft betropft, oder einige Löffel Champignonesig übergegossen und langsam gar gemacht; dann in eine Schüssel warm gestellt, aller Speck und das Fett von der Braise genommen, ein Quartier Franzwein, einige fein gehackte Schalotten, eine Untertasse ganz fein geschnittene Champignons und wenn man es hat, einen Anrichtlöffel Schinken-Bouillon, Pfeffer, Salz, etwas Butter und brauner Jus zugelegt. Dieß alles durchgekocht und über den Kalkuhn gegossen. NB. Der Faden, womit der Kropf zugenäht ist, muß zuvor ausgezogen werden.

#### 126. Auf eine andere Art.

Der Kalkuhn wird eben so bereitet wie der vorige, dann recht fein gespiet, der Kropf mit Leberfarce gefüllt, in einer Braise gar gemacht, dann eine Krebsauce gemacht; 2 Band Krebse gekocht, rein gemacht,  $\frac{1}{4}$  lb Krebsbutter mit ein Löffel Mehl gebrüht, der Braisensatz mit Bouillon oder Jus losgekocht, alles Fett und Speck davon genommen, die Krebsbutter,  $\frac{1}{4}$  Quartier Schmand,

eine

eine Hand voll geriebener Engl. Käse, Pfeffer, Salz, Engl. Gewürz, Morcheln und geriebene Zwiebeln, auch etwas Wallnuß wohl verkocht und über den Kalkuhn gegossen.

### 127. Kalkuhn en Ballon.

Dem Kalkuhn wird, nachdem er rein gemacht ist, der Kopf und die Flügel abgeschnitten, so wie auch die Keule von der Lende, dann die Haut vom Rücken gelöst, doch so, daß alles Fleisch daran sitzen bleibt, auch der Brustknochen behutsam ausgenommen. Wenn nun die ganze Carcasse heraus ist, zieht man die Haut der Keulen und Flügel nach inwendig, dann macht man ein kleines Ragout von einem lb Kalbsmilch und einem recht weich gekochten OchsenGaumen. Die Milch wird abgehäutet und fein zerschnitten, so wie auch der Gaumen und einige Champignons, Schalotten, ein Glied Knoblauch und Leber und Magen, mit 1 Glas Franzwein, einige Scheiben mageren Schinken, etwas braunem Jus und wie eine halbe Wallnuß groß Glace, ganz kurz zugekocht und kalt werden gelassen. Der Kalkuhn wird mit der Hautseite auf den Tisch ausgebreitet, ein Finger dick mit Kalbfleischfarce bestrichen, das Ragout darauf ausgebreitet und wieder mit Farce zugedeckt, damit nichts von dem Saft herausgehe, dann mit feiner Schnur wie ein Ballen zusammengezogen, recht dicht gespickt und in einer kräftigen Braise gar gemacht, dann eine Sardellenauce, wie bei gestowten Wildfricadillen, dazu gegeben.

### 128. Kalkuhn kalt zu serviren.

Wird eben so bereitet und in der Braise mit einigen Kalbsfüßen, Zwiebeln, der Carcasse, einigen Kalbfleischknochen, Schinken, Knoblauch, 1 1/2 Quartier Rheinwein und Bouillon gar gemacht und darin kalt werden gelassen, dann ausgenommen, mit einem Bogen nassen Papiers bedeckt, damit er nicht betrockne, der Brai-

fensatz

senfah wieder warm gemacht, alles Fett davon genommen, durch das Haarsieb gelassen, einige Löffel Estragonweissig dazu gegeben, und mit Eierschaum geklärt, wenn es kalt und steif genug ist, gehackt, und das angerichtete Kalkuhn damit garnirt.

### 129. Kalkuhnenbrust mit Austern.

Von 2 Kalkuhnen schneidet man von jeder Seite des Brustknochens das Fleisch aus, daß es ganz und unbeschädigt bleibt. Diese 4 Stücke spickt man recht fein, und macht sie in einer vorzüglich kräftigen Braise gar. Dann legt man 100 Austern mit ihrer Sauce in ein Kasseroll, mit einem Löffel Butter, 2 Hände voll aufgeweichtem Reibbrod, einem guten Spitzglas englischen Bier, oder auch gutem Bouteillenbier, eine Hand voll geriebenen englischen Käse, und den Saft einer halben Citrone. Dieses stovt man durch, hebt die Kalkuhnenbrüste auf eine Schüssel, bestreicht sie gut mit Glace, und giebt die Austersauce darunter.

### 130. Fritures von Sardellen.

Man macht ein recht kräftiges Hachis von gebratenen Hühner- oder Kalkuhnenbrüsten, kocht es mit starkem Jus kurz und kräftig zu, giebt 3 bis 4 fein gehackte Sardellen hinein, und legirt es mit einigen Eigelben. Wenn es kalt und steif geworden, legt man mit einem silbernen Löffel ein Häufchen auf einen umgekehrten Teller, drückt das dickste Stück einer halben Sardelle in die Mitte, und wickelt sie ganz in das Hachis, wendet sie alsdann in Ei und fein geriebenem durchgesiebten Franzbrod um, und bäckt sie in recht heißer Butter gehörig aus. NB. die Sardellen müssen vorher in Milch ausgeweicht werden.

### 131. Fritures von Austern.

Zwei bis 3 Hühnerbrüste, nachdem sie groß sind,  
schabt



schaft man, und stößt sie im Mörser recht fein, dann hackt man einen Löffel Schalotten, etwas Estragon, kleine Capern recht fein, macht von 3 ganzen und 3 gelben Eiern mit etwas Butter ein weiches Rührei, giebt das Zubereitete nebst dem gestoßener Fleisch hinein, auch 4 fein gehackte Sardellen, und einige Löffel dicken süßen Schmand, nebst etwas in Milch geweichtem und wieder ausgedrücktem Franzbrod, und rührt alles gut durch einander. 50 Stück Austern macht man in ihrem Wasser und dem Saft einer Citrone steif, nimmt sie dann aus, und läßt das Wasser ganz kurz zukochen, und wenn es abgekühlt ist, giebt man es zu dem gehackten Fleisch, rührt alles durcheinander, es muß so dick als Fricadille artig seyn; dann macht man kleine runde glatte Plätzchen, drückt in die Mitte 2 Austern, streut eine Prise geriebenen engl. Käse über, wickelt sie in eine längliche Form, wendet sie in Ei und feinem Reibbrod um, und bäckt sie in recht heißem Bouillonsfett schön braun. Das Fett oder die Butter muß ganz stille stehen, ehe man die Fritures hinein legt, sonst gehen sie auseinander, wenn die Butter auch nur noch etwas kocht; auch muß man nie mehr als 5 bis 6 auf einmal einlegen, dieses gilt von allen Fritures. Diese Fritures können sehr gut zum Frühstück oder Vorbiß angewendet werden.

### 152. Friture von Kalbsniere.

Man hackt eine große Kalbsniere nebst dem Fette, und  $\frac{1}{4}$  so viel magern rohen Schinken so fein als möglich, dann kocht man in einem guten Löffel Butter einige fein gehackte Schalotten weich, rührt dieß nebst einigen gehackten Sardellen, einem Eßlöffel kleiner Capern, dem gehackten Fleische und 3 Eiern, Pfeffer, Salz und Muscatblüthe gut durch, formt davon einen halben Finger lange Würstchen, bestreut sie mit Reibbrod, und bäckt sie in brauner Butter von beiden Seiten gar. Man braucht sie Gemüse zu garniren, oder zum Frühstück.

## 133. Farcirte Gans für eine kalte Tafel.

Eine große fleischigte Gans wird auf dem Rücken aufgeschnitten, die Haut mit dem daran sitzenden Fleische zurück geschoben, und die Knochen herausgenommen, der untere Beinnochen muß aber nicht ganz ausgenommen werden, sondern das äußere Ende, das aus dem Fleisch kommt, muß daran bleiben; dann macht man eine gute Kalbfleischfarce, wie No. 11. der Vorbereitung beschrieben, streicht die Gans damit aus, streut fein gehackte Schalotten und Kapern auf, legt einige dünne Scheiben geräucherte Dschenzunge darüber, macht die Gans wieder zu, formt sie so gut als möglich, und näht sie fest zu. Ein Kasseroll legt man mit einigen dünnen Speckscheiben aus, setzt die Gans darauf, nebst einigen Scheiben mageren Schinken, Zwiebeln, 2 Petersilienwurzeln, 1 Sellerie, ganzem Pfeffer, Schalotten, dem Saft von 2 Citronen,  $\frac{1}{2}$  Quartier Franzwein, und so viel Bouillon, daß sie ganz damit bedeckt ist, und läßt sie verdeckt gar kochen. Dann setzt man sie ab, und läßt sie in ihrer Brühe ganz kalt werden, nimmt alles Fett rein ab, hebt die Gans heraus, giebt in den Saß noch etwas Wein und Citronensaft, schmeckt, ob Salz genug drinne ist, und macht es wie Consommee klar. Ehe es anfängt völlig zu gallern, hackt man etwas Schalotten, Kapern und Sardellen recht fein, rührt sie mit etwas von dem Saße klar, und überzieht die Gans damit, belegt sie mit Kapern, Oliven, Sardellen, hartgekochtem Eigelb nach eigener Phantasie, so zierlich als möglich, etwas Consommee färbt man mit Turnisol roth, und wenn sie kalt geworden, belegt man den Rand der Schüssel damit. Die übrige klare Consommee giebt man unten in die Schüssel. Kalkuhnen und Enten können auf dieselbe Art zubereitet werden.

## 134. Gestowte Gans.

Eine Gans wird im Ofen halb gar und braun gebraten,

braten, dann in beliebige Stücke geschnitten, in einem Kasseroll etwas Mehl in Butter gebräunt, mit Bouillon klar gerührt, das Gänsefleisch darauf gelegt, nebst einigen geriebenen Zwiebeln, Pfeffer, Salz, engl. Gewürz, und so viel recht gutem Bouillon, daß das Fleisch ganz bedeckt ist; die Sauce, worin die Gans gebraten ist, kommt auch dazu. Nachdem man alles Fett davon abgenommen, wird dieß alles zusammen verdeckt, und langsam durchgekocht, dann 6 Sardellen fein gehackt, 2 Eßlöffel Kapern, einige eingemachte kleine Zwiebeln, etwas Champignonessig, und ganz zulezt, wenn bald angerichtet werden soll,  $\frac{1}{2}$  Quartier rother Wein dazu gegeben.

### 155. Gans mit Rüben.

Eine sauber rein gemachte Gans wird in beliebige Stücke geschnitten, in ein Kasseroll gelegt, nebst einigen fein geschnittenen Zwiebeln, Pfeffer, Salz, und so viel Wasser, daß das Fleisch eben bedeckt ist, dann verdeckt gekocht, bis es halb gar ist. So lange macht man länglich geschnittene Rüben braun, wie bei den Gemüsen gezeigt worden, legt sie dann zu der Gans, nebst etwas Mehl in Butter gedrückt, und stowt sie vollends gar und tummig zu. Das Fleisch wird auf eine Schüssel rangirt, und die Rüben darüber angerichtet.

### 156. Gestowte Gans mit Champignons.

Eine halbgebratene Gans wird mit Zwiebeln, Pfeffer, Salz, englisch Gewürz, etwas Mehl in Butter gebräunt, mit gutem Bouillon recht kurz zugestowt, dann eine Unterschaale eingemachte Champignons dazu gegeben; ist es in der Zeit, so nimmt man frische, und scharft die Sauce mit einigen Löffeln Champignonessig ab.

### 157. Gans mit Meerrettig.

Wenn die Gans sauber rein gemacht und abgeweicht ist, kocht man sie in Wasser mit einigen Zwiebeln, Pfeffer

fer und Salz gar. Dann giebt man einen Löffel Butter in ein klein Kasseroll, brüht ein paar Fingerspitzen Mehl darin, giebt 1 Quartier süßen Schmand dazu, und wenn angerichtet werden soll, 3 Hände voll eben geriebenen Meerrettig, und läßt ihn nur einen Augenblick durchkochen. Die Gans heßt man auf eine Schüssel, giebt etwas von dem Meerrettig darüber, und den übrigen in die Sauciere dazu herum.

### 158. Farcirte Gans oder Ente.

Eine rechte fette Gans oder Ente wird auf dem Rücken aufgeschnitten, die Haut behutsam von den Knochen zurückgeschoben, diese herausgenommen, so wie auch das Eingeweide, denn vorn muß kein Einschnitt gemacht werden. Die äußern Bein- und Flügelgelenke müssen an der Haut sitzen bleiben, so wie auch ein Stückchen vom Brustknochen. Das Fleisch wird behutsam von innen abgeschnitten, daß die Haut ja nicht verletzt wird, auf der Brust läßt man aber einen halben Finger dick Fleisch sitzen. Zu dem Gänsefleisch nimmt man  $\frac{3}{4}$  lb geschabtes und ausgehntes Rindfleisch, stößt beides zusammen im Mörser; recht fein und schaumig, legt es in eine Schüssel, nebst 4 ganzen Eiern,  $\frac{1}{2}$  Quartier fetten süßen Schmand, 3 gute Handvoll feines Reibbrod, Pfeffer, Salz, engl. Gewürz, Muscatblüthe. Dieß alles wird recht stark durch einander gerührt, und eine halbe Stunde stehen gelassen, damit das Brod recht aufweicht, denn quillt es erst hernach in der Gänse-Haut, so platzt diese leicht; dann diese Masse wieder in die Haut gefüllt, doch nicht gar zu fest, den Rücken zugenäht, und die Gans so gut als nur möglich geformt; dann eine gute halbe Stunde in Bouillon gekocht, wieder ausgenommen, mit etwas Butter auf eine Pfanne gelegt, eine halbe Stunde im Ofen gebraten, und folgende Sauce dazu gemacht:

Ein Löffel Butter in einem Kasseroll braun gemacht, etwas Mehl darin gebräunt,  $\frac{1}{2}$  Quartier sauern Schmand,

2 Anrichtlöffel von dem Bouillon, worin die Gans gekocht ist, 5 geriebene Zwiebeln, 2 Eßlöffel Kapern, etwas eingemachte, fein geschnittene Essig-Melonen, einige eingemachte kleine Zwiebeln, Pfeffer, Salz, engl. Gewürz, wird alles gut durchgekocht, bis die Sauce tummig genug ist.

Man kann diese farcirte Gans oder Ente auch in folgenden Gallert legen: Zwei Loth Hausblase klopft man recht stark, läßt sie über Nacht weichen, und dann auf Kohlfener sich auflösen; die Knochen der Gans nebst 3 Kalbsfüßen kocht man unter öfterm Schäumen so lange, bis sie fast zerfallen, läßt die Brühe durch, und giebt die Hausblase dazu, nebst etwas ganzem Pfeffer, engl. Gewürz, Ingber und Salz, kocht dieß zusammen durch, klärt es mit Eiweiß, wie schon öfter gezeigt worden, und läßt den Gallert einigemal durch Flanell laufen; zu bemerken ist, daß zwischen jedesmaligem Durchgießen der Gallert immer wieder warm gemacht werden muß; zuletzt drückt man den Saft von 2 Citronen dazu, und läßt ihn ganz kalt werden. Die gebratene farcirte Gans, von der alles Fett mit Lössblatt abgezogen seyn muß, wird, wenn sie ganz kalt ist, auf eine Schüssel gelegt, und von dem Gallert mit einem silbernen Löffel ausgestochen, darauf und in die Schüssel herumgelegt.

### 139. Enten, gestowt mit rothem Wein.

Drei Enten werden sauber gepußt und schön braun gebraten; dann in einem Kasseroll ein guter Löffel Butter mit etwas Mehl gebräunt, einige Anrichtlöffel guten Jus dazu gegeben, nebst einigen Löffeln eingemachter Schalotten, 6 fein gehackten Sardellen, ein paar Löffel Kapern, Pfeffer, engl. Gewürz, und einer Prise Nelken, wie auch Salz nach Geschmack, dieß alles wird gut durchgekocht, dann  $\frac{1}{2}$  Quartier rother Wein und der Saft einer Citrone dazu gegeben. Die Enten werden auf eine Schüssel rangirt, etwas von der Sauce

K

darauf,

darauf, und die übrige abgesondert in der Sauciere dazu herumgereicht. Man kann auch anstatt der Citrone einige Löffel Champignonesig dazu geben.

#### 140. Junge Tauben mit Reis und Parmesankäse.

Sechs junge Tauben werden trocken gerupft, ausgenommen, mit laulichem Wasser gut ausgewaschen, und dann in 4 Theile geschnitten. In ein Kasseroll giebt man einen Löffel Butter, brüht ein paar Fingerspitzen Mehl darin, rührt es mit  $\frac{1}{2}$  Quartier guten Jus klar, legt die Tauben darauf, nebst 3 geriebenen Zwiebeln, etwas Pfeffer und Salz, und läßt sie so auf gelindem Feuer weich dünsten. Dann hebt man die Tauben in eine ovale Schüssel, giebt zu der Sauce  $\frac{1}{2}$  Hühnerrei Glace, wenn man sie hat, und den Saft einer Citrone, macht sie recht heiß, und giebt sie durch ein Haarsieb über die Tauben, sie muß aber recht tummig seyn. Vorher kocht man  $\frac{3}{4}$  lb Reis, nachdem man ihn vorher abgerührt, und wieder mit kaltem Wasser abgespült hat, in  $\frac{1}{2}$  Stoop fetten Bouillon mit  $\frac{1}{2}$  lb Butter, Salz, Muscatnuß, und zuletzt 2 Hände voll geriebenen Parmesankäse, ganz dick zu, legt davon einen 5 Finger breiten Rand um die Schüssel, macht ihn schön gleich, und bedeckt die Tauben mit dem übrigen Reis, bestreicht ihn mit zerklopftem Ei überall, streut einen halben kleinen Finger dick Parmesankäse auf, und begießt diesen mit einigen Löffeln Krebsbutter;  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten legt man auf eine Platte einige Hände voll Salz, setzt die Schüssel darauf, und läßt sie langsam, im nicht zu heißen Ofen, schön goldgelb backen.

#### 141. Fricassée von jungen Tauben.

Sechs Stück junge Tauben werden sauber gepußt, ausgenommen und gewaschen, dann in 4 Theile geschnitten. In ein Kasseroll giebt man  $\frac{1}{2}$  lb Butter, brüht einen

einen Eßlöffel Mehl darin, giebt eine Hand voll fein gehackte Schalotten, etwas fein geschnittene Estragon- und Petersilienblätter, den Saft einer Citrone, Pfeffer, Salz, etwas Muscatblüthe, und 1 Quartier starken Bouillon darauf, so wie auch die Lebern und Magen klein geschnitten, kocht dieß verdeckt auf Kohlfener gar, und giebt sie mit der Sauce auf die Tafel.

#### 142. Junge Tauben mit Spargel.

Wenn die Tauben gehörig gepuht sind, setzt man sie in eine Braise, und macht sie darin gar, wie schon öfter gezeigt ist. Den Spargel puht man, schneidet ihn in kleine Stücken, so weit er weich ist. In ein Kasseroll giebt man einen Löffel Butter, brüht etwas Mehl darin, nebst ein paar Scheiben rohen Schinken, giebt etwas guten Bouillon, etwas Zitronensaft und Salz dazu, läßt den Spargel darin gar kochen, hebt die Tauben auf eine Schüssel, und giebt die Spargel-Sauce darüber.

#### 145. Nesttauben.

Acht ganz junge Tauben, die noch keine großen Federn haben, werden gepuht und ausgenommen, und mit einer feinen Hühner-Farce gefüllt, sauber tressirt, und nebst so viel Stücken Kalbsmilch, als man Tauben hat, und die schön dicht gespickt seyn muß, in einer vorzüglich starken Braise mit dem Saft einer Citrone gar gemacht. Dann legt man ein Stück Butter in ein Kasseroll, brüht etwas Mehl darin, giebt einen flachen Teller klein geschnittene Champignons, 1 Hand voll Morcheln, etwas fein geschnittene Kalbsmilch, die Lebern und Magen klein geschnitten, Pfeffer, Salz, Muscatblüthe, 2 Anrichtlöffel starken Jus dazu, und läßt alles kurz zustowen, giebt dieß Ragout in eine Schüssel, legt die Tauben und die Kalbsmilch, eins ums andere, darauf herum, und bestreicht beides schön mit Glace.

## 144. Ein Ragout von Schnepfen.

Die Schnepfen werden trocken gerupft, und dann ausgenommen, mit Butter und Salz völlig gar gemacht, und die Brust in Scheiben zerschnitten. Die Carcassen stößt man im Mörsel so fein als möglich, dann schwitz man etwas in ganz feine Würfel geschnittenen magern Schinken, und einige gehackte Schalotten in Butter, legt das Gestoßene nebst etwas Mehl, den Saft einer Citrone, und so viel vorzüglich guten Jus, als man Sauce braucht, dazu, läßt dieß zusammen durchkochen, bis es ganz tummig ist, streicht es durch ein Haartuch auf die Schnepfen, macht das Ganze kochend heiß, und richtet sie an. Den Saft der Schnepfen hackt man mit etwas Butter so fein als möglich, salzet ihn etwas, streicht ihn auf dünne Scheiben geröstet Brod, hält eine glühende Schaufel über, und garnirt das Ragout damit.

## 145. Ragout von vier Farben.

Man macht eine gare Farce von 2 gebratenen Hühnerbrüsten, wie No. 87. bei den farcirten Lamms-Farbonnades gezeigt ist. Davon setzt man einen Rand auf eine Schüssel, macht in die Mitte ein Kreuz von Farce, so daß man 4 Abtheilungen dadurch bekommt, dann macht man ein rothes Krebs-Ragout, von 3 Band guten Krebsen, mit Krebsbutter, geriebenem Käse, etwas starkem Jus und einer Messerspiße Mehl, Pfeffer, Salz; man hüte sich aber, daß sie nicht klar werde. Ein weißes Ragout macht man von Kalkuhnen- oder Hühnerbrust, in kleine dünne Scheiben geschnitten, mit Butter, etwas Mehl, Schmand, 2 gehackten Sardellen, Zitronensaft, Pfeffer und Muscatblüthe, kurz zugestowt. Ein braunes Ragout macht man von in Scheiben geschnittenen Hühner- und Kalkuhnen-Lebern und Magen, auch kann man eben so geschchnittenes,



geschnittenes, recht weiches Ochsenmaul dazu nehmen, mit etwas Butter, Braten-Jus, die nicht sehr salzig ist, Mehl, Muscatblüthe, Pfeffer und Citronensaft, dieß wird auch kurz zugestowt. Ein grünes Ragout wird zubereitet von klein geschnittener Kalbsmilch, die mit Schmand, Butter, Pfeffer, Salz, Muscatblüthe gar gestowt wird, dann hackt man kleine Petersilien-Blätter, Estragon und etwas Schnittlauch so fein als möglich, giebt einen Löffel kochenden Bouillon darauf, läßt sie auf dem Feuer anziehen, zerklopft 3 Eigelb, giebt sie unter beständigem Klopfen unter das Grüne, streicht es mit Gewalt durch ein Haartuch, und giebt die grüne Sauce zu der Kalbsmilch. Dann legt man in jede Abtheilung eins von den zubereiteten Ragouts, deckt auf jede ein besonderes Papier, und läßt es im Backofen nur anziehen.

#### 146. Ragout von Champignons.

Ein gut Theil gepuzte und gewaschene Champignons werden in länglichte Stücke geschnitten, die schönsten Mittel-Champignons, die noch nicht ganz aufgegangen sind, sucht man aber aus, und legt sie zurück, ohne sie zu zerschneiden, höhlt sie behutsam aus, und läßt sie in Butter und Citronensaft steif werden. Dann hackt man eine kleine gebratene Hühner-Brust recht fein, schwizet 2 Handvoll Champignons, die so fein als möglich gehackt sind, in Butter gar, schlägt ein ganzes und ein gelbes Ei dazu, nebst etwas ausgeweichtem Weißbrod und Salz; dieß rührt man gut durch einander, und füllt die ausgehöhlten Champignons damit, rangirt sie in einen Kasseroll-Deckel, macht eine dicke Butter, wie bei No. 14 der Vorbereitung gezeigt ist, überzieht sie oben ganz dünne damit, giebt keinen Löffel voll Bouillon darunter, und läßt sie eine halbe Viertelstunde im Ofen anziehen. Die zerschnittenen Champignons setzt man mit einem guten Stück Butter und etwas

etwas Citronensaft aufs Feuer, und läßt sie fest zuge-  
deckt kochen, bis alle Feuchtigkeit davon verschwunden  
ist, dann giebt man etwas gute Coulis darauf, und  
läßt das Ragout so lange kochen, bis es kräftig genug  
ist, giebt es auf eine Schüssel, und garnirt mit den far-  
cirten Champignons.

#### 147. Englischer Käsekuchen mit Consomme.

Ein Pfund Butter wird zu Schaum gerührt, nach  
und nach 16 Eigelb dazu geschlagen; dann hackt man  
die Brust von 4 gebratenen Haselhühnern, nebst etwas  
mehr als  $\frac{1}{2}$  lb gekochten mageren Schinken recht fein,  
giebt 1 lb geriebenen Parmesankäse dazu, rührt alles  
wohl durcheinander, giebt zuletzt den Schaum von 8  
Eiweiß darunter, und bäckt diese Masse in einer schlich-  
ten Form oder Kasseroll in einer Stunde gar; läßt sie  
kalt werden, stülpt den Kuchen auf eine Schüssel, und  
garnirt mit gehacktem Consomme.

#### 148. Perchen zuzurichten.

Zwanzig Perchen werden gerupft und ausgenom-  
men dann schwißt man etwas recht fein gehackte Sça-  
letten in einem Eßlöffel Provencer-Del weich, giebt  
den Saft einer Citrone, etwas Consomme, ein Spitz-  
glas Franzwein und etwas Salz dazu, legt die Perchen  
hinein, und läßt sie in 10 Minuten gar werden, giebt  
einen Anrichtlöffel starke Coulis dazu, läßt sie noch  
einmal durchkochen, und richtet sie samt der Sauce auf  
einer Schüssel an.

#### 149. Wilde Enten.

Bier wilde Enten werden sauber gepußt, ausge-  
nommen und abgeweicht, die Brust mit grobem Speck  
durchspickt, mit Bouillonfett in einem Grapen schnell  
auf allen Seiten braun gemacht, dann das Fett abge-  
gossen, einige Speckscheiben, wie auch mageren Schin-  
ken, Salz, Pfeffer, 4 geriebene Zwiebeln, 1 Lorbeer-  
blatt,

blatt, ein Löffel Butter, worin etwas Mehl gedrückt ist, und 2 Quartier Bouillon zugelegt, und dann gar geschmort, zuletzt 2 Löffel Kapern und der Saft einer Citrone zugegeben, etwas durchgekocht, Speck und Schinken davon genommen, auf eine Schüssel servirt, und die Sauce darüber gegeben.

### 150. Brauner Rollklops von Kalbfleisch.

Man schneide einen rohen Kalbsbraten in Scheiben, klopfe sie, schneide die Nieren samt dem Fett fein würllich, melire es mit Anjovis, Ingber, Muscatblüthe und feinem Salz. Dieses legt man auf das ausgeklopfte Fleisch, rollt es zusammen, taucht es in Ei, wühlt es in Reibbrod und bratet es in der Pfanne braun. Dann wird es in ein Kasseroll gelegt, Wallnuß-Sauce, Soja, 3 Quartier weißen Wein und Rindersuppe darauf.

### 151. Pillaw, ein türkisches Gericht.

Drei Hühner werden wie zum Fricassée zerschnitten, mit wenig Wasser aufgesetzt, und wenn sie abgeschäumt sind, 1 lb abgequollener Reis dazu gegeben, dann mit starkem Bouillon aufgefüllt, 3 klein geschnittene Zwiebeln, 2 Stückchen ganzen Ingber, etwas Muscatblüthe, Pfeffer, Salz und  $\frac{1}{2}$  lb Butter zugelegt, mit diesem recht dick zugekocht, auf eine Schüssel gelegt und Muscatnuß übergerieben.

### 152. Farcirte Birnen.

Ein Pfund geschabtes Kalbfleisch, ein Viertel-pfund gehacktes Nierenfett wird im Mörser so lange gestoßen, bis es ganz vereinigt ist und wie Teig aussieht. Dann nimmt man ein Franzbrod, reibt die Rinde ab, schneidet Scheiben von dem Weichen und weicht sie in etwas Schmand auf, rührt alles gut durch einander, legt etwas Butter in ein Kasseroll, und wenn es zergan-

gen,

gen, schlägt man 2 Eigelb und ein ganzes Ei hinzu, würzet und salzet es, und läßt es etwas anziehen, giebt dann das Gestoßene hinein und rührt es stark durch. Dann macht man eine Fülle von Krebschwänzen, Reibbrod, Spargel, Muscatblüthe und etwas Pfeffer, (der Spargel und die Krebschwänze müssen fein würflich geschnitten werden) giebt etwas Jus, und wenn es zu dünn ist, noch etwas Mehl dazu, läßt es recht dick zu Kochen, und dann kalt werden. Die Farce streicht man einen kleinen Finger dick auf ein reines Bret, macht sie mit einem nassen Messer davon wieder los, legt in die Mitte etwas von der Farce und formt dann mit der Hand Birnen davon, tunkt sie in Ei, bestreut sie mit feinem Reibbrod und bäckt sie in kochender Butter oder Bouillonnfett schön braun.

### 153. Hammelfleisch auf türkisch.

Das Hammelfleisch wird in Stücke geschnitten, abgekühlt, und in Wasser mit etlichen Zwiebeln und Salz gar gemacht. Dann nimmt man eine kräftige Coulis, worin viel Schinken ist, legt das Hammelfleisch hinein, schmort es damit durch, und läßt es kalt werden; in dieser Zeit macht man einen harten Pasteten-Teig, wie in der siebenten Abtheilung No. 4 gezeigt ist, setzt davon einen zierlichen Rand um eine Schüssel, bestreicht ihn mit Ei, und läßt ihn im Ofen trocknen. Dann kocht man einen dicken Reis in süßer Milch, aber nicht zu weich, und läßt ihn abkühlen;  $\frac{1}{4}$  lb Butter wird zu Schaum gerührt, 4 Eigelb dazu geschlagen, mit dem gekochten Reis, Salz und Muscatnuß durchgerührt. Das Hammelfleisch mit der Coulis-Sauce wird in den Rand gelegt, und mit dem dickgekochten Reis  $1\frac{1}{2}$  Finger dick zugedeckt, mit Ei bestrichen, und im Ofen braun werden lassen.

### 154. Preussischer Klops.

Man schneidet ein gutes Stück Rindfleisch von der

der innern Seite der Keule in lange schmale Stücke, klopft sie auf beiden Seiten und schabt das Fleisch mit einem Messer von den Sehnen. Hierzu legt man fein gehackte Citronenschale, etwas Nelken, Pfeffer, Reibbrod, Zwiebeln, fein gehackte Sardellen, auf jedes Pfund Fleisch 3 Eier, so wie auch den dritten Theil fein gehacktes Nierenfett. Alsdann streicht man von dieser Masse auf einem reinen Bret dünne Plätzchen, von beliebiger Größe, fährt mit einem nassen Messer darunter, und nimmt sie wieder vom Bret ab, legt sie auf eine Pfanne mit kochender Butter und bratet sie von beiden Seiten gelbbraun. Wenn sie alle gebraten sind, so setzt man eine zinnerne Schüssel mit Butter, klein gehackten Sardellen, Muscatblüthe, Citronenscheiben, Reibbrod, Pfeffer, Bouillon und etwas Wein auf ein Kohlf Feuer, und läßt es zusammen durchkochen, legt dann die Plätzchen hinein, und kocht sie von beiden Seiten durch, sie müssen aber nicht zu lange kochen, sonst werden sie hart.

### 155. Minutenfleisch.

Aus einem kleinen Kalbsbraten schneidet man aus der Keule fingerlange und einen Messerrücken dicke Stücke, klopft sie mit dem Messer, würzet sie mit Pfeffer, Salz und Muscatblüthe, legt sie in eine irdene Schüssel, besprengt sie mit etwas Wein, und läßt sie einige Stunden liegen. Hernach streicht man eine zinnerne Schüssel dick mit Butter aus, kehrt das Fleisch in Mehl um, legt es in die Schüssel und giebt den Wein aus der irdenen Schüssel, wie auch noch einen Löffel weißen Wein, und etwas Jus, oder starke Bouillon zu, so viel, daß man Sauce genug hat, drückt den Saft einer halben Citrone dazu, läßt es verdeckt einige Minuten durchdünsten, und bringt es gleich auf die Tafel. Wenn es etwas stehen muß, wird es zähe.

## 156. Gänseleber-Papillotten.

Man schneidet von Gänseleber dünne Scheiben, so viel man braucht, das Uebrige hackt man mit etwas Schalotten, Pfeffer, Salz und Muscatblüthe recht fein, dann bestreicht man die Papillotten stark mit Butter, legt ein ganz dünnes Speckscheibchen darauf, auf dieses etwas von der Farce, und oben auf das Scheibchen Gänseleber, etwas Salz und Mehl, wickelt sie zusammen und bäckt sie im Ofen oder in der Tortenpfanne schnell gar.

## 157. Gefüllter Kalbskopf.

Nachdem der Kopf abgekocht ist, zerhackt man die Gefröße und mischt sie mit einem guten Stück Butter, 6 Eiern, Reibbrod, Pfeffer, Muscatblüthe und Salz, dann nimmt man die Knochen und aus dem Kopfe das Gehirn heraus, und füllt ihn mit Farce, steckt ihn dann mit hölzernen Speilen fest, bestreicht ihn mit Eiern, bestreut ihn dann mit Reibbrod, bratet ihn in Butter, und streut dazwischen, noch immer Reibbrod auf, daß die Kruste braun und gut wird. Von der übrigen Farce macht man Fricadillen, bratet auch die Füße und garnirt damit den Kalbskopf. Man giebt Kirschsauce dazu, oder tummige Butter.

## 158. Fricandeaux von Rindsfleisch.

Man schneidet Scheiben von magerm Rindsfleisch wie eine Hand breit, klopft sie mürbe, spickt sie mit Speck, bestreut sie mit gestoßenem Gewürz, Salz und Mehl, läßt sie in Butter braun brauen, gießt dann Wasser drauf und läßt sie kochen, bis sie gar werden. Alsdann drückt man den Saft einer Citrone dazu und richtet es an.

## 159. Wilden Schweinskopf zu kochen.

Wenn der Kopf von einem wilden Schwein mit dem

dem ganzen Hals dicht an den Schulterblättern abgeschnitten ist, werden ihm auf einem starken Holzfeuer alle Borsten abgebrannt; dann wird er mit einem glühenden Eisen noch überfahren, so daß die Haut recht glatt und schwarz wird. Dann löset man die Gratknochen aus dem Hals ganz ab, und macht das Hirn so viel wie möglich aus dem Kopfe durch die Deffnung im Halse heraus, indem man es mit einem Löffelstiel inwendig klein verrührt, und dann herausnimmt; dann wäscht man ihn recht rein und wässert ihn einen Tag lang, damit alles Blut herauszieht; alsdann muß er noch einmal abgewaschen werden, man bindet ihn in eine Serviette, und legt ihn in einen Schinkenessel, giebt 5 Theile Wasser und einen Theil Wein darauf, so daß er bedeckt ist, ein Stoof Weinessig, einige Hände voll Salz, ein Loth schwarzen Pfeffer, 10 bis 12 Zwiebeln, einige Lorbeerblätter, eine Hand voll Wachholderbeeren, etwas Thymian und Majoran, und dann noch einige gebrühte Rindsfüße zerhackt dabei. Dann läßt man ihn kochen; um zu probiren ob er gar ist, sticht man mit einer Spicknadel in das dicke Fleisch, kann man dieselbe ohne Mühe hineinstecken, so ist er gar, muß man aber noch etwas Gewalt anwenden, und bleibt die Nadel nur etwas darinnen fest, wenn man sie herausziehen will, so muß er noch kochen. Ist er nun ga., so nimmt man ihn heraus, und wenn er abgekühlt ist, macht man die Serviette ab und legt ihn in einen hohen Steintopf, läßt die Brühe dann durch ein Tuch, und gießt sie darüber, stellet ihn an einen kühlen Ort, wo man ihn 14 Tage gut erhalten kann. Man muß suchen, ihn ganz mit der Brühe zu bedecken, und will man ihn länger gut erhalten, so muß man einige Pfund ausgelassenes Rindsfett warm drüber gießen, so erhält man ihn ein Viertel Jahr an einem kühlen Orte gut. Will man ihn brauchen, so nimmt man ihn aus der Sülze heraus, reiniget ihn von allem Fett, und

und verziert ihn so schön als möglich mit Blumen und grünen Blättern, steckt ihm dann eine ganze Citrone ins Maul, legt ihn in eine gebrochene Serviette auf die Schüssel, und giebt in einer Sauciere Gelee oder Consommee und Sauce Remoulade dabei.

### 160. Wilder Schweinschlegel, gebraten mit einer Kruste in Sauce.

Man nimmt einen Schlegel, wovon die Haut abgezogen ist, und wäscht ihn rein, legt dann einige Scheiben Speck in ein passendes Kasseroll, legt den Schlegel drauf, und schneidet einige Zwiebeln ebenfalls in Scheiben drauf, nebst 2 gelben Rüben, einer Citrone, einigen Gewürznelken, und einem halben Eßlöffel voll Pfeffer, einer Hand voll Salz, einer Bouteille Weinessig, und einige Kochlöffel voll Bouillon dabei, setzt ihn aufs Feuer, und läßt ihn langsam gar kochen. Mittlerweile hat man einige Pfund trocknes Schwarzbrod fein gerieben, stößt ein Stück Caneel mit 10 Gewürznelken klein, legt  $\frac{1}{4}$  lb Zucker dabei, und melirt es zusammen mit dem Schwarzbrod, begießt den Schlegel mit dem Jus wohl, legt das Brod einer guten Finger dick darauf, drückt es recht fest an, und begießt es mit bloßem Fett von dem Braten, aber ohne Jus, welches es weich macht, setzt ihn also aufgedeckt in heißen Backofen, läßt es recht hart und schön braun werden. — Indessen hat man einige Handvoll getrocknete Kirschen gestoßen, so daß die Steine mit zerquetscht sind, bringt sie in ein Kasseroll mit einem halben Stoof Wasser, und einem klein geschnittenen Milchbrod, nebst einem Stückchen Caneel, läßt es ganz verkochen, und treibt es dann durch ein Haartuch, so dick wie möglich; giebt eine Bouteille Wein dazu, und läßt sie mit  $\frac{1}{4}$  lb Zucker, (oder auch etwas mehr) kochen, so daß es nach Geschmack süß genug ist, richtet es dann in einer Sauciere an, und giebt es bei dem auf  
eine



eine Schüssel angerichteten Braten, wozu man etwas von feinem Jus ohne Fett beifügt, und zur Tafel servirt. —

Man kann auch die Bruststücke vom wilden Schweinesfleisch, wie den Braten, gar zudämpfen, dann in schöne 2 fingerbreite und fingerlange Stücke schneiden, auf die Schüssel rangiren, und die Kirschen-Sauce darüber anrichten. Auch kann man statt derselben eine Schalotten-Sauce darüber geben.

### 161. Rehkeule mit einer Sauce.

Man nimmt eine Rehkeule, schneidet und hackt sie in ordentliche Stücke, und durchzieht sie mit gewürztem Speck; giebt etliche Scheiben Speck und Schinken in ein etwas breites Kasseroll, legt das Fleisch darauf, und einige Zwiebeln, nebst etwas ganzem Gewürz, und so viel Wasser, daß es eben bedeckt ist, läßt sie zusammen mit dem Fleisch gar werden, nimmt dann das Wildpret mit den etwa noch nachgebliebenen Wurzeln heraus, und fügt einige Löffel Mehl hinzu, röstet es wohl gar, und füllt es mit süßem Schmand auf, läßt es lockochen, streicht es durch ein Haarsieb, giebt ein paar Löffel Kapern, Citronensaft, und wenn man hat, Champignonessig dazu, richtet es über dem Fleisch an, und bringt es zur Tafel.

### 162. Poupiette von Rehwildpret.

Man nimmt eine fleischige Rehkeule, macht alles Häutige davon ab, und schneidet sie in Hand breite, und halb Fingers dicke Scheiben, eine wie die andere; das neben abgeschnittene Fleisch hackt man recht fein, mit so vielem Kalbfleisch, und so vielem Nierenfett oder Speck, schneidet auch einige Schalotten und etwas Petersilien, mit einigen Zweigen Estragon und Basilicum klein, röstet es in ein wenig Butter, und giebt ein eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Franzbrod dazu, röstet es etwas, und schlägt 5 Eier dabei, etwas gestoßenen

stoßenen Pfeffer, und eine Prise Gewürznelken und Salz, rührt es auf d. m. Feuer, und stößt es mit dem gehackten Fleisch unter einander; zerhackt auch einige gereinigte Sardellen mit einigen Löffeln voll Kapern, und giebt es dazu. Die Scheiben Wild spickt man 5 Meisen quer in der Mitte, legt sie auf die gespickte Seite, bestreicht sie mit der Farce, und rollt sie zusammen, bindet sie mit Bindfaden zusammen, und legt sie in ein Geschirr mit etlichen Scheiben magern Schinken,  $\frac{1}{2}$  lb Butter, etlichen Zwiebeln und Wurzeln in Scheiben, nebst etwas ganzem Gewürz und Salz, bratet sie gar zwischen zwei Feuern, beträufelt sie oft mit ihrem Saft, und glacirt sie schön; legt sie dann heraus, röstet einen Kochlöffel voll Mehl in dem Salz, und füllt es mit  $\frac{1}{2}$  Stoop fauern Schmand auf; läßt es mit dem Mehl aufkochen, rührt es glatt, und schlägt es durch ein Haarsieb, läßt es noch einmal aufkochen, richtet die Poupiette, von dem Bindfaden befreit, auf die Schüssel, und giebt die Sauce darunter.

### 163. Lerchen in Eier.

So viel Lerchen als man nöthig hat, und wovon man 2 auf die Person rechnet, pußt man rein, schneidet die Beinchen ab, steckt die Schlegelchen ein, und nimmt das Eingeweide aus, schneidet den Rücken ab, wirft die Magen weg, giebt etwas geschabten Speck, einige geriebene Schalotten, etwas fein geschnittene Champignons, und hackt dieß mit den Eingeweiden ganz fein. Die Lerchen werden in ein breites Kasseroll gelegt, (NB. das äußere Ende des Köpfschens wird nicht gerupft, sondern in eine Papillotte gedreht) mit  $\frac{1}{4}$  lb Butter, Pfeffer, Salz, dem Saft einer Citrone langsam gar gedünstet. So viel Eier als Lerchen werden recht hart gekocht, geschält, und mit einem spitzigen Messer am dicken Ende ausgehöhlt, dann steckt man die Lerchen mit etwas von der Farce hinein, daß das Köpfschen herausguckt,

guckt, macht von der noch übrigen Farce, mit Hühner- oder Kalbfleischfarce einen Rand auf einer Schüssel, legt auch ein wenig auf den Boden derselben, setzt die Eier darauf neben einander, daß die Köpfschen in die Höhe sehen, deckt ein stark mit Butter bestrichenes Papier darüber, läßt sie eine Viertelstunde im heißen Ofen gar werden, und giebt einen guten Jus mit Zitronensaft abgeschärft dazu. Wenn angerichtet wird, nimmt man die Papillotten ab.

#### 164. Gänsegallert.

Wenn man eine Gans mitten von einander geschnitten hat, so salzt man sie ein wenig, und läßt sie im Ofen braten. Mittlerzeit kocht man einen Gelee von Hirschhorn oder Kalbsfüßen, welches mit nichts vermengt, sondern nur allein durchgeseiht wird. Nachgehends nimmt man auch eine Hand voll Kirschen, stößt sie, und läßt sie in einem Stoof Wasser kochen, bis das Wasser nach den Kirschen einen Geschmack bekommt, ringt sie nachher durch ein Tuch, und gießt so vielen Gelee dazu, daß es etwas steif wird. Alsdann nimmt man ganzen Caneel, Zucker, ein wenig Essig dazu, und läßt es drei oder viermal auffieden, hebt es aber jedesmal dazwischen ab, und läßt es hernach durch eine Serviette laufen. Sobald die Gans und der Gelee kalt ist, legt man die Gans in eine tiefe steinerne oder irdene Schüssel, und gießt den Gelee über. Wenn angerichtet wird, legt man die Gans in die Schüssel, und den Gelee oben rund umher. Auf selbige Art können auch Kalkuhnen eingelegt werden. —

## Sechste Abtheilung.

## F i s c h e.

## 1.

Um Fische recht schmackhaft zu essen, ist es nothwendig zu wissen, in welcher Jahreszeit sie laichen, denn in dieser sind sie weder gesund noch schmackhaft. Zweitens müssen sie, wenn es möglich ist, erst dann getödtet werden, wenn sie außs Feuer kommen sollen, aber nicht, wie einige thun, sie, besonders Hechte und Brachsen, in den Schwanz zu stechen, und sie zu Tode bluten zu lassen, sondern, wenn man sie nicht in einer Kummie und in weichem Wasser aufbewahren kann, schlage man sie lieber gleich mit einem Hammer auf den Kopf, und reiße sie auf. Gewöhnlich werden die Fische wohl in ihrer eignen Brühe gekocht, das heißt, man legt gleich alles zu, womit man den Fisch stowen will, aber zuweilen will man ihn doch auch in Wasser kochen, um Meerrettig dazu zu geben, oder einen recht großen Hecht krumm und ganz auf die Tafel bringen. Im letzten Fall ist es nothwendig, ihn mit kaltem Wasser ohne Salz aufzusetzen, und einige Minuten kochen zu lassen, ehe man Salz zulegt, dann wird er recht mürbe und blätterig. Kleinere Fische setzt man mit kochendem Wasser auf, und salzt sie auch gleich, doch muß man den Kessel nicht vom Feuer nehmen, damit das Wasser nicht aus dem Kochen komme, wenn der Fisch mit einmal eingelegt wird, aber niemals muß man den Fisch vorher mit Salz bestreuen.

bestreuen, weil er dann seinen eigenthümlichen Geschmack ganz verliert.

### Die Laichzeit der Fische.

Aland- oder Düna-Karpfen, April und Mai.  
 Hechte, Februar, März und April.  
 Karauschen, Mai und Juni.  
 Karpfen, Mai, Juni, Juli, auch wohl noch August.  
 Barsch, März und April.  
 Quappen, Januar und Februar.  
 Kaulbarsch, März und April.  
 Brachsen, März und April.  
 Sandart oder Zander, März, April, Mai.  
 Neunaugen, December, Januar, Februar, März.  
 Aal, Mai, Juni, Juli.  
 Lachs, Mai bis September.

(Diese beiden kann man auch in der Laichzeit essen.)

Bemgallen, April, Mai, Juni, Juli.  
 Kadauenen, Rothauge, März, April, Mai.  
 Schleie, März, April, Mai.  
 Schmerle, December, Januar, Februar, März, April.  
 Stinte sind nur im Januar, Februar, März zu essen.

### 2. Lachs in der Braise, mit einer Auster-Sauce.

Hierzu wählt man ein dickes Mittelstück, welches man, ohne durchzuspalten, viereckigt schneidet. An der Seite, die oben liegen soll, schneidet man alle Haut ab, unten läßt man sie aber daran, spickt sie oben recht dicht und voll mit feinem Speck. Dann macht man auf folgende Art eine Fischbraise. Man belegt den Boden eines Kasserolls, worin der Lachs bequem liegen kann, mit dünnen Speck- und magern Schinkenscheiben, legt den Lachs darauf, so daß die gespickte Seite oben zu liegen kommt, legt einen Sellerie, 2 Petersilien, 2 Burkahnen, und 3 große Zwiebeln in Scheiben dazu,

so, wie auch 12 Pfefferkörner, Salz, und den Saft von 2 Citronen, belegt den Lachs wieder mit Speckscheiben, schneidet von steifem Papier ein rundes Blatt, daß gerade ins Kasseroll passen muß, und legt es darauf, damit die Feuchtigkeit, die vom Kochen entsteht, nicht auf den Lachs falle. Dann gießt man  $\frac{1}{2}$  Quartier Franzwein und so viel Bouillon darauf, daß der Lachs fast bedeckt ist, deckt das Kasseroll fest zu, setzt es aufs Feuer, legt oben auf den Deckel Kohlen, und läßt ihn  $\frac{3}{4}$  Stunden langsam kochen. Dann macht man eine Austersauce wie folget: Man brüht einen Eßlöffel Mehl in  $\frac{1}{4}$  lb Butter, ohne daß sie braun wird, dann giebt man 2 Anrichtlöffel Bouillon,  $\frac{1}{2}$  Quartier süßen Schmand, eine gute Hand voll geriebenen Käse, 3 fein gehackte Sardellen, einen Eßlöffel Kapern, den Saft von 2 Citronen, ein Spitzglas Bier und Salz dazu. Wenn dieß alles gut durchgekocht ist, und bald angerichtet werden soll, legt man 25 Austern mit ihrer Sauce dazu, kocht sie nur durch; den Lachs legt man auf eine Schüssel, daß die gespickte Seite oben kömmt, bestreicht ihn mit Glace, garnirt die Schüssel mit gekochten ausgestochenen Burfahnen, wie bei No. 37. der fünften Abtheilung gezeigt, steckt auf jede ein zierlich Sträußchen Petersilie, und giebt die Sauce dazu in der Sauciere herum.

### 3. Frischer Lachs mit Champignons.

Ein Viertel von einem gespalteneu Lachse wird in 2 Finger dicke Stücke geschnitten, 4 fein geschnittene Zwiebeln in einem Kasseroll in  $\frac{1}{2}$  lb Butter weich gekocht, etwas Mehl dazu gebrüht, den Lachs darauf rangirt, so daß die Hautseite nach oben kömmt, 1 Quartier Bouillon, und 1 Quartier süßen Schmand darauf gegossen, eine Untertasse eingemachte Champignons, 2 Hände voll geriebenen englischen oder holländ. Käse, Pfeffer, Salz dazu gegeben, fest zugedeckt, und unter öfterm Schütteln, weil der Käse leicht anbrennt, auf langsamem Feuer

Feuer gar gekocht. Wenn man frische Champignons nimmt, darf man keinen Bouillon zugießen, weil sie so schon viel Sauce geben.

#### 4. Lachs mit Burkahren.

Ein dickes Mittelstück Lachs kocht man in Wasser mit Salz und einigen Zwiebeln gar. Dann schneidet man einen gehäuften Suppenteller voll Burkahren, einen halben kleinen Finger lang, kocht diese in Wasser ab, gießt sie auf den Durchschlag, legt sie zurück ins Kasseroll, giebt so viel Bouillon, daß sie gut bedeckt sind, darauf, und kocht sie auf nicht zu großem Feuer recht weich, gießt sie durch den Durchschlag, daß sie recht trocken ablaufen, legt sie wieder ins Kasseroll, giebt  $\frac{1}{2}$  lb Butter dazu, auch eine Hand voll fein gehackte Petersilienblätter, schmort sie so lange auf dem Feuer, bis die Butter sich fast ganz eingezogen hat, und nichts Wäfriges mehr davon zu sehen ist. Dann hebt man den Lachs trocken auf eine Schüssel, daß die Haut oben kömmt, und giebt die Burkahren darüber.

#### 5. Lachs auf eine andere Art.

Von einem guten Stück Lachs wird die obere Haut abgeschnitten, in einer guten Fisch - Braise, wie vorhin angezeigt worden, gar gekocht, dann läßt man es kalt werden, und macht eine dicke Butter, mit etwas gehackten Sardellen und Schmalotten, wie bei No. 14. der Vorbereitung gezeigt worden, hebt den Lachs auf eine Schüssel und bestreicht ihn ganz einen halben Finger dick damit, giebt etwas von dem Saß der Braise unten auf die Schüssel, und läßt ihn so im heißen Backofen schön braun werden, hebt ihn dann behutsam auf eine andere Schüssel, und giebt eine Auster - oder Sardellen - Sauce dazu herum.

#### 6. Lachs auf dem Roste.

Der Lachs wird in gute Finger dicke Stücke geschnitten,

geschnitten, alles Ungenießbare abgepußt, und mit einem Tuche abgetrocknet. In ein flaches Kasseroll giebt man eine Overtasse Provencer-Del, etwas Butter, eine gute Hand voll fein gehackte Schalotten, 2 Eßlöffel Kapern, 6 fein gehackte Sardellen, etwas Schnittlauch, Estragon-Essig, fein geschnittene Petersilie, Pfeffer, Salz und den Saft von 2 Citronen. Dieß läßt man recht heiß werden, legt den Lachs hinein, wendet ihn gut darin um, und läßt ihn einige Stunden in dieser Marinade liegen. Wenn angerichtet werden soll, legt man den Lachs auf den Rost und bratet ihn auf starkem Kohlfener auf beiden Seiten gar; in das Kasseroll, zu der Marinade, giebt man ein Glas Rhein- oder Franzwein, einen Anrichtlöffel starken Jus, läßt es zusammen durchkochen, und giebt diese Sauce darüber.

### 7. Lachs mit grünen Erbsen.

Ein Mittelstück Lachs wird in Wasser und Salz, mit einigen Zwiebeln gar gekocht; ausgebulsterte junge Erbsen werden in Bouillon weich gekocht und zugerichtet, wie bey den Gemüsen gezeigt worden. Der Lachs wird auf eine Schüssel gelegt, und die Erbsen auf einer andern dazu herum gereicht.

### 8. Poupiettes von Lachs.

Von einem guten Schwanzstück des Lachses schneidet man alle Haut ab, und schneidet Scheiben einen halben Finger dick und eine gute Hand groß davon; spickt sie von der einen Seite mit geschnittenen Sardellen-Streifen, überstreicht sie auf der ungespickten mit feiner Fisch-Farce, (S. No. 19. der Vorbereitung) rollt sie fest auf, sticht sie mit einem Holzspeilchen fest und setzt sie in ein Kasseroll dicht neben einander, giebt einen Löffel Butter, 2 Löffel Kapern, einige gehackte Sardellen, 1 Quartier Schmand, Pfeffer, Salz, Muscatblüthe und den Saft einer Citrone dazu, kocht sie dann verdeckt,



verdeckt, zieht die Speilchen heraus, und giebt die Sauce darüber zur Tafel.

### 9. Frischer Lachs als Torte.

Ein Mittelstück Lachs, etwa 5 lb schwer, schneidet man in 2 Finger dicke Stücke; 4 Zwiebeln werden in dünne Scheiben geschnitten, in beinahe  $\frac{1}{2}$  lb Butter gelbbraun gekocht, der Lachs darauf rangirt, und darin zugedeckt auf dem Feuer steif werden gelassen. Dann giebt man  $\frac{1}{2}$  Quartier Franzwein,  $\frac{1}{4}$  Quartier Weinessig und eben so viel Wasser darauf, nebst Salz, ganzem Pfeffer, ein paar Nelken und Lorbeerblätter, läßt ihn auf starkem Feuer einigemal überkochen, hebt den Lachs in ein steinernes Geschirr, und läßt ihn kalt werden. Dann macht man von Brachsen oder Hecht eine feine Farce, wie No. 19. der Vorbereitung beschrieben, legt den Lachs zierlich auf eine Schüssel, mit der er zur Tafel gegeben werden kann, so daß etwas von dem Gallert daran sitzen bleibt, streicht dann die Farce darüber, so daß alles damit bedeckt ist. Dann macht man einen guten Butterteig, wie No. 1 der Vorbereitung beschrieben, rollt ihn einen halben Finger dick aus, schneidet ein Blatt in Form der Schüssel davon aus, legt dieß auf Papier, und schneidet mit dem Kuchenrädchen längliche Streifen hinein, doch so, daß sie oben in der Mitte zusammenhängen, schiebt es behutsam in die Mitte über den Lachs, und macht von den Streifen ein zierliches Geflechte darüber. Dann legt man einen Daumen breiten Rand von Butterteig um die Schüssel, daß die Enden der Geflechte ganz bedeckt davon sind, bestreicht alles mit geklopftem Ei, bäckt die Torte in einem ziemlich heißen Ofen gar, und giebt eine Sardellen = Sauce dazu herum.

### 10. Gebratener Lachs.

Hiezu nimmt man am liebsten ein Rückenstück vom Lachse, bestreut es von beiden Seiten mit feinem Salz,  
dann

Dann bräunt man in einer Pfanne einen guten Löffel Butter, legt den Lachs hinein, und macht ihn schnell auf beiden Seiten braun, nimmt dann das Feuer weg, und läßt ihn nur auf Kohlfener zugedeckt braten, bis er gar ist. Dann wird er auf eine Schüssel gelegt, die Butter in die Sauciere, und Citronen dazu servirt.

### 11. Hecht im Ofen gebraten.

Der Hecht wird geschuppt, abgespült, ausgenommen, krumm gemacht, in einem flachen Kasseroll mit Zwiebeln und Salz halb gar gekocht, und kalt werden gelassen;  $\frac{1}{2}$  lb Butter rührt man zu Schaum, hackt 6 Sardellen so fein als möglich, schlägt 6 Eigelb dazu, einen Eßlöffel voll Mehl,  $\frac{1}{2}$  lb geriebenen engl. oder Parmesan-Käse, rührt es damit gut durch, legt den Hecht auf eine kupferne oder zinnerne Schüssel, überzieht ihn mit dieser Masse, giebt von der Sauce, worinn er gekocht ist, einen Löffel darunter, läßt ihn eine halbe Stunde im Ofen backen, bis er schön braun wird, und giebt eine Auster- oder Sardellen-Sauce dazu.

### 12. Hecht mit Wallnuß-Sauce.

Wenn der Hecht geschuppt und ausgenommen ist, schneidet man ihn in gute 2 Finger breite Stücke, in ein flaches Kasseroll, brüht einen Eßlöffel Mehl in  $\frac{1}{2}$  lb Butter, rangirt den Hecht darauf, schneidet 3 Petersilien-Wurzeln in Scheiben, kocht sie in Wasser fast gar, und giebt sie zu dem Hecht, so wie auch 5 fein gehackte Sardellen, eine Obertasse Kapern, eine halbe in dünne Scheiben geschnittene eingemachte Wallnuß, nebst etwas von ihrer Sauce, 4 geriebene Zwiebeln, eine Hand voll geriebenen Käse, Salz, Pfeffer, Muscatblüthe und  $\frac{1}{2}$  Stoop süßen Schmand. Dieß kocht man auf gelindem Feuer, unter öfterm Schütteln verdeckt gar.

## 13. Hecht am Spieß gebraten.

Man schuppt einen guten Hecht, etwa 5 Pfund schwer, nimmt die Eingeweide behutsam aus, damit die Galle, die an der Leber sitzt, nicht reißt, weil man die Bitterkeit gar nicht wieder abwaschen kann. Dann biegt man den Hecht krumm, bindet ihn an einen hölzernen Spieß und dann an den Bratspieß, das Feuer muß aber gut eingebrennt seyn, damit gleich heiße Kohlen = Gluth an den Fisch schlage. Er darf nicht viel länger als eine halbe Stunde braten, weil das Fleisch sonst trocken wird; während dem Braten bestreut man den Hecht mit Salz, und begießt ihn mit Butter; wenn er  $\frac{1}{4}$  Stunde gebraten hat, nimmt man  $\frac{1}{2}$  Stooß guten fetten sauern Schmand und kocht ihn, unter beständigem Rühren, bis auf  $\frac{1}{4}$  Quartier ein, macht das Bratfeuer dann heller, weil der Schmand sonst nicht hängen bleibt, und begießt den Hecht so lange damit, bis er alle ist. Wenn bald angerichtet werden soll, bestreut man ihn, wenn er mit dem letzten Schmand begossen ist, mit kleinen Kapern, bindet ihn behutsam los, legt ihn auf eine Schüssel, und giebt eine klare Sauce dazu, wie folget:  $\frac{1}{2}$  Quartier Franzwein,  $\frac{1}{4}$  Quartier guten Jus, die Schaale von einer Citrone, (die aber hernach wieder herausgenommen wird) wenn man hat, ein Hühner-Ei groß Glace, den Saft von 2 Citronen, Salz, Muscatblüthe; dieses läßt man zusammen bis auf ein Quartier einkochen, läßt die Sauce durch ein Haartuch laufen und giebt sie kochend heiß zur Tafel. Wer diese Sauce nicht machen will, der gebe zu der vom Fisch abgetropften Sauce einen guten Löffel sauern Schmand, etwas Kapern,  $\frac{1}{2}$  Löffel Butter und etwas geriebenen Käse, kocht dieß gut durch, und giebt diese Sauce zu dem Hecht.

## 14. Blauer Hecht in Meerrettig.

Der lebende Hecht wird gut abgewaschen, mit  
einem

einem Hammer auf den Kopf geschlagen, in eine Schüssel gelegt, mit Essig besprengt, auch etwas in den Mund gegossen, ausgenommen, krumm in ein passendes Kasseroll in kochendes Wasser gelegt, nebst einigen in vier Theile geschnittenen Zwiebeln, einer Hand voll Salz, und einem Eßlöffel Essig; (NB. es muß reichlich Wasser über dem Fisch stehen, auch muß er nicht dicht am Kasseroll liegen, weil das Blaue sich sonst wieder abreibt), doch nicht zu weich gekocht, damit man den Fisch ganz auf die Schüssel bringen kann, und mit junger Petersilie garnirt.  $\frac{1}{2}$  lb Butter wird schön braun gemacht, 5 Hände voll geriebener Meerrettig hineingerührt, nur etwas durchgekocht, und in der Sauciere zu dem Fisch herum gereicht.

#### 15. Hecht mit Sardellen gespickt.

Wenn der Hecht geschuppt und ausgenommen ist, häutet man ihn ab, spült ihn rein, und durchspickt ihn, von beiden Seiten mit in Streifen geschnittenen Sardellen so sauber als möglich. Dann macht man ihn in einer Fischbraise gar, wie No. 2. beim Lachs gezeigt ist;  $\frac{1}{4}$  lb Butter wird mit einem Löffel Mehl gebrüht,  $\frac{1}{2}$  Quartier starker klarer Bouillon ohne Fett, und eben so viel vom Saße der Fischbraise, 5 Sardellen fein gehackt, der Saft einer Citrone, Muscatblüthe, Pfeffer, einige Löffel süßer Schmand und etwas kleine Kapern zugelegt, dieß alles gut durchgekocht. Den Hecht auf eine Schüssel gelegt, wenn man hat, mit Glace bestrichen, einen Augenblick im Ofen anziehen gelassen, und die Sauce in der Sauciere dazu herum gereicht.

#### 16. Hecht mit Petersilien = Wurzeln.

Wenn der Hecht geschuppt und ausgenommen ist, schneidet man ihn in mäßige Stücke; 6 Petersilienwurzeln werden rein gemacht, abgewaschen und in schräge, einen kleinen halben Finger dicke Stücke geschnitten,  
mit

mit kochendem Wasser gut abgebrüht, und mit  $\frac{1}{2}$  Stooß Wasser und 5 bis 6 recht fein geschnittenen Zwiebeln mehr als halb weich gekocht. Dann wird der Hecht hinein gelegt, nebst Salz, einem guten Löffel Butter, worin etwas Mehl gedrückt ist, 1 Quartier süßen Schmand, fein gehackten Petersilienblättern, Pfeffer, Muscatblüthe, vollends gar gekocht, der Hecht zierlich auf eine Schüssel, und die Petersilien Wurzeln in die Mitte darauf gelegt, dann die Sauce darüber gegossen und mit Muscatnuß verieben. Geschnittener Hecht wird immer so servirt, daß die Hautseite nach oben zu liegen kommt.

### 17. Hecht mit Austern.

Der Hecht wird geschuppt, gewaschen, wenn er groß ist, gespalten, und in Stücke geschnitten, in ein Kasseroll, das nicht zu tief ist, gelegt, 6 bis 8 Stück Sardellen fein gehackt, eine Dbertasse kleine Kapern, einige fein gehackte Schalotten, 3 geriebene Zwiebeln, der Saft einer Citrone, 1 Quartier Franzwein, 2 gute Anrichtlöffel starken Bouillon, ohne Fett, zum Fisch gelegt, nebst Pfeffer, Salz, und auf scharfem Feuer eine kleine viertel Stunde zugekocht, dann in einen guten Löffel Butter etwas Mehl gedrückt, nebst einer Hand voll geriebenen engl. oder holländ. Käse, alles nochmals gut durchgekocht, und zuletzt 50 losgemachte und vom Bart gepuzte Austern, nebst ihrem Wasser zugelegt, und auf dem Feuer durchgehirt. Der Hecht wird auf eine Schüssel rangirt und die Sauce darüber angerichtet.

### 18. Hecht mit Fricadillen.

Wenn der Hecht so zubereitet ist, wie vorhin angezeigt worden, rangirt man ihn in ein flaches Kasseroll, giebt 4 geriebene Zwiebeln, einen guten Löffel Butter,  $\frac{1}{2}$  Stooß süßen Schmand, Pfeffer, Salz, Muscatblüthe, und etwas Käse dazu, und läßt ihn verdeckt,  
unter

unter beständigem Schütteln gar kochen. Dann macht man eine Fisch-Farce, wie No. 19. der Vorbereitung gezeigt worden, tunkt einen feinen leinenen Lappen in ausgelassene Butter, legt von der Farce ohngefähr so dick und lang, als eine gute dicke Leberwurst, hinein, oder man macht auch 2 Lappen mit Farce, wickelt sie rund, umwindet sie mit Bindfaden, und kocht sie in Bouillon, oder wenn man keinen hat, in Wasser gar. Wenn servirt werden soll, drückt man zum Fisch den Saft einer Citrone, rangirt ihn auf eine Schüssel und giebt die Sauce darauf, die abgekochten Fricadillen wickelt man aus der Leinwand, schneidet auf einem umgekehrten Teller Scheiben, einen kleinen Finger dick, und garnirt den Rand der Schüssel damit.

### 19. Schüsselhecht.

Auf einer zinnernen oder silbernen Schüssel setzt man einen Rand von hartem Teig, hackt 10 bis 12 abgewaschene Sardellen so fein als möglich, so wie auch eine Hand voll Schalotten, drückt Beides in mehr als ein viertel lb Butter, und bestreicht mit einem Theil davon den Boden der Schüssel, streut fein geriebenes Reibbrod und eine Hand voll Käse darauf, und rangirt den in Stücke geschnittenen Hecht darauf, drückt den Saft von 2 Citronen darauf, streut etwas Salz und Pfeffer auf, und gießt  $\frac{1}{2}$  Quartier Franzwein über. Sollte der Hecht noch nicht bedeckt seyn, so kann man noch etwas Wasser zugießen, pflückt das Uebrige von der Sardellen-Butter darüber, und streut wieder Reibbrod und Käse auf, deckt die Schüssel mit Papier zu, und macht den Fisch in einem heißen Ofen in einer halben Stunde gar.

### 20. Hecht mit Kocheln.

Wenn der Hecht ausgenommen und mit Essig blau gemacht ist, wird er in mäßige Stücke geschnitten, und mit einigen Zwiebeln in Wasser, worin Salz gelegt ist, gar

gar gekocht, und dann behutsam auf eine Schüssel rangirt, damit die Haut nicht abgestoßen wird. Dann werden in ein kleines Kasseroll ein paar Anrichtlöffel von dem Wasser, worin der Fisch gekocht ist, gegeben, nebst einem guten Löffel Butter, worin vorher ein Eßlöffel Mehl gebrüht ist, nebst etwas Muscatblüthe und wenig Pfeffer, zuletzt eine gute Overtasse Kocheln zugelegt, gut durchgekocht und über den trocken abgelaufenen Hecht gegossen.

### 21. Gepflückter Hecht.

Wenn der Hecht gehörig rein gemacht ist, wird er mit Zwiebeln in Salzwasser abgekocht, dann auf ein Schneidebret gelegt und alle Haut und Gräten ausgemacht, so daß kleine Stückchen bleiben, ohne daß es wie zerhackt aussiehet, dann etwas fein gehackte Schalotten in einem Löffel Butter mit einem Eßlöffel Mehl gebrüht, ein großer Anrichtlöffel recht guter Bouillon, etwas Citronen-Saft, ein Spitzglas weißer Wein, eine Hand voll geriebener engl. Käse, 3 gehackte Sardellen dazu gegeben, der gepflückte Hecht dazu gelegt und auf Kohlfener zustowen gelassen. Dann macht man eine feine Hecht-Farce, setzt einen Rand davon auf eine etwas tiefe Schüssel, verziert ihn mit rein gemachten Krebsen aufs beste, streicht auch etwas davon auf den Boden der Schüssel, bedeckt das Ganze mit Papier, das stark mit Butter bestrichen ist, und läßt es in einem nicht zu heißen Ofen gar werden. Wenn angerichtet werden soll, macht man den Fisch recht heiß, giebt ihn in die Schüssel, mit dem Rand, verziert oben mit Krebschwänzen und bringt ihn dann auf die Tafel.

