

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

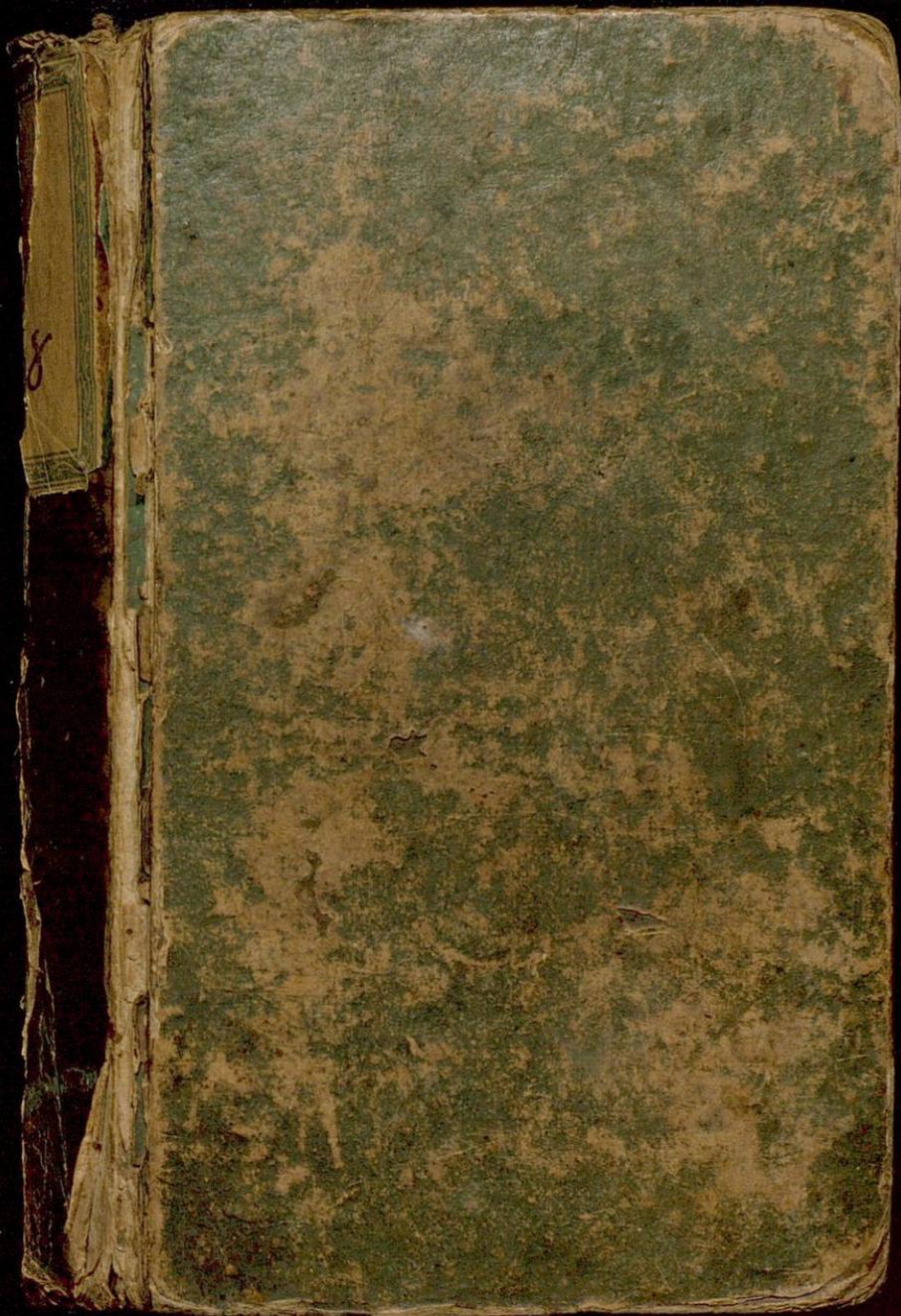
**Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur
schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks,
des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten**

Anhang

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1809

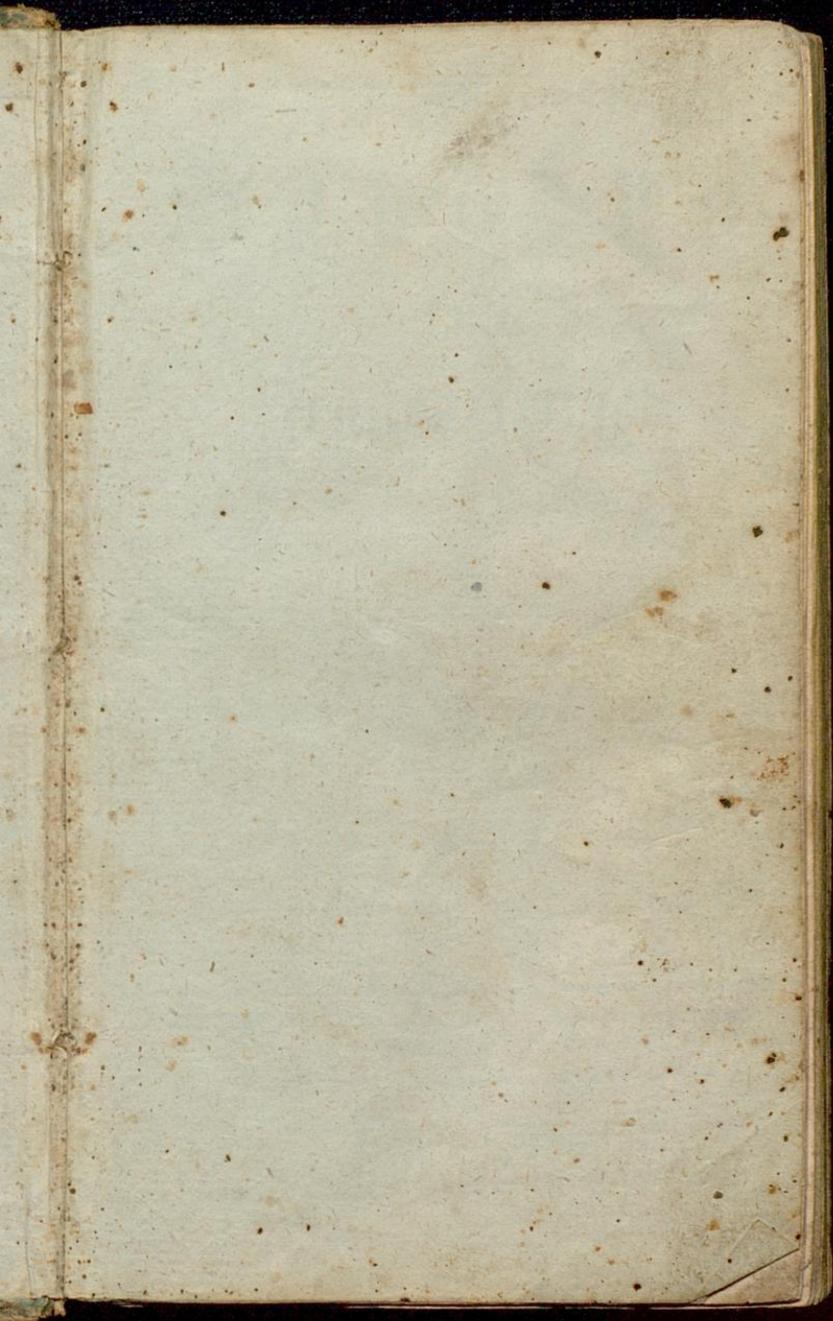
urn:nbn:de:bsz:31-55082

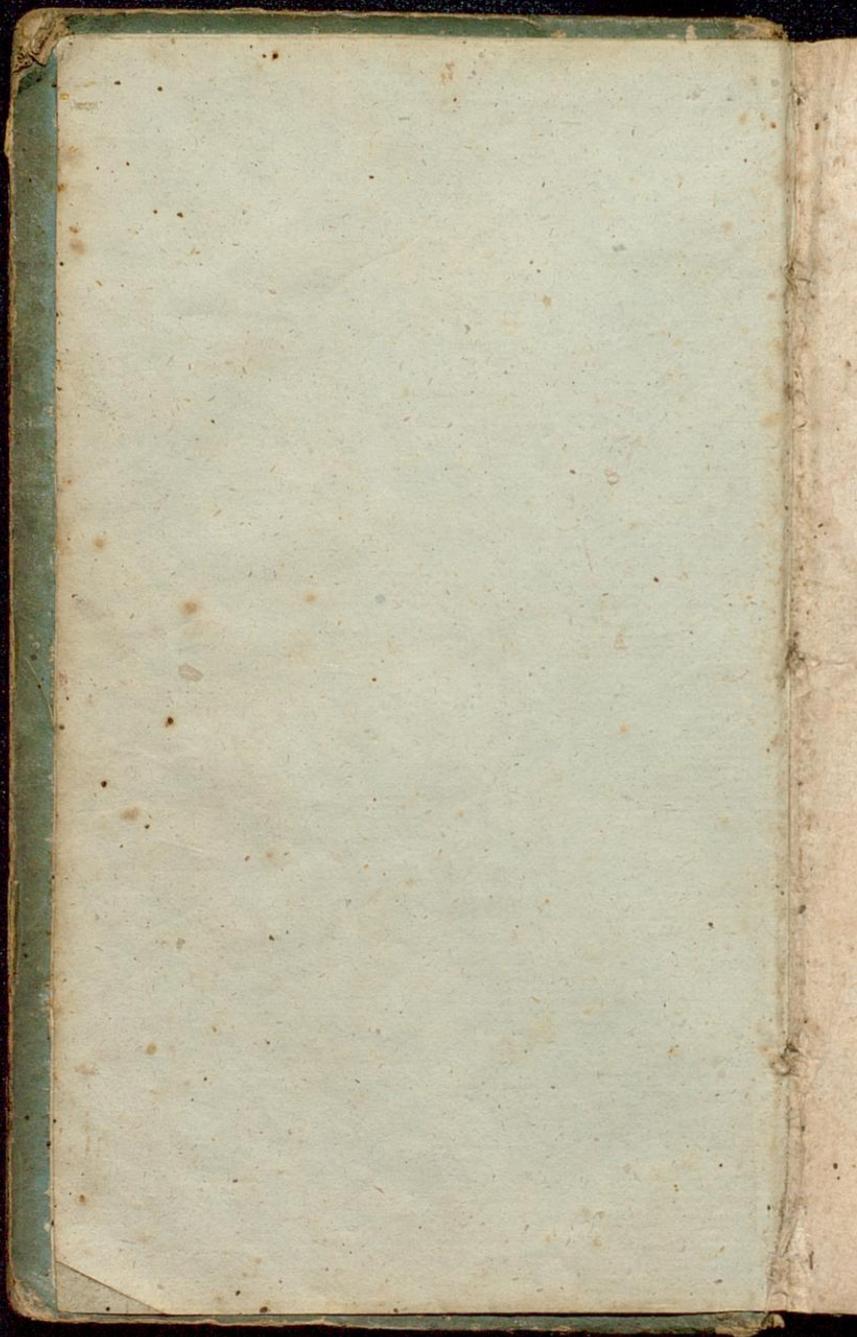


95 B 77433,1 Ex libris
Rüdt von Collenberg'sche Schloßbibliothek



Schloß Bodighiem





Oekonomisches
H a n d b u c h
für
Frauenzimmer.

Ersten Bandes
welcher das Kochbuch enthält
Zweite Abtheilung.

Neue durchaus verbesserte und vermehrte
Auflage.

Mit Königlich-Württembergischen und Großherzoglich-Badischen
allergnädigsten Privilegien.

St u t t g a r t
bey Johann Friedrich Steinkopf.
1 8 0 9.

N e u e s

R o c h u c h

oder
geprüfte

Anweisung

zur

schmackhaften Zubereitung
der Speisen, des Backwerks, der Consekturen,
des Gefrorenen und Eingemachten.

A n h a n g

oder
Zweiter Theil.

Neue durchaus verbesserte und vermehrte
Auflage.

Mit Königlich-Württembergischen und Großherzoglich-Badischen
allergnädigsten Privilegien.

St u t t g a r t
bey Johann Friedrich Steinkopf.
1 8 0 9.

1773

Handwritten title or header, possibly "Handlung"

1773

1773

Handwritten title or header, possibly "Handlung"

1773

Handwritten text, possibly "Handlung"

Handwritten text, possibly "Handlung"

Handwritten text, possibly "Handlung"

1773

Handwritten text, possibly "Handlung"

Handwritten text, possibly "Handlung"

5

V o r r e d e
zur ersten Ausgabe.

Vierzehn Jahre sind vorüber, seitdem das von mir herausgebene Kochbuch zuerst erschienen, und mit ausgezeichnetem Beyfalle (selbst auch in entfernten Gegenden) beehrt worden ist. Oft und von mehreren Seiten bin ich seitdem aufgefordert worden, einen Anhang oder zweyten Theil herauszugeben, der theils die Lücken ausfülle, die hie und da noch im ersten sind, theils auch eine größere Auswahl der Speisen gewähre. — Gesundheit und andere Umstände haben mich lange verhindert, diesen Wünschen, trotz meines besten Willens, zu entsprechen. — Jetzt, nach langer Arbeit, lege ich diesen Anhang oder zweyten Theil dem Publikum vor; er ist mit gleicher Sorgfalt, wie der erste, ausgearbeitet, und enthält zu Folge der

V o r r e d e.

mir gemachten Erinnerungen, auffer vielen andern Vorschriften, theils manche gewöhnliche Zubereitungen von Speisen, die im täglichen Leben vorkommen, aber im ersten Theil vermischt worden sind, theils auch solche, die zwar selten gebraucht werden, deren Anzeige bey vorkommenden Fällen aber eben deswegen desto angenehmer ist.

Kommen hier und da auch einige Vorschriften von Speisen vor, die mit denen im ersten Theil bereits gegebenen ähnlich zu seyn scheinen, so wird man doch bey der Vergleichung bald wesentliche Abweichungen entdecken.

Auch auf das Ausland mußte einige Rücksicht genommen werden, wie man besonders bey dem Abschnitt von F i s c h e n bemerken wird. Uebrigens erhalten auch, besonders im Winter, manche Personen bey uns Fische aus fremden Ländern zum Geschenk, und man kann, selbst ohne den angegebenen Grund, von einem auf einige Vollständigkeit Anspruch machenden Kochbuch mit Recht erwarten, daß auch auf solche Fälle einige Rücksicht genommen werde.

V o r r e d e .

Die mancherley zur Erklärung beygesetzten Bezeichnungen mit andern Wörtern sind ebenfalls hauptsächlich zur bessern Verständlichkeit für Auswärtige beygesetzt.

Uebrigens verweise ich wegen des Gebrauchs dieses zweiten Theils besonders auch auf die Vorrede zur ersten Ausgabe des ersten Theils, und wünsche, daß dieser Anhang oder zweyte Theil vom Publikum mit gleicher Geneigtheit und Nachsicht aufgenommen werde.

Bei dieser Gelegenheit empfehle ich mich dem Publikum, besonders aber allen nahen und entfernten Freunden und Bekannten aufs beste.

Stuttgart, Ende Novembers 1804.

J. L. Köfflerin.

V o r r e d e
zur zwayten Ausgabe.

Noch sind keine 4 Jahre vorüber, daß die erste Ausgabe dieses Anhangs oder zwayten Theils herausgekommen ist, und schon erscheint eine durch den völligen Abgang derselben nöthig gewordene neue Auflage.

Wer sich die Mühe nimmt, diese zweite Auflage mit der ersten zu vergleichen, wird sich bald von den mancherley wesentlichen Verbesserungen und Zusätzen überzeugen, welche dieselbe erhalten hat. Es sind unter andern manche Speisen weggelassen worden, die zu selten vorkommen, oder welche zu viele Aehnlichkeit mit andern bereits im 1sten oder 2ten Theil dieses Kochbuchs enthaltenen hatten, und dafür andere, häufiger anwendbare und von neuer Erfindung, eingerückt worden.

Diese zwayte Auflage darf sich daher gewiß beim Publikum eben diejenige günstige Aufnahme versprechen, welche diesem Buche überhaupt bisher zu Theil geworden ist.

Stuttgart im Oktober 1808.

Anweisung

um gute Fleischbrühe zu machen.

Man nimmt 2 Pfund Rindfleisch, eben so viel Kalbsknochen, etwas von einer alten Henne, thut es zusammen in einen 3mäßigen Hasen, setzt es mit kaltem Wasser und etwas Salz an das Feuer, verschäumt es fleißig, wenn es zu kochen anfängt, thut hierauf etwas Petersilien- und Selleri-Wurzeln, gelbe Rüben, einige Borrageblätter, ein Lorbeerblatt, nebst einer Zwiebel mit 4 Nägelein besteckt, dazu, und läßt es zusammen, bey gelindem Feuer, kochen, bis das Fleisch weich ist. Alsdann nimmt man dieses heraus, gießt die Brühe durch ein Haarsieb, und schöpft die Fette davon ab. Sie kann zu allen weißen Saucen, wie auch zu jeder Suppe gebraucht werden.

Braune Bouillon (Fleischbrühe) oder Jus.