### 22. Blanquet von Hecht.

Man macht eine Hechtfarce, doch muß man mehr Fisch nehmen, als zu den gewöhnlichen Fisch-Fricadillen. Wenn die Masse im Mörser recht schaumig gestoßen ist,

formt

formt man auf einem Schneidebret, mit recht feinem Weibbrod, kleine platte Plätzchen, so groß als ein Thaler. Dann giebt man 1 Löffel Butter in ein flaches Kasseroll, läßt sie heiß werden, legt die Blanquets hinein, giebt ein Weinglas weißen Wein darauf, und läßt sie 10 Minuten auf Kohlfener dünsten. Dann hebt man sie auf eine Schüssel und stellt sie warm in den Saft, worin die Blanquets gedünstet sind, giebt 4 gehackte Sardellen, einen guten Löffel kleine Kapern, etwas Citronensaft und etwas Mehl, (man kann auch mit 4 Eigelb legiren) und noch Pfeffer, Salz, Muscatblüthe dazu, auch etwas Wein, kocht es tummig zu, und giebt die Sauce über die Blanquets.

### 23. Hecht auf dem Rost.

Hierzu kann man zweispündige Hechte nehmen; man wäscht und schuppt sie recht rein, schneidet den Kopf ab und den Rückgrad heraus, und sucht überhaupt so viel Gräten, als nur immer möglich, heraus zu bringen. Wenn die Hechte durchgespalten sind, kerbt man die Hautseite mit dem Messer hin und wieder ein, legt sie in ein flaches irdenes Geschirr, giebt einen Eßlöffel Proventeröl, etwas geschmolzene Butter, etwas geriebene Schalotten, Kapern, 5 gehackte Sardellen, etwas Estragon-Essig, Salz, Pfeffer und den Saft einer Citrone dazu, läßt dieß auf dem Feuer heiß werden, legt die Hechte hinein und läßt sie 2 Stunden liegen. Wenn angerichtet werden soll, macht man einen Rost auf Kohlen heiß, legt die Hechte darauf, und bratet sie, unter öfterm Anfeuchten mit dem Saft, worin sie gelegen, gar; zu dem Uebrigen giebt man einen Löffel sauern Schmand, etwas Mehl und einige Löffel Bouillon, kocht die Sauce tummig und richtet sie über die Fische an.

### 24. Hecht mit Wein.

Nachdem der Hecht ausgenommen und in Stücke geschnit-



geschnitten ist, legt man ihn in ein Kasseroll, giebt 4 geriebene Zwiebeln, 6 gehackte Sardellen, einen guten Löffel eingemachten Kresssaamen, einige kleine eingemachte Zwiebeln, eine halbe, fein geschnittene, eingemachte Wallnuß nebst etwas Sauce, Salz, Pfeffer, englisch Gewürz, einige in Scheiben geschnittene und halb weich gekochte Petersilienwurzeln, einen guten Löffel Butter, 2 Hände voll geriebenes Süßsauerbrod, den Saft einer Citrone, 1 Quartier Rothwein und ein halb Quartier Bouillon dazu. NB. Man muß die Hautseite des Hechts nicht unten ins Kasseroll legen. Dann wird es verdeckt, unter öfterm Schütteln, gar und tummig gekocht, der Hecht sauber auf eine Schüssel gelegt, die Wurzeln darauf und die Sauce übergegossen.

### 25. Hecht mit Champignons.

Wenn der Hecht geschuppt, gewaschen und ausgenommen ist, legt man ihn in ein Kasseroll, giebt  $1\frac{1}{2}$  Quartier süßen Schmand, einen Suppenteller voll länglich geschnittener und in etwas Butter abgequollener Champignons, 2 Hände voll Käse, einen großen Löffel Butter, Salz, Pfeffer und etwas Muscatnuß dazu, auch einen Eßlöffel in Butter gebrühtes Mehl; dieß kocht man unter öfterm Schütteln, weil der Käse leicht anbrennt, gar, rangirt den Hecht auf eine Schüssel, und giebt die Champignons nebst der Sauce darüber.

### 26. Hecht mit Zucker-Rüben.

Die Rüben werden sauber rein gemacht, die größern in die Länge durchgeschnitten, die kleinern läßt man aber ganz, und in recht klarem durchgelassenen Bouillon ganz weich gekocht. Dann auf einem Durchschlag ablaufen gelassen, und in derselben Brühe, worin die Rüben gekocht sind, der geschuppte und zerschnittene Hecht gelegt, nebst Salz, Pfeffer, 3 geriebenen Zwiebeln, etwas Muscatblüthe, einem guten Löffel Butter, in welche  
etwas

etwas Mehl gedrückt ist. So wird der Hecht nun vollends weich gekocht, dann auf eine nicht zu kleine Schüssel, nach dem Rande zu, herum gelegt; so lange werden die Rüben wieder in die Sauce zurückgelegt, heiß gemacht, und in der Mitte der Schüssel angerichtet, etwas von der Sauce darüber gegeben, und die Uebrige in der Sauciere dazu herum gereicht. Wenn angerichtet ist, muß Muscatnuß übergerieben werden.

### 27. Hecht mit Meerrettig und Schmand.

Der Hecht wird blau und rein gemacht, wie schon gezeigt worden, und ist es ein großer, so muß er ganz bleiben, und krumm gemacht in einem passenden Casseroll mit Salz und Zwiebeln gar gekocht werden. Dann wird er behutsam auf eine Schüssel gelegt, 2 gute Stangen Meerrettig werden kurz vor dem Gebrauch gerieben, etwas mehr als ein Quartier Schmand mit einem halben Pfund Butter zusammen unter beständigem Rühren aufgekocht, der Meerrettig hinein geschüttet, durchgerührt und nur durchgekocht, denn wenn er nur etwas zu lange kocht, verliert er seine Stärke ganz, dann in eine Sauciere gegossen und zu dem Hecht, der mit Petersilienblättern garnirt wird, herum gereicht.

### 28. Hachè von Hecht.

Man behält oft vom vorigen Hecht übrig; um ihn nun wieder nützlich anzuwenden, zieht man die Haut ab, sucht alle Gräten aus und hackt ihn fein. Dann kocht man einige fein gehackte Schalotten, und wenn man sie haben kann, einige Hände voll Champignons, in einen Löffel Butter, giebt einen Eßlöffel Mehl dazu, einen Anrichtlöffel Bouillon, ein Spizglas Franzwein und den Saft einer kleinen Citrone, auch 3 bis 4 gehackte Sardellen und kocht dieß so lange, bis es kurz und tummig genug ist. Dann legt man den gehackten Fisch dazu, auch etwas Auster = Pulver, und wenn angerichtet werden

den soll, legirt man das Hachè mit 3 Eigelb, giebt es in eine Schüssel, und garnirt verlorne Eier herum. Man kann dieß Hachè auch in kleine Pastetchen füllen.

### 29. Roulettes von Hecht.

Hierzu nimmt man kleine Hechte, nicht über ein Pfund schwer, schuppt und spült sie rein ab, schneidet sie auf dem Rücken auf und den Kopf ab, nimmt das Eingeweide aus, schneidet das Rückgrad heraus, und sucht so viel Gräten heraus zu bringen, als möglich. Ein Stück geräucherten Lachs schneidet man in kleine Scheibchen, und läßt ihn etwas in Milch ausziehen; dann macht man eine feine Hecht-Farce, wie No. 19. der Vorbereitung beschrieben, streicht die aufgespaltenen Hechte wie 2 Messerrücken dick damit aus, legt in jeden Hecht einige Scheiben des geräucherten Lachses, rollt sie zusammen, vom Schwanz nach dem Kopfe, sticht sie mit einem Speilchen fest und durchzieht sie mit in Streifen geschnittenen Sardellen, als wie mit Speck, sticht sie dann auf hölzerne Spieße, drückt Citronensaft auf, und emballirt sie mit Schallotten, Zwiebeln, Salz in mit Butter bestrichenes Papier, bindet sie an den Bratspieß, und bratet sie in  $\frac{3}{4}$  Stunden gar; wickelt sie aus, legt sie auf eine Schüssel, und giebt eine Sardellen-, oder wenn man hat, Auster-Sauce dazu.

### 30. Hecht in Gelée.

Hierzu ist es gut, wenn der Hecht groß ist. Man setzt ihn, wenn er ausgenommen und abgewaschen ist, in vollem kaltem Wasser auf, nebst einigen Zwiebeln; so bald das Wasser anfängt zu kochen, wird gleich so viel Salz, als nöthig, zugelegt, und wenn der Hecht gar ist, wird er auf ein Schneidebret gelegt, und muß so kalt werden. Dann wird die Haut abgenommen, die Gräten ausgesucht, er muß aber nicht sehr zerrührt werden,

werden, und das Fleisch wird in Blättchen getheilt. Dann macht man eine starke Consommee, giebt den Saft von 2 Citronen und von dem Wasser, worin der Fisch gekocht ist,  $\frac{1}{2}$  Quartier Franzwein, auch einige Pfefferkörner dazu, klärt sie gehörig mit Eiweiß und läßt sie einigemal durch Flanell laufen. Von dieser Consommee läßt man in einer Form oder Spülkumme einen Daumen dick kalt werden, rangirt darauf gewaschene und getheilte Sardellen, hart gekocht Eigelb, Citronenscheiben, etwas grüne Petersilie, so geschmackvoll als möglich, tröpfelt einige Tropfen Consommee behutsam darüber, daß sie nicht verschoben werden, legt etwas von dem Hecht darauf, gießt wieder Consommee darüber, und fährt so fort, bis die Form voll ist, läßt es gehörig kalt und steif werden, hält die Form, wenn angerichtet werden soll, einen Augenblick in heißes Wasser, und stülpt den Hecht in Gelée auf die Schüssel.

### 51. Hecht mit Heringen.

Der Hecht wird geschuppt, in Stücke geschnitten, 4 abgeweidete Heringe fein gehackt, in einen kleinen Grapen gelegt, mit  $\frac{1}{2}$  lb Butter,  $\frac{1}{2}$  Quartier Schmand, einer Hand voll Reibbrod, Pfeffer, Salz und Zwiebeln, ein Deckel aufgelegt, fest zugestekt und  $\frac{3}{4}$  Stunden langsam gekocht.

### 52. Karpfen auf polnische Art.

Wenn der Karpfen geschuppt, ausgenommen, und in Stücke geschnitten ist, legt man ihn in ein Kasseroll, streut etwa so viel Salz auf, als man glaubt, daß nöthig ist und giebt 1 Quartier gutes Bier,  $\frac{1}{2}$  Quartier Rothwein, ein gutes Spitzglas Franzbrandwein, 4 Zwiebeln, davon eine mit Nelken gespickt seyn muß, etwas gehackte Schalotten, 2 Eßlöffel gehackte Kapern, 6 gehackte Sardellen, einen guten Löffel Butter, worin etwa ein Eßlöffel Mehl geknetet ist, dazu.

Dann

Dann wird auf schnellem Feuer scharf eingekocht, bis der Karpfen gar, und die Sauce kummig genug ist, der Saft einer halben Citrone zugebrückt, der Karpfen auf die Schüssel rangirt, und die Sauce darüber gegeben.

### 33. Karpfen schwarz gekocht.

Wenn der Karpfen geschlachtet wird, muß man sorgfältig alles Blut aufheben, und mit etwas Essig durchrühren. Dann wird der Karpfen in Stücke geschnitten, in ein Kasseroll gelegt, etwas Pfeffer, Nelken, einige Lorbeerblätter, ein großer Löffel Butter, 2 gute Hände voll geriebenes Grobbrød, 1 Loth gestoßener brauner Zucker, ein halbes Quartier rother Wein, etwas Champignon- oder Estragonessig, Salz, 4 geriebene Zwiebeln, und wenn der Karpfen bald weich ist, das Blut dazu, und unter beständigem Schütteln durchgekocht, den Karpfen auf eine Schüssel gelegt und die Sauce übergegossen.

### 34. Gefüllter Karpfen mit Champignons.

Hierzu nimmt man einen recht großen Karpfen, schuppt ihn, nimmt ihn aus und spickt ihn von einer Seite mit feinem Speck. Die Milch des Karpfens hackt man mit einer Hand voll Champignons recht fein. Dazu etwas aufgeweichtes Franzbrød, 2 Löffel ausgelassene Butter, 2 Eier, Pfeffer, Salz und Muscatblüthe; dieß alles wird gut durchgerührt, in den Karpfen gefüllt und die Deffnung wieder zugenäht, dann auf ein ovales Blech gelegt, damit man ihn wieder ganz herausheben kann, mit diesem in ein passendes Kasseroll, dazu 6 fein gehackte oder geriebene Zwiebeln, halb abgekochte Peterjilienwurzeln, 12 Pfefferkörner, einige Nelken, 2 Lorbeerblätter, 1 Quartier Franzwein, 1 Quartier Bouillon, den Saft von 2 Citronen und einen Löffel Butter. Wenn dieß alles durchgekocht hat, giebt man einen flachen Teller rein gemachte

und länglich geschnittene Champignons dazu, und wenn der Karpfen gar ist, eine Dbertasse süßen Schmand und etwas Muscatnuß; mit diesem muß es aber nicht kochen, weil der Schmand sonst gerinnt. Dann wird der Karpfen auf eine Schüssel gelegt und die Sauce in der Sauciere dazu herumgereicht.

### 35. Karpfen auf eine andere Art.

Nachdem die Karpfen geschuppt, ausgenommen und gewaschen sind, schneidet man sie in 2 fingerbreite Stücke (wenn der Karpfen groß ist, muß er gespalten werden), die Stücke werden etwas mit Salz bestreut, in geklopftem Ei umgewandt, fein Reibbrod und Mehl melirt, auch darin umgewandt und in Butter langsam schön goldgelb gebacken. Dann einen guten Löffel Butter goldbraun werden gelassen, dazu 5 geriebene Zwiebeln, etwas gehackte Schalotten 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, eine Dbertasse ganze Kapern, 5 gehackte Sardellen und den Saft von einer Citrone gelegt, dieß alles wohl durchkochen gelassen, auch etwas Mehl zugestäubt. Der gebackene Karpfen wird auf eine Schüssel rangirt und die Sauce darüber gegossen.

### 36. Barsche mit tunniger Butter.

Bierzehn bis fünfzehn gute Mittelbarsche werden sauber geschuppt; dann zieht man behutsam mit dem Finger die Kinnladen so heraus, daß das Eingeweide mitkömmt, es geht sehr leicht, weil es allezeit daran festsetzt; dann zieht man die rothen Flossen durch den Mund, welches gut aussieht, und macht einige leichte Einschnitte über die Barsche, und wenn sie groß sind, werden sie halb durchgeschnitten, dann legt man sie in ein passendes Kasseroll nebst 5 bis 4 Zwiebeln, Blättchenweise geschnitten, einer kleinen Hand voll Salz, und nur so viel Wasser, daß die Barsche eben bedeckt sind, und verdeckt gekocht, bis die Augen herauskommen.

Dann

Dann in einem kleinen Kasseroll 1 Quartier guten süßen Schmand, einen guten Löffel Butter, einen Anrichtlöffel von dem Wasser, worin die Barsche gekocht sind, etwas Pfeffer gegeben; dieß auf dem Feuer immer gerührt, bis es anfängt zu kochen, und dann noch den Saft einer Citrone dazu gedrückt (wenn der Schmand nicht recht fett ist, muß man ein paar Fingerspitzen Mehl in die Butter drücken). Dann werden die Barsche in einer etwas tiefen Schüssel angerichtet, ihre eigene Brühe darüber gegossen, und die tummige Butter in der Sauciere dazu herumgereicht.

### 37. Barsche, auf holländische Art zubereitet.

Hierzu nimmt man kleine Barsche, etwa 3 auf ein Pfund, schuppt sie und zieht die Eingeweide heraus, ohne die Milch oder den Kogen zu verletzen, wie schon oben gezeigt ist. Einige dicke Petersilienwurzeln schneidet man in schräge Scheiben, setzt sie, nebst einigen in 4 Theile geschnittenen Zwiebeln und einer Hand voll Blättchenweise gelesenen Petersilienblättern, mit wenig Wasser auf, und wenn sie bald weich sind, legt man die Barsche dazu und kocht sie in etwa 10 Minuten gar. Man muß nur so wenig als möglich Wasser ausgießen, und lieber die oben liegenden Barsche umkehren, wenn sie nicht ganz bedeckt sind, auch kann man einige Stückchen ganze Muscatblüthe mit kochen lassen. Dann richtet man die Barsche mit ihrer Brühe in einer etwas tiefen Schüssel an, und reibt Muscatnuß über.

### 38. Gestowte Barsche.

Wenn die Barsche so rein gemacht und zubereitet sind, wie schon gezeigt worden, kocht man 5 in dünne Blättchen geschnittene Zwiebeln, 5 mittelgroße Petersilienwurzeln, mit wenig Wasser und ein paar Hände voll Reibbrod weich, rangirt die Barsche

zu den gekochten Wurzeln, giebt einen guten Löffel Butter und ein Quartier Schmand dazu, auch Pfeffer, Salz, Muscatblüthe, kocht dieß auf schnellem Feuer kurz zu, und richtet die Wurzeln und die Sauce über die Barsche an.

### 39. Gestowte Barsche auf eine andere Art.

Die Barsche werden, nachdem sie rein gemacht sind, durchgeschnitten, in ein Kasseroll gelegt, dazu ein guter Löffel Butter, 1 Quartier Schmand, ein paar Anrichtelöffel Bouillon oder Wasser, einige geriebene Zwiebeln, etwas Mehl in Butter gedrückt, 5 gehackte Sardellen, eine Obertasse kleine ganze Kapern, etwas geriebener Käse, einige Löffel Champignon-Essig, Pfeffer, Salz und Muscatnuß gelegt; dann so lange gekocht, bis die Barschen gar sind, dann auf eine Schüssel angerichtet, und die Sauce darüber gegeben.

### 40. Barschen mit Zucker = Rüben.

Wenn die Barschen geschuppt, ausgenommen und gewaschen sind, kocht man sie in wenig Wasser mit Zwiebeln und Petersilienblättern gar, legt sie dann in eine irdene Schüssel mit etwas von ihrer Brühe und läßt sie stehen. Die Rüben werden rein gemacht, und mit kochendem Wasser abgebrüht, in die Fischbrühe gelegt, ein Quartier starker Bouillon, Butter, Pfeffer, Salz, etwas weniges Zucker und Muscatblüthe zugegeben, recht weich gekocht, die Barsche wieder eingelegt, damit sie warm werden, dann auf eine Schüssel rangirt, die Rüben darüber angerichtet, und mit Muscatnuß berieben.

### 41. Barsche mit ausgelassener Butter.

Die Barsche werden rein gemacht und in Salzwasser mit Zwiebeln abgekocht, wie schon gezeigt ist; dann der größte Theil der Brühe abgegossen, so daß nur einige Löffel darauf bleiben, und 2 Löffel scharfer Weinessig  
und



und 2 Löffel Champignoneffig übergegossen, eine Viertelstunde stehen gelassen, auf eine Schüssel rangirt, und mit recht fein gehackter grüner Petersilie bestreut. Dann 3 bis 4 Zwiebeln, Blättchenweise geschnitten, in einem Siegel oder Kasseroll mit  $\frac{1}{4}$  lb Butter gekocht, bis sie gelb werden, und durch einen Schaumlöffel über die Barsche gegossen.

#### 42. Barsche auf dem Rost.

Gute Mittel-Barsche werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen, und der Länge nach ein leichter Einschnitt über den Rücken auf beide Seiten gemacht; dann kocht man in etwas Butter einige gehackte Schalotten, eine gute Hand voll Schnittlauch und grüne Petersilie, gießt dieß heiß über die Barsche, streut etwas Salz über, und läßt sie 2 Stunden, unter öfterm Umdrehen darin liegen, (NB. man muß sie an einen warmen Ort stellen, damit die Butter nicht gerinnt). Dann bestreut man sie mit fein geriebenem Weibbrod, und bratet sie auf dem Roste auf beiden Seiten gar, befeuchtet sie aber fleißig mit der Butter, worin sie gelegen, und giebt sie mit brauner Butter als Bratfisch zur Tafel, oder man macht eine Sauce wie folget: 1 Löffel Butter mit etwas Mehl gebräunt, 1 Quartier süßen Schmand, eine gute Hand voll feinen Schnittlauch dazu gegeben, gut durchgekocht, den Saft einer Citrone oder Estragon-Essig dazu gegeben, und über die gebratenen Barschen angerichtet.

#### 43. Barsche mit saurem Schmand.

Wenn die Barsche rein gemacht sind, wie schon öfter gezeigt ist, legt man sie in ein Kasseroll, nebst 3 bis 4 geriebenen Zwiebeln, 1 Quartier dicken sauren Schmand,  $\frac{1}{2}$  Quartier Bouillon, einigen Löffeln kleiner Kapern, etwas Citronensaft, eine Hand voll geriebenen Käse, Pfeffer, Salz und Muscatnuß, kocht die Barsche

Barsche unter beständigem Schütteln verdeckt gar, und richtet sie mit ihrerauce an.

#### 44. Aspici von Barschen.

Man schuppt ohngefähr halbpfündige Barsche, reißt sie am Rücken auf, löset den Rückgrad und die Gräten davon, und kocht sie mit etwas weißem Wein, Zwiebeln, Salz, Weinessig und einigen ganzen Pfefferkörnern scharf ab; läßt sie kalt werden, rührt 6 gehackte Sardellen, nebst einigen Eßlöffeln fein gehackter Kapern, einer halben Obertasse Provencerdöl, und einem guten Theil zerlassener Consommee klar, drückt den Saft einer Citrone zu, rührt es so lange, bis die Consommee wieder zu gallern anfängt, dann rangirt man die Barsche auf eine Schüssel, und zieht diese dick werdende Sauce darüber, und garnirt den Rand der Schüssel mit roth und gelb gefärbten und fein gehackten Consommen. *Z. B.* man legt auf den Rand einen dicken schrägen Streifen rothe Consommee, legt ein doppelt zusammen gebogenes Papier dazwischen, und daran wieder einen Streifen gelbe Consommee, dann wieder ein Papier, und so fortgefahren, bis es rund ist, so daß es wie gewunden aussieht. Dann werden behutsam die Papiere ausgenommen, und, wo die Streifen zusammen stoßen, kleine ganze Petersilienblättchen hinter einander als eine Guirlande gelegt, so sieht es sauber und appetitlich aus.

#### 45. Haché von Barschen

wird eben so bereitet, wie die vom Hecht.

#### 46. Barsche in Gelée

werden auch wie die vom Hecht zubereitet, nur daß die Zwiebeln erst gekocht werden müssen, ehe die Barsche eingelegt werden, weil sie nicht so viel Zeit zum Kochen nöthig haben.

47. Bar-

## 47. Barsche mit Fricadillen.

Die Barsche werden, wenn sie rein gemacht sind, in ein Kasseroll gelegt,  $\frac{1}{2}$  Stoof süßer Schmand, ein gut Stück Butter, einige gehackte Sardellen, 2 Löffel Kapern, 2 Hände voll geriebener engl. Käse, einige Löffel Champignon-Essig, Pfeffer, Salz, Muscatblüthe dazu gegeben, verdeckt, und unter beständigem Schütteln gar gekocht. Wenn man eine recht schöne zarte Fisch-Farce zubereitet hat, nimmt man gesammelte Eierschaalen, die am dicken Ende und nicht zu tief aufgemacht seyn müssen, auch so, daß nicht eines hoch, das andere niedrig steht, diese mit der Farce gefüllt, und in ein feines leinenes Lappchen fest gebunden, dann in Bouillon gar gekocht, aus den Schaalen gemacht, und stehend auf den Rand der Schüssel garnirt, zwischen 2 immer ein klein Sträuschen kleinblättrige Petersilie gelegt, und mit fein gehackter Petersilie bestreut.

## 48. Barsche mit brauner Butter und Meerrettig

werden wie die Hechte bereitet.

## 49. Gebackene Barsche.

Wenn die Barsche geschuppt und ausgenommen sind, kerbt man sie über queer ein, läßt sie in kochendem Salzwasser ein paar Minuten aufswellen, legt sie dann auf ein Schneidebret, damit sie kalt werden, zerklöpft ein paar Eier, legt Pfeffer und Salz dazu, legt die Barsche hinein, kehrt sie darin herum, bestreut sie mit feinem Reibbrod, in welches etwas Mehl gemischt ist, bratet sie in der Pfanne in geschmolzenem Nierenfett schön braun, und giebt sie als Bratfisch mit brauner Butter zur Tafel; oder macht eine Sauce von  $\frac{1}{2}$  Quartier saurem Schmand, Butter, feinem Schnittlauch und einigen Löffeln Champignon-Essig dazu.

## 50. Kal ganz einfach gekocht.

Der Kal wird stark mit Salz geklopft, bis er schäumt, dann mit einem Tuch rein abgewischt, ausgenommen, in 2 gute Finger breite Stücke geschnitten, in ein Kasseroll gelegt, nebst 3 in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, eine große Hand voll fein geschnittene Petersilienblätter, und eben so viel Dill, mit diesen in scharfem Salzwasser gar gekocht, auf eine Schüssel gelegt, mit den grünen Kräutern darauf herum garnirt, und Essig oder Zitronensaft dazu herum gereicht.

## 51. Kal in rothem Wein gekocht.

Man tödtet den Kal, nimmt ihn aus, und zieht ihm die Haut ab, kerbt ihn ein, schneidet ihn in beliebige Stücke, rangirt ihn in ein Kasseroll, giebt so viel rothen Wein darauf, daß er eben bedeckt liegt, einige Zwiebeln, ganzen Pfeffer, Nelken, Ingber, etwas Zitronenschale, den Saft einer großen Citrone und 2 Stückchen Zucker, wie man sie zum Caffee zu legen pflegt. Mit diesen laßt man ihn verdeckt so lange kochen, bis er weich ist, und nur noch so viel Sauce nachbleibt, als man nöthig hat; dann rührt man wie ein Hühnerei groß Butter mit etwas Mehl durch, legt sie dabei, und läßt sie einigemal mit durchkochen, oder wenn man Coulis hat, giebt man einen Anrichtlöffel voll dazu. Beim Anrichten giebt man die Sauce durch ein Haarsieb über den Kal, und noch Zitronen dazu herum.

## 52. Kal am Spieße gebraten.

Ein guter großer Kal wird mit Salz rein gemacht, wie schon gezeigt worden, und in 3 Finger breite Stücke geschnitten, dann eine Marinade von 1 Weinglas heißem Provencèrol, fein gehackte Schalotten, 2 Lorbeerblätter, eine Obertasse recht scharfen Estragon-Essig gemacht. Der Kal in ein flaches irdenes Geschirr, und die  
oben

oben benannten Kräuter darauf gelegt, das heiße Provenceroil darüber gegossen, und über Nacht darin liegen gelassen, oder doch wenigstens einige Stunden; dann an zwei kleine hölzerne Spieße gesteckt, an den großen Bratspieß gebunden, an einem gut eingebrannten Feuer schön gebraten und immer mit der Marinade betropft, worin der Kal gelegen; wenn er schön braun ist, mit etwas feinem Reibbrod und Salz bestreut, auf eine Schüssel gelegt, und Citronensaft dazu gegeben. Oder man macht eine kleine Overtasse Provenceroil heiß, rührt eine halbe Tasse schön angemachten engl. Senf und etwas Essig dazu, verrührt dieß alles auf Kohlen, doch ohne daß es kocht, gießt diese Sauce in die Schüssel unter den gebratenen Kal, und drückt den Saft einer Citrone darüber.

### 53. Marinirter Kal.

Der Kal wird, nachdem er rein gemacht und ausgezogen ist, in 5 Finger breite Stücke geschnitten; dann legt man ihn in ein Kasseroll, und giebt so viel halb Franzwein und Essig darauf, daß der Kal bedeckt ist, thut einige mit Nelken gespickte Zwiebeln, 12 Pfefferkörner, einige Vorbeerblätter, Salz, Citronenschaaalen, Muscatblüthe dazu, kocht den Kal darin gar, aber nicht zu weich, hebt ihn in einen Steintopf, und giebt die Marinade darüber. So bald er kalt geworden, verbindet man den Topf mit Papier, und verwahrt ihn bis zum Gebrauch im Keller.

### 54. Gebratener marinirter Kal.

Hierzu zieht man dem Kal die Haut ab, kerbt ihn ein, schneidet 5 Finger breite Stücke, bestreut sie mit Salz, wendet sie in Mehl um, und bratet sie in heißer Butter in der Pfanne schön gelbbraun; dann läßt man ihn kalt werden, legt ihn in einen Steintopf, kocht dieselbe Marinade, die oben beschrieben, und gießt so viel davon

davon darauf, daß der Kal ganz bedeckt davon ist. Auf diese Art kann man ihn wohl 4 Wochen aufbewahren, er muß aber ja rösch gebraten seyn.

### 55. Roulade von Kal.

Von einem recht großen Kal zieht man die Haut ab, schneidet den Kopf und die Flossfedern davon, schneidet ihn der Länge nach den Rücken auf, nimmt das Eingeweide aus, löset den Rückgrad davon, wäscht ihn ab und bestreut ihn mit Salz. Dann breitet man ihn auseinander, hackt grüne Petersilie, Schalotten, Kapern, Sardellen, hart gekochte Eier, weiß und gelb besonders, alles dieß wird jedes besonders gehackt, aber recht fein; davon wird in den Kal in die Quere streifweise gelegt, dann rollt man ihn zusammen, bindet ihn recht fest in feine Leinwand, und kocht ihn langsam in einer etwas langen Fischbraise gar. Auf diese Art muß er wohl  $\frac{3}{4}$ , und wenn er recht groß ist, eine Stunde kochen. Dann läßt man ihn in der Braise ganz kalt werden, wickelt ihn behutsam los, schneidet mit einem sehr scharfen Messer Finger dicke Scheiben davon, rangirt sie auf eine große, oder 2 kleine Schüsseln, garnirt gespaltene und zusammengerollte Sardellen, Kapern, Oliven, Muscheln, wenn man sie hat, so geschmackvoll als möglich dazwischen, giebt recht klare Consommee oder Aspic darauf. (NB. Die Consommee muß eben zu gallern anfangen, und nur noch gerade so fließend seyn, daß sie sich zwischen den Kal herumziehen kann.) Wenn er ganz damit bedeckt ist, läßt man ihn steif werden, und giebt ihn kalt zur Tafel. Man kann ihn auch in eine Form oder Kasseroll in Consommee setzen, und dann auf die Schüssel stülpen. Man giebt diese Roulade auch zuweilen warm, dann legt man sie aber nicht in Leinwand, sondern bewickelt sie mit weißem Bindfaden, legt sie in ein passendes Kasseroll, legt Salz, viel Zwiebeln, ganzen Pfeffer, etwa 12 Körner, ein Lorbeerblatt,

blatt, etwas Citronenschaale, den Saft von 2 Citronen, oder guten Essig, 1 Quartier guten Jus darauf, und läßt sie so  $\frac{3}{4}$  Stunden langsam kochen, legt sie dann auf ein Schneidebret, wickelt den Bindfaden ab, und schneidet sie gleich warm in so viel Scheiben, als man nöthig hat, rangirt sie auf eine Schüssel, nimmt von der Sauce alles Fett rein ab, giebt sie durch ein Haarsieb über den Kal, und servirt ihn recht warm.

### 56. Ragout von Kal.

Wenn man von einfach gekochtem Kal viel übrig behält, bewahrt man ihn in seiner eignen Brühe einige Tage, und wendet ihn dann wieder als Ragout an, nämlich: man kocht 4 bis 5 fein geschnittene Zwiebeln, etwas Schalotten in einem Löffel Butter, daß sie ganz weich, aber nicht braun werden, dann eine Hand voll Schnittlauch, etwas Butter, worin einige Fingerspitzen Mehl gedrückt sind,  $\frac{1}{2}$  Quartier Bouillon, den Saft einer Citrone, etwas Estragon-Essig, 2 Löffel Kapern, 4 fein gehackte Sardellen dazu gethan, von den Kal-Stückchen die Haut abgezogen, durchgespalten, das Rückgrad ausgenommen, in die gekochte Sauce gelegt, und nebst etwas Pfeffer nur durchkochen gelassen. Man kann auch statt des Mehls das Ragout mit 3 Eigelb legiren.

### 57. Gebackener Kal.

Der Kal wird abgezogen, in Stückchen geschnitten, in scharfem Salz mit Zwiebeln, Dill und grüner Petersilie abgekocht, dann gespalten, in Ei umgewandt, und mit feinem Reibbrod, worin etwas Mehl gemischt, dick bestreut, in heißer Butter schön braun gebacken, heiß auf die Tafel gebracht, und Citronen dazu herum gereicht. Man kann auch die piquante Sauce, wie beim Kal am Spieß gezeigt ist, dazu geben.

## 58. Karauschen mit Schmand.

Man schuppt sie, nimmt sie aus, schneidet sie, wenn sie groß sind, halb durch, legt sie in ein passendes Kasseroll, giebt  $\frac{1}{2}$  Stooß süßen Schmand, 3 geriebene Zwiebeln, 2 Hände voll, Schnittlauch, einen guten Löffel Butter, in welche sehr wenig Mehl gedrückt ist, Pfeffer, Salz, Muscatblüthe dazu, und kocht sie verdeckt gar. Man rangirt die Karauschen auf die Schüssel, und giebt die Sauce darüber. Wer es liebt, kann auch statt Schnittlauch, Petersilie nehmen.

## 59. Karauschen mit Kümmel-Sauce.

Wenn die Karauschen geschuppt und ausgenommen sind, kocht man sie in Salzwasser mit ganzen Zwiebeln, Citronenschalen, und 1 Eßlöffel voll ganzen Kümmel halb gar, gießt dann das Wasser ab, giebt Butter, ein halb Quartier süßen Schmand, 1 Löffel Butter, etwas Mehl, und wenn es die Zeit giebt, eine Hand voll fein gehackte Kümmel-Blätter dazu, man muß aber ja nur die Blätter abplücken, weil die Stengel nicht mit den Karauschen zugleich weich werden können. Auch kann man die Sauce gleich auf die rohen Karauschen richten, und sie darin gar kochen.

## 60. Karauschen mit Petersilie.

In einem Kasseroll kocht man 3 große, in schräge Scheiben geschnittene Petersilienwurzeln, nebst 2 Hände voll Blätter und einigen fein geschnittenen Zwiebeln in Bouillon weich; dann legt man 2 kleine Hände voll feines Reibbrod dazu, die durchgeschnittenen Karauschen mit einem Löffel Butter und Muscatnuß, kocht dieß auf raschem Feuer kurz zu, und richtet die Petersilienwurzeln und die Sauce über die Karauschen an.



## 61. Gebackene Karauschen.

Wenn die Karauschen geschuppt und ausgenommen sind, kerbt man sie ein, bestreut sie von beiden Seiten mit feinem Salz, läßt sie etwas stehen, wendet sie in geklopftem Ei um, bestreut sie dick mit feinem Reibbrod und Mehl, und bäckt sie in heißer Butter in der Pfanne schön braun und gar. Man kann auch, wenn die Karauschen in Ei umgewandt sind, sie erst mit fein geschnittenem Lauch bestreuen, ehe man Mehl und Reibbrod überstreut. Dann giebt man sie als Bratfisch mit brauner Batter, oder macht eine Sauce von  $\frac{1}{2}$  Quartier sauern Schmand, etwas Butter, eine Hand voll Schnittlauch und etwas Citronensaft, giebt aber die Sauce abgesondert dazu herum.

## 62. Schleihen zu stowen.

Schleihen müssen, wie die Kale, stark mit Salz gerieben werden, damit das Schleimige von der Haut abgeht, sonst wird die Sauce glatt und schleimig; dann werden sie ausgenommen, in Stücke geschnitten, in ein Kasseroll gelegt, mit 6 fein geschnittenen Zwiebeln,  $\frac{1}{2}$  Stooß süßen Schmand, einem großen Löffel Butter, etwas geriebenen holländ. Käse, einigen kleinen eingemachten Zwiebeln, eingemachten Melonen, etwas Champignon-Essig, Reibbrod und dem Saft einer Citrone, Pfeffer, Salz, Muscatnuß, unter öfterm Schütteln tummig zugekocht, auf eine Schüssel rangirt, und die Sauce darüber angerichtet. Wenn die Schleihen mit Salz gerieben sind, bis sie schäumen, muß man sie mit einem Tuch trocken abwischen. Dieser, von vielen verachtete Fisch, schmeckt auf diese Art sehr gut, und giebt eine sehr kräftige Sauce.

## 63. Stinte zu kochen.

Die Stinte werden beim Gaumen ausgenommen,

so daß der Roggen oder die Milch darin bleibt, dann gut gewaschen in ein Kasseroll gelegt, nebst 5 bis 6 in 4 Theile geschnittenen Zwiebeln, obenauf einige Scheiben nicht zu dünn geschnittenes Schwarzbrod, in scharfem Salzwasser abgekocht, und wenn sie bald gar sind, einige glühende Kohlen darin abgelöscht; auf eine Schüssel gelegt, so daß die Schwänze in der Mitte zusammen kommen, die mit gekochten Zwiebeln darauf herum gelegt, und folgende Senf-Sauce dazu herum gereicht: 1 Quartier süßer Schmand wird mit einem Löffel Butter auf dem Feuer abgerührt, eine kleine Obertasse eingemachter englischer Senf dazu gegeben, und nur durchkochen gelassen, weil der Senf seine Kraft verliert, wenn er nur etwas länger kocht.

#### 64. Gebackene Stinte

werden eben so rein gemacht und abgekocht, wie die vorigen, dann auf ein Schneidebret gelegt, damit sie kalt werden, die Köpfe und Schwänze abgeschnitten, in zerklopftem Ei gewälzt, und mit Mehl und feinem Reibbrod bestreut, dann in heißer Butter in der Pfanne gebacken, und als Bratfisch zur Tafel gegeben.

#### 65. Löffel-Stinte zu kochen.

Da diese Fische meist gefroren gebracht werden, so muß das Eis mit kaltem Wasser ausgezogen, und sie dann sehr stark mit lauwarmen Wasser gespült werden. Dann kocht man 4 bis 5 ganz fein geschnittene Zwiebeln mit 1 Stoop Wasser weich, ein gut Stück süßsauer Brod, von dem die Rinde abgeschnitten, und das in kaltem Wasser aufgeweicht ist, wird in einer Schüssel klar gerührt, und zu den Zwiebeln gegeben. Wenn es nun recht tummig gekocht ist, legt man die trocken abgelaufenen Stinte zu, nebst einem guten Löffel Butter, etwas Essig, und wenn man's hat, einigen Löffeln Champignon-Essig, Pfeffer und Salz; kocht sie nur  
durch,

durch, weil sie gleich zerfallen, deswegen muß die Sauce auch erst ganz fertig gekocht werden.

### 66. Gebackene Löffel-Stinte.

Diese müssen eben so, wie die vorigen behandelt werden; dann läßt man sie auf einem Bastsieb ganz trocken ablaufen, und schüttet sie noch auf ein trocknes Tuch, damit sich alles Wasser davon abziehe. Wenn man 2 Stöck Stinte hat, klopft man 2 Eier, giebt eine Obertasse Bier, etwas süßen Schmand, Pfeffer, Salz und so viel Mehl dazu, daß es wie ein dünner Pfannkuchen-Teig wird; in diesen rührt man die Stinte, kocht geschmolzenes Nierenfett oder abgeklärte Butter, und wenn sie recht heiß ist, nimmt man mit einem Schaumlöffel die Stinte aus, läßt den überflüssigen Teig ablaufen, und legt sie in die heiße Butter, man muß aber nicht zu viel auf einmal einlegen, sondern sie nach und nach ausbacken, aber so, daß sie recht rösch werden. Dann hebt man sie mit dem Schaumlöffel aus, und legt sie auf ein umgekehrtes Sieb auf Löffelblatt, damit das überflüssige Fett sich abziehe, richtet sie dann in eine gebrochene Serviette an, und bringt sie recht heiß auf die Tafel. Man giebt Citronen dazu herum.

### 67. Brachsen einfach gekocht.

Der Brachsen wird am Bauch aufgerissen, behutsam ausgenommen, und wenn er groß ist, mitten durch gespalten, in Stücke geschnitten, dann in ein passendes Kasseroll gelegt, so daß der Kopf unten zu liegen kommt, mit 5 bis 6 halb durchgeschnittenen Zwiebeln, ganzem Pfeffer, engl. Gewürz, 2 Lorbeerblättern, Salz, und so viel Wasser, daß er eben bedeckt ist, und ist er abgeschäumt, deckt man das Kasseroll zu, damit das Wasser überkocht. Wenn er gar ist, legt man ihn auf eine Schüssel, so daß die Schuppen-Seite oben zu liegen kommt, aber der Rücken den Rand der Schüssel berührt;

oben

obenauf legt man die Zwiebeln, und wenn es ein Rogner ist, den Roggen darauf herum, giebt auch ein paar Anrichtlöffel von der Fisch-Suppe in die Schüssel. Dazu giebt man kalten Meerrettig, der also zubereitet wird: Der Meerrettig wird gerieben, in eine kleine Schaal gelegt, mit einigen Eeeldöffeln süßem Schmand durchgerührt, etwas feiner Zucker und eine halbe Ober-tasse guter Essig dazu gegeben, alles gut durchgerührt und zu den Brachsen herum gereicht.

### 68. Brachsen mit rothem Wein.

Wenn der Brachsen ausgenommen und zerschnitten ist, legt man ihn in ein passendes Kasseroll, mit einigen Hand voll rund geschnittenen Zwiebeln, einer Hand voll geriebenen Schwarz-Brod, ein 2 Finger breit Stückchen geriebenen dicken Pfefferkuchen, einigen Melken; etwas ganzem Pfeffer, engl. Gewürz, 2 Stücke Ingber, einem guten Stück Butter, Salz, einigen Löffeln Kapern, dem Saft einer Citrone, 1 Quartier rothen Wein und so viel Wasser, daß der Fisch Sauce genug zum Kochen hat; kocht ihn verdeckt unter öfterm Schütteln gar, rangirt ihn auf eine Schüssel, wie schon oben gezeigt worden, und giebt die Sauce darüber. Auch hierzu wird, wie zu dem vorigen, bereiteter Meerrettig gegeben.

### 69. Brachsen mit Schmand gestowt.

Man legt den zerschnittenen Brachsen in ein Kasseroll mit 6 fein zerschnittenen oder geriebenen Zwiebeln, 1 guten Stück Butter,  $\frac{1}{2}$  Stooß süßen Schmand, Pfeffer, Salz, Muscatnuß, einer guten Hand voll fein geschnittenen Lauch, Petersilien-Blättern, einigen eingemachten kleinen Zwiebeln oder Schalotten und einem Stückchen zerschnittener Essig-Melone. Dann wird in die Butter ein Eßlöffel Mehl gedrückt, und mit etwas Champignon-Essig gar und tummig gekocht.

## 70. Brachsen mit Bier gekocht.

Der Brachsen wird, nachdem er ausgenommen ist, nicht mehr gespült, damit das Blut nicht verlohren geht, sondern man gießt auf den zerschnittenen Brachsen einige Löffel Bier, damit das Blut sich damit abspühle und hebt es auf. Den Fisch legt man in ein passendes Kasseroll, giebt 6 in dünne Scheiben geschnittene Zwiebeln; etwas ganzen Pfeffer, Ingber, englisch Gewürz dazu, nebst einem guten Stück Butter, das Weiche aus einem 2 Finger dicken Stück süßsauern Brod, in Wasser aufgeweicht und in einer Schüssel zerrührt, 1 Quartier Bier, 1 Quartier Wasser oder auch etwas mehr, so daß der Brachsen eben damit bedeckt ist, auch Salz. Mit diesem kocht man den Fisch verdeckt gar, und giebt zuletzt das in Bier aufgefangene Blut dazu, doch muß es dann nur durchhizen, weil es sonst rinnt. Man giebt kalten präparirten Meerrettig dazu herum. Wer es liebt, kann auch ein paar Lorbeerblätter dazu legen.

## 71. Uland- oder Duna-Karpfen

werden wie Brachsen bereitet; auch kann man sie in Salzwasser mit Zwiebeln, Ingber, engl. Gewürz, Pfeffer abkochen, und einen Meerrettig mit Schmand und Butter dazu kochen, wie beim Hecht No. 27 gezeigt worden.

## 72. Kadauen zu kochen.

Weil dieser Fisch sehr grätig ist, muß man die größten nehmen, die man bekommen kann. Sie werden geschuppt, ausgenommen, in Salzwasser mit einigen Zwiebeln abgekocht, auf eine Schüssel rangirt, und bei Tafel braune Butter dazu herumgereicht.

## 73. Kadauen gestowt.

Wenn die Kadauen geschuppt und ausgenommen  
 R sind,

sind, werden sie halb durchgeschnitten, in ein passendes Kasseroll gelegt, dazu 4 geriebene Zwiebeln, einige abgekochte Kartoffeln und Petersilienwurzeln, ein Löffel Butter, worin etwas Mehl gedrückt ist, eine Hand voll Schnittlauch, Pfeffer, Salz, Muscatblüthe, ein Quartier Schmand, und so viel Wasser, daß man genug Sauce hat, auch etwas fein gehackte Petersilienblätter; dieß alles auf raschem Feuer kurz zugekocht, bis die Fische gar sind, diese auf eine Schüssel rangirt, die Kartoffeln und Wurzeln darauf herum gelegt und die Sauce darüber gegeben.

#### 74. Kadauen mit Rüben.

Man kocht einige länglich geschnittene Rüben in Wasser weich, gießt das Wasser ab, giebt Schmand, 1 Löffel Butter, etwas Mehl, Pfeffer dazu, und stovt sie kurz zu. Die Fische werden in scharfem Salzwasser mit einigen Zwiebeln abgekocht, auf die Schüssel rangirt, so daß kein Wasser mit kömmt, und die Rüben mit ihrer Sauce darüber angerichtet.

#### 75. Sandart mit gehackten Eiern.

Der Sandart wird geschuppt, am Bauch aufgeschnitten, ausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten, in Wasser mit Zwiebeln auf raschem Feuer gar gekocht. (NB. dieser Fisch braucht nur kurze Zeit gar zu werden, man muß sehr Acht haben, sonst zerfällt er ganz.) Dann giebt man einen halben Stoof süßen Schmand, einen guten Löffel Butter, ein paar Fingerspitzen Mehl und etwas Pfeffer in ein kleines Kasseroll, rührt dieß auf dem Feuer tummig ab, giebt auch einen Anrichtlöffel von der Fischbrühe dazu; dann kocht man 8 frische Eier hart, läßt sie ganz kalt werden und hackt sie fein würflich. Wenn die Sauce fertig ist, rührt man die Eier dazu und läßt sie nur heiß werden, legt den Sandart mit der Hautseite nach oben auf eine Schüssel, legt die mit-

gekoch

gekochten Zwiebeln darauf, giebt auch ein paar Unrichtlöffel von der Fischbrühe darüber, garnirt mit grüner Petersilie und giebt die Sauce in der Sauciere dazu herum.

### 76. Sandart mit Senf.

Wenn der Sandart geschuppt und ausgenommen ist, schneidet man ihn in beliebige Stücke und kocht ihn mit ganzen Zwiebeln in Salzwasser ab; dann schlägt man 4 Eigelb in ein kleines Kasseroll, giebt  $\frac{1}{2}$  Quartier guten Bouillon dazu, und rührt es recht klar. Dann legt man ohngefähr  $\frac{1}{4}$  lb Butter, 3 Eßlöffel voll angemachten Senf und den Saft einer Citrone dazu, rührt diese Sance auf dem Feuer ab, läßt sie aber nicht kochen, weil die Eier rinnen, und der Senf seine Kraft verliert, sondern, wenn sie sich von den Seiten zu heben anfängt, ist sie fertig. Es wird wie das vorige Gericht servirt, und die Sauce in der Sauciere dazu herum gereicht.

### 77. Gebackener Sandart.

Wenn der Sandart rein gemacht ist, schneidet man ihn in 2 Finger breite Stücke, wälzt sie in zerklopftem Ei, bestreut sie erst mit recht fein geschnittenem Lauch, etwas Salz und Reibbrod, worin etwas Mehl gemischt ist, bratet sie in heißer Butter schön goldgelb, und giebt sie als Bratfisch mit brauner Butter zur Tafel.

### 78. Sandart mit brauner Sauce.

Der Sandart wird in Stücke geschnitten, eben so mit Salz und Zwiebeln abgekocht, wie schon vorhin gezeigt worden. Dann macht man einen guten Löffel Butter in einem Kasseroll braun, brüht ein paar Fingerspitzen Mehl darin, giebt 3 geriebene Zwiebeln, einen Unrichtlöffel sauern Schmand, 6 fein gehackte Sardellen, 2 Eßlöffel kleine Kapern, etwas eingemachte Melone, und wenn man hat, etwas eingemachte Wallnuß-

sauce dazu, verkocht dieß alles wohl, und giebt zulezt eine in Scheiben geschnittene Citrone dazu, und kocht sie nur durch damit. Den Sandart legt man auf eine Schüssel, aber trocken, und giebt die zubereitete Sauce darüber.

### 79. Kaulbarsch mit Kartoffeln und Petersilie.

Die Kaulbarsche werden geschuppt, unter den Kiemen ausgenommen, doch so, daß der Rogen und die Milch darin sitzen bleibt; dann kocht man einige Zwiebeln, Petersilienwurzeln und einen kleinen Zeller kleine Kartoffeln in wenig Wasser weich, legt die Kaulbarsche hinein, nebst Salz, einem guten Löffel Butter, etwas Mehl, Pfeffer, Muscatnuß und Petersilienblätter, kocht dieß gut durch, bis die Kaulbarsche gar sind, giebt sie in die Mitte der Schüssel, legt einen Kranz von Kartoffeln darum und giebt die Wurzeln und Sauce darauf.

### 80. Kaulbarsch = Gallert.

Die Kaulbarsche werden in Salzwasser mit Zwiebeln abgekocht, dann auf ein reines Schneidebret gelegt, der Kopf ab-, und der Rücken aufgeschnitten, das Rückgrad und die Bauch-Gräten ausgenommen, und wieder zusammen gelegt, eine Form mit Citronen-Scheiben und grüner Petersilie zierlich ausgelegt, wie auch den dunkelgelben Rogen darin umher gelegt, recht klare Consommee mit Citronensaft und einigen Löffeln Fisch-Brühe versetzt, beides zusammen noch einmal abgeklärt, und durch einen Flanell-Beutel laufen gelassen, davon einen kleinen Finger dick in die Form gegossen, kalt werden lassen, dann eine Schicht Kaulbarsche darauf gelegt, lauwarme Consommee darauf gegeben, so viel, daß sie bedeckt sind; dann wieder kalt werden lassen und so fort gefahren, bis die Form voll ist. Man muß die Kaulbarsche nicht zu nahe an den Rand der Form legen, damit sich die Consommee dahin ziehen kann. Dann muß  
der



der Gallert recht kalt werden. Will man ihn brauchen, hält man die Form eine Secunde in heißes Wasser, und stülpt ihn auf die Schüssel.

### 81. Frische Butten zu stowen.

Die Butten werden oben in der Mitte unter den Kiefern ausgenommen, abgewaschen, ganz in ein flaches Kasseroll gelegt, nebst  $\frac{1}{2}$  Stooß süßen Schmand, einem guten Stück Butter, etwas Mehl in Butter gedrückt, ein paar Hände voll Schnittlauch, geriebenen Zwiebeln, Pfeffer, Salz, und zuletzt, wenn sie bald fertig sind, Citronensaft oder Champignon-Essig. Sie kochen nicht lange. Auf der Schüssel müssen die Köpfe an den Rand, und die dunkle Seite nach oben gelegt werden; die Sauce giebt man darüber.

### 82. Gebackene frische Butten

werden eben so rein gemacht wie die Obigen, von beiden Seiten mit etwas Salz bestreut, eine viertel Stunde liegen gelassen, dann ausgenommen, abgetrocknet, in zerklopfte Eier gewälzt, mit Mehl und Reibbrod dick bestreut, und in recht heißer Butter schön braun und rösch gebraten.

### 83. Neunaugen zu braten.

Die Neunaugen werden gut abgewaschen, in ein hölzernes Geschirr gelegt, das aber tief seyn muß, mit einer großen Hand voll feinem Salz bestreut, und mit einem umgekehrten hölzernen Kochlöffel, oder einem eben so dicken Stock stark geklopft, daß sie recht schäumen, dann mit einem Tuch trocken abgewischt. Einen Krost macht man auf reinen glühenden Kohlen recht heiß, legt ihn mit den rein gemachten Neunaugen dicht voll, streut ganz fein Salz über, und brätet sie auf raschem Kohlfener so lange, bis, wenn man sie biegt, sie brechen. Dann kehrt man sie um, streut wieder Salz auf, und

bratet die andere Seite wieder so lange, legt sie dann der Länge lang auf eine warme Schüssel, tropft Citronensaft darauf und befördert sie so heiß, als nur möglich, zur Tafel. Noch saftiger und schneller kann man sie im Ofen braten, der eben ausgeheizt ist, und nur noch reine Kohlenglut hat, dann werden sie aber nicht umgekehrt, sondern müssen auf einmal gar werden.

#### 84. Stockfisch zu weichen.

Da man auf dem Lande nicht wie in der Stadt den Stockfisch gewässert bekommen kann, so ist man genöthiget es selbst zu thun. Man klopft den Stockfisch erst stark, daß er recht mürbe wird, giebt eine gute kalt gewordene Lauge von Büchen-Asche (man kann auch Birkenlauge nehmen) darauf, und läßt ihn 12 Stunden darin liegen, gießt dann die Lauge davon und reines kaltes Flußwasser darauf, läßt ihn 3 bis 4 Tage darin liegen, giebt aber jeden Tag reines frisches Wasser Morgens und Abends darauf.

#### 85. Stockfisch zu kochen.

Nachdem der Stockfisch auf die vorige Art ausgeweicht ist, schuppt man ihn ab, setzt ihn mit kaltem Wasser aufs Feuer, und läßt ihn nur bis zum Kochen heiß werden, (man kann ihn auch vor dem Aufsetzen zusammen rollen, und mit einem Bindfaden fest binden,) hebt ihn dann behutsam heraus, legt ihn auf eine Fischplatte, die durchlöchert ist, damit sich das Wasser abziehe, garnirt ihn mit gekochten Mittel-Kartoffeln, und giebt Butter, worin 4 fein gehackte Zwiebeln weich gekocht sind, die aber nicht braun seyn muß, dazu herum.

#### 86. Gebäckener Stockfisch.

Wenn der Stockfisch gekocht ist, läßt man ihn recht trocken ablaufen, dann bestreicht man ein Kasseroll stark mit  
mit

mit Butter, und bestreut es mit klein zerbrochenen Fäden, Rudeln überall aus, macht einen Teig von einem Pfunde feinen Mehls, einem halben Pfunde Butter, einem Ei und etwas Wasser, arbeitet dieß stark durch einander, rollt ihn aus wie einen Strohalm dick, belegt mit einem Theil davon das Kasseroll, daß keine Defnung bleibt, und der Teig überall fest anliegt. Dann hackt man etwas Petersilie mit 5 Zwiebeln recht fein, legt von dem auseinander genommenen Stockfisch, von dem alle Haut abgenommen seyn muß, eine Schicht auf den Teig in das Kasseroll, streut etwas in Milch geweichte Franzbrod-Krume, die aber wieder ausgedrückt ist, darüber, dann etwas Zwiebeln und Petersilie, Pfeffer, Salz, darüber legt man überall kleine Butterstückchen herum, dann wieder eine Schicht zerblättern Stockfisch, und so continuirt man, bis die Form voll ist. Nun zerklopft man 4 ganze und 4 gelbe Eier, nebst einer Obertasse voll dicken süßen Schmand, etwas Pfeffer, Salz, Muscatblüthe, gießt es darüber und wartet, bis sich alles hinunter gezogen hat; dann bestreicht man den Rand des Teiges mit Ei, und deckt mit einem Blatt Teig das Kasseroll fest zu, läßt es eine gute Stunde im Ofen backen, daß der Teig schön braun wird, und macht folgende Sauce: In  $\frac{1}{4}$  lb Butter kocht man 5 fein gehackte Zwiebeln und einige Schalotten weich, giebt dann einen guten Eßlöffel Mehl dazu, und kocht es gut durch, ohne daß es braun wird. Dann giebt man 1 Quartier süßen Schmand, Pfeffer, Salz, Muscatblüthe, ein paar Hände voll gehackte Morcheln, und wenn es in der Zeit ist, auch Champignons dazu, und läßt dieß unter beständigem Rühren aufkochen. Dann stülpt man das Kasseroll mit dem Stockfisch aus, schneidet oben eine runde Defnung, giebt etwas von der Sauce hinein, und die übrige in die Sauciere dazu.

## 87. Wengallen

werden ganz so behandelt wie die Brachsen, man stowt sie mit Schmand und Butter, oder mit Bier, wie jene.

## 88. Quappen blau gekocht.

Die Quappen, wenn sie groß sind, nimmt man so aus, daß die Leber darin sitzen bleibt, (diese wird für vorzüglich delicat gehalten) besprengt sie stark mit scharfem Weinessig, legt sie in kochendes Salzwasser, worin einige Zwiebeln gekocht sind, hebt sie ganz auf eine Schüssel, und garnirt grüne Petersilie herum. Dann macht man folgende Sauce: Einige Fingerspitzen Mehl werden in einem guten Stück Butter gebrüht, dann giebt man so viel von dem Wasser, worin der Fisch gekocht ist, dazu, als man Sauce nöthig hat, nebst 3 geriebenen Zwiebeln, 4 gehackten Sardellen, und dem Saft einer Citrone oder recht guten Wein- oder Champignon-Essig, kocht sie kurz und tummig zu, und giebt sie in der Sauciere dazu herum.

## 89. Quappen gestowt.

Wenn die Quappen gewaschen und ausgenommen sind, schneidet man den Kopf dicht weg, denn dieser wird nicht mit servirt, wohl aber mit gekocht, die Leber wird in heißem Wasser steif gemacht, und in zierliche Scheiben geschnitten. Dann brüht man in einem passenden Kasseroll in einem guten Stück Butter etwas Mehl, ohne daß es braun wird, giebt 1 Quartier schwachen Bouillon, 3 geriebene Zwiebeln, einige Pössel Kapern, Sardellen, in Essig eingemachte Champignons, einige halb abgekochte Peterstienmurzeln dazu, legt den Fisch hinein, er muß aber mit dem Bouillon bedeckt seyn, und kocht ihn auf raschem Feuer gar. Ganz zuletzt legt man die zerschnittene Leber hinein,

hinein, und läßt sie einige Minuten mit kochen, dann legt man die Quappen mit der Hautseite nach oben auf eine Schüssel, garnirt die zerschnittenen Lebern um den Rand herum, damit ein jeder etwas davon bekommt, und giebt die Sauce darüber.

### 90. Dorsch mit Senf und Butter.

Man schuppt und nimmt ihn gehörig aus, macht die inwendige schwarze Haut heraus, und sucht die Leber ganz zu erhalten, schneidet die Kinnladen aus, und macht ihn krumm. Ist er noch vorzüglich frisch, so legt man ihn gleich in kochendes Salzwasser, nebst einigen ganzen Zwiebeln, auch wenn mans hat, etwas Citronenschaale, läßt ihn langsam kochen, etwa eine kleine Viertelstunde. Ist er aber nicht mehr ganz frisch, so thut man besser, man setzt ihn mit kaltem Wasser und gehörigem Salz aufs Feuer, weil er sonst gar zu weich bleibt, hebt ihn aus, läßt ihn trocken ablaufen und garnirt mit abgekochten rein gemachten Kartoffeln den Rand.  $\frac{1}{4}$  lb Butter läßt man gelbbraun werden, giebt einige kleine abgeschälte Zwiebeln hinein, läßt sie gut damit durchkochen, giebt 3 Eßlöffel angemachten engl. Senf und etwas Weinessig dazu, macht es unter beständigem Rühren kochend heiß, und giebt es in der Sauciere dazu.

Auch giebt man zuweilen bloß Kartoffeln und ausgelassene Butter zum Dorsch.

### 91. Dorsch mit Austern.

Hierzu sucht man die frischesten und größten Dorsche zu bekommen, reißt sie von einander, schneidet Kopf und Rückgrad davon, wäscht sie ab, und belegt den Boden des Kasserolls mit ganz dünnen Speckscheiben, so wie auch einigen dünnen Blättchen mageren Schinken und legt die Dorschstücke darauf. Dann kocht man einige Petersilienwurzeln nebst 1 Sellerie halb weich,

und

und giebt sie mit dem Wasser, worin sie gekocht sind, zu dem Dorsch, es muß ihn aber nicht bedecken; dann legt man wieder dünne Speckscheiben über, deckt ein rund geschnittenes Papier auf, damit die vom Kochen aufsteigende Feuchtigkeit nicht auf den Dorsch falle, läßt ihn in einer halben viertel Stunde scharf darin gar kochen, hebt ihn behutsam auf eine Schüssel, daß die Hautseite nach oben zu liegen kömmt, und macht folgende Sauce dazu: 50 Aустern werden aufgemacht, in ein Kasseroll nebst ihrem bei sich führenden Wasser und dem Saft einer Citrone gelegt, und nur steif darin gemacht, aber nicht gekocht, dann ausgezogen, die schwarzen Härte davon gepußt und hingestellt. Zu dem Wasser im Kasseroll giebt man gutes Blanc, wie im Anfang No. 20. angezeigt ist, so viel als man Sauce braucht, wenn sie noch nicht sauer genug ist, den Saft einer halben Citrone, läßt sie damit aufkochen, legirt sie mit 2 Eigelb, legt die Aустern einen Augenblick hinein, damit sie heiß werden, und giebt diese Sauce über den Dorsch.

## 92. Steinbutte mit kleinen eingemachten Zwiebeln.

Diesen Fisch bekommt man wohl selten, allein er findet sich doch. Der Kopf der Steinbutte wird abgeschnitten, und die schwarze Haut abgelöst; dann nimmt man sie aus, legt sie in ein passendes Kasseroll, und kocht sie in einer scharfen Braise, mit halb abgekochten Petersilien, Sellerie, Zwiebeln und Burkahnen, nebst Speck, Schinken und dem Saft von 2 Citronen gar, aber nicht zu weich; läßt sie darin kalt werden, hebt sie auf eine Schüssel, macht eine dicke Butter, mit fein gehackten Sardellen, Schalotten, wie in der Vorbereitung No. 14 gezeigt ist, überzieht sie damit, bestreut sie dick mit geriebenem engl. oder Parmesan-Käse, und läßt sie im heißen Ofen braun werden.

werden. Aus dem Saß der Braise nimmt man alles Wurzelwerk, wie auch Speck und Schinken, giebt eine Hand voll Schnittlauch, einige Löffel voll eingemachte kleine Zwiebeln, etwas Mehl in Butter gebrüht, Citronensaft oder Estragoneßig, kocht dieß alles gut durch, mit Pfeffer, Salz, und zulezt giebt man noch eine Obertasse süßen Schmand dazu, schüttelt es beständig, biß es kocht, und giebt diese Sauce in der Sauciere zu der Steinbutte herum.

### 93. Steinbutte mit rothem Wein.

Man zieht die schwarze Haut ab, nimmt sie aus, sprengt sie mit Salz ein, und läßt sie eine Stunde stehen, dann trocknet man sie ab, begießt sie mit lauwärmer Butter, bestreut sie mit Mehl und bratet sie auf Kohlfener auf dem Roste halb gar. Dann legt man sie auf einem Blech in ein passendes Kasseroll, so daß die abgezogene Seite nach oben zu liegen kommt, giebt  $\frac{1}{2}$  Quartier rothen Wein, den Saft einer Citrone, einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Petersilienwurzeln, einige Lorbeerblätter, 4 fein gehackte Sardellen, etwas Mehl in Butter gedrückt dazu, läßt dieß verdeckt so lange auf gelindem Feuer langsam kochen, bis die Butte gar ist; dann hebt man das Blech heraus auf eine Schüssel, kocht den Saß noch schnell zu, und giebt ihn durch ein Haarsieb über die Steinbutte.

### 94. K e b s e z u s t o w e n.

Die Kebabse werden geschuppt, ausgenommen, in ein Kasseroll gelegt, mit 1 Quartier Schmand, einem guten Stück Butter, Schnittlauch, Petersilien Blättern, 3 geriebenen Zwiebeln, Salz und etwas Mehl. Wenn sie gar und kurz zugekocht sind, schärft man sie mit Pfeffer und Champignon-Eßig ab, legt sie auf die Schüssel, und giebt die Sauce darüber.

## 95. Gebackene Nebse

werden ganz wie Barsche behandelt.

## 96. Forellen blau zu kochen, mit einer Citronen-Sauce.

Wenn ein Fisch blau gekocht werden soll, muß man dafür sorgen, daß er im Wasser bleibe, nicht trocken gebracht werde, und sich den zarten Schleim nicht abschlage, vermöge dessen er nur blau werden kann. Forellen sind hierin besonders zärtlich, man macht sie daher auf, ohne sie aus der Hand zu legen, nimmt das Eingeweide heraus, wäscht sie aus, und legt sie auf eine Schüssel. Wenn das Wasser kocht, worin gehörig Salz gelegt ist, besprenkt man die Forellen auf beiden Seiten mit scharfem Weinessig, und legt sie hinein, läßt sie eine kleine Viertelstunde langsam kochen, nimmt sie vom Feuer und bedeckt sie mit einem Blatt Papier. Dann schlägt man 4 Eigelb in ein Kasseroll, rührt sie mit etwas gutem Bouillon und dem Saft von 2 Citronen klar, giebt ein gut Stück Butter und noch etwas Bouillon, auch Salz dazu, rührt diese Sauce auf dem Feuer ab, bis sie anfangen will, sich von den Seiten zu heben. Die Forellen richtet man auf eine Schüssel so trocken als möglich an, bedeckt sie mit einer gebrochenen Serviette und giebt die Sauce in der Sauciere dazu herum.

## 97. Schmerlinge zu kochen.

Die Schmerlinge werden abgewaschen, und  $\frac{1}{4}$  Stunde in süße Milch gelegt, dann in einem Durchschlag ablaufen gelassen, und mit reinem Wasser überspült. Dann kocht man Wasser auf, salzet es etwas stark, giebt etwas Citronenschale und einige Zwiebeln hinein; dann übergießt man die Schmerlinge mit Weinessig, deckt den Durchschlag fest zu, thut sie so  
in



in das kochende Wasser und läßt sie einigemal überkochen, hebt sie heraus, läßt das Wasser ganz ablaufen, schüttet sie trocken auf eine Schüssel, und macht folgende Sauce dazu:  $\frac{1}{2}$  Quartier Franzwein, ein gut Stück Butter mit etwas Mehl klar gerührt, etwas Citronenschaale nebst dem Saft, ein klein Stückchen Zucker, einige ganze Schalotten, dieß rührt man auf dem Feuer ab, und legirt sie mit 2 Eigelb, die Schalotten nimmt man aus, und giebt die Sauce zu den Schmerlingen herum.

### 98. Gebäckene Schmerlinge.

Man legt die Schmerlinge in ein tiefes steinernes Geschirr, kocht ein starkes Salzwasser, giebt es etwas mehr als lauwarm über die Schmerlinge, und deckt sie eine Weile zu; dann nimmt man sie aus, legt sie auf ein trocknes Tuch, kehrt sie in Mehl um, und bäckt sie in heißer Butter. Man kann auch einen Bier-Teig machen, wie bei den Pöffel-Stinten, die Schmerlinge darin umwenden, und in heißer Butter ausbacken. Sie werden in einer gebrochenen Serviette angerichtet.

### 99. Krebse mit Kümmel.

Wenn die Krebse in Salzwasser abgekocht sind, läßt man sie in einem Durchschlag ganz trocken ablaufen. In einem Grapen macht man  $\frac{1}{2}$  lb Butter kochend heiß, giebt eine kleine Hand voll Kümmel hinein, nebst den abgekochten Krebsen, schmort sie darin so lange, bis das Wasser ganz abgedampft ist und richtet sie dann an.

### 100. Krebse auf deutsche Art.

Man kocht die Krebse in Wasser und Salz ab, bricht die obere Schaale ab, so wie die kleinen Beine, macht auch die Schwänze rein, und bricht auch die Oberschaale der Scheeren ab, (verstehet sich, daß dieß große

große Krebse seyn müssen); schmelzt ein halb Pfund Butter mit einer Hand voll fein gehackter Petersilie und Muscatblüthe in einem breiten Kasseroll, rangirt die Krebse hinein, und läßt sie einige Minuten fest zuge-  
deckt darin schwizen.

### 101. Auf eine andere Art.

Die Krebse werden in Salz und Wasser abgekocht, dann trocken ablaufen gelassen, mit einem guten Stück Butter in einem Grapen stark durchgeschmort, ein Anrichtlöffel dicker saurer Schmand und eine Hand voll fein geschnittener Lauch dazu gethan, und noch so lange geschmort, bis der Schmand nicht mehr weiß aussiehet. Dann auf eine Schüssel rangirt, und mit grüner Petersilie garnirt.