Dazu wird ein mageres Stück Rindfleisch von der Keule 2 bis 5 Pfund, je nachdem man mehr oder weniger Bouillon haben will, genommen, und auf jede Person ungefähr $1\frac{1}{2}$ Pfund Fleisch gerechnet. Dieses Fleisch schneidet man in Fingersdicke Scheiben, streicht eine Kastrol oder Kachel mit kalter Butter aus, legt die Fleischschei-

ben nebst einem Stückchen mageren und zuvor in Würfeln geschnittenen Schinken darein, und läßt dieß zusammen langsam auf Kohlen braten, bis es auf beyden Seiten braun aber ja nicht schwarz wird. In Ermanglung der Fleischbrühe gießt man nur kochendes Wasser darauf, thut nur einige ganze Nägelein und Pfefferkörner, etwas Kräuter (was davon gerade zu haben ist) und dasnöthi ge Salz dazu, und läßt dieß zusammen langsam kochen, bis das Fleisch weich ist. Hierauf wird die Brühe durch ein Haarsieb gegossen, das Fett davon abgeschöpft, und die Jus oder Brühe zu Suppen von geröstetem Brod oder auch zu Fleischsaucen aufbehalten.

Braune Coulis (Kulli).

Zwey Pfund mageres Rindfleisch nebst einem Stücklein magerem Schinken werden auf die nehmliche Art verfertigt wie zur Jus; wenn es braun genug ist, aber ja nicht schwarz, nimmt man das Fleisch heraus, röstet in dem zurückgebliebenen Fett einen starken Kochlöffel voll Mehl, legt das Fleisch wieder hinein, füllt es mit Fleischbrühe oder Wasser auf, thut von allen Sorten ganzes Gewürz, oder Kräuter und Wurzeln dazu, läßt es langsam kochen, bis das Fleisch weich ist, treibt es durch einen engen Seiber, schöpft die Fette ab, und bewahrt die Kulli auf. — Will man nun in der Geschwindigkeit eine Sauce an Geflügel oder übriggebliebenen Braten verfertigen, so nimmt man ein wenig von dieser Kulli, gießt etwas Fleischbrühe oder Wasser daran, giebt ihm die gehörige Säure mit Essig oder Zitronensaft, und läßt es ein wenig aufkochen.

Eine Coulis mit Wein

wird auf die so eben angezeigte Art verfertigt, nur der Schinken bleibt weg, alsdann werden 2 Schoppen (1 Bouteille) Wein und eben so viel Fleischbrühe oder Wasser darüber gegossen. — Diese Coulis wird zu allen Arten saurer Ragouts gebraucht.

Eine Klare oder glänzende Bouillon auf Fleischspeisen zu verfertigen.

Von der vorhergehenden braunen Bouillon thut man 1 oder 2 Schöpflöffel voll in eine Kaströl oder Kachel, ein Pfund Kalbfleisch oder Kalbsknochen dazu, und setzt es auf starke Kohlen. Wenn dies auf die Hälfte eingekocht und das Fleisch weich ist, wird das letzte herausgenommen, und die klare Brühe so lange gekocht, bis sie wie ein Syrup ist. — Hievon wird nun mit einem Pinsel auf jedes gebratene Fleisch, das glasirt werden soll, gestrichen, wodurch es ein schönes Ansehen erhält. Man macht davon auf alle Sorten Fricandeaux (Fricandos), Fleischvögel, junge Hasen, Kalbs Carrés, auch gewöhnliche Kalbsbraten Gebrauch.

Eine Consomme (Consommé) zu machen.

Man nimmt ein Stück mageres Rindfleisch, mageres Kalbfleisch, auch gutes Hammelfleisch, von jeder Gattung 2 Pfund, auch noch einmal soviel, wie es die Küche nöthig hat. Eine alte Henne kommt auch dazu, und wenn es noch kräftiger werden soll, auch ein Rebhuhn und ein Fasan. Diß also nimmt man in ein Geschirr, ein Stück magern Schinken, und von allen Arten Wurzeln dazu, füllt es mit Wasser an, läßt es langsam sieden, verschäumt

4 Anweisung Fleischbrühe, Jus &c zu machen.

es dazwischen gut, bis das Fleisch recht ausgekottet hat, und läßt es hernach durch eine Siebvierte laufen, welche man zuvor aus kaltem Wasser gezogen hat, daß die Consomme keinen Geruch bekommt. Hievon wird nun zu Saucen aller Art genommen, und sie erhalten dadurch einen starken guten Geschmack.

Braun: Mehl vorrätzig zu rösten.

Weil man in großen Küchen oder Wirthshäusern oft nicht schnell genug Mehl rösten kann, so hält man es auf folgende Art in Deckelschüsseln vorrätzig. In einem Fußhasen läßt man 1 oder 2 Viertelpfund Butter vergehen, rührt so viel Mehl darein, daß es wie ein dicker Brey ist, röstet es braun, thut es in das dazu bestimmte Geschir, deckt es, wenn es erkaltet ist, zu, und bewahrt es auf. Es kann zu gebrennten Suppen und auch zu allen braunen Ragouts gebraucht werden.

Anmerk. Auf die nehmliche Art wird auch weißes geröstetes Mehl gemacht und aufbewahrt, nur daß dieses bey dem Rösten weiß bleiben muß. Dieses wird zu Evergersten und zu weißen Saucen gebraucht. Es ist auch sehr bequem und nützlich für eine Köchin, wenn sie sich gebröckelten Weck oder Semmel, wie auch Weckschnitten auf dem Roste geröstet, vorrätzig hält, damit sie in der Geschwindigkeit eine Suppe oder einen Ragout fertig hat.

S u p p e n.

Suppe von Aepfeln.

Für 4 Personen schält man 4 große saure Aepfel, schneidet sie von einander, und das Kernhaus rein heraus, kocht sie dann mit einem Schoppen Wasser, einem Stückchen ganzem Zimmet, und einem fingerlangen Stückchen Zitronenschalen schnell über dem Feuer weich, und treibt sie alsdann durch einen engen Seyher. Nun zerläßt man 2 Loth Butter in einem Geschirr, röstet 5 Messerspitzen voll Mehl hellgelb darinn, thut 4 Loth Zucker und anderthalb Schoppen Wein dazu, läßt dieß zusammen durchkochen, röstet nun von einer Semmel oder einem Weck (es kann auch anderes Brod dazu genommen werden,) Bröcklein im Schmalz, und richtet die Suppe darüber an.

Anmerk. Wenn von Wein hier die Rede ist, so ist immer weißer Wein darunter verstanden, wenn nicht ausdrücklich rother genennt wird.

Eine Abend = Suppe.

Für 4 Personen wird eine halbe Maas gute Milch mit ein wenig Zucker und einem Stückchen Zimmet über das Feuer gesetzt; indessen werden 4 Loth geschälte Mandeln, und das Gelbe von 2 hart gesottenen Eiern ganz fein mit süßer Milch gestossen. Sobald die Milch gesotten hat, wird sie zum Abkühlen auf die Seite gesetzt. Alsdann rührt man die gestossenen Mandeln damit an, treibt es durch ein Haarsieb, und erhält sie auf Kohlen nur heiß. Nun wird das Weiße von 5 Eiern zu fleissem Schaum geschlagen, kleine Häuflein davon

auf weiß Papier gesetzt, und in einem kühlen Ofen gelb gebacken. Die heiß erhaltene Milch wird mit dem Gelben von 3 Eiern abgezogen, in die Schüssel angerichtet, der gebackene Schnee darein gesetzt, gestoßener Zucker darüber gestreut, und die Suppe dann zu Tische gegeben.

Suppe von weißen Bohnen.

Man setzt für 6 bis 7 Personen ein Mefle oder einen Schoppen Bohnen mit kaltem Wasser und Salz an das Feuer. Wenn sie weich werden, thut man ungefähr einen kleinen Schöpffössel voll ganze Bohnen zurück, die übrigen werden mit Fleischbrühe oder Wasser durch den Seiser getrieben. Jetzt dämpft man eine kleingehackte Zwiebel und einen halben Kochlöffel Mehl mit einem Stück Butter in einer Kachel, schüttet die durchgetriebenen Bohnen darein, thut etwas Ingwer und Pfeffer daran, und die zurückgelassenen ganzen Bohnen darein. Wer will, kann statt des Brodtes kleine Stückchen von einer abgefotteten Hammelsbrust oder magern Schinken (in kleine Würfel geschnitten) darein schneiden; beides ist gut.

Bouillon: Suppe mit Kartoffelklößen.

Vier oder sechs Kartoffeln, wenn sie nicht groß sind, werden im Wasser gekocht, geschält, und wenn sie kalt sind, auf dem Reibeisen gerieben. Hierauf rührt man einen Viertelsfund (8 Loth) Butter, schlägt 3 ganze Eier und von 2 andern das Gelbe darein, nimmt das Feingeriebene von den Kartoffeln und einen zuvor abgeschälten, in Milch eingeweichten und wieder ausgedruckten Weck oder Weisbrod nebst 2 Eßlöffeln süßem

Rahm, ein wenig Muscatnaß und Salz dazu, rührt alles stark untereinander, legt alsdann kleine Klöße davon in gute Bouillon oder Fleischbrühe, läßt sie darinn kochen, und richtet die Suppe an. Vor dem Auftragen wird sie mit dem Gelben von 3 Eiern abgezogen.

Braune Suppe mit (*Consimes*) Consim.

Man verrührt in einem Geschir 6 Eier, thut einen Schoppen starke kalte Fleischbrühe, welches eine braune, oder mit Wurzeln gekocht seyn muß, dazu; dann werden kleine Pasteten, oder auch andere kleine Formen mit Butter bestrichen, mit dem Angerührten angefüllt, und in einem nicht gar zu heißen Ofen gebacken, hernach in die Fleischbrühe gelegt. Ehe die Suppe auf den Tisch kommt, wird das Gelbe von 2 Eiern mit der nehmlichen Brühe abgerührt und an die Suppe gethan, und diese nun sogleich angerichtet.

Braune Suppe von Eierschwarm.

Es wird ein Kochlöffel voll Mehl, ein wenig gehackte Petersilie oder Schnittlauch, etwas Salz, Muscatenblüthe mit ein wenig Milch und 6 Eiern glatt angerührt, alsdann thut man 4 Loth zerlassene Butter dazu, und verdünnet es mit einem halben Schoppen Milch. Nun bestreicht man eine Kastrol oder sonst ein breites Geschir mit kalter Butter, thut das eingerührte hinein, und backt es leicht aus. Hierauf nimmt man so viel Fleischbrühe, als man zur Suppe braucht, in das Geschir, schneidet das Gebackene zu Schnitten leicht hinein, läßt es ein wenig anziehen, und giebt es auf den Tisch.

Braune Suppe von Fischen zur Fastenzeit.

Für 8 Personen setzt man ein Mefle (den 16ten Theil eines würtemb. Simri) Erbsen nebst Wurzeln, Petersilien, Selleri, gelben und weißen Rüben, mit kaltem Wasser und etwas Salz an das Feuer. Inzwischen werden 2 Pfund Fische (es mögen Karpfen, Barben, Schleyen oder Schuppische seyn) gepuht, ausgenommen, zu Stückchen geschnitten und mit einem Tuche abgerieben. Hierauf nimmt man in eine Kastrol oder breite Kachel ein Viertelpfund (8 Loth) Butter, legt die Fische darein, schneidet eine große Zwiebel und von allen Arten Wurzeln darauf, streut soviel Mehl, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, darüber, läßt sie auf starken Kohlen dämpfen, treibt die Erbsen, wenn sie weich sind, darüber durch, kocht alles zusammen noch eine halbe Stunde, treibt es dann durch ein Haarsieb, erhält die Brühe heiß, und richtet sie über gebackene Erbsen an.

Dergleichen gebackene Erbsen werden auf folgende Art verfertigt.

Drey Kochlöffel voll feines Mehl nebst ein wenig Salz werden mit Milch dick angerührt und 5 Eyer darein geschlagen. Der Zaig muß dicklecht seyn. Alsdann nimmt man einen weiten Schaumlöffel, und läßt von dem Zaig in heißes Schmalz tröpfeln. Wenn die Erbsen gelb sind, werden sie mit einem andern Schaumlöffel herausgenommen. Sie sind gleich fertig. Auf die nehmliche Art fährt man fort, bis der Zaig zu Ende ist, dann thut man die gebackenen Erbsen in die Suppenschüssel und richtet die siedende Suppe dar-

über an. Man muß sie gleich auf den Tisch geben, sonst werden die Erbsen zu weich.

Eine Art falsche Chocolade: Suppe.

Für 4 bis 5 Personen verliest man ein Viertel pfund Reis, reibt ihn mit einem Tuche ab, röstet ihn in einem neuen Topf oder Kachel goldgelb, mahlt ihn in einer Kaffeemühle, oder stoßt ihn in einem Mörser zu Pulver, macht eine Maas Milch mit 4 Loth Zucker und 1 Quint Zimmet siedend, kocht den gemahlten oder gestoßenen Reis so lange wie ein hartes Ey darinn, treibt ihn dann durch ein Sieb, setzt ihn auf Kohlen, verrührt 3 Eyer gelb recht, zieht sie mit der Milch ab, röstet die Schnitt von einem Kreuzerweck oder einer Semmel auf dem Roste gelb, richtet die Suppe darüber an, und bestreut sie ebenfalls noch mit Zimmet und Zucker.

Eine (Consomme) Consomm: Suppe.

Man schneidet die Rinde von 2 bis 3 schön gelb gebackenen Semmeln oder Milchbroden ab, nimmt sie in eine Kastrol, gießt rechte gute fette Fleischbrühe daran, bis die Rinde bedeckt ist, setzt sie auf ein gleiches Kohlf Feuer, läßt sie so lang kochen, bis sie unten eine starke gelbe Kruste hat. Nun wird Fleischbrühe mit Petersilien in eine Suppenschüssel angerichtet, die Kruste mit einem Eßlöffel Stückweise herausgestochen, wie anderes Brod in die Schüssel gelegt, und gleich auf den Tisch gegeben.

Wingelaufene Suppe.

Soviel Personen, soviel nimmt man Kochlöffel Mehl (auf jeden Löffel wird ein Ey gerech-

net), nimmt etwas Salz dazu, rührt es gleich mit 2 Eiern und etwas Milch an, bis der Zaig wie ein Klößtaig ist, und thut nun die übrigen Eier vollends dazu. Dieser Zaig muß etwas dicker seyn, als ein Klößtaig; Hierauf mache man gute Fleischbrühe in einer Kastrol siedend, und läßt den Zaig durch einen Schaumlöffel langsam hineinlaufen, daß es ganz kleine Klümplein gibt. Wenn die Suppe ein paarmal aufgeköcht hat, wird sie angerichtet, und ein wenig Muscatblüte und Schnittlauch darüber gestreut. — Eine solche Suppe kann man auch ohne Fleischbrühe in siedendes Wasser mit etwas Salz laufen lassen, dann in Butter: oder Schmalz: Brodbrosamen oder Semmel gelb rösten, und damit schmelzen.

Suppe mit grünen Erbsen.

Man pflückt solche noch ganz klein aus, hackt eine Handvoll Petersilie fein, zerläßt dann 2 Loth Butter in einem Geschirre, legt die Petersilie und die Erbsen darein, streut so viel Mehl, als man zwischen 3 Fingern fassen kann, darüber, und thut etwas Muscatnuß und Salz dazu; wenn dieß alles zusammen gedämft ist, wird die Fleischbrühe (man kann auch Krebsbrühe dazu nehmen) darein gethan, und die Suppe über geröstetes Brod oder kleine Klöße angerichtet.

Weißer Erbsen: Suppe.

Ein Meßlen Erbsen wird mit kaltem Wasser, einem Stück frischer Butter und ein klein wenig Kümmel zugesetzt. Wenn sie nun recht eingekocht und weich sind, werden sie mit 3 Schoppen oder 1 Maas guter süßer Milch durchgetrieben, Ingwer und Muscatenblüte (von beyden ein we:

nig) darein gethan. Erst aber vor dem Anrichten der Suppe thut man Salz daran, weil sonst die Suppe klumpig würde. Wenn solche wieder aufgekocht ist, wird sie über gebähte Semmel: oder Weckschnitten angerichtet. — Will man aber keinen Weck oder anderes Brod dazu nehmen, so werden 4 Eyer gelb mit einem Glase süßem Rahm verrührt und an die Suppe gethan, nur muß sie auf diese Art etwas dicker durchgetrieben seyn, oder weniger Milch genommen werden.

Erdbeer: Suppe.

Für 6 Personen verliest man 5 starke Schoppen Erdbeere, läßt sie in 2 Schoppen Wein und 2 Schoppen Wasser so lang als harte Eyer sieden, treibt sie durch ein Haarsieb, thut 8 Loth Zucker und ein halbes Quint Zimmet darein, läßt sie noch einigemal aufwallen, richtet sie über gebähte Weckschnitten an, und bestreut die Suppe mit klein geschnittener Zitronenschale und gestossem Zimmet.

Noch besser und dem Erdbeer: Geschmack ähnlicher kann man diese Suppe machen, wenn man die Hälfte von den Erdbeeren roh durch ein Haarsieb treibt, und solche beim Anrichten darunter mischt.

Klare Eyeruppe.

Für 6 Personen verrührt man 3 ganze Eyer und von 8 andern das Gelbe recht, gießt 4 Schoppen (2 Bouteillen) gute kräftige mit Wurzeln abgekochte oder auch braune kalte Bouillon (Fleischbrühe) an die Eyer, rührt es zusammen, läßt es durch einen Seyher oder durch ein Sieb laufen, nimmt dieses alsdann in die zum Auf-

stellen bestimmte Terraine (Suppenschußel), setzt dieselbe in einer Kastrol oder in einem anderen tauglichen Geschirr in besonder siedendes Wasser, deckt die Terraine zu, und läßt sie so lange kochen, bis man glaubt, die Eyer seyen gut. Dieß sieht man daraus, wenn die Eyer oben wie ein Creme, unten aber ganz hell aussehen. Man streut nun Muscatnuß auf die Suppe, und gibt sie so zur Tafel.