### 102. Sandart mit Käse und Kocheln.

Der Sandart wird mit Salzwasser und Zwiebeln abgekocht, dann in einem kleinen Kasseroll ein guter Löffel Butter mit etwas Mehl gebrüht, ein paar Anrichtlöffel von dem Fischwasser, 2 Hände voll geriebener engl. Käse, 4 fein gehackte Sardellen, Muscatblüthe, eine in Scheiben geschnittene Citrone, einige Löffel Kocheln und 1 Obertasse süßer Schmand dazu gegeben, alles gut durch gekocht, bis es tummig genug ist, den Fisch recht trocken auf eine Schüssel rangirt, und die Sauce darüber gegeben.

### 103. Muscheln mit einem Ragout von Krebschwänzen gefüllt.

Den dritten Theil der Krebschwänze hackt man fein, so wie auch 4 Sardellen, giebt sie in ein kleines Kasseroll mit etwas Butter, einem Löffel sauern Schmand, etwas Reibbrod, einer Hand voll geriebenen engl Käse, Pfeffer, Muscatnuß und einem Spitzglas Rheinwein; stovt dieß gut durch, legt die ganzen Krebschwänze

zu, füllt sie in die Muscheln, streut oben auf etwas Käse, und bäckt sie im Ofen schön braun.

#### 104. Muscheln mit KalbSMilch gefüllt.

Ein Pfund KalbSMilch wird eine Viertelstunde in Wasser gekocht, dann ausgenommen, in kaltes Wasser gelegt und abgekühlt, alle schwarze Haut abgezogen, und in recht kräftigem weißem Jus (Coulis) vollends gar gekocht, dann in einer Schüssel fein gemacht, ein Spitzglas Rheinwein, etwas Butter, engl. Käse und Reibbrod zugegeben, kurz zugestowt, in die Muscheln gefüllt, mit Käse bestreut, und im Ofen braun werden gelassen.

#### 105. Stöhr zu kochen, zu einer kalten Tafel.

Ein gutes dickes Mittelstück vom Stöhr wird gebürstet, gewaschen, in ein passendes Kasseroll gelegt, mit 6 ganzen Zwiebeln, 5 Petersilienwurzeln, 3 Burzlahnen, ganzem Pfeffer, 2 Lorbeerblättern, etwas Citronenschaale, Salz, 3 Theilen Wasser, und 1 Theil Essig verdeckt langsam gar gekocht, in eine tiefe Schüssel gelegt, ein Loth geklopste Hausenblase auf Kohlfener aufgelöst, zu der Fischbrühe gelegt, damit durchgekocht, eine Hand voll mager geschabtes Kalbfleisch zugelegt, einen Augenblick mit kochen gelassen, damit der Gallert sich kläre, dann einigemal durchlaufen gelassen, etwas davon auf den Stöhr gegossen, und das Uebrige in eine andere Schaale, dann kalt werden gelassen. Wenn Gebrauch davon gemacht werden soll, hebt man den Stöhr auf eine flache Schüssel, sticht von dem besonders gegossenen Fisch-Gallert mit einem Eßlöffel aus, und garnirt die Schüssel damit.

#### 106. Frische Muscheln zu kochen.

Man pußt alles Moos und andere Unreinigkeiten von den Muscheln, wäscht sie recht rein ab, legt sie in einen Kessel, giebt auf 60 Muscheln 1 Quartier Wasser, eine

eine Hand voll Salz und einige ganze Zwiebeln, deckt sie fest zu, und läßt sie auf starkem Feuer einigemal überwallen, setzt sie ab, und macht folgende Sauce dazu:  $\frac{1}{4}$  lb Butter wird mit 5 gehackten Sardellen zu Schaum gerührt, einige Löffel Muschel-Wasser dazu gegeben, 4 Eigelb dazu geklopft, und auf dem Feuer gerührt, bis sie dick wird. Die Muscheln werden in einer gebrochenen Serviette angerichtet, und die Sauce dazu herumgereicht. Man giebt auch bloß kalte, frische Butter zu den warmen Muscheln. Wenn vielleicht eine giftige Muschel darunter ist, so werden die Zwiebeln schwarz; man kann auch einen silbernen Löffel mit kochen lassen, der auch schwarz wird, sobald etwas Giftiges dabei ist.

### 107. Farcirte Heringe.

Acht gute Heringe werden ausgewässert, und am Rücken aufgeschnitten, dann in ein halb Pfund Butter 2 große Hände voll geriebenes süßsauer Brod, und 4 recht fein geschnittene Zwiebeln und Pfeffer geknetet. (Es ist besser, wenn man die Zwiebeln erst etwas mit Butter durchkocht.) Dann die Heringe mit dieser Masse gefüllt, in weißes Papier recht fest gewickelt, und auf dem Rost gar gebraten.

### 108. Heringe in der Form gebacken.

Einige ausgeweichte Heringe werden von den Gräten gezogen und fein gehackt, mit 2 geriebenen Zwiebeln, etwas Butter, einem Löffel dicken sauern Schmand, Pfeffer, Reibbrod, und geriebenem englischen Käse durchgestowt; die Form wird mit Butter bestrichen, die Heringe hineingelegt, mit Käse bestreut, und eine Viertelstunde im Ofen gebacken.

### 109. Heringe zu mariniren.

Man weicht so viel Heringe, als man will, eine Nacht in Wasser, nimmt dann das Rückgrad heraus,  
aber

aber vorsichtig, damit der Rücken ganz, und Kopf und Schwanz daran bleiben, wäscht sie rein ab, und weicht sie noch 48 Stunden in süße Milch, welche öfter mit frischer abgewechselt wird. Dann spült man sie wieder rein ab, steckt in jeden Hering ein paar Lorbeerblätter, Gewürznelken und engl. Gewürz, alles ganz, legt sie in ein Fäßchen, streut noch von obigem Gewürz groblich gestossen, so viel als nöthig ist, zwischen jede Schicht, gießt aufgekochten und wieder kalt gewordenen Essig darüber, legt den Deckel darauf, und läßt sie zwölf bis vierzehn Tage stehen, dann sind sie zum Gebrauch fertig. Ist der Essig zu scharf, so muß man ihn jedoch mit Wasser dämpfen.

### 110. Ein Karpfen in Gallert.

Der Karpfen wird mit Wasser, Zwiebel und ganzem Gewürz abgekocht, von der Fischbrühe, Bouillon, Essig, Franzwein und Berberitzen-Saft ein klarer Gallert gemacht, die Hälfte des Gallerts in eine längliche, tiefe Schüssel gegossen und der ganze Fisch hinein gelegt, so daß er mit dem Gallert egal steht. Wenn es völlig erkaltet ist, wird der übrige Theil lauwarm über gegossen, so daß es aussieht, als ob der Fisch schwimme. Der Rand wird mit Petersilienblättern garnirt. Lachs und Barsche lassen sich auch gut auf diese Art zureichten.

## Siebente Abtheilung.

## Butterteig und Pasteten.

## 1. Butterteig zu machen.

Man legt ein Pfund recht feines, trocknes, durchgesiebtes Mehl auf einen Backtisch, macht in die Mitte ein Loch, schlägt 2 ganze Eier hinein, pflückt wie ein Ei groß Butter unter das Mehl, giebt so viel kalt Wasser (wenn es seyn kann, Quellwasser) dazu, daß es eben kein sehr steifer Teig wird; man muß sich aber ja hüten, daß man nicht zu viel Wasser nimmt, damit man nicht genöthiget ist, noch mehr Mehl zu nehmen, weil sonst das richtige Verhältniß fehlen würde. Diesen Teig muß man so lange stark durcharbeiten, bis er ganz zähe ist, und sich hin und her ziehen läßt, ohne abzureißen, und ihn einen halben Finger dick ausrollen. Alsdann wäscht man 1  $\frac{1}{2}$  lb recht gute gelbe Butter von allem Salz rein, drückt sie in breite platte Kuchen und trocknet sie mit einem Tuch ganz trocken ab, macht dann von der Butter eine große platte Scheibe wie einen kleinen Finger dick, legt diese auf den Butterteig, schlägt den Teig darum, daß die Butter ganz bedeckt wird, rollt ihn einen halben Finger dick recht egal viereckig aus, schlägt ihn dann dreifach über einander, rollt ihn wieder eben so aus, und schlägt ihn zum zweiten Male dreifach über einander, und so verfährt man 4 Mal, dann ist er fertig.

fig. Es ist zu bemerken, daß, wenn der Butterteig 4 Mal überschlagen ist, er nicht mehr viel unter den Händen gedrückt werden muß, daher man gerne den ersten zu Torten, kleinen Pastetchen und kleiner Bäckerei nimmt, weil, wenn der davon abgeschnittene Teig wieder zusammengedrückt werden muß, er lange nicht mehr so gut ist, aber zu dem untersten Boden der Butterteig-Pasteten noch immer gebraucht werden kann; er muß auch mit einem sehr scharfen Messer geschnitten werden, man darf ihn auch niemals an den Ranten drücken, weil er sonst nicht aufgeht. Im Sommer ist es rathsam, ihn im Keller zu machen, und Butter und Mehl einige Stunden vorher darin stehen zu lassen; auch selbst, wenn man Eis hätte, wird doch die Butter fast immer zu hart, und es kommt besonders viel darauf an, daß Butter- und Wasserteig eine verhältnißmäßige Härte haben, doch kann der Wasserteig immer etwas weicher als die Butter seyn, weil sie während dem Ausrollen noch nachgiebt. Ueber den mannichfaltigen Gebrauch dieses Teiges wird noch viel gesagt werden. Ist man genöthigt, den Butterteig in größerer Quantität zu machen, so ist es besser, ihn alsdann in zweien Malen auszurollen, weil eine zu große Portion sich nicht so gut bearbeiten läßt.

## 2. Butterteig auf eine andere Art.

Man giebt 1 lb trocknes feines Mehl auf einen Backtisch, macht in die Mitte eine Grube, schlägt ein Ei hinein, und einen Eßlöffel Franzbrandtwein, wie ein Ei groß weiche Butter, und so viel Wasser, daß es ein nicht zu steifer Teig wird; diesen arbeitet man so lange unter einander, bis er nicht mehr klebt, und wenn man mit dem Finger ein Loch hinein drückt, er sich gleich wieder hebt. Dann läßt man ihn unter einer irdenen Schüssel eine Stunde ruhen, und treibt ihn dann mit der Kuchentolle einen halben Finger dick aus. Ein lb ausgewaschene und wieder abgetrocknete gelbe Butter legt

man in ein reines nasses Tuch auf ein großes Bret, und und treibt es dazwischen mit der Kuchenrolle einen halben Finger dick aus, alsdann trocknet man dieses wieder gut ab, und treibt den Teig noch einmal so groß als die Butter aus, legt diese auf die halbe Seite des Teiges, schlägt die andere Hälfte über und treibt den Teig so aus. Auf diese Art wird der Teig 4 Mal ausgetrieben, einmal von der linken zur rechten, und einmal von der rechten zur linken Hand, bis er an allen 4 Theilen eingeschlagen ist, man muß aber Acht geben, daß der Teig kein Loch bekommt.

### 3. Mürber Teig.

Hierzu nimmt man 1 lb feines Mehl und  $\frac{3}{4}$  lb Butter; diese wird in kleinen Blättchen in das Mehl geschnitten, 4 Eigelb und 2 ganze Eier,  $\frac{1}{2}$  Quartier Wein, alles zusammen durchgerührt, auf einen Backtisch gelegt, und stark durchgearbeitet, bis alles durch einander ist. Dann wird er wie Butterteig ausgerollt, auch eben so über einander geschlagen, 3 Mal ausgetrieben, und bis zum Gebrauch an einem kühlen Ort stehen gelassen.

### 4. Harter Pasteten-Teig.

Drei Quartier Wasser,  $\frac{1}{4}$  lb Butter, und etwas Salz werden auf dem Feuer kochend heiß gemacht, dann in ein Geschirr gegossen, und mit Mehl zu einem dicken Teig geknetet, ohngefähr wie ein harter Nudel-Teig. Dann muß er sehr stark auf dem Backbrette durchgearbeitet werden, bis er sich hin und her ziehen läßt, ohne abzureißen, und bis zum Gebrauch einige Stunden liegen gelassen. Dann formt man ein Pasteten-Gehäuse oval oder rund, wie es einem selbst beliebt, es muß eine ausgespannte Hand hoch seyn, und befestigt den Boden so gut als nur möglich. Dann wird das zur Pastete Bestimmte hinein gelegt, ein Deckel darauf geschnitten, aufgelegt, an den Seiten sehr fest gedrückt, damit nichts durch



durch kann, und mit Geflechte und Zierrathen so geschmackvoll als möglich verziert. In die Mitte des Deckels macht man einen Knopf, an welchem man ihn beim Aufmachen aufheben kann, dann bestreicht man ihn mit geklopften Eiern schön gleich, bestreicht 2 Bogen Papier dick mit Butter, umwickelt das Pasteten-Gehäuse damit, und schiebt es in den Ofen, wo es 2 Stunden stehen muß. Sieht man, daß das Gehäuse etwas gelb wird, so muß man es immer mit ausgeschmolzener Butter begießen. Wenn die Pastete ausgenommen wird, bestreicht man sie noch einmal mit Butter oder Schmalz. Soll sie kalt gegessen werden, so sticht man in den Deckel mit einem spizigen Hölzchen 2 runde Löcher, ohngefähr wie eine kleine Trichter-Deffnung, und giebt durch diese einen sauern Gallert (Aspic) hinein.

### 5. Krebs-Pastete mit jungen Erbsen.

Man macht 2 lb Butterteig von Krebsbutter. Dieser Butterteig wird so dünn als möglich gerollt, und damit kleine Formen ausgelegt; dann macht man eine Farce von Krebsen, (s. No. 18. der Vorbereitung) und legt etwas davon rund um die Formen. Hierauf nimmt man junge Zucker-Erbsen, stowt sie mit Krebs-Schwänzen, Schmand und Krebsbutter kurz zu, und füllt damit die Formen an; oben drauf legt man wieder einen Messerrücken hoch von der Krebs-Farce, und kerbt es mit einem Messer rautig ein, streut etwas Reibbrod darauf, legt ein kleines Stück Krebsbutter in die Mitte, setzt die angefüllten Formen auf eine Platte, und bäckt sie im Ofen. Wenn sie gar sind, stülpt man sie aus den Formen, und trägt sie zu Tische. Man giebt gestowte Erbsen und Krebs-Schwänze als Sauce dazu.

### 6. Eine Feldhühner-Pastete.

Eine tiefe Schüssel wird gut mit Butter bestrichen, 2 lb fein geschabtes und gestopenes Rindfleisch mit Salz,  
Pfeffer

Pfeffer und etwas Ingber durchknetet, unten in die Schüssel gelegt, und darauf die durchgeschnittenen rohen Feldhühner, hin und wieder Stückchen Butter, Pfeffer, Salz, Muscatblüthe, einige geriebene Zwiebeln, und oben, recht in der Mitte, eine große Zwiebel mit Nelken gespickt, und so viel kräftige Rindsuppe aufgegossen, daß sie den Rand der Schüssel nicht berührt; dann mit Butterteig (s. No. 1.) zugedeckt, und 3 Stunden im Ofen gebacken. Dann nimmt man 1 Quartier rothen Wein, ein gutes Stück Butter, worein ein kleiner Löffel Mehl gedrückt ist, 6 fein gehackte Sardellen, 2 Eßlöffel Kapern, kocht dieses gut durch, schneidet aus der Pastete in der Mitte ein Loch, so groß als eine Ober- tasse, nimmt die große mit Nelken gespickte Zwiebel heraus, gießt diese Sauce hinein, schüttelt sie gut durch, legt den Deckel wieder auf, und trägt sie zur Tafel. Man muß nur ja nicht zu viel Rindsuppe aufgießen.

### 7. Pastete von Lammfleisch.

Man zerhaut ein weißes fettes Vorderviertel in kleine Stücke, kühlt und häutelt es sauber, macht in einem Kasseroll ein gut Stück Butter braun, legt das trocken abgelaufene Fleisch hinein, und bräunt es unter beständigem Schütteln und Rühren ohngefähr eine Viertelstunde. Dann nimmt man eine tiefe Schüssel, bestreicht den Boden einen halben Finger dick mit Tricadillen-Farce, (s. No. 11. der Vorbereitung) belegt sie mit ganz dünne geschnittenem, rohen schieren Schinken, ordnet das Lammfleisch darauf, legt einige recht kleine, halb gar gekochte Kartoffeln dazwischen, etwas Salz, Pfeffer, Muscatblüthe, Butter, eine große, in Scheiben geschnittene, halb gekochte Petersilienwurzel, kleine in 2 Stücke geschnittene Würste (Bieschen), die aber erst gebraten werden müssen, legt wieder Schinkenscheiben oben auf, streut geriebenen holländ. Käse und Reib- brod darauf, gießt so viel kräftige Rindsuppe zu, daß sie

sie den Rand der Schüssel nicht berührt, 4 fein gehackte Sardellen, 5 geriebene Zwiebeln, 2 Löffel Kocheln und etwas Wallnuß-Sauce. Nun belegt man das Ganze wieder mit Fricadillen-Farce, einen halben Finger dick, dann Butterteig (s. No. 1.) nicht zu dünn ausgerollt, mit Geslechten verziert und mit Ei bestrichen. Sie muß beinahe 3 Stunden backen.

### 8. Pastete von Dhsen = Häschen.

Man nimmt 2 Häschen von großen Dhsen, schneidet sie in Daum dicke runde Stücke, klopft sie mit einem hölzernen Hammer recht zart, doch so, daß sie ganz bleiben, belegt den Boden einer tiefen Schüssel damit, streut etwas Salz, Pfeffer, Ingber, Muscatblüthe und wenig Reibbrod, dann wieder Fleisch, und so wird fortgeföhren, bis die Schüssel voll ist. Dann nimmt man 4 hölzerne Löffel Butter, 10 fein gehackte Sardellen, 8 fein gehackte Mittel-Zwiebeln und Muscatblüthe; dieses kocht man recht gut durch, und gießt es in die Schüssel. Dann wird Butterteig übergeschlagen, und 5 Stunden im Ofen stehen gelassen.

### 9. Pastete von Dhsen = Zungen.

Eine weich gekochte Dhsenzunge wird fein geschnitten, 1  $\text{H}$  ausgehäutet Nierenfett, damit gut durchgehackt, dann  $\frac{1}{2}$   $\text{H}$  ausgekernte, klein geschnittene Rosinen,  $\frac{1}{2}$   $\text{H}$  gut gewaschene Korinthen, 5 große klein geschnittene Äpfel, von 2 Citronen die Schaale abgerieben,  $\frac{1}{4}$   $\text{H}$  Surade, 1 Loth Muscatblüthe. Dies alles mit einer Bouteille guten süßen Wein durchgekocht, bis es dick ist. Dann kalt werden gelassen, eine Schüssel mit Butterteig ausgelegt, einen Rand herum gelegt, die Masse hinein gegeben, mit Butterteig überschlagen, und sauber verziert im Ofen gebacken.

## 10. Pastete von Kalkuhn.

Wenn der Kalkuhn rein gemacht, und die Knochen heraus genommen sind, wie No. 124. der fünften Abtheilung gezeigt worden, so hackt man 2  $\text{lb}$  schier Kalbfleisch mit einer Hand voll Schalotten, Kapern, Estragon, 6 Sardellen,  $\frac{1}{2}$   $\text{lb}$  recht feinen Speck, und stößt es hernach noch im Mörser recht durch. Dann macht man von 2 ganzen Eiern, 2 Eigelb in  $\frac{1}{4}$   $\text{lb}$  Butter ein dünnes Rührei, thut das gehackte Fleisch, nebst Pfeffer, Salz und 2 Anrichtlöffeln Jus, zu weißen Sauce (Blanc) dazu, und rührt alles durch einander. Der Kalkuhn wird fest zusammengerollt und gebunden, in einer Braise mehr als halb gar gemacht, dann kalt werden gelassen, und mit einem scharfen Messer in Scheiben geschnitten, so wie auch ein Stück gekochten Schinken, (hat man etwa keinen gekocht vorrâthig, so kann man ein Stückchen mit in der Braise gar machen.) Dann bestreicht man den Boden einer tiefen Schüssel mit obiger Farce einen Finger dick, rangirt den geschnittenen Kalkuhn, eine Scheibe um die andere, mit Schinken darauf, streut einen Löffel Kapern und eine Hand voll geriebenen Käse darüber, auch von der Farce einige Fricadillen geformt dazwischen, dann wieder eine Schicht Fleisch und Schinken, fein gehackte Sardellen, Käse und Fricadillen, und fährt so fort, bis die Schüssel voll ist; dann drückt man den Saft von 2 Citronen darauf, ein Spitzglas Franzwein, und hin und wieder kleine Butterstückchen und 2 Anrichtlöffel Jus, belegt die Schüssel wieder mit Farce, macht sie gehörig glatt, belegt sie mit Buttermteig, den man gehörig verziert, und bäckt sie in  $1\frac{1}{2}$  Stunde im Ofen. Dann schneidet man oben eine kleine runde Oeffnung, und gießt, nachdem viel abgekocht ist, weißen Jus (Blanc) und etwas Wein hinein, schüttelt sie durch, und bringt sie auf die Tafel.

## 11. Warme Schinken = Pastete.

Von einem zarten, geräucherten Schinken schneidet

Set man alles Schwarze und Un genießbare ab, nimmt die Knochen aus, weicht ihn erst einige Stunden in Wasser, dann 24 Stunden in süßer Milch ab, und kocht ihn dann in Wasser fast gar. Dann hebt man ihn in ein kleineres Geschirr, giebt eine Bouteille Rothwein und ein Glas Rum darauf, deckt ihn mit Speckscheiben zu, legt geriebene Zwiebeln, ganzen Pfeffer, Muscatblüthe dazu, verklebt ihn mit hartem Teige, und läßt ihn im Backofen 2 Stunden kochen. Dann macht man den Teig los, hebt den Schinken auf eine tiefe Schüssel, nimmt alles Fett von dem Saß, kocht ihn noch schnell kurz zu, und giebt ihn über den Schinken, schlägt ein Blatt Butterteig über, schiebt ihn in den Ofen, doch nur so lange, bis der Teig ausgebacken ist.

## 12. Pastete von Auerhahn.

Wenn der Auerhahn gehörig gepuht, ausgenommen und in heißem Wasser bestarrt ist, spickt man ihn recht voll, und bratet ihn am Spieß oder im Graven halb gar. Dann macht man eine Farce von  $\frac{3}{4}$  lb schie-rem Kalbfleisch, (man kann auch Rindfleisch nehmen),  $\frac{1}{2}$  lb schie-rem Schinken,  $\frac{1}{2}$  lb Speck,  $\frac{1}{4}$  lb Sardellen,  $\frac{1}{4}$  lb Kapern, eine Hand voll Schalotten, eine Hand voll eingemachte Champignons, etwas Estragon und hackt dieß alles so fein als möglich; dann macht man in  $\frac{1}{4}$  lb Butter von 4 ganzen Eiern und 2 Eigelb ein nicht zu festes Rührei, legt das Gehackte, nebst Pfeffer, Muscatblüthe, und 2 Anrichtlöffel braunen Jus (Coulis) und so viel aufgeweicht Franzbrod, daß es hält, dazu, rührt es gut durch einander, und belegt den Boden einer tiefen Schüssel einen Finger dick damit. Von dem Auerhahn schneidet man alles Genießbare in zierliche Scheiben und Stücke, und rangirt sie auf die Farce; von einem Theil der Farce macht man kleine Würstchen, einen halben Finger lang, wälzt sie in Mehl und Reib-  
brod,

brod, bäckt sie schön braun, und legt sie auf dem Kuerhahn herum, giebt noch einige Löffel braunen Jus darauf, deckt mit der übrigen Farce das Fleisch glatt und gleich zu, belegt die Schüssel mit Butterteig, verziert ihn, und bäckt die Pastete in 2 Stunden im Ofen gar. Wenn angerichtet werden soll, schneidet man oben ein Loch in die Mitte, giebt einige Löffel Champignoneßig hinein, schüttelt sie gut durch, bedeckt die Oeffnung, und bringt sie zur Tafel.

### 13. Pastete von jungen Hühnern.

Sechs junge Hühner werden gehörig gepuht, in 4 Theile geschnitten, mit kaltem Wasser aufgesetzt, bis zum Kochen heiß und steif darin werden gelassen, und in kaltem Wasser abgekühlt; 2 Band Krebse werden gekocht, rein gemacht, und von den Schaalen eine schöne Krebsbutter gemacht; dann nimmt man  $\frac{1}{4}$  lb Krebsbutter, etwas geriebene Zwiebeln, eine kleine Hand voll Mehl wird darin gerührt und die Hühner darin durchgeschwitzt; dann giebt man guten Bouillon dazu, und einen Teller gut gewaschene Morcheln, nebst Salz, und läßt die Hühner damit weich kochen, macht rechte zarte Kalbfleisch-Fricadillen, (s. No. 11. der Vorbereitung) und davon kleine Klöschen; dann rangirt man die Hühner in eine tiefe Pastetenschüssel, doch so, daß sie nach der Mitte hoch zu liegen kommen, nebst Fricadillen, Krebsen, Morcheln und etwas Jus, es muß aber alles völlig kalt seyn; bedeckt den Rand der Schüssel mit einem Streifen Butterteig, bestreicht diesen mit Ei, und klappt ein nicht zu dünnes Blatt Butterteig über, legt noch ein dünnes, mit einigen Einschnitten versehenes Blatt von Butterteig darüber, schneidet mit einem scharfen Messer, ohne stark zu drücken, den Rand herum ab, macht oben in der Mitte eine kleine Oeffnung, damit der Teig besser backe, bestreicht sie mit Ei, und bäckt sie in einer Stunde gar. Die Sauce, worin die Hühner gekocht sind,

sind, macht man wieder heiß, giebt etwas Krebsbutter, ausgemachte Krebse, Muscatblüthe und Salz zu, auch etwas Citronensaft, schneidet in der Mitte eine Oeffnung, und giebt die Sauce in die Pastete.

#### 14. Sauerkohl-Pastete.

Man kocht einen kräftigen und etwas fetten Sauerkohl, rührt ihn mit  $\frac{1}{2}$  Stoop halb eingekochten sauern Schmand durch, schneidet von einem gekochten Schinken kleine Blättchen, einen Zoll im Durchmesser, desgleichen auch von gebratenen Haselhühnern, und nimmt gebratene Zieschen, gebackene Kalbsmilch, Fisch-Fricadillen, die auch gebraten seyn müssen. Dann wird ein passendes Kasseroll mit Krebsbutter bestrichen, mit mürbem Teig ausgelegt, darauf eine Schicht Fisch-Fricadillen, dann Sauerkohl, mit Käse bestreut, dann Haselhühner, wie der Sauerkohl, Schinken, Kohl, Kalbsmilch, Kohl und Zieschen gelegt, und so immer abgewechselt, bis das Kasseroll voll ist, dann mit Teig fest zugedeckt und gebacken, ausgestürzt, oben etwas aufgeschnitten, und einige Löffel Jus und etwas Krebsbutter hinein gegossen.

#### 15. Pastete von Haselhühner-Brust.

Von 6 Haselhühnern werden bloß die Brüste ausgelöst, in schmale lange Streifen geschnitten, mit einem Messerrücken etwas geklopft, in eine Schaale gelegt, Citronensaft, Pfeffer, engl. Gewürz, und eine halbe Tasse heißes Provencerdöl darüber gegeben, und so über Nacht stehen gelassen. Dann wird eine recht feine Farce von Wild oder Kalbsfleisch gemacht, (s. No. 11. der Vorbereitung) eine blecherne Schüssel mit Butter bestrichen, dann Farce darauf gestrichen, das Brustfleisch mit seiner Marinade darauf rangirt, wieder mit Farce zugedeckt, mit Speckscheiben belegt, und mit Butterteig bedeckt im Ofen anderthalb Stunden gebacken. So lange werden die Carcassen von den Haselhühnern zerstoßen, mit et-  
was

was Bouillon, braunem Mehl, Butter, Zwiebeln, Schalotten, Champignons, Sardellen, alles fein gehackt, Pfeffer und Muscatblüthe ganz kurz und recht dick eingekocht, dann durch ein Haartuch gestrichen, 1 Quartier Portwein dazu gegeben, und ein paar Hände voll fein gehackter Schinken, damit noch zugekocht, daß die Sauce recht dick wird, etwas Champignonessig zugegossen, die Pastete aufgeschnitten, der Speck herausgenommen, das Innere über Kreuz einigemal durchschnitten, und die Sauce hinein gefüllt, wieder zugedeckt, und gleich zur Tafel getragen. Man kann zu dieser und auch andern Pasteten einen bunt ausgeschnittenen Deckel von Buttermehl apart backen, und doppelt bedecken.

### 16. Fricabilen = Pastete.

Man rührt zu einer recht feinen Kalbfleisch-Farce noch  $\frac{1}{4}$  lb Schenkel, damit sie recht locker wird; dann rollt man einen Boden, so groß wie die Schüssel ist, von Buttermehl aus, macht von der Farce Fricabilen, wie ein Hühnerlei groß, und rangirt sie auf den Boden; deckt sie mit Buttermehl zu, verziert und bestreicht sie mit Ei, und bäckt sie in  $\frac{3}{4}$  Stunden gar. So lange macht man eine Sauce von gebackener Kalbmilch, Champignons, Sardellen, Schalotten, Wallnuß, Pfeffer, Soja, weißen Jus (Blanc), und 1 Spitzglas Rheinwein, einen Löffel Butter, und hat man Aустern, kann man sie auch dazu thun. Wenn aufgetragen werden soll, schneidet man die Pastete auf, und giebt das Ragout hinein.

### 17. Pastete von Kal.

Ein großer Kal wird stark mit Salz abgerieben, ausgenommen, gespült und abgetrocknet, in mäßige Stücke geschnitten, in ein flaches Kasseroll eine Hand voll fein gehackte Schalotten und geriebene Zwiebeln  
mit



mit etwas Butter weich geschwift, den Kal hinein rangirt, Salz über gestreut, und den Saft von 2 Citronen zgedrückt, ihn so von beiden Seiten einige Minuten durchgeschwift, und darin kalt werden gelassen. Dann schabt man einen kleinen Hecht, sucht die Gräten aus, und stößt ihn im Mörser fein, mit 6 gehackten Sardellen, Kapern, geriebenen Zwiebeln, nimmt den Kal aus der Marinade, belegt den Boden der Schüssel, worein die Pastete kommen soll, mit gerösteten Franzbrod-Scheiben, und rangirt den Kal darauf. Das Zusammengehackte giebt man in die Marinade, worin der Kal gelegen, mit 3 ganzen Eiern, 3 Eigelb, etwas in Milch geweichtem Franzbrod, Pfeffer, Muscatblüthe, und  $\frac{1}{4}$  lb geschmolzener Butter, rührt alles wohl durcheinander, und bedeckt den Kal damit, legt einen Rand um die Schüssel, bedeckt sie mit Butterteig, und bäckt sie in einer Stunde gar. Man giebt eine Sardellen-Sauce dazu, wie No. 76. der fünften Abtheilung.

### 18. Pastete von geräuchertem Lachs.

Von 2  $\frac{1}{2}$  Pfund Lachsbrücken löset man die Haut ab, sucht die Gräten aus, und schneidet ihn in Scheiben. Dann macht man eine recht feine Fisch-Farce, (s. No. 19. der Vorbereitung) macht einen Boden von Butterteig auf eine Schüssel, streicht Farce darauf, und rangirt die mit etwas Pfeffer bestreuten Lachs-scheiben darauf, bedeckt sie ganz mit Farce, legt einen 2 Finger breiten Rand herum, bestreicht ihn mit Ei, und bäckt die Pastete offen in einer halben Stunde gar, (wenn sie zugedeckt ist, schmeckt sie thranig.) Den Deckel dazu bäckt man auf einer umgekehrten, passenden Schüssel. Man giebt eine Sardellen-Sauce dazu.

### 19. Eine kalte Pastete.

Von einer jungen Gans und einem jungen Kal-Luhn werden alle Knochen ausgenommen, beide in zierliche

liche Stücke geschnitten und in eine Marinade gelegt, wie folget: Das Fleisch von beiden wird in ein flaches Geschirre gelegt, eine Obertasse Provenceröl recht heiß über gegossen, nebst  $\frac{1}{2}$  Quartier rothen Wein, einer Hand voll gehackter Schalotten, etwas Schnittlauch, einer Tasse Estragon-Essig, Pfeffer und Salz, und so einige Stunden stehen gelassen. Dann nimmt man die Lebern und macht eine Farce, wie bei dem Auerhahn, (s. No. 12. der siebenten Abtheilung) dressirt eine Pastete von hartem Teig, verziert sie so geschmackvoll als möglich, streicht von der Farce einen Finger dick hinein, legt die Gans darauf herum, streut ganze Kapern über, und das Mark einer Citrone Blättchenweise; dann wieder mit Farce zugestrichen, das Kalkuhn darauf gelegt, mit Kapern bestreut, und die andere Hälfte der Citrone dazu gegeben, mit Farce zugedeckt und mit Speckscheiben belegt, die Pastete mit dem dressirten Deckel gehörig zugemacht, und sie 2 Stunden gebacken. Dann giebt man gleich starke Consommee hinein, daß sie einen Finger hoch über steht, nimmt alles Fett davon, läßt sie ganz kalt werden und bringt sie dann zur Tafel. Man kann auch in jede Schicht beide Fleisch-Arten, eine um die andere, legen.

### 20. Kalte Wild-Pastete.

Sechs Haselhühner werden sauber rein gemacht, und die Brust recht dicht gespiet, dann halb gar gebraten, die Brust abgeschnitten, und in 2 auch 3 Theile getheilt. Dann wird eine Farce wie zum Auerhahn (s. No. 12. der siebenten Abtheilung) gemacht, von einem Franzbrod die Rinde abgerieben, in Schmand aufgeweicht und dazu gerührt. Dann dressirt man eine Pastete, wie schon gezeigt ist, streicht Farce hinein, legt das gebratene Wild darauf, deckt wieder mit Farce, und so wird fortgefahren, bis es alle ist, mit abgeschälten Citronenscheiben belegt, zugedeckt, und sie in einer Stunde gar

gar gebacken, und die Citronenscheiben weggenommen. Wenn sie schon kalt ist, füllt man sie mit guten Consomme auf, und giebt sie zur Tafel.

### 21. Muster-Pastetchen.

Man macht ein gutes Muster-Ragout, No. 2 der sechsten Abtheilung, das recht dick zugekocht seyn muß und läßt es kalt werden. Dann macht man einen mürben Teig No. 3, rollt ihn einen Messerrücken dick aus, sticht mit einem runden Ausstecher, wie eine Overtasse groß, Boden aus, giebt auf jeden 2 Ausern und etwas Sauce, bestreicht den Rand mit Ei, klappt einen Boden darüber, drückt ihn behutsam fest, bestreicht sie mit Ei und klappt sie wie einen dreieckigen Hut auf, oder sonst in beliebiger Form, bäckt sie in nicht zu heißer Butter, und giebt sie heiß zur Tafel.

### 22. Kleine Pastetchen mit feinem Ragout.

Wenn der Butterteig recht gleich, wie ein Küchenmesserrücken dick, ausgerollt ist, sticht man mit einem Ausstecher, wie eine Kaffeetasse groß, zu jedem Pastetchen 2 gleiche Stücke, von dem einen sticht man aber noch mit einem kleinern Ausstecher einen Deckel aus, das untere Blatt wird rund herum mit Ei bestrichen, das Deckelblatt behutsam darauf gelegt, und auch mit Ei bestrichen, doch so, daß nichts an den Rand kömmt, und in einem gut abgepaßten Ofen schön gelb gebacken. Dann wird ein Ragout gemacht von  $\frac{1}{2}$  lb Kalbsmilch, in kleine Würfel geschnitten, etwas Schalotten, eine gute Hand voll Morcheln fein gehackt und in etwas Butter durchgeschwitz, zu der Kalbsmilch gelegt, nebst etwas weißem Jus (Blanc) und dem Saft einer halben Citrone, Pfeffer, Salz, Muscatblüthe, und dieß alles kurz zugekocht. Wenn angerichtet werden soll, füllt man die ausgebackenen Pastetchen damit, und bedeckt sie mit

mit ihrem Deckel. Wenn man keinen Blanc hat, nimmt man etwas Schmand und in Butter gebrühtes Mehl dazu.

### 23. Krebs-Pastetchen.

Zwei Band (30 Stück) Krebse, nebst ihren Scheren werden rein gemacht und in Würfel geschnitten, und von den Schaalen eine schöne Krebsbutter gemacht, wie No. 18 der Vorbereitung gezeigt worden, ein Stückchen kalter Kalbsbraten klein geschnitten dazu gelegt, 5 geriebene Zwiebeln, eine Hand voll gehackte Morcheln, eine Obertasse süßen Schmand, ein guter Löffel Krebsbutter, Pfeffer, Salz, Muscatblüthe und so viel Mehl, daß es recht dick wird, gut durchgekocht und in schöne, wie vorhin angezeigt, ausgebackene Pastetchen von Buttermertig gefüllt.

### 24. Krebs-Pastetchen auf eine andere Art

$\frac{1}{2}$  Stoop saurer Schmand wird mit 6 Eiern, etwas Zucker, Muscatblüthe, 2 Löffel Reibbrod und 1 Löffel Krebsbutter zusammen durchgeklopft, 2 Band rein gemachte Krebschwänze zugelegt, und diese Masse in kleine, mit dünnem Buttermertig ausgelegte Formen gefüllt, die vorher mit Butter bestrichen und mit Reibbrod ausgestreut seyn müssen, dann in einem nicht zu heißen Ofen gar gebacken. Wenn sie servirt werden, muß die obere Seite, wo die Krebse zu sehen sind, nach oben gestellt werden.

### 25. Krebse in Muschelschaalen.

Die Muschelschaalen werden mit Butter bestrichen und mit feinem Reibbrod bestreut, dann die rein gemachten Krebschwänze eingelegt nebst etwas Krebsbutter. Parmesan-Käse und etwas Reibbrod übergestreut und eine Viertelstunde im nicht zu heißen Ofen gebacken. Dann die Deckel-Schaalen, die nicht mit in den Ofen kommen aufgestülpt

gestülpt und heiß auf die Tafel gegeben. Zu allen Krebspastetchen müssen Citronen herumgereicht werden.

### 26. Gänseleber Pastete.

Daß bei uns die Gänseleber so ganz ohne Werth, ist, liegt schon im Mästen der Gänse, gilt theils auch in der Zubereitung. Ist nun die Gans nach der Vorschrift gemästet, so muß sie warm ausgenommen und die Leber gleich in Milch, die lauwarm ist, gelegt werden. Zu einer Pastete für 12 Personen gehören 5 bis 6 Lebern, wenn diese gehörig in Milch ausgeweicht sind, spickt man sie mit feinem Speck und eben so geschnittenen Sardellen recht voll; dann legt man sie in eine Schaal und gießt eine Oberschaale heißes Provencerdöl darüber, drückt den Saft von einer Citrone dazu und läßt sie einige Stunden stehen. Dann dressirt man eine harte Pastete, wie schon gezeigt worden, macht eine feine Farce von 2 Hühnerbrüsten,  $\frac{1}{2}$  lb Speck, Pfeffer, Muscatblüthe, einigen Schalotten, Champignons, gehacktem Schinken, alles gut und fein gestoßen; dann wird in  $\frac{1}{4}$  lb Butter von 2 ganzen Eiern und 2 Eigelb ein dünnes Nührei gemacht, mit dem Gestoßenen durchgerührt, 2 Anrichtlöffel guter Jus, zu braunen Saucen (Coulis), auch dazu gegeben, alles wohl durchgerührt, die Pastete mit dickem sauern Schmand inwendig bestreichen und dick mit Parmesan- oder Schweizer Käse bestreut, Farce hinein gestrichen, die Gänselebern darauf rangirt, die Marinade, worin sie gelegen, darüber gegeben, wie auch einen Löffel sauren Schmand, wieder mit Farce zugestrichen, mit Speckscheiben bedeckt und gehörig zugemacht. Wenn sie gebacken wird, muß man ja darauf achten, daß wenn sie zu kochen anfängt, sie nur noch eine Viertelstunde im Ofen bleiben muß. Wenn angerichtet wird, nimmt man allen Speck davon, und giebt eine schöne Champignon- oder Sardellen-Sauce in der Sauciere dazu herum.

## 27. Pastete von Stockfisch.

Man bäckt eine Pastete von schönem Buttermeyg blind ab, d. h. man legt einen Rand von Buttermeyg um eine Schüssel, und eine reine Serviette hinein, schlägt ein Blatt von Buttermeyg über, verziert es und bäckt sie schön aus. Dann nimmt man gut ausgeweichten Stockfisch, wie bei den Fischen gezeigt worden, läßt ihn in kaltem Wasser kochend heiß werden und auf einem Haarsieb trocken ablaufen, sucht die Gräten aus und blättert ihn auseinander. Dann hackt man 2 Zwiebeln und eine Hand voll eingemachte Schalotten fein und kocht sie in einem guten Löffel Butter weich, giebt einen kleinen Löffel Mehl und ein Quartier süßen Schmand, etwas geriebenen Käse, Pfeffer, Salz dazu, läßt dieß alles in einem flachen Kasseroll durchkochen, legt den Stockfisch hinein und läßt ihn, ohne darin zu rühren, nur warm werden, zieht die Serviette aus der Pastete, richtet den Stockfisch mit der Sauce darin an, und deckt die Pastete zu.

## 28. Russische Piroggen.

Die Niere und alles Fett von einem gebratenen Kalbsbraten, wie auch 2 lb schieres Fleisch aus der Keule, wird recht fein in kleine Würfel geschnitten, nebst 6 bis 8 eben so feinen Zwiebeln, dann in ein Kasseroll gelegt, Pfeffer, englisch Gewürz,  $1\frac{1}{2}$  Quartier starker Bouillon und ein Löffel Butter dazu gegeben, auf langsamem Feuer ganz kutz, und so lange zukochen gelassen, bis man die Zwiebeln nicht mehr viel sieht; dann eine gute Hand voll Mehl zugerührt, durchgekocht, auf eine flache Schüssel gegossen und bis es kalt wird, öfter gerührt. Dann 1 lb Butter zu Schaum gerührt,  $1\frac{1}{2}$  Quartier Wasser und so viel Mehl zugelegt, daß der Teig so dick wird, daß man ihn ausrollen kann, dann auf dem Backbret so lange gearbeitet, bis er nicht mehr klebt,

bleibt, alsdann ausgefüllt wie ein Messerrücken dick, nach einer Untertasse runde Blätter geschnitten, den Rand mit Wasser bestrichen, doch so, daß nichts an den Tisch kommt, mit einem silbernen Löffel längliche Häufchen von der Fülle ausgestochen, auf die eine Seite der Blätter gelegt, die andere übergeklappt, mit dem Backrädchen rundum abgeschnitten, und in kochend heißer, abgklärter Butter oder Nierenfett langsam gebacken.

## 29. M ü n s p a y.

Zwei Pfund Schiersfleisch aus einem gebratenen Kalbsbraten, eine abgekochte frische Rindszunge, 1 lb Nierenfett, jedes recht fein gehackt, 5 nicht zu weiche und nicht kleine Äpfel werden geschält und würflich geschnitten,  $\frac{1}{2}$  lb ausgekernte Rosinen,  $\frac{1}{2}$  lb Korinthen, einige Loth Citronat fein geschnitten, 1 Loth feinen Caneel; dieß alles durcheinander gerührt, in einen Steintopf gelegt und mit recht gutem Madera und Malaga besetzt, fest zusammengedrückt, ein rund nach dem Topf zugeschnittenes Papier mit Rum oder Franzbrandwein naß gemacht, aufgelegt und an einem kühlen Ort 6 bis 8 Tage stehen gelassen. Dann in einer Sorte von Butterteig gebacken und warm zur Tafel gegeben. Man kann auch kleine Formen dünn auslegen und die Masse darin backen.

## 30. Komm morgen wieder oder gefüllte Pfannenkuchen.

Man bäckt 20 dünne Pfannenkuchen, doch nur von einer Seite braun; dann wird eben eine solche Füllung, wie zu den Piroggen gemacht, ein Löffel voll davon in jeden Pfannenkuchen gelegt, etwas länglich gedrückt, zusammengerollt, die beiden Enden umgebogen, in zerklopftem Ei gewälzt, mit feinem Weißbrod bestreut, in heißer Butter auf der Pfanne schnell gebraten und recht heiß zur Tafel gegeben.

## 51. Caldunis.

Zwei Pfund geschabtes Schierfleisch werden im Mörser so zart als möglich gestoßen, 2 lb Nierenfett ausgehäutet und in ganz kleine Würfel geschnitten, dann mit dem Rindfleisch zusammen gestoßen, bis es wie Teig wird, in eine Schüssel gelegt und mit etwas Pfeffer, englisch Gewürz, Muscatblüthe und Salz durchgerührt und ein Teig gemacht, wie zu den Piroggen. Dann dünn ausgerollt, doch so, daß es nicht reißt, mit einem Weinglas runde Blättchen ausgestochen, der Rand von innen mit Eiweiß bestrichen, ein Häufchen Fleisch hinein gelegt, aber auf einer Seite mit der andern zugeklappt und mit dem Kuchenrädchen dicht neben dem Fleisch abgeschnitten, dann in einem etwas geräumigen Kessel Wasser aufgekocht, etwas Salz hinein geworfen und kurz vor dem Anrichten die Caldunis hinein gelegt und so lange kochen gelassen, bis sie alle oben schwimmen und in einer Terrine mit dem Wasser, worin sie gekocht sind, damit sie warm bleiben, servirt. Wenn man bei Tische vorlegt, muß man in jedem Teller ein paar Vorlegelöffel Wasser mit geben, sonst werden sie leicht kalt und sind dann ungenießbar.

Man kann die Caldunis auch auf eine andere Art geben, nämlich: man giebt zu dem Schierfleisch nur 1 lb Nierenfett, behandelt sie ganz wie die Vorigen, nimmt sie mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser, läßt sie gut ablaufen, legt sie auf eine recht heiße Schüssel, giebt braune Butter über und bestreut sie dick mit Parmesankäse.

## 52. Tauben-Pastete in Buttermteig.

Sechs Tauben werden gerupft, ausgenommen, gut gewaschen, in 4 Theile geschnitten, in einem Kasseroll mit einem großen Löffel Butter auf Kohlfener etwas durchgekocht, dann mit einer großen geriebenen Zwiebel,



Zwiebel, etwas Salz, einen Löffel Mehl hinein gestäubt, einem halben Quartier guten Jus, dem Saft einer Citrone und ein halbes Hühneri groß Glace kurz und tummig zugedocht und dann mit 6 Eigelb durchgerührt, so daß die Sauce ganz dick an den Tauben hängen bleibt. Dann wird jedes Stückchen schnell in geklopftes Ei getunkt, mit feinem Reibbrod bestreut und  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten in Bouillonnfett schön braun und rösch gebraten. Eine Schüssel wird mit Butterteig ausgelegt, ein doppelter Rand aufgesetzt, ein passender Deckel ausgeschnitten, eine reine Serviette hineingelegt, der Deckel übergeschlagen, mit Ei bestrichen und im Ofen schön gelbbraun gebacken, dann die Serviette behutsam ausgenommen und die eben gebratenen Tauben hineingelegt; zu der übriggebliebenen Sauce noch etwas Jus und Citronensaft zugegeben, durchgekocht, auf die Tauben in den Butterteig etwas Sauce gegossen und die übrige in die Sauciere gegeben. Man muß nur nicht sehr viel von der Sauce in die Pastete geben, sonst weicht der Butterteig aus.

### 33. Kleine Pasteten von Seiden- Schwänzchen.

Die Seidenschwänzchen werden trocken gerupft, aber so, daß der Kopf seine Federn behält; dieser wird mit festem Papier in eine Papillotte gewickelt, dann werden sie ausgenommen, gut ausgewaschen, aber man muß sich hüten, daß der Kopf nicht naß wird; der Rücken wird abgeschnitten, so daß der Kopf an der Brust sitzen bleibt, dann in ein kleines Kasseroll neben einander gesetzt, mit 2 Eßlöffel Jus, Butter und Citronensaft, einer geriebenen Zwiebel, Pfeffer und Muscatblüthe auf Kohlen durchgedünstet und dann in der Sauce ganz kalt werden gelassen. Die Brust von 2 saftig gebratenen Haselhühnern wird ganz fein geschnitten

ten und mit  $\frac{1}{4}$  lb reinen klein geschnittenen Speck im Mörser gestoßen, bis es wie ein Teig wird, dann mit 5 Eigelb, etwas süßem Schmand, dem Weichen aus einem Franzbrod, in Milch geweicht und wieder ausgebrückt, Pfeffer, Salz, Muscatblüthe gut durchgerührt, daß es wie Fricadillen-Teig wird. Dann macht man einen Buttermteig, rollt ihn aus und schneidet nach einer großen Theetasse oder kleinen Untertasse zu jedem Pastetchen 2 Stücke aus; auf das untere Stück legt man ein Häufchen von der vorhin bereiteten Farce, drückt das Bögeln in die Mitte, daß die Brust nach oben zu liegen kommt, legt etwas Farce auf die Brust, damit sie nicht vertrocknet und bestreicht den Rand mit Eiweiß; aus dem Deckel sticht man mit einem scharfen Ausstecher, wie ein großer Fingerhut in die Mitte ein Loch, zieht den Kopf nebst der Papillotte durch, drückt den Rand an und zackt mit dem groben Kuchenrädchen herum aus, setzt sie auf ein Backblech und bestreicht sie mit einer Feder mit geklopfen Eiern, schiebt sie gleich in den Ofen und bäckt sie schön gelb. Dann nimmt man die Papillotten aus, rangirt sie auf eine Schüssel und bringt sie warm zur Tafel.

#### 34. Lachs-Piroggen in Buttermteig.

Die Formen werden rund ausgeschnitten von Buttermteig wie die Vorigen. Von einem Rückenstück Lachs wird die Haut abgeschnitten, alle Gräten ausgefucht und in kleine Scheibchen geschnitten, davon auf den untersten Boden so viel gelegt, daß noch ein halber fingerbreiter Rand herum bleibt; einige Zwiebeln werden rund und dünn geschnitten, mit wenig Butter gar gekocht, davon etwas auf den Lachs gelegt, mit Pfeffer bestreut, zugedeckt, mit dem Kuchenrädchen gezackt, mit Ei bestrichen und auf dem Backblech im Ofen ausgebacken. Sie müssen warm gegessen werden. Man kann auch gesalzenen Lachs dazu nehmen, dann

dann muß er aber erst 24 Stunden in süße Milch geweicht und gut abgetrocknet werden.

### 35. Noch eine große russische Pirogge.

Vier Pfund schieres, junges Rindfleisch setzt man mit einigen fein geschnittenen Zwiebeln, Petersilienwurzeln und 1 Stoop Wasser aufs Feuer, kocht und schmort es so lange, bis es so weich ist, daß man mit dem Finger ohne Mühe durchdrücken kann. Dann muß es kalt werden, wird alsdann klein würflich geschnitten und mit der Sauce, worin es gebraten, nebst 6 fein geschnittenen Zwiebeln, Pfeffer, Salz, engl. Gewürz, etwas Bouillon und Butter ganz kurz zugekocht, bis die Zwiebeln weich sind; dann stäubt man etwas Mehl zu, damit keine Flüssigkeit darauf bleibt, und läßt es kalt werden. Der Teig wird gemacht von  $\frac{1}{2}$  Stoop heißem Wasser und 4 Eßlöffel Butter; wenn diese zergangen ist, giebt man so viel Weizenmehl dazu, daß es wie ein Brodteig wird. Dieser wird so lange mit den Händen stark geknetet, bis sich nichts mehr anhängt, dann auf einem Backtisch wie Butterteig in eine längliche Form ausgerollt, so groß, daß, wenn der Teig zusammengeschlagen ist, die Pirogge so groß als eine Mittel-Bratenschüssel ist. In die Mitte legt man das geschnittene Rindfleisch, darauf das in Scheiben geschnittene Brustfleisch von einem gebratenen Huhn; von den Keulen wird das Fleisch auch abgeschnitten und aufgelegt, darauf wieder Rindfleisch, dann oben in der Mitte die Reihe herunter zusammengekniffen, mit geklopftem Ei bestrichen, auf ein Backblech gelegt und im Ofen gebacken. Es muß gleich warm gegessen werden.

### 36. Speckkuchen zu backen.

Auf eine Obertasse ausgelassene Butter nimmt man 2 Obertassen Milch und so viel Mehl, daß es wie Weißbrod-

Weißbrod-Teig wird; dieser wird auf dem Backtisch so lange gearbeitet, bis er blank ist, dann ausgerollt und wie Butterteig 5 Mal überschlagen, dann wird er nicht zu dünn ausgerollt, nach einer Untertasse rund ausgeschnitten, die Hälfte mit kleinen Scheibchen durchwachsenen, geräucherten Speck belegt, darauf in dünne Scheiben geschnittene Zwiebeln gelegt, mit Pfeffer bestreut, und Rosinen, die ausgekernt sind, nebst etwas Korinthen übergestreut, die leere Hälfte übergeklappt, mit dem Kuchenrade abgeschnitten, auf ein Backblech gelegt, mit geklopftem Ei bestrichen, mit der Spicknadel hin und wieder gestochen und schön braun gebacken.

### 37. Flecknudel = Pastete.

Man rollt einen guten Nudelteig recht dünn aus und schneidet Daumbreite, viereckige Fleckchen davon, (man kann sie auch etwas größer schneiden,) kocht sie in Wasser, das etwas gesalzen ist, ab und läßt sie sehr trocken ablaufen, dann in einer Schüssel durchgerührt, mit  $\frac{3}{4}$  lb gekochten, mageren, kleinwürslich geschnittenen Schinken, etwas ausgelassener Butter, 2 Hände voll geriebenen Parmesan- oder engl. Käse und  $\frac{1}{2}$  Stoop dickem saurem Schmand. Dann von mürbem Teig ein Blatt ausgerollt, in eine glatte Form gelegt, die bereiteten Fleckchen hinein gelegt, mit einem andern Blatt zugedeckt und im heißen Ofen ausgebacken.

### 38. Reis = Pastete.

Man kocht ein Pfund Reis, der abgequollen und wieder abgespült ist, mit 5 Quartier recht fettem, starkem Bouillon und etwas Parmesan-Käse weich und nicht zu dick zu. Dann läßt man ihn kalt werden, rührt 2 ganze Eier und 6 Eigelb dazu, giebt Salz und Muscatnuß hinein und rührt es gut durch. Davon giebt man in eine tiefe Schüssel, drückt in die Mitte eine Grube, giebt ein feines Ragout hinein, wie bei den

den kleinen Pastetchen mit feinem Ragout ist gezeigt worden, deckt mit dem übrigen Reis wieder zu, macht es schön glatt und rund, bestreicht es stark mit ausgeschmolzener Butter, streut Parmesan-Käse über und läßt es im Ofen backen.

### 39. Pastete von italienischen Nudeln mit Schinken.

Ein Pfund dieser Nudeln kocht man in starkem Bouillon gar und kurz ein und läßt sie kalt werden. Ein lb gekochter, magerer Schinken wird in ganz kleine Würfel, so fein als möglich, geschnitten. Ein halb lb Parmesan Käse gerieben, dann legt man ein Blatt Butterteig in eine tiefe Schüssel, streut etwas Parmesan-Käse darauf und über den Käse gehackten Schinken, legt die Hälfte der gekochten Nudeln darauf, wieder Käse und Schinken, auch einige Stückchen Butter, dann die andere Hälfte der Nudeln und wieder Parmesan-Käse und Schinken, pflückt ohngefähr  $\frac{1}{4}$  lb frische Butter darüber, legt einen Rand von Butterteig um die Schüssel und deckt mit Butterteig gehörig wieder zu, läßt sie  $\frac{3}{4}$  Stunden backen und giebt eine kummige Butter, mit einigen Sardellen versetzt, dazu in der Sauciere herum.

### 40. Haché-Pastetchen.

Zwei Pfund gebratenes Kalbfleisch,  $\frac{1}{2}$  lb Nierenfett wird so fein als möglich geschnitten, dann 3 fein gehackte Zwiebeln, 2 Eßlöffel Kapern, 12 Sardellen, welche gewaschen und ausgegrätet seyn müssen, fein gehackt, mit etwas Jus, Butter, Pfeffer, Reibbrod ganz dick zugekocht und kalt werden gelassen, doch immer umgerührt, damit das Fett sich nicht von dem Fleisch absondere. Dann schneidet man von gutem Butterteig nach einer Untertasse aus, legt von der Fülle in die Mitte ein länglich Häufchen und kneipt den Teig  
oben

oben zierlich zusammen, legt sie auf ein Backblech, bestreicht sie mit geklopftem Ei, bäckt sie schön braun und giebt sie warm auf die Tafel.

#### 41. Kefel = Pastete.

Man wäscht das Salz aus 2 lb Butter, und arbeitet hernach so viel gut Weizenmehl hinein, daß es krümelt, dann giebt man 3 Eier und 3 Löffel voll Wasser dazu, welches man mit einem hölzernen Löffel sehr gut zusammenrührt, daß der Teig nicht klümpig wird; nachher wird nur so viel Mehl darein gearbeitet, daß der Teig auf dem Tisch gut kann gehandhabt und so dick, wie ein Messerrücken, ausgerollt werden. Diesen ausgerollten Teig legt man ganz eben in ein Kasseroll oder kräusige Poupetonéform, so, daß keine Falten darein kommen. Hierauf werden abgeschälte und in 2 Theile zerschnittene Kefel, woraus das Kernhaus genommen, lagenweis dicht zusammengelegt, mit hinreichendem Zucker, ein wenig fein gestoßenem Caneel und etwas klein geschnittenen Citronenschalen, wobei in Acht zu nehmen, daß die runde Seite von den Kefeln bei dem Einlegen nach unten gewandt werden muß, und wenn sie auf solche Art eingelegt sind, so bedeckt man sie mit einem Deckel von dem gerollten Teige, jedoch etwas dicker als der, welcher auf den Seiten herumgelegt ist, womit er sehr gut und dicht zusammen befestigt wird, und ganz und gar keine Oeffnungen, so wenig oben als unten, zu sehen sind und bäckt es zwei Stunden im Ofen. Wenn angerichtet werden soll, wird die Pastete in die Schüssel gestülpt, ein kleiner Deckel ausgeschnitten und folgende Sauce hinzugegossen. Ein wenig ausgewaschene Butter wird geschmolzen, eine kleine Hand voll Mehl hineingelegt, gut umgerührt, und wenn es zusammen geschmort hat, giebt man eine Theetasse voll Wasser und eben so viel Franzwein hinzu, und Zucker nach Belieben, läßt es etwas kochen, rührt es

um,

zum, damit es eben wird, und legirt die Sauce zuletzt mit 3 Eigelb.

#### 42. Oblaten-Pastetchen.

Man macht ein feines Ragout, wie folget: Eine gebratene junge Hühnerbrust, 2 Haselhühnerbrüste schneidet man so fein als möglich, mit einigen gereinigten Champignons, Morcheln, Schalotten, giebt etwas Butter, Wein, Salz, Muscatnuß, einen Anrichtlöffel Coulis dazu, und läßt alles zusammen ganz dick kochen, schlägt 4 Eigelb dazu, wie auch den Saft einer Citrone, verrührt es gut, und legt es auf eine ganz flache Schüssel, nur einen Finger dick, und läßt es ganz kalt werden. Dann nimmt man große Oblaten, sticht mit einem runden Ausstecher, so groß wie ein Weinglas, 2 Mal so viel Blätter aus, als man Pastetchen braucht, sticht dann mit einem kleinern Ausstecher von dem kalten Ragout aus, legt es auf ein rundes Blättchen, bestreicht es rund um mit Ei, und deckt es mit einem andern zu, hebt es dann auf, bestreicht es rund um mit Ei, und streut feines Reibbrod auf, (in der Mitte muß aber die Oblate weiß bleiben) bäckt sie in heißer Butter schnell aus, und giebt sie gleich heiß zur Tafel.

#### 43. Zwieback-Pastetchen mit Schinken und Reis.

Man kocht ein Pfund Reis in guter süßer Milch mit einem Stückchen Butter weich, und nicht zu steif, läßt ihn abkühlen, rührt  $\frac{1}{2}$  lb Butter zu Schaum, und rührt nach und nach 5 ganze und 5 Eigelb dazu. 1 lb weichgekochten Schinken schneidet man ganz fein, und rührt es unter den Reis, auch etwas Parmesan-Käse, höhlt dann 24 weiche Zwiebacke behutsam aus, legt sie in kochenden Schmalz oder Butter, und bäckt sie schnell darin rösch, aber nicht zu braun; legt sie auf TdSchblatt,

füllt

füllt dann von dem zugerichteten Reis in jede so viel als hineingeht, deckt mit dem abgeschnittenen Deckel wieder zu, legt sie dann auf eine Platte, und bäckt sie eine kleine halbe Stunde im Ofen.

#### 44. Fisch = Pastetchen.

Man giebt zu der in der Vorbereitung angezeigten Fisch = Farce, 6 fein gehackte Sardellen, einen Löffel Kapern, und etwas Citronensaft. Dann rollt man einen guten Buttermey ein Messerrücken dick aus, sticht mit einem ausgebogenen Pastetchen = Ausstecher noch einmal so viel Blättchen aus, als man Pasteten braucht, legt in die Mitte ein Häufchen von der Farce, drückt das andere fest auf, bestreicht sie mit Ei, bäckt sie in einem nicht zu heißen Ofen, und servirt sie warm.



## Achte Abtheilung.

## Pudding-, Mehl-, und Eierspeisen.

## 1. Kartoffel-Pudding.

**A**uf ein Stoof sauern Schmand werden 12 Mittel-Kartoffeln halb abgekocht, auf der Reibe gerieben, mit dem Schmand durch einen Durchschlag gerührt, und Zucker, eine Hand voll Reibbrod, das Gelbe von 10 Eiern dazu gegossen, und das Weiße von denselben zu einem steifen Schaum geschlagen, zuletzt zugelegt, und im Ofen gebacken. Wird mit süßem Schmand gegessen. Um zu wissen, wenn der Pudding fertig ist, sticht man mit einer Spicknadel, oder nur mit einem spitzigen Hölzchen hinein, so lange sich noch etwas ansetzt, ist er noch nicht gar; gilt von allem Gebackenen.

## 2. Kartoffel-Pudding.

Ein Teller voll abgekochter Kartoffeln wird auf einer Reibe gerieben; dann nimmt man 10 Eier und etwas geschmolzene Butter,  $\frac{1}{2}$  Quartier Schmand,  $\frac{1}{2}$  Reibbrod, Zucker und Muscatblüthe nach Belieben dazu. Wird mit süßem Schmand gegessen.

## 3. Sago-Pudding.

Ein halb Pfund Sago wird mit 2 Stoof Milch erst dick gekocht, dann nimmt man 10 ganze Eier,  $\frac{1}{2}$  lb abgeklärte Butter, von 2 Citronen, die abgeriebene Schale, Caneel, Kardamom, Muscatnuß, Zucker nach

nach Geschmack, und 2 Löffel sauern Schmand dazu. Alles wird wohl durch einander gerührt, im Ofen gebacken, und mit Weinschaum gegessen.

#### 4. Apfel-Pudding. Auflauf.

Zehn Äpfel werden sammt der Schaale auf dem Rost gebraten, dann, so wie sie sind, durch einen Durchschlag gerieben, und mit Zucker nach Geschmack zugerichtet; dann von 20 Eiern das Weiße zu einem recht steifen Schaum geklopft, zu den Äpfeln gerührt, in eine mit Butter bestrichene Schüssel gegossen, in einen recht heißen Ofen geschoben, und beinahe  $\frac{1}{2}$  Stunde backen gelassen. Wird mit süßem Schmand gegessen.

#### 5. Apfel-Pudding.

Sechszehn Äpfel werden geschält und gerieben, 1 Quartier süßer Schmand, 3 geriebene Weißbrode, etwas geschmolzene Butter, Zucker nach Geschmack,  $\frac{1}{2}$  lb gestoßene Mandeln, 12 Eier, Rosen- und Drangenwasser und Kardamom, wird alles wohl durch einander gerührt und langsam gebacken. Wird mit süßem Schmand gegessen.

#### 6. Süßer Schmand-Pudding.

Ein Stoof süßer Schmand, 12 Eier, 6 Löffel voll Mehl, von einer Citrone die abgeriebene Schaale, Zucker und etwas Muscat, wird durch einander gerührt, und eine Stunde gebacken.

#### 7. Pudding von saurem Schmand.

Sechszehn Eier werden auf ein halb Stoof sauren Schmand genommen, nebst 3 Löffeln Mehl, Zucker, und von 5 Citronen die abgeriebene Schaale. Das Gelbe von den Eiern wird mit dem Schmand gut durchgeklopft, das Weiße zu einem steifen Schaum geschlagen,

gen, ganz zuletzt, ehe es in den Ofen geschoben wird, beigelegt, und mit Weinschaum gegessen.

### 8. Ein Pudding von Milch. + 12/10

Man nimmt 1 Stoof süße Milch, 12 ganze Eier, 8 Löffel Weizenmehl, 1 Theetasse abgeklärte Butter, etwas Muscat und Zucker; es bückt eine Stunde, und sobald es aufgegangen, ist es fertig. Dazu eine Weinsauce.

### 9. Noch ein Sago = Pudding.

Ein halb Pfund Sago wird mit 2 Stoof Milch und 1 Löffel voll Butter dick gekocht und muß kalt werden; dann legt man 12 Eier, 1 $\frac{1}{2}$  Reibbrod,  $\frac{1}{2}$  Muscatnuß, etwas Caneel, die Schaale von einer Citrone abgerieben, und Zucker nach Geschmack dazu, und kocht oder bückt es, es braucht aber 2 Stunden, ehe es fertig ist. Mit Wein oder Saft sauce.

### 10. Grobbröd = Pudding.

Ein Stoof saurerer Schmand, 12 Eier, Zucker nach Geschmack, von 6 Citronen den Saft, und etwas abgeriebene Schaale, 3 bis 4 Hände voll geriebenes grobes Brod, welches aber nicht frisch seyn, und durch einen Durchschlag gelassen werden muß. Dieses wird alles gut durch einander geklopft, und in einem Ofen ohngefähr eine Stunde gebacken.

### II. Marks = Pudding.

Von 5 Franzbroden die braune Rinde abgerieben, in dünne Scheiben geschnitten, 3 Quartier Milch gekocht, das Brod hineingelegt, ganz aufgeweicht und abgekühlt, dann 1 lb Marks fein geschnitten,  $\frac{1}{2}$  lb ausgekernte Rosinen,  $\frac{1}{2}$  lb Corinthen, gut gewaschen, zugelegt,  $\frac{1}{2}$  Loth Cardamom, etwas Muscatblüthe,  $\frac{1}{4}$  lb Zucker, 12 Eier, gut geklopft, zugerührt, in eine nasse, mit Butter bestrichene Serviette recht fest und knapp gebunden,

den, 4 Stunden kochen lassen, eine Hand voll Salz ins Wasser geworfen, und mit Weinschaum gegessen.

### 12. Weinschaum.

Ein Quartier Franzwein, 1 Kaffee-Tasse Wasser, etwas Cardamom und Citronenschaale, Zucker nach Geschmack, 4 Eier stark geklopft, einige Löffel von dem kochenden Wein unter beständigem Klopfen zugegossen, und der Wein damit legirt, stark mit dem Schneebesen geschlagen, und wenn es stark raucht, abgenommen; kochen muß es ja nicht, weil sonst die Eier gerinnen.

### 13. Chocolate-Pudding.

Zwölf Eier mit 6 Löffel voll Mehl gut durchgeklopft, 6 Loth Chocolate, eine halbe Stange Vanille, Zucker, Cardamom, Caneel nach Geschmack dazu gelegt, dann 1 Stoof sauern Schmand zugerührt, und im Ofen gebacken. Man giebt süßen Schmand dazu.

### 14. Apfel-Been.

Man legt fein geschnittene Äpfel schichtweise in eine Schüssel, zwischen jeder Schicht Zucker, Caneel, Succade, etwas Nelken, so fährt man fort, bis die Schüssel voll ist, alsdann wird 1 Quartier Franzwein darauf gegossen, Butterteig über die Schüssel gelegt, und im Ofen gebacken.

### 15. Muscat-Pudding.

Man nimmt 1 Stoof süßen Schmand, 12 Eier, 6 Eßlöffel Waizen Mehl und eine Muscatnuß. Dieses wird durcheinander gerührt, das Weiße von den Eiern zu Schaum geschlagen, beigerührt, dann sogleich in den Ofen gehoben, und ohngefähr eine halbe Stunde gebacken. Wenn es gekocht werden soll, braucht es eine Stunde.