Suppe von gesotteneu Eyeru.

Für 6 Personen werden 4 hartgesottene Eyer geschält, und nebst etwas Peterfilie und einigen Blättern Basilicum mit einer Wiege klein gehackt. Hierauf wird ein Stückchen Butter in eine Kastrol genommen, das Gehackte darinn gedämpft, so viel Fleischbrühe daran gegossen, als man nöthig hat, Muscatblüthe daran gethan, und nur so lang als ein weiches Ey gekocht. Ehe die Suppe über geröstetes Brod angerichtet wird, nimmt man das Gelbe von 5 hartgesotteneu Eyeru in eine Schüssel, verdrückt es recht mit 3 Eßlöffeln voll süßem Rahm, rührt von der siedenden Suppe nach und nach darein, und richtet sie gleich an, ohne die Suppe mehr kochen zu lassen, damit sie nicht gerinnt.

Eyerkäse in weißer oder brauner Fleischbrühe.

Für 4 Personen verrührt man 6 Eyer mit einem Schoppen süßem Rahm, thut es nebst Salz, Muscatnuß und nur 4 Tropfen Zitronensaft in eine messingene Pfanne, und läßt es unter beständigem Rühren über dem Feuer langsam anziehen. Sobald es zu gerinnen anfängt, wird es in eine Form gegossen, welche durchaus kleine

Löchlein hat. Wenn es fest beyammen ist, werden 2 messerrückendicke Stückchen abgeschnitten, und in die zubereitete Fleischsuppe gelegt. — In Ermanglung einer Form kann auch der Käse in eine Serviette zusammengebunden und aufgehängt werden.

Gewöhnliche Gerste.

Für 3 bis 4 Personen wird ein Viertelpfund ordinaire (gewöhnliche) Gerste verlesen, und mit frischem Wasser 1 bis 2 mal abgewaschen, dann ein halber Kochlöffel voll weißes Mehl mit einem Schoppen kaltem Wasser und einem halben Gläschen guter Milch daran gerührt, nebst einem Stückchen Butter an das Feuer gesetzt, langsam gekocht und fleißig umgerührt, weil sie in einem hohen Hasen leicht anbrennt und gerne überlauft. Wenn sie nun dick gekocht ist, wird sie stark verrührt und Fleischbrühe daran gegossen. Kocht eine Gerste länger als 3 Stunden, so wird sie röthlich. Kurz vor dem Anrichten wird Schnittlauch und kleingeschnittene Petersilie daren gethan. Feine Gerste wird ebenso gekocht, nur daß statt der Milch halb soviel süßer Rahm genommen, sie auch nur einmal gewaschen wird. — Wer Selleri oder Petersilie liebt, kann daren thun.

Gerstengrüse.

Diese löst man mit frischem Wasser ab, nimmt sie in eine Kachel, thut ein Stückchen Butter und 2 Eßlöffel voll süßen Rahm daran, und rührt sie mit einer halben Maas Wasser an. Ist sie eingekocht, so rührt man Fleischbrühe daran, und verfährt im übrigen wie bey der Gerste. Nur darf kein Mehl daran gethan werden. — Musca:

trennuß ist für diese Suppe gut, wenn sie darüber gestreut wird. — Die Grütze braucht nur 1 Stunde lang zum Kochen.

Sabergrütze.

Diese wird rein gelesen (auf jede Person rechnet man eine kleine Hand voll), dann reibt man sie mit einem reinen Tuche ab, thut 4 Loth oder nach Verhältniß auch mehr frische Butter daran, dämpft die Kerne darin, thut halb Wasser und halb Fleischbrühe daran, und läßt sie langsam kochen. Wenn sie eingekocht ist, wird sie jedesmal wieder mit Fleischbrühe aufgefüllt, und vor dem Anrichten Muscatenblüte und das gehörige Salz daran gethan. Die Suppe kann alsdann mit den Kernen oder auch durchgetrieben gegeben werden.

Suppe von Hasen.

Hiezu nimmt man das Geräusche, den Kopf, den Hals, auch die vordern Läufe, wäscht diese sauber, verhaut es ein wenig, setzt es in einem Topf oder Hasen mit Wasser, Salz, 2 Lorbeerblättern, einem großen mit Gewürznelken besteckten Zwiebel, etwas Thymian, Basilicum und einigen gequetschten Wachholderbeeren zu, gießt, sobald das Fleisch weich ist, die Brühe durch einen Sieber, röstet 2 Kochlöffel voll Mehl braun in 6 Loth zuvor zerlassener Butter, dämpft eine fein geschnittene Charlottenzwiebel darinn, gießt die durchgetriebene Brühe daran, läßt es noch ein wenig durchkochen, richtet dann die Suppe über hart eingeschnittenes schwarzes Brod an, läßt sie noch auf Kohlen anziehen, und giebt sie zu Tische.

Suppe mit Hechtflößen.

Für 12 Personen nimmt man ein halbes Pfund Butter in eine Kastrol oder Rachel, läßt, wenn sie ein wenig vergangen ist, 10 Loth feines Mehl darinn anziehen, rührt es mit ohngefähr 9 bis 10 Schoppen guter Fleischbrühe an, schneidet einige Scheiben Sellerie darein, und läßt ihn langsam weich kochen. Hierauf schuppt man einen pfündigen Hecht, nimmt ihn aus, und wäscht ihn sauber aus, schneidet das Fleisch von dem Rücken ab, blanschirt es ohne Salz in heißem Wasser, nimmt es wieder heraus, grätet es rein aus, und hackt es mit dem übrigen Hechtfleisch, welches roh geblieben ist, klein. Alsdann nimmt man es mit halb so viel geriebenem Weck oder Semmelmehl, als es Fischfleisch ist, in eine Schüssel, thut einen in Milch eingeweichten, und wieder ausgedruckten Kreuzerweck nebst einem guten Stücke Butter, etwas Salz, gehackter Petersilie und Zitronenschale dazu, rührt es mit soviel Eyer als nöthig sind, zu einem nicht zu festen Zaig an, und formt nun aus dieser Masse runde Klöschen, kocht solche in gesalzenem Wasser, läßt sie wenn sie fertig sind in einem Haarsieb ablaufen, legt sie in die Suppenschüssel, richtet die vorhergekochte Suppe, in welche man noch ein wenig fein geschnittene Petersilie gethan und mit einigen Eyer gelb abgezogen hat, darüber an, und reibt etwas Muscatnuß darauf.

Zühner: Suppe.

Man setzt ein halbes altes gepunkttes Huhn (Henne) mit Salz, einer Sellerie- und Petersilienwurzel, gelben Rüben und etwas Salz in einem

anderthalbmäßigen Hasen zu. Wenn das Huhn weich ist, so macht man das Fleisch ab, hackt es mit 12 geschälten Mandeln, und dem Gelben von 5 hartgefotenen Eiern zusammen, stoßt die Beine davon in einem Mörser, thut hierauf das Gehackte dazu, stoßt es auch noch mit, nimmt dann das Gestoßene in eine Kachel rührt, es mit der Hühnerbrühe an, läßt es noch ein wenig zusammen kochen, treibt es dann durch ein Haarsieb, thut ein wenig Muscatnuß darein, läßt die Brühe nur bis an das Kochen kommen, und richtet sie sogleich über gebähte Semmeln oder Wecken an.

Hühnersuppe mit Hirnschnitten.

Zu einer Suppe für 6 Personen siedet man eine alte Henne oder 2 junge Hühner, verwallt indessen 25 Krebse, stoßt sie fein, dämpft sie in Butter und treibt sie durch ein Haarsieb. Hierauf wässert man das Gehirn aus 2 Kalbsköpfen, häutelt es, und hackt es mit einem starken Eßlöffel vollgeriebener Semmel oder Weck recht fein, nimmt es in eine Schüssel, thut Salz Muscatenblüthe und ein wenig Ingwer dazu, schlägt 4 Eyer daran, rührt es mit einigen Eßlöffeln voll Mehl zu einem leichten Zaig, füllt ihn in eine mit Butter bestrichene Serviette, bindet solche so zu, daß noch ein wenig Raum darin ist, läßt den eingebundenen Zaig in siedendem Wasser so lang kochen, bis er fest zusammen hält, nimmt ihn dann wieder heraus, und läßt ihn erkalten. Nun schneidet man eines kleinen Fingers lange Streifen davon, legt solche in die Suppenschüssel, die Henne oder Hühner darauf, richtet die durchgetriebene Krebsbrühe darüber

an, und zieht dann die Suppe mit einigen Eyer-
gelb ab.

Suppe à la Jacobine (Schakobin).

Für 5 bis 6 Personen wird eine Terraine
(Suppenschüssel) von Porzellan oder Zinn ge-
nommen, welche einen passenden Deckel hat. Nun
verrührt man in einem Hasen (Topf) 6 ganze
Eyer und das Gelbe von 6 andern stark, gießt soviel
kalte Bouillon oder Fleischbrühe, als die Terraine
faßt, an die Eyer, rührt dieß wohl untereinander,
etwas Muscatenblüthe und Salz darunter, schüt-
tet alles in die Terraine, setzt solche in einer Kas-
trol oder hinlänglich großen Kachel in siedendes
Wasser, und kocht sie anderthalb Stunden darinn,
nimmt die Schüssel heraus, trocknet sie rein ab,
und bringt sie sogleich auf den Tisch. Zu vor-
noch streut man fein geschnittenen Schnittlauch
oder eben so feine Petersilie darüber, und garnirt
sie mit länglicht geschnittenen, und in der Fleisch-
brühe gesottenen gelben Rüben und andern Wur-
zeln.

Suppe von Kalbshirn.

Für 6 Personen nimmt man von 2 Kälbern das
Hirn, macht das Häutchen rein davon, rührt
sie dann in einer Schüssel mit einem Viertelpfund
frischer Butter zusammen, und 2 bis 3 Eßlöffel
voll Nutschel: oder Semmelmehl, Muscatnuß
und Salz darein, thut 3 ganze Eyer und von 3 an-
dern das Gelbe daran, gießt soviel Fleischbrühe in
eine Kaströl, als man zur Suppe nöthig hat, setzt
dieselbe über ein Kohlfener, und legt von der
Masse ein kleines Knöpflein ein. Hält es sich,
so wird fortgefahen, im Gegentheil mit etwas

Semmelmehl geholfen. Wenn sie alle eingelegt sind, und eine Viertelstunde gekocht haben, richtet man sie ohne Brod in die Terraine (Suppenschüssel) an. — Man kann, wenn man will, ein paar Eyer gelb darinn abziehen.

Rieslsuppe.

Zwey Wecken oder Semmeln werden genommen, ganz gelassen, nur kreuzweise Schnitte dar ein gemacht, und nach diesem in die gehörige Suppenschüssel gelegt, welche auf Kohlen gesetzt werden kann. Alsdann macht man 4 Loth Schmalz heiß, gießt solches über die Wecken, brüht sie hier auf mit siedendem Wasser ab, thut das gehörige Salz dazu, läßt die Suppe auf Kohlen ein paar mal aufkochen, verrührt vier Eyer, setzt die Suppe von den Kohlen ab, gießt dann erst die verrührten Eyer darüber, macht wieder 4 Loth Schmalz heiß, röstet etwas klein geschnittene Zwiebel und Brodbröcklein darinn gelb, und schmalzt die Suppe damit.

Klostersuppe mit Wein.

Für 4 bis 5 Personen verliet man ein Viertelpfund Reis, reibt ihn mit einem leinenen Tuche rein ab, stoßt ihn im Mörser, siebt ihn durch, rührt ihn mit einem Schoppen kaltem Wasser an, setzt ihn auf Kohlen, rührt ihn fleißig, daß er nicht klößig wird, thut, wenn er eine Weile gekocht hat, noch einen Schoppen weißen Wein, die Schale von einer halben abgeriebenen Zitrone nebst Zucker dazu. Ist der Reis zu dick gekocht, so wird mit weißem Wein geholfen. Vor dem Anrichten verrührt man 6 Eyer gelb stark mit kaltem Wein, gießt die gekochte Suppe langsam

daran, richtet sie in die Suppenschüssel an, und streut etwas gestoßenen Zimmet darüber.

Gewöhnliche Linsensuppe.

Für 3 bis 4 Personen wird ein Schoppen verlesene und rein gewaschene Linsen mit Wasser und Salz zugefetzt. Man kann auch ein Stückchen dörres Fleisch darein thun.

Wenn die Linsen weich sind, werden sie durch einen Seiber gerieben, und in einen Hasen oder eine Rachel gethan. Hierauf röstet man in einem Stückchen Butter oder Schmalz einen Kochlöffel voll Mehl braun, dämpft eine kleingeschnittene Zwiebel darinn, rührt es an die Suppe und thut etwas Pfeffer daran. Wenn sie noch eine Zeitlang gekocht hat, wird sie über zart eingeschnittenes gewöhnliches Brod angerichtet, und oben mit gerösteten Zwiebeln geschmälzt.

(Die bessere Linsensuppe findet sich schon im ersten Theile.)

Grüne Nudelsuppe.

Eine Handvoll verlesener, und von den Stielen gereinigter Spinat wird gewaschen, und mit kochendem Wasser abgebrüht, nach einer halben Stunde abgegossen und kaltes Wasser daran gethan, dann fest ausgedrückt, ein wenig gehackt, und hierauf im Mörser fein gestoßen. Nun verrührt man in einer Schüssel 3 Eyer mit ein wenig Salz, nimmt den gestoßenen Spinat und feines Mehl darein, und schafft es so lange, bis es ein fester Zaig zum Auswällen ist; daraus wället man 3 Kuchen, läßt diese ein wenig abtrocknen, schneidet sie nun etwas gröber als feine Nudeln, kocht sie in guter Fleischbrühe nur so lange als ein

paar weiche Eyer. Statt der Nudeln kann man auch viereckigte Stückchen daraus machen, und es auf beyde Arten als Suppe geben.

Eine Panade; Suppe auf französische Art.

Es werden runde Semmeln oder Wecken von aussen ein wenig abgerieben, zu 4 Theilen geschnitten, die Krümmen oder Brosamen herausgenommen, die Stückchen mit frischer Butter bestrichen, und in einem Backofen oder auf Kohlen gelb gebacken. Nun nimmt man ein gutes (ziemliches, je nachdem man mehr oder weniger verfertigt) Stück Butter in ein irdenes Geschirr, thut die kleingeschnittenen Brosamen, worauf ein wenig Salz und Muscatnuß gestreut wird, darein, gießt ein wenig Fleischbrühe darüber, deckt das Geschirr zu, und kocht es auf Kohlen weich, so daß es unten eine gelbe Scharre bekommt. Alsdann sticht man es in eine Schüssel aus, richtet gute Fleisch- oder helle Erbsenbrühe darüber an, legt die gebackenen Weck- oder Semmelschnitten darauf, und trägt dann gleich auf.

Quittensuppe.

Für 4 Personen werden 5 bis 4 Quitten von mittlerer Größe in siedendem Wasser weich gekocht, und alsdann herausgenommen. Wenn sie nun auf einem Teller erkaltet sind, wird die Haut dünn abgeschält, und das Mark rein davon geschabt, alsdann durch einen Seiber mit einem Schoppen ($\frac{1}{2}$ Bouteille), auch etwas mehr Wein und halb so viel Wasser durchgetrieben, auf Kohlen gesetzt, ein Stück Zucker daran gethan, durchgekocht, hierauf das Gelbe von 2 Ethern verrührt, die

Suppe langsam darein gegossen, und nun gleich über klein zerschnittene Bröcklein Milchbrod, welche zuvor in Butter oder Schmalz gelb geröstet sind, angerichtet.

Reisuppe mit Jus oder brauner Fleischbrühe.

Für 5 bis 6 Personen wird ein Viertelsfund Reis verlesen, sauber gewaschen, mit einer halben Maaß Fleischbrühe zugefetzt, und langsam gekocht, bis er weich wird. Man darf aber nicht darinn rühren, damit er ganz bleibt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten thut man den Reis in ein größeres Geschirr, 3 Schoppen oder 1 Maaß braune Fleischbrühe daran, etwas Muscatenblüthe dazu, und läßt dieß auf schwachen Kohlen gelinde kochen. Indessen schneidet man ein Milchbrod zu dünnen Schnitten, thut diese in eine kleine Schüssel, verrührt hierauf 4 Eyer mit einem halben Schoppen guter Milch, nimmt 2 Loth ganz fein geschnittenen Speck, ein wenig Schnittlauch (Graslauch) oder feingeschnittene Petersilie, etwas Salz und Muscatnuß dazu, rührt es unter die Eyer, schüttet es hierauf über das geschnittene Milchbrod, und macht es nur leicht untereinander, damit die Schnitten ganz bleiben. Nun wird eine Kastrol oder rundes Becken mit Butter bestrichen, das Eingerührte hinein gefüllt, und in einem nicht mehr heißen Ofen nur gelblicht gebacken. Alsdann sticht man lange Stückchen davon in die Suppenschüssel aus, und richtet den gekochten Reis darüber an.

Reisuppe mit Krebsen.

Für 7 bis 8 Personen wird ein halbes Pfund Reis mit 1 Maaß Wasser und einem Stück frei-

scher Butter zugesetzt. Hierauf siedet man 12 bis 15 Krebse, pußt sie rein, thut die Schwänze davon bey Seite, stoßt die Schaalen mit 4 Loth Butter, dämpft sie dann in einer Kachel (Fustippen) und gießt gute Fleischbrühe daran. Wenn es ein wenig durchgekocht hat, treibt man es durch ein Haarsieb, schöpft die Butter oben ab, und gießt die Krebsbrühe an den Reis. Die abgeschöpfte Butter wird aufgehoben bis zum Anrichten. Kommt sie gleich an den Reis, so wird sie durch das lange Kochen blaß und unangenehm im Essen. — Die bey Seite gelegten Krebschwänze schneidet man nun zu 3 länglichten Theilen, thut sie nebst der Krebsbutter, kleingeschnittenem Schnittlauch und etwas Muscatblüthe in die Suppenschüssel, richtet den gekochten Reis, wenn er sein gehöriges Salz hat, darüber an, und rührt ihn damit untereinander.

Reisuppe mit Wein.

Für 6 bis 7 Personen wird ein halbes Pfund Reis verlesen, und durch 3 bis 4 warme Wasser zwischen den Händen recht gerieben, dann mit siedendem Wasser abgebrüht, nach einer Viertelstunde abgegossen, in eine Kastrol oder Kachel 2 Loth frische Butter und 1 Messerspiße Salz gethan, und 1 Maas Wasser darüber gegossen. So läßt man ihn auf Kohlen langsam kochen, bis er dick eingekocht ist, thut dann eine halbe Maas (1 Bouteille) weißen Wein, die kleingeschnittene Schale von einer Zitrone, 4 Loth Zucker, und ein Stückchen ganzen Zimmet daran, und läßt dieß alles zusammen noch miteinander durchkochen. Sollte die Suppe zu dick werden, so wird ihr mit halb Wein und halb Wasser geholfen. Wenn sie

angerichtet ist, wird Zucker und Zimmet darüber gestreut, auch das Gelbe von ein paar Eiern mit ein wenig kaltem Wein abgezogen, und in die Suppe gerührt, ehe man sie aufrägt.

Schmarollen in Fleischbrühe als Suppe.

Für 4 Personen rührt man 4 starke Kochlöffel voll Mehl mit ein wenig Salz und kalter Milch glatt an, schlägt 4 Eier darein, verdünnet es mit etwas Milch, so daß der Zaig etwas dicker als zu Flädlein wird, macht ein Viertelpfund Schmalz (Schmelzbutter) in einer eisernen Pfanne recht heiß, setzt es dann vom Feuer ab, bis es wieder erkaltet ist, rührt nun den Zaig hinein, und denselben langsam über dem Kohlfeuer, bis er zu einer dicken Masse wie ein gebrühter Zaig geworden ist, nimmt solchen in eine Schüssel, ein wenig Schnittlauch und Muscatnuß dazu. Sobald der Zaig abgekühlt ist, rührt man ihn mit 2 ganzen Eiern und dem Gelben von 4 andern an, gießt alsdann in eine zinnerne oder andere mit einem Deckel versehene Suppenschüssel, welche auf den Tisch kommt, so viel Fleischbrühe, daß sie zur Hälfte voll wird, setzt die Suppenschüssel auf ein Kohlfeuer, legt, sobald die Fleischbrühe kocht, von der Masse runde Schmarollen ein, und deckt sie, wenn sie alle eingelegt sind, mit dem Deckel zu. Wenn sie kochen, daß die Brühe neben heraus quillt, sind sie fertig, und müssen nun, ohne aufgedeckt zu werden, schnell auf den Tisch gebracht, und sogleich gegessen werden, sonst verlieren sie ihre Güte.

Schnecken : Suppe.

Zu einer Suppe für 6 Personen nimmt man 50 Schnecken, läßt sie, wenn sie zuvor auf die einigemal in diesem Buche angezeigte Art gereinigt sind, in Fleischbrühe sieden, bis sie weich sind, nimmt sie dann heraus, hackt 2 Theil davon ganz fein, dämpft sie ein wenig in Butter, gießt so viel Fleischbrühe als zur Suppe nothwendig ist, daran, läßt sie nebst ein wenig Muscatenblüthe noch einigemal aufkochen, richtet sie dann über gebähte Weck- oder Semmel- Schnitten an, legt die zurückbehaltenen ganze Schnecken darauf, und zieht sie mit einigen Eyer gelb ab.

Suppe mit Wachteln.

Für 6 Personen nimmt man ein Duzend Wachteln, pußt und reiniget dieselben, blanchirt sie in heißem Wasser, und legt sie dann wieder einige Minuten in kaltes Wasser, dann bratet man dieselben nebst kleingehackten Suppenkräutern in Speck braun, füllt soviel Fleischbrühe darauf, als man zur Suppe bedarf, und läßt sie weich kochen. Hierauf kocht man in einem andern Geschirr einige Artischockenboden (oder Käse) und eine Handvoll Champignons, schneidet solche, wenn sie gekocht sind, in Scheiben, dämpft sie mit ein wenig Mehl in Butter ab, gießt von dem Wasser, worin sie gekocht sind, einige Löffel voll daran, drückt ein wenig Zitronensaft darein, und ziehet sie mit einigen Eyer gelb ab. Wenn nun auch die Wachteln gekocht sind, nimmt man alles Fett von der Suppe ab, macht solche mit der Brühe von den Artischocken und Champignons säumig, belegt eine Suppenschüssel mit gebähten Weck- schnitten, legt

die Wachteln schön darauf, und richtet die Suppe nebst den Artischocken und Champignons dar- über an.

Fransösische Wassersuppe.

Von gewöhnlichem Brod schneidet man ganz feine Schnitten ein, salzt solche, und richtet sie wie eine andere Suppe mit kochendem Wasser an. Zu 1 halbem Maas Wasser nimmt man den dritten Theil oder 1 Schoppen süßen Rahm, und gießt solchen kalt daran, zerläßt alsdann 6 Loth Butter, röstet eine vorher zu kleinen Stückchen geschnittene Zwiebel gelb darinn, und schmälzt die Suppe damit.

Anmerk. Ehe der Rahm darenin gegossen wird, muß die Suppe auf Kohlen stark angezogen haben, weil sie mit dem Rahm nicht mehr kochen, sondern nur warm erhalten werden darf.

Weisse Weinsuppe.

Soll diese recht gut und schmackhaft werden, so wird lauter Wein und kein Wasser dazu genommen. Für 5 Personen setzt man eine Bouzreille oder 2 Schoppen Wein auf Kohlenfeuer, rührt in einem andern Geschirr einen kleinen Kochlöffel Mehl mit kaltem Wein glatt an, das Gelbe von 6 Eiern darenin, gießt, wenn der Wein siedet, denselben nach und nach an die Eier, nimmt am Zucker abgeriebene Zitronenschalen, ein wenig Zimmet und so viel Zucker dazu, bis es seine gehörige Süße hat, läßt es unter beständigem Rühren auf Kohlen nur einigemal aufkochen; richtet dann die Suppe über in Butter geröstete Semmeln oder kleine Biskuits an, und giebt sie gleich zu Tische.

Weinsuppe mit kleinen Rosinen.

Zu einer Suppe für 5 Personen stoßt man 4 Loth gewaschene kleine Rosinen in einem Mörtel fein, nimmt eine starke Handvoll geriebene oder sehr fein gestoßene Mandeln, und einige gehäute und wieder in Wein eingeweichte Weckschnitten dazu, treibt es mit 2 Schoppen Wein durch einen Seiber oder Durchschlag, thut nach Belieben Zucker und Zimmet dazu, läßt es einigemal aufkochen, und richtet es über geröstete Weck- oder Weisbrodschnitten an.

Suppe mit gekochtem Weißkohl.

Für 4 Personen werden 2 Weißkohl-Häupter im Salzwasser weich gekocht, mit kaltem Wasser abgeseigt, und auf ein Brett gelegt. Dann legt man jedes Blatt auseinander, doch so, daß das Häuptchen ganz bleibt, streicht von der hierunter angezeigten Farce auf jedes Blatteinen Eßlöffel voll, schlägt jedes gefüllte Blatt heraus, so daß es die Form eines Kohlkopfes bekommt, umwickelt das Häuptchen mit ein wenig Bindfaden, damit es im Kochen nicht von einander falle. Nun setzt man gute Fleischbrühe in einer Kastrol oder Kachel über das Feuer, legt, wenn sie kocht, die gefüllten Köpfe hinein, und deckt die Suppe zu. Bey dem Anrichten löset man den Bindfaden ab, und giebt sie nun zu Tische.

Fleischfarce (Fülle) zu verfertigen.

Man hackt ein halbes Pfund gebratenes Kalbfleisch und 4 Loth Ochsenmark klein, schält 2 altgebackene Wecken oder Semmeln, weicht sie in Milch ein, drückt sie aus, stoßt sie mit dem ge-

hackten Fleisch in einem Mörser fein, und nimmt es dann in eine Schüssel. Nun schneidet man etwas Charlotten: oder andere Zwiebel und ein wenig Petersilie fein, dämpft dieses ein wenig, thut es zu der Farce, und rührt es mit 2 ganzen Ethern und dem Gelben von 2 andern, etwas Muscatnuß und Salz an.

Diese Farce kann zu dem oben angeführten Weißkohl gebraucht werden. Will man die Farce an einem Festtage brauchen, so nimmt man statt des Fleisches und Markes Fische. Zu einem halben Pfund eines ausgegräteten Fisches werden Zwiebel und Petersilie in einem Viertelpfund Butter gedämpft, und 3 Eyer darein gethan, dieses wird nun unter das übrige mit 3 Eyer gelb und 3 Eßlöffeln voll süßem Rahm gerührt.

Zitronen: Suppe.

Für 4 bis 5 Personen reibt man 3 saftige Zitronen am Zucker ab, schneidet von denselben das Weiße weg, weil es sehr bitter ist, das übrige aber zu dünnen Rädchen. Hierauf nimmt man ein Stückchen Butter in eine Kastrol oder Kachel, röstet einen halben Kochlöffel Mehl halb gelb, gießt Wasser daran, so viel als man zur Suppe nöthig hat, thut die Zitronen darein, ein Stückchen ganzen Zimmet und so viel Zucker dazu, bis es die gehörige Süße hat. Wenn die Suppe kurze Zeit durchgekocht hat, wird sie durch ein Haarsieb oder einen Durchschlag getrieben, mit 3 bis 4 Eyer gelb abgezogen, und über klein geschnittene Weckbröckelein oder geröstete Schnittten angerichtet.

Anmerk. Mit Eyer gelb abgezogen heißt: das Eyer gelb wird mit dem, was vorkommt, entweder mit kaltem Wein, Wasser, Fleischbrühe, Eßig, Zitronensaft, Rahm oder Milch, je nachdem es eine Speise ist, kalt verrührt, hernach die Suppe oder Sauce langsam daran gerührt, und nicht mehr gekocht. (Man vergleiche hienit die Anmerkung über den nehmlichen Gegenstand auf der 2 und 3ten Seite des ersten Theils dieses Kochbuchs.)

Gebackene Brieslein auf Suppen.

Die zuvor gewaschenen Brieslein werden im Salzwasser verweilt, dann ins kalte Wasser gelegt, die Häutchen abgezogen, die Brieslein zu runden Kädchen geschnitten, in einem dünnen gebrühten Zaig umgekehrt, und dann im Schmalz gelb gebacken.

Grüne Crème (Creem) zu Suppen.

Man nimmt eine kleine Hand voll Petersilie, halb so viel Körbel und Sauerampfer, wäscht dieses, hackt es fein, und dämpft es in 4 Loth frischer Butter. Nun verrührt man 6 Eyer mit einem Schoppen Fleischbrühe, thut das Gedämpfte mit etwas Muscatnuß und Salz darunter, bestreicht ein rundes Becken oder eine Kastrol mit Butter, nimmt das Angerührte darein, setzt es dann in siedendes Wasser und einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf. Das Wasser muß immer fortsteden. Sobald die Creme fest beysammen ist, wird sie ausgestochen, und statt des Brodes in die Suppe gethan. Man kann auch die Creme in des Bäckers Ofen setzen, und mit einem Deckel zudecken, damit der Dampf dabey bleibt; nur darf man sie mit keinem eisernen Deckel in den Ofen thun.

Gebackenes Milchbrod zu allerley Suppen.

Es werden 2 oder 3 Milchbrode zu runden dünnen Schnitten geschnitten, dann 4 Eyer mit einem halben Glase voll süßem Rahm (Sahne) und ein wenig Salz wohl verrührt, die Schnitten einzeln darinn umgekehrt, und nun in heißem Schmalz gelb gebacken. Man kann diese Schnitten auch zu süßen Suppen gebrauchen; sie dürfen in keiner Suppe aufkochen.

Suppenknöpflein oder Klöße.

Abgetrocknete Klöße.

Ein Weck oder eine Semmel wird mitten von einander geschnitten, in kaltes Wasser eingeweicht, wenn er nun nebst der Rinde weich ist, fest ausgedrückt, einer Ruß groß Schmalz heiß gemacht, der Weck darinn gedämpft, bis er sich von der Pfanne ablöst, und etwas Salz und Muscatruß dazu gethan. So lang das Brod noch warm ist, werden 3 Eyer, eines nach dem andern, hinein geschlagen. Hierauf macht man in einem tiefen Pfännchen Schmalz heiß, und legt von dem Zaig kleine runde Klöße hinein. Während man sie bakt, muß man die Pfanne immer ein wenig rütteln. Wenn sie schön gelb gebacken sind, werden sie auf geschnittenes Brod gelegt, daß sich das Schmalz herauszieht. Diese Klöße kann man zu jeder Suppe geben.

Braune Butter: Klöße.

Von einem Kreuzerweck oder Weisbrod macht man runde Schnitten, und röstet solche auf einem Blech in einem Backofen gelb. Wenn das Brod kalt ist, wird es klein gestossen und mit 3 bis 4 Eßlöffeln voll süßem Rahm angefeuchtet. Indessen rühret man 4 Loth Butter leicht, schlägt 2 große oder 3 kleine Eyer darein, thut das angefeuchtete Brod dazu, rühret es noch eine Zeitlang fort, dann etwas Muscatenblüthe und Salz dazu, und legt nun die Klöße in kochende Fleischbrühe ein. Jede Art Suppenklöße darf nicht groß eingelegt werden.

Grüne Klöße auf Suppen.

Eine Handvoll Petersilie mit etlichen Blättchen Spinat wird sauber gewaschen und mit etwas Schnittlauch klein gehackt, in einem halben Bierstelsfund (4 Loth) Butter gedämpft, dann in eine Schüssel genommen. Hierin thut man noch 2 starke Hände voll Weck- oder Mutschelmehl, etwas Salz und Muscatenblüthe, rühret es mit 2 bis 3 Ethern an, legt nun ganz kleine Klöße davon in gute Fleischbrühe ein, und läßt sie nicht länger als eine Viertelstunde zugedeckt kochen.

Klöße von Brieslein oder Kalbsmilch.

Man verweilt ein reingewaschenes Brieslein im Salzwasser, häutelt es ab, und hackt es fein mit 3 Loth Ochsenmark und etwas Petersilie, drückt ein zuvor in Milch eingeweichtes Milchbrod fest aus, thut es samt dem Gehackten in eine Schüssel, etwas Salz und Muscatnuß dazu, und rühret es mit 2 Ethern an. Nun legt man davon kleine

Klöße in Fleischbrühe. In einer kleinen Viertelstunde sind sie fertig. — Bey allen Arten Klößen muß man immer zuvor mit einem — eine Probe machen. Sind sie zuleicht, so thut man etwas Semmel- oder Mutschelmehl dazu; sind sie zu fest, so hilft man der Masse mit 1 oder 2 Eßlöffel süßem Rahm oder dem Gelben von einem Ey.

Klöße von Griesmehl.

Man rührt 4 Loth Butter leicht, schlägt 2 große Eyer darein, und thut 2 starke Eßlöffel voll Griesmehl dazu. Man muß es entweder lange rühren, oder eine Zeitlang untereinander stehen lassen, bis der Gries aufquillt; dann rührt man wieder ein wenig, thut etwas Salz und Muscatnuß daran, probirt einen Klos in der Fleischbrühe, ob er nicht zerfällt, (ist dieses der Fall, so thut man noch ein wenig Gries darunter,) dann erst legt man die übrigen Klöße vollends ein, und läßt sie eine Viertelstunde lang zugedeckt kochen.

Klöße von Kalbfleisch.

Man nimmt ein halbes Pfund Kalbfleisch von dem Schlegel, schneidet das Häutige ab, und hackt das Fleisch recht klein. Wenn es gehackt ist, nimmt man es nebst einem Stückchen Butter von der Größe eines halben Eyes in einen Mörser, und stoßt es vollends. Hierauf schneidet man von einem altgebackenen Weck die Rinde ab, weicht das Innere oder Weiche in Milch ein, drückt es fest aus, und stoßt es mit dem Fleisch, bis es fein ist. Dann nimmt man es in eine Schüssel, thut etwas Salz und Muscatnuß daran, rührt es mit einem ganzen Ey oder 2 Eyer gelb an, und

legt davon ganz kleine Klöße in gute Fleischbrühe. Sie können auch in Schmalz gebacken werden.

Klöße von Kalbshirn.

Ein halbes Kalbshirn wird sauber gewaschen, abgehäutelt, auf eine kleine Platte gelegt, siedendes Wasser darüber gegossen, und dann auf einen Durchschlag gelegt, daß das Wasser davon abläuft. Nun nimmt man 3 Loth zerlassene Butter in eine Schüssel, das Hirn dazu, und rührt es zusammen, bis es einander angenommen hat, dann eine kleine Hand voll Semmel- oder Mutschelmehl, Salz und Muscatnuß und das Gelbe von 3 Eiern darein, legt Klöße davon in gute Fleischbrühe, und läßt sie nur eine Viertelstunde kochen.

Mandelklöße.