## 16. Nudel = Pudding.

Die Nudeln, (s. No. 4. der zweiten Abtheilung) werden in kochendem Wasser gar gekocht und in kaltem Wasser abgekühlt; dann auf einem Durchschlag ganz trocken ablaufen gelassen, 12 Eier, 1 Stooß sauern Schmand, Zucker und Gewürz nach Geschmack zugelegt, und in einer Stunde gebacken. Die Sauce ist entweder tummige Butter oder Weinschaum.

## 17. Rindfleisch = Pudding.

Sechs Pfund Rindfleisch, von der inwendigen Lende, werden mit einem Messer geschabt, und dann in einem Mörser recht mürbe gestoßen; dazu 2 lb fein geschnittenes Nierenfett, 3 Quartier süßen Schmand, 5 Eier, Pfeffer, Muscatblüthe, (aber nicht zu wenig,) und so viel Reibbrod, als wenn man Fricabillen machen wollte, dazu gethan, gut durchgerührt, dann eine Form oder Backschüssel mit Butter geschmiert, die Masse hinein gedrückt, mit Reibbrod bestreut, einige Butter-Floßten darauf gelegt und in den Ofen geschoben.

## Sauce dazu:

1 Quartier Rindsuppe, 1 Quartier süßer Schmand, 1 gut Stück Butter, darin 1 Eßlöffel Mehl eingedrückt, 3 Sardellen fein gehackt, 1 Eßfel kleine Kapern, etwas Wallnuß, mit ihrer Sauce, etwas geriebene Zwiebeln, Pfeffer, Muscatblüthe und eine in Scheiben geschnittene Citrone wird zusammen gut durchgekocht, und in eine Kanne dazu gegeben. Doch muß die Citrone ganz zuletzt zugelegt werden; man kann auch eingemachte Schwämme (Riezchen) dazu legen.

## 18. Sauerer Schmand = Pudding.

Man nimmt auf 1 Stooß guten sauern Schmand, 16 Eigelb, von 4 Citronen die abgeriebene Schaal,  
 D Zucker

Zucker nach Geschmack, 5 Löffel gutes feines Mehl, ein halbes Weinglas Rum oder Franzbrandwein. Das Weiße von den 16 Eiern wird zu einem steifen Schaum geschlagen, wenn man es in den Ofen schieben will, zugegossen, und in einer Backschüssel gebacken. Dazu eine Saftsauce von Maadbeeren.

*12/20 19*  
 19. Pudding von dicker Milch.

*hier ist*  
 Man nimmt 1 Stoop recht fetter dicke Milch, läßt den Waddag auf einem Haarsieb trocken ablaufen, legt 8 Eier, 1 Kaffee-Tasse abgellarte Butter, Zucker, Cardamom, etwas Caneel und 5 Löffel Meh' dazu, klopft alles gut durch einander, und bäckt es in einer mit Butter bestrichenen Schüssel im Ofen. Man giebt süßen Schmand dazu.

20. Ein Citronen-Pudding.

Ein Pfund abgellarte Butter, 2 gute Löffel voll Mehl, Cardamom, Muscatblüthe, Zucker nach Geschmack, von 7 Citronen die Schale und den Saft; dieß wird alles gut durchgerührt, dann aufs Feuer gesetzt, und unter beständigem Rühren so lange stehen gelassen, bis es recht heiß wird; dann rührt man es so lange, bis es abgekühlt ist, schlägt 12 Eigelb zu, und ganz zuletzt das Weiße zu Schaum geschlagen, und in einer Form oder Schüssel gebacken.

21. Krebs-Pudding.

Man nimmt 4 bis 5 Band Krebse, nachdem sie groß sind, und hackt die Hälfte davon fein; dann klopft man 12 Eier, 3 Kaffeetassen Krebsbutter, 1 Tasse guten süßen Schmand, mit einer Wispel gut durch, dann auf das Feuer gesetzt, und unter beständigem Schlagen recht heiß werden gelassen, dann rührt man 2 in Milch ausgeweichte Franzbrode, von denen die Rinde auf der Reibe abgerieben ist, dazu, und legt die gehackten  
 Kreb-

Krebse, etwas Citronenschaale, Cardamom und etwas Zucker dazu. Dieses alles klopft man gut durch einander und bäckt es in einer Schüssel im Ofen. Die Sauce dazu macht man von rummiger Butter, etwas Krebsbutter, den übrigen rein gemachten Krebsen und etwas Wallnuß- oder Champignons-Sauce.

## 22. Herings-Pudding.

Bier geriebene Franzbrode, 8 Eier, 8 ausgeweichte, von den Gräten gereinigte Heringe werden recht fein gehackt, und mit 1 lb fein gehacktem Nierenfett, 5 Quartier süßem Schmand, Pfeffer und Muscatblütthe im Ofen gebacken.

## 23. Gebrühter Pudding.

Ein halb Stoop süße Milch wird mit einem halben Pfund ausgewaschener Butter und 12 Loth Zucker aufgekocht. Dann klopft man  $\frac{1}{2}$  lb Mehl dazu und läßt es unter beständigem Klopfen auf Kohlfener zu einem steifen Teig brühen, jedoch nur so lange, bis er zu glänzen anfängt. (Denn wenn er zu lange auf dem Feuer ist, scheidet sich die Butter und er ist nicht zu brauchen.) Nun muß er ganz kalt werden, dann 16 Eigelb nach und nach zugeklopft, etwas Muscatblütthe, Cardamom, das Weiße von den 16 Eiern zu einem steifen Schaum geschlagen und ganz zuletzt zugelegt. Dann eine nasse Serviette stark mit kalter Butter bestrichen, ziemlich knapp und recht stark zugebunden und in kochendem Wasser, worein eine Hand voll Salz geworfen, 2 ganze Stunden gekocht. Er wird mit Saftsaucе gegessen.

## 24. Plumpudding.

Man nimmt ein Pfund Nierenfett, 1 lb Mehl, 1 lb ausgekernte Rosinen, 1 lb Corinthen, 12 Eier,  $\frac{1}{2}$  Stoop Milch, 1 Weißbrod,  $\frac{1}{2}$  Loth Cardamom,  $\frac{1}{2}$  Loth Muscatblütthe, 2 Eßlöffel Rum, etwas Zucker

und Salz. Dieses alles muß in einer nassen und mit kalter Butter angestrichenen Serviette nicht sehr fest gebunden werden und 4 Stunden kochen.

### 25. Spinat = Pudding.

Sechs Eier, 1 geriebenes Weißbrod,  $\frac{1}{2}$  Stoop saurer Schmand,  $\frac{1}{2}$  Muscatnuß, Zucker und Salz nach Geschmack, wird zusammen durch einander gerührt und zuletzt 1 Löffel voll fein gehackter, abgekochter Spinat dazu gelegt und in einer mit Butter bestrichenen Schüssel gebacken.

### 26. Noch ein Spinat = Pudding.

Man richtet Spinat eben so zu, wie man ihn gewöhnlich als Gemüse giebt. Wenn er kalt ist, schlägt man 6 Eier, etwas Zucker und eine halbe Muscatnuß dazu; dann bäckt man 12 dünne Pfannenkuchen, streicht den Spinat einen Messerrücken dick darauf und legt sie entweder ganz, oder in Stücke geschnitten in eine Schüssel, gießt dann 10 Eier mit  $\frac{1}{2}$  Stoop süßem Schmand und etwas Zucker zerklöpft darüber und bäckt es im Ofen.

### 27. Kohl = Pudding.

Drei Kohlköpfe werden in Rindsuppe weich gekocht und fein gehackt, dann mit 2 Reibbroden, 12 Eiern,  $\frac{1}{2}$  Quartier geschmolzener Butter, 3 Kaffee-Lassen süßem Schmand, Zucker und Muscatblüthe zusammengerrührt und eine Stunde im Ofen backen gelassen. Er wird mit tummiger Butter gegessen.

### 28. Guster = Pudding.

Man nimmt ein Stoop süßen oder sauern Schmand, 12 Eier und 5 hölzerne Löffel feines Mehl. Dieses wird gut geklopft, Muscatnuß, Zucker, Drangen- oder Rosenwasser zugelegt, in eine nasse Serviette gegossen, welche



welche stark mit Butter bestrichen ist, in kochendes Wasser gelegt und eine halbe Stunde bei egalem Feuer gekocht.

### 29. Mehl-Pudding.

Zu sechs Eiern, welche gut geklopft werden müssen,  $\frac{1}{2}$  Stoop saurer Schmand und so viel Mehl, daß es wie ein dicker Teig wird, wird 1 Spitzglas feiner Brandwein, Muscat, Zucker, Citronenschaalen und Corinthen gelegt, und zuletzt der saure Schmand. Dieses wird in eine mit Butter ausgestrichene Serviette gebunden und eine Stunde gekocht. Er kann auch in einer Schüssel gebacken werden.

### 30. Pudding von Kalbsfüßen.

Vier große Kalbsfüße, nebst der Zunge werden weich gekocht, von den Knochen abgelöst und so heiß als möglich gehackt; dann schlägt man 12 Eier, 5 Quartier Schmand, 1 paar gute Hände voll geriebenes Brod, 3 bis 4 Löffel voll geschmolzene Butter, Muscatnuß, Salz und Zucker dazu. Dieses wird alles wohl durch einander gerührt und in einer Schüssel gebacken. Dieß muß schnell gemacht werden, denn sobald die Füße kalt geworden sind, lassen sie sich nicht verrühren.

### 31. Schmand-Pudding.

Auf ein Stoop guten sauren Schmand nimmt man 14 Eigelb, eine Kaffeetasse Kartoffelmehl, Cardamom, etwas Zucker; dieß alles wird wohl durchgeklopft und in einer Form in einer halben Stunde im Ofen gebacken.

### 32. Fleck-Rudeln, oder Rudel-Pudding mit Schinken.

Man macht einen schönen Rudelteig, rollt ihn wie gewöhnlich aus und schneidet einen guten Finger breite viereckige Stücke davon. Die Rudeln müssen aber erst mit kochendem Wasser aufgeköcht werden, bis sie schwimmen,

men, dann mit kaltem Wasser gespült und recht ablaufen gelassen werden. Dann wird in eine mit Butter gestrichene Form oder Backschüssel eine Schicht Nudeln gelegt, mit einer Hand voll würflich geschnittenen mageren Schinken und ein paar Eßlöffeln geriebenen holländ. oder engl. Käse bestreut, und einige Stückchen Butter darauf gelegt, dann wieder eine Schicht Nudeln, Schinken, Käse und Butter, und damit fortgefahren, bis die Form voll ist,  $1\frac{1}{2}$  Quartier saurer Schmand mit 4 Eiern durchgeklopft, übergegossen und mit Käse und Reibbrod bestreut im Ofen gebacken. Man giebt tummige Butter dazu.

### 33. Gebrühter Pudding.

Ein Stoof Schmand wird lauwarm gemacht, ein Löffel Butter darin ausgeschmolzen und Löffelweise ein Pfund Mehl zugerührt, dann auf dem Feuer unter beständigem Rühren gebrüht, bis der Teig von dem Kaffseroll abgeht. Dann läßt man es ganz kalt werden, es werden 24 Eier eins nach dem andern zugeschlagen, 2 Tassen Rosenwasser, 2 Eßlöffel Rum und Zucker zugelegt, immer nach einer Seite gerührt, (welches man bei allem Gebackenen beobachten muß) in einer mit Butter ausgestrichenen Form gebacken und mit Kranzbeeren-Sauce gegessen. Diese Quantität ist für 20 Portionen genug, für 10 ist nur von allen die Hälfte nöthig.

### 34. Ein Mehl-Pudding.

Zwölf Eier stark geklopft,  $1\frac{1}{4}$  Loth feines Weizenmehl, 5 silberne Eßlöffel fein gestoßener Zucker, 1 lb fein gehacktes Nierenfett, 1 lb ausgekernte Rosinen, etwas Cardamom, werden wohl durch einander gerührt, in eine nasse Serviette, stark mit Butter bestrichen, gegossen, fest zugebunden und unter öfterm Umwenden 4 Stunden in gesalzenem Wasser gekocht.

## 55. Pfannenkuchen = Pudding.

Von drei ganzen Eiern und 4 Eigelb, 1 lb zu Schaum gerührter Butter, 5 Quartier süßer Milch und so viel Mehl, daß es eben hält, werden schöne, hellbraune Pfannenkuchen gebacken. Dann kocht man 5 Quartier Milch mit etwas Zucker und legirt sie mit 6 stark geklopften Eiern, läßt sie kalt werden, rührt ein halb Quartier abgellarte Butter zu, bestreicht eine glatte Form dick mit kalter Butter, giebt 3 Bessel Eiermilch hinein, deckt einen Pfannenkuchen über, dann wieder Eiermilch, und so fährt man fort, bis die Pfannenkuchen alle sind, (NB. in jede Schicht muß etwas Caneel und Cardamom gestreut werden,) und oben auf Milch und einige Butterstücken gelegt, und eine Stunde im Ofen gebacken; man muß aber einigemal mit einem Messer den Rand losmachen, damit sich die Eiermilch überall hinziehen kann. Dann auf eine Schüssel gestülpt und mit Caneel und Zucker bestreut. Zur Sauce wird 1 Quartier süßer Schmand, mit 1 Ei und 2 Eigelb legirt, etwas Zucker und Caneel zugegeben, und nur so lange auf dem Feuer gelassen, bis sie dick wird.

## 56. Kartoffel = Pudding mit Heringen.

Ein Suppenteller voll Kartoffeln wird abgekocht und rein gemacht, in dünne Scheiben geschnitten, 8 etwas geweichte Heringe und 8 Zwiebeln recht fein gehackt, dann in eine mit Butter bestrichene Form einige Scheibchen Butter hin und wieder gelegt, darauf eine Schicht Kartoffeln, von den mit Zwiebeln gehackten Heringen darauf, etwas Pfeffer und Butter, dann wieder Kartoffeln und so fortgefahren, bis die Form voll ist. In jede Schicht wird eine kleine Hand voll geriebener Käse gestreut; zuletzt giebt man 1 Quartier sauern Schmand mit 6 Eiern zerklopft darüber.

## 37. Kartoffelmehl-Pudding.

Ein Stoof schöner sauerer Schmand wird mit 3 Eiweiß stark geklopft, dann das Gelbe von 12 Eiern dazu geschlagen, eine halbe Kaffeetasse Kartoffelmehl dazu gerührt, mit etwas Cardamom, Citronenschaale und Zucker nach Geschmack, von den 9 übrigen weißen Eiern ein steifer Schaum geschlagen, zugerührt, in eine Schüssel gegossen und gleich in den Ofen geschoben.

## 38. Aepfel-Pudding mit Mark.

Von 2 Franzbroden wird die Rinde abgerieben und mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben geschnitten. 1  $\mathbb{H}$  Mark wird abgeweicht, fein geschnitten und die kleinen Knochen herausgesucht, 20 schöne weinsauere Aepfel geschält, das Kernhaus ausgezogen und in nicht zu dünne Scheiben geschnitten; dann eine mit Butter bestrichene Backschüssel mit Reibbrod ausgestreut, eine Schicht Brodscheiben eingelegt, darauf Mark, dann Aepfel, wieder Brod und so fortgefahren, bis die Schüssel voll ist. Dann 10 Eier, 1 Löffel Mehl,  $\frac{1}{2}$  Stoof süßer Schmand, Zucker nach Geschmack, gut geklopft und eine viertel Stunde vorher, ehe es in den Ofen geschoben wird, übergossen. Wenn die Aepfel sauer sind, muß man in jede Schicht etwas Zucker streuen.

## 39. Gefüllter Aepfel-Pudding.

Von schönen, weichen, weinsauern Aepfeln wird die Schaale abgeschält, ein kleiner Deckel abgeschnitten, und mit einem spitzen Messer behutsam ausgehöhlt, dann wieder gefüllt, mit fein geschnittenen, eingemachten Pommeranzen und Citronenschaalen und mit Succade bedeckt, 21 Eigelb, 1 Stoof guter süßer Schmand, etwas Drangenwasser und Zucker, damit es süß wird, zusammen geklopft, auf dem Feuer gerührt und geklopft, bis es dick wird und schon stark anfängt zu dampfen.  
Dann

Dann ausgegossen und immer geklopft, bis es kühl ist. Die Äpfel setzt man in eine Schüssel, so viel man braucht, die abgerührten Eier werden übergegossen, mit etwas Zucker bestreut und in nicht gar zu heißem Ofen gebacken.

#### 40. Grük = Pudding.

Drei Kaffeetassen feine Buchwaizengrüße wird in  $2\frac{1}{2}$  Stooß guter süßer Milch mit 1 Löffel Butter ganz weich und dick gekocht, kalt werden gelassen, dann 16 Eier, 2 Hände voll feines Reibbrod,  $\frac{1}{2}$  lb fein gehacktes Nierenfett,  $\frac{1}{2}$  lb ausgekernte Rosinen, 1 Quartier süßer Schmand, etwas Muscatblüthe, alles gut durch einander gerührt, in eine nasse, mit Butter bestrichene Serviette knapp und fest eingebunden, in kochendes Wasser gelegt und 5 Stunden gekocht. Dann heraus genommen und einen Augenblick in kaltes Wasser gehalten, in einen Durchschlag gelegt, aufgebunden und behutsam auf eine Schüssel gelegt. Er wird mit legirter Milch, wie beim Pfannenkuchen-Pudding, beschrieben No. 35., gegessen.

#### 41. Noch ein Mehl = Pudding.

Ein Pfund ausgeschlagene Eier, 1 lb Korinthen, 1 lb ausgekernte Rosinen, 1 lb Zucker, 1 lb Mehl, ein Weinglas Franzbrandwein, etwas Citronenschale  $\frac{1}{4}$  Loth Cardamom und Zucker, nach Belieben, wird gut zusammen geklopft, es muß wie ein recht dicker Pfannenkuchenteig werden, in eine nasse, mit Butter bestrichene Serviette gebunden, in kochendes Wasser gelegt und  $3\frac{1}{2}$  Stunde kochen lassen. Wird mit Weinsauce gegessen.

#### 42. Butterbrod = Pudding.

Nachdem die Schüssel groß ist, werden dünne, mit Butter gestrichene Scheiben Franzbrod eingelegt, Korinthen dazwischen gestreut, wieder Brod und Korinthen und so abgewechselt, bis die Schüssel voll ist. (Wenn man

man hat, kann man auch etwas Pomeranzen-Marmelade dazwischen legen.) Dann ein weicher Suster gemacht, übergegossen und eine Stunde im Ofen gebacken.

#### 43. Vanille-Pudding.

Fünf Löffel Mehl werden nach und nach mit 12 Eiern stark geklopft, von 2 Citronen die Schaafe abgetrieben, etwas Pomeranzen-Marmelade oder fein geschnittene, eingemachte Pomeranzen, eine halbe Stange Vanille, Zucker, Cardamom, nach Geschmack, 1 Stoof dicker saurer Schmand und zuletzt der Saft von 2 Citronen zugerührt und in einer mit Butter bestrichenen Schüssel gebacken.

#### 44. Hefen-Pudding.

Ein Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  lb fein gehacktes Mark,  $\frac{1}{2}$  lb Korinthen, 4 geriebene Franzbrode, 8 Eier, Muscatblüthe, etwas Salz und Hefen wird mit  $\frac{1}{2}$  Stoof süßer Milch durchgerührt, aufgehen gelassen und in einer mit Butter bestrichenen und mit Reibbrod ausgestreuten Form gebacken.

#### 45. Aepfel-Pudding mit Käse.

Auf ein Stoof süßen Schmand nimmt man 12 Eier,  $\frac{1}{2}$  lb geriebenen Käse,  $\frac{1}{2}$  lb fein gehacktes Mark, 3 Löffel geschmolzene Butter, 2 in Milch aufgeweichte und wieder abgedrückte Franzbrode und ein gehäufte Teller voll fein geschnittener Aepfel. Dieses wird alles gut durch einander gerührt und mit etwas Zucker in einer mit Butter bestrichenen und mit Reibbrod ausgestreuten Form im Ofen gebacken.

#### 46. Brod-Pudding.

Ein halb Pfund Butter wird mit 1 Quartier süßen Schmand auf dem Feuer tummig gerührt und wieder kalt werden gelassen, 8 Eier zugeschlagen, nebst  
etwas

etwas Caneel, fein geschnittenen Citronenschaalen,  $\frac{1}{2}$  lb ausgekernter Rosinen, von 4 Franzbroden die Rinde abgerieben, das Weiche in Würfel geschnitten, in 1 Stoof süßer Milch aufgeweicht, auf einem Durchschlag ablaufen gelassen und zu dem übrigen gerührt, in einer mit Butter bestrichenen Form gebacken und mit einer Kirsch- oder Schwarzbeeren = Sauce gegessen.

#### 47. Noch ein Aepfel-Pudding.

Sechszehn Aepfel werden in Scheiben geschnitten, auch 2 Franzbrode. Dann immer Schichtweise gelegt, Brod, Mark, Aepfel, eine Hand voll Korinthen, etwas Muscatblüthe, Cardamom, Zucker und fein gehackte Mandeln. Dann klopf man 9 Eier mit 5 Quartier süßen Schmand, giebt ihn darüber und bäckt ihn in ohngefähr anderthalb Stunden. Saftsauce dazu.

#### 48. Citronen-Pudding mit sauerm Schmand.

Man nimmt auf 1 Stoof sauern Schmand 12 Eigelb, die Schaale von 4 Citronen abgerieben, 2 Theetassen Puderzucker und etwas Cardamom. Dieses wird gut zusammen gerührt, das Weiße von den 12 Eiern zu Schaum geschlagen, der Saft der Citronen ganz zuletzt durch ein Sieb zugelegt, gleich in eine Schüssel gegossen und in den Ofen geschoben.

#### 49. Citronen-Pudding.

Zehn Eigelb, 12 Loth geschmolzene, abgeklärte Butter, 4 Loth Zucker, von 8 Citronen die abgeriebene Schaale, wie auch den Saft, gut durchgerührt, zuletzt den Schnee von dem Eiweiß zugelegt und gleich gebacken.

#### 50. Citronen-Pudding.

Zwanzig Eigelb, eine gute Hand voll Mehl, 5 Loth Zucker, von 4 Citronen die abgeriebene Schaale und den Saft, 2 Kaffeetassen abgeklärte Butter, etwas Carda-

**Cardamom.** Dieses wird auf dem Feuer gerührt, bis es dick wird, (es muß aber ja nicht kochen) dann kalt gerührt, das Weiße von den 20 Eiern zu Schaum geschlagen, zugerührt, in eine Schüssel gegossen, und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

### 51. Ein Mehl-Pudding.

Neun Loth Butter, 9 Loth Mehl, 9 Loth feiner Zucker, 9 Eier und 1 Quartier Milch. Die Butter und die Hälfte des Zuckers werden in einem Kasseroll aufgesetzt, und wenn sie kochen, das Mehl langsam dazu geklopft, und so lange gerührt, bis es steif ist; dann läßt man es etwas kalt werden, rührt dann die andere Hälfte des Zuckers und alles Gelbe von 9 Eiern dazu, das Weiße wird zu Schaum geschlagen, ganz zuletzt zugerührt, und dann in einer mit Butter bestrichenen Form gebacken.

### 52. Pudding von sauerem Schmand.

Ein Stoof dicker saurerer Schmand, 14 Eier, 3 geriebene Franzbrode, von 2 Citronen die abgeriebene Schale und der Saft eingedrückt, mit  $\frac{1}{2}$  lb Nierenfett oder Butter, Rosenwasser, Rosinen, Korinthen und Zucker nach Geschmack. Dann wird es in einer mit Butter bestrichenen und mit Reibbrod bestreuten Form oder Schüssel gebacken.

### 53. Ein Mehl-Pudding.

Man nimmt ein Bierglas süßen Schmand, 1 Bierglas ausgeschlagene Eier, 1 Bierglas ausgeschmolzene Butter, und 1 Bierglas feines Mehl. Die Eier werden mit dem Mehl gut durchgerührt, dann die Butter zugegossen, und zuletzt Schmand, Zucker, Rosinen, Korinthen nach Belieben, doch nicht zu viel, nebst dem Saft und der Schale einer Citrone zugelegt, und in einer Schüssel gebacken.



## 54. Aepfel = Pudding.

Man nimmt auf jedes Franzbrod 4 Eier, 1 Bierglas Franzwein, 1 Bierglas Wasser, Caneel und Zucker nach Geschmack. Dieses wird durchgerührt, eine Schicht in die Form gelegt, die mit Butter und Reibbrod bestrichen seyn muß, dann eine Schicht in Scheiben geschnittene Aepfel, und mit dem Wechseln fortzufahren, bis es alle ist, und im Ofen gebacken.

## 55. Pomeranzen = Pudding.

Ein halb Pfund Butter zu Schaum gerührt, 4 ganze Eier und 4 Eigelb nach und nach zugeschlagen. Dann von 3 Franzbroden die Rinde abgerieben, das Weiße in Milch aufgeweicht, und dann etwas abgedrückt.  $\frac{1}{4}$  lb fein gestoßene Mandeln,  $\frac{1}{4}$  lb Zucker, 2 Loth Succade, fein würflich geschnitten, und 3 Pomeranzen werden im Wasser ganz weich gekocht, die Kerne ausgesucht, im Mörser fein gestoßen und durch ein nicht zu feines Haartuch gedrückt, mit den Mandeln und Zucker auf heißer Asche gut abgerührt und kalt werden gelassen. Dann wird alles mit 4 Loth Mehl zusammengemührt, in eine nasse, mit Butter stark bestrichene Serviette dicht und fest zugebunden, und in kochendem Wasser eine gute Stunde gekocht. Wird mit Weinschaum gegessen.

## 56. Krebs = Pudding.

Sechs Band rein gemachte Krebse werden fein gehackt, und mit 3 geriebenen Franzbroden, 10 Eiern, 1 Quartier süßen Schmand, Nucecatblüthe, etwas Pfeffer, Salz und  $\frac{1}{2}$  Quartier Krebsbutter wohl durch einander gerührt, in eine Serviette, mit Butter bestrichen, gelegt, mit Mehl bestreut, und  $\frac{3}{4}$  Stunden gekocht. Man giebt eine tummige Butter mit Krebsen dazu, wie No. 14. der Vorbereitung angezeigt worden.

## 57. Noch ein Mehl-Pudding.

Man nimmt auf  $\frac{1}{2}$  Stoof dicken sauern Schmand 6 Eier,  $\frac{1}{2}$  Muscatnuß, etwas Zucker, Korinthen, Salz, und  $\frac{1}{2}$  lb gutes Weizenmehl; dieß wird stark geklopft, in eine nasse, mit Butter bestrichene Serviette fest zugebunden, in kochendem Wasser  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht, (aber auf raschem Feuer, sonst muß es eine Viertelstunde länger kochen,) und mit tummiger Butter gespeist. Man kann diesen Pudding auch in eine Terrine mit gutem Bouillon geben.

## 58. Auflauf von Citronen.

Ein halb Pfund Bisquit wird fein gestoßen, mit dem Saft von 4 Citronen und etwas Franzwein gelinde angefeuchtet; dann rührt man 12 Eigelb dazu, wie auch die Schaale von 6 auf  $\frac{1}{2}$  lb Zucker abgeriebenen Citronen. Ganz zuletzt wird der Schnee von 6 Eiweiß darunter gerührt, und in einer Schüssel in einer halben Stunde gebacken.

## 59. Auflauf von Reibbrod.

Von 2 Franzbroden wird die Rinde abgerieben, das Weiche in dünne Scheiben geschnitten, in einen engen Topf gelegt,  $\frac{3}{4}$  Quartier kochende Milch übergegossen, zugedeckt und eine Stunde stehen gelassen. Dann rührt man  $\frac{1}{4}$  lb abgeklärte Butter,  $\frac{1}{4}$  lb Zucker, 12 Eigelb, 1 Loth gestoßene, candirte Orangenblüthen, und etwas Caneel dazu, klopft es stark durch einander, und rührt ganz zuletzt den Schnee von 6 Eiweiß darunter, setzt einen Rand von hartem Nudelteig auf eine Schüssel, und bäckt die Masse in einer guten halben Stunde gar. Es kommt hauptsächlich nur darauf an, daß dergleichen Aufläufe sogleich zur Tafel kommen, und bald herumgereicht werden, weil sie sonst zusammenfallen.

## 60. Klümpchen, (Klöße.)

Zwei Löffel voll Butter werden zu Schaum gerührt, nach und nach 8 Eier dazu geschlagen, 6 Löffel saurer Schmand, und etwas Muscatnuß mit so viel Mehl dick gemacht, daß die Klümpchen halten; muß recht stark geklopft werden.

## 61. Klümpchen auf andere Art.

Ein Pfund Butter zu Schaum gerührt, nach und nach 7 Eier und 9 Löffel Mehl zugerührt, und auf einer Seite lang geklopft.

## 62. Kartoffelklümpchen.

Zwanzig Kartoffeln, die ohngefähr die Größe eines guten, mittelmäßigen Apfels haben, werden gekocht, geschält, und auf der Reibe fein gerieben; dann  $\frac{1}{4}$  lb Butter zu Schaum gerührt, nach und nach 6 Eier zugeschlagen, mit den Kartoffeln recht fein gerührt, auf einen Backtisch gelegt, und so viel Mehl hinein geknetet, daß es ein ordentlicher Teig wird. Dann schneidet man Stückchen, wie eine Wallnuß groß, rollt sie in der Hand etwas länglich, wie Würstchen, und bäckt sie in Butter gar. Man giebt braune Butter mit Zwiebeln dazu.

## 63. Krebsklümpchen.

Ein Band oder 30 Krebse werden abgekocht, und von den Schalen Krebsbutter gemacht;  $\frac{1}{4}$  lb Krebsbutter, 2 in Milch ausgeweichte Franzbrode, 2 ganze Eier, 7 Eigelb, Salz und Muscatnuß wird sehr glatt und klar gerührt, dann die Krebschwänze fein geschnitten dazu gelegt, und mit einem Löffel in Bouillon kleine Klümpchen gestochen.

## 64. Gebrühte Klümpchen.

Ein und ein halb Quartier süßer Schmand wird auf-

aufgekocht, und so viel trocknes Mehl hinein geklopft, daß der Teig recht dick wird; nun so lange auf dem Feuer geklopft, bis er sich von der Pfanne löst. Dann in eine Schüssel gelegt, damit er kalt wird, und nach und nach 4 ganze Eier und 4 Eigelb, Salz und Muscatblüthe zugerührt, und dann stark geklopft.

### 65. Markklümpchen.

Drei Viertel Pfund Mark werden abgeweicht, alle Knochensplitter ausgesucht, fein würflich geschnitten, mit  $\frac{1}{2}$  lb geriebenen Parmesankäse durchgemengt,  $\frac{3}{4}$  lb frische Butter mit 4 ganzen Eiern und 6 Eigelb zu Schaum gerührt, und eine halbe Muscatnuß; dieß alles wird mit so viel Mehl zusammen gerührt, daß die Klümpchen halten, ohne zu fest zu werden.

### 66. Reibbrod Klümpchen.

Ein halb Pfund Butter wird mit 3 ganzen Eiern und 6 Eigelb zu Schaum gerührt, etwas Salz, Muscatnuß und so viel feines Reibbrod zugelegt, daß die Klümpchen halten. Wer es mag, kann auch eine Hand voll gewaschene und abgetrocknete Korinthen dazu thun. Sie dienen zu Hühner-Fricassée, auch Krebschaalen zu füllen.

### 67. Nocken. †

Von einem halben Pfund abgeklärter Butter mit Mehl wird ein recht steifer Brei auf dem Feuer abgerührt, abkühlen gelassen, dann mit 2 ganzen und 8 gelben Eiern, Muscatnuß und Salz recht fein und klar gerührt, einen Finger dick auf einen Kasseroll Deckel gestrichen, und mit dem Messer beliebige Stückchen in die kochende Suppe geschnitten.

### 68. Klümpchen von Bratwurst.

Bier Mettwürste werden aus der Haut gezogen,  
1 Franz<sup>o</sup>

1 Franzbrod in Wasser aufgeweicht, und wieder ausgedrückt, mit dem Wurstfleisch im Mörser fein gestossen, kleine längliche Klümpchen gemacht, in Ei umgewandt, mit Reibbrod und Mehl bestreut, und in Bouillon oder Nierenfett schön gelb gebacken. Man kann eine Kapers- und Sardellen = Sauce dazu geben.

### 69. Reisklumpchen.

Sechs Loth Reis werden in  $\frac{3}{4}$  Stoop Milch zu Brei gekocht. Wenn dieser kalt ist, werden 4 Eier, etwas gestosene Mandeln, Citronenschaale, Caneel, Zucker, und so viel Reibbrod darunter gerührt, daß die Klümpchen halten, dann mit etwas Reibbrod in beliebige Façon geformt, und in abgeklärter Butter hellbraun gebacken. Man giebt Weinschaum dazu.

### 70. Klumpchen mit Parmesankäse.

Drei Viertel Pfund Rindermark wird gut abgepuht, fein würflich geschnitten, mit  $\frac{1}{2}$  lb geriebenen Parmesankäse und Muscatnuß gut durchgerührt,  $\frac{3}{4}$  lb frische Butter mit 4 ganzen und 6 gelben Eiern zu Schaum gerührt, das Mark dazu gelegt, und so viel Mehl, daß es hält; dann in kochendem Wasser gekocht.

### 71. Flann.

Ein Viertel Pfund Mehl wird mit etwas Schmand auf dem Feuer recht steif abgerührt, kalt werden gelassen, dann mit  $\frac{1}{2}$  lb recht frischer Butter und 10 Eigelb zu Schaum gerührt. Dann 1 lb geriebenen Schweizer- oder Parmesankäse und den Schnee von 5 Eiweiß dazu in einen Pastetentopf, der 4 Finger hoch ist, gelegt, und in einem ganz gelinden Ofen gebacken.

### 72. Dampfnudeln.

Zwei Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  lb Butter, 1 Quartier Schmand, 8 ganze Eier und 6 Eigelb, Salz und etwas  
R Citro.

Citronenschaale, ein guter Löffel dicke Hefen,  $\frac{1}{2}$  Muscatnuß wird zu einem nicht gar zu steifen Teige gemacht, einen Finger dick ausgerollt, mit einem scharfen Blech, von der Größe eines Thalers, ausgestochen, auf einer mit Mehl bepuderten Serviette aufgehen gelassen,  $\frac{1}{4}$  Quartier Schmand mit 2 Loth Butter in einem flachen Kasseroll aufgekocht, die ausgestochenen Nudeln neben einander hinein rangirt, stark mit Zucker bestreut, fest zugedeckt, und von unten und oben goldgelb gebacken; NB. das Feuer muß unten nicht in der Mitte seyn, sondern an den Seiten herum. Noch ist zu bemerken, daß man den Deckel nicht zu früh aufmacht, und daß, wenn die Milch schon fast eingekocht ist, man immer weniger Feuer unten machen muß. Dann 1 Quartier Schmand mit 5 Loth Butter aufgekocht, 5 Eigelb und etwas Zucker hinein geklopft, und zu den Nudeln herum gegeben. (Heißt lürte Milch oder Schmand.)

### 73. Gebackene Nudeln.

Einen dicken Nudelteig angerührt, von  $\frac{1}{2}$  Quartier Milch, 6 Eigelb, etwas Zucker, wird dann gröblich geschnitten, in Butter goldgelb gebacken, auf einem Sieb trocken ablaufen gelassen, mit Zucker und Caneel durchgerührt, auf eine Schüssel gelegt, und eine Sauce von 1 Quartier süßen Schmand, 1 Löffel ausgewaschener Butter, etwas Zucker und 4 Eigelb auf dem Feuer zusammengerührt, bis es anfangen will zu kochen, dazu gegeben.

### 74. Gebackene Nudeln mit Äpfeln.

Wenn die Nudeln wie die vorigen ausgebacken sind, schält und reibt man einige Äpfel auf der Reibe. Diese werden mit etwas Franzwein, Zucker, Korinthen, Citronen oder abgeriebenen Äpfelsinenschaalen durchgerührt, mit den heißen Nudeln durchgemengt, auf eine Schüssel gelegt, und im Ofen nur heiß werden gelassen.

## 75. Krebs = Mandeln.

Ein halb Pfund Krebsbutter wird mit 2 ganzen und 8 Eigelb zu Schaum gerührt, 1 Band fein würflich gehackte Krebschwänze, eine gute Kaffeeobertasse süße Milch, Muscatnuß, Salz, und etwas dicke Hefen, wird alles gut durchgearbeitet, kleine Pasteten-Formen mit Butter bestrichen, halb voll gefüllt, aufgehen gelassen und nicht zu rasch gebacken. Dann ausgestürzt und lürter Schmand dazu gegeben.

## 76. Wandeln von saurem Schmand.

Ein halb Pfund Butter wird mit 18 Eigelb zu Schaum gerührt, mit  $\frac{1}{2}$  Quartier recht dicken saurem Schmand, 1 lb Mehl, etwas Hefen, Salz und Muscatblüthe gut durchgerührt, aufgehen gelassen, und wie die vorigen gebacken. Lürter Schmand wird dazu gegeben.

## 77. Böhmishe Talfen.

Ein halber Stoof Milch, 5 ganze und 4 Eigelb, Zucker, Citronenschale, et.was Hefen, eine Masse so dick wie ein Eierkuchen eingerührt, aufgehen lassen, in einer Pfannkuchen-Pfanne von beliebiger Größe gebacken, auf eine Schüssel neben einander rangirt, stark mit Zucker bestreut, und im Ofen etwas nachbacken lassen.

## 78. Carvy zu machen.

Von  $1\frac{1}{4}$  lb feinem Mehl,  $\frac{1}{2}$  lb Butter, 4 Eigelb,  $\frac{1}{2}$  Quartier süßen Schmand, etwas Zucker und 2 Löffel dicken Hefen macht man einen weichen, lockern Teig, streicht ein etwas tiefes Kasseroll mit Butter aus, giebt den Teig hinein, und läßt ihn im Warmen aufgehen. Dann quillt man etwas mehr als  $\frac{1}{2}$  lb Reis mit Wasser auf, spült ihn wieder mit Wasser ab, kocht ihn in 1 Quartier Franzwein ganz langsam gar und dick, schnei-

det  $\frac{1}{2}$  lb Schenmark fein würflich, legt dieß mit  $\frac{1}{4}$  lb ausgekernten Rosinen,  $\frac{1}{4}$  lb Korinthen,  $\frac{1}{2}$  lb Zucker, Citronenschaale und Caneel zu dem Reis, läßt ihn kalt werden, formt 4 große Ballen davon und legt sie in den hoch aufgegangenen Hefenteig, einen neben den andern hinein, setzt ihn gleich in den Backofen, bäckt ihn in  $\frac{3}{4}$  Stunden und bringt ihn warm zur Tafel. Man kann eine Saft-Sauce oder auch lürten Schmand dazu geben.

### 79. Ein gekochter Apfel-Pudding.

Zwei und ein halb Pfund feines Waizenmehl, 1 lb rein ausgeschmolzenes Nierenfett, etwas Salz und Cardamom wird mit lauwarmen Wasser zu einem steifen Teig gemacht und auf dem Backtisch stark durchgearbeitet, dann einen halben Zoll dick ausgerollt, eine ganz nasse Serviette in eine tiefe Schüssel und der Teig ganz glatt hinein gelegt, so groß, daß er noch über die Schüssel geht, ein großer tiefer Teller in dünne Scheiben geschnittene weinsaure Äpfel, die stark mit Zucker, etwas Caneel und Citronenschaale durchmengt sind, in die Mitte hinein gegeben und nun die Serviette mit dem Teig, der ganz fest zugehen muß, stark zugebunden, damit kein Wasser hinein dringt. Dann in kochendem Wasser, in das etwas Salz gelegt ist, 2 Stunden ununterbrochen gekocht, wieder in die tiefe Schüssel gelegt, das Wasser ablaufen gelassen, die Serviette losgebunden, ein Stück heraus geschnitten, daß man mit einem Kinderlöffel hinein kann, einen Löffel ganz frische Butter hinein gelegt, und wenn es nöthig ist, Zucker. Den ausgeschnittenen Teig legt man wieder auf, (das Stück, welches man ausschneidet, muß schräg geschnitten werden, damit die innere Oeffnung kleiner wird, sonst fällt das Ausgeschnittene hinein.) Dann wird die dazu bestimmte Schüssel übergelegt und mit beiden Schüsseln auf einander umgekehrt,



kehrt, die Serviette behutsam losgemacht, auf die Tafel gegeben, und ausgelassene Butter und Zucker dazu herumgereicht. Man muß den Teig sehr fest kneten, auch kann man die Äpfel mit einem halben Glas Franzwein durchstowen, nur muß der Pudding recht voll Äpfel gelegt werden, sonst bricht der Teig.

### 80. Gebackene Zigel.

So viel Franzbrode, als man braucht, werden genommen, die harte Rinde auf der Reibe abgerieben, in kalter Milch, die mit Zucker recht süß gemacht ist, durchgeweicht, aber so, daß sie nicht zerfallen, dann in kochender Butter gekocht, bis sie anfangen gelb zu werden; dann wieder ausgenommen, die Butter so lange abgeseht, die Brode mit feinem Zucker bestreut und von allen Seiten mit länglich geschnittenen, süßen Mandeln besteckt, dann wieder in die kochende Butter gelegt und so lange sehr langsam backen gelassen, bis sie gehörig braun sind, dann gleich mit Caneel und Zucker bestreut und warm servirt. Man giebt eine Kirsch- oder andere Saft-Sauce dazu.

### 81. Ein Pudding von Kalbsfüßen.

Vier Kalbsfüße werden sehr weich gekocht und warm fein gehackt, dann 8 Eier,  $\frac{1}{2}$  Stooß fetter süßer Schmand, ein geriebenes Franzbrod, eine Obertasse oder  $\frac{1}{4}$  lb geschmolzene Butter, etwas Zucker, Salz und Muscatnuß zugelegt, alles gut durchgerührt, in eine mit Butter bestrichene Schüssel gegossen und in einem gut abgepaßten Ofen gebacken.

### 82. Speckklumpchen.

Auf sechs in dünne Scheiben geschnittene Franzbrode gießt man 1 Stooß süße Milch, läßt sie darin einige Stunden weichen, ohne umzurühren, nur muß man während der Zeit die Milch, die sich noch nicht eingezogen

eingezogen hat, abgießen, heiß machen und wieder auf das Brod gießen, damit es auch von oben durchweicht. Dann gut klar gerührt, mit 8 Eiern und  $\frac{1}{4}$  lb geschmolzener Butter stark durchgeklopft, Muscatblüthe, Cardamom, 1 lb durchwachsenen und kleinwürflich geschnittenen, geräucherten Speck, 1 lb ausgekernte Rosinen,  $\frac{1}{2}$  lb gut ausgesuchte und gewaschene Korinthen zugelegt, nebst so viel feinem trockenem Mehl, daß man große Ballen mit der Hand formen kann. Diese dann in einem großen Kessel in viel Wasser, das etwas gesalzen ist, auf raschem Feuer gekocht, bis sie alle oben schwimmen. Dann wird ein halb Pfund Butter braun gemacht, etwa 2 gute Hände voll von der abgeriebenen Brodrinde darin gebraten, ein Theil davon auf die Klümpchen und der andere in der Sauciere dazu herum gereicht.

### 83. Leber-Pudding.

Zu einer roh geriebenen Kalbsleber giebt man 6 Eigelb, 6 Eßlöffel geschmolzene Butter, etwas mehr als  $\frac{1}{2}$  Quartier süßen Schmand, eine kleine Muscatnuß, etwas Salz und so viel Reibbrod, daß es nicht mehr ganz leicht vom Löffel fließt. Das Weiße von den 6 Eiern wird zu steifem Schaum geschlagen und zuletzt damit durchgerührt. Hat man ein recht fettes Kalbsneh, so kann man dieses ganz fein schneiden und auch hinein thun. Dann in einer mit Butter bestrichenen Schüssel, die mit Reibbrod ausgestreut ist, im Ofen gebacken.

### 84. Pudding von Dhsenzunge.

Eine frische Dhsenzunge wird in Wasser weich gekocht, und, wenn sie kalt geworden, in kleine Würfel geschnitten, wie auch  $\frac{3}{4}$  lb Rindermark, das von den Knochen gereinigt und abgeweicht seyn muß. Ein Viertel lb Mehl rührt man in einem Kasseroll mit Franzwein

wein klar, giebt 10 Eigelb,  $\frac{1}{4}$  lb Zucker, etwas Caneel, Citronenschaale und noch  $\frac{1}{2}$  Quartier Franzwein dazu, rührt diese Creme auf dem Feuer dick und läßt sie kalt werden. Ein Franzbrod schneidet man in kleine Würfel und bratet sie in Butter gelbbraun, zu der Creme schlägt man noch 12 ganze Eier zu, giebt das in Würfel geschnittene dazu, nebst  $\frac{1}{4}$  lb Rosinen,  $\frac{1}{4}$  lb Korinthen,  $\frac{1}{4}$  lb gehackter Pistacien,  $\frac{1}{2}$  lb gestoßenen Zucker und ganz wenig Salz, rührt alles gut durcheinander und bäckt diese Masse in einem mit Papier ausgelegten Kasseroll in  $\frac{3}{4}$  Stunden gar, stülpt sie aus und giebt Weinschaum dazu.

### 85. Ein Hefen-Pudding.

Von einem Pfund feinen Mehl, 10 Eigelb,  $\frac{1}{2}$  Quartier sauerm Schmand, einem Löffel guten Hefen, etwas Butter, Salz und Muscatblüthe macht man einen steifen festen Teig; 2 in Würfel geschnittene Franzbrode bratet man in  $\frac{1}{2}$  lb Butter hart und gelb, aber ja nicht schwarz, wenn sie kalt sind, knetet man sie in den Teig, macht einen runden Ballen, der nicht zu weich seyn darf und läßt ihn am warmen Orte, in einer mit Mehl bestreuten Serviette aufgehen. Wenn dieß geschehen, legt man den Teig in eine mit Butter bestrichene Serviette, bindet sie nicht zu fest und läßt den Pudding in kochend gesalzenem Wasser kochen, bis er gar ist; man darf nur, wenn man glaubt, daß er fertig ist, die Serviette aufbinden, mit einer Spicknadel hinein stechen, und wenn nichts mehr anklebt, ist er fertig; dann hebt man ihn auf eine Schüssel macht einen Einschnitt übers Kreuz darein und giebt einige Hände voll geriebenes und in  $\frac{1}{2}$  lb Butter gebratenes Franzbrod hinein.

### 86. Butterbrod = Pudding.

Vier Franzbrode, von denen die Rinde abgerieben ist,

ist, schneidet man in dünne Scheiben, streicht nicht zu magere Butterbrode davon, und rangirt sie in einen blechernen Rand, von dem man den Boden ausnehmen kann. Eine halbe Stange Vanille fein geschnitten und in Leinwand gebunden, läßt man in 3 Quartier guter Milch, nebst 12 Loth Zucker am Feuer ausziehen und um ein Drittheil einkochen, setzt den Rand mit den Butterbroden in eine Tortenpfanne oder verzinntes Kasseroll, füllt einige Anrichtlöffel von der Milch auf, setzt sie in Backofen, läßt es eine halbe Viertelstunde backen, füllt wieder Milch auf und so 5 bis 6 Mal. (Die Milch, die sich durch den Rand zieht, muß man immer wieder aufgießen, bis es zu steigen anfängt und oben eine gelbbraune Kruste bekommt.) Dann setzt man es auf eine Schüssel, nimmt den Rand darum weg, legirt die übrige Milch mit 3 Eigelb und giebt die noch übrige in der Sauciere dazu. Diese Speise darf nicht lange stehen, weil sie sonst zusammenfällt und ganz fest wird.

### 87. Aepfel im Capot.

Hierzu nimmt man gern kleine Aepfel, die säuerlich sind, slicht mit dem Aepfelstecher das Kernhaus aus, legt sie in eine Schaal, giebt etwas Franzwein, Citronensaft und Zucker darauf, und läßt sie 2 Stunden darin liegen; dann läßt man sie einige Minuten auf Kohlen dünsten, aber ja nicht kochen. Dann macht man einen Teig von  $1\frac{1}{4}$  lb Mehl, 1 lb Butter,  $\frac{1}{4}$  lb Zucker und 6 Eigelb, rollt ihn einen Mittel-Strohalm dick aus, slicht mit dem Ausstecher kleine runde, einen Thaler große Boden aus, und schneidet mit dem Backrade schmale, einen kleinen Finger breite Streifen. Die Aepfel füllt man mit Kirsch- oder dicken Pflaumen-Saft, umwickelt sie mit den Teig-Streifen, so daß es immer etwas auf einander zu liegen kommt, setzt die Aepfel auf die kleiner Boden,  
 klebt

klebt ihn unten rund um mit Ei fest, so daß nichts von den Äpfeln zu sehen ist, bestreicht sie mit Ei, läßt sie im Ofen backen, bestreut sie dick mit feinem Zucker und läßt sie noch im Ofen glaciren.

### 88. Reis = Birnen.

Drei Viertel Pfund Reis werden gut gewaschen, einmal aufgekocht und auf dem Durchschlag mit kaltem Wasser wieder abgeseiht. Dann giebt man 5 Quartier kochende Milch darauf, läßt ihn auf ganz gelindem Feuer, ohne viel zu rühren, recht dick kochen, giebt die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, Zucker, Caneel, fein gehackte Succade und candirte Drangenschalen dazu, läßt ihn kalt werden, schüttet ihn auf ein dünnes, mit Mehl bestreutes Backblech, und formt kleine Birnen davon, sticht statt des Stengels ein Stückchen Caneel, und statt der Blume eine Gewürznelke hinein, wendet sie in Ei um, bestreut sie dick mit feinem Reibbrod, bäckt sie in heißer Butter, bestreut sie mit feinem Zucker und glacirt sie, indem man eine glühende Schaufel überhält. Man kann allerlei Veränderungen damit machen, z. B. man legt in die Mitte eingemachte Kirschen oder Johannisbeeren, oder man drückt den Reis auf dem Backtisch einen Finger dick aus, bestreut ihn etwas mit Mehl und sticht mit einem Ausstecher runde Kuchen davon aus, wendet sie in Ei um, bestreut sie mit Reibbrod, bäckt sie in heißer Butter und glacirt sie mit Zucker mit einer glühenden Schaufel. Auch schneidet man Äpfel in große Würfel, kocht sie etwas mit wenig frischer Butter, Zucker und Caneel fast weich, rührt sie in den warmen Reis, macht länglich runde Facons davon, wendet sie in Ei und Reibbrod um, bäckt sie in heißer Butter, giebt sie warm zur Tafel und dazu eine Kirsch- oder Johannisbeeren = Sauce.

## 89. Gebäckener Will.

Von vier Franzbroden wird die Rinde abgeschnitten, in Finger dicke Scheiben geschnitten und in einem Quartier süßen Schmand aufgeweicht, doch ohne daß sie zerfallen. Dann schneidet man  $1\frac{1}{4}$  lb recht trockne Succade,  $\frac{1}{4}$  lb candirte Drangenschaale, ein Viertel lb süße Mandeln und  $\frac{1}{2}$  lb Rindermark in kleine Würfel, mischt es mit  $\frac{1}{2}$  lb feinem Zucker, 12 Loth ausgekerneten Rosinen, 12 Loth Korinthen, legt ein Kasseroll oder Form, aber ohne Till, mit Papier, welches recht dick mit Butter bestrichen seyn muß, aus, bestreut sie dick mit Zucker und Reibbrod, belegt den Boden mit Franzbrod = Scheiben, streut von oben die bereiteten Ingredienzien darauf und pflückt etwas frische Butter über; so fährt man fort, bis alles Zugerichtete hineingelegt ist, und oben auf noch frische Butter. Dann schlägt man 6 ganze Eier und 6 Eigelb mit 1 Quartier süßem Schmand zusammen, giebt etwas Zucker, Citronenschaale und Caneel dazu, giebt diesen Guß darauf, läßt ihn gehörig einziehen und bäckt den Will in 5 Viertel Stunden im heißen Backofen gar, stülpt ihn aus, glacirt ihn schön mit Zucker und giebt 1 Quartier weißen Wein, mit Zucker und Caneel aufgekocht, als Sauce dazu herum.

## 90. Ein Meringues-Pudding.

Von zwanzig gebratenen großen Apfeln wird mit einem Theelöffel bloß der reine Saft ausgenommen, mit etwas Franzwein, 1 Loth candirten gestossenen Drangenschaalen, Zucker und etwas Citronensaft durchgerührt, auf Kohlen etwas anziehen gelassen; dann in eine Pudding = Schüssel gelegt, doch nicht zu hoch, damit sie nicht an den Guß reichen. Ein Blatt Papier schneidet man so groß, daß es in den Absatz der Schüssel paßt; dann schlägt man von 10 Eiweiß einen steifen

fen Schnee, giebt  $\frac{1}{2}$  lb weißen, feinen, durchgeseibten Zucker und 1 Loth gestoßene candirte Drangenblüthe dazu, rührt es nur durch und belegt das nach der Schüssel zugeschnittene Papier schön gleich und nach der Mitte zu, hoch damit; dann in einem ganz abgekühlten Ofen so lange stehen gelassen, bis es ganz trocken ist, es muß nur von oben etwas gelblich aussehen. Den Rand der Schüssel bestreicht man mit etwas Eiweiß, nimmt den Meringues vom Papier, läßt ihn antrocknen und giebt den Pudding kalt zur Tafel. Man giebt fetten, süßen Schmand dazu. Man muß zu diesen, wie zu allen bisquitartigen, Sachen, durchaus ganz feinen weißen Zucker nehmen.

### 91. Eier mit Käse.

Eine Schüssel mit kalter Butter nicht zu dünn bestrichen, mit etwas Reibbrod und einer Hand voll holländischen, oder Schweizer Käse bestreut und mit etwas Bouillon angefeuchtet, darauf Eier ausgeschlagen, wieder dick mit Käse bestreut und zwischen zwei Feuern schnell gar gemacht.

### 92. Gefüllte Eier.

Sechszehn bis achtzehn Eier werden recht hart gekocht, oben eine kleine Deffnung mit einem spitzen Messer gemacht und behutsam das Gelbe herausgebohrt; dann eine recht feine Farce von einer Hühnerbrust bereitet, wie schon gezeigt worden, nur muß sie dünner seyn, deswegen legt man 2 Eier mehr zu, drückt die Deffnung mit etwas Brod zu, wälzt sie in Ei und hernach in Reibbrod mit Mehl vermischt und bäckt sie in  $1\frac{1}{2}$  lb Bouillon oder Nierenfett schön braun, und giebt sie allein, oder auch über Champignons, Spinat, oder klein geschnittenen Spargel.

## 93. Eierkuchen.

Ohngefähr zwei Eßlöffel Mehl, 6 Eier, ein paar Löffel Schmand, etwas Salz und Schnittlauch werden recht klar gerührt, Butter in einer Pfannenkuchen-Pfanne heiß gemacht, das Zusammengerührte hineingegossen und auf beiden Seiten braun gebraten.

## 94. Eierkuchen mit Speck.

Man schneidet durchgewachsenen Speck in kleine Scheiben, bratet ihn braun, giebt die oben bezeichnete Masse hinein und bäckt ihn wie den Obigen.

## 95. Rührei.

Sechszehn Eier werden gut durchgeklopft, mit einer Hand voll fein geschnittenen Lauch,  $\frac{1}{2}$  Quartier süßen Schmand, einen Löffel Butter, etwas Pfeffer und Salz ins Kasseroll gegossen und mit einem Löffel, so wie sich die Eier ansetzen, vom Boden aufgescharrt; man hüte sich aber, daß man sie nicht zu fein verrührt. Sieht man, daß schon fast alles gebunden ist, muß man es schnell zu Tische geben, sonst wird es hart und trocken. Man giebt Schinken, Salzfleisch, Wurst zc. dazu.

## 96. Rührei mit geräucherten Strömlingen.

Von dreißig Stück geräucherten Strömlingen wird die Haut abgezogen, bloß der Rücken, und nicht die Bauchgräten genommen, und das Reingemachte eine Stunde in Milch geweicht. Dann macht man ein Rührei, wie vorhin beschrieben, gießt die Milch von den Strömlingen und rührt sie in das Rührei; dann gleich zur Tafel gegeben.

## 97. Eier mit Sardellen.

Achtzehn Eier werden stark geklopft, etwas Lauch, Muscatnuß und Pfeffer zugelegt und ein guter Löffel faue-



sauerer Schmand. Dann wäscht man 10 Sardellen, zieht sie von den Gräten und schneidet sie mit dem Messer klein. Soll bald angerichtet werden, so legt man in eine Pfannenkuchen-Pfanne ohngefähr ein halb Viertel  $\text{lb}$  Butter, läßt sie heiß werden, giebt die Eier und die Sardellen hinein, läßt sie schnell backen und hält über die Pfanne eine recht glühende Schaufel, damit sie auch von oben zusammengehen und in der Mitte weich bleiben.

### 98. Eier mit Krebsen und Morcheln.

Achtzehn Eier werden geklopft, mit etwas Salz, Muscatnuß und Pfeffer; 1 Band Krebse rein gemacht, und zugelegt, wie auch  $\frac{1}{4}$   $\text{lb}$  Krebsbutter und eine Hand voll zerschnittene Morcheln, auch  $\frac{1}{2}$  Quartier saurerer Schmand und ein Anrichtlöffel recht guter Jus und etwas Schnittlauch. Wenn bald angerichtet werden soll, rührt man dieß zu einem nicht zu harten Rührei und giebt es gleich zur Tafel.

### 99. Gebäckene Eier.

Zwölf hart gekochte Eier werden, nachdem sie rein gemacht sind, fein gehackt; dann macht man  $\frac{1}{4}$   $\text{lb}$  Butter in einem Kasseroll heiß, giebt die Eier, etwas Muscat, Salz, 1 Quartier sauern Schmand und eine gute Hand voll Parmesankäse hinein, rührt alles gut durch und wenn die Masse heiß ist, so schlägt man 2 ganze Eier und 2 Eigelb dazu, rührt es durch und setzt es vom Feuer; dann macht man in einer Pfanne einen Löffel Butter heiß, legt die ganze Masse hinein, und bäckt sie schnell auf beiden Seiten hellbraun.

### 100. D e n a u g e n.

Kleine Scheiben durchwachsener Schinken werden in einer Pfanne etwas braun gebraten, dann auf eine zinnerne Schüssel rangirt und 18 Eier darüber geschlagen, so daß sie nicht unter einander laufen, dann auf  
Kohl-

Kohlfeuer gesetzt und langsam anziehen gelassen, an den Seiten mit dem Messer losgemacht und immer etwas Butter dazwischen gelassen, auch in der Mitte mit dem Messer das Weiße aufgehoben, daß die Butter überall hineinlaufen kann; sind die Eier gebunden, dann mit Pfeffer und Salz bestreut u. gleich gegessen.

### 101. Verlohrne Eier.

Man rechnet gewöhnlich 2 auf die Person, auch muß man sie hierzu frisch nehmen, weil sie sonst leicht zusammen laufen. Wenn das Wasser kocht, giebt man eine Obertasse Weinessig dazu, schlägt die Eier behutsam hinein und läßt sie nur so lange stehen, bis sich das Weiße zusammengezogen hat; dann hebt man sie in eine flache Schüssel, worin kaltes Wasser ist; man muß aber nicht zu viel Eier auf einmal einschlagen, sonst kann man sie nicht so gut ausheben. Dann rührt man 4 Eigelb, etwas Muscatnuß, Pfeffer, Salz, etwas Essig, einen Löffel Butter und einen Anrichtlöffel Bouillon oder Jus auf dem Feuer ab, bis es dick wird, gießt diese Sauce auf eine Schüssel und hebt die verlorne Eier, nachdem man sie etwas beputzt hat, hinein. Auch wenn man verlorne Eier in Suppe legt, muß man Weinessig in das Wasser gießen, sie gerinnen schneller.

### 102. Eier mit einer Senfsauce.

Einen guten Löffel Butter, worin etwas Mehl gedrückt ist, legt man in ein kleines Kasseroll nebst 3 geriebenen Zwiebeln, (die Butter wird aber erst gelbbraun gemacht,) Pfeffer, Salz,  $\frac{1}{2}$  Quartier Bouillon, einer Obertasse Essig; dieß wird alles kurz und tummig zugedocht und zuletzt 2 Eßlöffel angemachten Senf zugerührt; dann schneidet man 15 hartgekochte Eier in der Mitte durch, rangirt sie auf eine Schüssel und giebt die Senfsauce darüber.

## 103. Rührei mit Morcheln und Lachs.

Zwei Hände voll Morcheln puht man sauber, brüht sie etwas mit kochendem Wasser, schneidet sie, jedoch nicht gar zu fein, und kocht sie mit etwas Butter durch; dann giebt man 16 wohl geklopfte Eier dazu, nebst Pfeffer, Salz, Muscatnuß, einen guten Löffel schöne Krebsbutter, 5 Eßlöffel süßen Schmand und etwas Schnittlauch; dieß wird alles auf dem Feuer nicht zu steif abgerührt. Von einem Rückenstück geräucherter Lachs werden einen kleinen halben Finger dicke schräge, flache Stücke geschnitten, einige Stunden in süße Milch geweicht, dann in zerklöpftem Ei umgewandt, mit Mehl bestreut und in heißer Butter braun gebacken, die Eierspeise auf eine Schüssel angerichtet und der Lachs herum garnirt.

## 104. Rührei mit Krebsen und Champignons.

Ein und ein halber Band kleine Mittelkrebse aus den Schalen gebrochen, Krebsbutter von diesen gemacht, dann ein paar Hände voll Champignons rein gemacht, gewaschen, klein geschnitten und in etwas Butter weich gedünstet; dazu klopft man 16 Eier, giebt die Krebse, Krebsbutter und Champignons dazu, wie auch Pfeffer, Salz, Muscatnuß, Schnittlauch, 1 Quartier schönen fauern Schmand und rührt alles dieß auf dem Feuer ab.

## 105. Plum = Pudding auf eine andere Art.

Ein Pfund Nierenfett wird in feine, doch nicht zu kleine Stücke gehackt. Davon werden 1 lb Korinthen, 2 lb Rosinen ohne Steine, 8 Eier, die Hälfte vom Eiweiß, eine halbe Muscatnuß, ein Theelöffel voll gestossener Ingber, 1 lb Mehl und 2 Bouteillen süße Milch oder Schmand wohl durcheinander gerührt, alsdann unter beständigem Rühren nach und nach das Mehl hinzugeschüttet, ferner das Fett, die Gewürze, Rosinen, Korin-

Korinthen und so viel Mehl, als zur gehörigen Dicke erforderlich ist. Es werden 2 Stunden zum Backen und 5 Stunden zum Kochen erfordert.

### 106. Pudding von Pfannenkuchen, Reis und Strickbeeren.

Es werden von 4 bis 6 Eiern dünne Pfannenkuchen gebacken und 1  $\text{lb}$  Reis in Milch dick gekocht. Wenn der Reis kalt ist, legt man zuerst einen Pfannenkuchen in eine mit Butter gut bestrichene Schüssel, legt auf diesen ziemlich dick Strickbeeren-Saft, streut Zucker und Caneel darauf, streicht dann Reis, zu welchem 6 bis 7 Eier und Cardamom gerührt sind, darauf, belegt diese Schicht mit Flocken Butter, dann wieder einen Pfannenkuchen, Saft, Zucker, Caneel, Reis und Butter, und so wird fortgeföhren, bis die Schüssel voll ist. Ganz oben kömmt ein Pfannenkuchen, mit Saft bestrichen, mit Zucker und Caneel belegt und mit Butter bestrichen.

### 107. Gebrühte Klümpchen. †

Eine Obertasse Weizenmehl, eben so viel gute Milch und geschmolzene Butter nebst zwei Eiern wird über hellem Feuer mit einem großen Küchenlöffel so lange gerührt, bis es nicht mehr, weder am Kessel noch am Löffel, klebt. Dann läßt man die Masse durch und durch kalt werden, schlägt noch 4 Eier hinzu, rührt alles wohl durcheinander, formirt dann Klümpchen und kocht sie fertig. Man kann zu diesen Klümpchen eine Sauce von Rirschen- oder Johannesbeeren-Saft geben.

### 108. Maccaroni mit Schinken.

Ein und ein halb  $\text{lb}$  Maccaroni werden in Wasser abgequollen, bis es anfängt zu kochen, dann gut abgeseiht und in Wasser fast weich gekocht. Eine Blechform wird mit Butter bestrichen, mit Reibbrod bestreut, einige Butterstückchen darauf herumgelegt, dann die  
Macca-

Maccaroni einen Finger dick darauf gegeben, dann fein würflich geschnittener Schinken und mit einer Hand voll geriebenem engl. oder holländischen Käse dick bestreut, dann wieder Butter, Maccaroni, Schinken und Käse, bis die Form voll ist. Oben auf streut man dick Reibbrod und Käse, legt Butter auf und bäckt es eine Stunde im Ofen. Man giebt tummige Butter dazu.

### 109. Maccaroni mit brauner Butter.

Die Maccaroni werden wie die vorigen abgequollen und in vielem Wasser, worin etwas Salz gelegt ist, ganz weich gekocht; dann auf einem Sieb trocken ablaufen gelassen, auf eine Schüssel gelegt und braune Butter in der Sauciere, nebst geriebenem Käse auf einer Schale dazu herum gereicht.

### 110. Italiänischer Reis.

Ein und ein halb lb großkörniger Reis wird abgewaschen, mit Wasser gequollen, bis es anfängt zu kochen, dann mit kaltem Wasser wieder abgespült, bis dieses ganz klar abläuft; dann auf ein Sieb geschüttet, bis der Reis recht trocken ist.  $1\frac{1}{2}$  lb abgeweichtes Schenmark wird fein geschnitten, alle kleine Knochen ausgesucht, in einem Feldkessel geschmolzen und wenn es recht heiß ist, der trockne Reis hineingeschüttet, so lange unter beständigem Rühren geröstet, bis die Reiskörner klar werden, und nach und nach so viel starker Bouillon dazu gegeben, daß der Reis gar kochen kann. Er muß so dick, als dicke Grütze seyn, und die Reiskörner müssen ganz bleiben. Eine Viertel Stunde vor dem Anrichten giebt man  $1\frac{1}{4}$  lb geriebenen Parmesankäse dazu. Ist er verkocht, so giebt man das Ganze zu gutem Bouillon auf die Tafel.

### 111. Ein vorzüglich schöner Pudding.

Dreißig Eigelb und ein Pfund feinen Zucker rührt man eine Stunde immer auf eine Seite, giebt abgeriebene

bene Citronenschaale, Cardamom und Muscatblütthe dazu; dann wird der Schnee von den 30 Eigelb langsam dazu gerührt, eine runde Pfanne heiß gemacht, etwas ausgeschmolzene Butter hineingegeben, dann so viel von der angerührten Masse darin, als ein Finger dick gelegt, dieses auf einer Seite wie einen Pfannkuchen gebacken, bis es fest ist; dann behutsam auf eine Schüssel geschoben, dick mit Zucker bestreut und mit Citronensaft betropft. Dann muß ein Anderer gleich eine dicke, recht glühende Schaufel überhalten, damit sich die Masse hebt; so lange wird wieder ein neuer Kuchen gebacken, mit Zucker bestreut, Citronensaft aufgetropfelt und wieder mit der glühenden Schaufel von oben gebacken; dieß continuirt man so lange, bis die Masse alle ist. Der letzte Kuchen wird, wenn er sich gehoben, stark mit feinem Zucker bestreut, daß er wie glassirt aussieht. Dieser Pudding, mit Sorgfalt bereitet, wird sehr schön, aber der Person, die ihn besorgt, kann kein anderes Geschäft aufgetragen werden.

### 112. Maadbeerreis.

Man wäscht ein Pfund Reis sauber ab, kocht ihn mit süßer Milch und etwas Butter ganz dick und weich, kühlt ihn dann ab, rührt 12 Loth Butter zu Schaum, giebt 10 Eier eines nach dem andern hinein, dann den Reis und zuckert es nach Belieben. Dann nimmt man dick gekochte Maadbeeren, schlägt von 2 Eiweiß Schnee, rührt es darunter und rührt es eine halbe Stunde mit etwas Zucker, daß es dick wird, streicht eine Form, (wenn man sie hat, eine Melonenform) dick mit Butter aus, bestreut sie mit Reibbrod, giebt einen Finger dick Reis hinein und drückt die ganze Form von allen Seiten damit aus. Dann legt man auf den Boden etwas von den Maadbeeren, und wieder Reis und so fährt man fort, bis die Form voll ist. Wenn alles eingelegt ist, bäckt man es in einem Ofen, stürzt es aus, bestreut es  
dick

dieß mit Zucker und bringt es warm zur Tafel. Man muß ja die Form dicht mit dem Meiß ausdrücken, damit der Saft nicht an die Form kömmt, sonst geht es nicht heraus.