Man stoßt ein Viertelpfund geschälte Mandeln mit Rosen- und frischem Wasser fein, reibt einen Weck oder eine Semmel ab, schneidet das Innere von dem Weck entzwey, weicht es in süße Milch ein, drückt ihn fest aus, thut es zu den Mandeln, 2 Loth gestoßenen Zucker und ein wenig Zimmet nebst etwas geriebenen Zitronenschalen auch dazu, und rührt es mit 2 Eiern an. Nur macht man in einer eisernen Pfanne Schmalz heiß, legt kleine runde Klöße darein, und backt sie langsam gelb. — Diese Klöße kann man zu jeder süßen Suppe geben, nur zu keiner Wein- oder Bier-Suppe. Wenn der Zucker und Zitronen weggelassen, und ein wenig Salz und Muscatenblüthe darunter gethan wird, kann man sie zu Bouillon (Fleischbrüh-) Suppen gebrauchen.

Klöße

Klöße von Milchbrod.

Ein altgebackenes Milchbrod wird am Reibeisen abgerieben, die Hälfte von einem halben Schoppen süßem Rahm mit einer welschen Nuß groß Butter siedend gemacht, das geriebene Milchbrod damit angefeuchtet, recht vermengt, von 3 Eiern das Weiße zu Schaum geschlagen, und das angefeuchtete Milchbrod damit angerührt, Salz und Muscatnuß daran gethan, und nun werden ganz kleine Klöße davon in heißem Schmalz gelb gebacken. Man kann sie zu jeder Suppe brauchen.

Rothe Klöße von Krebsen.

Man siedet 12 bis 15 Krebse im Wasser, pußt die Schwänze derselben, stoßt die Schalen mit einem Stückchen Butter fein, und dämpft sie in 4 Loth Butter. Sobald die Butter roth ist, wird sie mit ein wenig Fleischbrühe oder Wasser durch ein Tuch gepreßt. Wenn sich die Butter geworfen hat, schöpft man solche mit einem Eßlöffel in ein anderes Geschirr ab, damit kein Wasser daran kommt, hackt die ausgemachten Krebschwänze mit ein klein wenig Petersilie fein, thut eine Hand voll Semmel- oder Mutschelmehl an die Krebsbutter, etwas Salz und Muscatnuß daran, rührt es an die Krebschwänze mit einem großen oder 2 kleinen Eiern, bis der Taig die gehörige Klößdicke hat, und legt dann ganz kleine Klöße davon in Fleischbrühe ein.

Weiße Klöße von Fischen.

Von welcher Art Fische es sind, so wird ein Stück von einem Pfund in Salzwasser gekocht. Hat man von Fischen etwas übrig gelassen, so ist

es auch zu gebrauchen. Man lieft die Gräte sauber davon, wiegt oder hackt den verlesenen Fisch mit etwas Zitronenschalen, Peterflie und 2 gebackenen Eyern auf einem Brett, nimmt ihn dann in eine Schüssel, übergießt eine Handvoll Semmelmehl mit 2 Loth zerlassener Butter, und rührt es mit 5 Eyer gelb nebst Salz und Muscaten an das Gehackte. Sollte der Zaig noch fest seyn, so wird von einem oder zwey Eyern das Weiße zu Schaum geschlagen und noch daran gerührt. Nun legt man ganz kleine Klöse davon in Erbsenbrühe; ist es zu keiner Fastensuppe, so kann man sie auch in Fleischbrühe sieden. Die Klöse können zu Fasten- oder Fleischsuppen gebraucht werden.

D h s e n f l e i s c h

und Saucen (Soosen) dazu.

Angeschlagener Rindfleischknopf.

Für 5 Personen nimmt man 4 Pf. Rindfleisch von der Keule (Schwanzstück), klopft es recht durch, schabt es sauber ab, schneidet die Adern und Fasern rein davon, hackt einige Charlotten-Zwiebel und Zitronenrädlein fein, vermengt sie mit Salz und gestoßenen Nägelein, reibt das Fleisch damit ein, und läßt es 1 oder 2 Stunden stehen, zerläßt dann in einer breiten irdenen Schüssel (weil das Zinnerne schmelzt) ein ziemlich großes Stück Butter, schneidet das eingeriebene Fleisch zu Messerrückdicken Stückchen, legt sie kreuzweise in die zer-

lassene Butter, reinigt 4 Loth Sardellen oder einen gewässerten Häring, gräset sie aus, schneidet sie fein, streut sie auf das Fleisch, thut einige Zitronenrädlein nebst einem Glase Wein dazu, deckt es zu, läßt es so lange kochen, bis das Fleisch mürbe ist, und giebt es in seiner eigenen Sauce auf den Tisch. Sollte es zu sehr eingekocht haben, so wird mit Wasser nachgeholfen.

Englisches Rindfleisch.

Dazu gehört ein fleischiges Stück von 6 bis 7 Pfund, oder auch das Rippenstück von der Decke. Man muß solches recht klopfen, hernach schneidet man mit einem spitzigen Messer viele Löcher hinein, in das eine Loch thut man ein Stückchen Speck, in das andere einen Charlottenzwiebel, wieder in ein anderes ein Stückchen Zitronenschale u. s. f. Nun reibt man es mit Pfeffer, Salz und Nägelein (Gewürznelken) ein, thut es in ein Geschirr, einen Schoppen Essig darüber, ein paar Lorbeerblätter, etliche Wachholderbeere und ein Stückchen Rosmarin dazu, deckt es mit einem Tuche zu, und läßt es 5 Tage lang stehen, hernach legt man das Fleisch in eine irdene Schüssel oder tiefe Bratpfanne, gießt die Saize nebst einem starken Schöpfsöffel voll Fleischbrühe dazu, bestreicht einen Bogen Papier stark mit Butter, überstreut ihn mit Salz, Pfeffer und Nägelein, und legt ihn über das Fleisch, noch zwey Bogen unbestrichenes Papier darüber, und bringt es in den Backofen. Es braucht 2 volle Stunden, bis es fertig ist, und muß öfter mit der Brühe übergossen werden.

Eine Speck = Sauce dazu.

Man röstet in einem Stückchen Butter einen Kochlöffel voll Mehl braun, nimmt eine fein geschnittene Zwiebel und 4 Loth in Würfel geschnittenen Speck dazu, dämpft es in dem Mehl ab, und thut dann von der Sauce des Rindfleischs einen Löffel voll daran. Sollte die Sauce noch zu scharf seyn, so gießt man etwas Wasser daran. Wenn es durchgekocht hat, stellt man die Sauce besonder zu dem Rindfleisch auf, und schöpft zuvor das überflüssige Fett davon ab. Auch eine Sardellen = oder Kappern = Sauce kann dazu gegeben werden.

Gedämpftes Rindfleisch.

Ein Stück fleischiges Rindfleisch von 3 bis 4 Pfund wird wohl geklopft und abgewaschen, mit Stückchen Speck, die zuvor in untereinander gemengten Pfeffer, Salz, Nägelein und Zitronenschalen umgekehrt werden, stark gespickt, und in eine zu dem Fleisch passende Kachel oder Kastrol, worein vorher auf den Boden Fingerslange Stückchen Holz gelegt worden sind, gethan. Nun wird halb Wein und halb Fleischbrühe oder Wasser dazu gegossen, bis es dem Rindfleisch gleich kommt. Alsdann thut man ein paar mit Nägelein gespickte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, etliche Zitronenrädlein und ein Stückchen Speck dazu, und läßt es so lange fest zugedeckt kochen, bis es weich ist. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird ein Kochlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter braun geröstet und an die Sauce gethan. Ehe man's anrichtet, wird die Sauce durch einen Seiber getrieben, über das Fleisch gegossen und ein

wenig geschnittene Zitronenschalen darüber gestreut.

Gehacktes Rindfleisch.

Für 6 Personen schneidet man 3 Pfund Rindfleisch von der Schooß oder dem Schlachtbraten klein, thut 4 Loth Niernfett, einige Charlottenzwiebel nebst den Brosamen von 2 Semmeln dazu, hackt alles zusammen klein, nimmt es in eine Schüssel, thut Salz, Muscaten, Pfeffer und Nägelein darunter, und knätet es mit einem Ey recht durch, bestreicht hierauf eine Serviette mit Butter; bestreut sie mit Semmelmehl, thut die Masse darein, bindet es zu; daß es schön rund und der Bindfaden nicht weit von der Masse gebunden ist, hängt es in Fleischbrühe, und läßt es eine starke Stunde kochen. Alsdann wird der Bindfaden abgemacht, der Knopf behutsam auf eine Platte gelegt, und nach Belieben eine Sardellen- Kappern- Zitronen- oder Petersilien- Sauce dazu gemacht.

Grillirtes Rindfleisch mit Esdragon.

Von einem fleischigen Stück Rindfleisch werden möglichst dünne Stücke geschnitten und mit dem Messerrücken geklopft. Alsdann schneidet man Petersilie und Charlottenzwiebel fein, legt beydes in ein Stückchen Butter, und streut einen kleinen halben Kochlöffel voll Mehl darüber; hat dieses ein wenig gedämpft, so thut man einen kleinen Schöpflöffel voll Jus oder Fleischbrühe, 2 Eßlöffel voll Esdragon- Essig, ein wenig kleingeschnittene Zitronenschalen und etwas Gewürz- Nelken (Nägelein) dazu. Nun legt man das geschnittene Fleisch darauf, streut etwas Salz dar-

über, drückt den Saft von einer halben Zitrone darauf, und läßt es zugedeckt kochen. In einer halben Stunde ist das Fleisch fertig, dana wird es wie das Rindfleisch aufgestellt.

Grillirtes Rindfleisch auf andere Art.

Hiezu nimmt man 2 bis 5 Pfund von demselben fleischigen Stücke, welches zu einem Boeuf à la mode (Böf a la Mod) genommen wird, schneidet halb Fingers dicke runde Scheiben, klopft solche mit dem Messer in die Kreuz und die Quer brav durch, überstreut jedes Stückchen mit Pfeffer, Salz und Nägelein, bestreicht es mit zerlassener Butter, und legt es auf einen zuvor schon auf Kohlen gesetzten Kost. Wenn sie nun auf beyden Seiten gelb sind, so röstet man in einem Stückchen Butter einen kleinen Kochlöffel Mehl braun, thut ein Glas Wein, einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt und einige Zitronen: Kädlein daran. Alsdann legt man das Fleisch in die Sauce, läßt es eine Stunde durchkochen, richtet es dann auf eine Platte an, und garnirt es mit geschnittenen Zitronenschalen.

Zamburger Ochsen: oder Pöckelfleisch

wozu man Senf, mancherley Gemüse und Saucen geben kann.

Dies wird, nachdem es einen Tag zuvor, wenn es ein großes Stück oder stark geräuchert ist, in Wasser eingeweicht worden, mit kaltem Wasser und allerley Kräutern zugesetzt, und nur langsam (im ganzen wie das frische Ochsenfleisch) gekocht, bis es weich ist. Es kann auch kalt aufgestellt werden.

Wir wollen hier die Methode anführen, die wir selbst bey'm Einsalzen und Räuchern beobachtet haben.

Das Fleisch muß von einem recht guten fetten Ochsen seyn. Man nimmt entweder die beyden Brustkerne, wovon nur die Spitze, die durch den Stich gelitten hat, abgeschnitten wird, oder die Rippe mit der Decke, wovon die stärksten Knochen weggehauen werden, auch die hintern guten Stücke können dazu gebraucht werden. Nun vermengt man 2 Theil Salz mit 1 Theil Salpeter, reibt jedes Stück des Fleisches auf einem Tische recht damit ein, streut unten in das dazu bestimmte Geschir eine Handvoll Salz, legt das eingeriebene Fleisch so fest wie möglich darein, füllt die leeren Räume wo möglich mit kleinen Stückchen aus, streut dann wieder Salz darüber, legt reine Bretter darauf, und beschweret sie mit saubern Steinen. Hat man einen eigends dazu gemachten Ständer (Stand) mit einer Presse, so ist es noch besser. Wenn das Fleisch 14 Tage, oder wenn es große Stücke sind, 5 bis 4 Wochen im Lact gelegen hat, kann es in kalten Rauch aufgehängt werden. Je langsamer das Fleisch geräuchert wird, desto besser wird es; ein warmer Rauch macht das Fleisch von aussen schwarz und hart, und von innen ist's nicht fertig.

Ochsenfleisch auf italiänische Art.

Man nimmt vom Schwanz: (Schweif:) Stücke, so viel man nöthig hat, klopft es recht durch, schneidet ein Stückchen Speck und 4 Loth magern Schinken länglicht, Basilicum, Thymian und Esdragon ebenfalls ganz fein, vermengt diese Kräuter mit gestoßenen Nägelein und Pfeffer,

kehrt das Geschnittene darin um, macht in das Fleisch runde Defnungen, spickt es damit, reibt es außen mit Salz ein, stoßt ein Viertelpfund geschnittenen Speck in Mörser mit etwas Knoblauch, Thymian, Basilicum, mengt etwas Nagelein und Pfeffer darunter, thut dieß zusammen in ein Geschir, in welches das Fleisch gerade paßt, legt dieses auf das Gestoßene, 2 Lorbeerblätter und einige in Scheiben geschnittene Zwiebel darüber, deckt es fest zu, daß sein Dampf heraus gehen kann, setzt es auf schwache Kohlen, läßt es 4 bis 6 Stunden langsam kochen, (dämpfen), wendet es öfter, thut, wenn es anfangt gelb und die Sauce kütz zu werden, einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe und ein starkes Glas Wein dazu, läßt es allgemach fortkochen, bis das Fleisch gelind oder mürbe ist, nimmt es dann in ein anderes Geschir, schöpft die Fette rein ab, treibe die Jus durch ein feines Sieb, drückt den Saft von einer Zitrone daran, setzt es wieder auf schwache Kohlen, daß es immer bis zum Anrichten heiß bleibt, und garnirt es, wenn es auf die Platte gelegt ist, mit kleingeschnittenen Zitronenschalen.

Anmerk. Sollte die Sauce nicht dicklecht seyn, so werden ein paar Messerspitzen voll Mehl im Butter braun geröstet und daran gethan.

Kaltes Rindfleisch.

Hat man kaltes mageres Rindfleisch übrig, so schneidet man es in dünne länglichte Stückchen, legt solche auf ein Plättchen, und übersieut sie mit fein gehackter Petersilie, vermengt dann fein gehackte Charlotten; oder andere Zwie-

bel mit Pfeffer, Salz, Eßig und Oehl, und stellt es besonder dazu auf.

Rindfleisch mit Kartoffeln.

Wie man das (versteht sich gute) Rind- oder Ochsenfleisch sieden soll, habe ich schon im ersten Theil gesagt, und will jetzt nur noch erinnern, daß man jedes Stück, es sey nun groß oder klein, klopfen, und entweder abschaben oder waschen, und in einem nicht zu großen Topf mit kaltem Wasser zusehen muß. — Wenn die Brühe gut werden soll, nimmt man nur 2 Maasß Wasser zu 2 Pfund Ochsenfleisch, (man soll es niemals zu stark sieden lassen), und salzt es erst nach dem Abschäumen; was man von Wurzeln darein thun kann, ist gut, man kann auch einen mit 3 Gewürznelken besteckten Zwiebel und ein Lorbeerblatt dazu thun. Wenn das Fleisch auf diese Art fertig ist, so kann man es zu jeder Suppe gebrauchen. Die Kartoffeln dazu werden roh geschält, und wenn sie groß sind, in 4 Theile geschnitten, dann thut man ein großes Stück Butter in eine Kachel, legt die zerschnittenen Kartoffelschnitze Stück für Stück nebeneinander, streut klein geschnittene Petersilie, etwas Salz, Ingwer und Pfeffer darüber, deckt es zu, läßt es miteinander dämpfen, und gießt dazwischen immer ein wenig Fleischbrühe dazu, bis die Kartoffeln weich sind. Wenn das Fleisch angerichtet ist, werden die Kartoffeln in der Ordnung herumgelegt.

Klopffleisch.

Man schneidet ebenfalls von einem fleischigen Stücke runde Scheiben, macht sie aber et-

was dicker als bey'm grillirten Fleische, und klopft sie recht stark. Nun macht man in einer Kachel ein ziemliches Stück Butter gelb, legt das Fleisch darein, bratet es auf beyden Seiten gelb, gießt dann einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe dar- über, thut eine mit 4 Nägelein besteckte ganze Zwiebel, ein Lorbeerblatt und etwas Salz darein, deckt es zu, und läßt es langsam kochen. Wenn die Sauce kurz eingekocht ist, gießt man Wasser oder Fleischbrühe nach; ist das Fleisch weich, so thut man einen Kochlöffel voll braunes Mehl daran. Ist die Sauce wieder kurz eingekocht, so wird es, nachdem man zuvor das Fett davon abgeschöpft hat, angerichtet, die übrige Sauce wird durch einen Seiber getrieben, und über das Fleisch gegossen.

Rindfleisch mit Kräutern.

3 Pfund Rindfleisch oder so viel man braucht, werden etwas mehr als halbgar gesotten. In dessen schneidet man einen halben Zwiebel, etwas Petersilie, ein wenig Thymian und Kappern fein untereinander, nimmt dann in ein Fußticken (Kachel), die zu dem Fleische groß genug ist, 4 Loth Butter, dämpft das Geschnittene darinn, thut einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe, Salz und Pfeffer dazu, und legt das Rindfleisch darauf. Will man es säuerlich haben, so thut man Zitronensaft oder ein wenig Essig darein, deckt es dann zu, und läßt es auf Kohlen langsam kochen. Es muß öfter umgewendet werden, und wann die Sauce kurz eingekocht ist, wird immer wieder ein Löffel voll Fleischbrühe daran gethan. Bey'm Anrichten darf es aber nicht viel Sauce haben.

Rindfleisch mit einer Kruste.

Man siedet ein Stück Rindfleisch, wie man es in der Größe braucht, und welches oben Fett hat. Das beste Stück ist von der überzwerchen Rippe; oder die Rippe mit der Decke, oder der Brustkern. Hat man das überzwerche Stück, so muß man nach dem Sieden die dicke obere Haut ablösen, bey dem Brustkern aber ist nur ein dünnes Häutchen abzulösen. Alsdann reibt man ein Milchbrod auf dem Reibeisen, vermengt dieses, oder auch eine starke Hand voll Semmelmehl oder fein geriebenes gewöhnliches Brod mit einer fein geschnittenen Zwiebel, Petersilie, (ebensfalls zuvor fein geschnitten) Salz und ein wenig Pfeffer und Ingwer. Nun legt man das gesottene Fleisch auf eine Platte, thut etwas Fleischbrühe dazu, bestreicht das Fleisch mit einem zerlepperten Ey, streut das vermengte Brod Fingersdick darauf, begießt die Kruste mit einem Stückchen zerlassener Butter, und stellt das Fleisch in den Backofen, bis die Kruste gelb ist.

Sauce dazu.

In einem kleinen Stückchen Butter röstet man einen Kochlöffel Mehl gelb, dämpft hierauf einige fein geschnittene Charlottenzwiebel nebst 3 gereinigten und ebenfalls fein geschnittenen Sardellen in dem Mehl ab, thut einen Schoppen Fleischbrühe, ein wenig klein geschnittene Zitronenschalen und etwas Zitronensaft dazu, und läßt es kochen, Hat die Sauce durchgekocht, so wird sie auf eine Platte angerichtet, das Rindfleisch darauf gelegt, und so auf den Tisch gegeben.

Rindfleisch à la mode (à la Mode)

Von einem Hinter- oder Schwanzstück klopft man 5 bis 6 Pfund stark, macht dann ziemlich runde Löcher darein, schneidet 4 gewässerte Sardellen, etliche Stückchen Kockenboll, ein wenig Thymian und Esdragon alles untereinander klein, mengt Salz darunter, theilt dieß in die — in das Fleisch geschnittenen Löcher aus, legt nun in eine Kastrol oder Kachel Speckscheiben und etwas Schinken, das Fleisch darauf, nimmt einige Zwiebel, etliche Selleri- und Petersilien- Wurzeln, einige gebähte (geröstete) Brodschnitten, einen Schoppen Wein, einen halben Schoppen Essig und einen Schoppen Wasser dazu, deckt den Deckel darauf, verklebt mit Zaig recht den Rand des Deckels, daß nirgends kein Dampf heraus kann, setzt es dann in einen Backofen oder auf Kohlen, läßt es 5 bis 6 Stunden darinn dampfen, öffnet dann das Geschirr, schöpft das Fett ab, nimmt das Fleisch in ein anderes Geschirr, treibt die Sauce darüber durch, und erhält es nur warm, wenn das Fleisch weich ist. Bey'm Anrichten kann es mit Zitronenscheiben und Lorbeerlaub garnirt werden.

Ochsen- oder Rindfleisch mit Reis.

Das Stück Fleisch, das man nehmen will, muß saftig und 3 bis 4 Pfund schwer seyn, und weich gekocht werden. Ein Viertelpfund sauber gewaschener Reis wird mit eben so viel frischer Butter und einem starken Schöpflöffel voll Wasser beygesetzt, und wenn dieses eingekocht hat, so wird es mit ein wenig Fleischbrühe aufgefüllt. Wenn es recht weich und dick gekocht ist, läßt

man es in einer Schüssel abkühlen, thut etwas Salz und Muscaten dazu, und rührt das Gelbe von 6 Eiern daran. Nun legt man das Rindfleisch auf eine Platte, gießt ein wenig Fleischbrühe dazu, streicht den angerührten Reis 2 Fingerdick darüber, und backt es im Ofen gelb. Zu diesem gibt man eine Zitronen-Sauce, welche bey den Saucen (im ersten Theile) angezeigt ist.

Roukirtes oder gewickeltes Rindfleisch.

Für 4 Personen nimmt man 2 Pfund mageres Rindfleisch, schneidet es zu 3 Finger breiten, anderthalb Finger langen und eines starken Messerrücken dicken Stücken, klopft solche wohl, schabt sie ab, schneidet eine Zwiebel mit 4 gewaschenen und ausgegräteten Sardellen fein zusammen, thut unter dieses ein wenig Pfeffer, Nägelein und so viel Semmelmehl, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann. Dieses alles, das Fleisch ausgenommen, wird zusammen vermengt; die Stückchen Fleisch werden auseinander gelegt, dann eines Messerrücken dicke und 2 Fingerbreite Stückchen Speck geschnitten. Nun wird jedes Stückchen Fleisch mit der vermengten Zwiebel, Sardellen u. s. w. überstreut, auf jedes überstreute Stückchen Fleisch ein Stückchen Speck gelegt, dann fängt man an, jedes Stückchen Fleisch an dem einen Ende aufzurollen, so daß der Speck in die Mitte kommt, und umbindet jede Rolle mit einem Faden. Wenn sie alle gebunden sind, so bestreut man sie ein wenig mit Salz, und macht sie in einer Kachel mit einem Stückchen Butter auf beyden Seiten gelb. Hierauf streut man so viel Mehl darüber, als man zwischen 3 Fingern fassen kann; ist das Mehl

in dem Fett gelb gemacht, so thut man einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe, ein paar Nüßlein Zitronen und ein Lorbeerblatt dazu. Sind die gerollten Stückchen weich, und ist die Sauce kurz eingekocht, so werden sie angerichtet.

Roulade von Rindfleisch mit Farce (Sülle.)

Wenn das Rindfleisch, wie das vorige, geschnitten und recht geklopft ist, (welches man bey jedem Ochsenfleisch beobachten muß) so wird es auf einem Brett aufeinander gelegt, dann ein Pfund mageres Rindfleisch mit $\frac{1}{2}$ Pfund Speck oder Nierenfett, etlichen Charlottenzwiebeln und ein wenig Zitronenschalen fein gehackt und in eine Schüssel gethan, man nimmt alsdann eine kleine Hand voll Semmel- oder Mutschelmehl, Salz, Pfeffer, Nüßlein und Muscatnuß, oder statt des Gewürzes Kräuter, nehmlich etwas Basilicum, Zitronenkraut und Esdragon dazu, und rührt dieses alles mit 2 Eiern und 3 Eßlöffeln voll süßem Rahm untereinander, überstreicht die Stückchen Fleisch damit, rollt sie auf, umbindet jedes Stückchen mit einem Bindfaden, und behandelt sie auf die eben beschriebene Art. Es wird eine Sardellen- oder Kappern-Sauce dazu gegeben.

Eine große Roulade von Rindfleisch.

Man reibt das ganze dünne Bauchstück von einem Ochsen oder Rind mit 4 Loth Salpeter und einer Hand voll Salz ein, und läßt es 4 Tage lang liegen. Hierauf breitet man dasselbe auf einem Tisch auseinander, klopft es recht durch, streut klein geschnittene Zwiebel, grob gestoßenen Pfeffer und Nüßlein darüber, rollt das Rindfleisch fest auf, und umbindet es stark mit Bind-

faden. Hierauf wird die Koulade in einem Kessel oder Hasen mit kaltem Wasser, Kräutern und Salz zugesetzt, und langsam gekocht, bis das Fleisch weich ist, dann herausgenommen und zwischen 2 Bretter, wovon das obere mit Steinen oder Gewicht recht beschwert wird, gelegt. Wenn es kalt ist, wird der Faden vom Fleisch losgemacht, solches ganz auf die Tafel gesetzt, und Essig und Del dazu aufgestellt.

Einen Schlachtbraten in des Beckers Ofen zu verfertigen.

Ist der Schlachtbraten gehäutelt und gespickt, und mit Pfeffer, Salz und Nägelein überstreut, so wird er in ein reines Geschirre gelegt, ein Schoppen geringer Wein oder Essig daran gegossen, ein leinenes Tuch, welches vorher mit dem nehmlichen Wein oder Essig angefeuchtet worden, über das Fleisch gelegt und 6 Tage darinn liegen gelassen. Nun thut man in ein länglichtes Geschirre oder eine Bratpfanne einen Schoppen Fleischbrühe, eben so viel Wein, ein paar ganze Zwiebel, ein Lorbeerblatt, ein paar Zitronen; Rädlein und eine Rinde schwarzes Brod, umbindet das Fleisch mit einem mit Butter bestrichenen und mit Pfeffer, Salz und Nägelein bestreuten Bogen Papier, legt kleine Stecklein (Stäbchen) Holz in die Bratpfanne, den Schlachtbraten darauf, und setzt ihn in den Backofen. Ist der Schlachtbraten etwa 4 Pfund schwer und der Ofen nicht zu kalt, so ist er in einer starken Stunde fertig; wenn er angerichtet wird, so treibt man die Sauce durch einen Seisher darüber, und garnirt den Braten mit Zitronen; Rädchen oder Kappern.

Gedämpfter Schlacht; oder Linden; Braten.

Von dem ganzen oder halben Schlachtbraten werden die Beine und das starke Fett abgeschnitten, dann wird er gehäutelt und geklopft. Will man ihn säuerlich haben, so gießt man einen halben Schoppen Essig darüber, läßt ihn eine Stunde daran stehen, spickt ihn dann wie einen andern Braten, belegt den Boden einer Kachel mit dünnen Speckscheiben, überstreut das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Nägelein, legt es auf den Speck, streut eine Hand voll feingeschnittene Zwiebel darüber, deckt es zu, und macht es auf beyden Seiten gelb. Nun gießt man einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe in den zurückgebliebenen Essig hinein, schüttet dieß an das Fleisch, und dämpft es so lange, bis das Fleisch weich ist, dann röstet man einen Kochlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter, und thut es nebst etlichen Nädchen Zitronen und einem Lorbeerblatt an die Sauce. Wenn der Schlachtbraten durchaus weich ist, wird das Fett von der Sauce abgeschöpft, das übrige durch einen Seiber gegossen und über das Fleisch angerichtet. Wer will, kann Morchen, Trisseln, Kappern und Champignons daran thun. Auch ohne Essig kann er auf diese Art gemacht werden.

Rindfleisch mit Selleri.

Auf 4 Pfund Rindfleisch rechnet man 4 große Selleri: (Zellerich:) Wurzeln, pukt und wascht solche rein, und schneidet sie in Schnitze. Nun zerläßt man 4 Loth Butter in einer Kachel, thut die zerschnittenen Selleriwurzeln dapein, streut einen kleinen halben Kochlöffel voll Mehl darüber,
dämpft

und dämpft die Schnitze so darinn, daß sie weiß bleiben. Alsdann thut man 2 Schöpfflöffel voll Fleischbrühe und etwas Muscatnuß daran, und läßt es so lange kochen, bis die Wurzeln weich sind. Wenn das Rindfleisch angerichtet ist, legt man die Wurzeln in Ordnung darüber.

Ueberzogenes Rind: oder Ochsenfleisch.

Hiezu nimmt man ein saftiges Stück Fleisch, und wenn dieses weich gesotten ist, so verknäset man einen starken Kochlöffel voll weißes Mehl in 4 Loth Butter, thut einen kleinen halben Schöpfflöffel voll gute Fleischbrühe dazu, und rührt es über dem Feuer zu einer ganz dicken Sauce. Wenn es ein wenig gekocht hat, nimmt man es in ein Geschirr und läßt es abkühlen, rührt alsdann das Gelbe von 6 Eiern daran, thut etwas Salz und Muscatnuß dazu, legt das gesottene Fleisch auf eine Platte, gießt etwas Fleischbrühe darunter, bringt dann den gerührten Guß darauf, und setzt es in den Backofen. Wenn es gelb gebacken ist, wird es auf den Tisch gegeben. Es kann jede Sauce dazu aufgestellt werden.

Rindfleisch wie Wildpret zuzurichten.

Zum Braten nimmt man das Schooßstück von etwa 6 Pfund, klopft es, schabt es ab, reibt es mit Salz, Pfeffer, Nägelein recht ein, thut in ein tiefes irdenes Geschirr ein paar verschnittene Zwiebel, einige zerquetschte Wachholderbeere, 2 bis 3 Lorbeerblätter und etliche Zitronenschalen, gießt einen Schoppen Wein und eben so viel Essig daran, legt das Fleisch hinein, deckt es mit einem Tuche zu, läßt es 8 Tage in dieser Baike liegen, und wendet es täglich einmal um. Soll es nun

gebraten werden, so befestigt man es an einem Spieße, überstreut es noch einmal mit Salz, bratet es dann langsam und saftig, gießt die Marinade in die Bratpfanne, begießt den Braten fleißig mit Butter und mit der Saize aus der Bratpfanne, bis er fertig ist, richtet an, läßt die Sauce durch einen Seiher laufen, schöpft das meiste Fett davon ab, gießt das übrige über den Braten, streut einen Eßlöffel voll Kappern darüber, belegt es mit Zitronenrädchen, und giebt es so auf die Tafel.

Anderer Art in Wildpret: Sauce.

Dies muß vom Hinterstücke seyn; 4 Pfund sind für 7 bis 8 Personen genug. Man klopft das Fleisch wohl, baizt es auf die vorbeschriebene Art, läßt es nach 8 Tagen entweder ganz, oder schneidet es zu tauglichen Stückchen, setzt es dann mit der Marinade oder Saize in einer Kastrol oder Kachel über ein Kohlenfeuer, gießt Wasser oder Fleischbrühe daran, bis es über das Fleisch geht, vermengt, wenn es halb fertig ist, eine Hand voll geriebenes Brod mit einem Kochlöffel voll Mehl, röstet dasselbe in einem Stückchen Butter oder Schmalz hellbraun, hackt eine Zwiebel mit einem Stückchen Speck, dämpft ihn ein wenig damit, löscht es mit ein wenig Essig oder kaltem Wasser ab, reibt dann die Sauce von dem Fleisch darinn durch, und legt das Fleisch dazu. Wenn dieses weich und die Sauce dicklechtig ist, wird angerichtet.

Ochsenzungen mit durchgetriebenen Äpfeln.

Man schält 4 bis 6 saure Äpfel, schneidet sie von einander, und das Kernhaus heraus, legt

die Aepfel in eine Kastrol oder messingene Pfanne, gießt halb Wein und halb Wasser daran, bis es über die Aepfel geht, thut ein Stückchen Zucker und Zimmet, 2 ganze Nägelein und Zitronenscheiben dazu, deckt es mit einem passender Deckel zu, und läßt es über dem Feuer schnell kochen. Wenn die Aepfel nun weich sind, treibt man sie durch einen Seiber, und erhält sie auf einer Platte warm. Ist die Zunge recht weich und die Haut abgezogen, so wird sie zu 4 länglichten Stücken geschnitten, mit einem zerklopften Ey überstrichen, in Weckmehl umgekehrt, und in heißem Schmalz gelb gebacken, dann auf die durchgetriebenen Aepfel gelegt, und zu Tische gegeben.

Gebackene Ochsenzunge.

Man schneidet eine in Salzwasser weichgesotene und abgezogene Ochsenzunge in dicke runde Scheiben, kehrt diese in einem zerklopften (verklepperten) Ey um, vermengt eine Hand voll Semmelmehl mit ein wenig Salz, bestreut die Zungenschnitten damit, und backt sie in heißem Schmalz gelb. Man kann jedes Gemüse damit garniren, auch zum Rindfleisch kann es als zweytes Plättchen gegeben, und mit Zitronensaft gegessen werden.

Gefüllte Ochsenzunge.

Wenn die Zunge in Salzwasser weich gesotten, und die weiße Haut abgezogen ist, so wird sie der Länge nach von einander geschnitten, das innere Fleisch pünktlich herausgeschnitten und mit ein wenig Charlotten- oder andern Zwiebeln und etwas Petersilie fein gehackt. Hernach röstet man

in einem Stückchen Butter einen Kochlöffel voll Semmelmehl gelb, thut es nebst etwas Salz und Muscatnuß an das Gehackte, rührt es mit 2 großen oder 5 kleinen Eiern an, füllt die ausgehöhlte Zunge damit, und thut es dann in ein Geschirr, welches länglicht und breit genug ist, daß die 2 Stücke der gefüllten Zunge neben einander liegen können. Unten hinein legt man ein Stückchen Butter und die Zunge darauf, so daß die gefüllte Seite in die Höhe sieht, dann bestreicht man sie mit zerlassener Butter, streut Semmelmehl und Salz darauf, deckt einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier darüber, und stellt sie in einen nicht zu heißen Ofen; wenn sie gelb gebacken ist, wird sie auf eine Platte angerichtet. Man kann jede Sauce, nur keine süße, dazu aufstellen. Auch mit Zitronensaft wird sie gegeben.

Geröstete Ochsenzunge.

Wenn diese im Salzwasser weich gekocht ist, wird die weiße Haut abgezogen. Ist die Zunge, wie oben gezeigt wurde, entzweigeschnitten, so werden die Stücke mit Petersilie, welche gehackt und mit einem Kochlöffel voll Semmelmehl, Salz und Pfeffer vermengt ist, auf beyden Seiten überstreut, und in — zuvor in einem breiten Geschirr zerlassene Butter gelegt. Sobald die Zunge auf beyden Seiten schön gelb ist, legt man sie auf eine Platte, drückt Zitronensaft darauf, und setzt sie wie das Ochsenfleisch auf. Auch eine Sauce kann man dazu geben.