### 113. Ein Pudding von Eigelb.

Man rührt zwanzig Loth Butter zu Schaum, giebt 16 Eigelb, eines nach dem andern dazu, 12 Loth Zucker, die abgeriebene Schaale von einer Citrone, dieß alles wird gut durchgerührt und in einer mit Butter bestrichenen Form im Ofen gebacken. Der Ofen muß aber nicht sehr heiß seyn.

### 114. Ein Pudding von Eiweiß.

Man bereitet drei Viertel Pfund entweder dieß gekochte Aepfelmarmelade oder einen andern dieß gekochten Saft, kocht  $\frac{1}{2}$  lb Zucker in einem kleinen, messingenen Kasseroll, mit 2 Löffel Wasser, bis er sich spinnt, giebt ihn dann langsam in den dicken Aepfelsaft, rührt ihn glatt und läßt ihn abkühlen; rührt dann nach und nach den Schnee von dem, vom vorigen Pudding übrig gebliebenen, Eiweiß hinein, rührt es eine Stunde, giebt eine Hand voll geriebenes, grobes Brod hinein und bäckt es in gleicher Hitze in einer mit Butter bestrichenen Schüssel.

### 115. Ein gefüllter Pudding.

Ein Pfund frische Butter wird zu Schaum gerührt, 1 ganzes Ei dazu geschlagen, dann von 7 hart gekochten Eiern das Gelbe fein gehackt, dazu gerührt, mit  $\frac{1}{2}$  lb Zucker,  $\frac{1}{4}$  lb klein gehackte Mandeln, ein starkes lb Mehl und etwas Muscatblüthe. Dann macht man ein Ragout von 2 Kälberohren, etwas Kalbsmilch, Spargelköpfen, grünen Erbsen, Krebschwänzen, Morcheln und Champignons, (eines wird würflich, das andere länglich geschnitten,) Krebsbutter, Pfeffer, Muscatblüthe,

blüthe, etwas Bouillon, 1 Löffel Schmand und etwas Mehl; dieß stovt man ganz kurz zu und läßt es abkühlen. Eine Schüssel wird mit Krebsbutter bestrichen, das Ragout hinein gegeben, das vorhin Abgerührte darüber gelegt und eine halbe Stunde im Ofen gebacken. Wenn es schäumt, ist es fertig.

### 116. Kaiser = Förmchen in der Suppe.

Man nimmt ein Quartier guten Bouillon, klopft 10 Eigelb damit ab, bestreicht kleine Blechformen mit Butter, gießt das Geklopfte nicht zu voll hinein, stellt sie in eine Bratpfanne, giebt so viel kochendes Wasser dazu, daß nichts hineinkommen kann, stellt die Pfanne auf den heißen Heerd, legt eine eiserne Platte darauf und beschüttet sie mit glühenden Kohlen. Sobald sie gebunden sind, löst man den Rand mit einem Messer, und wenn die Suppe servirt ist, giebt man sie hinein.

### 117. Ausgebakener Reis, mit einem Krebs-Ragout.

Man wäscht ein Pfund guten Reis, kocht ihn in Wasser auf, gießt ihn ab und überspühlt ihn mit kaltem Wasser, giebt fetten, kräftigen Bouillon darauf, nebst einigen Scheiben mageren Schinken und kocht ihn langsam gar und recht dick, giebt noch Salz, Muscatnuß, und wenn es abgekühlt ist, 4 Eier dazu, rührt alles gut untereinander und läßt es kalt werden. Dann macht man ein Krebs-Ragout von 60 ausgemachten Krebsen, einigen gehackten Schalotten, und wenn man sie hat, in dünne Blättchen geschnittene Champignons oder Morcheln, giebt etwas gute Coulis, eine Hand voll geriebenen engl. Käse, Krebsbutter, einen Löffel süßen Schmand, Muscatblüthe und etwas Citronensaft, und kocht es sehr kurz zu. Wenn es kalt ist, bestreicht man einen umgekehrten Teller mit zerklopftem Ei, legt einen Löffel Reis darauf, drückt ihn rund, so daß in  
der



der Mitte eine kleine Höhlung ist, legt von dem Ragout hinein, überdeckt es ganz mit Reis, formirt es schön rund, bestreicht es mit Ei, hebt es mit einem nassen Messer auf, bestreut es auf beiden Seiten mit feinem Reibbrod, bäckt es in kochender Butter schön gelb aus, und servirt es warm. Man kann auch ein Ragout von Kalbsmilch, eben so bereitet, wie das Vorige, einfüllen.

### 118. Ein vorzüglich schöner Citronen-Pudding.

Man bindet 3 schöne, große Citronen in einen feinen, reinen Lappen, und kocht sie in Wasser so weich, daß ein Strohalm leise durchgeht, nimmt sie sodann heraus, legt sie in eine tiefe Schüssel, zerdrückt sie, nimmt die Kerne heraus, und zerreibt sie alsdann so fein als möglich, legt dann 24 Gelb von Eiern, 3 Obertassen voll geriebenen Zucker und etwas Cardamom dazu. Dieß alles wird eine Stunde lang nach einer Seite gerührt, sodann das zu Schnee geschlagene Weiß vom Ei langsam dazu gerührt, und gleich in einer, mit Butter ausgestrichenen, Schüssel  $\frac{3}{4}$  Stunden in einem mäßig warmen Ofen gebacken, und dann gleich zur Tafel gegeben. Wenn man will, so kann man Weinschaum als Sauce dazu geben, es ist aber eigentlich überflüssig.

### 119. Ein kalter Citronen-Pudding.

Man nimmt 1 lb feinen Zucker, 12 Citronen, 20 Eier, 1 lb abgeklärte Butter, Cardamom, und reibt auf dem Zucker die Citronen ab. Alsdann wird der Zucker fein gerieben, und mit 20 Gelb von Ei mit der Wispel, mit Cardamom und 1 lb abgeklärter Butter, alles nach einer Seite geklopft. Indessen wird das Weiße vom Ei zu Schaum geschlagen, und der Saft klar durch ein Sieb gelassen; dann das zu Schaum geschlagene Weiß vom Ei, den Saft der Citronen durchgerührt und

zulezt

zuletzt zugelegt. Eine Schüssel mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingelegt, und gleich in den Ofen gesetzt.

### 120. Pudding von Hühnerbrust.

Das Brustfleisch von 4 Hühnern wird mit dem Messer gehackt, und im Mörser so fein als möglich gestoßen; dann rührt man  $\frac{1}{4}$  lb Butter zu Schaum, giebt nach und nach 3 ganze und 4 Eigelb dazu, und rührt es eine halbe Stunde auf einer Seite.  $\frac{1}{2}$  lb Reibbrod wird in etwas Schmand aufgeweicht, mit  $\frac{1}{2}$  Muscatnuß, etwas Salz,  $\frac{1}{4}$  lb geriebenen Parmesankäse dazu gegeben, und alles wohl durchgerührt, ganz zuletzt dazu der Schaum von den 4 Eiern gelegt, und in eine feste Puddingform in Wasser, (die Form muß aber nicht belastet werden, damit sie nicht am Boden liegt; es ist weit besser, wenn sie schwimmt, und sich durch ihr eignes Gleichgewicht stehend erhält) 2 gute Stunden bei immer gleichem Feuer gekocht. Man giebt eine tummige Butter, mit Sardellen und Citronen abgeschärft, dazu.

### 121. Ein Kartoffelmehl-Pudding.

Neun Loth Kartoffelmehl wird mit einer Tasse Schmand oder Milch eingerührt, dann auf Kohlfener gesetzt, und nach und nach drei Quartier Milch oder Schmand zugequirlt, und so lange gekocht, bis es ein dicker Mus wird. Dann muß er abkühlen, man muß ihn aber von oben mit Butter bestreichen, damit er keine Haut bekommt. Dann wird  $\frac{1}{4}$  lb Butter zu Schmand gerührt, und wenn die Masse kalt ist, dazu gegeben; dann nach und nach 10 Eigelb dazu geklopft, Zucker, daß es angenehm süß schmeckt und, entweder Vanille, Cardamom oder Citronenschalen zugelegt, und stark geklopft, ganz zuletzt das Weiße von den 10 Eiern zu Schaum geschlagen, zugerührt, in eine mit Butter bestrichene Backschüssel gegeben, und  $\frac{1}{2}$  Stunde im Ofen gebacken.

gebacken. Wenn der Pudding fertig ist, streut man dick Zucker und etwas Caneel auf, und läßt ihn nur noch so lange im Ofen stehen, bis er eine Glasur bekommt. Man giebt lirten Schmand, oder eine Schwarzbeeren-Sauce dazu.

### 122. Nessel = Schallot.

Schöne große Nessel werden geschält, mitten durch, und das Kernhaus herausgeschnitten, dann tunkt man sie in Franzwein, wendet sie in Mehl um, und bäckt sie in recht heißer Butter oder Bouillonfett schön gelb, legt sie dann zum Ablausen auf Löschpapier. Dann schneidet man 3 einen Tag alte Franzbrode in Scheiben, streicht eine glatte Form oder Kasseroll dick mit Butter aus, und bestreut sie mit Reibbrod, mischt 2 Quartier süßen Schmand mit  $\frac{1}{4}$  lb Butter und  $\frac{1}{4}$  lb Zucker, tunkt die Brodschnitte hinein, und belegt die Form bergestalt damit, daß keine Lücke bleibt, füllt die gebackenen Nessel hinein, streut etwas Zucker über, auch eingemachte Kirschen oder Korinthen, deckt oben wieder mit Weißbrod zu, quirlt zu dem noch übrigen Schmand 5 Eigelb, gießt es dann über, und bäckt es eine Stunde im Ofen, dann löst man den Rand mit einem Messer los, stürzt es auf eine Schüssel, und giebt Weinschaum als Sauce. Will man es trocken geben, so bestreicht man es mit Eierschnee, bestreut es stark mit feinem Zucker, und läßt es im Ofen abtrocknen, so sieht es wie eine Torte aus. Wird warm zur Tafel gegeben.

### 123. Nuster = Pudding.

Sechszehn Eier, 3 Kaffeetassen ausgelassene Butter, 1 Quartier fetten süßen Schmand, klopft man recht stark durch, dann auf das Feuer gesetzt, und unter beständigem Schlagen ziemlich heiß werden lassen, dann rührt man 3 ausgeweichte Franzbrode, von denen die Rinde

Rinde vorher abgerieben ist, dazu, nebst etwas Citronenschaale und Muscatnuß. Dann 20 Aустern in 4 Theile geschnitten zugerührt, in einer Schüssel im Ofen gebacken. Man kann auch statt gewöhnlicher Butter Krebsbutter nehmen. Die Sauce dazu macht man von 25 Aустern mit ihrer Sauce, 2 Hände voll geriebenen engl. Käse, etwas Mehl in einen großen Löffel Krebsbutter gedrückt, eine Obertasse gutes Bier, 1 Tasse süßen Schmand, und ganz zulezt den Saft von 2 Citronen durch das Haarsieb dazu gedrückt, und alles gut durchgekocht.

Die Sauce dazu macht man von 25 Aустern mit ihrer Sauce, 2 Hände voll geriebenen engl. Käse, etwas Mehl in einen großen Löffel Krebsbutter gedrückt, eine Obertasse gutes Bier, 1 Tasse süßen Schmand, und ganz zulezt den Saft von 2 Citronen durch das Haarsieb dazu gedrückt, und alles gut durchgekocht.

Rechte Abtheilung.

Die Sauce dazu macht man von 25 Aустern mit ihrer Sauce, 2 Hände voll geriebenen engl. Käse, etwas Mehl in einen großen Löffel Krebsbutter gedrückt, eine Obertasse gutes Bier, 1 Tasse süßen Schmand, und ganz zulezt den Saft von 2 Citronen durch das Haarsieb dazu gedrückt, und alles gut durchgekocht.

## Neunte Abtheilung.

**Braten und Salate.**

## 1.

**E**s ist durchaus nothwendig, daß alles Fleisch, Wild und Geflügel, das zum Braten bestimmt ist, im Winter 5, 6 auch 8 Tage, im Sommer wenigstens den Tag vorher geschlachtet sey; denn nur dadurch wird es zart und mürbe, welches auch durch die künstlichste Bereitung nicht bewirkt werden kann. Man muß darauf sehen, daß alles Fleisch, das man braten wil, jung und fett sey, denn durch das Fett gewinnt es an Zartheit, und die Stücke, die nicht mit Fett bedeckt sind, müssen gespickt werden. Dann ist es sehr nothwendig, sich genau nach der Zeit, wenn der Braten angerichtet werden soll, zu richten, denn dem Braten ist es weit nachtheiliger, als jeder andern Speise, wenn nicht zur bestimmten Zeit angerichtet werden kann. Am Spieße zu braten ist allen andern Arten in so fern vorzuziehen, weil man es da mehr in der Gewalt hat, die Hitze gehörig zu vertheilen, doch kann man auch im Ofen recht saftig und mürbe braten, wenn man nur etwas Aufmerksamkeit darauf verwendet. Ich will meine Erfahrungen in beiden Arten zu braten, mittheilen, so viel es möglich ist,

ist, denn es ist sehr schwer, für jeden einzelnen Fall etwas Bestimmtes zu sagen, weil man den, zu jedem Braten nöthigen Grad der Hitze, nicht bestimmen kann.

## 2. Rinderbraten am Spieß gebraten.

Zu einem Rinderbraten nimmt man das Stück zwischen der Keule und Niere, wo das Häschen unten befindlich ist, schneidet das daran sitzende Lapp ab, damit es ein viereckiges Stück wird, sticht ihn mit dem möglichsten Gleichgewicht an den Bratspieß, befestiget ihn mit kleinen Spießsen, die man durch das Fleisch und durch die Oeffnungen des Bratspießes steckt, bestreicht einige Lagen Papier mit Butter, bestreut den Braten von allen Seiten hinlänglich mit Salz, belegt ihn mit in Scheiben geschnittenen Schalotten, schnürt das Papier mit Bindfaden fest herum, und läßt ihn an starkem Feuer  $3\frac{1}{2}$  Stunde braten; dann nimmt man das Papier davon, legt den Braten so auf die Schüssel, daß das Häschen oben zu liegen kommt, und giebt seinen eignen Braten Jus dazu in der Sauciere herum.

## 3. Rinderbraten auf eine andere Art gebraten.

Der Rinderbraten wird wie der vorige am Spieß befestigt, nicht mit Papier umbunden, mit Salz bestreut, öfter begossen, und an raschem Feuer eine Stunde gebraten. Dann bepudert man ihn mit Roggen-Mehl, einen guten Strohhalm dick, und brätet ihn noch drei Stunden, ohne ihn zu begießen. Dieser Braten sieht nicht so gut aus als der vorige, allein Kenner werden ihn doch zu schätzen wissen, denn unter der unscheinbaren Hülle ist er saftig und mürbe.

## 4. Rinderbraten im Ofen gebraten.

Ein gutes Sackstück wird, wenn es abgewaschen ist, mit einem Stück Holz von allen Seiten stark geklopft, in eine Bratpfanne gelegt, mit Salz bestreut,

$\frac{1}{2}$  Quartier Wasser zugegeben, dann tief im Ofen geschoben, damit es schnell braun wird, und dadurch seine guten Säfte behält, dann mehr nach vorne gezogen, und 3 Stunden in mäßiger Hitze gebraten.

### 5. Rinderbraten im Grapen gebraten.

Man legt ein halb Pfund Bouillon oder Nierenfett in einen Grapen, macht es braun, giebt das abgewaschene und wieder abgetrocknete Fleisch hinein, und macht es schnell von allen Seiten braun, legt einen fest anpassenden Deckel auf, daß der Dampf nicht heraus kann, streut dazwischen einige Male feines Salz auf, und bratet ihn so langsam in 4 Stunden. Wenn nicht mehr so viel Saft aus dem Fleisch quillt, giebt man ab und zu, einen halben Eßlöffel Wasser hinein, damit das Fett nicht brennt, und wendet das Fleisch fleißig um. Noch besser wird es, wenn man den Deckel mit einem, in die Höhe stehenden Rand machen läßt, und darin, während des Bratens, Kohlen schüttet.

### 6. Kalbsbraten am Spieße zu braten.

Einen guten Kalbsbraten kann man saftig und schön in 2 Stunden braten, nur muß man darauf sehen, daß er mit dem möglichsten Gleichgewicht am Spieß befestiget sei, und sich nicht hin und her bewege, denn dadurch, daß die eine Seite immer schneller umschlägt, bleibt sie roh, dahingegen die andere verbratet. Wenn der Braten braun genug ist, das heißt, er muß schön gelb aussehen, so bekleidet man ihn mit Papier. Begossen muß er fleißig werden, auch ist es besser, wenn man das dazu gehörige Salz nicht auf einmal überstreut, sondern nach und nach; es spült sich nur durch das Begießen mit Butter in die Sauce, und der Braten bleibt matt. Einen kleinern Braten bratet man natürlich in kürzerer Zeit. Man kann auch den Kalbsbraten auf  
der

der obern Seite dicht mit Speck spicken, es erhält ihn saftiger, und er sieht auch appetitlicher aus.

### 7. Kalbsbraten im Ofen gebraten.

Ist auch recht gut, nur muß man ihn oft begießen, und den Ofen gut abpassen; er wird in die Pfanne mit der Nierenseite nach oben gelegt, mit Salz bestreut, etwas Butter aufgelegt, und wenn man in einem Ofen bratet, wo die Kohlen darin sind, etwas Wasser in die Pfanne gegossen; bratet man aber in einem Spaarofen, so braucht man kein Wasser, sondern nur Butter aufzugießen. Wenn der Braten eine halbe Stunde so gebraten ist, wendet man ihn um, bestreicht ihn öfter mit Butter, und bratet ihn noch eine Stunde. Wird der Kalbsbraten servirt, muß man mit einem reinen Tuch das äußere Gelenk des Beines abdrehen, weil solches, der Braten mag im Ofen oder am Spieß gebraten seyn, immer schwarz brennt. In den Braten = Jus giebt man einen Eßlöffel sauren dicken Scharmand, läßt ihn damit durchkochen, giebt einen Theelöffel Soja hinein, und servirt ihn in der Sauciere.

### 8. Böhling's = (Hammel-) Braten.

Muß eine halbe Stunde mit einem runden Holz stark geklopft werden, damit er recht mürbe und zart wird; viele essen ihn gerne mit Knoblauch gespickt, viele auch nicht; dann wird er an den Spieß gesteckt, befestiget, mit Salz nach und nach bestreut, einigemal mit Butter bestrichen, und dann immer mit seinem eignen Jus begossen. Dieser Böhling's Braten darf 2 volle Stunden braten, damit er recht weich und mürbe werde. Man kann auch wie beim Kalbsbraten saure Scharmand-Sauce dazu geben.

### 9. Lamm's = Braten.

Braucht nur eine gute Stunde Zeit zum braten;  
der



der Schlägel wird mit Speck gespickt, das Nierenstück aber mit Papier umbunden, weil es weniger Hitze braucht als der Schlägel. Zur Anrichtzeit nimmt man das Papier ab, läßt ihn einen Augenblick braun werden, begießt ihn, damit er glänzt und servirt ihn.

### 10. Schweinebraten.

Ein Schweinebraten weicht darin von andern Braten ab, daß er nicht mit Butter begossen wird. Die Haut wird mit einem spitzigen Messer zackig geritzt, und nur dann und wann mit etwas Speck, welchen man auf ein spitziges Hölzchen steckt, bestrichen, und zuletzt gar nicht mehr, damit die Schwarte recht knösprich werde. Der Braten von einem jährigen Schwein braucht  $1\frac{1}{2}$  Stunde. Ganz großen Schinken nimmt man nicht zum braten.

### 11. Rippspeer zu braten.

Rippspeer heißen die Rippen, die unter der Speckseite weggeschnitten werden, man läßt aber einen Strohhalm dick Speck darauf, knickt die Rippen, ohne daß das Fleisch verletzt wird, von innen in der Mitte durch, damit man sie zusammenbiegen kann, füllt die Höhlung mit durchgeschnittenen Äpfeln und abgequollenen Pflaumen, näht den Rippspeer mit dünnen Bindfaden zu, bestreut ihn mit Salz und Pfeffer, und bratet ihn in  $\frac{3}{4}$  Stunden gar. Ist das Rippspeer sehr groß, so muß es  $\frac{1}{2}$  Stunde länger braten.

### 12. Spanferkel zu braten.

Da man sie oft selbst schlachten muß, so ist zu bemerken, daß das Wasser zum Abbrühen nicht ganz kochend, sondern jedesmal durch kaltes Wasser abgeschreckt seyn muß. Wenn es gehörig rein gemacht und ausgenommen ist, dressirt man die Keulen breit auseinander, slicht einen breiten, hölzernen Speil queer durch das  
Schloß,

Schloß, bindet die Beine einwärts, und die Vorderern schiebt man in dem Gelenke zusammen, daß sie unterwärts zu liegen kommen, bindet sie mit Bindfaden, daß es eine natürliche Lage erhält, sticht es der Länge nach an den Brätspieß, daß er durch den Hals geht und zum Rüssel heraus kömmt, damit kein Loch gemacht werde, legt ihn aufs Feuer, und bestreicht ihn zuweilen mit einem Stückchen Speck, daß man an einen spitzigen Speil steckt. Vor allen muß man dahin sehen, daß es keine Blasen bekömmet, auch das Feuer nicht zu schwach sey, und es weich und blaß bleibt. Es muß schön gelbbraun und die Schwarte knöspricht seyn, so daß sie bricht, wenn man sie schneiden will. Beim Anrichten giebt man etwas Jus zu der eignen Sauce, und garnirt mit gebratenen Kartoffeln. (Ehe man das Ferkel an den Spieß steckt, muß es von innen stark mit Salz und etwas Pfeffer ausgestreut werden.) Kann in einer Stunde gebraten werden.

### 13. Spannferkel im Ofen gebraten.

Ist auch recht gut, nur muß man nicht viel Wasser in die Pfanne geben, und wenn es halb gebraten ist, mit Speck bestrichen werden.

### 14. Kalkuhn zu braten.

Einen großen, fetten Kalkuhn brätet man bei raschem Feuer in 2 Stunden gar. Will man ihn füllen, hackt man die Leber mit einigen Zwiebeln recht fein, giebt  $\frac{1}{4}$  lb ausgelassene Butter, 2 ganze Eier und 2 Eigelb, Salz, Muscatblüthe, etwas Schmand und so viel Reibbrod zu, daß es eine dicke Farce wird; damit füllt man den Kropf des Kalkuhns, nähert ihn fest zu, und brätet ihn eine halbe Stunde länger. Beim Anrichten zieht man den Faden wieder aus dem Kropfe: Man spickt auch einen Kalkuhn dicht und sauber, wenn man will, und sieht darauf, daß er nicht zu braun wird,  
man

man kann sich da durch Papier aufbinden helfen. Im Ofen bratet sich der Kalkuhn auch gut, wenn man ihn fleißig begießt, wird aber  $\frac{1}{2}$  Stunde früher fertig.

### 15. Kalkuhn im Grapen gebraten.

Wenn man keinen Raum am Spieß zu braten, und eben keinen geheißten Ofen hat, so giebt man  $\frac{1}{2}$  Stoof süße Milch, nebst einem Löffel Butter in einen Grapen, legt den Kalkuhn hinein, bestreut ihn mit Salz, und läßt ihn auf mäßigem Feuer kochen, bis die Milch ganz eingekocht ist; dann bratet man ihn langsam schön braun, giebt dann und wann einige Theelöffel Bouillon hinein, damit die Butter nicht brennt, servirt ihn, giebt zu der Butter im Grapen 1 Löffel sauern Schmand, läßt es durchkochen, und giebt die Sauce dazu herum.

### 16. Hühner, ganz junge Kalkuhnen oder Kapauen zu braten.

Diese müssen nur etwas gelblich gebraten werden; man bindet auf jede Brust eine, einem Messerrücken dicke Scheibe Speck und Papier darüber, bratet sie in einer Stunde unter öfterm Begießen gar. Einige Minuten vor dem Anrichten bindet man den Speck und das Papier ab, und läßt sie nur etwas gelb werden. Im Ofen werden sie wie die Kalkuhnen gebraten, mit Speck belegt, mit Salz bestreut, mit etwas Butter begossen; Wasser muß man aber nicht in die Pfanne gießen.

### 17. Gänse zu braten.

Eine Gans kann man süglich bei starkem Feuer in  $\frac{3}{4}$  Stunden, ist sie aber mit Kehl, Nepseln und Pflaumen gefüllt, noch eine halbe Stunde länger braten. Sie muß ganz braun und knöspricht gebraten werden. Auch im Ofen wird sie in einer Stunde, wenn sie gefüllt ist, vollkommen gar. Will man sie im Grapen braten, so macht man erst etwas Schmalz oder Bouillonnfett darin  
recht

recht heiß, legt die gut abgetrocknete Gans hinein, und macht sie schnell braun, deckt sie fest zu, und bratet sie auf Kohlfener vollends gar.

### 18. Enten zu braten.

Wenn die Enten gut gepuht und ausgewaschen sind, steckt man sie an den Bratspieß, bindet und steckt sie gut fest, streut Salz auf, begießt sie öfter mit Butter, giebt etwas Bouillon in die Bratpfanne, und bratet sie in einer halben Stunde gar und braun. Im Ofen oder Grapen werden sie wie die Gänse, nur in kürzerer Zeit gebraten.

### 19. Haasen zu braten.

Wenn die Haasen gut abgehäutet sind, so spielt man jeden, mit mehr als  $\frac{1}{4}$  lb Speck recht dicht und voll, bindet sie fest an den Bratspieß, begießt sie oft mit Butter, bestreut sie mit Salz, und bratet sie langsam in  $\frac{3}{4}$  Stunden gar. Wenn angerichtet werden soll, bestreicht man den Haasen mit dickem sauerem Schmand einigemal, und wenn dieser braun gebraten ist, nimmt man ihn vom Spieß, und bringt ihn zur Tafel. Zu dem abgetropften Braten-Jus giebt man etwas sauern Schmand in die Bratpfanne, kocht ihn durch, und giebt ihn in die Sauciere.

### 20. Haasenbraten auf eine andere Art.

Wenn die Haasen gehörig gespielt und dressirt sind, legt man sie in eine Bratpfanne, bebindet die Läufe mit Papier, reibt die Pfanne mit Knoblauch aus, giebt einige ganze Zwiebeln und etwas Citronenschaale, nebst einem Quartier Champignonessig dazu, macht  $\frac{1}{4}$  lb Butter heiß, und gießt es über die Haasen, bestreut sie mit Salz, schiebt sie in den Ofen, und bratet sie in  $\frac{3}{4}$  Stunden gar; giebt sauern Schmand über die Haasen und in den Jus.

## 21. Birkhühner zu braten.

Die Birkhühner werden trocken gerupft, so daß die Haut ganz bleibt, ausgenommen, gut abgewaschen, und mit kochendem Wasser abgebrüht, dann sauber und dicht in Streifen gespickt, an den Bratspieß fest gebunden, besalzen, mit Butter begossen, und in  $\frac{3}{4}$  Stunden gar gebraten. Man bestreicht sie zuletzt mit saurem Schmand, und giebt auch etwas in die Bratenbutter. Will man sie im Ofen braten, so giebt man einen Anrichtlöffel Bouillon in die Pfanne, damit die Butter nicht brennt, begießt fleißig, und bratet sie in einer guten halben Stunde gar. Man giebt auch sauren Schmand dazu.

## 22. Haselhühner zu braten.

Haselhühner werden trocken gerupft, daß die Haut nicht beschädigt wird. Man halte es ja nicht für übertrieben, wenn ich sage, daß der Vogel nicht halb so schmackhaft ist, wenn ihm die Haut mit den Federn abgezogen wird, als wenn sie daran bleibt, sich durch die Hitze fest anlegt, und so die Säfte des Fleisches fürs Austrocknen bewahrt, auch sieht es viel appetitlicher aus, als wenn die armen Vögel geschunden werden. Wenn die Haselhühner abgebrüht sind, spickt man die Brust mit feinem Speck dicht voll, bindet sie an den Bratspieß, bestreut sie mit Salz, begießt sie sehr oft mit Butter, und bratet sie vollkommen in einer kleinen halben Stunde gar. Sollen sie im Ofen gebraten werden, so belegt man die Brust noch mit Speckscheiben, damit sie nicht zu braun werde. Haselhühner müssen nur etwas goldgelb werden.

## 23. Schnepfen zu braten.

Die Schnepfen werden gerupft, die Augen ausgestochen, der Schlund von dem Hals herausgenommen, abgewaschen, aber ausgenommen werden sie nicht.

Dann fein gespickt, an den Spieß befestiget. In die Bratpfanne legt man Weißbrodscheiben, die ganz dünn geschnitten und mit etwas Schmand befeuchtet seyn müssen, giebt Acht, daß auf jedes Stück Brod etwas von dem Abgetropften komme, bestreicht die Schnepfen immer mit einem Stückchen kalter Butter, so daß nicht zu viel in die Pfanne kömmt, und bratet sie in einer halben Stunde braun und gar. Die Brodscheiben legt man 2 und 2 zusammen, tunkt oder bestreicht sie mit einer Feder mit Ei, bestreut sie mit Reibbrod und Mehl, und bäckt sie in der Pfanne schnell braun. Die Schnepfen legt man in die Mitte der Schüssel, und garnirt mit den Brodscheiben. Man kann auch die Weißbrodscheiben erst in Butter braun braten, dann in die Pfanne unter die Schnepfen legen, und ohne zusammen zu legen, damit garniren.

#### 24. Lerchen zu braten.

Die Lerchen werden gerupft, die feinen Haarsehern mit etwas angezündetem Papier abgeseigt, der Kopf wird abgeschnitten, gut abgewaschen, ausgenommen. Dann sticht man sie an hölzerne, kleine Spießchen, und bindet diese an den großen Bratspieß, streut Salz über, und bratet sie langsam gar. Oder man macht einen Löffel Butter in einem Kasseroll heiß, legt die Lerchen hinein, bestreut sie mit Salz und etwas Pfeffer, und bratet sie darin in 20 Minuten gar; giebt dann in eine kleine Pfanne etwas Butter, macht sie braun, und bratet 2 Hände voll Reibbrod schön braun darin, legt die Lerchen auf die Schüssel, belegt sie mit dem gebratenen Brod, und giebt die Butter in der Sauciere dazu herum.

#### 25. Gefüllte junge Hühner zu braten.

Wenn die Hühner sauber rein gemacht sind, löset man behutsam die Haut auf der Brust und den Beinen mit dem Finger los, dann werden 2 Franzbrode fein gerieben,

gerieben, 6 große Zwiebeln fein geschnitten, und mit kalter Butter ein Teig gemacht, Pfeffer dazu gegeben, gut durchgearbeitet, und die Hühner zwischen der Haut damit gefüllt, die Beine zurückgedrückt, daß sich die Brust hebt, und einen Speil durchgesteckt, Kopf und Leber in einen Flügel geklemmt, der Kopf mit dem Schnabel auf der Brust liegend, auch mit einem Speil angesteckt, den Magen in den andern Flügel gesteckt, und nachdem sie jung sind, in einer halben oder drei Viertel Stunden gebraten. Man füllt auch, anstatt mit Zwiebeln, mit Petersilienblättern, nimmt aber doch eine große Zwiebel dazu.

### 26. Ein ganz junges Lamm zu braten.

Das junge kleine Lamm wird ohngefähr wie ein Hasenbraten tressirt, gut ausgewaschen, und mit etwas Salz, Pfeffer und Ingwer bestreut. Underhalb Stunden vor dem Anrichten steckt man es an den Spieß, oder legt es in eine Bratpfanne, begießt es oft mit Butter, und bratet es schön braun.

### 27. Ein Glenn-Braten.

Glenn-Braten wird stark geklopft, mit groben Streifen Speck, in Gewürz und Salz umgewendet, durchzogen, in ein enges hölzernes Geschirr gelegt, mit 6 in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einer großen Petersilienwurzel, 2 Burkannen, 12 Körnern ganzen weißen Pfeffer, einem Eßlöffel gequetschte Wachholderbeeren, etwas Salz, 2 Lorbeerblättern, und  $\frac{1}{2}$  Stooß Essig, oder etwas mehr, wenn das Geschirr vielleicht zu groß ist; dann legt man ein hölzernes Bretchen darauf, beschwert es etwas, und läßt es nicht über 3 Tage stehen. Es ist eine ganz falsche Meinung, wenn man glaubt, daß das Fleisch erst dann mürbe genug ist, wenn es 14 oder 20 Tage in Essig gelegen hat. Der Essig zerfrißt nur die guten Säfte, wenn das Fleisch zu lange darin liegt,

und verbessert es wahrlich nicht. Den dritten Tag setzt man das Fleisch in einem Grapen auf das Feuer, mit dem Essig und allem was darauf ist, giebt noch einige Scheibchen Speck hinein, und so viel Wasser, daß es eben bedeckt wird, und schmoort es so in 3 Stunden, unter öfterem Umwenden, fest zugedeckt, langsam gar.

Es ist immer ein Nothbehelf, Wild und ander Fleisch mit Essig zu besprengen, oder in mit Essig naß gemachte Tücher zu schlagen, kann man es aber in einem luftigen Keller aufbewahren, so ist es bloß Vorurtheil, wenn man glaubt, es in Essig legen zu müssen, um es mürbe zu machen. Einen Kalbsbraten erhält man, und verdirbt die guten Säfte nicht, wenn man ihn 8 Tage in saure Milch legt.

Auf das Bratfeuer muß gesehen werden, daß es vortheilhaft liegt; deswegen ist es gut, wenn man einige eiserne Böcke unterlegt, damit das Holz hohl liegt, wo man durch starke Hitze schnelles Braten bewirken kann; auch wenn mehrere Braten in einer Reihe am Spieß stehen, da man das Feuer dann so lang machen kann als man will.

### 28. Bärenbraten.

Das dicke Stück Fleisch aus der Lende des Bären wird mit Fingerlangen und dicken Stücken Speck, die in Gewürz gewälzt sind, gespiet, dann in ein kleines hölzernes Geschir mit 6 rund geschnittenen Zwiebeln, ganzem Gewürz, Lorbeerblättern, einer kleinen Hand voll Wachholderbeeren, einigen Gliedchen Knoblauch und halb rothen Wein und halb Essig, so viel, daß es bedeckt wird, gelegt, 8 bis 10 Tage stehen gelassen, dann mit der Marinade, worin er gelegen, nebst einigen Speckscheiben in einem Grapen gebraten, und eine Saftsauc dazu gegeben.



## 29. Rennthierbraten.

Wird wie der Vorige behandelt, nur giebt man keinen Wein, sondern bloßen Essig darauf, und spickt ihn mit einigen Nelken.

## 30. Barentagen.

Die Barentagen werden frisch wie Carbonnade gebraten, und Citronen dazu herum gereicht.

## 1. Ein schöner Sallat.

Wenn der Sallat sauber gepuht und gewaschen ist, läßt man ihn so trocken als möglich ablaufen, schneidet ihn in 4 bis 6 Theile, legt ihn in eine Sallat-Schüssel, und darauf in Streifen, die man immer mit einem großen Messer von einander schneidet, bis man wieder einen neuen Streifen gelegt hat, d. h. die Streifen müssen alle von der Mitte ablaufen, 1) 4 hartgekochte Eier, gelb und weiß, jedes besonders gehackt, 2) kleinwürflich geschnittene rothe Beeten, ohngefähr eine halbe Untertasse voll, 3) eben so viel klein geschnittene Schalotten, 4) einen guten holl. Hering, 5) abgewaschene und ausgegrätete Sardellen, nicht zu kleinwürflich geschnitten, 6)  $\frac{1}{4}$  lb geräucherte Lübsche Wurst in ganz kleine dünne Scheibchen geschnitten, 7) 5 Neunaugen in Zoll lange und Zoll breite Bischen geschnitten, und etwas Schnittlauch. Dieß alles legt man so sauber als möglich auf den Sallat herum, und stellt ihn so auf den Tisch. So lange der Braten geschnitten wird, macht man den Sallat an mit  $\frac{1}{2}$  Quartier Provencer-Öel, eben so viel scharfem Essig, 2 Löffel voll angemachten engl. Senf, etwa

etwas Salz, gestoßenen weißen Pfeffer, und 3 hart gekochte Eigelb, die man mit Del und Essig klar rührt, alles gut durchklopft, und den Sallat damit durchrührt.

## 2. Studdi.

Zwei Pfund saftig gebratener Kalbsbraten wird in ganz kleine Scheibchen, wie ein Birkenblatt groß, geschnitten, 4 große Zwiebeln auf einem reinen Bret fein gehackt, wie auch 4 große Kepsel, eben so viel rothe Beeten, 10 etwas abgeweichte und ausgegrätete Sardellen, in Stückchen geschnitten, 5 in Milch abgeweichte holländ. Heringe, eben so geschnitten, eine Dbertasse kleine Kapern, eben so viel ganze Oliven, einige klein geschnittene Kartoffeln, eingemachten Portulack, eingemachten Kresssaamen, Essig-Melonen, fein geschnittene Schalotten, kleine Essig-Gurken, ein sehr weich gekochtes Ochsenmaul in kleine Scheibchen geschnitten, wie auch eben so geschnittene geräucherte Wurst, und 10 in kleine Stückchen geschnittene Neunaugen,  $\frac{1}{2}$  lb rothen gesalzenen Lachs, klein geschnitten, auch ein paar Haselhühner-Brüste, eben so wie der Kalbsbraten geschnitten, eine eingemachte Wallnuß, dieß alles unter einander gerührt, mit  $\frac{1}{2}$  Quartier scharfen französischen Essig, und halb so viel Provencer-Del, Pfeffer und etwas Salz. Wird zu Frühstück, oder auf Bällen und Tanzgesellschaften, in tiefen Schaaalen servirt.

## 3. Risoll.

Zum Risoll wird etwas Kalbsbraten feinwürflich geschnitten, eben so 4 große Zwiebeln, 3 Kepsel, 4 ausgewässerte Heringe, auch würflich geschnitten, etwas rothe Beeten, Kapern, Rettig und Essig-Melonen; dieß wird mit Weinessig, Pfeffer und Provencer-Del zugerichtet.

## 4. Sauce

## 4. Sauce Remoulade.

Man hackt einige Schalotten, Kapern, Petersilien, Schnittlauch, und einige Sardellen fein, zerührt 5 hartgekochte Eigelb mit einigen Löffeln Provencer-Del recht klar, giebt 2 Eßlöffel angemachten englischen Senf, ein halb Quartier scharfen Weinessig nebst Pfeffer, und den Saft einer Citrone dazu, rührt alles gut durcheinander, daß es eine tummige Sauce wird, und giebt es zu Kolladen, Essig-Wurst und kaltem Braten 2c.

## 5. Warmer Kohl-Sallat.

Ein oder zwei Köpfe fester weißer Kohl werden mit dem Messer fein geschnitten, so wie man ihn gewöhnlich zum Einmachen schneidet, dann in ein Kasseroll mit einem guten Löffel Butter, ein halb Quartier Weinessig, eine Hand voll Reibbrod, Salz, Zucker, und wenn man will, mit acht in Scheiben geschnittenen sauren Äpfeln, auf Kohlfener so lange gedünstet, bis der Kohl ganz weich ist. Man giebt diesen Sallat gerne zu Carbonnades von Schweinefleisch, Gänsebraten 2c.

## 6. Kalter Kohl-Sallat.

Der Kohl, der dazu genommen wird, muß schon Frost bekommen haben; er wird wie der vorige fein geschnitten, und mit Essig, Provencer-Del, Pfeffer, Salz und Zucker zugerichtet.

## 7. Kartoffel-Sallat.

Gute mittlere Kartoffeln, d. h. die so groß wie ein Taubenei sind, denn die großen sind zu mehlig, und verrühren sich bald, werden abgekocht, geschält, und in Scheiben geschnitten, 4 Zwiebeln fein gehackt, 3 in Milch geweichte Heringe von den Gräten genommen,

nommen, klein geschnitten, mit Essig, Provencer-Öl und Pfeffer durchgemischt; ist es in der Zeit, kann man auch eine Hand voll Schnittlauch dazu nehmen. Wird in einer tiefen Salatiere servirt.

### 8. Riebschen-Sallat.

Die abgequollenen Riebschen werden länglich in Striemen geschnitten, mit fein gehackten Zwiebeln, Pfeffer, Provenceröl und Weinessig durchgerührt, und zum Braten herum gereicht.

### 9. Beeten-Sallat.

Einige rothe Beeten werden weich gekocht, abgeschält, in Scheiben geschnitten, in einen Topf gelegt, und dazwischen immer etwas Kümmel und klein geschnittener Meerrettig gestreut, Essig darüber gegossen, einige Tage stehen gelassen, und dann zum Braten servirt.

### 10. Grüner Kopfsallat.

Der Kopfsallat wird rein gemacht, rein abgewaschen, das Wasser gut ausgeschwenkt, in 4 Theile geschnitten, dann eine Sauce von 4 Eigelb, 4 gehackten Cardellen, einigen in dünne Scheiben geschnittenen scharfen Radieschen, etwas Schnittlauch, ein wenig Dill, ein Eßlöffel kleine Kapern, Salz, Essig und Provenceröl zu gleichen Theilen zugerichtet, und so lange der Braten geschnitten wird, durchgerührt.

### 11. Sallat mit saurem Schmand.

Wenn der Sallat gereinigt und gewaschen ist, schneidet man ihn in 4 Theile, giebt in eine Schaale 1 Quartier dicken sauren Schmand, etwas Schnittlauch, etwas Dill, Salz und Essig, daß es sauer genug ist, rührt den

den trocknen Sallat hinein, und garnirt mit hart gekochten Eiern.

### 12. Sellerie = Sallat.

Hierzu nimmt man die größten die man hat, macht sie rein, und kocht sie in Salzwasser halb gar, dann läßt man sie kalt werden, schneidet sie in Scheiben, klopft etwas Salz, Essig, Zucker und Provençeröl durch, giebt es über den Sellerie, und bestreut ihn mit Pfeffer.

---

## Zehnte Abtheilung.

## B a c k w e r k u n d R u c h e n.

## 1. Aepfel-Kuchen.

**N**imm ein Quartier gutes Bier, 2 Eier, 2 Löffel voll abgeklärte Butter, Cardamom und Mehl bis zur Dicke eines Pfannenkuchenteigs, tauche in Scheiben und in Kränze geschnittene Aepfel hinein, und backe es in abgeklärter Butter.

## 2. Waffeln von Schmand.

Nimm 8 Eier, 8 Löffel voll sauren Schmand, eine Hand voll Weizenmehl, ein Stück abgeklärte Butter, Muscatennuß und Salz, rühre es unter einander und backe es gehörig.

## 3. Schmandkuchen mit Aepfeln.

Die Aepfel werden mit Wein und Zucker weich gekocht und unten in die Form gelegt, dann von 10 Eiern das Gelbe, 1 Stoop sauren Schmand, Zucker nach Geschmack, die abgeriebene Schale von 2 Citronen und 2 Löffel Mehl, welches untereinander gerührt seyn muß, übergegossen und gebacken.

## 4. Pfannkuchen.

10 Eier auf ein halbes Stoop sauren Schmand, 1 Quartier süßen Schmand, Cardamom und Muscatblüthe nach Geschmack, (die Eier müssen vollkommen  
eine

eine halbe Stunde zuvor allein geklopft werden, weiß und gelb zusammen) und so viel Mehl, daß es ein dünner Teig wird.

### 5. Große Pfannkuchen.

5 Eier werden mit 5 Händen voll Mehl gut durchgeklopft, dann wird der Teig mit Milch und einem Spitzglase Bier dünne gemacht, und man legt etwas geschmolzene Butter und Korinthen dazu, dann recht dünne in der Pfanne gebacken.

### 6. Hefen-Kuchen.

Auf 1 Quartier gewärmte Milch, 5 Eier, etwas Salz, einen guten Löffel voll Hefen und Korinthen, nimmt man so viel Mehl, daß die Masse dicker wird wie Äpfelscheiben-Teig. Wenn es gut aufgegangen, bäckt man es wie Pfannkuchen; man muß aber den Löffel nicht ganz voll nehmen und fleißig umkehren.

### 7. Caneel-Kuchen.

Auf 1 lb Mandeln, 1 lb Zucker und 2 Loth feinen Caneel nimmt man 12 Eierdotter, rührt dieß eine gute halbe Stunde; das Weiße klopfe man zu Schaum, gieße es alsdann zu den erstgenannten Sachen und rühre es bloß durch, setze es aber gleich in einer Form in den Ofen.

### 8. Gelbe Caneel-Plätzchen.

$\frac{1}{2}$  lb fein gestoßene Mandeln werden mit 2 Eiweiß gut durchgerührt, noch 1 lb Zucker mit 6 Eiweiß zugerührt, wie auch 2 Loth Caneel, dann mit einem Löffel auf Papier gelegt und langsam in einem Ofen gebacken.

### 9. Bisquit-Kuchen.

Das Gelbe von 12 Eiern wird mit 1 lb Zucker drei Viertel Stunden gerührt, dann das Weiße von diesen

fen Eiern zu einem steifen Schaum geklopft, und nebst 10 Loth Kartoffelmehl dazu gelegt, mit beiden ja nicht viel gerührt, und in einem gut geheizten Ofen gebacken, fein gestoßener Cardamom und die Schaale von 2 Citronen abgerieben, kommt auch dazu.

### 10. Plätzchen.

Man nimmt 1 lb Zucker, 8 Eier und rührt es eine halbe Stunde zusammen; hierzu legt man ein paar Hände voll fein gestoßene Mandeln und klein geschnittene Sucade, rührt es wieder und schüttet so viel Mehl dazu, daß es ein recht dicker Teig wird. Nun streicht man eine eiserne Platte mit Wachs, legt den Teig Löffelweise darauf, und schiebt ihn im Ofen. Man muß sie warm von der Platte abnehmen, sonst gehen sie nicht los.

### 11. Limonen-Kuchen.

Nimm 4 Limonen, schäle sie so dick als möglich, aber so, daß nichts von dem Inwendigen daran bleibt, laß die Schaale eine Nacht im Wasser liegen, und koche sie dann in reinem Wasser weich, lege sie dann auf ein Sieb und lasse sie kalt werden; dann hacke sie ganz fein, nimm 8 Loth süße und eine Hand voll bittere Mandeln, 26 Loth Zucker, 10 Eier mit gelb und weiß, 10 ohne weiß, und 16 Loth Butter, rühre alles gut durch, nur die Butter lege nicht eher zu, bis der Ofen fertig ist. In kleinen Formen bäckt sich dieser Kuchen am besten.

### 12. Kaneel-Plätzchen.

Man nehme 1 lb Mehl, 1 lb Zucker, 8 Eier, 4 Loth Kaneel; die Eier werden zuerst gut geklopft, dann Zucker und Kaneel zugeleat, und wieder stark geklopft, dann Mehl, und wenn man will, etwas Sucade. Die Hauptsache ist das Klopfen. Diese Masse wird mit einem Theelöffel auf eine Platte mit Papier gelegt, und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.



## 13. Englisch Käcks.

Auf 1  $\text{lb}$  ausgewaschene und abgerührte Butter nimmt man 1  $\text{lb}$  Zucker, 8 Eier, 1  $\text{lb}$  Mehl,  $\frac{1}{2}$   $\text{lb}$  aufgequollene Korinthen, etwas geriebene Citronen-Schaa-len, Muscatenblüthe und eine halbe Muscatennuß; die-  
*geb für 12 Stück*

ses alles wird eine Stunde gut durchgerieben, in kleine mit Butter bestrichene Formen gegossen, und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

## 14. Schneeballen in Butter gekocht.

Auf 6 Eier  $\frac{1}{2}$  Stoop sauren Schmand, welcher sehr fett und gut seyn muß. Der Teig wird so dick von Mehl gemacht, daß der Löffel darin steht; dann gießt man den Schmand und ein halb Quart Bier zu, Cardamom und Zucker nach Geschmack, und kocht sie in russischer Butter in einem Kasserolle.

## 15. Burkannen-Kuchen.

Auf 1 Stoop sauren Schmand nimmt man 8 Eier, ein paar Hände voll geriebene Burkannen, Caneel, Zucker, Cardamom, etwas Mandeln, eingemachte Po-meranzen-Schaa-len, 4 Löffel voll abgeklärte Butter und 2 geriebene weiße Brode.

## 16. Wasser-Blasen.

Man nimmt 1 Quartier Wasser, 1 Quartier Ro-sen-Wasser, 1 Quartier geschmolzene Butter, setzt es auf das Feuer und läßt es warm werden; klopft alsdann  $\frac{3}{4}$   $\text{lb}$  Mehl, gestoßenen Zucker nach Belieben nach und nach dazu, läßt es eine Weile kochen, nimmt es dann vom Feuer, und läßt es ganz kalt werden. Dann schlägt man 8 Eier nach und nach dazu, klopft es eine gute Weile durch, legt auch etwas Cardamom dazu; dann bestreicht man eine Platte mit Butter, legt mit einem Löffel runde Plätzchen darauf, und schiebt sie in den Ofen  
*geb für 12 Stück*

Ofen, der von unten gut heiß seyn muß, sonst werden sie platt.

### 17. Sand = Torte.

Man rührt 2 lb ausgewaschene Butter zu Schaum, schlägt nach und nach 20 Eierdotter dazu, von 10 Eiern aber schlägt man das Weiße zu Schnee; dann nimmt man 2 lb recht trocknes Mehl, 1 lb guten Zucker, von 2 Citronen die Schaale auf Zucker abgerieben, und zuletzt ein Spitzglas voll Spiritus vini; dieses alles wird wohl miteinander gearbeitet, die Form mit Butter bestrichen, und im Ofen recht gut ausgebacken.

### 18. Leipziger Kuchen.

Drei Viertel lb abgeklärte Butter wird zu Schaum gerührt, dann 2 ganze, und von 10 Eiern das Gelbe nach und nach hinein gerührt, 6 Löffel voll Milch,  $\frac{1}{2}$  lb Mehl, Rosenwasser, Zucker, süße und bittere Mandeln, etwas Salz und 2 Löffel voll Hefen zugelegt. Dieses alles wird so lange geklopft, bis es zähe wird, dann in eine zugerichtete Form gegossen, an einen warmen Ort gestellt, und im besten Aufgehen in den Ofen gesetzt.

### 19. Guster = Kuchen.

Bier und ein halb Quartier süßer Schmand werden aufgekocht, dann schlägt man 34 Eigelb, Zucker, Caneel und Drangenwasser, auch etwas Muscathlütze recht stark in einer Schüssel durch einander; dann gießt man den kalt gewordenen Schmand langsam zu, läßt es unter beständigem Klopfen aufkochen, damit es sich nicht an den Kessel ansetzt, nimmt es vom Feuer, und rührt es so lange, bis es kalt wird, gießt es dann in eine Form, und läßt es backen.

### 20. Eine Mandel = Torte.

Dreißig Eigelb, 1 lb gestopener Zucker,  $1\frac{1}{2}$  lb süße,  
 $\frac{1}{4}$  lb

$\frac{1}{4}$  lb bittere zerriebene Mandeln, und von 2 Citronen die Schaale abgerieben. Dieses wird  $\frac{1}{2}$  Stunde mit einer Wispel gut geklopft, jedoch immer auf eine Seite; dann wird von 12 Eiweiß ein steifer Schaum geschlagen und zugerührt; die Form muß mit abgeklärter Butter bestrichen, und mit feinem Reibbrod ausgestreut seyn, und so wie der Schaum dabei ist, sogleich in den Ofen geschoben werden.

### 21. Grobbrod-Kuchen.

Drei Quartier guter saurer Schmand, 19 Loth fein geriebenes Grobbrod, 6 Eßlöffel voll fein gestoßener Zucker, eine abgeriebene Citronenschaale nebst dem Saft, wird im Ofen gebacken.

### 22. Grütze-Kuchen.

Ein halb Pfund feine Buchweizen-Grütze in  $\frac{3}{4}$  Stooß süßer Milch so dick gekocht, daß der Löffel darin steht, läßt man dann ganz kalt werden; 6 Eigelb,  $\frac{1}{4}$  lb süße, 10 bittere Mandeln, fein gestoßen,  $\frac{1}{2}$  lb abgeklärte Butter, etwas Rosenwasser, Cardamom, Muscatblüthe, und wenn man will, eine abgeriebene Citronenschaale, wird mit der Grütze gut zerrührt, und zuletzt das Eiweiß zu Schaum geschlagen, dazu gethan, und gleich in den Ofen geschoben.

### 23. Eine andere Art Schneeballen.

Man kocht 1 Stooß süße Milch, und klopft nach und nach, so heiß wie sie ist, so viel schönes Weizenmehl dazu, daß es nicht mehr an die Finger klebt. Nun muß es ganz kalt werden, und dann nach und nach 16 Eier zugeschlagen, etwas Rosenwasser, Cardamom und Zucker dazu gelegt, und so lange stark geklopft, bis der Teig Blasen setzt; dann werden mit einem silbernen Eßlöffel runde Klümpchen gestochen, und in recht heißer abgeklärter Butter auf gelindem Feuer gebacken.

## 24. Anies = Plätzchen.

Sechs Eier werden mit 20 Loth feinem Zucker recht stark geklopft, dann 1  $\frac{1}{2}$   $\text{lb}$  Mehl zugeschüttet, und nur verrührt, Papier auf eine Platte gelegt, mit Puder bestäubt, mit einem Löffel Häufchen aufgesetzt, mit überzogenem Anies bestreut, und bei gelindem Feuer im Ofen gebacken.

## 25. Handsch = Kuchen.

Zehn Eigelb, 4 Löffel Schmand, etwas Cardamom, Zucker und Mehl, bis es hart genug zum Ausrollen ist. Dann in beliebige Formen geschnitten, durchgeschlängt, und in recht heißer Butter gebacken.

## 26. Wiener Kuchen.

Ein Pfund Butter wird zu Schmand gerührt, 1  $\frac{1}{2}$   $\text{lb}$  Zucker, 4 Eier, und 1  $\frac{1}{2}$   $\text{lb}$  Mehl und darüber, dazu gerührt, ausgerollt, mit Formen oder einem Weinglas ausgestochen, und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

## 27. Wiener Fastnachts = Krapfen.

Man verfertigt einen guten Hefenteig; z. B. man stellt 1  $\frac{1}{4}$   $\text{lb}$  Mehl in die Wärme, thut 5 Loth Zucker und etwas Caneel dabei, 10 Loth Butter läßt man in etwas Milch oder Schmand schmelzen, schlägt 2 Eigelb, wie auch einen guten Löffel voll Hefen, (die Milch muß lauwarm seyn, wenn die Hefen dazu gethan werden) dazu, rührt dieß alles unter das Mehl, und macht davon einen Teig, den man auf dem Backtische verarbeiten kann, läßt ihn etwas aufgehen, rollt ihn wie 2 Messerrücken dick aus, legt immer, 3 Finger breit aus einander, wie eine Wallnuß groß, eingemachte Johannisbeeren-, Kirsch- oder Himbeer = Marmelade, umstreicht die Safthäufchen mit Eiweiß, klopft über das Ganze ausgerollten Teig, und sticht mit einem Weinglase rund aus, continuirt so,  
bis

bis der Teig alle ist, läßt sie in der Wärme aufgehen, bäckt sie langsam in Butter gar, und bestreut sie nachher mit Zucker und Caneel. Warm genossen sind sie vorzüglich zu empfehlen.

### 28. Wiener Torte.

Ein Pfund ausgewaschene Butter rührt man zu Schaum, schlägt nach und nach 4 Eier dazu, rührt 1 lb fein gestoßenen Zucker und 1 lb feines Mehl, nebst der Schaafe einer Citrone, die auf Zucker abgerieben, und auch etwas Cardamom dazu. Nachdem man alles gut durcheinander gerührt hat, legt man den Teig auf den Backtisch, rollt ihn etwa 2 Messerrücken dick aus, wozu man noch etwas Mehl nehmen kann, schneidet 4 runde Kuchen, den größten wie ein Teller, und so immer einen kleinen Finger breit in die Runde kleiner, daß der vierte wie eine Theetasse groß wird, und bäckt es in einem nicht gar zu heißen Ofen hellbraun; (die Platte muß mit ein wenig Butter bestrichen seyn.) Von dem übriggebliebenen rollt man Finger dicke und eben so lange Stäbe; doch zu diesen kann man etwas mehr Mehl nehmen, daß sie rund bleiben, wenn sie gebacken sind. Sobald die Kuchen aus dem Ofen genommen werden, muß man sie gehörig beschneiden, wenn sie die Rundung etwa verloren haben. Sobald sie kalt sind, bestreicht man die Oberfläche mit Zuckerguß, läßt dieß antrocknen, und belegt jede Tafel dann mit einem Rosenbouquet oder Kranz, diese schneidet man zierlich aus Hagebutten (freilich werden es nur Knospen) und in Zucker eingemachten grünen Stangenbohnen, womit man sie sehr täuschend nachahmen kann. Alsdann brennt man Zucker auf der Pfanne hellgelb, nimmt 4 von den kleinen Stangen, taucht sie an einem Ende ein, legt sie regelmäßig einander gegenüber auf den größten runden Kuchen, bestreicht die obern Enden auch recht geschwinde mit dem gebrannten Zucker, legt die zweite Platte darauf, und drückt

sie etwas an, doch recht behutsam, daß der Guß und die Garnirung nicht leide; so fährt man fort, bis der kleinste Kuchen darauf ist. Es darf aber nur wenige Stunden vor dem Serviren zusammengesetzt werden, weil es leicht weich wird und dann einstürzt. Von diesem Teige kann man auch andere Figuren bilden, als eine Säule, eine spizige dreieckige Pyramide, zu letzterer schneidet man dreieckige, jedoch längere als breite, Stücke von dem ausgerollten Teig, klebt sie in Form einer Pyramide zusammen, bestreicht sie mit Zuckerguß, oder läßt sie auch braun werden; dann muß sie aber mit Ei bestrichen werden, ehe sie in den Ofen kommt, und auch mit buntem Streuzucker bestreut werden. Beim Zusammensetzen füllt man sie mit Weintrauben oder anderem Obst, aber in die kleine Oeffnung, die da entsteht, steckt man Blumen. Zu der Säule klebt man 7 viereckige Stücke, wovon 4 gleich groß, die so zusammengesetzt werden, daß eine Höhlung in der Mitte entsteht; dieß wird auf 2 auf einander liegende Stücke, wovon das untere etwas größer ist, gestellt, und oben drüber wieder eine Platte. Nun formirt man 15 bis 20 Runden, wovon 2 auch etwas größer seyn müssen, legt erst eine der größern auf den gefertigten Piedestal, streicht etwas Marmelade darauf, und setzt die kleinern recht egal darauf, streicht immer etwas Marmelade dazwischen, bis sie alle sind; der oberste Kuchen, der etwas größer seyn muß, bleibt leer. Nun beschneidet man die Säule noch recht vorsichtig, nachdem wird sie mit Zuckerguß, auch mit verdünnten Hagebutten und grüner Pflaumen-Marmelade streifweis eingestrichen, daß es ein marmorirtes Ansehen erhalte.

### 29. Caneel-Kuchen.

Ein Pfund ausgewaschene Butter wird zu Schaum gerührt, nach und nach 5 ganze Eier und 5 Eigelb dazu gerührt, wie auch 2 lb fein gestoßener Zucker, ein guter  
Theil

Theil Caneel, und 1 lb feines Mehl. Zuletzt rührt man noch das Weiße von 5 Eiern, das nachblieb, zu Schaum, rührt es darunter, legt die Masse Löffelweise auf die mit Butter, oder besser mit Wachs, bestrichene Platte, doch nicht zu nahe an einander, denn es fließt sehr aus, bestreut sie mit buntem Streuzucker, läßt sie gelb backen, biegt sie dann noch warm, und rangirt sie auf der Schüssel.

### 30. Kleine Kuchen in Form von Rosen.

Zu 10 Eigelben, 4 Löffel süßen Schmand, etwas Zucker, Cardamom und Salz wird so viel Mehl genommen, daß man den Teig recht dünn ausrollen kann; dann muß man zwei blecherne Ausstecher, von denen einer größer, der andere kleiner ist, und deren Rand 6 runde Blätter bilden, haben; mit diesen sticht man so viel von dem ausgerollten Teige aus, als man Kuchen braucht; dann legt man das Größere unten, und befestigt das Kleinere in der Mitte mit etwas Eiweiß darauf, hebt die obersten Blättchen auf, daß sie in die Höhe stehen, befestigt sie mit Eiweiß, und bäckt sie in recht heißer Butter hellbraun. Die einzelnen Blättchen heft sich dann alle, und bilden eine Rose. Die in der Mitte entstehende Höhlung füllt man mit schönen Säften.

### 31. Englisch Keeks auf eine andere Art.

Drei Viertel Pfund frische Butter wird zu Schaum gerührt, 10 Eier und 1 lb gestoßener Zucker zugelegt, und zusammen eine Stunde lang nach einer Seite gerührt. Dann wird 1 lb feines Mehl,  $\frac{1}{2}$  Loth Muscatblüthe und  $\frac{1}{4}$  lb Korinthen dazu gemischt, die Form mit Butter bestrichen, die Masse hineingethan, und in einem recht heißen Ofen gebacken; dann noch warm aus der Form gestürzt, und wenn er kalt geworden, mit Zucker bestreut. Man kann diese Masse auch in kleinen Formen backen.

## 32. Wiener Fastnachts-Krapfen.

In  $1\frac{1}{2}$  Quartier Milch läßt man 1  $\text{lb}$  gut: ausgewaschene Butter zergehen, und wenn sie nicht mehr gar zu heiß ist, legt man einen Löffel voll Hefen, 3 Loth Zucker, 3 Eigelb und so viel feines Mehl dazu, daß man den Teig auf dem Backtische rollen kann, er muß ohngefähr 2 Messerrücken dick ausgerollt werden. Dann legt man ohngefähr 3 Finger breit aus einander kleine Häufchen Johannis-, Kirsch- oder Himbeer- (Maadbeer) Marmelade, umstreicht jedes mit Eiweiß, klappt Teig darüber, und drückt es etwas an. Dann sticht man mit einem Ausstecher, oder in Ermangelung dessen, mit einem Weinglase, die Kuchen aus, läßt sie an einem warmen Orte aufgehen, und bäckt sie langsam in heißer Butter gar. Warm genossen sind sie vorzüglich delicat.

## 33. Englisch Schnitt.

Ein halb Pfund feines Mehl rührt man mit 15 Eigelb und einem guten Kochlöffel süßen Schmand gut durch, thut  $\frac{1}{4}$   $\text{lb}$  Zucker, etwas fein gehackten Citronat, die Schaale einer Citrone fein gehackt, und etwas Caneel dazu; dann schlägt man von 15 Eiweiß einen nicht zu steifen Schaum, und rührt ihn unter die Masse, gießt diese in eine mit Butter bestrichene Schüssel, und läßt sie in einem ziemlich abgekühlten Ofen mehr austrocknen als backen; dann stülpt man sie auf ein Papier, und läßt sie ganz kalt werden, schneidet Fingerlange und Zollbreite Stücke davon, macht an beiden Enden übers Kreuz Zolltiefe Einschnitte, bäckt sie in Butter unter beständigem Schütteln langsam gar, und bestreut sie mit Zucker.

## 34. Hefen-Waffeln.

Ein Pfund Butter wird zu Schaum gerührt, 1 Quartier süßer Schmand, 1  $\text{lb}$  Mehl, etwas Citronenschaale



Schaale, und einen kleinen Eßlöffel voll recht gute Hefen, 10 Eigelb und 5 Eiweiß zu einem steifen Schaum geschlagen, werden dazu gerührt, und in gelinder Wärme aufgehen gelassen; dann bäckt man sie im Waffeleisen, daß nicht gar zu flach seyn darf, und bestreuet sie stark mit Zucker. Man muß sie aber nicht auf einander legen.

### 35. Schwäbischer Kuchen. †

Man rührt in  $\frac{1}{2}$  lb zu Schaur geschlagene Butter nach und nach 9 Eier,  $\frac{1}{2}$  lb feines Mehl, welches vorher warm gestellt werden muß, einen guten Löffel dicke Hefen, und 2 Eßlöffel süßen Schmand. Die Form bestreicht man stark mit Butter, legt sie mit Korinthen und halb durchschnittenen Mandeln aus, schüttet die Masse hinein, läßt sie gelinde aufgehen, und bäckt sie im Ofen gar. Dann muß man ihn gleich warm recht dick mit feinem Zucker bestreuen, und den Kuchen kalt zur Tafel geben.

### 36. Kleine Burkähnen - Pfannkuchen.

Auf  $\frac{1}{4}$  Quartier recht dicken sauren Schmand nimmt man 4 Eigelb, etwas Zucker, Cardamom, 2 Hände voll rohe geriebene Burkähnen, und so viel Mehl, daß es nicht mehr vom Löffel läuft; ganz zuletzt werden 4 Eiweiß zu Schaum geschlagen, dazu gerührt, und dann in einer runden Pfanne in etwas heißer Butter kleine Klümpchen gelegt, und von beiden Seiten braun gebacken. Nur muß man sie nicht zu nahe legen, weil sie ausfließen.

### 37. Mandel - Kuchen.

Ein Pfund zerriebene Mandeln, 1 lb Zucker, 2 Loth Caneel und 12 Eigelb, rührt man  $\frac{1}{2}$  Stunde auf eine Seite; sodann klopft man das Weiße von den Eiern zu einem steifen Schaum, und rührt ihn langsam zu dem übrigen, gießt ihn in kleine mit Butter bestrichene  
und

und mit Reibbrod bestreucte Formen, und legt sie gleich in den Ofen. Man muß aber die Formen nicht sehr voll gießen, weil es sehr aufgeht.

### 38. Hirschhörner in Butter gebacken.

Man nimmt ein ganzes Ei, 5 Eigelb, 5 Löffel feinen Zucker, 5 Löffel süßen Schmand, etwas geriebene Mandeln, Cardamom, Citronenschale, und so viel feines Mehl, daß man es auf dem Backtische ausrollen kann; dann werden mit dem Kuchenrade beliebige Formen geschnitten, und in heißer Butter gebacken.

### 39. Hirschhörner im Ofen zu backen.

Dreizehn Eigelb werden mit der Wispel stark geschlagen,  $7\frac{1}{2}$  silberne Eßlöffel feiner Zucker zugelegt und so lange geklopft, bis es ganz dick wird, dann 4 Loth süße und 1 Loth bittere geriebene Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Loth Muscat, 9 Löffel abgeklärte Butter, etwas Citronenschale, und so viel feines Mehl zugelegt, daß es ein nicht gar steifer Teig wird. Dann läßt man es stehen, schneidet  $\frac{1}{2}$  lb süße Mandeln klein, mischt sie mit 15 Löffel feinen Zucker, und wenn man nun die Hörner ansrollt, rollt man den Zucker und die Mandeln mit ein, legt sie auf Platten, und bäckt sie in einem ziemlich heißen Ofen.

### 40. Pomeranzen-Kuchen.

Ein Pfund abgeklärte Butter, die recht frisch seyn muß, wird zu Schaum gerührt, und nach und nach 1 lb feiner Zucker, 8 ganze Eier und 8 Eigelb zugelegt, 1 lb feines Mehl, 12 Loth fein geschnittene eingemachte Pomeranzen-Schaalen etwas im Ofen getrocknet, Citronen-Schaale, Caneel, Nelken und Muscatnuß, wird alles wohl durchgerührt, und in kleinen mit Butter bestrichenen, und mit Reibbrod ausgestreueten Formen gebacken.

## 41. Bisquit-Torte.

Dreizehn Eigelb werden mit so viel Zucker, als 12 Eier schwer sind, auf eine Seite gerührt, bis sie weiß und schaumig werden; eine abgeriebene Citronenschaale, den steifen Schnee von den 12 Eiweiß, und so viel feines Mehl, als 8 Eier schwer sind, zugethan; dann bestreicht man eine Form mit Butter, bestreut sie mit fein geschnittenen Mandeln, und bäckt sie in einem nicht sehr heißen Ofen. Die Probe, ob der Kuchen ausgebacken ist, macht man auf folgende Weise: man sticht mit einem spitzigen Hölzchen bis in die Mitte der Torte, und zieht es dann durch die Finger; ist es noch klebrig, so muß die Torte noch backen.

## 42. Weiße Glasur zu machen.

Das Weiße von einem Ei wird zu Schnee geschlagen, so viel fein gestoßener weißer Zucker dazu gerührt, daß es eine etwas dicke Masse wird, den Saft einer halben Citrone zugeedrückt und mit dem Löffel gerieben, daß es schön weiß wird, damit die kalte Torte bestrichen, und mit eingemachten Früchten sauber garnirt; je weißer und feiner der Zucker ist, je schöner wird die Glasur.

## 43. Rothe Glasur.

Ein Löffel voll ausgepreßter Kirschenbeeren-saft wird mit so viel feinem Zucker durchgerührt, daß es eine dicke Masse wird.

## 44. Gelbe Glasur.

Wird eben so gemacht wie die weiße; man färbt sie mit einer auf Zucker abgeriebenen Citronenschaale, und einer kleinen Prise pulverisirten Safran, mit eini-  
 Tropfen Citronensaft aufgelöst.