Ochsenzunge in Kirschen: Sauce.

Man kocht, wie gewöhnlich, die Ochsenzunge im Salzwasser recht weich, zieht die weiße Haut

davon ab, schneidet sie in der Mitte von einander, und gibt eine Kirschen: Sauce, wie sie bey den Saucen (im ersten Theil) zu finden ist, dazu.

Ochsen: oder Rindszunge in einer Petersilien: Sauce.

Die sauber gewaschene Zunge wird mit Salzwasser zugefetzt und weich gesotten. Indessen hackt man eine Hand voll Petersilie mit der Schale und dem Mark einer halben Zitrone und einem Stückchen Charlottenzwiebel ganz fein, zerläßt ein Stückchen Butter in einem breiten Geschirr, röstet einen starken Kochlöffel voll Mehl dunkelgelb, dämpft das Gehackte darinn, und gießt einen starken Schöpflöffel voll Fleisch: oder Zungen: Brühe dazu. Ist die Zunge weich, so wird die weiße Haut abgezogen, die Zunge der Länge nach viermal durchgeschnitten, in die Sauce gelegt, etwas Muscatnuß daran gethan, und wenn sie in der Sauce durchgekocht hat, angerichtet. Man kann auch ein Stückchen Häring darein schneiden, alsdann muß man sich aber im Salz in Acht nehmen.

Ochsenzunge mit einer Rosinen: Sauce.

Wenn diese wie gewöhnlich recht weich gesotten, abgeschält und in der Mitte von einander geschnitten ist, so macht man folgende Sauce darüber: Man schneidet ein Viertelsfund große Rosinen zu Würfeln, wascht 4 Loth kleine Rosinen sauber, setzt dieses nebst einem Schoppen Wasser und einem Schoppen Wein, dem Saft von einer Zitrone nebst Mark, etwas klein geschnittenen Zitronenschalen, 4 gestoßenen Nägelein, 2 Loth geschälten und lang geschnittenen Mandeln und

einem Stückchen Zucker in einem mit Füßen versehenen Hasen oder Topfe auf Kohlen, röstet, wenn die Rosinen weich sind, einen kleinen Kochlöffel voll Mehl daran, und läßt sie kurz einkochen. Nun legt man die Zunge auf eine Platte, und richtet die Sauce darüber an.

Schenszunge mit Stachelbeeren.

Wenn die Schenszunge nicht ganz so weich, wie gewöhnlich, gesotten, die weiße Haut abgezogen, und durchaus mit dicken Speckstückchen durchzogen ist; so legt man dünne Speckscheiben in eine Kastrol oder Kachel, thut einige zerschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt, ein paar ganze Nägelein auf den Speck, und legt die Zunge darauf, gießt ein paar Schöpflöffel voll Fleischbrühe darüber, deckt es fest zu, und läßt es langsam dämpfen, bis die Zunge vollkommen weich ist. Nun wirft man 2 Hände voll Stachelbeere, von denen zuvor die Blüthe und die Stiele weggenommen worden sind, in einen Topf oder Hasen mit siedendem Wasser. Wenn sie einmal aufgeköcht haben, so schüttet man sie in einen Durchschlag, hernach rührt man einen Kochlöffel voll Mehl mit einem halben Schoppen Wein glatt an, nimmt eben so viel Wasser, ein Stückchen Zucker, etwas gestoßenen Zimmet und die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone dazu, und kocht dieß zusammen über dem Feuer zu einer Sauce, thut zuletzt die abgelaufenen Stachelbeere darein, und läßt sie noch ein wenig mit durchkochen. Nun wird die Sauce zuerst auf eine Platte angerichtet, die Zunge in der Mitte von einander geschnitten, in die Sauce gelegt, und so warm zu Tische gegeben.

Brod: Sauce zum Rindfleisch.

Eine Hand voll Brofsamen von altgebackenem Schwarzbrod reibt man am Reibeisen, mengt einen Kochlöffel voll Mehl darunter, und röstet es in einem eisernen Geschir mit einem Stückchen Butter braun, thut dann einen fein geschnittenen Zwiebel nebst einem halben Trinkglase voll Essig dazu, rührt es mit Fleischbrühe oder Wasser vollends an, thut noch ein paar Rädlein Zitronen, ein Lorbeerblatt, ein wenig Pfeffer, Nagelein und Salz darein, und läßt es eine Viertelstunde kochen.

Esdragon: Sauce.

Man pflückt von dem Esdragon die Stiele ab, schneidet ihn ganz fein, thut gute Culli, wenn man hat, dazu, und läßt es zusammen ein wenig durchkochen. Hat man aber keine Culli, dann wird in einem Stückchen Butter ein halbes Kochlöffelchen Mehl hellgelb geröstet, der Esdragon darinn gedämpft, ein Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe, ein wenig Essig oder Zitronensaft daran gegossen und durchgekocht. Diese Sauce gebraucht man zu jedem Fleisch, besonder aber zum Rindfleisch.

Anmerk. Von Oliven kann auf die nehmliche Art eine Sauce verfertigt werden. Man macht nehmlich das Fleisch der Oliven von den Steinen ab, schneidet es zu länglichten Stückchen, und behandelt es wie den Esdragon.

Meerrettig: Sauce.

Ein Viertelsfund geschälte Mandeln stoßt man fein, nimmt sie in eine Kachel, knetet einen kleinen halben Kochlöffel weißes Mehl, und ei-

nes Eges groß frische Butter nebst einem Eßlöffel voll geriebenem Meerrettig darunter, rührt es mit einem halben Schoppen Wein und eben so viel Wasser an, thut ein Stückchen Zucker nebst ein wenig Zitronenschalen dazu, läßt es unter beständigem Rühren über dem Feuer kochen, treibt es dann durch ein Haarsieb, und zieht es mit 2 Eyer gelb ab. Zum Rindfleisch ist diese Sauce besonders gut.

Johannisbeer: Sauce.

Man streift wohlzeitige Johannisbeere von den Stielen ab, setzt sie in einem Geschirre mit ein wenig Wasser, etwas Zitronenschalen und einem Stückchen Zimmet über das Feuer, läßt sie eine Zeitlang kochen, rührt hierauf einen kleinen halben Kochlöffel Mehl mit einem Schoppen rothem Wein glatt an, gießt die gekochten Johannisbeere durch ein Haarsieb dazu, thut nach Belieben Zucker darein, und läßt es unter beständigem Rühren ein wenig kochen. Diese Sauce kann zu Goldschnitten oder gebackenen Boudins, auch zu Rindfleisch gegeben werden.

Kalte Sauce.

Man hackt das Gelbe von 5 hartgefotenen Eiern klein, thut etwas fein gehackte Kappern, 2 Eßlöffel voll Provenceröl, einen starken Eßlöffel voll Senf, ein wenig gestoßenen Pfeffer, und 2 bis 3 Eßlöffel voll Essig dazu, rührt alles wohl unter einander, und stellt es in einer Salatiere kalt zum Rindfleisch auf.

Noch eine andere Art Falter Sauce.

Man nimmt eine Charlotten: oder eine andere halbe Zwiebel, Petersilie, ein Stückchen Zitronenschalen und ein wenig Basilicum, (wenn dieses Kraut grün ist), schneidet dies alles ganz fein, thut es in eine Sauciere (Sofiere), Salz und Pfeffer darunter, rührt es mit Esdragon oder auch andern guten Essig an, und stellt die Sauce zum Ochsenfleisch auf.

Noch eine kalte Sauce.

Einen Häring, der ein Milcher seyn muß, wäscht man, löst die Haut sauber ab, nimmt den Milcher heraus und in ein Geschirr, löst dann den Häring von den Gräten ab, stoßt ihn nebst dem Gelben von 5 hartgefottenen Eiern, einem geschälten und in Stückchen geschnittenen Borsdorfer: oder andern guten Apfel, einigen Charlotten: oder einer andern Zwiebel fein, treibt es durch ein grobes Sieb, verührt den bey Seite gestellten Milcher mit einem hölzernen Löffel, nimmt das Durchgetriebene nebst etwas Provencer: Del dazu, rührt es nun mit gutem Essig zu einer Sauce, und giebt sie in einer Sauciere zum Ochsenfleisch, auch zu Braten.

Ordinaire Sauce von Petersilie zum Rindfleisch.

Eine Handvoll abgezopfte und gewaschene Petersilie hackt oder schneidet man fein, röstet in einem Stückchen Butter einen halben Kochlöffel Mehl gelb, dämpft die Petersilie ein wenig darinn, löscht es mit ein wenig Essig und Fleischbrühe ab, und läßt es zu einer dicklechten Sauce kochen.

Oliven: Sauce.

Wir bekommen diese Frucht in Fäſchen aus Italien. Die Oliven ſind grün, und haben einen Stein, welcher bey Saucen heraus muß.

Man zerläßt ein Stückchen Butter, röſtet darinn einen Kochlöſſel voll feines Mehl dunkelgelb, dämpft ein paar Charlottenzwiebeln, ein wenig Speck, ein Stückchen Zitronenſchalen und Baſilicum, alles fein gehackt, in dem braun gemachten Mehl, gießt ein wenig Esdragonſſig und gute Fleischbrühe oder Jus daran, daß es eine dicklechte Sauce gibt, thut ein wenig Pfeffer und Muſcatnuß darein, und läßt die zuvor von den Steinen abgelöſten Oliven (4 bis 6 Loth) mit der Sauce kochen.

Diese Sauce kann zu geſortnem Ochsenfleisch, auch zu allen Arten Braten aufgeſtellt werden. Man kann die Oliven auch zu den garnirten Saláten gebrauchen.

Speck: Sauce zum Rindfleisch.

Vier Loth geräuchertern Speck ſchneidet man nebst einer halben Zwiebel klein gewürfelt, röſtet alſdann in einem Stückchen Butter einen Kochlöſſel voll Mehl braun, dämpft hierauf den geſchnittenen Speck und Zwiebel darinn, löſcht es mit ein wenig Eſſig ab, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, thut ein wenig Pfeffer, Nägelein nebst Salz dazu, und läßt es zuſammen recht durchkochen, daß es dicklecht wird.

Kleine Pasteten.

Kleine Pasteten von Sars (Farce).

Ein Pfund mageres Kalbfleisch und halb so viel Nierenfett schneidet man fein, sucht es hierauf mit dem Messer durch, ob sich nichts mehr von der Haut findet, nimmt dann beydes mit ein wenig fein geschnittenen Charlottenzwiebeln, Basilicum und Thymian in einen Mörser, stoßt alles fein zusammen, thut nach diesem einen halben eingeweichten und wieder ausgedruckten Kreuzerweck (Semmel) nebst ein wenig Pfeffer, Salz und Muscatnuß dazu, schlägt das Weiße von 5 Eiern zu steifem Schaum, stoßt solchen auch darunter, sticht nun von feinem Buttersaig kleine runde Böden, von der Größe eines kleinen Thalers aus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, streicht von der Farce darauf, deckt ein anderes Blättchen darüber, drückt sie neben herum wohl an, daß sie nicht schief aufgehen, bestreicht sie mit einem aufgeschlagenen Ey, macht oben eine kleine Oeffnung, backt sie in frischer Ofenhitze, und trägt sie noch ganz heiß auf.

Kleine Pasteten mit Farce (Sülle).

Ein Pfund Kalbfleisch vom Nachbraten oder von der Schale (ein Theil des Schlegels oder der Keule) schneidet man zu kleinen Stücken, macht das Hautige rein davon, rührt 4 Loth frischen Speck, ein wenig Zitronenschale

nebst etlichen Charlottenzwiebeln dazu, hacht es zusammen fein, reibt von einer Semmel oder einem Weck die Hälfte aussen ab, weicht ihn in süße Milch ein, drückt ihn fest aus, nimmt ihn nebst dem gehackten Fleisch in einen Mörsel, stoßt es recht durch, schlägt 2 bis 3 Eyer gelb daran, nimmt es, wenn es recht fein ist, in eine Schüssel, thut 2 Eßlöffel voll süßen Rahm nebst Salz und Muscatenblüthe daran, und rührt es recht untereinander. Nun sticht man von feinem Buttertaig runde Blättchen aus, thut von der angerührten Farce darauf, bestreicht sie neben mit einem verklepperten Ey, sticht ähnliche Blättchen aus, sticht solche in der Mitte mit einem Fingerhut aus, legt sie über die Farce, bestreicht sie ebenfalls mit einem Ey, und backt sie im Ofen gelb.

Kleine Französische Pasteten.

Eine Handvoll feines Mehl, ein ganzes Ey, einer welschen Nuß groß Butter, Salz und etwas laues Wasser nimmt man in eine Schüssel, macht davon einen festen Taig, bearbeitet, (schafft) ihn auf dem Brett so lange, bis er nicht mehr hängen bleibt, treibt ihn dann mit dem Wällholz aus, bis er sich mit der Hand so dünn als feines Postpapier ziehen läßt. Nun zerläßt man 4 Loth Butter mit halb soviel Provencer-Öel, bestreicht den ganzen Taig stark damit, rollt ihn wie eine große Wurst zusammen, legt ihn über Nacht in den Keller, schneidet den andern Tag mit einem warm gemachten Messer Stücklein Blättleinweise in der Runde und in der Dicke eines großen Thalers ab, bestreicht ein Blech mit Butter, legt die Blättlein darauf, füllt eine weiße Fleischfarce darein, lege

oben darauf wieder ein solches Blättlein, drückt sie nebenherum recht hin (bey), und backt sie, ohne sie zu bestreichen, in frischer Hitze. — Zur Fülle hackt man ein Stückchen mageres Kalbfleisch mit 2 Loth Schenmark, ein wenig Zwiebel und Petersilie ganz fein, und rührt dieses mit dem Gelben von 2 Eiern, 2 Eßlöffeln voll dickem Rahm, Salz und Muscatnuß an. Von dieser Farce wird ein wenig auf jedes Blättlein genommen. Statt des Rahms kann man auch Zitronensaft nehmen, je nach dem der Geschmack ist. — Wird das Fleisch zur Fülle nach dem Hacken im Mörser fein gestoßen, so ist es besser.

Kleine Pasteten ohne Fleisch.

Man rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 2 ganze und 3 gelbe Eyer darein, gießt einen halben Schoppen dicken süßen Rahm dazu, rührt 8 Loth feines Mehl nebst Salz und Muscatenblüthe darunter, bestreicht kleine Formen mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, füllt sie von der Masse halb voll, und backt sie im Ofen gelb. Sie können in einer Butter- Sauce als Gemüß gegeben werden.

Kleine Pasteten von Käse.

Von 2 Kreuzerwecken oder Semmeln reißt man die Rinde ab, weicht das Innere in süßer Milch ein, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 2 ganze und 3 gelbe Eyer darein, drückt den eingeweichten Weck fest aus, thut ihn nebst 4 Loth am Reibeisen geriebenem Parmesan- oder anderm guten Käse, 3 bis 4 Eßlöffeln voll süßem Rahm und ein wenig Muscatblüthe zu der gerührten Butter, und rührt es recht leicht. Nun wer-

den kleine Formen mit ausgewälten gutem But-
tertaig belegt, von der Käsmasse eingefüllt, von
dem nehmlichen Buttertaig mit einem Deckel über-
legt, oben kleine Oeffnungen darein gemacht, mit
einem Ey bestrichen, im Ofen gelb gebacken,
und warm auf den Tisch gegeben.

Kleine Pasteten von Käse ohne Taig.

Diese Masse wird wie die vorhergehende ge-
macht, nur wird noch das Weiße von 4 Ethern
zu Schaum geschlagen und unter die Masse ge-
rührt. Dann werden kleine Formen (diese kön-
nen auch von weißem Papier gemacht werden)
mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut,
von der angerührten Masse eingefüllt, im Ofen
oder in der Tortenpfanne gelb gebacken, und
warm aufgestellt.

Kleine Pasteten von Karpfen.

Zu einem Duzend Pastetein nimmt man einen
1 Pfund schweren Karpfen, zieht ihm, wenn
er abgeschlagen ist, die Haut ab, löst das Fleisch
von den Gräten ab, schneidet es zu kleinen Stück-
chen, dämpft es, nebst ein wenig zuvor fein
geschnittener Petersilie, Basilicum und Thymian
in einem Stück Butter, nimmt es mit einem
Schaumlöffel in eine Schüssel, verrührt 3 Eyer,
thut sie in die zurückgebliebene Sauce, macht sie
über dem Kohlfener zu gerührten Ethern, thut
sie zu dem Fische, nimmt einen zuvor abgeriebenen,
in süße Milch eingeweichten und wieder fest aus-
gedrückten Weck dazu, stoßt alles zusammen im
Mörser fein, und rührt es in einer Schüssel mit
dem Gelben von 4 bis 5 Ethern nebst dem Saft
von einer Zitrone und Salz, Pfeffer und Mus

catennuß an. Nun werden kleine Pastetenformen mit Buttertaig belegt, von der Farce eingefüllt, oben mit geriebenem Milchbrod überstreut, mit einem dünnen Blättlein Butter belegt, im Ofen gelb gebacken, und warm auf den Tisch gegeben. Es ist sehr gut, wenn bey allen Sorten Pastetlein jedesmal die Formen mit Butter bestrichen und mit feinem Semmelmehl bestreut werden.