## 45. Grüne Glasur.

Man macht weiße und färbt sie mit ausgepresstem Spinat. — Es ist bei aller Glasur zu bemerken, daß wenn sie auf den Kuchen gestrichen ist, sie in einem etwas kühlen Ofen etwas getrocknet werden muß.

## 46. Sand-Torte.

Man nimmt 1  $\mathcal{L}$  abgeklärte Butter, rührt solche mit 2 Eigelb zu Schmand, dann noch 3 ganze Eier zugerührt, von einer Citrone die Schaafe abgerieben, und 1  $\mathcal{L}$  feiner Zucker immer auf eine Seite gerührt, zuletzt wird noch 1  $\mathcal{L}$  Amidam dazu gerührt, und in einer ausgestreuten Form eine Stunde langsam gebacken.

## 47. Citronen-Torte.

Vier und zwanzig Eigelb werden immer auf eine Seite geschlagen, bis sie dick werden; dann legt man 1  $\mathcal{L}$  abgeklärte Butter,  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{L}$  Zucker, von 12 Citronen den Saft, und von 6 die abgeriebene Schaafe dazu, klopft es wohl untereinander, und rührt zuletzt das Weiße von den Eiern, zu einem steifen Schaum geschlagen, aber immer auf eine Seite, dazu, giebt es in eine mit Butter bestrichene und mit feinem Reibbrod bestreute Form, die aber ein Unterblatt zum Ausheben haben muß, und bäckt es in einem gut abgepaßten Ofen.

## 48. Citronen-Bisquit.

Sechzehn Eigelb, von 3 Citronen die Schaafe abgerieben, etwas Rosenwasser, Cardamom und 1  $\mathcal{L}$  Zucker nach und nach zugelegt, wird in einem tiefen Topfe so lange geschlagen, bis es dick wird und sich hebt; dann das Weiße von 8 Eiern zu einem steifen Schaum geschlagen, langsam zugerührt, und ganz zuletzt 10 Loth Amidam, Handvollweiß zugelegt, durchgerührt, und gleich im Ofen geschoben.

## 49. Grobbrod = Torte.

Achtzehn Eigelb werden in einem Topfe auf eine Seite mit dem Schneebesen so lange geklopft, bis sie ganz dick werden, dann 1 lb feiner Zucker zugelegt, und wieder eine gute Weile geklopft, dann 24 Loth fein zerriebene Mandeln, eine abgeriebene Citronenschaale, 6 Melken, eine kleine Muscatennuß,  $\frac{1}{4}$  Loth Cardamom, eine halbe candirte Pomeranzen = Schaale, eben so viel Sucade, beides klein geschnitten, zugelegt; dann wird von 18 Eiweiß ein steifer Schaum geschlagen, dazu gelegt, und ganz zuletzt 24 Loth geriebenes und durchgesiebtes Schwarzbrod zugegeben, immer durchgerührt, und in einer mit Butter bestrichenen und mit Reibbrod bestreueten Form langsam gebacken. Mit dem Brod muß man sie ja nicht lange rühren, weil die Säure die Eier verdünnt, und dann wird die Torte wieder fest.

## 50. Windkuchen.

Vier und zwanzig Eiweiß werden zu einem steifen Schaum geschlagen, 4 Loth Zucker zugelegt, mit einem Löffel Häufchen auf Papier gesetzt, auf eine Platte gelegt, und in einen Ofen geschoben, worin Brod gebacken worden ist. Sie müssen eine Stunde im Ofen stehen; ohne daß er los gemacht wird.

## 51. Alt Weib.

Ein halb Stooß süßer Schmand wird lauwarm gemacht, auf 2 lb feines Mehl gegossen und stark geklopft, 2 Löffel gute Oberhesen, 2 Obertassen voll Rosenwasser, Cardamom,  $\frac{1}{4}$  lb Zucker,  $1\frac{1}{2}$  Quartier ausgeschmolzene abgeklärte Butter zugelegt, alles gut geklopft, dann aufgehen lassen, dann wieder stark geklopft, und 2 Obertassen Korinthen, und 1 Tasse gewaschene und getrocknete Rosinen zugelegt, auch wenn man will, etwas aufgelöst'en Safran; dann muß die Masse in eine mit Butter

Butter bestrichene und ausgestreute Form gegossen werden, sie wieder aufgehen lassen, leise in den Ofen schieben, und ruhig, ohne es zu drehen und anzustoßen, backen lassen.

### 52. Ein Schmand = Kuchen.

Ein Stoof dicker saurer Schmand, 12 Eier, 10 Eßlöffel Mehl, etwas süße und einige bittere geriebene Mandeln,  $\frac{1}{2}$  lb feiner Zucker, der Saft von 3, und die abgeriebene Schaale von 2 Citronen, ein paar Prisen Cardamom, wird alles gut durchgeklopft, in eine Form gegossen, und ohngefähr eine Stunde gebacken.

### 53. Gorans = Kuchen.

Man nimmt von 4 Eiern das Gelbe, und von einem das Weiße, 4 Löffel feinen Zucker, 4 Löffel dicken süßen Schmand, eine geriebene Citronenschaale, dieß alles wird gut durchgerührt, und mit feinem Mehl ein dicker Teig gemacht, daß man ihn ausrollen kann; dann rollt man ihn lang und dünn aus, schneidet egale Stücke davon, rollt kleine Kringel, von denen man zu gleicher Zeit 2 in das Eisen legt, und bäckt sie auf kleinem Feuer.

### 54. Zuckertäschgen.

Drei Viertel Pfund Butter werden zu Schmand gerührt, nach und nach 6 gelbe und 4 ganze Eier zugerührt,  $\frac{3}{4}$  lb Zucker, 1 lb feines Mehl, die Schaale von 2 Citronen, wird alles gut durchgerührt; dann setzt man runde Häufchen auf ein Blech, bestreuet sie mit fein geschnittenen Mandeln, und bäckt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

### 55. Mandel = Plätschen.

Ein Pfund fein zerriebene Mandeln,  $\frac{1}{2}$  lb ausgewaschene zerrührte Butter,  $\frac{1}{2}$  lb Zucker, und 1 lb Mehl wird alles mit etwas Rosenwasser gut durchgearbeitet,  
Papier

Papier mit Butter bestrichen, mit einem silbernen Löffel Häufchen aufgesetzt, und im gelinden Ofen gebacken.

### 56. Caneel = Plätzchen.

Acht Eiweiß, 1 lb feiner Zucker,  $\frac{1}{2}$  lb geriebene Mandeln, 1 Loth feiner Caneel, und eine Hand voll Mehl, wird alles gut durchgerührt, und wie die obigen gebacken. — Man kann sie auch mit 8 ganzen Eiern backen.

### 57. Zucker = Kränzchen.

Ein halb Pfund süße und 10 bittere Mandeln werden recht fein zerrieben, 2 Eiweiß zu einem steifen Schaum geschlagen, zugelegt und durchgerührt; dann 1 lb gestößener recht feiner weißer Zucker nach und nach zugelegt, daß es ein steifer Teig wird, welchen man rollen und wälzen kann. Dann macht man Figuren nach Belieben davon, bestreuet eine Platte mit Puder, rängirt sie darauf, und bäckt sie in einem nicht gar heißen Ofen, denn sie müssen weiß bleiben.

### 58. Mandel = Spähne.

Ein Pfund zerriebene Mandeln,  $\frac{1}{2}$  lb feiner Zucker und 8 Eiweiß zu einem steifen Schaum geschlagen, wird alles verrührt, dann ein reines Blech warm gemacht, mit Wachs bestrichen, dann von den angerührten Mandeln einen Messerrücken dick gestrichen, aber ganz gleich und eben, dann in einem verschlagenen Ofen nur gelblich gebacken, und sobald sie herausgenommen sind, gleich in 2 Finger breite, und eine halbe Viertel Elle lange Striemel geschnitten, und auf einem runden Holze wie Hobelspähne gebogen. Dieses muß aber sehr schnell gemacht werden, weil die Kuchen brechen, sobald sie kalt werden; sie müssen bis zum Gebrauch an einem trocknen, warmen Orte aufbewahrt werden, denn sie werden weich.

## 59. Ein guter Kuchen.

$1\frac{1}{2}$  Quartier süßer Schmand wird aufgeköcht und gerührt bis er kalt wird, so lange klopft man 12 Eigelb auf einer Seite recht stark, und giebt es dann zu dem Schmand, nebst Zucker und Drangenwasser, nach Geschmack, setzt dieß alles in eine Schüssel auf einen Kessel mit kochendem Wasser, doch so, daß das Wasser nicht an die Schüssel schlägt. Dann schlägt man das Eiweiß zu einem steifen Schnee, giebt ihn oben auf, bestreut ihn mit Zucker und Caneel, und hält eine glühende Schaufel über, bis er braun ist.

## 60. Zucker-Pläckchen.

Sieben Eier werden dick geklopft, dann wird 1 lb Zucker zugelegt und wieder stark geklopft, dann 1 lb Mehl,  $\frac{1}{2}$  Loth Cardamom,  $\frac{1}{2}$  Loth Caneel, etwas fein geschnittene eingemachte Pomeranzen-Schaalen und Succade zugelegt, alles gut durchgerührt, eine Platte mit Wachs bestrichen, mit einem Löffel kleine Häufchen aufgelegt, doch nicht zu dicht, und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

## 61. Krepeln.

Drei Quartier saurer Schmand, 8 Eigelb, etwas Zucker und Cardamom, wird wie Klümpchen-Teig mit Mehl gerührt, das Eiweiß zu Schaum geschlagen, dazu gerührt, und in der Krepelpfanne gebacken.

## 62. Englische Speckkuchen.

Ein Pfund Mehl, 1 lb Zucker und 1 lb rohe Butter klopft man gut, dann werden nach und nach 12 Eier zugerührt, auch etwas Cardamom und Muscatblüthe. Dieses muß so lange geklopft werden, bis der Teig Blasen setzt. Dann läßt man eine Tortenpfanne heiß werden, streicht einen halben Finger dick ein,



ein, und läßt es von unten und oben backen. Wenn es braun ist, streicht man wieder über; dann muß aber unten nur warme Asche seyn und oben Kohlf Feuer, und so wird fortgefahren, bis der Teig alle ist.

### 63. Buttermteig.

Ein Eigelb, 1 Quartier Wasser, 1 Spitzglas voll Franzbranntwein, 1 lb Mehl gut durchgerührt, und auf dem Bactisch einen Finger dick ausgerollt, dann 1 Pfund Butter, die gut gewaschen und wieder getrocknet ist, auf den halben Teig ausgebreitet, die andere Hälfte übergeschlagen, mit der Kuchenrolle ausgetrieben, ohngefähr vier Mal zusammengeschnitten und wieder ausgerollt, so ist er zum Gebrauch fertig.

### 64. Zucker-Nußchen.

Ein Pfund feiner Zucker wird mit 5 Eiweiß in einer Schüssel eine halbe Stunde mit einem hölzernen Löffel gerührt, etwas Cardamom zugelegt, und mit 1 lb recht trocknen feinen Mehl gut durchgearbeitet, auf den Bactisch gelegt, Finger dicke lange Striemel ausgerollt, mit einem Messer in kleine, Haselnuß große Stücke geschnitten, in der Hand rund gemacht, auf Papier gesetzt und gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommen, muß man sie gleich warm von dem Papier schneiden.

### 65. Magdalenen-Kuchen.

Drei Viertel Pfund schöne frische ausgewaschene Butter rührt man zu Schaum, schlägt nach und nach 6 Eier dazu, eine halbe Muscatennuß, eine abgeriebene Zitronenschaale, und  $\frac{3}{4}$  lb feinen Zucker, schlägt es eine gute halbe Stunde durch einander, mengt endlich 1 lb feines Mehl darunter, streicht diese Masse auf ein sauberes Blech, ohngefähr einen halben Finger dick, und bäckt sie recht hellbraun. Dann schneidet man Papier nach Façon der Schüssel, entweder oval oder rund, legt

das Papier auf den Kuchen, und schneidet mit einem scharfen Messer 4 Stück solcher Blätter danach, streicht auf jedes einen Messerrücken dick schönen Saft, paßt sie gerade auf einander, legt den Kuchen auf die Schüssel, bestreicht das Oberblatt mit schöner weißer Glasur, wie No. 42. beschrieben worden, und läßt sie im Ofen antrocknen; nimmt dann rothe Glasur, und zieht einen zierlichen Rand herum; dann schneidet man von in Zucker eingemachten grünen Bohnen mit einem spitzigen Messer Rosenblätter, und auch die Bedeckung der Knospen, und schmale Streifen zu Stengeln, legt nach eigener Phantasie ein schönes Rosenknospen-Bouquet auf die Glasur, und macht das Roth der Knospen von dunkeln Hagebutten. Man kann auch eine Guirlande herum legen.

### 66. Auch ein guter Kuchen.

Ein Pfund gut gewaschene und wieder abgetrocknete Butter, und 1 lb feines Mehl werden zusammengeknetet, alsdann 4 Eigelb,  $\frac{1}{2}$  Quartier Franzwein und 5 Loth Zucker dazu gethan, einigemal wie Buttermilch ausgerollt, dann beliebige Formen daraus geschnitten, mit Eigelb bestrichen, und im Ofen gebacken, Zucker aufgestreut, und warm zur Tafel getragen.

### 67. Noch eine recht gute Mandel-Torte.

Sechszehn Eier werden geschieden, und weiß und gelb, jenes zu Schaum, und dieses ganz dick geklopft. Zu dem Gelben legt man nach und nach 1 lb feinen Zucker, dann 1 lb fein geriebene süße und 10 bittere Mandeln, die abgeriebene Schaale von einer Citrone, und ganz zuletzt den Eierschaum; dann in einer mit Butter bestrichenen, und mit feinem Reibbrod ausgestreueten Form gleich in einem ziemlich heißen Ofen gebacken. — NB. Muß wie alle Kuchen immer auf eine Seite gerührt werden.

## 68. Anies = Kuchen.

Ein halb Stoof kalte süße Milch, 3 Eier, etwas Anies und Zucker, wird mit feinem Waizenmehl zu einem dünnen Teig gemacht. Man probirt ob er hält, wo nicht, so giebt man noch etwas Mehl zu, und ist er zu hart, einige Löffel Milch; man bäckt die Kuchen im Eisen, rollt sie warm in Tüten, legt sie auf Siebe, und giebt sie dann auf die Tafel. Man kann auch diese Tüten mit einem steifen Schmand-Schaum füllen, und sie stehend in eine etwas tiefe Schüssel rangiren. Dieß kann aber nur einige Minuten vor dem Herumreichen geschehen, sonst weichen sie aus.

## 69. Aepfel = Kränze.

Ein halb Quartier Bier,  $\frac{1}{2}$  Quartier recht guter süßer Schmand, 2 Eier, etwas Butter, wird alles gut geklopft, und mit Mehl wie ein guter Pfannkuchenteig angerührt. Die Aepfel werden geschält, mit feinem Zucker bestreut, eine Weile stehen gelassen, dann mit einer Spicknadel eine Apfelscheibe in den Teig gesteckt, und in einem nicht breiten Tiegel in kochender Butter gebacken; dann wird Zucker übergestreut, und die Kuchen warm auf die Tafel gebracht.

## 70. Roggenbrod = Kuchen.

Drei Quartier saurer Schmand, 16 Loth geriebenes Roggenbrod, 6 Löffel voll feiner Zucker, 6 Eier, eine abgeriebene Citronenschaale und den Saft, alles schnell durchgerührt, wird in einer mit Butter bestrichenen und mit Reibbrod bestreuten Form gebacken.

## 71. Räder = Kuchen.

Man nimmt 2 Obertassen voll Milch, 4 Eier, etwas Zucker, Cardamom, Rosenwasser, und so viel Mehl, daß es wie ein guter Pfannkuchenteig wird; dann taucht  
man

man das Eisen in kochende Butter, dann in den Teig, dann wieder in die Butter, und bäckt den Kuchen nicht zu braun.

### 72. Zucker = Waffeln, kalt zu essen.

Neun Eier und 24 Loth feiner Zucker wird stark zusammengeschlagen, dann 24 Loth Mehl, 27 Loth abgeklärte Butter mit etwas Cardamom zugerührt, und dieß alles im heißen Eisen schön braun gebacken.

### 73. Hefen = Kröpelu.

Vier ganze Eier und 3 Eigelb, 22 Loth Mehl, (aber recht trocken), 1 Quartier lauwarmer fetter Schmand, etwas geschmolzene Butter und Cardamom wird stark gerührt, dann läßt man es aufgehen, und in der Kröpelpfanne langsam backen.

### 74. Mandelschnitte.

Ein Pfund zerriebene süße Mandeln mit 4 geklopften Eiweiß, verrührt man mit  $\frac{3}{4}$  lb feinem Zucker, und wird dann auf dem Backtische durchgearbeitet und ausgerollt; dann wird eine weiße Glasur gemacht, wie No. 42. beschrieben, diese über die Masse gestrichen, und mit fein gehackten Mandeln bestreut; mit einem scharfen Messer längliche Stücken geschnitten, auf Papier und auf ein Blech gelegt, und in einem heißen Ofen gebacken.

### 75. Teig zu Zwieback und Schmandkuchen.

Auf 1 Stoof süße gewärmte Milch,  $1\frac{1}{4}$  lb Butter,  $\frac{3}{4}$  lb Zucker, etwas Cardamom, Muscatblüthe, und einen großen Löffel voll Oberhefen, wird so viel Mehl zugeknetet, daß man es handhaben kann, und sich beim Kneten von den Händen und von der Mulde löset; dann läßt man es aufgehen; nachdem wird es dünn ausgerollt, in Schmandkuchen-Formen gelegt, und zu Zwieback und kleinen

Kleinen Broden geschlagen, die, wenn sie ausgebacken sind, durchgeschnitten und getrocknet werden.

### 76. Die Fülle zu dem Schmandkuchen.

Ein Stoof dicker saurer Schmand, 12 Eier, Zucker nach Geschmack, 2 abgeriebene Citronenschaalen, etwas Cardamom, 5 Löffel durchgeseibtes Reibbrod, und  $\frac{1}{4}$  Pfund fein geriebene Mandeln, werden zusammen gut durchgerührt, und die Formen nicht zu voll gegossen.

### 77. Eiskringel.

Ein Quartier abgeklärte Butter, 1 Quartier kalte Milch, 1 Quartier Eier, 2 Löffel gute Hefen, etwas Cardamom und Citronenschaale, wird mit so viel Mehl recht stark durchgeknetet, daß es wie gewöhnlicher Weißbrod-Teig wird, den bindet man in eine nasse Serviette, und läßt ihn in Eis aufgehen; dann werden kleine Kringel mit feinem Zucker gerollt, und auf Platten, die mit weißem Wachs bestrichen sind, gebacken.

### 78. Butterkringel.

Ein Stoof Milch, 1 lb Butter,  $\frac{1}{2}$  lb Zucker, etwas Cardamom und Muscatblüthe wird warm gemacht, dann mit 4 lb trockenem Mehl und 2 Löffel voll Hefen so lange geknetet, bis die Hände ganz rein werden; dann muß man es aufgähren lassen, dann wieder durchgeknetet und wieder aufgehen lassen; alsdann werden Kringel geformt, und im gut abgepaßten Ofen gebacken. Wenn die Hefen nicht besonders gut sind, muß man beim Einrühren nur die Hälfte Butter und Zucker zulegen, und wenn es gut aufgegangen, die andere Hälfte zusetzen.

### 79. Kleine Pfannkuchen.

Drei Eier und 4 Eßlöffel feiner Zucker werden so lange geklopft, bis es recht dick und schaumig wird; dann

dann legt man 4 Löffel voll süßen Schmand,  $\frac{1}{4}$  lb fein geriebene Mandeln und 2 Löffel voll Mehl dazu, rührt es gut durch, und bäckt sie Löffelweise in abgeklärter Butter in der Pfannkuchen-Pfanne, jedoch langsamer, als die gewöhnlichen.

### 80. Tausendjahr = Kuchen.

Ein Pfund Butter wird gut ausgewaschen und mit einem reinen Tuch getrocknet, dann zu Schmand gerührt, 1 lb Zucker und 6 Eier zugelegt, mit 3 lb Mehl gut durchgeknetet, und auf dem Bactisch einen kleinen Finger dick ausgerollt. Dann werden allerlei Figuren ausgestochen, eine Platte mit Wachs bestrichen, diese darauf gelegt, und in einem nicht gar zu heißen Ofen gebacken.

### 81. Zucker = Kringel.

Zehn Eier,  $\frac{1}{4}$  lb ausgewaschene Butter, 2 lb Zucker und etwas Cardamom, wird mit Mehl zu einem festen Teig geknetet, daß man kleine Kringel daraus formen kann, auf ein Blech rangirt, und im Ofen gebacken.

### 82. Weißbrod, welches in kaltem Wasser aufgeht.

Sechs Obertassen voll süße Milch, 2 Obertassen Hefen, 2 Obertassen abgeklärte Butter, eine Obertasse Rosenwasser und etwas Cardamom, wird mit feinem Mehl wie gewöhnlicher Weißbrod-Teig geknetet, dann in eine nasse Serviette locker eingebunden, in einen Zuber recht kaltes Wasser gelegt und so lange stehen gelassen, bis der Teig ganz oben schwimmt; alsdann werden noch zwei Obertassen feiner Zucker zugeknetet. Dann formt man kleine Brode oder Kringel, legt sie nicht zu dicht auf ein Blech, weil sie sehr aufgehen, und bäckt sie schön gar.

## 83. Löffel-Kuchen von saurem Schmand.

Ein halb Stoop saurer Schmand, 6 Eier, ein Weinglas voll Bier, 2 Löffel abgeklärte Butter, etwas Cardamom, wird mit Mehl wie zu einem Klümpchen-Teig gerührt; dann muß es recht stark geklopft, und Löffelweise in abgeklärter Butter braun gebacken werden.

## 84. Creme-Kuchen:

Zu 5 Quartier Milch giebt man 9 Eigelb, eine abgeriebene Zitronenschale, 4 Loth Zucker und so viel Mehl, daß es wie ein ganz dünner Pfannkuchenteig wird. Dieses wird stark geklopft, in ein Kasseroll gegossen, und unter beständigem Klopfen so lange gekocht, bis es so dick wie ein Mehlbrei wird; dann in eine Schüssel gegossen, ganz kalt werden lassen, in Streifen geschnitten, mit Eiweiß bestrichen, mit seinem Reibbrod bestreut, und in Butter gebacken. Beim Anrichten bestreut man sie mit Zucker und Caneel.

## 85. Ein Wiener Kuchen.

Ein halb Pfund abgeklärte Butter wird zu Schaum gerührt, dann 16 Eigelb nach und nach dazu geschlagen, und immer klar gerührt, 6 Loth Zucker, 1 Quartier Schmand, ein guter Löffel voll Oberhesen, 1 Muscatennuß, 1 lb Mehl, alles wohl verrührt, und ganz zuletzt das Eiweiß zu Schaum geschlagen, zugerührt, eine Form mit Butter bestrichen und mit Reibbrod ausgestreut, nur halb voll gegossen, an einem warmen Orte aufgehen lassen, und dann im Ofen gebacken.

## 86. Ein Reis-Kuchen.

Man nimmt so viel geriebenen Zucker, als 7 Eier mit der Schale wiegen, dann klopft man das Gelbe von diesen Eiern, bis es ganz dick wird, legt den Zucker dazu, und klopft es gut durch; das Eiweiß von den

7 Eiern wird zu Schaum geschlagen, dazu gelegt, und immer auf eine Seite stark geklopft; zuletzt wird so viel Reismehl, als 4 ganze Eier wiegen, zugerührt, und gleich in einer mit Butter bestrichenen und mit Reibbrod bestreueten Form im Ofen geschoben. Etwas Mandeln und Gewürz kann man nach Belieben zulegen.

### 87. Pfeffer = Kuchen.

Vier und zwanzig Eier werden zu Schaum geklopft, dann 4 lb guter weißer Honig und 1 lb Zucker zugelegt, eine gute halbe Stunde stark geklopft, dann etwas Caneel, Cardamom, 4 Loth Sucade, 4 Loth eingemachte Pomeranzenschaalen, und  $\frac{1}{4}$  lb süße Mandeln, alles Kleinwürflich geschnitten, zuletzt 4 lb feines trocknes Weizenmehl langsam dazu gerührt, in papierne Kapseln gegossen, und im Ofen gebacken.

### 88. Trichter = Kuchen.

Ein halb Stoop süße Milch, 8 Eier, Zucker, Cardamom, Muscatblütze und so viel Mehl, daß es gutwillig durch den Trichter läuft, wird in einem engen Tiegel in heißer Butter gebacken.

### 89. Waffel = Kuchen.

Drei Eier werden mit Mehl steif angerührt, dann ein halbes Stoop süßer Schmand, 2 Löffel voll geschmolzene Butter, Zucker und Muscatblütze nach Geschmack, und 1 Löffel voll Oberhefen dazu gegeben; dieß wird alles zusammen gut durch geklopft, und an einem warmen Orte aufgehen gelassen, dann wird ein Kuchen probirt, und wenn zu wenig Mehl ist, noch etwas zugegeben und wieder aufgehen gelassen.

### 90. Ritterschürzen.

Man macht von 10 Eigelb, 6 Löffel voll süßem Schmand, 3 Löffel voll feinem Zucker und gutem Weizenmehl



zenmehl einen recht steifen Teig, schneidet beliebige Stücke davon, bäckt sie in heißer Butter, bestreut sie gleich mit feinem Zucker, und bringt sie warm zur Tafel.

### 91. Weggen-Kringel.

Ein Stoof süße Milch,  $\frac{1}{2}$  lb Butter wird so warm gemacht, bis die Butter schmilzt, 1 Löffel voll gute Oberhefen mit feinem Weizenmehl zu einem ziemlich steifen Teig geknetet, und gut aufgehen gelassen, dann auf einem Backtische stark gerollt und durchgearbeitet, bis der Teig ganz blank und glatt wird; nicht zu dicke Kringel davon gemacht, in einem großen Kessel in kochendem Wasser gekocht, bis sie oben schwimmen, dann in einem Ofen, der mit kurz geschnittenem Stroh ausgestreut ist, hart und rösch gebacken.

### 92. Makronen.

Ein Pfund süße abgezogene Mandeln werden mit 4 Eiweiß gröblich gestoßen und mit 1 lb gestoßenem Zucker eingerührt, auf einen Spatel gestrichen, mit einem Messer Stücken von der Größe einer kleinen Walnuß abgeschnitten und auf Oblate gesetzt, dann mit einem fingerdicken Stäbchen in die Mitte ein Loch gedrückt, mit feinem Zucker gepudert, und in starker Hitze gebacken.

### 93. Mandelschnitte.

Ein Pfund süße abgezogene Mandeln werden mit 4 Eiweiß fein gestoßen, dann mit  $\frac{3}{4}$  lb fein gestoßenem Zucker auf einem Backtische stark durchgearbeitet und ausgerollt, ein Eiweiß mit recht weißem Zucker zu einem Guß gerührt, wie schon mehrmal beschrieben, das Ausgerollte damit bestrichen, mit gehackten Mandeln bestreut, in längliche Stückchen geschnitten, und auf einem Bleche bei starker Hitze gebacken.

## 94. Bittere Makronen.

Ein halb Pfund bittere abgezogene Mandeln werden mit 4 Eiweiß fein gestoßen, 1 lb gestoßener Zucker zugelegt, noch mit 1 Eiweiß durchgerührt, daß es ganz gleich und eben wird; dann vom Spatel einer guten Ruß groß auf Oblate gesetzt, und bei nicht zu starker Hitze gebacken.

## 95. Mitauisches Confect.

Zwei Loth Gummi Tragant werden 24 Stunden in eine Obertasse voll Wasser geweicht, dann auf einen Backtisch geschüttet, und so viel recht weißer, feiner, gesiebter Zucker dazu geknetet, daß es ein zäher Teig wird. Dann giebt man ihn irgend einen beliebigen Wohlgeruch durch Citronen-, Nelken- oder Bergamotöl ic., formt dann beliebige Figuren davon, und trocknet sie bei ganz gelinder Wärme.

## 96. Conserven.

Eine auf Zucker abgeriebene Citronenschaale nebst dem Saft derselben, wird mit feinem Zucker wie ein dünner Guß eingerührt; alsdann kocht man  $\frac{3}{4}$  lb Zucker mit  $2\frac{1}{2}$  Obertassen Wasser so lange, bis er sich zwischen den Fingern ganz weiß reiben läßt, hebt ihn ab, und rührt immer auf eine Seite, bis die Masse ganz weiß wird, giebt dann das mit Citronen Zugerichtete hinzu, rührt es nochmals gut durch, und gießt es in Papier-Capseln.

## 97. Citronen-Confect.

Zehn Loth süße und 12 bittere abgeschälte Mandeln werden in schmale Striemen geschnitten, auch 4 Loth candirte Drangenschaale recht fein gehackt, von 4 Citronen die Schaale auf Zucker abgerieben, 2 Eiweiß dazu gegeben, so wie auch von dem Saft von 5 Citronen

nen mit feinem gestoßenen Zucker, einen Zuckerguß angerührt, die Mandeln und Drangenschale hinein gerührt, mit einem Theelöffel kleine Häufchen, von der Größe einer Wallnuß, auf Oblaten gesetzt, in einem gelinden Ofen gebacken, daß sie ganz weiß bleiben, die hervorstehenden Oblaten rund herum abgebrochen, und an einem trocknen Orte bis zum Gebrauch aufbewahrt.

### 98. Mandel-Confect.

Ein halb Pfund abgeschälte süße und 20 bittere Mandeln stößt man mit einem Eiweiß recht fein, rührt nach und nach 4 Eiweiß und 36 Loth gesiebten Zucker darunter, setzt runde kleine Häufchen auf ein reines Blech, und bäckt sie hellbraun, schneidet sie gleich heiß davon ab, und bewahrt sie zum Gebrauch.

### 99. Zucker-Gebackenes.

Man macht von 1 lb und 3 Loth feinem Mehl,  $\frac{1}{2}$  lb Zucker, 7 Loth ausgewaschener Butter, 6 Eigelb und etwas Schmand einen steifen Teig, rollt ihn aus, schneidet mit dem Backrad beliebige Formen davon, bäckt sie in Butter, bestreut sie mit Zucker und Caneel, und giebt sie warm zu Tische.

### 100. Zucker-Kränze.

Aus 1 lb feinem trocknen Mehl,  $\frac{1}{2}$  lb Zucker,  $\frac{1}{2}$  lb ausgewaschener Butter, 7 Eigelb, und 2 ganzen Eiern, macht man auf dem Baktische einen Teig, formt kleine Kränze daraus, taucht sie in Eiweiß, wendet sie in ganz grob gestoßenem Zucker um, setzt sie auf Oblaten, läßt sie schön gelb backen, bricht rund herum die herausstehenden Oblaten ab, und servirt sie so, oder legt etwas klaren Johannis- oder Maadbeerensaft in die Hohlung.

### 101. Maringues.

Man schlägt von 10 recht frischen Eiweiß einen steifen

fen Schnee, giebt  $\frac{1}{2}$  lb recht feinen weißen durchgesiebten Zucker, und 1 Loth candirte fein gestoßene Drangenblüthen dazu, rührt es durch, setzt mit dem Löffel Häufchen wie ein halbes Hühnerrei groß auf Papier, bestreut sie noch mit Zucker, und bäckt sie in einem ganz abgekühlten Ofen so, daß sie nur wenig gelb werden. Dann schlägt man 1 Quartier wohlschmeckenden sauern Schmand mit dem Schneebesen zu Schaum, läßt denselben auf einem Haarsieb ablaufen, füllt die Höhlungen damit, setzt immer 2 zusammen, und reicht sie gleich herum, denn in einer Viertelstunde sind sie ganz zerfallen.

### 102. Pfannkuchen von Schnee.

*mit  
einem Eln.  
in Paris*  
Sechs Eier werden gut geklopft, dann mit Mehl und 3 Eßlöffeln Butter mit Schnee zu einem dünnen Pfannkuchenteig angerührt, und in der Pfanne gebacken. Sie werden sehr locker.

### 103. Hobelspähne.

Ein Viertel Pfund fein gestoßene Mandeln,  $\frac{1}{4}$  lb Zucker und 4 Eier werden zusammengerührt, auf ein Backblech, daß zuvor warm gemacht, mit Wachs bestrichen und wieder abgewischt seyn muß, dünne gestrichen, und in einem Backofen bei gelinder Hitze gebacken. Dann werden 2 fingerbreite Striemel davon geschnitten, und gleich warm, wie Hobelspähne, über ein rundes Holz gebogen. Die Platte muß noch warm seyn, wenn man sie abnehmen will, sonst gehen sie nicht los.

### 104. Kleine Pfannkuchen.

Drei Eier und 4 Eßlöffel feiner Zucker, werden länger als eine halbe Stunde auf eine Seite geklopft, bis sie recht schäumen; dann legt man 4 Löffel süßen Schmand,  $\frac{1}{4}$  lb fein gestoßene Mandeln und 2 Löffel voll Mehl dazu, rührt alles gut durch, und bäckt in der Pfanne kleine runde Kuchen in Butter langsam davon.

## 105. Pflaumen-Kuchen.

Auf 2 Pfund gute Pflaumen giebt man so viel Wasser, daß sie eben bedeckt sind; damit läßt man sie langsam kochen, bis sie ganz weich sind, nimmt die Steine auß, zerreibt sie mit einem hölzernen Löffel, und legt 6 Eier, 1 Quartier Franzwein, eine Hand voll geschnittene Mandeln, Zucker, Cardamom und Caneel nach Geschmack zu. Eine Schüssel bestreicht man dick mit frischer Butter, und streut einen Finger dick feines Reibbrod darauf, legt das Zugerichtete hinein, streut wieder eben so dick Reibbrod, welches mit dünnen Butterscheiben ganz bedeckt wird. Es muß eine Stunde im Ofen backen und ganz braun werden; dann wird der Rand mit einem Messer gelöst, und ausgestülpt.

## 106. Petersburger Pfannkuchen.

Es werden auf  $\frac{1}{2}$  Stoop Schmand 6 ganze Eier und 6 Eigelb, von 2 Citronen die Schaale auf  $\frac{1}{2}$  lb Zucker abgerieben, 3 Eßlöffel abgeklärte Butter, Cardamom, Muscat, etwas Rosenwasser und so viel Mehl dazu gelegt, daß es ein ganz dünner Pfannkuchen-Teig wird; die Pfanne dann und wann mit Butter bestrichen, die Kuchen auf einer Seite gebacken, und die ungebackene Seite auf einander gelegt, wie ein Pudding. Auch kann man zwischen dem dritten Kuchen immer etwas Johannisbeeren-Gelee streichen. Dann bäckt man 2 recht große Kuchen, schneidet sie in Streifen, so hoch der Kuchen ist, drückt sie an den Seiten herum, daß sie ganz bedeckt damit sind, bestreut den Kuchen rund um und oben dick mit feinem Zucker, glacirt ihn, indem man eine glühende Schaufel darüber hält bis der Zucker geschmolzen ist, und bringt ihn warm zur Tafel.

## 107. Kartoffel-Bisquit.

Zwölf Eigelb, 1 lb Zucker, 9 Loth Kartoffelmehl, etwas Cardamom und Citronenschale werden auf eine Seite eine Stunde lang stark geklopft, das Weiße von den 12 Eiern zu einem steifen Schnee geschlagen, wird ganz zuletzt zugerührt, in mit Butter bestrichene und mit feinem Reibbrod bestreute Formen gegossen, und im Ofen gebacken.

## 108. Chocolaten-Bisquit.

Eine Tafel Chocolate wird gerieben,  $\frac{1}{4}$  lb feiner Zucker, eine kleine Hand voll Mehl und 5 Eigelb gut durcheinander gemengt, und der steife Schaum von 4 Eiweiß dazu gerührt, von dieser Masse auf Papier längliche Häufchen gesetzt, Zucker übergesiebt und im Ofen gebacken. Wenn sie fertig sind, nimmt man sie warm vom Papier und läßt sie noch einmal im Ofen nachtrocknen.

## 109. Chocolaten-Torte.

Ein Viertel Pfund Chocolate wird gerieben, 20 ganze Eier und 10 Eigelb, 1 lb Zucker zugelegt und in einem großen Topfe eine Stunde stark geklopft, aber immer auf einer Seite; dann legt man nach und nach 24 Loth Stärkemehl dazu und von einer Citrone die abgeriebene Schaal; dann wird es in einer mit Butter bestrichenen Form langsam gebacken.

## 110. Zuckerkalatschen.

Man nimmt 24 Loth Butter, 24 Loth Zucker, 1 lb feines trocknes Mehl, die Schaal von einer Citrone, 5 Eigelb und 2 ganze Eier. Die Butter wird zu Schmand gerührt, die Eier nach und nach dazu geschlagen, dann alles übrige zugerührt, von dieser  
Masse

Masse runde Häufchen gesetzt, mit Mandeln bestreut, und sie im Ofen schön gelb gebacken.

### 111. Puderkuchen

Man nimmt 10 Eier, 1 lb Zucker, 1 lb gut ausgewaschene Butter und 1 lb Puder. Die Butter wird zu Schmand gerührt, dann schlägt man 1 Ei zu, 1 Eßlöffel Puder, 1 Eßlöffel Zucker und so fährt man fort, bis die Eier alle sind und alles zusammen ist. Wenn man ein Ei zugeschlagen hat, muß man ja so lange rühren, bis sich Alles gut vermischt hat, ehe man den Puder zulegt, und eben so wieder mit dem Zucker. Dann wird es in einer mit Butter bestrichenen und mit feinem Reibbrod ausgestreueten Form in einem ziemlich heißen Ofen gebacken. Man kann auch etwas Cardamom dazu legen.

### 112. Leipziger Pfannkuchen.

Vier ganze Eier und 4 Eigelb werden mit  $\frac{1}{2}$  feinem Zucker stark geklopft, dann  $\frac{1}{2}$  Stoop warmer süßer Schmand,  $\frac{1}{2}$  lb abgeklärte Butter, 2 Löffel voll gute Hefen, ein Weinglas Franzbrauntwein und zuletzt so viel Mehl zugelegt, daß es ein nicht zu steifer Teig wird; dann läßt man ihn gut aufgehen, rollt ihn aus, schneidet runde Kuchen davon, füllt sie mit Aepfel- oder Johannisbeer-Marmelade, läßt sie noch einmal stark aufgehen, und bäckt sie in Butter braun.

### 113. Schöpf-Kröpel.

Ein halb Pfund Butter wird zu Schmand gerührt, nach und nach 6 Eier zugeschlagen,  $\frac{1}{4}$  lb Zucker,  $\frac{1}{2}$  Stoop süße Milch, ein Löffel Hefen,  $\frac{1}{2}$  lb Korinthen und so viel Mehl, daß es ein dicker Klümpchen-Teig wird. Dann läßt man es aufgehen, und legt mit einem silbernen Löffel davon in kochende Butter, bäckt sie langsam gar, weil sie sonst in der Mitte roh bleiben,

ben, bestreut sie mit Zucker, und giebt sie warm zur Tafel.

+ 114. Noch eine Art Waffeln.

*9 1/2 1*  
*10 Pfund*  
Ein halb Pfund Butter zu Schmand gerührt, nach und nach 10 Eigelb und so viel Mehl dazu gerührt, daß die Masse ganz steif wird; dann verdünnt man den Teig mit Milch, so daß es ein dünner Klumpchen-Teig wird. Kurz vor dem Backen rührt man den Schnee von den 10 Eiweiß dazu, so werden sie gut.

115. Eisen-Kuchen.

Ein Quartier fetter süßer Schmand wird mit Mehl, etwas Zucker und Cardamom zu einem steifen, festen Teig gerührt, dann mit so vielem Schmand verdünnt, daß es ein dünner Pfannenkuchen-Teig wird. Das Eisen wird heiß gemacht, mit weißem Wachs bestrichen und die Kuchen recht hellbraun gebacken.

116. Zwieback.

Man macht einen dicken Teig von 1 Stoop Milch,  $\frac{1}{4}$  lb Butter, etwas Zucker, Cardamom, Citronenschale und 3 Löffel dicken Oberhesen. Wenn er gut aufgegangen ist, rührt man  $\frac{1}{2}$  lb ausgewaschene Butter zu Schaum, schlägt nach und nach 5 ganze Eier und 2 Eigelb zu, und so viel Milch, daß der ganze Teig wie zu Weißbrod wird; dann muß er noch einmal aufgehen; dann werden kleine Kugeln von der Größe eines Eies davon gemacht, ausgebacken, hernach mit einem scharfen Messer durchgeschnitten, und im Ofen getrocknet.

117. Obst-Kuchen.

Von dem vorhin gefertigten Zwieback-Teig wird ein Stück ausgerollt, so groß als der Kuchen werden soll, auf eine mit Butter bestrichene Platte gelegt, ein kleiner Rand wie zu Schmandkuchen gemacht und dar-  
auf



aufgelegt, mit Wein, Zucker und Citronen, ganz kurz zugestowte Pflaumen, die ausgekernt sind, und dann wieder einen Streifen eben so gestowte Aepfel, dann eingemächtige Kirschen gelegt, von denen man den Syrup etwas kurz zukocht, daß sie wie glacirt aussehen, und so fährt man abwechselnd fort, bis der ganze Kuchen bedeckt ist. Dann gießt man noch einige Tropfen Wein über die Früchte, bestreicht den Rand mit Ei, und bäckt den Kuchen halb gar, gießt einen weichen Guster, wie bei dem Nachessen zu sehen ist, auf, und bäckt ihn vollends gar.

## 118. Beestmilk-Kuchen. †

Ein Viertel Pfund Butter wird zu Schmand gerührt, 4 Eigelb zugelegt und mit Mehl ein dicker, steifer Teig angerührt, dann mit frischer Beestmilk so dünn wie Löffelpfannkuchen-Teig gemacht, Zucker, Cardamom, Muscatblütze, der Schnee von den 4 Eiern weiß zuletzt zugerührt, und in einer mit Butter bestrichenen und mit Reibbrod ausgestreueten Form im Ofen gebacken.

## 119. Ein Hefen-Kuchen.

Drei Viertel Pfund ausgewaschene und wieder abgetrocknete Butter wird zu Schaum gerührt, 11 Eier nach und nach dazu geschlagen,  $\frac{3}{4}$  Pfd. feines getrocknetes Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Korinthen, etwas Cardamom und 5 Löffel voll dicke Hefen, alles zusammen durchgerührt, in eine mit Butter bestrichene und mit Reibbrod ausgestreute Form gegossen, in der Wärme aufgehen lassen und dann im Ofen gebacken.

## 120. Englische Schnitten.

Ein halb Stoof fetter süßer Schmand,  $\frac{1}{2}$  Pfund feines trocknes Mehl und 15 Eier werden stark zusammengerührt, in eine flache Pfanne gegossen und im Ofen trocken

trocken ausgebacken. Dann schneidet man Finger breite beliebige Stücke davon, rikt sie in der Mitte nochmals mit dem Messer, bäckt sie in Butter oder Schmalz im Kasseroll braun, streut gleich Zucker und Caneel auf, und bringt sie warm zur Tafel.

### 121. Spanisch Wind.

Zwölf Eiweiß werden zu einem steifen Schnee geschlagen, nach und nach 12 Eßlöffel weißer feiner gesiebter Zucker zugelegt, und nur durchgerührt, dann auf ein Backblech Papier, und darauf Oblaten gelegt, und mit dem Eßlöffel egale Häuschen gesetzt, und in einem Ofen, in dem den Vormittag Brod gebacken worden, über Nacht trocknen lassen; doch müssen sie gar nicht braun werden.

### 122. Schneeballen auf französische Art.

Etwas mehr als 1 Quartier Franzwein, 4 Loth Butter, eine abgeriebene Citrone oder Pomeranze und 6 Loth Zucker werden auf Kohlfeuer gesetzt. Wenn sie heiß sind, klopft man so viel feines trocknes Mehl zu, daß es ein ordentlicher Teig wird. Dieser wird so lange auf dem Feuer abgerührt, bis er rein vom Kasseroll los läßt, und daß, wenn man mit dem Finger eindrückt, nichts hängen bleibt; dann muß er kalt werden. Alsdann schlägt man 3 ganze Eier und 4 Eigelb hinein, klopft den Teig stark durch, und bäckt sie in abgeklärter heißer Butter oder Schmalz; legt sie auf Löschpapier, servirt sie auf eine Schüssel, bestäubt sie mit feinem Zucker und bringt sie warm zur Tafel. Man kann sie auch in der Pfanne mit weniger Butter backen, sie werden eben so gut, nur nicht so rund wie die Vorigen. Mit einem silbernen Löffel werden von diesem Teige in die heiße Butter kleine Klümpchen gestochen.

## 123. Travemünder Pfannkuchen.

Man nimmt 2 geriebene Weißbrode, 6 ganze Eier und 4 Eigelb,  $\frac{1}{4}$  Pfund Korinthen, eben so viel süße Mandeln, etwas Muscatblüthe, Cardamom und Rosenwasser. Dieß wird mit einem guten Theil abgeklärter Butter so lange auf hellem Feuer abgerührt, bis es gar ist und nicht mehr am Löffel klebt. Nachdem die Masse durch und durch kalt geworden, wird sie in einer Tortenpfanne, die auf dem Deckel mehr Feuer haben muß als unten, gebacken.

## 124. Waffeln von saurem Schmand.

Sechs Eier, 10 Löffel saurer Schmand,  $2\frac{1}{2}$  Hand voll Mehl und 3 Löffel geschmolzene Butter werden durchgerührt, und wie die Früheren gebacken.

## 125. Kröpeln von saurem Schmand ohne Hefen.

Zu einem Stoof sauern Schmand wird das Gelbe von 12 Eiern gerührt, nebst Zucker und Cardamom nach Geschmack, und so vielem Mehl, daß der Teig etwas dünner als Klümpchen, aber doch dicker als Pfannkuchenteig wird. Zuletzt kommt der harte Schaum von den 12 Eiern hinzu. In die Löcher der Pfanne legt man reichlich Butter und gießt sie ja nicht zu voll. Man kann auch Korinthen in den Teig legen.

## 126. Makronen zu backen.

Man nimmt geschälte Mandeln, stößt sie größlich mit Rosenwasser, legt zu einem Pfund Mandeln 2 Pfd. Zucker und von zwei Eiern das Gelbe, von einem das Weiße und bäckt es auf Papier.

## 127. Braune gebrannte Mandeln.

Man wiegt so viel Pfund Zucker oder Muscobade ab,

ab, als man Mandeln brönnen will, behält etwas davon zurück, und gießt auf das Uebrige so viel kaltes Wasser, daß es ordentlich auschmelzen kann. Die Mandeln, welche vor dem Abwägen ausgelesen seyn müssen, werden mit einem trocknen Tuche von allem Staube rein abgerieben, dann mit dem Zuckerwasser in einen flachen messingenen Kessel gethan und unter öfterem Umrühren so lange auf einem kleinen Feuer gekocht, bis sie während dem Kochen stark knacken. Dann nimmt man sie ab, rührt sie noch beständig so lange, bis die ganze Masse abgekühlt ist, lieft sodann die Mandeln alle aus dem Zucker, legt zu diesem etwas rothes Sandelholz, welches man in der Apotheke bekömmt, und ziemlich viel fein gestoßenen Caneel, und gießt dann so viel Rosenwasser darauf, daß der Zucker damit gehörig angefeuchtet ist. Den vorher zurückbehaltenen legt man auch dazu, nachdem man ihn vorher, wenn es Stücken sind, in kaltes Wasser getaucht hat, schüttet dann die Mandeln hinzu, und läßt nun Alles auf langsamen Feuer kochen, während man beständig mit einem eisernen oder hölzernen Spatel auf einer Seite dicht an der Wand des Kessels langsam rührt, bis der Zucker trocken wird. Dann hebt man den Kessel ab, rührt noch so lange bis alles abgekühlt ist, doch ja vorsichtig, damit man den Zucker nicht wieder von den Mandeln abreibt, und verwahrt dann die Mandeln in einem gut verbundenen Zuckerglase.

Will man ganz weiße gebrannte Mandeln machen, so zieht man diesen erst die Schaale ab, wischt sie mit einem trocknen Tuche rein ab, läßt sie auf dem Ofen trocknen, und verfährt übrigens ganz so, wie oben gezeigt worden, nur daß man keinen Caneel, sondern an dessen Stelle gestoßenen Cardamom zulegt, und auch das rothe Sandelholz wegläßt.

## 128. Ein guter Tortenteig.

Man nimmt anderthalb Pfund wohl ausgewaschene reine Butter, die gut abgetrocknet seyn muß, damit kein Wasser darin bleibt, eben so viel feines Weizenmehl, ein Weinglas Rosenwasser, eben so viel Rum, anderthalb Weingläser Wasser, ein Eigelb und etwas feinen Zucker. Dieses wird zum Teig gemacht, viermal durchgearbeitet, und eben so viel mal ausgerollt, wobei zu bemerken ist, daß von dem Mehl so viel zurückbehalten werden muß, als man beim Ausrollen zum Unterstreuen nöthig hat, daß aber auch bei dem letzten Ausrollen alles zurückbehaltene Mehl aufgehen und nichts davon übrig bleiben muß.

## 129. Baumkuchen.

Zu einem großen Kuchen nimmt man 1 lb Zucker, 2 lb trocknes feines Mehl, 1 lb Butter, 30 Eier, 1 Loth gestoßenen Caneel,  $\frac{3}{4}$  Loth Nelken, von 2 Citronen die fein geschnittene Schaale und ohngefähr  $\frac{3}{4}$  Stoop dicken süßen Schmand. Wenn der Zucker durchgeseiht ist, so wird er mit dem Eigelb in einem großen Topfe auf eine Seite so lange geklopft, bis er ganz dick ist; dann gießt man nach und nach die meist erkaltete abgeklärte Butter dazu, rührt es noch eine gute Weile damit, alsdann kommt das Mehl und übrige Gewürz dazu, dann der Schmand, und zuletzt giebt man das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter. Dann befestigt man den Kegel gehörig an den Bratspieß, legt einen großen Papierbogen darum, bewickelt solchen mit Bindfaden, macht ein schwaches Bratfeuer, legt den Spieß auf zwei eiserne Bratböcke und wendet ihn langsam so lange, bis er recht heiß geworden ist. Hernach nimmt man den vierten Theil der Masse auf einen Kasserolldeckel, gießt solche unter langsamen Umdrehen und gelindem Bratfeuer Löffelweise darauf, und

läßt es ohngefähr eine Viertelstunde backen. Dann wiederholt man solches noch drei Mal, wenn man aber zum dritten Mal aufgießt, muß sehr schnell gedreht werden, sonst bekommt er keine Zacken. Zuletzt rührt man eine feine weiße Glasur an, wie oben beschrieben worden, bestreicht die Zacken vermittelst eines Pinsels damit, streut gleich fein gehackte Pistazien darüber, und läßt ihn so lange bei dem Kohlfeuer umwenden, bis die Glasur ganz trocken ist; dann nimmt man ihn mit aller Vorsicht von dem Regal, löst das Papier und den Bindfaden heraus, setzt ihn auf die Schüssel und garnirt ihn mit Mandelspähnen oder sonst kleiner Zuckerbäckerei.

### 130. Citronen-Ruchen.

Der Saft von 11 Citronen wird durch ein Haarsieb gedrückt, die Schaale von 7 Citronen auf  $\frac{3}{4}$  lb Zucker abgerieben,  $\frac{1}{4}$  lb abgeklärte Butter, 20 Eigelb und etwas Cardamom wird auf eine Seite stark geklopft, dann das Weiße von den 20 Eiern zu steifem Schaum geschlagen, dazu gerührt, die Form mit dünnem Buttermehl glatt ausgelegt, das Zubereitete hinein gegossen, und im Ofen in einer Stunde gebacken.

### 131. Kartoffel-Ruchen.

Zwanzig Eigelb werden mit der Wispel auf eine Seite stark geschlagen, bis sie recht dick werden; von einer Citrone die Schaale abgerieben und den Saft dazu gedrückt, dann 6 Loth durchgeseihtes Kartoffelmehl,  $\frac{1}{2}$  lb feinen Zucker, 10 Eiweiß zu steifem Schaum geschlagen, zuletzt zugerührt, und gleich in einer mit Butter bestrichenen und mit feinem Reibbrod ausgestreuten Form im Ofen gebacken.

### 132. Hefen-Ruchen.

Dreizehn Loth warm gemachtes feines Mehl, 8  
Löffel

Löffel süßer Schmand, 6 Loth Butter zu Schaum gerührt, 2 ganze Eier und 6 Eigelb, ein wenig Zucker und geriebener Muscat, wird alles gut durchgearbeitet, dann kleine Blechformen nur halb voll davon gegossen, auf ein Blech gestellt, an einem warmen Orte ausgehen gelassen, und dann im Ofen gebacken.

## 135. Kaffee-Brod.

Auf 1 Pfd. Mehl nimmt man 1 Pfd. geriebenen Zucker und 10 Eier, von denen das Gelbe wie das Weiße stark geklopft, bis ersteres ganz dick, und letzteres steifer Schaum ist. Dann giebt man es zusammen, rührt es durch, giebt den Zucker hinein, zuletzt das Mehl nebst eingemachten Pomeranzenschaalen, etwas Sucade und Cardamom, in eine papierne Form gegossen, mit gespaltenen Mandeln belegt, auf ein Backblech gesetzt und im Ofen gebacken.

## 134. Krackmandeln.

Man nimmt einen Löffel voll Butter, wässert sie rein vom Salz, reibt sie dann zu Schmand und schlägt 8 Eier, eins nach dem andern dazu. 2 Overtassen gestoßener Zucker, etwas Cardamom, Caneel und Muscat werden mit feinem Mehl zu einem dicken Teig gemacht, und so dick als ein Messerrücken ausgerollt; alsdann drückt man den von Blech gefertigten Ausstecher, der die Form einer großen Mandel hat, darauf, kocht sie rasch in russischer wohl geschäumter Butter und läßt sie auf Löschpapier ablaufen.

## 135. Baumtorte.

Man nimmt 1 Pfd. ausgewaschene Butter zu Schaum gerührt, dazu 1 Pfd. geriebenen Zucker, 16 Eigelb, abgeriebene Citronenschaale, Cardamom, Muscatblüthe und 1 Pfd. feines Mehl. Dieser Teig wird auf eine Seite so lange gerührt, bis er Blasen bekommt,

Kömmt, das Weiße von den 16 Eiern wird zu Schaum geschlagen, ganz zuletzt zugerührt, und dann gleich in einer mit Butter bestrichenen und mit Reibbrod bestreueten Form im Ofen eine Stunde gebacken.

### 136. Kugelhopf.

Ein Pfund Mehl, 8 Eigelb, 1 Quartier gewärmter süßer Schmand,  $\frac{1}{4}$  Pfd. geschmolzene Butter, 1 Löffel voll Hefen, wird alles auf eine Seite stark geklopft, bis der Teig Blasen setzt; dann eine Kaffeetertasse gewaschene Korinthen und eine Tasse ausgekernte Rosinen zugelegt, und an einem warmen Orte gut aufgehen gelassen. Man kann auch Sucade und eingemachte Pomeranzenschalen dazu legen. Die Form wird stark mit Butter bestrichen, der aufgegangene Teig hinein gegossen und im gut abgepaßten heißen Ofen gebacken.

### 137. Chocolaten = Hobelspähne.

Nimm ein Viertelpfund Zucker, schlage 4 Eiweiß zu Schaum, gieb 5 Loth geriebene Chocolate dazu, und rühre es eine Viertelstunde, gieb 8 Loth feines Mehl dazu, bestreiche ein Blech mit Wachs, streiche es lang auf, backe es bei gelinder Hitze, winde es warm über ein rundes Holz, und bewahre es an einem warmen Orte auf.

### 138. Strudel zu backen.

Man macht einen nicht zu festen Teig von einer guten Wallnuß groß Butter, einem Ei, einem Eiweiß, etwas laulichem Wasser und feinem Mehl, klopft ihn recht ab, bis er gar nicht mehr klebt; läßt ihn dann unter einer warmen irdenen Schüssel eine Stunde liegen, deckt ein reines Tischtuch auf den Bactisch, bestreut es mit Mehl, legt den Teig darauf, rollt ihn etwas mit dem Rollholz und zieht ihn dann mit den Händen



den so groß und dünn als möglich aus. Dann bestreicht man den ausgezogenen Teig mit einer Feder mit dickem saurem Schmand recht gleich, streut in Butter geröstetes grob geriebenes Weibbrod, recht rösch gebraten, darüber, dann etwas fein geriebene süße Mandeln, und gut gewaschene Korinthen, legt kleine Butterflocken von Krebsbutter darauf herum, so wie auch fein gehackte Krebschwänze. Dann hebt man den einen Zipfel des Tischtuchs hoch auf, damit sich die Strudel von selbst zusammenrollt; ist dieß geschehen, so legt man sie in ein tiefes Kasseroll, giebt Fingergliedhoch süßen Schmand darauf, doch so, daß sie nicht bedeckt ist, gießt eine Obertasse heiße Krebsbutter über, und bestreut sie mit Zucker, stellt dann das Kasseroll auf kleines Kohlfeuer, legt einen eisernen Deckel auf, starkes Kohlfeuer darüber, und bäckt sie in einer halben Stunde braun und gar. (NB. Oben muß mehr Feuer als unten gemacht werden, damit sich die Strudel in die Höhe zieht.) Dann wird sie auf eine Schüssel gelegt, die im Kasseroll gebliebene Milch mit 2 Eigelb legirt, und in der Sauciere dazu herum gereicht.

### 139. Gingerbread oder Ingwerbrod.

Man nimmt  $\frac{3}{4}$  lb feines Mehl, zwei Unzen gestoßenen Ingber,  $\frac{1}{4}$  Unze Muscatennuß, Nelken- und Muscatblüthe, mischt alles zusammen mit  $\frac{3}{4}$  lb feinem Zucker und 2 lb Syrup, setzt es aufs Feuer, läßt es aber nicht kochen. Dann läßt man  $\frac{3}{4}$  lb Butter darin schmelzen, giebt ein wenig fein geschnittene candirte Citronen- und Pomeranzenschaale dazu, mischt es gut, und bäckt es in einem heißen Ofen eine Stunde lang.

### 140. Wiener Hefen = Krapsen.

Ein Pfund Mehl, 7 Eigelb, 1 Quartier süßer Schmand, 2 Eßlöffel voll weiße Oberhefen, wird mit einem hölzernen Löffel so lange geschlagen, bis der Teig

Kleine

Kleine Blasen setzt, und sich vom Löffel löset; alsdann legt man den Teig auf einen mit Mehl bestäubten Backtisch, und rollt ihn einen halben kleinen Finger dick aus. Dann sticht man den Teig mit einem runden Ausstecher wie ein Weinglas groß aus, legt in die Mitte dick eingekochte Kirschen oder Maadbeeren, deckt es mit einem andern Blättchen zu, und sticht es nun mit einem nur etwas kleinern Ausstecher noch einmal aus, legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Bret, deckt sie mit einem Tuch zu, und läßt sie an einem warmen Orte aufgehen. Dann macht man in einem Kasseroll so viel russische Butter heiß, daß die Krapfen darin schwimmen können; man muß aber die Butter gut abpassen, denn ist sie zu heiß, so backen sie zu schnell, und gehen nicht auf, und ist sie zu kalt, so werden sie fettig. Wenn die Krapfen schon genug ausgegangen sind, legt man sie mit der aufgegangenen Seite in die heiße Butter, damit auch die andere sich heben kann. Wenn die Krapfen eingelegt sind, muß man gleich einen Deckel auflegen, aber nicht lange. Vorzüglich ist zu bemerken, daß das Mehl, und was dazu gebraucht wird, warm seyn muß, wenn es eingerührt wird.

#### 141. Reibbrod = Torten in kleinen Formen.

Ein Viertel Pfund gesiebter Zucker, 4 ganze Eier, und 4 Eigelb, eine abgeriebene Zitronenschale, wird auf einer Seite eine Stunde gerührt, dann 4 Loth durchgesiebtes Reibbrod dazu gemischt, aber nicht viel gerührt. Dann werden kleine Formen mit Butter bestrichen, mit der angerührten Masse halb voll gefüllt, und in einem kühlen Ofen langsam gebacken.

#### 142. Hefen = Kalatschen.

Man nimmt 12 Loth feines Mehl auf ein Backbret, schneidet 6 Loth Butter gewürfelt hinein, und mischt es gut, durch einander; dann einen Löffel voll gewässerte

wässerte Hefen und 3 Eigelb. Dieses wird alles gut durcheinander gemacht, und wie ein Butterteig zusammen geschlagen, einen kleinen Finger dick ausgerollt, mit einem Weinglas ausgestochen, und aufgehen gelassen; dann mit Eiweiß bestrichen. 4 Loth Zucker, 4 Loth fein gehackte Mandeln und 2 Eiweiß werden recht schaumig gerührt, von dieser Masse auf die Kalatschen ein Kranz gelegt, und dann recht schön gebacken.

### 143. Osterflecken.

Man macht von 4 lb gewärmtem Mehl, 8 Eigelb,  $\frac{1}{2}$  lb geschmolzener Butter, 3 Löffel dicken weißen Hefen, etwas Zucker, und einer halben geriebenen Muscaten- nuß mit warmen Schmand einen dicken Teig, den man stark durcharbeiten muß. Dann rollt man ihn 4 Finger dick aus, legt ihn in beliebiger Form auf ein Backblech, und ist es gut aufgegangen, bestreicht man ihn mit Ei, und bäckt ihn schön.

### 144. Schmand = Krepfel.

Ein Quartier süßen fetten Schmand macht man warm, läßt eine Wallnuß große frische Butter darin zergehen, klopft so viel feines Mehl dazu, daß es ein zäher Teig wird, rührt es auf Kohlfeuer ab, bis es nicht mehr klebt, und läßt es kalt werden. Alsdann rührt man 3 ganze und 3 Eigelb dazu, arbeitet es gut durch einander, rollt den Teig auf dem Backbrette einen Finger dick aus, sticht mit einem runden Ausstecher etwas größer als ein Fingerhut davon aus, und bäckt sie langsam in abgeklärter Butter, bestreut sie mit Zucker, und giebt sie warm zur Tafel.

### 145. Mandel = Brod.

Zu 1 Pfund fein gestoßenen Mandeln nimmt man 1 lb Zucker, gießt 6 Löffel voll Rosenwasser darauf, und läßt damit den Zucker schmelzen; dann setzt man es auf  
Feuer

Feuer und läßt es kochen, indem man den Schaum recht rein abnimmt; dann legt man die Mandeln hinein und rührt es so lange, bis es eben wird, und nicht anbrennt. Dann läßt man es zusammen kochen, so daß es ein dicker Brei wird, und klopft dann das Weiße von 4 Eiern zu Schnee, hebt die Mandeln ab, und mischt gleich den Eierschaum zu, und gießt es dann auf eine Schüssel zum Kaltwerden. Dann nimmt man 1 lb gesiebten Zucker dazu, nebst 14 Eiern, und klopft es, bis es ganz weiß wird, legt dann die gekochten Mandeln hinein, und läßt es wohl zusammenklopfen; dann rührt man 1 lb Mehl sachte hinein, etwas Caneel, Melken, Succade, Pomeranzen und Citrone, und läßt es nach Belieben in papiernen oder Blechformen im Ofen backen.

#### 146. Caneel = Stangen.

Man nimmt 10 ganze Eier nebst 10 Eidottern, 20 Löffel voll süßen Schmand, 20 Löffel voll geschmolzene Butter, 1 lb Zucker,  $\frac{1}{2}$  lb gestoßene Mandeln, 1 Loth Caneel und so viel Mehl dazu, daß es sich in einem Eisen backen läßt.

#### 147. Zuckerteig zu Kirsch = oder Pflaumen = Kuchen.

Drei Viertel Pfund ausgewaschene und zu Schaum gerührte Butter,  $\frac{1}{4}$  lb Zucker, worauf die Schaale einer Citrone abgerieben ist, etwas Muscatblüthe, und 4 Eigelb, davon wird ein Teig gemacht, diesen läßt man bis zum andern Tage stehen. Einige Stunden früher, ehe man den Kuchen machen will, slicht man den Kirschen oder Pflaumen die Steine aus, legt sie auf einen irdenen Durchschlag, damit der Saft abträufelt. Dann wird der Teig ausgerollt, ein etwas dicker Rand herum gemacht, und mit Ei bestrichen. Dann legt man die Kirschen dicht und voll darauf, und läßt es backen, so lange

lange kocht man den abgetropften Saft mit Zucker kurz zu, und wenn der Kuchen aus dem Ofen genommen wird, giebt man ihn darauf.

### 148. Baiersche sehr schöne Dampfknudeln.

Zu 1  $\text{lb}$  feinen trocknen Mehl nimmt man 1 Ei, 4 Eigelb, 3 Eßlöffel voll gute Oberhefen, und so viel lauwarmen süßen Schmand, daß es ein mittelmäßig fester Teig wird. Diesen läßt man an einem warmen Ort aufgehen, stäubt Mehl auf ein Backbret, macht von dem Teige kleine, ohngefähr wie eine Wallnuß große Kugeln, bedeckt sie, und läßt sie an einem warmen Ort aufgehen. Dann giebt man einen Löffel Butter, etwas Zucker, fein gestoßene Vanille oder Caneel, und einen Zoll hoch süße Milch in ein flaches Kasseroll; wenn dieß zusammen aufgekocht ist, legt man die Knudeln neben einander hinein, deckt sie zu, und läßt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen. Hört man, daß sie schon in der Butter braten, so stellt man sie von der Glut, hebt sie mit einem kleinen Fischlöffel auf die Schüssel; dann giebt man in dasselbe Kasseroll 1 Quartier süßen Schmand, etwas Butter, worin etwas wenig Mehl gedrückt ist, und Zucker, wenn es kocht, legirt man die Sauce mit 4 Eigelb, schlägt sie auf dem Feuer mit der Wispel bis sie stark raucht, und giebt sie über die Knudeln. Man kann auch Krebsbutter nehmen.

### 149. Pfefferkuchen.

Fünf Pfund Honig werden kochendheiß gemacht, eine gute Hand voll fein geschnittene Pomeranzenschalen, und dann Handvollweise 5  $\text{lb}$  gebeutelt Roggenmehl, unter beständigem Klopfen auf dem Feuer, zugeschüttet, damit es immer kochendheiß bleibe. Dieß wird eine gute Weile auf dem Feuer geklopft, doch darf es nicht kochen. Dann läßt man es etwas abkühlen, und nimmt,

so heiß man es aushalten kann, eine gute Hand voll von dem Teig, klopft ihn mit der andern Hand, und müht sich, ihn so lang als möglich ist, dabei zu recken. Sobald der Teig weiß ist, ist er gut, dieß continuirt man, bis er alle ist. Dann rollt man dünne Kuchen aus, bestreicht sie mit Ei, belegt sie mit Mandeln, und bäckt sie in einem mäßig heißen Ofen auf einer mit Mehl bestreueten Pfanne; auch kann man von demselben Teig fingerdicke Striemeln ausrollen und würflich schneiden wie Pfeffernüsse, diese werden nicht bestrichen.

Fiffte Abtheilung.

**Nachessen. Gelees. Gefrorenes und  
einige warme Getränke.**

1. Ein Nachessen von Kirschwein.

**D**rei Quartier Kirschwein werden mit etwas mehr als  $\frac{1}{4}$  lb fein gemahlten Reis gekocht, (es versteht sich daß der Reis mit kaltem Wasser klar gerührt werden muß), Zucker nach Geschmack, in eine melonenartige Form gegossen, ausgefüllt, und mit süßem Schmand gegessen.

2. Hühner-Nest.

Man nimmt Eier, nachdem man viel Personen hat, sticht in jedes oben mit der Gabel eine Oeffnung, zerschüttelt es, und läßt es auslaufen. Dann kocht man nicht zu weichen Mandel-Gelee (s. No. 17.), füllt die Schalen damit, und stellt sie an einen kühlen Ort. Dann kocht man einen recht klaren Wein-Gelee, und läßt ihn in einer tiefen Schüssel kalt werden, schneidet lange ganz dünne Streifen wie Stroh, von eingemachten Citronen und Succade, trocknet sie etwas im Ofen, sticht und ordnet sie um den Rand der Schüssel auf dem Gelee, klopft dann behutsam die Eierschalen ab, und

rangirt

rangirt die Eier so darauf, daß auch in der Mitte etwas Stroh heraussticht. Man kann auch ohne Stroh dieß Gericht serviren, dann muß man aber die Eier zuerst in die Schüssel legen, und den fast kalten Gelee darüber gießen, daß sie ganz bedeckt sind. Dieß Gericht ziert eine Tafel außerordentlich.

### 3. Reisfisch.

Ein Pfund gemahlner Reis in 2 Stooß süßer Milch, mit  $\frac{1}{4}$  lb süßen fein gestoßenen Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Quartier Rosenwasser und so viel Zucker, daß es angenehm süß schmeckt, wird ganz dick gekocht, in beliebige Formen gegossen, ausgefüllt, und mit süßem Schmand gegessen.

### 4. Schmand = Gericht.

Ein Stooß recht guter süßer Schmand wird nach Belieben süß gemacht, auf einer feinen Muscat = Reibe 2 Citronen dazu abgerieben, der Saft von 6 Citronen durch ein Haarsieb dazu gedrückt, gut durchgerührt, und in einer Gelee = Schüssel servirt.

### 5. Wein = Mus.

Ein Stooß Franzwein,  $\frac{1}{4}$  lb gemahlner Reis, wird mit etwas Wein klar gerührt. Dann kocht man den Wein mit etwas Cardamom, Citronenschale und Zucker, daß es angenehm süß ist, durch, giebt den Reis dazu, und läßt es noch etwas kochen, zerklopft 8 Eier, und giebt sie unter beständigem Schlagen mit der Wispel, darunter, schlägt noch bis es stark raucht, und gießt es dann auß.

### 6. Bubbert von süßem Schmand.

Ein halb Stooß süßer Schmand, 6 Loth fein gestoßene Mandeln, 3 Loth gemahlner Reis, 3 Löffel Rosenwasser, 6 Eier, Zucker nach Geschmack, wird  
alles



alles wohl durchgeklopft, und in einer mit Butter bestrichenen Schüssel gebacken.

### 7. Amidam-Milch. *+ 12 Parvise*

Auf 2 Stooß süße Milch nimmt man 2 Obertassen Amidam (Stärke), welcher mit kalter Milch recht klar gerührt wird. Die Milch wird dann aufgeköcht,  $\frac{1}{4}$  lb fein gestoßene Mandeln, worunter ein paar bittere Jeyn müssen,  $\frac{1}{2}$  Quartier Rosenwasser, 8 gut geklopfte Eier und der Amidam mit kochender Milch dünn gerührt, Zucker in die Milch nach Geschmack gethan; dann alles eingerührt, und so lange auf dem Feuer gelassen, bis es dick ist, in Formen gegossen, und wenn es kalt ist, ausgestülpt.

### 8. Ein Bubbert.

Zwölf Eier, 3 Quartier Milch, etwas Rosenwasser, Cardamom und Zucker nach Geschmack, in einer Schaale oder Becken dünn mit Butter bestrichen, wird in ein Kasseroll mit kochendem Wasser gesetzt, und zusammenrinnen gelassen. Man muß sich aber hüten, daß kein Wasser hinein kocht, auch nicht zu lange darin lassen, weil es Waddack setzt; dann auf eine Schüssel gelegt, und mit Pomeranzen und Berberitzen verziert.

### 9. Citronen-Bubbert oder Schaum.

Zwölf Eier werden stark geklopft; von 4 Citronen der Saft und von 2 die Schaale abgerieben, 1 Quartier Wasser,  $1\frac{1}{2}$  Quartier guter Franzwein,  $\frac{1}{4}$  lb Zucker und etwas Cardamom, alles gut durchgeklopft, in eine Schüssel gegossen, und auf einen Kessel mit kochendem Wasser gesetzt; (es muß nicht zu viel Wasser seyn, damit es nicht an die Schüssel schlägt wenn es kocht, weil sie sonst springt). Sobald es zusammen gegangen, muß man es gleich wegnehmen, und etwas gestoßenen Cardamom

mom überstreuen. Man kann es auch in einem kühlen Ofen zusammenrinnen lassen.

#### 10. Weißer Guster.

Ein Stoof süßer Schmand wird aufgeköcht, das Weiße von 21 Eiern stark geklopft, und nach und nach den kochenden Schmand zugeklopft, eine Obertasse Drangenwasser und etwas feinen Zucker zugelegt, gut durchgeklopft, wieder zurück in den Kessel gegossen, und unter beständigem Klopfen auf dem Feuer stehen gelassen, bis es anfangen will zu kochen, dann gleich in Schüsseln gegossen.

#### 11. Gelber Guster.

Wird eben so gemacht wie der weiße, nur daß man das Gelbe vom Ei, anstatt des Weißen nimmt; wenn man ihn vom Feuer genommen, gießt man ihn in eine Schüssel, und klopft noch so lange bis er kalt ist; dann in Gläsern auf Schüsseln servirt.

#### 12. Citronen = Mus.

Das Weiße von 15 Eiern,  $\frac{1}{2}$  Stoof süße Milch, Zucker, Cardamom, etwas geriebene Citronenschaale, etwas Rosenwasser, alles gut zerklopft, dann auf gelindem Feuer gekocht, bis es ganz dick und schaumig wird; dann in eine Schüssel gegossen, und mit geriebenen Citronenschaalen bestreut.

#### 13. Eier = Würmchen.

Zwölf Eier werden recht stark geklopft; 1 Stoof Milch aufgeköcht, die Eier hineingegossen und so lange gerührt, bis sie sich von der Milch scheiden; dann wird es auf einem Durchschlag ablaufen gelassen, mit fein geriebenem Zucker versüßt, daß es angenehm süß schmeckt, dann etwas Rosenwasser und Cardamom durchgerührt, und mit Gewalt durch den Durchschlag getrieben. Wird mit Schmand gegessen.

## 14. Silla = Bub.

Ein Stoof guter süßer Schmand,  $\frac{1}{2}$  Quartier Malaga,  $\frac{1}{2}$  Quartier Franzwein, von 3 Citronen die abgeriebene Schaale und von 2 den Saft, nebst 1 lb feinem Zucker; dieß alles wird eine halbe Stunde geklopft, dann eben so lange stehen gelassen und in kleinen Glasern servirt.

## 15. Milch = Nus.

Von 10 Eiern das Weiße gut geklopft, nach und nach 1 Stoof süße Milch zugerührt, 1 Löffel gemahlener Reis, Rosenwasser, Zucker, Cardamom nach Geschmack, 5 Loth fein gestoßene Mandeln, wird alles zusammen außs Feuer gesetzt, und beständig mit einer Wispel geschlagen, bis es anfangen will zu kochen, dann in eine Schüssel gegossen, und mit Pomeranzenschaalen garnirt.

## 16. Englische Butter.

Man klopft 50 Eier mit  $1\frac{1}{2}$  Stoof Milch, läßt es kochen, bis es rinnt wie Eierkäse, läßt es dann in einem Durchschlag rein ablaufen, legt es in einen Topf nebst 1 Quartier ausgelassener frischer Butter, 1 Quartier feinem Zucker, etwas Rosen- und Drangenwasser, und rührt es so lange, bis es wie Butter wird. Dana tunkt man einen recht feinen leinenen Lappen in Rosenwasser, legt ihn in die Form, giebt die Masse hinein, und stellt sie an einen kalten Ort. Wenn angerichtet werden soll, stülpt man sie auf die Schüssel, und nimmt den Lappen behutsam davon. Wird mit süßem Schmand gegessen.

## 17. Mandel = Gelee.

Drei und ein halb Loth Hausenblase wird so lange geklopft, bis sie zerblättert, und in  $\frac{1}{2}$  Quartier Rosenwasser auf Kohlfener zergehen gelassen; dann kocht man 3 Quartier Milch und 5 Quartier Schmand, giebt  $\frac{1}{2}$  lb süße und  $\frac{1}{2}$  Loth bittere fein zerriebene Mandeln und  
die

die Hausenblase hinein, und läßt es, ohne daß es kocht, auf Kohlfener ausziehen; vorher legt man eine halbe fein zerschnittene Stange Vanille in die Milch, so viel Zucker daß es angenehm süß schmeckt, auch wenn man will, etwas Drangenwasser, und rührt es so lange, bis es recht klebt; dann drückt man es heiß durch eine Serviette in Gelee = Schüsseln. Will man es aber in Formen gießen, und ausstülpen, so muß man etwas mehr Hausenblase nehmen.

### 18. Gelee von rothem Wein.

Zu 3 Quartier rothem Wein klopft und löst man  $2\frac{1}{2}$  Loth Hausenblase in  $\frac{1}{2}$  Quartier Wasser auf, kocht den Wein mit dieser und so viel Zucker, daß es süß wird, etwas Cardamom und ganzem Caneel gut durch, läßt es durch ein Tuch in Schaalen laufen und dann kalt werden.

### 19. Kartoffel = Gelee.

Ein Stoof Milch wird mit  $\frac{1}{4}$  lb süßen und einigen bitteren Mandeln, die recht fein zerrieben werden müssen, etwas Rosenwasser und Zucker aufgekocht, eine Ober-tasse Kartoffelmehl in kalter Milch klar gerührt, dazu gegossen, gut durchgekocht und in Schüsseln oder Formen gegossen. Mit Schmand zu essen.

### 20. Citronen = Gelee.

Auf 8 Loth zerklopfte Hausenblase nimmt man 16 tiefe Zeller Wasser. Die Hausenblase wird den Tag zuvor eingeweicht, dann auf Kohlen aufgelöst, von 8 Citronen die auf Zucker abgeriebene Schaale und so viel Zucker zugelegt, daß es recht süß wird, dann zusammen aufkochen lassen und hernach den Saft von 16 Citronen durch ein Haarsieb dazu gegossen. Dann muß es aber nur auf den Seiten etwas anfangen zu kochen, und gleich durchgelassen und in Schaalen gegossen werden.

## 21. Noch ein Citronen = Gelee.

Ein Stoof süße Milch, 1 lb Zucker, von 10 Citronen die abgeriebene Schaale, etwas Cardamom, 2 Loth geklopfte und aufgelöste Hausenblase wird gut durchgekocht; dann giebt man den Saft von den 10 Citronen und 1 Quartier weißen Franzwein dazu, läßt es zusammen aufkochen und durch ein Tuch in Schaalen laufen.

## 22. Gelee als Schinkenscheiben.

Recht dunkelroth gefärbter Gelee wird in einen tiefen, nicht zu breiten Topf gegossen und im Keller gestellt, damit er recht kalt wird; dann gießt man etwa 2 Finger hoch Mandel = Gelee darauf, der aber nur noch etwas laulich seyn darf, und stellt es wieder kalt. Dann nimmt man einen Anrichtlöffel Wasser, läßt ein Loth Hausenblase zergehen und rührt so viel Chocolate hinein, daß es recht dunkel ausfiehet, läßt sie durch ein Tuch laufen, und gießt sie, wenn sie fast kühl ist, über den Mandel = Gelee. Ist Alles recht kalt, hält man den Topf einen Augenblick in heißes Wasser, stülpt ihn aus und schneidet mit einem scharfen Messer Stücke wie Schinkenscheiben, rangirt sie zierlich auf eine Schüssel, und bringt sie zur Tafel. Es versteht sich, daß dieser Gelee steifer gekocht werden muß, als wenn man ihn in Schaalen servirt. Man kann die Schinkenscheiben auch etwas mit recht trockner geriebener Chocolate, als Pfeffer, bestreuen.

## 23. Klarer Kalbskopf = Gelee.

Ein Kalbskopf mit den 4 Kalbsfüßen wird recht sorgfältig rein gemacht, in einem reinen Kessel mit so vielem Wasser, daß es übersteht, aufgesetzt, wenn er kocht, gut abgeschäumt, bis nichts mehr auskommt, dann so lange kochen gelassen, bis das Wasser halb eingekocht ist, dann versucht man einige Tropfen, ob sie

gallern; ist es noch nicht steif genug, so läßt man noch etwas zukochen, nimmt den Kopf und die Füße heraus, gießt es in ein reines thönerneß Geschirr und läßt es erkalten. Dann nimmt man das Fett rein ab, nimmt  $\frac{1}{2}$  Stoof guten Franzwein, einige Stückchen ganzen Caneel, grob gestoßenen Cardamom, von 6 Citronen den Saft und von 3 die Schaalen fein geschnitten, Zucker nach Geschmack, giebt erst etwa die Hälfte von dem Kalbs-Gallert dazu, und versucht, ob der Gelee etwas gallert, wo nicht, giebt man noch etwas dazu; es muß aber nicht kochen, sondern nur heiß werden. Dann schlägt man 4 Eiweiß zu Schnee, rührt sie schnell dazu, damit sich der Gelee recht kläre, läßt ihn an einem warmen Orte durch dicke doppelte Tücher oder Flanelle Beutel einigemal durchlaufen, und gießt ihn in Schalen.

#### 24. Wein-Gelee.

Ein Pfund gewaschenes und geweichtes Hirschhorn setzt man mit 3 Stoof Wasser auf, schäumt es recht gut, und läßt es langsam 4 bis 5 Stunden verdeckt kochen, probirt dann etwas auf einem kalten Teller, ob es schon steif genug ist, wo nicht, muß es noch länger kochen. Dann wird es abgehoben und etwas stehen gelassen, damit es sich senke, das Klare abgesehen und das Dicke durch ein Tuch gerungen, daß alle Kraft herauskömmt; dann 5 Quartier Rhein- oder alten Franzwein zugegossen, von 4 Citronen die Schale abgerieben und den Saft durch ein Haarsieb dazu gegeben, nebst ganzem Caneel und Cardamom; dieß alles zusammen langsam gekocht, 8 Eiweiß zu einem steifen Schaum geschlagen, und in den kochenden Gallert gerührt, und immer mit dem Löffel in die Höhe gezogen, bis das Eiweiß sich fast ganz vertheilt hat, dann abgenommen und mit einem Anrichtlöffel kaltem Wasser abgeschreckt, eine Weile stehen gelassen, bis sich das Klare von dem Trüben scheidet, dann eine Serviette über einen Stuhlfuß ausgebrei-

breitet, fest gebunden, den Gallert eingegossen und langsam durchlaufen gelassen; zuerst kommt es gewöhnlich trübe, dieß muß man so lange immer zurückgießen, bis es ganz klar wird. Braucht man rothen Gelee, so giebt man etwas rothen Flor hinein, am besten ist aber Berberizen-Saft.

### 25. Gelee von Erdbeeren.

Man kocht einen recht klaren Kalbsgallert (s. Nro. 23.) von 8 zerhackten Kalbsfüßen mit 5 Stooß Wasser, schäumt es gut, legt die Schaale von einer Citrone zu und läßt es bis auf 2 Stooß einkochen; dann wird es durchgelassen, und eben so behandelt wie der Kalbskopf-Gelee, etwas davon in eine Form gegossen, kalt werden gelassen, und schöne reife Erdbeeren nicht ganz dicht darauf rangirt; dann wieder klaren Gelee und Erdbeeren bis die Form voll ist; dann kalt werden gelassen, die Form etwas in laues Wasser gehalten und auf eine Schüssel gestülpt.

### 26. Maadbeer-Gelee.

Wird eben so bereitet wie der vorige, man kann auch statt der ganzen Beeren 1 Quartier ausgepreßten Saft dazu geben.

### 27. Apfelsinen-Gelee.

Man kocht einen recht klaren Kalbsgallert, wie Nro. 25. beschrieben, reibt von 4 Apfelsinen die Schaale auf Zucker ab, drückt den Saft, wie auch den von 4 Citronen durch das Haarsieb dazu, nebst Zucker, etwas ganzem Caneel und 3 Quartier recht hellen Franzwein. Wenn es kocht, klärt man den Gelee mit 4 Eiweiß, wie schon gezeigt worden, läßt ihn recht klar durchlaufen, bricht so lange 4 Apfelsinen aus der Schaale, zieht alle weiße Haut ab, daß sie ganz klar sind, theilt sie in 8 Theile, doch so, daß die feine Haut nicht reißt, giebt

etwas Gelee in die Schaal, rangirt die Apfelsinen darauf und läßt ihn kalt werden. Dann giebt man so viel Gelee darauf, daß sie davon ganz bedeckt sind. Diesen Gelee muß man etwas süßer kochen, weil die Apfelsinen doch Säure haben.

### 28. Arack = Gelee.

Man kocht einen etwas steifen, klaren Wein = Gelee, macht ihn aber viel süßer, und wenn er schon durchgelaufen ist, rührt man ihn mit 2 Obertassen voll Arack durch und läßt ihn gallern.

### 29. Gelée marbrée.

Man macht einen klaren Wein = Gelee, wie No. 24. beschrieben, davon nimmt man 1 Quartier, mit etwas mehr als einem halben Loth Tournisoll oder rothem Flor, läßt es auf dem Feuer ausziehen, aber nicht kochen, weil es sonst trübe wird. Beides läßt man nicht ganz kalt werden, bestreicht eine Schüssel ganz dünn mit Mandelöl, gießt einen kleinen halben Finger dick Milch = Gelee darauf, und läßt es kalt werden, dann eben so viel rothen, der schon fast kalt seyn muß, dann wieder weißen, rothen, und zuletzt weißen; dann läßt man es ganz kalt werden, stülpt den schichtweise gegossenen Gelee auf einen Bogen weiß Papier, und schneidet Streifen von der Länge und Dicke eines halben Fingers davon; dann gießt man in eine ovale Form einen Finger breit hoch ganz klaren Gelee, und wenn er kalt geworden, rangirt man die Streifen sauber darauf, und befestigt sie mit einigen Tropfen Gelee, damit sie hernach nicht schwimmen. Wenn sie fest sind, gießt man wieder eben so viel, oder noch etwas weniger klaren Gelee darauf, (man muß die Streifen aber so rangiren, daß sie nicht an die Form stoßen, damit der klare auch dahin laufen kann). Mit dem Abwechseln fährt man fort bis die Form voll ist, dann kalt werden gelassen, etwas in lau-



lauwarmes Wasser gehalten, und ausgestülpt. Man kann auch den weißen und rothen Gelee in seine Würfel schneiden, und in fast ganz kalten klaren Gelee rühren.

### 30. Noch einige geschwind zu verfertigende Frucht-Gelees.

Hierzu hebt man sich im Sommer einige Fruchtsäfte auf, als Kirschen, Johannis- oder Maadbeeren. Man drückt den Saft durch ein Tuch, giebt auf jedes Pfund Saft ein halb Pfund Zucker zu, kocht ihn damit auf, schäumt ihn gut und füllt ihn, wenn er kalt geworden, in halbe Bouteillen, pfropft sie fest zu, betropft den Kork mit Siegellack und verwahrt sie im Keller. Will man nun Gelee davon machen, so klopft und zerpfückt man auf 1 Quartier Saft 1 Loth Hausenblase, löst solche in einem Quartier Wasser auf Kohlseuer auf, schäumt sie gut ab, damit sie recht klar wird, giebt ein halb Quartier Rheinwein, den Saft einer halben Citrone, und ein Quartier Saft dazu, rührt es gut durcheinander, versüßt es noch etwas mehr, und läßt es durch ein Tuch in Porzellan-Schaalen laufen. Dieser Gelee muß so zart als möglich seyn; denn wenn er steif ist, schmeckt man die Früchte nicht so gut, kann also in Formen gar nicht gegossen werden.

### 31. Caneel-Milch.

Sechs Quartier süße Milch wird mit etwas Citronen-Schaale so lange gekocht, bis  $4\frac{1}{2}$  Quartier nachbleiben, dann so süß gemacht, wie man es mag, 2 Loth feiner Caneel, 3 Löffel Rosenwasser, 8 Eigelb und ein guter Löffel Mehl, auf dem Feuer gut abgerührt, bis es dick wird.

### 32. Ein Nachessen.

Man macht von einem Stoof süßen Schmand und 18 Eigelb einen Guster, wie schon gezeigt worden, gießt ihn

ihn in eine Schüssel, und läßt ihn kalt werden; schlägt von dem Eiweiß einen recht steifen, trockenen Schaum, legt ihn in ein Haarsieb, und gießt  $\frac{1}{2}$  Stooß kochende Milch über, damit es gar wird, läßt sie ablaufen, be-  
legt den Guster damit, und bestreut mit Caneel und Zucker.

### 33. Mandel-Muß.

Dreißig Eiweiß werden stark geklopft, nach und nach 1 Stooß süße Milch, etwas Rosenwasser, Cardamom,  $\frac{1}{4}$  lb geriebene Mandeln, und Zucker nach Geschmack zugerührt, dieses auf dem Feuer mit der Wispel stark geschlagen, bis es kocht und dick genug ist, und dann in Schalen gegossen.

### 34. Weinschaum.

Acht Eier werden stark geklopft,  $1\frac{1}{2}$  Quartier Rhein- oder Franzwein mit Cardamom, Zucker und Citronen Schaale aufgesetzt, wenn es kocht, ein paar Löffel heißer Wein zu den Eiern gerührt, dann zum Wein gegossen, und mit der Wispel so lange auf dem Feuer geschlagen, bis es dick wird. Wenn man es hat, kann man auch den Saft von zwei Citronen zudrücken.

### 35. Citronen-Creme.

Zwölf Eier werden stark geklopft, bis sie dick werden, der Saft und die abgetriebene Schaale von 3 Citronen zugelegt, dann mit 1 Stooß guten Franzwein mit Zucker, daß es süß wird, und etwas Cardamom aufgesetzt, und wenn er kocht, einige Löffel voll zu den Eiern gegeben, gut durchgeklopft, etwa einen hölzernen Löffel Kartoffelmehl zugerührt, und unter beständigem Klopfen so lange auf dem Feuer gelassen, bis es anfängt sich von den Seiten zu heben, und dann ausgegossen. Dieß ist eine starke Portion; für 10 Personen nimmt man nur die Hälfte.

## 36. Citronen = Bubbert.

Man klopft 12 Eier recht stark, giebt  $\frac{1}{2}$  Stoop Franzwein, 1 Quartier Wasser, etwas Rosenwasser, von 8 Citronen den Saft und die abgeriebene Schaale und Zucker dazu, daß es angenehm süß wird, verrührt alles wohl, gießt es in Schaaalen und läßt es in einem Ofen, der nicht heißer seyn darf, als wenn Brod herausgenommen ist, zusammenrinnen. So bald es fest ist, muß es gleich herausgenommen werden.

## 37. Schmand = Käse.

Drei Quartier süßer Schmand wird mit Zucker, Caneel und Citronen = Schaale etwas durchkochen gelassen, und wenn er fast ganz kalt ist, mit einer Hand voll trocknen Hühnermagen = Häuten durchgestrichen, an einen warmen Ort gestellt, daß er rinnt, dann in eine blecherne Form gefüllt, die unten Löcher hat, das Wasser rein ablaufen gelassen, und mit süßem Schmand gegessen.

## 38. Mandel = Käse.

Ein Pfund abgeschälte Mandeln wird mit etwas Schmand recht fein gestoßen, mit 1 lb Zucker und etwas mehr als  $\frac{1}{2}$  Quartier Schmand auf dem Feuer so dick als eine Creme gerührt, dann abgeriebene Apfelsinen = Schaale und 1 Loth zergangene Hausenblase mit durchgerührt, in einer Form kalt werden gelassen, ausgestürzt, und mit fein länglich geschnittenen Mandeln verziert.

## 39. Eine französische Creme.

Drei Anrichtlöffel feines Mehl werden mit 4 ganzen Eiern und 6 Eigelb recht klar gerührt, dann nach und nach 5 Quartier guter, süßer Schmand dazu gegossen, mit 2 Citronen auf Zucker abgerieben, etwas

Caneel

Caneel und ohngefähr  $\frac{1}{4}$  lb fein gestoßenen Zucker. Diese Masse rührt man in einem Kasseroll auf Kohlenfeuer so dick ab, daß der Löffel darin steht, dann muß sie kalt werden; 10 Eigelb werden zugerührt, nebst etwas fein gehackten bittern Mandeln, 4 Loth eingemachten Pomeranzen Schaalen, 4 Loth eingemachten Citronen-Schaalen recht fein geschnitten, und mit 4 Loth feinem Zucker durchgerührt, dazu gelegt, und zuletzt der Schnee von 10 Eiweiß, alles gut durchgerührt, eine Form mit Butter bestrichen und langsam ausgebacken.

#### 40. Crème brûlée.

Zwölf Eigelb werden in einem Topf stark geschlagen, 3 Quartier süßer Schmand dazu gegossen, durch das Haarsieb gelassen,  $\frac{1}{4}$  lb feiner Zucker, 1 abgeriebene Citronen-Schaale, ein Stückchen ganzer Caneel dazu gegeben. Diese ganze Masse wird auf Kohlfeuer in einem reinen Kasseroll beständig gerührt, bis sie dick wird. (Man muß aber ja darauf achten, daß diese Creme nicht kocht, sonst laufen die Eier zusammen.) Dann vom Feuer genommen, und so lange gerührt, bis sie halb kalt ist, in eine Schaale gegossen, einen Messerrücken dick feinen Zucker aufgestreut, und eine glühende Schaufel übergehalten, bis sie etwas gelb wird.

#### 41. Crème von Vanille.

Man kocht  $\frac{1}{2}$  Stoop süßen Schmand mit  $\frac{1}{4}$  lb Zucker und  $\frac{1}{2}$  Stange Vanille, fein geschnitten, in ein dünnes Lappchen gebunden, langsam auf Kohlfeuer auf. Wenn sie gut ausgezogen, läßt man den Schmand halb kalt werden, nimmt die trockne Haut von 4 bis 5 Hühnermagen, stößt sie fein, giebt sie in ein Haartuch, und streicht die nur lauwarme Creme 2 bis 3 Mal damit durch, giebt sie in eine Schaale, legt in ein Kasseroll, worin sie paßt, 2 Stückchen Holz, setzt sie darauf, gießt so

so viel Wasser darunter, daß es nicht hereinkochen kann, und läßt die Creme darauf steif werden.

#### 42. Gebackene Creme.

Ein Pfund feines Mehl wird mit 4 ganzen Eiern und 4 Eigelb klar gerührt. Man legt etwas Citronenschale, 5 Loth Zucker, etwas Caneel und  $\frac{1}{2}$  Quartier Schmand dazu, rührt dieß auf dem Feuer ab, bis es ganz steif ist, streut dann etwas Mehl auf einen Backtisch, schüttet die Masse darauf, streut gleich heiß etwas Mehl über, und drückt sie mit der Hand aus einander, daß es nur wie ein halber Finger dick bleibt. So läßt man es kalt werden, schneidet länglich viereckige Stücke davon, wendet sie in Ei um, bestreut sie mit feinem Reibbrod, und bäckt sie in heißer Butter, hebt sie auf Löschpapier, bestreut sie dick mit Zucker und Caneel, und bringt sie gleich heiß zur Tafel.

#### 43. Gellerte Creme von Chocolate.

Ein halb Pfund geriebene Chocolate,  $\frac{1}{4}$  lb Zucker und etwas Franzwein wird klar gerührt, mit 5 Quartier Wein und einem Stückchen Vanille aufgekocht, 4 Loth Hausenblase geklopft und aufgelöst, dazu gerührt, auch noch etwas Zucker, wenn es nicht süß genug ist. Dann die ganze Masse nochmals aufs Feuer gesetzt, da mit sie recht heiß werde, dann 10 Eigelb gut durchgeschlagen, nach und nach der heißen Creme zugerührt, wieder ins Kasseroll gegossen, und unter beständigem Rühren und Aufziehen so lange auf dem Feuer gelassen, bis es anfangen will zu kochen, dann durch ein Haartuch gestrichen, in eine beliebige Form gegossen, kalt gestellt, damit es gallert. Wenn angerichtet werden soll, wird die Form einen Augenblick in lauwarmes Wasser gesteckt und ausgestürzt.

## 44. Kalte Kaffee-Creme.

Ein reichlich Viertel Pfund guter Kaffee wird schön gebrannt und fein gemahlen, in eine Filtrir-Kanne geschüttet, und 3 Quartier Wasser aufgegossen, einigemal durchgegossen, damit der Kaffee recht stark werde, man kann auch ein ganz klein Stückchen Vanille hinein thun. Dann 14 Loth Zucker, 4 Loth geklopfte und, auf Kohlenfeuer aufgelöste Hausenblase durch ein Tuch dazu gegeben, die ganze Masse noch einmal durch ein sauberes Tuch gelassen, in eine Form gegossen, an einen kalten Ort gestellt, damit es steif wird. Ist es Zeit zum Anrichten, so tunkt man die Form einen Augenblick in lauliches Wasser, und stürzt die Creme auf eine Schüssel. Man giebt fetten, süßen Schmand dazu herum.

## 45. Gegallete Creme von Burgunderwein und Arack.

Vier Loth Hausenblase wird geklopft und aufgelöst, wie schon öfter gezeigt worden, in ein Kasseroll eine 3 Quartier-Bouteille Burgunder, 2 auf Zucker abgeriebene Pomeranzen-Schaalen, etwas Vanille, 14 Loth Zucker gegeben und aufgekocht, dann die klare durchgelassene Hausenblase dazu gegeben, wie auch den Saft von den 2 Pomeranzen und  $\frac{1}{2}$  Quartier Arack, dann die ganze Masse durch ein Tuch gelassen, in eine Form, an einen kalten Ort gesetzt, oder besser in Eis, denn je schneller sie gallert, je weniger verbraucht der Geist, und auf eine Schüssel gestürzt zur Tafel getragen.

## 46. Gebrannter Schmand.

Ein halber Stoof guter, süßer Schmand, 8 Eigelb, etwas Cardamom und Citronen-Schaale wird zusammen stark geklopft, alsdann  $\frac{1}{2}$  lb Zucker fein gestoßen,

stoßen, auf der Pfanne gebrannt, bis er hellbraun ist, sodann der geklopfte Schmand zu dem Zucker gegossen, und auf dem Feuer so lange gerührt, bis er sich ganz aufgelöst und vermischt hat, dann auf eine Schüssel gegossen, und kalt werden gelassen.

#### 47. Schnee=Moos.

Zehn große Äpfel werden geschält und auf der Reibe gerieben. Dann giebt man etwas mehr als ein Quartier Kranzbeerenfaft, der klar durchgedrückt ist, zu, 2 Quartier fein gestoßenen Zucker, und etwas klaren Maadbeerenfaft. Dieß alles wird mit einem Löffel Kartoffelmehl durchgekocht, gut abgeschäumt, und wenn es klar ist, auf feine nasse Leinwand in eine Melonenform gegossen. Wenn der Saft ganz kalt ist, wird er auf eine Schüssel gestülpt, dann  $\frac{1}{2}$  Stoop fetter, süßer Schmand, etwas Rosenwasser, 1 Eiweiß mit der Wispel (Schneebesen) zu Schaum geschlagen, auf einem Sieb ablaufen gelassen, und der Saft rundum mit einem dicken Rand vom Schneemoos belegt.

#### 48. Compotte von Äpfeln und Birnen.

Die Äpfel werden geschält, in der Mitte durchgeschnitten, das Kernhaus ausgenommen, mit einem guten Stück Zucker,  $\frac{1}{2}$  Quartier Franzwein, dem Saft einer Citrone, etwas ganzen Caneel, Citronen-Schaale und so viel Wasser, daß sie bedeckt sind, auf Feuer gesetzt, und ganz weich gekocht, man muß aber Acht geben, daß sie nicht entzwei kochen, sondern lieber die weichen ausnehmen, und die härtern nachkochen lassen. Dann gießt man den Saft durch ein Haarsieb in ein kleines Kasseroll, läßt ihn halb zugedeckt so lange kochen, bis er große Blasen setzt, giebt ihn in eine tiefe Schaale und läßt ihn steif werden. Die Äpfel richtet man in einer Schaale an, sticht von dem kalten, steif gekochten Saft mit einem silbernen Löffel aus, und

belegt

belegt die Keffel damit. Compotte von Birnen werden eben fo bereitet.

#### 49. Compotte von Kirschen.

Man bohrt mit einer spitzig gefchnitrenen Federpofe die Kerne aus den Kirschen, fegt sie mit etwas Wein, Zucker und Citronenschaale aufs Feuer, und läßt sie schnell ganz kurz einkochen, nimmt die Citronenschaale aus, richtet sie an und läßt sie kalt werden.

#### 50. Compotte von Stachelbeeren.

Wenn von den Stachelbeeren Blume und Stiel abgeplückt sind, wäscht man sie, legt sie in ein Kasseroll mit kochendem Wasser, deckt sie zu und läßt sie einige Augenblicke darin liegen, läßt ein gut Stück Zucker, mit einem Glase Wein, Citronen-Saft und Schaale etwas dick kochen, gießt die Stachelbeeren trocken ab, giebt sie in den Syrup, und kocht sie auf gelindem Feuer, bis man sieht, daß einige plagen, hebt die Beeren in eine Schaale, kocht den Syrup kurz zu, und giebt ihn über die Stachelbeeren.

#### 51. Compotte von Johannisbeeren.

Es wird ein dicker Syrup, wie zu den Stachelbeeren gekocht, die abgeplückten Johannisbeeren hineingelegt, und sie einigemal aufkochen gelassen. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel aus, läßt den Saft einkochen, bis er große Perlen schlägt, legt die Beeren wieder ein, und kocht sie, bis nur wenig Saft übrig ist, richtet sie an und läßt sie kalt werden.

#### 52. Compotte von Pflaumen.

Die Catharinen-Pflaumen haben vor allen andern den Vorzug. Man fegt sie in vollem kaltem Wasser auf, und läßt sie länger als eine Stunde mit etwas Citronenschaale und Caneel kochen; je länger sie  
in



in vollem Wasser kochen, je größer werden sie, und plazen nicht leicht; zuletzt kocht man das Wasser schnell ab, legt Zucker, etwas Wein und Caneel dazu, und kocht sie schnell und kurz zu, daß sie wie glacirt aussehn.

### 53. Gefrorenes von Schmand und Vanille.

Man läßt 3 Quartier fetten, süßen Schmand mit  $\frac{3}{4}$  lb Zucker und einer Stange Vanille, in ein leinenes Lappchen gebunden, aufkochen, drückt die Masse mit einem Löffel gut aus, und läßt sie nochmals auf Kohlenfeuer ausziehen, dann wird das Lappchen ausgenommen und ausgedrückt; nun werden 14 Eigelb stark geklopft, mit etwas Schmand durchgerührt, und wenn der Schmand kocht, hineingegeben, und auf dem Feuer so lange geklopft, bis es stark anfängt zu rauchen; (kochen muß es ja nicht, weil sonst die Eier rinnen). Dann wird es gerührt bis es abkühlt, in die Eisbüchse gegeben; fest zugeschraubt, in einen Eimer mit zerstoßenem Eis, worin grobes Salz gemischt ist, gesetzt, ganz dicht mit Eis umlegt, unaufhörlich darin herumgedreht, denn wenn es still steht, friert es zu hartem Eise, aber wenn es immer herum gedreht wird, so wird es schmalzartig, und dann servirt wie man will. Man kann diesem Gefrorenen auch statt der Vanille den Geschmack von Drangenblüthen geben.

### 54. Gefrorenes von Schmand und Vanille, auf eine andere Art.

Ein und ein halb Quartier fetten, süßen Schmand schlägt man mit dem Schneebesen zu Schaum, hebt ihn auf Haarsiebe und läßt ihn gut ablaufen;  $\frac{1}{2}$  lb Zucker löset man mit so viel Wasser auf, worin man eine Stange fein geschnittene, und in Lappchen gebundene Vanille hat ausziehen lassen, daß der Zucker zerfällt; schlägt 15 Eigelb und 2 ganze Eier in einen Topf,

legt

legt den aufgelösten Zucker dabei, setzt den Topf in einen Kessel kochendes Wasser und peitscht die Eier darin zu steifem Schaum, bis es kochend heiß ist, nimmt ihn aus dem Kessel, und schlägt ihn noch, bis er wieder kalt ist, rührt den Schmandschaum allmählig darunter, gräbt die Büchse in Eis, läßt sie so unangerührt 3 Stunden stehen, und richtet es dann an. Es muß inwendig wie durchgeschnittenes Franzbrod aussehen, und ist unstreitig das feinste Gefrorne von allen.

### 55. Gefrorne von Früchten.

Zu gefrorenen Fruchtsäften läutert man den Zucker mit Eiweiß, kocht ihn zu Syrup, bis ein Tropfen sich zu Faden ziehen läßt; dann nimmt man den durch ein Haartuch gepreßten Saft von Maadbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren oder Kirschen, macht ihn mit dem geläuterten Zucker recht süß, giebt ihn in die Eisbüchse, stellt ihn in Eis und Salz, und rührt ihn unaufhörlich bis er gefroren ist. Man kann auch von allen diesen Säften, von jedem gleich viel genommen, ein eigenes Gefrorne machen. Nur ist hauptsächlich zu bemerken, daß man zu Gefrorenem den Zucker nicht sparen muß, weil man ihn der Kälte wegen weniger schmeckt.

### 56. Gefrorne von Citronen.

Auf 1 lb Zucker wird die Schale von 3 großen frischen Citronen abgerieben, von 6 Citronen der Saft ausgedrückt, und durch das Sieb auf den Zucker gegeben, nebst  $\frac{1}{2}$  Stooß Wasser. Wenn der Zucker geschmolzen ist, giebt man das Ganze durch das Haarsieb in die Eisbüchse, und läßt es frieren wie die übrigen.

### 57. Gefrorne von Ananas.

Eine Ananas wird auf der Reibe gerieben; dann kocht man von 10 Äpfeln ein Äpfelwasser, so daß man  $\frac{1}{2}$  Stooß bekommt, gießt dieses durch das Sieb kochend

Kochend über die geriebene Ananas, drückt den Saft von 8 Citronen gleichfalls durch das Haarsieb dazu, und läßt es verdeckt eine Stunde ausziehen. Dann versüßt man es mit geläutertem Zucker und läßt es frieren.

### 58. Gefrorenes von Punsch.

Die Schaale von 2 Citronen und 2 Apfelsinen wird auf Zucker abgerieben, der Saft von 10 Citronen und 2 Apfelsinen ausgedrückt, und durch das Sieb dazu gegeben, auch 2 Quartier kräftiges Nesselwasser, mit geläutertem Zucker stark süß gemacht und gut umgerührt, damit sich das Abgeriebene auflöset. Dann läßt man das Ganze durch das Haarsieb in die Büchse laufen, giebt so viel Krack zu, daß es stark genug ist, und läßt es wie die Vorigen frieren.

### 59. Gefrorenes von Schmandschaum.

Drei Quartier fetter süßer Schmand werden mit gestoßenem Zucker versüßt, und  $\frac{1}{2}$  Loth Vanille getrocknet und gestoßen durch das Haarsieb dazu gegeben. Dann wird der Schmand mit dem Schneelesen zu einem dicken Schaum geschlagen, auf ein Haarsieb gelegt, eine Schüssel darunter, damit das, was abtropft, wieder zugossen und noch geschlagen werden kann, und wenn schon fast aller Schmand zu Schaum geschlagen ist, und durch das Sieb nichts mehr abtropft, füllt man ihn in die Eisbüchse und läßt ihn frieren.

### 60. Gefrorenes von Kaffee.

Man giebt 12 Loth gut gebrannten und fein gemahlten Kaffee in eine reine Serviette, gießt 1 Stoof kochenden Schmand, der recht fett ist, über, läßt ihn durchlaufen und abkühlen. Dann schlägt man 15 Eigelb in ein Kasseroll, giebt den durchgelaufenen Schmand dazu,

dazu, nebst Zucker, daß es recht süß wird, und läßt es unter beständigem Klopfen kochend heiß werden, rührt es dann wieder bis es kalt ist, giebt es in die Eisbüchse und läßt es gefrieren.

### 61. Gefrorenes von Chocolate.

Zwölf Loth gute Chocolate wird gerieben, mit 1 Stoof kochenden Schmand klar gerührt, 15 Eier dazu geschlagen, nebst Zucker, daß es süß genug ist, und auf dem Feuer geklopft, bis es stark raucht, dann unter beständigem Rühren kalt werden gelassen, in die Eisbüchse gegeben, und unter beständigem Umdrehen wie die andern frieren lassen.

### 62. Gefrorenes von Thee.

Auf eine Obertasse recht guten, grünen Thee giebt man 1 Stoof kochenden, fetten Schmand, und läßt ihn einige Zeit stehen, dann wird er durch ein reines Tuch in ein Kasseroll gelassen, 15 Eigelb zugeschlagen, gut durchgeklopft, auf dem Feuer abgerührt, bis es stark raucht, und in der Eisbüchse frieren lassen.

### 63. Gefrorenes von frischen Rosen.

Auf drei starke Hände voll frische, abgezapfte Rosenblätter giebt man in ein steinernes Geschirr 1 Quartier geläuterten, kochenden Zucker, deckt sie zu und läßt sie über Nacht stehen; dann giebt man 3 Oberschaalen Apfelfwasser heiß dazu, drückt die Blätter durch ein reines Tuch in eine Schüssel, giebt den Saft von 8 Citronen durch dasselbe Tuch, macht es vollends so süß als es nöthig ist, zieht etwas Tournisol in etwas Apfelfwasser aus, daß es ein rosenrothe Farbe bekommt, und läßt es in der Eisbüchse frieren.

### 64. Gefrorenes von Melonen.

Eine reife, gewürzreiche Melone wird in 6—8 Theile

Theile zerschnitten, der inwendige Saft aufgehoben, und das Fleischige auf der Reibe dazu gerieben, dann  $\frac{1}{2}$  Quartier starker, weißer Wein dazu gegeben, die ganze Masse durch das Haartuch gestrichen, der Saft von 6 Citronen zugelegt, und mit geläutertem Zucker versüßt, nochmals durchgestrichen und dann frieren gelassen.

### 65. Gefrorenes von Butter.

Zu den Gelben von 10 Eiern rührt man nach und nach 1 Quartier Wasser, eine auf Zucker abgeriebene Citronenschaale, und 1 lb frischgeschlagene, ungesalzene Butter. Dieß läßt man unter beständigem Klopfen nahe ans Kochen kommen, versüßt es mit zu Faden gekochtem Zucker, und rührt es so lange bis es kalt ist; dann wird es in die Eißbüchse gelegt, und frieren gelassen.

### 66. Punsch zu machen.

Auf eine Schaale von 5 Quartier reibt man die Schaale von 4 Citronen auf Zucker ab, drückt den Saft von 10 Citronen durch das Haarsieb zu, nebst  $2\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker, 3 Quartier kochendes Wasser und 2 Quartier Arack. Auch kann man, um ihn vorzüglich gut zu machen, 1 Quartier heißen Rheinwein und die abgeriebene Schaale einer Apfelsine dazu geben.

### 67. Punsch: Royal zu machen.

Von 10 Apfelsinen reibt man die Schaale auf Zucker ab, drückt den Saft derselben, so wie den von 4 Citronen durch das Haarsieb dazu, giebt 3 Bouteillen Champagner, 1 Bouteille Arack und so viel Zucker darauf, daß er süß genug ist. Wird kalt servirt.

### 68. Milch-Punsch zu machen.

Von sechs Citronen wird die Schaale dünn abgeschält,

schält, und 24 Stunden in einem halben Quartier Arack ausziehen gelassen;  $1\frac{3}{4}$  Pfd. ganz feinen Zucker löset man in  $2\frac{1}{2}$  Quartier Wasser auf, giebt  $\frac{1}{2}$  Quartier durchgelassenen Citronensaft, den auf den Citronenschaalen befindlichen Arack, und noch  $\frac{3}{4}$  Quartier dazu, so wie auch 2 Quartier süße Milch, rührt es gut durcheinander, und läßt es durch 2 dazu gefertigte mul-tonene Beutel laufen; (nämlich man hängt einen in den andern, so daß einer eine Handbreit höher hängt, als der andere), füllt ihn in Bouteillen, und giebt ihn kalt. Er kann einige Wochen conservirt werden.

### 69. Bischoff zu machen.

Auf eine Bouteille rothen Wein nimmt man 4 Pomeranzen, die nicht klein seyn dürfen, bratet sie auf dem Rost gelbbraun, giebt 1 Quartier von dem rothen Wein, und  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker darauf in eine Schaale, die einen festen Deckel hat, und läßt es über Nacht stehen, denn je länger die Pomeranzen in dem Wein ausziehen, je besser wird das Getränk. Wenn man es gebrauchen will, stellt man die Terrine in heißes Wasser, drückt mit einem hölzernen Löffel die Pomeranzen gut aus, nimmt sie aus, kocht den übrigen Wein auf einer Lampe oder auf dem Feuer auf, man muß aber Acht geben, daß er nicht brennt, gießt ihn zu und servirt ihn warm. Im Sommer giebt man ihn gerne kalt, kocht dann nur den Wein, der auf die Pomeranzen gegossen wird, auf, und giebt den übrigen kalt dazu. Wenn man den Bischoff von fertiger Essenz macht, muß man auf 2 Bouteillen 1 Glas Essenz rechnen, sie in den gekochten Wein gießen, und eine halbe Stunde verdeckt stehen gelassen, ehe man servirt.

### 70. Capichello.

Ein Stoof rother Wein wird aufgekocht, mit  $\frac{3}{4}$  lb Zucker, etwas Cardamom, und einer ganzen Citronenschaale.

schaale. So lange klopf man 4 ganze Eier und 4 Eigelb, bis sie dick werden; rührt nach und nach etwas von dem kochenden Wein darunter, und giebt das Ganze unter beständigem Peitschen mit der Whipel in den kochenden Wein, schlägt noch immer, bis es stark anfängt zu rauchen, und man denkt, daß es bald kochen will, dann abgenommen und noch beschlagen; denn bei allem wo Eier dabei sind, muß man noch nachklopfen, weil sie sonst von der Hitze gerinnen. Wenn das Getränk hernach zu kalt wird, stellt man die Tertine in kochendes Wasser. Wird warm servirt.

## 71. Eier-Punsch.

Man macht einen Punsch wie vorhin gezeigt worden, giebt ihn in einen großen Topf, stellt diesen in einen Kessel kochenden Wassers auf das Feuer, klopft 6 Eigelb und 6 ganze, frische Eier dick, giebt etwas von dem heißen Punsch dazu, klopft es stark durch, giebt das Ganze hinein, schlägt so lange mit der Whipel darin, bis die Eier gar sind, und servirt ihn warm.

## 72. G r o g.

Wird blos von heißem Wasser, Arack und Zucker gemacht, so stark und süß es ein jeder selbst mag.

## 73. F l i p s.

ierzehn Eigelb werden ganz dick geklopft, dann ein halb Pfund gestoßener Zucker, etwas Cardamom zugerührt, oder mehr, so süß es ein jeder selbst will, noch stark geklopft, und dann  $\frac{1}{4}$  Quartier Rum. Wird in Chocolate-Obertassen, nebst einem Theelöffel servirt.

## 74. V i n - m e l é.

Zwölf Finger dicke Scheiben grobes Brod, das mit Kümmel und Pomeranzen-Schaalen gebacken ist, wird auf dem Rost ganz hart und braun geröstet, es

muß aber ja nicht brennen. Wenn es nun recht trocken ist, legt man es in eine Schaale, legt eine ganze Citronenschaale, ganzen Caneel, und eine Prise ungestoßenen Cardamom zu, giebt 1 Boutheille guten Franzwein darauf, und läßt es zugedeckt einige Stunden stehen. Dann gießt man es durch einen Flanell-Beutel in eine Terrine, legt 1  $\mathbb{H}$  weißen feinen Zucker oder mehr zu, giebt eine Boutheille guten Malaga, 1 Boutheille Madera, 1 Boutheille Rheinwein, 3 in Scheiben geschnittene Citronen, und noch einige geröstete Grobbrød-Rinden hinein, und giebt braungeröstete Grobbrød-Scheiben dazu herum. Ist bei sehr kaltem Wetter zu empfehlen, weil es nicht so sehr erhitzt als die warmen Getränke, und doch wärmt; wer es mag, kann auch Muscatnuß dazu nehmen.

#### 75. Limonade zu machen.

Auf 4 Boutheillen reibt man von 4 Citronen die Schaale auf Zacker, wenn man sie hat, kann man auch die Schaale von 2 Apfelsinen dazu nehmen, drückt den Saft von 6 Citronen dazu, giebt  $\frac{1}{4}$  Quartier Rheinwein und so viel Wasser, daß es 4 Boutheillen ausmacht, dazu, verfährt sie hinlänglich) und giebt sie durch das Haarsieb in Boutheillen. Wenn man keine Citronen hat, kann man sie sehr gut mit Berberizen-Saft ersetzen; hat man diesen auch nicht, so nimmt man Glukwa (Kranzboerensaft).

#### 76. Mandelmilch zu machen.

Will man sie vorzüglich gut haben, so nimmt man auf  $\frac{5}{8}$  Quartier Wasser 1  $\mathbb{H}$  süße, abgeschälte Mandeln, und 20 bittere, stößt oder reibt sie in dem Reibstein mit Wasser so fein als möglich, giebt  $\frac{3}{4}$   $\mathbb{H}$  Zucker dazu, löst sie mit dem Wasser gut auf, drückt sie durch ein reines Tuch, und füllt sie in Boutheillen. Am besten ist sie, wenn



wenn sie denselben Tag gemacht wird. Gewöhnlich nimmt man mehr Wasser, und sie ist auch noch gut.

### 77. Ein Limonade-Syrup.

Da man Citronen nicht immer hat, so ist es wohl rathsam, sie sich zu diesem Gebrauche auf diese Art aufzubewahren. Von 20 Citronen werden 8 auf Zucker abgerieben, und die übrigen dünn abgeschält. Den Saft von diesen 18 Citronen drückt man durch das Sieb auf das abgeriebene Gelbe, kocht  $1\frac{3}{4}$  lb Zucker zum Bruch, (d. h. wenn man einen glatten, runden Stock in kaltes Wasser steckt, damit in den kochenden Zucker fährt, und gleich wieder in kaltes Wasser, so löset sich der Zucker vom Stock, und bricht er, so ist es die Probe, die man zum Bruch nennt), thut alles zusammen, und rührt es auf Kohlenfeuer, kochen darf es ja nicht, bis der Zucker sich ganz vermischt hat. Dann läßt man es abkühlen, und verwahrt es in Bouteillen. Von diesem Syrup darf man nur etwas mit Wasser mischen, so hat man die schönste Limonade.

Die abgeschälten Citronenschalen trocknet man, stößt sie im Mörser mit Zucker sehr fein, verwahrt sie in wohl verkorkten Gläsern, und gebraucht sie zu Gebäckem u. d. m.

### 78. Chocolate-Gelee.

Zu einer großen Schüssel nimmt man 4 Tafeln geriebene Chocolate, läßt sie mit 3 Quartier Schmand kochen und dann kalt werden; dann treibt man sie, nachdem Zucker zugelegt ist, durch ein Sieb, legt 2 Loth aufgelöste, klare, warme Hausenblase dazu, und läßt den Gelee in der Schüssel, mit der er auf den Tisch kommen soll, kalt werden.

### 79. Zugedeckte Aepfel.

Fünf und zwanzig große Aepfel werden gebraten,  
wenn

wenn sie recht weich sind, nimmt man alles weiche mit einem Theelöffel aus, so daß nichts von den Kernen darin bleibt, rührt es mit etwas Zucker, abgeriebener Citronenschale, nebst dem Saft von einer Citrone, legt dieß in eine Schüssel, streut Zucker über, schlägt 12 Eiweiß zu einem steifen Schaum, rührt 6 Löffel Zucker dazu, gießt dieß über die Aepfel, streut noch Zucker über, und stellt es in einen kühlen Ofen. Soll dieß Gericht zum Souper gegeben werden, so macht man es zu Mittag, und läßt es bis zum Augenblicke, da servirt werden soll, im Ofen stehen.

### 80. Sulze von Aepfeln.

Man legt  $1\frac{1}{2}$  lb Zucker in einen messingenen Kessel, giebt, statt Wasser, Pomeranzen- und Citronensaft darauf, läßt ihn sieden, bis er sich vom Löffel spinnt, sodann legt man 1 lb geschälte und in Scheiben geschnittene Aepfel dazu, rührt es während dem Sieden immer um, daß es dick wird, ohne anzubrennen, alsdann vom Feuer genommen, und von 6 Pomeranzen und 3 Citronen die eingemachten Schalen großwürflich geschnitten,  $\frac{1}{4}$  lb Pistazien, eben so viel gereinigte Mandeln, blätlich geschnitten,  $\frac{1}{4}$  lb Sucade, und 16 Stück eingemachte Nüsse, gröblich geschnitten, dazu gelegt. Sodann belegt man ein sauberes Blech mit Oblaten, setzt einen Blechrand herum, belegt auch diesen mit Oblaten, füllt die Masse hinein, wenigstens 5-Finger hoch, macht es ganz glatt von oben, bestreicht es mit Wasser, bestreut es gleich mit gestoßenem Zucker, und stellt es die Nacht über, oder 12 Stunden am Tage, in einen lauwarmen offenen Ofen. Wenn angerichtet werden soll, wird der Reif oder Rand abgenommen, mit dem Blech auf eine passende Schüssel gesetzt, und mit eingemachten Sachen recht zierlich belegt. Wird diese Sulze an einem warmen Ort gehalten, so kann man sie eine geraume Zeit aufbewahren.

## 81. Pomeranzen = Marmelade.

Man nimmt so viel Zucker als die Pomeranzen wiegen, reibt die äußere Schaale auf einer Reibe ab, schneidet sie durch, nimmt das Eingeweide aus, und macht selbiges rein, darauf kocht man die Pomeranzen-Schaalen weich, zerschneidet sie in kleine längliche Stückchen, nimmt das reingemachte Eingeweide, nebst den abgeriebenen Schaalen und dem abgewogenen Zucker, und kocht dieß alles so lange, bis es gehörig klar und dick ist. Besser ist es wohl, wenn man die zerschnittenen Schaalen später hineinlegt, weil sie leicht verkochen.

## 82. Negus, ein Getränk.

Drei Citronen werden eingekerbt und auf dem Roste gebraten, dann zerdrückt, und in eine Schaale gelegt; 1 Bouteille Rothwein wird aufgekocht, mit etwas Caneel, Cardamom, Muscatnuß und einigen Nelken in ein feines Lappchen gebunden, die Schaale von einer Citrone auf Zucker abgerieben. Das Gewürz wird ausgenommen, und der kochende Wein über die Citronen gegossen, so viel Zucker als man liebt, zugegeben, und muß wenigstens 10 Minuten verdeckt stehen, ehe es herübergereicht werden kann.

## 83. Citronat.

Bier Loth geklopfte Hausenblase löst man mit etwas Wasser auf dem Feuer auf. Von 10 Citronen wird die Schaale auf 1 lb Zucker abgerieben, 2 Stoof Milch darauf gegossen und stehen gelassen. Dann drückt man den Saft der Citronen durch ein Haarsieb in eine andere Schüssel, und giebt 1 Quartier Franzwein dazu, setzt dann die Milch mit etwas Caneelwasser und einigen ganzen Nelken aufs Feuer, giebt die aufgelöste Hausenblase dazu, und rührt es bis es aufsteigt. Dann gießt man den Citronensaft dazu, daß es zusammenrinnt,  
läßt

läßt es alsdann durch ein Tuch laufen, ohne es zu drücken, gießt es in Gelee Schaalen, und läßt es kalt werden.

#### 84. Champagner-Schaum.

Auf eine Bouteille Champagner, 8 Eier, die abgeriebene Schaale von 2, und den Saft von einer Citrone. Die Eier werden recht stark geklopft, nebst  $\frac{1}{4}$  lb Zucker. Der Champagner wird in einem Theekessel aufgekocht, dann unter beständigem Klopfen mit der Wispel zu den Eiern gegossen, versucht ob es süß genug ist, und gleich in Gläsern, so heiß als möglich, herumgereicht.

#### 85. Pomeranzen zu Bischoff einzulegen.

Man kerbt die Pomeranzen ein, und bratet sie auf dem Rost auf gelindem Kohlfeuer, läßt sie erkalten, preßt sie zwischen 2 Teller, schichtet sie, stark mit feinem Zucker bestreut, in einen Topf, drückt sie mit Holzspleißen fest, streut dick feinen Zucker über, und verbindet den Topf mit Blase und Papier.

Auf diese Art erhalten sie sich Jahre lang. Zu einer Schaale von 5 Quartier nimmt man drei große Pomeranzen.

#### 86. Kalbs-Gelee mit Schneemoos.

Wenn man einen recht klaren Kalbs-Gelee gekocht hat, so klopft man von 4 Quartier fetten süßen Schmand, der mit Zucker versüßt, und mit Vanille gewürzt ist, einen festen Schaum, und wenn er auf Sieben abgetropft ist, und der Kalbs-Gelee schon fast im Gerinnen ist, schnell mit dem Schneebeesen zugerührt, in eine Melonenform gegossen und recht kalt gestellt, dann ausgestülpt, aber erst kurz vor dem Anrichten. Ehe man den Schmand-Muß zulegt, läßt man in einem Anrichtloffel Kalbsstaud  $\frac{1}{4}$  lb Zucker zergehen, weil es sonst nicht süß genug schmeckt.

## 87. Creme von Gluckwa.

Ein halb Stoof oder 2 Quartier Gluckwa kocht man mit 2 Quartier Franzwein und so viel Zucker auf, daß es recht süß schmeckt, so lange schlägt man von 12 Eiern das Gelbe und Weiße, jedes besonders, zu Schaum, rührt dann beides zusammen gut durch, nebst einigen Löffeln von dem kochenden Wein, giebt dann auf einmal alles zusammen hinein, und klopft es so lange mit dem Schneebesen auf dem Feuer, bis es sich von den Seiten heben will; dann etwa  $\frac{1}{2}$  Quartier Rum oder etwas Cardamom zugethan, und in Schaalen oder Gläsern kalt servirt.

## 88. Eine stärkende Mandelmilch für Kranke zu bereiten.

Von einem Kalbsvorderviertel wird der Hals und das Bein bis an das Schulterblatt abgehauen, vom Blut recht rein gewaschen, mit 5 Stoof Wasser aufgesetzt, gut abgeschäumt, und bis zu einem halben Stoof zukochen gelassen, dann durch ein feines Sieb gegossen. 1 Pfund süße Mandeln werden mit Rosen- oder Drangenwasser so fein als möglich gestossen, 2 zerschnittene Franzbrode mit 1 Stoof Wasser gekocht und durchgelassen, dann die Mandeln mit dem Bouillon und dem Brodwasser gut durchgerührt,  $\frac{1}{2}$  lb Zucker zugelegt, und wenn dieses ausgeschmolzen, durch eine starke reine Serviette gerungen. Dieß Getränk muß gleich in gläserne Caraffen gefüllt, und kalt gestellt werden, weil es sehr leicht sauer wird.

## 89. Ein angenehmes Getränk von Gluckwa.

Man kocht 2 Quartier Gluckwa mit etwas mehr als  $\frac{1}{2}$  Quartier Wasser und so viel Zucker, daß es angenehm süß schmeckt; so lange klopft man 6 Eigelb und  
6 Ei-

6 Eiweiß, jedes besonders zu Schaum, rührt sie dann zusammen durch, giebt einige Löffel von dem kochenden Glukwa hinein, klopft es mit dem Schneebesen gut durch, und giebt alles auf ein Mal hinein, und schlägt es so lange auf dem Feuer, bis es stark raucht. Dann in eine Terrine gegossen, und  $\frac{1}{2}$  Quartier Rum zugerührt. Wird in Gläsern warm servirt. Man kann auch Wasser und Rum weglassen, und dafür Franzwein nehmen, dann muß man aber einige Körner Cardamom und ein Stückchen Caneel dazuthun.

### 90. Den achten türkischen Sorbet zu machen.

Es wird ein eben solcher Bouillon wie zu der Mandelmilch gekocht, es dürfen auch keine andern als benannte Stücke dazu genommen werden, weil alles Fett vermieden werden muß. Zu dem halben Stoof Bouillon, der schon ganz kalt seyn muß, wird  $\frac{1}{2}$  Stoof klarer durchgelassener Citronen-Saft, und von 2 lb Zucker ein mit  $\frac{1}{2}$  Stoof Wasser gekochter und mit Eiweiß geklärter Syrup gemischt, und dann in gläserne Caraffen gefüllt.

## Zwölfte Abtheilung.

## Säfte und eingemachte Sachen. Anweisung zum Einsalzen und Räuchern des Fleisches &amp;c.

## 1. Aepfel-Saft.

**A**uf funfzig geschälte und in Scheiben geschnittene Aepfel gießt man 2 Stooß Wasser, und läßt sie so lange kochen, bis sie etwas moosig werden, doch nicht ganz verkochen; alsdann läßt man den Saft durch ein Tuch ablaufen, es muß aber nicht gedrückt werden; wenn es abgelaufen, setzt man es zum Feuer, und läßt es etwas kochen, es muß aber gut geschäumt werden, ehe der Zucker dazu kömmt. Auf  $1\frac{1}{2}$  Stooß Saft nimmt man 2 lb feinen Zucker, läßt dieses zusammen kochen, schäumt aber immer gut ab, weil sich ein weißer Schaum setzt. Es muß so lange kochen, bis es im Löffel steht, oder gallertartig wird; man drücke dann den Saft von 3 Citronen dazu, und lasse es noch ein wenig kochen. Wer Geschmack daran findet, kann, während die Aepfel kochen, eine halbe Stange Vanille hineinlegen.

## 2. Pflaumen einzumachen.

Man nimmt Pflaumen, die noch nicht ganz weich und reif sind, legt sie in ein flaches Kasseroll neben einander,

ander, so daß sie nicht geklemmt sind, gießt so viel kaltes Wasser auf, daß sie eben bedeckt sind, und setzt sie auf gelindes Feuer. Man muß sehr aufmerksam seyn, wenn es aufwallt, und wenn sie anfangen zu plagen, sie gleich abheben, behutsam ausnehmen, und auf einem Haarsieb ablaufen und kalt werden lassen. Dann in ein Glas gelegt, einige Stückchen ganzen Caneel dazwischen vertheilt, und den kalten Syrup (s. No. 3.) übergegossen.

### 3. Unreife eingemachte Stachelbeeren.

Wenn die Beeren recht groß sind, so kann man mit einem spizen Federmesser am Blüthen-Ende eine runde Oeffnung machen, und die Kerne herausnehmen, sind die Beeren aber nur mittelmäßig, so schneidet man sie mitten durch, und nimmt so die Kerne aus. Dann werden sie recht rein gespült, und nachdem sie etwas abgelaufen sind, in eine Schüssel gelegt, recht dick gestoßener Zucker dazwischen gestreut, so daß sie ganz damit bedeckt sind, etwas durchgeschüttelt, und 6 Stunden stehen gelassen. Dann so lange gekocht, bis sie etwas gelblich werden, mit dem Schaumlöffel die Beeren herausgenommen, gut ablaufen gelassen, und in ein Glas gelegt. Der Syrup muß noch so weit zukochen, daß ein Tropfen, auf einen kalten Teller getropft, gleich steif wird. Der Syrup muß aber erst kalt übergegossen werden.

### 4. Ganze Johannisbeeren einzumachen.

Man nimmt schöne, große, reife Johannisbeeren-Sträuschen, und bindet sie in zierliche Büschel; man rechnet auf 1  $\text{lb}$  Zucker  $\frac{3}{4}$   $\text{lb}$  Beeren. Den Zucker tunkt man in kaltes Wasser, daß er nur eben naß wird, und kocht einen Syrup (s. No. 3.) so lange, bis er Federst oder weiße Faden zieht, legt dann die trocken abgelaufenen Beeren-Büschel hinein, und läßt es nur eben langsam aufkochen, gießt es in einen Topf, deckt es mit einem Blatt Papier zu, und läßt es eine Nacht stehen. Dann gießt



gießt man den Syrup wieder ab, und kocht ihn so viel, daß ein Tropfen gleich steif wird, legt die Beeren noch einen Augenblick hinein, und wenn sie aufkochen, gießt man sie in Gläser, und läßt sie abkühlen, dann etwas beschwert, daß der Syrup übergeht, gut zugebunden, und in luftigen Schränken aufbewahrt.

### 5. Birnen einzumachen.

Man nimmt die Birnen, wenn sie noch recht hart sind, kocht sie in Wasser so lange, daß, wenn man eine Nadel hineinsticht, sie gleich herunterfallen, dann schält man sie sauber, und legt sie in kaltes Wasser. Dann bereitet man einen dünnen Syrup, und gießt ihn in einem irdenen Geschirr über die Birnen, daß sie davon bedeckt sind, läßt sie so 2 Tage stehen, gießt den Syrup wieder ab, legt etwas Zucker zu, kocht ihn ziemlich steif, und gießt ihn abgekühlt wieder auf; läßt sie wieder 24 Stunden stehen, kocht den Syrup wieder dicker, legt aber zuletzt die Birnen mit hinein, schäumt sie gut, und verwahrt sie in Gläsern.

### 6. Aepfel einzumachen.

Man nimmt kleine süße Aepfel, schält sie, und quellt sie in ein wenig kochendem Wasser; dann hebt man sie ab, und läßt sie zugedeckt stehen, bis sie abgekühlt sind. Dann werden sie wieder aufs Feuer gesetzt, bis sie recht heiß werden, dann wieder stehen gelassen; dieß thut man so lange, bis die Aepfel abfallen, wenn man eine Nadel hineinsticht, dann auf einem Sieb ablaufen gelassen, in einen Topf gelegt, und einen dünnen Syrup kalt übergegossen, daß sie ganz bedeckt sind, und 2 Tage stehen gelassen. Dann gießt man den Syrup ab, legt Zucker zu, kocht und schäumt ihn, bis er ziemlich dick wird, dann wieder kalt über die Aepfel gegossen, und 24 Stunden stehen gelassen; dann den Syrup zum dritten Mal zugekocht, bis er Faden ziehen läßt,

läßt, die Keffel hineingelegt, und ein paar Mal aufwallen lassen, gut geschäumt, den Saft von 2 Citronen eingedrückt, und einige Stücke Caneel dazwischen gelegt, in Gläsern verwahrt und etwas beschwert, daß der Syrup übergeht.

### 7. Ganze Maadbeeren oder Himbeeren zu kochen.

Man nimmt 2 Biergläser klaren Johannisbeeren-Saft, 5 Gläser fein gestoßenen Zucker, kocht und schäumt dieß, bis es dick wird. Drei volle Gläser ganze, schöne, trockne Himbeeren werden dazu geschüttet, und so lange zugekocht, bis sie abgeschäumt und dick genug gekocht sind.

### 8. Zucker-Melonen einzumachen.

Unreife Melonen, (am besten dunkelgrüne) werden mitten durchgeschnitten, der Saamen mit einem Löffel herausgenommen, und in der Queere in einen halben kleinen Finger dicke Stücke geschnitten, dann in einen Topf gelegt, recht scharfer Weinessig übergegossen, und 3 Tage stehen gelassen; dann mit demselben Essig auf Feuer gesetzt, und so lange kochen gelassen, bis man einen Strohhalm durchstechen kann, dann auf einen Sieb ablaufen, auf ein reines Tuch gelegt, und kalt werden lassen, mit Nelken und Caneel gespickt, in einen Topf oder in ein Glas gelegt, und heißer, dicker Syrup (s. No. 5.) übergegossen.

### 9. Pomeranzen einzumachen.

Sieben gute Pomeranzen werden durchgeschnitten, der Saft herausgenommen, und 2 Nächte in Wasser geweicht, es muß aber täglich 2 Mal frisch gegeben werden. Dann muß man sie mit kochendem Wasser so lange kochen, bis man sie mit einem Strohhalm etwas schwer durchstechen kann; dann kocht man 2 lb feinen Zucker zu einem ziemlich dicken Syrup, legt die trocken abgelaufenen

laufenen Schaaalen hinein, und kocht sie gut durch, hebt sie in einen Topf oder Glas, kocht den Syrup noch recht dick zu, und gießt ihn über die Pomeranzen-Schaaalen.

### 10. Reife Pflaumen einzumachen.

Man sucht recht schöne, große Pflaumen aus, sticht mit einem recht spizigen Federmesser hin und wieder hinein, gießt einen kalten Zucker-Syrup über, und läßt sie 2 Tage stehen. Dann wird der Syrup rein abgegossen, Zucker zugelegt, und so lange kochen gelassen, bis er Faden zieht, dann wieder kalt aufgegossen. Nach ein paar Tagen muß man wieder nachsehen, ob der Syrup nicht wässerig geworden, und ihn alsdann noch einmal überkochen.

### 11. Unreife Pflaumen in Zucker und Essig.

Hierzu müssen die Pflaumen noch ziemlich hart seyn, dann durchsticht man sie mit einer Stecknadel hin und wieder, legt sie in ein flaches Kasseroll, doch so, daß sie nicht übereinander liegen, gießt so viel kaltes Wasser auf, daß sie nur eben bedeckt sind, setzt sie auf recht helles Feuer, und sobald es nur an den Seiten zu kochen anfängt, hebt man sie mit einem flachen Schaumlöffel heraus, und läßt sie auf einem Bastsieb recht trocken ablaufen. So lange nimmt man so viel recht guten Essig, als man zur Bedeckung der Pflaumen nöthig hat, kocht diesen mit einem guten Stück Zucker so lange, bis er gar nicht mehr schäumt (der Essig muß aber recht süß seyn), läßt ihn dann in einem steinernen Geschirr erkalten, legt die Pflaumen in ein Glas, dazwischen etwas zerbrochenen Caneel, und gießt dann den Essig-Syrup über. Nach einigen Tagen muß man den Essig wieder rein abgießen, und noch einmal zukochen lassen, weil die Pflaumen viel Wasser geben, und es dann leicht schimmelt. Doch muß man ihn immer kalt übergießen.

## 12. Burkahnens = Saft.

Man nimmt schöne gelbe Burkahnen, schneidet den innern hellen Stockern heraus, und schneidet sie fein dünne, etwa so wie türkische Bohnen. Auf 2 lb Burkahnen nimmt man 5 Citronen, (sind diese wohlfeil, so kann man auch mehr nehmen), kocht diese mit vollem Wasser recht weich, läßt sie erkalten, drückt den Saft aus, und schneidet die Schaaale wie sie ist, eben so wie die Burkahnen. Diese setzt man mit der Hälfte von dem Wasser, worin die Citronen gekocht sind, aufs Feuer, und kocht sie recht weich, man muß aber ja nicht alles Citronenwasser nehmen, weil es sonst zu bitter wird. Sind die Burkahnen weich, kocht man in einem andern Geschirr Zuckersyrup, bis er Faden zieht, legt dann Citronen, Burkahnens = Saft, alles zu dem Syrup, und läßt es so lange kochen, bis es nicht mehr schäumt, dann thut man alles in einen steinernen Topf, und läßt es einige Tage stehen, der Syrup muß dann rein abgeseigt werden und mit einem Stückchen Zucker wieder dick gekocht werden; dann fest verbunden, so hält er sich lange.

## 13. Noch eine andere Art Essig = Pflaumen.

Schöne große reife Pflaumen, die mit den Stielen gepflückt sind, wischt man mit einem Tuche recht rein, durchslicht sie mit einer groben Nadel sechs Mal, nimmt auf  $1\frac{1}{4}$  Quartier scharfen Weinessig 2 lb Zucker, legt etwas ganzen Caneel und Nelken dazu, legt so viel Pflaumen hinein, daß sie sich nicht drücken, läßt sie einmal aufwallen, und hebt die weichen behutsam auf ein Haarsieb, legt dann die übrigen wieder ein, und fährt so fort, bis sie alle sind; man hüte sich aber ja, daß sie nicht zu lange auf dem Feuer bleiben, weil sie dann plagen, und hierzu nicht zu brauchen sind. Platzt ja hin und wieder eine, so muß man sie gleich herausnehmen und besonders legen. Dann rangirt man sie in Gläser.

Gläser. Den durch die Pflaumen verdünnten Essig läßt man wieder einkochen, bis er große Blasen wirft, und wenn er erkaltet ist, gießt man ihn über die Pflaumen, bindet sie fest zu, und verwahrt sie an einem kühlen Orte. Nach einigen Tagen muß man wieder nachsehen, und wenn der Syrup durch die Pflaumen dünner geworden ist, ihn wieder einkochen und kalt übergießen.

#### 14. Essig = Kirschen einzumachen.

Man sucht recht große, reife, schwarze Kirschen aus, schneidet die Stiele halb ab, rangirt sie in Gläser, giebt dann auf jedes Quartier Weinessig  $\frac{1}{2}$  lb Zucker, läßt ihn mit etwas gebrochenem Saneel aufkochen, und gießt ihn kalt auf die Kirschen, verbindet sie, und läßt sie 8 Tage stehen, gießt den Essig noch einmal rein ab, kocht ihn etwas zu, läßt ihn kalt werden, gießt ihn wieder über die Kirschen, und bindet sie fest zu.

#### 15. Ganze Kirschen in Zucker einzumachen.

Von recht reifen, sauern Kirschen sticht man die Steine mit einem spitzigen Federmesser heraus, wiegt auf jedes lb Kirschen  $\frac{3}{4}$  lb Zucker, und läßt ihn zum Syrup einkochen. Dann legt man die Kirschen hinein, kocht sie weich, gießt sie in ein steinernes Gefäß, und läßt sie bis zum andern Tage stehen, giebt sie dann auf ein Bastsieb, und läßt sie trocken ablaufen. Den Saft kocht man recht kurz ein, legt die Kirschen wieder hinein, und läßt sie nur anziehen, aber nicht kochen; den Tag darauf gießt man den Syrup wieder ab, kocht ihn recht dick ein, legt die Kirschen wieder einen Augenblick hinein, und kocht den Syrup zuletzt noch recht dick. Die Kirschen fällt man in Gläser, und giebt den Syrup dazu, bedeckt die Oberfläche der Kirschen mit Wachspapier, so daß alles bedeckt ist, und verbindet auch die Doffnung mit dickem Papier.

## 16. Klarer Johannisbeer = Saft.

Nachdem die Johannisbeeren gut gespült sind, pflückt man sie von den Stengeln, und zerdrückt sie recht gut. Dann bindet man einen Saftbeutel an einen Stock, hängt ihn über 2 Stühle, und läßt den Saft, ohne zu drücken, in eine Schüssel tropfen. Von diesem nimmt man ein Bierglas Saft, und 1 Bierglas fein gestoßenen Zucker, oder man kann auch Saft und Zucker wiegen, es muß aber ganz gleich seyn, dieß kocht man in einem frisch geschauerten messingenen Kessel unter beständigem Schäumen in einer halben Stunde gar. Dann gießt man ihn in kleine Töpfe oder Formen, und bedeckt ihn mit Wachspapier. Zur Probe, ob der Saft genug gekocht hat, tropft man einige Tropfen auf einen Teller, da man gleich sehen kann, ob er gallert. Den im Beutel befindlichen dicken Saft kocht man mit Zucker so süß man ihn haben will, in einer halben Stunde, und verwahrt ihn in steinernen Töpfen, mit Wachspapier bedeckt und mit Papier verbunden.

17. Klarer Saft von Maadbeeren.  
(Himbeeren.)

Wird eben so wie der Johannisbeersaft behandelt, nur daß man, wenn die Citronen nicht zu theuer sind, auf 2 Gläser Saft, den Saft einer Citrone giebt, sind aber diese nicht zu haben, so giebt man Johannisbeersaft darunter. Der dicke Saft wird auch mit Zucker gut durchgekocht, und ist hernach zu Saucen bei Puding gut zu gebrauchen.

## 18. Klarer Kransbeer = Saft.

Man liest die Beeren aus, spült und zerdrückt sie etwas, und setzt sie auß Feuer. Wenn sie einige Zeit gekocht haben, hebt man das dünne in den moltonenen Filtrirbeutel, und läßt es langsam durchziehen. Von diesem

diesem Saft nimmt man mit Zucker zu gleichen Theilen, und kocht ihn so lange bis er gallert. Ist vorzüglich kühlend in Krankheiten zu gebrauchen.

### 19. Dicker Kranzbeer = Saft.

Zu den von vorhin übriggebliebenen dicken Kranzbeeren legt man noch frische zu, so groß man die Portion haben will, und kocht sie mit Zucker oder geläutertem Honig in  $\frac{1}{4}$  Stunden dick. Dann verwahrt man ihn in steinernen, glacirten Töpfen.

### 20. Schwarzbeer = Saft. (Heidelbeeren.)

Die Schwarzbeeren liest und spült man sauber; dann kocht man sie in einem messingenen Kessel in einer Stunde ohne Wasser dick, läßt sie abkühlen, füllt sie in recht trockne Bouteillen, verkorkt sie recht fest, verharzt sie, stellt sie mit dem Pfropf in den Sand im Keller, bis zum Gebrauch. Dieser Saft ist sehr nützlich in der Haushaltung; man kann ihn zu allerlei Saucen, auf Pudding und Klümpchen gebrauchen; er hält sich volle 2 Jahre.

### 21. Veilchenblauer Aepfelsaft.

Wenn man recht klaren Aepfelsaft hat, so kann man ihn mit dem Klaren von Schwarzbeeren recht schön veilchenblau färben, und ihn zu Verzierungen gebrauchen.

### 22. Strickbeeren = Saft mit Aepfeln.

Am besten ist es, wenn die Strickbeeren schon etwas Frost bekommen haben, dann sind sie viel saftiger. Man liest und wäscht sie sauber, und setzt sie dann trocknen aufs Feuer, sind sie gut durchgekocht, so legt man Zucker oder geläuterten Honig (s. No. 73.) dazu, und schäumt ihn so lange, bis sich noch etwas Schaum aufsetzt. Dann nimmt man schöne, weinsaure Aepfel, die nicht wurmförmig sind, schneidet sie in 4 Theile, ohne sie

zu schälen, nimmt das Kernhaus aus, und legt sie zu dem Saft, auch ein paar Hände voll aufgeweichte, fein geschnittene Pomeranzen-Schaalen, und etwas fein gestoßenes engl. Gewürz. Die Äpfel müssen gar nicht lange kochen, man muß den Saft aber beständig rühren, wenn die Äpfel eingelegt sind, weil er leicht anbrennt, und dann Farbe und Geschmack verliert. Dieser Saft muß wie alle andere in Messing gekocht werden, weil die Farbe in verzinntem Geschirr nie so schön wird.

### 23. Strickbeeren mit unreifen Melonen.

Diese werden eben so, wie vorhin angezeigt worden, gekocht, die Melonen geschält, und in halbe Finger dicke Stücke geschnitten, zu den Beeren gelegt, und so lange kochen lassen, bis sie recht weich sind.

### 24. Paradies-Äpfel in Zucker.

Man sucht die schönsten aus, läßt ihnen den halben Stengel, und wischt sie bloß trocken ab. Dann kocht man einen nicht zu dicken Syrup, hebt ihn ab, legt die Äpfel hinein, und bedeckt sie eine Weile, läßt sie aber ja nicht kochen; dann hebt man sie in Gläser, bricht ganzen Caneel dazwischen, kocht den Syrup mit etwas mehr Zucker zu, bis er Faden zieht, und gießt ihn, wenn er abgekühlt ist, wieder über die Äpfel; nach einigen Tagen muß man nachsehen, ob der Syrup dünne geworden, und ihn dann wieder zukochen.

### 25. Rosenäpfel einzumachen.

Man schneidet die Stiele etwas kurz ab, höhlt sie oben bei der Blume mit einem spitzigen Messer aus, so daß kein Kern darinne bleibt, und läßt sie 24 Stunden in Wasser weichen. Dann müssen sie gut ablaufen, man rangirt sie in kleine Gläser, kocht 1 Quartier Weinessig, 1 Quartier Wasser und  $1\frac{1}{2}$  lb Zucker auf, schäumt es gut, läßt es zu einem flüssigen Syrup einkochen, und  
gibt



giebt denselben kochend über die Rosenäpfel. Als Sa-  
lat und zu Verzierungen zu gebrauchen.

## 26. Berberitzen einzumachen.

Von den Berberitzen wird das Ende abgekniffen,  
und der Stein herausgedrückt, dann in kleine Büschel  
gebunden, in ein Glas gelegt, und dazwischen immer  
feiner durchgeseibter Zucker gestreut, so daß sie fast be-  
deckt sind, auch werden sie etwas beschwert. Geben sie  
nicht genug Saft, so müssen abgeplückte Beeren dazu  
gepreßt werden.

## 27. Salzgurken einzumachen.

Man wäscht sie sauber rein, und läßt sie auf Zeug  
recht trocken ablaufen. Dann nimmt man einen reinen  
trocknen Anker, in den im obern Boden ein viereckiges  
Loch geschnitten ist, daß man gut mit der Hand hinein  
kann, legt am Boden eine Schicht trockne Eichenblätter,  
etwas Dill und 2 Stückchen Knoblauch; hierauf legt man  
die Gurken neben einander, dann wieder Eichenblätter,  
Knoblauch und Dill, und fährt so fort, bis das Gefäß  
voll ist. Wer den Knoblauch nicht sehr liebt, braucht nicht  
in jede Schicht welchen zu legen; es ist auch den Gurken  
sehr zuträglich, wenn man hin und wieder eine Prise fei-  
nen Weinstein dazwischen streut, dieser macht, daß die  
Gurken hart bleiben. Dann gießt man in ein Geschirr so  
viel Wasser, als man zur Füllung desselben nöthig hat,  
salzt es, daß es wie eine etwas stark versalzene Suppe  
ist, und wenn alles Salz ausgeschmolzen ist, so gießt  
man es über die Gurken, der Anker muß aber ganz voll  
seyn, verspundet das Loch und verharzt es gut. Im Kel-  
ler legt man es etwa alle 8 Tage einmal herum. Man  
kann diese Art auch recht gut in Stein-Töpfen einmachen,  
dann schneidet man Holz-Späne, die eben so lang sind  
als das Geschirr breit ist, legt sie übers Kreuz, und  
drückt so die Gurken in die Salz-Sake.

## 28. Große holländische Essig-Gurken.

Am besten ist es, wenn man grüne nimmt, und sie in Bremer Töpfen zwischen Eichenlaub legt, aber zwischen jede Schicht muß man ganzen Pfeffer, Ingber, englisch Gewürz, Knoblauch, Dill und etwas Weinstein legen, von letzterem aber nur eine ganz kleine Prise. Dann kocht man so viel Weinessig mit etwas Salz und ganzem Gewürz auf, als man braucht, die Gurken zu bedecken, und gießt ihn kochend heiß über. Wenn der Essig abgekühlt ist, beschwert man sie etwas, und verbindet sie mit Blase und Papier.

## 29. Kleine Pfeffer-Gurken.

Diese nimmt man so klein als man sie bekommen kann, wäscht sie sauber, trocknet sie gut, und legt sie in nicht zu große Töpfe, weil durch das öftere Aufmachen der Essig verhraucht, und die Gurken dann verderben, legt immer ganzen Pfeffer, Ingber, englisch Gewürz und wenig Knoblauch dazwischen. Dann kocht man scharfen Weinessig mit Gewürz und etwas Salz auf, und gießt ihn kochend heiß über die Gurken, beschwert sie etwas und verbindet sie mit Blase.

## 30. Noch eine Art Pfeffer-Gurken.

Hierzu nimmt man Gurken, die ohngefähr einen kleinen Finger dick und lang sind, wäscht sie gut, legt sie in eine recht starke Salz-Lake, die ein Ei trägt, und läßt sie darin 12 Stunden liegen. Dann hebt man sie auf ein Sieb, und läßt sie trocken ablaufen; packt sie in kleine steinerne Töpfe, streut zwischen jede Schicht einige Pfefferkörner, ein paar Nelken, ein Lorbeerblatt und etwas Dill, kocht guten scharfen Bier-Essig auf, und gießt ihn kochend heiß über die Gurken, läßt sie so einige Tage stehen, gießt den Essig davon, kocht ihn wieder auf, und gießt ihn zum zweitemale kochend

Kochend auf die Gurken. Wenn sie recht kalt geworden sind, legt man oben einige Eichenblätter, daß sie ganz davon bedeckt sind, darüber ein rundes Papier, und gießt sie mit warmen Rindstalg zu. So halten sie sich sehr lange.

### 51. Essig-Melonen.

Hierzu nimmt man kleine, ganz harte, unreife Melonen, schneidet sie durch, nimmt die Kerne heraus, schält sie, schneidet sie in Finger lange Stücke, und quillt sie in etwas Weinessig, gießt diesen ab, und läßt die Melonen auf einem Bastsieb ablaufen, sicht in jedes Stück eine Nelle, kocht recht scharfen Weinessig (wenn es seyn kanu französischen) mit ganzem Pfeffer, englischem Gewürz, Caneel und einigen Gliedchen Knoblauch durch, legt die Melonen in ein Glas, und in von dem gekochten Gewürz dazwischen, so wie auch einige Stückchen Knoblauch, die aber roh seyn müssen; so fährt man fort, bis das Glas voll ist, legt ein paar gute Prisen Salz in den Essig, gießt ihn über, beschwert sie, wenn sie kalt geworden, und verbindet sie mit Blase und Papier.

### 52. Champignons in Essig einzumachen.

Hierzu nimmt man am liebsten die, wo der Bart noch nicht schwarz und die noch ganz zu sind, macht sie rein, und wo man kann, zieht man die Haut ab, denn die ganz kleinen kann man bloß abschaben, schneidet den Stiel, so weit er in der Erde gewesen, ab, spült sie in vielem Wasser einige Mal recht schnell, läßt sie auf dem Bastsiebe trocken ablaufen, schneidet sie in nicht zu dünne Scheiben, legt sie wieder in den Kessel, giebt  $\frac{1}{2}$  Quartier französischen Weinessig darauf, und läßt sie verdeckt einige Mal damit aufwallen, dann müssen sie wieder ablaufen und kalt werden. So lange kocht man so viel scharfen Weinessig mit ganzem Pfeffer, Ingber und

und englischem Gewürz auf, als man nöthig zu haben glaubt, die Champignons zu bedecken, legt die Champignons in Gläser, und in jede Schicht etwas von dem Gewürz, 1 Stückchen Knoblauch, und eine kleine Prise Salz. Am besten ist es, die Champignons in kleinen Gläsern, z. B. in Capergläsern, aufzuheben, denn wenn das Glas angebrochen ist, so schimmelt es bald. Man kann sie, auf diese Art eingemacht, zu Fischen, Fricassees, Ragout und zu Salat beyhm Braten gebrauchen.

### 33. Champignons auf eine andere Art.

Man puht und wäscht sie eben so, wie oben angezeigt worden; dann legt man sie in ein Kasseroll, und schwitzt sie so lange auf dem Feuer, bis ihr eigener Saft darauf eingekocht ist, läßt sie kalt werden, rangirt sie in Gläser, und streut in jede Schicht ganzen Pfeffer, Ingber, englisches Gewürz und Muscatblüthe. Dann kocht man scharfen Weinessig mit etwas Salz auf, gießt ihn, wenn er kalt geworden, über die Champignons, daß sie ganz bedeckt sind, und verbindet sie mit Blase und Papier.

### 34. Champignons in Butter einzumachen.

Man nimmt, nachdem man viele einzumachen will, auch Butter (die nicht verlohren geht), etwa 2, 3 bis 4 lb, läßt sie schmelzen, legt die gereinigten und abgelauften Champignons hinein, und kocht sie, bis ihr Saft eingekocht ist und die Butter klar wird. Dann läßt man sie abkühlen, doch so, daß die Butter noch fließt, legt sie in Steintöpfe, doch nicht zu fest, daß immer Butter dazwischen ist, läßt sie kalt werden, und überießt sie oben noch mit Butter, daß sie ganz davon bedeckt sind, legt einen nassen Lappen auf, bestreut ihn oben drauf dick mit Salz, bindet sie fest zu und gebraucht sie zu Saucen, die nicht sauer seyn dürfen, oder stowet Geflügel damit, und gebraucht die Butter mit.

## 35. Türkischen Waizen einzumachen.

Man nimmt ihn ab, wenn er noch ganz unreif, und weder Hülse noch Korn daran ist, sondern nur die fleischige Aehre, läßt ihn einen halben Tag in Wasser weichen, nimmt ihn dann heraus, läßt ihn eben so lange in Salzwasser liegen, rangirt ihn in Gläser und streut ganzen Pfeffer, Nelken, Caneel und Muscatblüthe dazwischen. Dann kocht man guten Weinessig auf, und gießt ihn kalt über den Waizen. Man giebt ihn zum Braten, oder gebraucht ihn zu Saucen.

## 36. Rothen Kohl einzumachen.

Recht festen, rothen Kohl pußt man sauber, schneidet ihn in 4 Theile und legt ihn in kleineanker oder Fäßchen, streut etwas ganzen Pfeffer, ganzen Senf, und hin und wieder einige Büschel Dill dazwischen, macht gelinde Salzlake, wie zu den Gurken, gießt sie auf den Kohl, daß er bedeckt ist, verspundet die Gefäße, verwahrt sie im Keller und wendet sie zuweilen um. Wird als Salat, so wie er ist, und auch mit Essig, Del und etwas Zucker bereitet.

## 37. Gailings- oder gelben Hahnen-Schwamm einzulegen.

Hierzu sucht man die kleinsten aus, die man bekommen kann, wäscht sie in vielem Wasser, weil sie sehr sandig sind; läßt sie recht trocken ablaufen, bespritzt sie stark mit Essig, damit sich das Wasser mehr abzieht, kocht scharfen Weinessig mit ganzem Pfeffer, Ingber, englischem Gewürz, Muscatblüthe, Knoblauch und etwas Salz, legt die Gailings in Steintöpfe, giebt immer von dem gekochten Gewürz dazwischen, und gießt den Essig kochend heiß über. Wenn er kalt geworden, beschwert man sie etwas, damit der Essig überstehe. Kann zu Salat und zu Saucen gebraucht werden.

### 38. Braune Salat-Kiezchen (Schwämme) einzulegen.

Von diesen schneidet man die Stiele ganz weg, und wässert sie 2 Tage, man muß ihnen aber des Tages 3 Mal frisches Wasser geben. Dann gießt man das Wasser ab, schüttet die Kiezchen in ein leinenes Säckchen, und preßt sie zwischen 2 Brettern mit Steinen beschwert einige Stunden. Dann packt man sie in Steinsöpfe, und streut in jede Schicht etwas Salz, deckt sie mit einem leinenen Lappchen zu, und beschwert sie mit einem nicht zu leichten Stein. Wenn man Gebrauch davon machen will, weicht man sie einige Stunden in Wasser auf, und präparirt sie mit etwas fein gehackten Zwiebeln, Pfeffer, Essig und Del. Man muß die allerkleinsten nehmen, die man bekommen kann.

### 39. Mouchérons oder Knoblauch-Schwämme einzumachen.

Wenn man diese häufig haben kann, so pflückt man sie von den Stielen, legt sie, ohne sie zu spülen, auf Haarsiebe, damit sie recht austrocknen; so lange gießt man auf die Stiele scharfen Essig, und stellt sie verkorrt an einen warmen Ort. Sind die Mouchérons recht ausgetrocknet, so füllt man sie in Bouteillen, die eine etwas große Oeffnung haben, gießt den Essig von den Stielen dazu, und füllt sie mit scharfem, ungekochten Essig ganz voll, und verkorrt und verharzt sie. Ist vorzüglich zu piquanten Saucen zu gebrauchen, auch zu Ragout und Hammel-Braten-Sauce.

### 40. Barawiczen oder Speck-Schwämme einzumachen.

Diese behandelt man ganz als Champignons (s. Nr. 32.); die großen, die schon viel grünen Schwamm unten haben, kann man gar nicht gebrauchen, weil sie sehr

sehr schleimen, nur die festen, die noch hart sind, muß man nehmen, und wenn sie gespült sind, erst in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

#### 41. Getrocknete Barawicken und Champignons.

Man schneidet bloß die Stiele, so weit sie in der Erde gewesen, ab, und die größten mitten durch, zieht sie auf einen groben Faden, ohne sie ins Wasser zu legen; (den Champignons zieht man aber die obere Haut ab) und hängt sie in scharfe Zugluft; wenn sie ganz trocken geworden, verwahrt man sie in Papierbeuteln an einem trocknen Ort; will man sie gebrauchen, so weicht man sie etwas ein und spült sie gut.

#### 42. Eingemachter Blumenkohl.

Hierzu muß man den Blumenkohl auseinander nehmen, und die Stengel nur einen kleinen halben Finger lang daran lassen, rein abspülen und alle Blätter auspülen. Dann setzt man ihn mit kaltem Wasser aufs Feuer, giebt etwas Salz hinein, und läßt ihn einige Minuten kochen, legt ihn dann auf ein Bastsieb, und läßt ihn trocken ablaufen. Dann kocht man scharfen Weinessig mit Pfeffer, englischem Gewürz, ganzer Muscarblüthe, Caneel und etwas Salz auf, legt den Kohl in Steintöpfe, das Gewürz dazwischen, und gießt den Essig kochend heiß über den Blumenkohl; ist er abgekühlt, gießt man den Essig noch einmal ab, kocht ihn auf, und gießt ihn wieder kochend darauf. Als Salat zu brauchen.

#### 43. Indianischen Kreß-Saamen einzumachen.

Den Kreß-Saamen sucht man ab, wenn er noch recht grün und nicht gar zu groß ist, kocht Wasser mit einem Eßlöffel Salz auf, giebt den Saamen hinein, läßt ihn verdeckt ein paar Minuten stehen, ohne daß er kocht,  
gießt

gießt das Wasser wieder ab, kocht Essig mit Pfeffer, engl. Gewürz und Ingber auf, legt den Saamen in Gläser, und giebt den Essig darüber, beschwert sie aber etwas, damit der Essig übersteht; (dieses ist bei allem Eingemachten zu beobachten.) Wird als Salat und auch zu Saucen gebraucht.

#### 44. Kleine Türkische Bohnen in Essig einzumachen.

Werden auf dieselbe Art eingemacht, wie Blumenkohl, wie vorhin Nr. 42. angezeigt worden; die Bohnen müssen so lange kochen, bis man sie etwas schwer mit dem Finger zerdrücken kann, auch muß kein Saneel beygelegt werden. Als Salat zu gebrauchen.

#### 45. Portulak = Stengel einzumachen.

Man nimmt dazu nicht den dicken Haupt = Stengel, sondern die dicksten von den Nebenästen, so weit sie sich leicht brechen lassen, und nicht bastig sind, und wäscht sie sauber. Dann kocht man so viel scharfen Weinessig, als man nöthig zu haben glaubt, die Portulak = Stengel zu bedecken, legt Pfeffer, engl. Gewürz, Ingber und etwas Salz dazu, legt die Stengel einen Augenblick in den kochenden Essig, und rangirt sie dann in kleine Töpfe oder Gläser, gießt den Essig darüber und beschwert sie. Wird als Salat und auch zu Saucen gebraucht.

#### 46. Schalotten einzumachen.

Diese werden rein gemacht, in kaltes Wasser gelegt, scharfer Weinessig mit Pfeffer, Ingber, engl. Gewürz und etwas Salz durchgekocht, die Schalotten in Töpfe gelegt, das Gewürz dazwischen, und der kochende Essig übergossen. Einen Tag darauf wird der Essig noch einmal gekocht, die Schalotten einen Augenblick hineingelegt, dann wieder in die Töpfe rangirt und



der Essig übergelassen; wenn sie kalt geworden, verbindet man sie mit Blase und Papier. Als Salat und bei piquanten Saucen zu gebrauchen.

#### 47. Kleine Zwiebeln in Essig einzumachen.

Hierzu muß man die kleinsten nehmen, die man bekommen kann. Man schält sie sauber, und wirft sie gleich in kaltes Wasser, weil sie sonst eine häßliche, graue Farbe bekommen, läßt sie 24 Stunden in ziemlich scharfem Salzwasser liegen, rangirt sie mit Pfeffer, engl. Gewürz und Ingber in Töpfe, giebt kochenden, scharfen Weinessig darüber, und läßt sie verdeckt stehen. Den Tag darauf gießt man den Essig wieder ab, kocht ihn noch einmal, und giebt ihn wieder heiß über die Zwiebeln. Ist ein beliebter Salat bei Böhling's- (Hammel) Schweine- Gänse- und Enten- Braten.

#### 48. Grüne Schwerdt-Bohnen in Salz einzumachen.

Diese muß man sehr jung, so daß noch keine Bohnen darinne sind, nehmen; dann schneidet man sie wie gewöhnlich, läßt sie in einem verzinnten Kessel in kochendem Fluß-Wasser einigemal überwallen, hebt sie sogleich auf Bastsiebe, läßt sie gut ablaufen, legt sie auf einem reinen Tuch dünn auseinander, daß sie kalt werden, merkt sie recht stark mit Salz, und packt sie in Steintöpfe oder kleine Fäßchen so fest als möglich; wenn der Topf voll ist, deckt man ein leinenes Lappchen über, legt einen darein passenden Deckel hinein, beschwert ihn mit ein paar Steinen, doch so, daß die Lake nicht über den Deckel geht, und bewahrt ihn im Keller.

Wenn man Gebrauch davon machen will, nimmt man die obern, die etwa weich geworden sind, ab, spült, so viel man brauchen will, mit Wasser ab, setzt sie in einem geräumigen Kessel mit kochendem Wasser aufs Feuer, kocht sie gehörig weich, gießt das Wasser ganz  
ab,

ab, gießt wieder anderes kochendes Wasser auf, deckt sie zu und läßt sie eine Stunde oder länger ausziehen; dann gießt man sie ab, und präparirt sie, wie schon angezeigt worden.

#### 49. Ganze Aepfel in Essig und Zucker.

Man nimmt schöne glatte, gesunde, saure Aepfel, die noch nicht ganz reif sind, wäscht sie mit einem Handtuch recht rein, und rangirt sie in einen Steintopf etwas reichlich mit Eichenblättern, damit sich die Aepfel nicht berühren, bricht einige Stückchen ganzen Caneel und ein paar Nelken dazwischen, und fährt so fort, bis der Topf gefüllt ist; oben auf müssen aber Eichenblätter liegen, und der Topf muß keine gar zu große Oeffnung haben. Dann kocht man auf 1 Stooß scharfen Essig  $\frac{1}{2}$  lb Zucker, und wenn er etwas abgekühlt ist, gießt man ihn über die Aepfel, beschwert sie etwas und verbindet sie gut mit Blase und Papier. Man giebt sie als Salat zum Braten.

#### 50. Kleine Paradies-Aepfel einzumachen.

Diese nimmt man auch ab, wenn sie noch nicht mehlig geworden sind, und macht sie auf dieselbe Art ein, wie die obigen, nur daß man etwas mehr Zucker nimmt, weil sie herber sind.

#### 51. Sauerkohl einzumachen.

Im October ist die rechte Zeit zu dieser Besorgung, da hat der Kohl schon etwas Frost bekommen, und ist um desto zarter. Die äußeren grünen Blätter pußt man von den Kohlköpfen, schneidet sie mitten durch, etwas von dem mittelsten Strunk heraus, und hobelt ihn auf einem dazu verfertigten Hobel recht fein. Dann nimmt man 1 Quartier Essig und macht mit grobem Mehl einen steifen Teig, bestreicht damit den Boden des Kohlgeschirrs, das zuvor mit Wachholderstrauch,

Strauch, Wasser und glühenden Steinen gut gebähet seyn muß, legt ganze Kohlblätter über den Teig, und bestreut sie mit Salz und etwas Kümmel, legt dann eine dicke Schicht gehobelten Kohl darauf, und stampft ihn mit einer hölzernen Stampfe recht fest, bis er Wasser zeigt. So fährt man fort, bis das Gefäß voll ist, nur muß man zuweilen die Lake schmecken, daß sie nicht zu salzig wird; sie muß nicht mehr als eine gute Suppe gesalzen seyn, sonst säuert der Kohl nicht, auch nicht zu viel Kümmel darf man zulegen, weil er bitter macht. Oben belegt man das Gefäß mit Kohlblättern, und läßt es an einem warmen Orte gähren. Wenn dieß geschieht, und sich der Kohl zu heben anfängt, muß man ein Gewicht darauf legen, was ihn wieder niederdrückt. Nach 9 Tagen macht man den Kohl von oben ganz rein, deckt einen leinewandenen Lappen darauf, und einen hereinpaffenden Deckel, bringt ihn in den Keller und beschwert ihn mit Steinen. Wenn der Kohl seine schöne Weinsäure behalten soll, muß man ihn öfter reinigen, und auf das Gewicht sehen, daß es nicht zu schwer ist, damit die Lake nicht über das Bret geht, weil sie dann schaal wird, und wenn man das Gewicht abnimmt, um Kohl herauszunehmen, sich wieder herunterzieht, und ihn ganz verdirbt. Das Gewicht muß nur so schwer seyn, daß man die Lake unter dem Deckel fühlt.

## 52. Austern in Butter einzumachen.

Die Austern werden behutsam losgemacht, so daß sie ja nicht zerschnitten werden; dann legt man sie in ein flaches Kasseroll, und kocht sie mit Butter, die aber ja nicht barsch seyn darf, einige Minuten durch, und wenn die Feuchtigkeit abgedampft ist, gießt man sie in eine Schüssel und läßt sie unter beständigem Rühren kalt werden, so daß sich die Butter nicht absetzen kann, und sollte dann noch etwas Feuchtigkeit darauf seyn, läßt man

man sie abtropfen. Dann drückt man sie so fest als möglich in einen steinernen Topf, drückt noch andere Butter oben auf, legt einen nassen Lappen über und bestreut ihn dick mit Salz. Wenn davon gebraucht ist, muß man die obere Butter immer wieder fest zudrücken.

### 53. Gebackene Strickbeeren.

Wenn die Strickbeeren ausgelesen und gewaschen sind, läßt man sie auf einem Bastsiebe ganz trocken ablaufen, legt sie dann in einen Steintopf, der gehäuft voll seyn muß, und läßt sie über Nacht in einem Ofen, worin vorher Brod ausgebacken, stehen, dann nimmt man sie aus, verbindet sie und bewahrt sie zum Gebrauche. Man giebt diese Beeren gewöhnlich zu kaltem Braten, und melirt sie dann nur mit feinem Zucker.

### 54. Auf eine andere Art.

Man nimmt einen kleinen, gut ausgebrühten Anker, schüttet eine Schicht gewaschene und ausgelesene Beeren hinein, darauf eine Schicht saure, in vier Theile geschnittene Äpfel, und so fährt man fort, bis das Geschirre ganz voll ist, schüttelt sie etwas, damit sie sich besser schichten, und dann gießt man so viel kaltes Wasser auf, als hineingeht, verspundet und verharzt das Gefäß gut und stellt es in den Keller, wo man es ab und zu umkehrt. Gegen das Frühjahr fängt man an sie zu brauchen, und melirt sie eben so mit feinem Zucker. Es ist ein angenehmer, kühlender Salat.

### 55. Vom Läutern des Zuckers.

Auf ohngefähr 10 lb Zucker schlägt man das Weiße von 2 Eiern zu Schaum, und gießt unter beständigem Schlagen 4 Quartier Wasser dazu; den Zucker schlägt man in kleine Stücke, legt ihn in einen kupfernen Kessel, gießt das Wasser mit dem Eiweiß darauf und läßt es schmelzen. Dann läßt man ihn aufkochen, und so-  
bald

bald der Zucker zu steigen anfangen will, hebt man ihn vom Feuer und läßt ihn <sup>1</sup> Stunde stehen, damit er sich setzt, schäumt ihn mit dem Schaumlöffel ab, setzt ihn wieder auf und läßt ihn kochen, gießt aber während des Kochens ab und zu einen Eßlöffel kaltes Wasser zu, schäumt aber dabei immer ab, und dieß so lange, bis das Eiweiß ganz herausgeschäumt ist, welches man daran erkennt, wenn der Schaum ganz weiß wird. Dann wird er in einem Steintopf aufbewahrt. Braucht man nun Zucker zu Faden gekocht,

### 56. Faden = Zucker.

so setzt man den geläuterten Zucker wieder aufs Feuer, läßt ihn unter beständigem Herumrühren mit dem Schaumlöffel kochen, probirt ihn aber immer hartzwischen, indem man etwas zwischen 2 Finger nimmt und diese aneinander zieht; läßt der Faden sich ziehen, ohne gleich zu reißen, so ist der Zucker gut.

### 57. Zucker zum Flug.

Den Faden = Zucker läßt man langsam so lange kochen, bis, wenn man durch den Schaumlöffel bläst, Blasen davon fliegen.

### 58. Zucker zu Caramell.

Wenn der obige Zucker noch etwas gekocht hat, so läßt man einen Tropfen in kaltem Wasser erkalten, nimmt ihn zwischen die Zähne, und hängt er sich wie Pech daran, so muß er noch einige Mal aufkochen. Dann steckt man einen glatten Stock erst in kaltes Wasser und dann gleich in den Zucker, aus diesem wieder ins Wasser, und kracht der Zucker und hängt sich nicht mehr an die Zähne, so ist er recht. Man muß sich aber bei dieser Probe des Zuckers sehr in Acht nehmen, daß er nicht verbrennt, welches sehr leicht geschieht, wenn er nur ein klein wenig über die Probe gekocht ist, denn

dies ist der letzte Grad des Zuckerkochens; auch muß man sich hüten, wenn man den nassen Stock aus dem Wasser in den Zucker steckt, daß nicht viel Wasser mehr an dem Stocke ist, er muß nur feucht seyn,

### 59. Nuster = Pulver.

Man macht die Nustern aus den Schaalen, doch so, daß nichts vom Saft verlohren geht, thut sie in eine Schüssel, schüttet so viel feines Reibbrod dazu, daß es wie ein dicker Teig wird, dann knetet man es so lange, bis die Nustern fast ganz zerdrückt sind, macht dünne, platte Kuchen, und trocknet sie auf Papier in einem Ofen, wo das Brod ausgenommen ist, denn sie müssen nicht braun werden, zerstößt sie gleich vor dem Ofen, und verwahrt das Pulver in einem fest verbundenen Glase an einem trockenen Orte. Es hält sich Jahre lang.

### 60. Champignons = Pulver.

Beim Reinmachen dieser Schwämme muß man auf den Geruch merken, der sehr aromatisch ist; man hat eine Gattung, die wir Hundeschwamm nennen, die ihnen im Außern sehr ähnlich ist, aber einen häßlichen Mistgeruch hat. Man sucht solche Champignons aus, die unten noch keinen weichen Bart haben, zieht ihnen die Haut ab, beschneidet die Wurzel so weit sie in der Erde gewesen, wäscht sie schnell in vielem Wasser rein, und läßt sie auf einem Bastsiebe trocken ablaufen, dann schneidet man sie in ganz dünne Scheiben, und trocknet sie auf Platten, mit Papier belegt, in einem Ofen, worin vorher Brod gebacken worden. Gewöhnlich läßt man sie über Nacht stehen, und stößt sie dann vor dem Ofen fein, weil sie gleich weich werden, wenn man mehr herausnimmt, als man eben stößt. Der Ofen muß aber ja nicht so heiß seyn, daß sie braun werden.

Dies Pulver ist sehr gut, und hält sich Jahre lang in Gläsern, an einem trockenen Orte bewahrt.

## 61. Estragon = Essig.

Die Estragonblätter werden abgepflückt, mit etwas Salz vermengt in Bouteillen gestopft, eine Hand voll geschälte Schalotten und einige Pollen Knoblauch dazu gelegt, und mit scharfem Weinessig voll gegossen. Dann bindet man ein Papier darüber, sticht mit der Nadel einige Löcher hinein, und läßt ihn 24 Stunden in einem verschlagenen Ofen destilliren, oder stellt ihn auf Sand in die Sonne, und läßt ihn 14 Tage stehen; dann füllt man ihn durch Löschpapier in kleine Bouteillen, pfropfet sie fest zu, und verwahrt sie zum Gebrauch.

## 62. Gewürz = Essig.

- 1 lb Pfeffer,
- $\frac{4}{4}$  Lth. Ingber,
- 4 Lth. engl. Gewürz,
- $\frac{1}{2}$  Lth. Muscatblüthe,
- 1 Eßlöffel Salz,
- 2 Eßlöffel Zucker,
- 1 ganzer Knoblauch,
- $\frac{1}{2}$  Stoof Schalotten,
- 1 großer, schwarzer, scharfer Rettig fein geschnitten, und

2 gute Hände voll Estragon wird alles zusammen in eine große Flasche, die ohngefähr 5 Stoof enthält, gethan, und mit kochendem scharfen Weinessig gefüllt, gut verharzt, und dann an einen warmen Ort gestellt, öfter des Tages umgeschüttelt, und nach 3 Wochen abgenommen, in kleinere Bouteillen gefüllt und gut verharzt.

## 63. Soja zu machen.

Hierzu kann man alle Champignons, große und kleine nehmen; man puht bloß den Stiel, so weit er in der Erde war, und wischt sie mit dem Tuche ab. Dann legt man sie in einen Steintopf, streut etwas

Salz dazwischen, zerstoßt sie mit einem hölzernen Löffel so klein als möglich, und läßt sie an einem warmen Ort einige Tage stehen, damit sie gähren; dann werden sie aufgekocht, durch eine Serviette gepreßt, und auf ganz gelindem Feuer eingekocht, bis der Saft ganz dick wird. Wenn er kalt geworden, thut man ihn in kleine Bouteillen, pstopfet und verharzt sie gut und bewahrt sie zum Gebrauche. Ist der Soja auf diese Art mit Sorgfalt bereitet, so kann man ihn 5 — 6 Jahre halten; nur ein paar Theelöffel von diesem Extracte in eine Pastete oder Ragout gelegt, erhöht den Geschmack außerordentlich.

#### 64. Champignon-Essig zu machen.

Hierzu puht man auch nur bloß den Stiel ab, so weit er in der Erde war, und das übrige mit dem Tuche, zerschneidet sie recht fein, und setzt sie mit halb so viel Quartier Weinessig, als man Stöße Champignons hat, auf Feuer, giebt

4 Loth Pfeffer,

4 Loth engl. Gewürz,

4 Loth Ingber,

$\frac{1}{2}$  Loth Muscatblüthe,

8 Gewürz-Nelken,

2 ganze Pollen Knoblauch, klein geschnitten,

und eine Hand voll ganzen Senf dazu. Diese Portion ist zu 6 Stößen Champignons berechnet, sie müssen aber nicht los, sondern fest eingedrückt werden.

Dies alles wird mit 3 Quartier Weinessig verdeckt gekocht, bis es ein dickes Muß wird, und man nichts mehr unterscheiden kann; dann gießt man den übrigen Essig dazu, kocht es gut durch, drückt es durch eine Serviette, und verwahrt es in kleinen Bouteillen, legt aber in jede 1 Theelöffel feines Salz.



## 65. Unreife Pflaumen als Oliven einzumachen.

Man nimmt die Pflaumen noch ganz hart und grün ab, spült sie sauber, und läßt sie trocken ablaufen. Dann legt man sie mit Eichenblättern schichtweis in einen Topf, und immer einige Lorbeerblätter dazwischen, macht eine Lake, nicht viel mehr gesalzen als zu Gurken, und gießt sie kalt über. Wird zum Braten gegessen, auch zu Fischsaucen gebraucht.

## / 66. Johannisbeer-Wein.

Man pflückt recht reife Johannisbeeren von den Stengeln, zerdrückt sie recht gut, und läßt sie 24 Stunden stehen. Dann preßt man sie durch, und nimmt auf jedes Stoof Saft 2 lb Zucker und 1 Stoof Wasser, dieses gießt man in einen Anker, der aber nicht ganz voll seyn darf, damit es gähret, stellt ihn an einen warmen Ort, macht ihn aber nicht zu, um ihn mehrere Male des Tages mit einem Stock umrühren zu können. Dieß muß so lange geschehen, bis es aufhört zu gähren; dann macht man den Anker gut fest, und stellt ihn in den Keller, wo er unangerührt bis zum Februar-Monat stehen muß, dann auf Bouteillen gefüllt, verharzt, und bis August stehen lassen, dann kann man ihn schon trinken. Am allerbesten ist dieser Wein, wenn et 3 — 4 Jahr alt ist. Man kann ihn von rothen und weißen Johannisbeeren machen, es ist ein kühlendes und außerordentlich wohlschmeckendes Getränk.

## 67. Ein schöner, rother Liqueur.

Zwei Bouteillen von dem besten Pontak, oder anderem guten rothen Wein, 2 lb weißen Zucker, 1  $\frac{1}{2}$  Loth Nelken, 1  $\frac{1}{2}$  Loth Caneel in einem verzinnten und verdeckten Kessel eine halbe Stunde kochen lassen, dann durch ein leinen Tuch gelassen, und so lange der Wein noch warm ist, 2 Bouteillen von dem besten Franzbranntwein

wein zugegossen, in Bouteillen gefüllt, fest zugetorkt und verharzt.

### 68. Guter Kümmel-Branntwein.

Ein halber Stoof Kümmel, gut gewaschen und getrocknet, wird in eine große Bouteille gethan, 3 Stoof guter Spiritus darauf gegossen, in die Sonne in warmen Sand oder auch am Ofen gestellt. Dieß muß so lange stehen, bis der Kümmel weiß wird, was ohngefähr in 5 — 6 Tagen geschieht. Alsdann gießt man 1 Stoof kochendes Wasser auf 3 lb feinen, weißen Zucker, läßt ihn ganz ausschmelzen, und läßt diesen Syrup kalt werden. Den Kümmel-Spiritus läßt man durch ein Tuch, spült die Bouteillen ganz rein, füllt ihn wieder hinein, so wie auch den kalten Syrup, verkorkt und verharzt sie gut, und läßt sie unangerührt so lange stehen, bis der Branntwein ganz klar ist, welches ohngefähr in 14 Tagen geschieht; nimmt man aber schlechtern Zucker, so dauert es länger, dann auf Bouteillen gefüllt, aber so, daß sich der Saß nicht hebt, und verkorkt und versiegelt zum Gebrauch aufgehoben. Man muß sich mit der Spiritus-Bouteille sehr in Acht nehmen, der allergeringste Stoß verursacht daß sie plakt; weil der Spiritus warm ist, deswegen muß der Syrup kalt zugegossen werden. Im Winter muß man die Bouteillen ja vor Frost hüten.

### 69. Citronen-Branntwein.

Auf 3 Stoof Spiritus nimmt man die dünn abgeschälte Schaale von 12 Citronen, gießt den Spiritus auf, und läßt ihn 8—10 Tage in der Sonne in heißem Sande oder am warmen Ofen ausziehen; dann eben so behandelt, wie den vorigen Kümmel-Branntwein.

### 70. Kirsch-Branntwein.

Drei Stoof Franzbranntwein oder recht scharfer,  
guter

guter Spiritus, der nicht nach Korn schmeckt, wird in eine 6 Stoof große Bouteille gethan, und dieselbe mit, von den Stielen gebrochenen, schwarzen Kirschen gefüllt, auch 2 Hände voll Kirschkerne dazu gelegt, die aber nicht zerquetscht seyn müssen. Dann stellt man die Bouteille auf heißen Sand in die Sonne, und läßt sie stehen, bis die Kirschen ganz blaß sind, macht einen Syrup, wie beim Kümmelbrauntwein beschrieben, und verfährt ganz wie mit diesem.

### 71. Französischen Senf zu bereiten.

Ein Viertel Pfund Zucker wird braun gebrannt, und wenn er eine recht hochrothe Farbe erhalten hat, kalter Weinessig zugegossen, und damit ganz dünne gemacht. Dann gießt man diese Masse zu einem Pfunde Senf, und nimmt noch mehr Essig hinzu, damit er beim Anrühren seine gehdrige Dicke erhält. Zuvor muß man 4 Löffel Kapern, und 10 von den Gräten gereinigte Anjois (Sardellen) fein hacken und zum Senf reiben, alsdann den gebrannten Zucker und Essig hinzu gießen, und wenn man will, auch etwas fein geschnittenen Knoblauch hinzu legen.

Man bereitet ihn auch auf folgende Weise: 10 Lorbeerblätter,  $\frac{1}{4}$  Loth engl. Gewürz, 10 Stück Gewürznelken und 1 Stück Knoblauch, werden mit einem hölzernen Hammer zerquetscht, dann in einem kleinen wohl verzinneten Kasseroll mit  $\frac{1}{4}$  Stoof scharfen Weinessig gut verdeckt durchgekocht, durch Leinwand oder ein feines Sieb gelassen, und gut ausgedrückt. Hiermit wird ein halbes Pfund guter englischer Senf eingerührt, und wenn man will, Zucker hinzugethan. Wer Estragon liebt, kann auch den Essig, ehe er mit dem Gewürz gekocht wird, einige Zeit mit diesem Kraute digeriren lassen.

### 72. Citronenschaalen einzumachen.

Die Citronen werden halb durchgeschnitten, das  
Mark

Mark herausgenommen, in Wasser gekocht, worin der Saft von 2 Citronen gedrückt ist, so lange, bis man mit einem steifen Stroh schwer durchstechen kann, dann auf Stroh gelegt, bis sie ganz trocken abgelaufen sind, dann in einem dünnen, geläuterten Syrup aufwallen lassen, in einen Steintopf gelegt, und bis zum andern Tage stehen lassen; dann den Syrup wieder abgegossen, etwas Zucker zugelegt, damit er dicker wird, und die Schalen einen Augenblick hineingelegt, aber nicht kochen lassen. Nach einigen Tagen muß man wieder nachsehen, und wenn der Syrup dünne ist, ihn wieder aufkochen und etwas Zucker zulegen.

### 73. Aepfel trocken in Honig einzumachen.

Der Honig wird gut durchgekocht und geschäumt, und 5 — 6 Mal ein glühender Stahl darin geldscht, 1 Quartier Rosenwasser zugegossen und immer geschäumt, dann süße, geschälte Aepfel in 4 Theile geschnitten, das Kernhaus ausgeschnitten, die Aepfel hineingelegt, der Saft von 5 — 4 Citronen dazu gedrückt, und langsam kochen lassen. Wenn der Honig dick werden will, muß man immer etwas frischen Honig und Rosenwasser zugeben, deswegen ist es gut, wenn man zu Anfange nicht zu viel Honig auf einmal nimmt, er wird sonst leicht zu braun. Die Aepfel müssen so lange kochen, bis sie ganz klar sind, dazwischen muß immer geschäumt werden. Dann hebt man die Aepfel mit einem Schaumlöffel auf ein umgekehrtes Sieb, damit sie trocken ablaufen, und stellt sie dann Abends, wenn der Ofen schon abgekühlt ist, mit dem Siebe hinein, läßt sie über Nacht stehen, und wenn sie ganz trocken sind, wälzt man jedes Stückchen in feinem, durchgeseibtem Zucker, packt sie in ein Glas, verbindet es, und bewahrt es an einem trocknen Orte.

Man muß aber ja süße Aepfel nehmen, weil die fauern zerfallen, wenn sie gekocht werden.

## 74. Aepfel in Essig einzumachen.

Recht harte Aepfel, die gar keine Flecken haben, werden in ein Glas gelegt, zwischen jede Schicht streut man klein gebrochenen weißen Caneel, und sonst kein Gewürz. Dann werden 3 Theile Essig und 1 Theil Wasser mit so viel Zucker aufgekocht, daß es angenehm süßsauer schmeckt, giebt eine Prise Salz dazu, es muß aber nicht durchschmecken, nimmt den Schaum ab, der sich zeigt, und gießt ihn kalt über die Aepfel.

## 75. Maadbeer = Essig.

Die Maadbeeren werden in einen Steintopf geschüttet, und so viel scharfer Essig aufgegossen, daß er übersteht, dann mit Blase verbunden, und 14 Tage an einem kühlen Ort stehen lassen. Der Essig hat alsdann eine Haut gefest; diese wird behutsam abgenommen, und der übrige mit den Beeren in einen Flanellbeutel gegeben, damit der Essig langsam ablaufen kann, doch muß ja nicht gedrückt werden. Auf jedes Stoof nimmt man 1 lb feinen Zucker, kocht ihn so lange zusammen, bis er nicht mehr schäumt, läßt ihn kalt werden, und verwahrt ihn in fest verharzten Bouteillen.

## 76. Kransbeersaft mit Aepfeln.

Man nimmt ein Bierglas ausgepreßten Kransbeersaft, eben so viel gestoßenen Zucker, 15 geschälte und geriebene weinsaure Aepfel, etwas Cardamom und Caneel; dieß alles wird gut durchgerührt, und so lange kochen lassen, bis er recht dick wird. Dann in kleine Formen gegossen, die zuvor mit Wasser naß gemacht sind.

## 77. Birkenwasser zu bereiten.

Zwanzig Stoof Birkenwasser werden mit 4 lb Zucker und 1 Eßlöffel fein gestoßener Violenzwurzel so lange gekocht und abgeschäumt, bis 4 Stoof eingekocht sind; dann

dann durch ein dichtes Tuch in einen reinen trocknen Zuber gegossen, und 6 in Scheiben geschnittene Citronen, von denen die Kerne ausgenommen seyn müssen, und 1 Stooß guter Franzwein dazu gegeben; dann stehen gelassen, bis er nur noch milchwarm ist, einen guten Löffel Oberhefen hineingethan, und gut zugedeckt 24 Stunden gähren lassen. Alsdann nimmt man die Hefen behutsam von oben ab, und läßt das Birkenwasser durch ein Tuch in einen reinen Wein-Anker, macht ihn zu, und läßt ihn 4 Wochen in einem trocknen Keller stehen, es muß aber ja kein Bier im Keller seyn, denn sonst zieht das Birkenwasser den Geschmack an. Dann füllt man es auf Bouteillen, verharzt diese gut, und stellt sie auf den Korken im Keller in Sand. Ist ein angenehm kühlendes Getränk im heißen Sommer.

### 78. Sauerampfer oder Spinat für den Winter einzumachen.

Man spült den jungen abgelesenen Sauerampfer in Wasser rein ab, und läßt ihn auf Bastsieben trocken ablaufen. Dann legt man in ein verzinntes Kasseroll 3 Löffel Butter, nachdem die Portion groß ist, läßt sie schmelzen, legt den Sauerampfer hinein, und läßt ihn aufquellen, stellt ein Sieb auf eine Schüssel, und läßt den Sauerampfer trocken ablaufen. Die abgelaufene Butter giebt man wieder ins Kasseroll, und kocht sie so lange, bis das Wasser alles abgeraucht ist; dann legt man den Sauerampfer wieder hinein, läßt ihn nur aufkochen, legt ihn in Stein-Löpfe, und wenn er kalt ist, gießt man den Topf einen halben Finger dick mit Nierentalg zu, so erhält er sich sehr lange.

### 79. Eine geschwinde Art Fleisch zu räuchern.

Ein gutes fettes Bruststück wird mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt, bis es kocht, abgeschäumt, ausgenommen, alles unsaubere abgeputzt,  $\frac{1}{2}$  Loth Salpeter mit

mit feinem Salz melirt, stark eingerieben, und dann mit einem schweren Holz 2 Stunden geklopft, doch muß man nicht zu schwer aufschlagen, damit das Fleisch nicht auseinander geht, und auch immer mit Salz bestreuen. Dann wird es in ein passendes Geschirr gelegt, unten und oben Salz und Salpeter gestreut, mit Steinen beschwert, 3 Tage liegen gelassen, dann in Leinwand genäht, und 5 Tage in Rauch gehängt.

### 80. Rindfleisch einzusalzen.

Zu einem großen Schen nimmt man 4 Spänne Wasser, 1 Liespfund grobes Salz und 6 Loth Salpeter, läßt dieß unter öfterm Rühren und Schäumen so lange kochen, bis das Salz ganz ausgeschmolzen ist, nimmt dann eine reine, sehr feste Tonne, weil sich das Salzwasser leicht durchzieht, packt das Fleisch fest ein, und streut immer etwas Salz und Salpeter dazwischen, gießt die ganz kalt gewordene Lake über, und beschwert es mit Steinen.

### 81. Limonaden-Pulver.

Von 12 Citronen werden 6 auf Zucker abgerieben, der Saft von allen durch ein Tuch gedrückt, und so viel Zucker dazu gerührt, daß es ein dicker Brei wird; diesen rührt man so lange auf gelindem Feuer, bis der Zucker geschmolzen ist, er muß aber nicht kochen; dann in Papier-Kapseln geschüttet, einige Tage stehen lassen, zerstoßen, durchgeseibt und in Schachteln gefüllt, die mit Papier ausgelegt sind. Zu einem Glase Wasser gehören 2 Theelöffel von diesem Pulver.

### 82. Rosenfaft.

Man füllt eine warme Bouteille mit Rosenblättern; doch so, daß nichts vom Saamen dazu kömmt, stellt sie in heißes Wasser, und gießt so viel zum Flug gekochten Zucker darauf, daß die Blätter davon bedeckt werden, verbindet

verbindet die Bouteille mit einer Blase, und läßt sie 8 Tage in der Sonne destilliren, preßt dann den Saft durch ein Tuch, und bewahrt ihn in einer Bouteille auf.

### 83. Rosensaft auf eine andere Art.

Zu einem Pfund ausgesuchter Rosenblätter nimmt man  $1\frac{1}{2}$  lb feinen durchgeseihten Zucker, legt in eine Bouteille mit einem weiten Hals eine Schicht Rosenblätter, streut von dem feinen Zucker darüber, und so fährt man fort, bis die Blätter und der Zucker alle sind, von oben aber müssen die Blätter ganz bedeckt seyn. Dann bindet man die Bouteille mit einer Blase fest zu, und stellt sie in die Sonne, wo dann der Zucker schmilzt, und Geruch und Geschmack der Rosen an sich zieht. Wenn aller Zucker geschmolzen ist, drückt man den Saft durch eine Serviette, und füllt ihn in eine Bouteille. Dieser ist viel stärker als der vorige, und kann zu allen Bäckereien und Kuchen gebraucht werden. Die Bouteille muß nach jedesmaligem Gebrauch immer wieder mit Blase verklebt und verbunden werden.

### 84. Vom Salzen und Räuchern des Schweinefleisches.

Mit dem Schweinefleisch verfährt man wie mit dem Rindfleisch, nur sorgt man, daß immer fette und magerere Stücke in jede Schicht kommen. Die Schinken werden von der Fleischseite stark mit Salpeter eingerieben, die Speckseiten aber nicht, die Schinken müssen unten gelegt, mit Salz bestreut, und mit den kleinern Stücken die Löcher gefüllt werden, man muß aber ja darauf sehen, daß die Laxe das Fleisch bedeckt. Ein guter Schinken muß volle 4 Wochen im Salze liegen, eine Speckseite aber nur 14 Tage, eben so lange müssen auch beide geräuchert werden. Es ist durchaus nothwendig, daß zum Räuchern bestimmte Fleisch so zu hängen,  
daß



daß es den Rauch mit Zugluft vermengt, und dadurch abgekühlt empfangt, denn sobald das Fleisch vom Rauche erwärmt wird, so ist es dem Verderben nahe, daher das Räuchern im Winter am besten zu besorgen ist. Sobald Schinken und Speck die bestimmte Zeit gesalzen und geräuchert sind, läßt man sie den ganzen Winter in einer luftigen Kammer in Zugluft hängen, dieses befördert erst ihre Güte; ein Schinken, der 2 Monate in der Luft gehängt hat, schmeckt unendlich besser, als wenn er gleich frisch gegessen wird.

Sehr empfehle ich die Zubereitung des Luftspecks, welcher gar nicht geräuchert wird, sondern, nachdem er 14 Tage im Salz gelegen, den ganzen Winter bis in April in volle Zugluft gehängt wird, es versteht sich, daß die Schweine mit Korn gemästet seyn müssen, denn sonst bleibt der Speck immer weich; durch den reinen Geschmack ist dieser beim Gebrauch in der Küche vortreflich.

### 85. Spickgänse zu salzen und zu räuchern.

Man schneidet die Gans auf den Rücken auf, nimmt auch dort das Eingeweide heraus, löset die Knochen aus, bis auf das äußerste Beingelente, welches an der Haut sitzen bleiben muß, bestreut sie inwendig mit feinem Salz und Salpeter, rollt sie fest auf, und umwickelt sie mit feinem Bast, näht sie in alte feine Leinwand, legt sie in ein hölzernes Gefäß, gießt so viel scharfe Lake auf, daß sie bedeckt sind, und läßt sie 8 Tage darin liegen; dann hängt man sie 8 Tage in den Rauch, und 4 Wochen in scharfe Zugluft; alsdann sind sie erst recht gut.

### 86. Brätlinge und Strömlinge zu salzen.

So wie die Brätlinge aus dem Wasser kommen, zieht man ihnen das Eingeweide dicht am Kopfe heraus, spühlt sie rein, und giebt so lange immer frisches Wasser auf, bis es gar nicht mehr trübe, sondern ganz klar ist.

ist. Es ist durchaus nothwendig darauf zu sehen, daß die Brätlinge so lange gespült werden, bis das Wasser eben so rein wieder abgegossen wird, als es aufgegossen ist, denn bleibt nur die geringste Spur von Blut an ihnen, so geht dieß in ganz kurzer Zeit in Fäulniß über, die Fische werden erst sauer und dann übelriechend, welches auch bei Strömlingen zu bemerken ist. Wenn die Brätlinge rein sind, legt man sie in ein Geschirr, mengt sie mit vielem Salz durcheinander, und läßt sie im Eiskeller 24 Stunden stehen (dieß nennt man Reimsalz); dann müssen sie auf ganz groben Bastsieben trocken ablaufen, alsdann werden sie scharf eingesalzen, fest gepackt, und mit einem Stein beschwert an einem kalten Orte bewahrt. Salz darf man aber nicht daran sparen, so halten sie sich ein ganzes Jahr frisch.

### 87. Vom Umschlagen der Säfte, und wie solche wieder zu verbessern sind.

Es ist höchst nöthig zu wissen, was die Ursache ist, wenn die eingemachten Früchte graviren, (d. h. wenn sich der Zucker wie Sandis ansetzt), oder gar gähren. Durch ersteres verlieren die Früchte nichts am Geschmack, sondern sie werden nur unansehnlich, durch letzteres werden sie der Gesundheit schädlich und ganz unbrauchbar. Es ist also nöthig, daß man wisse, wodurch beides entsteht, und wodurch man es wieder verbessern kann. Die Gährung der eingemachten Früchte entsteht dadurch, daß ihnen ihre natürliche wäßrige Feuchtigkeit nicht genug entzogen ist, und wird nur verhindert, wenn man, so lange der Syrup nach jedesmaligem Aufkochen und Uebergießen noch immer dünn wird, Zucker zulegt, und die Feuchtigkeit wieder abkochen läßt. Man muß daher die in Saft liegenden Früchte zuweilen ansehen, und wenn sich Blasen auf denselben zeigen, sie gleich auf den Durchschlag schütten und ablaufen lassen, den Syrup nebst  
wenigem

wenigem geläuterten Zucker unter öfterm Schäumen so lange kochen lassen, bis er große Blasen wirft, dann die Früchte hinein thun, und einigemal aufwallen lassen, gut abschäumen, und wieder in die Gefäße füllen.

Was das Candiren der flüssig eingemachten Früchte betrifft, so ist solches kein Zeichen des Verderbens. Es rührt aber daher, daß der Zucker zu stark ist gekocht worden. Man stellt also die Gefäße nur ein wenig ans Feuer, so löst sich der candirte Zucker ab, den man nebst den Früchten und etwas Wasser kocht, bis er kleine Blasen wirft. Bei den klaren Säften trägt es sich zuweilen zu, daß sich oben eine candirte Haut setzt, dann darf man nur etwas warmes Wasser aufgießen, dieselbe abweichen lassen, und dann wieder abgießen. Die Früchte, die man im nämlichen Zucker aufgekocht hat, lassen sich nicht trocknen, man muß daher frischen Zucker läutern, ihn kochen, bis er Perlen setzt, die trocken abgelaufenen Früchte einigemal damit aufwallen lassen, und dann zum Trocknen legen.

### 88. Vom Umschlagen des Essigs.

Alles was man von Früchten mit Birkenessig einmachen will, muß mit ungekochtem geschehen, es setzt sich dann eine dicke Haut darauf, die man nicht abnehmen, sondern nur etwas aufheben muß, wenn man Gurken, Kiezchen 2c. herausnehmen will; setzt sich Schimmel auf diese Haut, so nimmt man ihn mit wasser Heede (Werg) ab. Wenn sich auf Essig-Gurken Rahm setzt, muß man ihn immer mit trockner Heede abstupfen, nimmt er aber zu sehr überhand, und fängt an schleimig zu werden, so muß man ihn rein abgießen, frischen Essig mit Gewürz aufkochen, und kalt über die Gurken geben. Man muß immer den schärfsten Essig zum Einmachen nehmen, denn der wäsrige schlägt am ersten um. Noch ist zu bemerken, daß der Essig nicht in messingenen, un-

ver-

verzinneten Kasserollen oder Kesseln gekocht werde, wie wohl einige thun, um ihren Gurken eine schöne dunkelgrüne Farbe zu geben, es ist aber der Gesundheit nachtheilig, und wenn man die schädlichen Folgen auch nicht gleich bemerkt, so sind sie für einen schwächlichen Körper unausbleiblich. Am besten ist es, den Essig in einem verzinneten Kasseroll zu kochen, und während dem Kochen einen silbernen Löffel hineinzulegen. So wie der Essig vom Feuer genommen wird, muß er auch gleich ausgegossen werden, und nicht im Kasseroll abkühlen.

### 89. Brätlinge einzumachen.

Wenn die Brätlinge auf vorhin beschriebene Art gesalzen sind, nimmt man davon nach 14 Tagen, und legt sie entweder in kleine Fäßchen oder auch Steintöpfe (ersteres ist aber besser) dicht neben einander, so daß die Lage ganz gleich wird, und streut recht viel grob gestoßenen Pfeffer und engl. Gewürz über, wie auch 2 Lorbeerblätter, dann wieder eine Schicht Brätlinge, Gewürz und etwas feines Salz; so fährt man fort, bis das Gefäß voll ist. Es kommt viel darauf an, daß sie dicht und fest liegen, dann Salz und Gewürz übergestreut, so wie auch Lorbeerblätter. Das Fäßchen wird fest zugeschlagen, und im Eiskeller oder sonst an einem kalten Orte bewahrt. Das Fäßchen muß alle 8 — 10 Tage umgewandt werden.

### 90. Rosenmehl.

Man sammelt die vollkommen aufgeblühten Rosen Morgens, wenn die Sonne bereits den Thau aufgetrocknet hat, und solche auch nicht mehr feucht sind, sondern sogleich die Blätter von dem Kelche und von dem Befruchtungswerkzeugen sorgfältig ab; zu einer Portion werden entweder 50 oder 100 Stück gefüllte Gartenrosen genommen, auch dürfen die Sorten geradezu unter einander gemischt werden. Die Blätter von 100 Stück  
Rosen

Rosen werden sogleich, so frisch als möglich, fein gehackt, 2 Eigelb zugerührt, und dann so viel Stärke oder Weizenmehl wie zu anderm Backwerk genommen wird, dazu geknetet, daß es die Eigenschaften eines starken Nudelsteigs hat, und nur noch bequem zu einem halben Finger dicken Kuchen ausgerollt werden kann. Dieser Kuchen wird auf ein Blech gelegt, und in einem Bratofen oder gewöhnlichen Backofen, nachdem das Brod herausgenommen worden, schön gelb gebacken, und alsdann in gelinder Wärme, wenn der Ofen nach einigen Stunden abgekühlt ist, vollends so hart getrocknet, daß er zerbrochen, im Mörser zu Pulver gestoßen, und durch ein Haarsieb gestäubt werden kann. Dann wird es trocken verwahrt und verbunden. Wenige Löffel davon mit süßer Milch angerührt, auf gelindem Feuer aufgekocht, und mit Zucker und Cassel gewürzt, liefern eine Art delikater Creme, welche sehr nahrhaft und stärkend, daher vorzüglich für Kranke zu empfehlen ist; auch kann sie sehr gut zu Backwerk gebraucht werden.

### 91. Calmus-Wurzeln einzumachen.

Die Wurzeln, welche um Johannis am besten sind, werden abgewaschen, von ihrer Haut gereinigt, und 9 Tage in kaltes Wasser geweicht, welches alle Tage zwei Mal mit frischem abgewechselt werden muß; vorher aber zerschneidet man sie in fingerlange Stücke, und nach der Dicke in 4, 6 oder 8 Theile, nachdem die Wurzel dick ist, oder auch in dünne, runde Scheiben. Sind sie ausgeweicht, so werden sie mit kaltem Wasser aufgesetzt, und so lange gekocht, bis man sie mit einem Strohhalm leicht durchstechen kann; dann nimmt man sie heraus, läßt sie auf einem Siebe ganz rein ablaufen, macht sie dann in Zucker gerade so ein, wie die gebrannten Mandeln, nur daß weder Sandelholz noch Gewürz dazu kömmt, Man kann sie auch in Syrup einmachen.

## 92. Hausgebackenes Brod, auf eine vorzügliche Art zu bereiten.

Hierzu werden 5 Tage erfordert. Auf 1 Liespfund gebeuteltes Roggenmehl nimmt man 5 Stoof Wasser, welches nur einmal völlig aufsieden muß. Mit diesem siedenden Wasser rührt man den ersten Tag am Morgen so viel Mehl ein, daß ein Löffel in dem Teig stehen kann. Dann wird diese Masse so lange durchgerührt, bis sie nicht mehr am Löffel klebt, und zugedeckt an einen temperirten Ort gesetzt, daß sie sich abkühlt. Am Abend wird nach und nach das übrige Mehl zugelegt und durchgeknetet.

Den zweiten Tag knetet man es durch, legt den Sauerteig nebst einem Stück Eichenrinde hinein, wiederholt Mittags und Abends das Kneten, und läßt den Sauerteig nebst der Eichenrinde bis den folgenden Tag darin liegen. Am Morgen und Mittage des dritten Tages wird der Teig wohl durchgeknetet, der Sauerteig sammt der Eichenrinde herausgenommen, der Teig mit ein paar Händen voll fein geschnittenen trocknen Pomeranzen-Schaglen, etwas Kümmel, und Honig oder Syrup, damit sich das Brod lange frisch halte, vermengt, auch etwas Salz und ein paar Löffel voll Hefen dazu gerührt. Nach diesem wird das Brod aufgeschlagen, mit Ei bestrichen, Kümmel darüber gestreut, und 2 Stunden dergestalt gebacken, daß nach einer Stunde die vordern Brode nach hinten, und die nach hinten gelegten nach vorn in Ofen geschoben werden.

## 93. Trockner Bouillon in Tafeln.

Sechszehn Pfund Kalbfleisch, 16 lb mager Rindfleisch, 4 alte Hühner, 5 Kalbefüße, 1 Marktknochen, 4 lb Schinken, von dem alles Fett rein abgeschnitten  
ist