Pastetlein von Karpfenmilchen,

Man nimmt aus einem oder mehrern Karpfen die Milchen, blanschirt sie ein wenig im Salzwasser, schneidet sie zu kleinen Stückchen, ungefehr so groß wie eine Auster, schneidet 4 Loth gewässerte und ausgegrätete Sardellen, eine Charlotten, Zwiebel und ein wenig Petersilie ganz fein, dämpft dieß in einem Stück Butter mit den Karpfenmilchen, nimmt den Saft von einer Zitrone nebst Salz, Muscatblüthe und ein wenig Pfeffer dazu, läßt dieß, wenn es fertig ist, auf einem Teller erkalten, legt nun in Pastetenformen Blättlein von dünnem ausgewältem Buttertaig, bestreicht solche ein wenig mit Ey, nimmt dann von den Milchen in jedes 1 oder 2 Stückchen nebst etwas Sauce, streut geriebenes Milchbrod oder Semmelmehl darüber, und legt oben auf jede Form ein Stückchen Butter. Die Pastetlein müssen etwas schnell gebacken und warm aufgestellt werden.

Anmerk. Es können auch von Häringmilchen solche Pastetlein verfertigt werden, nur muß man diese ein paar Stunden wässern. Sie schmecken wie Austern.

Kleine Sachis: (gehackte) Pasteten.

Ein Pfund mageres Kalbfleisch und ein Viertelpfund frisches Nierenfett schneidet man zu kleinen Stückchen, dämpft beides nebst einigen Charlotten; Zwiebeln und ein wenig Thymian in einem Stückchen Butter, so daß das Fleisch ganz weiß bleibt, nimmt es, wenn es weich ist, heraus auf ein Brett, hackt es nebst 2 Eßlöffeln voll Kappern klein, legt es in ein Geschir, thut Salz, Muscatblüthe nebst dem Saft von einer halben Zitrone dazu, und rührt es mit dem Gelben von 2 Eiern untereinander. Alsdann wälzt man von feinem Buttertaig eines Thalers groß runde Messerrückendicke Blättchen, streicht von dem Sachis ein wenig darauf, deckt ein eben so großes Blättchen Taig darüber, drückt sie neben mit dem Finger zu, daß sie beysammen bleiben, macht oben eine kleine Oeffnung darein, bestreicht sie mit einem Ey, backt sie im Ofen gelb, und giebt sie warm zu Tisch.

Lämmer; oder Hammels; Carminade als Pastetelein zu geben.

Man haut von der Carminade (Carbonade), wie gewöhnlich, nur den untern Knochen ab, streift das Fleisch am Ripplein ganz zurück, klopft es dann wohl, dämpft von allen Arten feine Kräuter, auch Zwiebel — ganz klein geschnitten — in einem guten (ziemlich großen) Stück Butter mit dem Fleisch (statt der Butter kann auch Provenzöl genommen werden), und legt sie zum Erkalten heraus, bis ein wenig Farce (Fülle) fertig ist. Zu derselben schneidet man von gebratenem oder auch frischem Kalbfleisch ein Stückchen

chen, backt es dann mit ein wenig Petersilie, ein paar Charlottenzwiebeln, etwas Zitronenschalen, auch Zitronenmark und Kappern ganz fein, rührt es in einem Geschirr mit dem Gelben von 2 Eiern an, Salz und Muscatblüthe, und wenn es nicht piquant (pikant oder scharf) genug ist, noch ein wenig Essig oder Zitronensaft dazu an, thut, wenn der Buttersaig fertig ist, auf jedes der Ripplein etwas Farce, legt die Stückchen so auf dem Saig herum, daß oben und unten Farce kommt, schlägt über jedes Ripplein den Saig, und drückt es neben herum an, daß es die Form der Carminade bekommt, das Bein aber muß heraussehen. Alsdann schneidet man den Saig mit einem heißgemachten Messer recht nach der Form, macht oben eine kleine Öffnung, legt die — auf diese Art eingewickelten Ripplein auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit aufgeschlagenem Ei, backt sie in frischer Ofenhitze, und giebt sie warm zu Tische.

Kleine Leberpasteten.

Zu 12 Pastetlein reibt man einen Weck aufsen ab, weicht das Innere in gute süße Milch ein, hackt hierauf eine halbe Kalbsleber klein, treibt sie durch einen Seiher, thut ein wenig Petersilie, Charlottenzwiebel, ein Stückchen Zitronenschale und ein wenig Thymian oder Majoran, alles fein geschnitten, dazu, dämpft es in einem guten Stück frischer Butter, drückt den eingeweichten Weck fest aus, thut ihn auch dazu, nimmt es zusammen in eine Schüssel, streut Salz, Pfeffer und Muscatnuß darüber, drückt den Saft von einer Zitrone dazu, und

rührt es mit dem Gelben von 4 Eiern und einigen Eßlöffeln voll brauner Jus oder kräftiger Fleischbrühe an. Nun werden kleine blecherne Pastetenformen mit dünn gewältem Buttersaig ausgelegt, mit der Farce eingefüllt, mit einem geriebenen — zuvor mit etwas zerlassener Butter angefeuchtem Milchbrod überstreut, im Ofen schön gelb gebacken und warm aufgetragen. Das Milchbrod kann auch weggelassen werden.

Kleine Pasteten von Spinat.

Man nimmt ein großes Kalbsbrieslein oder 2 kleine, blanschirt sie im Wasser, schält das Häutchen rein davon ab, schneidet sie in kleine Stückchen, nimmt eine Charlottenzwiebel, ein wenig Petersilie und Basilicum, alles fein geschnitten, läßt dieß nebst dem Brieslein in einem Stückchen Butter dämpfen und dann erkalten, weicht das Innere von einem Kreuzerweck in süßen Rahm ein, stoßt dann das Brieslein nebst dem ausgedruckten Weck fein in einem Mörser, nimmt es mit einem Stückchen frischer Butter in eine Schüssel, rührt es mit einem ganzen Ey und dem Gelben von 4 andern wohl ab, und zulezt noch Salz, Muscatblüthe und so viel Spinatopfen darein, bis es schön grün wird, legt dann in kleine Pastetenformen Blättlein von dünn ausgestochenem Buttersaig, füllt sie von der gerührten Masse ein, legt auf jede Form wieder ein Blättchen, bestreicht sie mit verkleppertem (aufgeklopftem) Ey, backt sie im Ofen gelb, und giebt sie warm zu Tische. Hat man von der im Anhang angezeigten Bechemelle, so nimmt man 2 Eßlöffel voll in ihrer wahren Dicke dazu.

Reis: Pastetlein.

Zu 12 Pastetlein verfertigt man einen Ragout von einem Kalbsbrieslein und Euter, oder eine Farce von übriggebliebenem Braten oder Fischen, belegt kleine Pastetenformen mit Buttertaig, und theilt den Ragout oder die Farce kalt darinn aus. Hierauf brüht man ein Viertelpfund verlesenen Reis mit kochendem Wasser an, nimmt ihn nach einer Viertelstunde mit dem Schaumlöffel in eine halbe Maaß siedende Milch, läßt ihn ganz dick einkochen, stoßt ihn, wenn er erkaltet ist, in einem Mörser mit 6 Loth frischer Butter, rührt es in einer Schüssel mit dem Gelben von 5 Eiern an, und thut etwas Salz und Muscatblüthe daran. Nun wird auf ein jedes Pastetlein ein Eßlöffel voll davon über den Ragout gethan, ein wenig geriebene Semmel oder Milchbrod darüber gestreut, im Ofen gelb gebacken, und warm aufgetragen.

G e m ü s s e.

Grüne Bohnen auf gewöhnliche Art.

Wenn sie Kerne haben, werden sie abgezogen, entweder von einander gebrochen oder geschnitten, und gewaschen, in das dazu bestimmte Geschir ge-
than. Wird Hammels- oder Schweinefleisch

dazu genommen, ſo legt man ſolches gleich zwiſchen die Bohnen, thut das gehörige Salz, etwas geſchnittene Peterſilie und ganzes Bohnenkraut (auch Iſop genannt) dazu, und zwar dieſes alles über die Bohnen, gießt ſiedendes Waſſer darüber, und läßt es kochen, bis das Fleiſch weich iſt. Indeffen wird eine Zwiebel neſt ein paar Glaiſchen (Stückchen) Knoblauch geſchnitten, ein Stücklein Schmalz oder Butter zerlaſſen oder heiß gemacht, Mehl (etwa 2 Kochlöſſel voll) braun darinn geröſtet, und die geſchnittene Zwiebel neſt Knoblauch darinn gedämpft. Alsdann nimmt man das Fleiſch aus den Bohnen, und das geröſtete Mehl darein, ſchüttelt mehr, als man rührt, gießt, im Fall die Sauce zu dick iſt, einen Schöpflöffel Waſſer oder Fleiſchbrühe daran, läßt ſie damit durchkochen, bis ſie eine kurze Sauce haben, und thut zulezt noch etwas Pfeffer und Ingwer daran, — Bey jedem Gemüſſe darf nicht viel Brühe geſaſſen werden.

Junge Bohnen mit Rahm.

Wenn die Bohnen, welche noch ganz jung ſeyn müſſen, gepuht und ganz klein geſchnitten ſind, zerläßt man ein Stück Butter in einem Fußhaſen oder in einer Kaſtrol, waſcht die Bohnen darinn, läßt ſie eine Viertelſtunde dämpfen, gießt einen ſtarken Schoppen ſiedenden Rahm daran, thut etwas Muſcatenblüthe und Salz dazu, und läßt ſie weich kochen. Vor dem Anrichten zieht man 3 Eyer gelb ab, und gießt es an die Bohnen, ohne es kochen zu laſſen.

Fricaffirte Bohnen.

Die Bohnen werden wie die vorhergehenden klein geſchnitten, gewaſchen, und in einer Schüſſel mit kochendem Salzwaffer übergoffen. Hierauf legt man in einen Zuſſaſen ein Stück Butter, und die Bohnen mit dem Schaumlöffel darein, thut etwas geſchnittene Peterſilie, Salz, Muſcatenblüthe, und ſoviel Mehl, als zwiſchen 4 Fingern gefaßt werden kann, darüber, läßt ſie eine Viertelſtunde dämpfen, gießt hierauf einen Schöpflöffel voll gute Fleiſchbrühe daran, läßt ſie weich und kurz einkochen, verrührt dann 3 Eyer gelb mit 3 Eßlöffeln voll Eſſig recht ſtark, gießt von der Bohnenbrühe langſam daran, dann dieß über die Bohnen, rüttelt dieſelben recht durch, und läßt ſie aber nicht mehr kochen. Dieſe Bohnen können als Fricaffee und auch als Gemüß mit jeder Fleiſchzulage gegeben werden.

Gedämpfte Kartoffeln (Erdbirnen).

Die Kartoffeln werden im Salzwaffer geſotzen, geſchält und in dicke Scheiben geſchnitten. Hierauf macht man in einer Kachel ein gutes (ziemlich großes) Stück Schmalz heiß, thut eine fleingefchnittene Zwiebel darein, und gleich die Kartoffeln dazu, Salz und ein wenig Pfeffer darüber. Wenn ſie gelblich gedämpft ſind, ſtreut man ein wenig Mehl darüber, gießt einen Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe neſt einem Trinkglase voll süßem Rahm daran. Sobald es kurz eingekocht iſt, wird angerichtet. Statt des Rahms kann ein geſchnittener Häring dazu genommen werden, Wer das Saure liebt, läßt ſie mit ein wenig Eſſig kochen.

Glacirte Kartoffeln.

Die ſauber gewaſchenen, geſottenen und geſchälten Kartoffeln ſchneidet man zu runden halb Fingersdicken Stücklein, macht in einem Geſchir 1 auch 2 Hände voll geſtoſenen Zucker auf den Kohlen braun, gießt einige Schöpfföſſel voll Jus dazu, nimmt die Kartoffeln darein, und läßt ſie über gelindem Feuer einige Zeit röſten, wobey die Kartoffeln öfter umgewendet werden müſſen. — Man bedient ſich dieſer Art Kartoffeln zu Englischen Braten, auch zu Schlacht- oder Lindenbraten. In Ermanglung der Kaſtanien kann man ſie auch ſtatt derſelben zum Braun- (Winter-) Koſt geben.

Gedörnte Kartoffeln.

Dieſe müſſen von einer guten Art ſeyn, gelbe oder auch rothe, nur innen nicht röthlicht. Wenn ſie gewaſchen ſind, werden ſie roh geſchält, mit kochendem Waſſer zugeſetzt, und nicht ganz ſo weich, wie zum Eſſen, geſotten. Man nimmt ſie nun aus dem Waſſer, läßt ſie auf einer Platte erkalten, reibt ſie auf dem Reibeifen, trocknet ſie auf weichem Papier in der Ofenröhre oder auf dem Ofen, und bewahrt ſie recht dürr in Schachteln auf. Auf dieſe Art hat man den ganzen Sommer zu kochen. Sollen ſie zu einer Suppe gebraucht werden, ſo ſetzt man ſoviel Fleiſchbrühe über das Feuer, als man zur Suppe braucht, rührt von den gedörnten Kartoffeln hinein, biß ſie ihre gehörige Dicke hat, läßt ſie ein wenig kochen, und giebt ſie dann als eine Reiſſuppe. Man kann auch 2 Eyer gelb darein abziehen, ſtatt der Fleiſchbrühe auch Waſſer, feingefchnittene

Petersilie, ein Stückchen Butter und das gehörige Salz nehmen, und die Kartoffeln, wenn sie auf diese Art gekocht haben und angerichtet sind, mit einer Handvoll geröstetem Brod oder geschnittenen Zwiebeln schmalzen. Man kann sie auch in der Milch als Brey kochen; zu Torten wird nach der Angabe im ersten Theile von frischen Kartoffeln — von den durren nur die Hälfte genommen. Die Kartoffeln können auch ungeschält gesotten und gedörrt werden, sie sind aber weder so weiß noch so fein im Geschmack als die geschälten.

Kartoffeln auf Flamändische Art.

Die gewaschenen Kartoffeln setzt man mit Salzwasser zu, und siedet sie nur so lang, bis sie sich schälen lassen, schneidet sie dann rund dicklecht, zerläßt ein ziemliches Stück Butter, läßt ein wenig feingeschnittene Zwiebel darinn anziehen, nimmt die Kartoffeln darein, Salz und Pfeffer dazu, streut ein klein wenig Mehl darüber, rüttelt das Geschirr, läßt sie eine Zeitlang dämpfen, gießt einen Schoppen guten sauren Rahm daran, läßt sie langsam kochen, streut vor dem Anrichten fein geschnittene Petersilie darüber, und giebt sie so auf die Tafel.

Noch eine Art Kartoffeln mit süßem Rahm.

Sie werden wie die vorigen nur ohne Salz gesotten, geschält, blattweise geschnitten, in einem Stück Butter mit Salz und Pfeffer auch etwas Ingwer gedämpft, und mit ein klein wenig Mehl überstreut. Nun füllt man das Geschirr mit süßem Rahm auf, läßt sie kochen, verrührt das Gelbe von 4 Eyern mit ein wenig süßem

Nahm, ſetzt die Kartoffeln vom Feuer ab, rührt die Eyer gelb darunter, und läßt ſie dann zum Erkalten ſtehen. Sie müſſen aber ziemlich dick ſeyn. Hierauf zerläßt man in einem andern Geſchire ein Stück Butter, nimmt die erkalte- ten Kartoffeln darein, ſtellt ſie auf ſtarke Koh- len, bis ſie unten eine gelbe Kruste haben, und wendet ſie um, daß ſie auch auf der andern Seite gelb werden.

**Kartoffelschnitze in Sardellen; oder Häring-
Sauce.**

Auf eine Perſon rechnet man 3 große Kar- toffeln (Grundbirnen), welche roh geſchält, zu 4 bis 6 Schnitzen geſchnitten, ſauber gewaſchen und in einen Seiher gethan werden, damit ſie ablaufen. Alsdann legt man 4 Loth Sardellen oder einen Häring ins Waſſer, waſcht ſie nach einer Viertelſtunde ab, zieht dem Häring die Haut ab, thut die Gräte davon, und hackt oder ſchneidet ihn (ſie) mit einer Handvoll Petersilie zuſammen fein. Zu 6 Perſonen zerläßt man nun ein Viertelſfund Butter, röſtet einen Koch- löffel voll Mehl gelb, dämpft das Gehackte dar- inn, und thut 2 bis 3 Schöpflöffel voll Fleiſch- brühe neſt Pfeffer, Ingwer und Muſcatnuß daran. Sobald die Sauce zu kochen anfängt, werden die Kartoffelschnitze darein gethan, zuge- deckt und gekocht, bis ſie weich ſind. Man darf nicht viel darinn rühren, daß ſie ſchön ganz bleiben. Man kann alles Fleiſchwerk, ſo wie auch Würſte, dazu geben.

Gemüß von Champ Paſſauer, oder Kochſalat.

Welche Sorte es iſt, ſo wird der Salat ſauber gepuht; ſind es Häupter (Häuptlen), ſo werden ſie zu 4 Theilen geſchnitten, die andern Sorten werden Blattweiſe abgenommen die harten Rippen hinten ein wenig weggeſchnitten und im Salzwaſſer weich gekocht, hernach in einem Seiher gethan, mit kaltem Waſſer abgefloßt, mit der flachen Hand leicht ausgedrückt, und ein wenig verſchnitten. Nun wird in einer Kachel (Fuſtuppen) ein Stückchen Butter zerlaſſen, ein ſtarker Kochlöſſel voll Mehl leicht gelb gemacht, ſo viel Fleiſchbrühe daran gegoffen, daß es eine dicklechte Sauce wird, ein wenig Muſcatnuß dazu genommen, der Salat hinein gethan, und auf Kohlen langſam gekocht. Nur muß man das Gemüß nicht zudecken, ſonſt kocht es ſich ſehr wäſſerig. Wenn man den Geſchmack der Zwiebeln liebt, ſo kann in dem Mehl eine fein geſchnittene Zwiebel mitgedämpft werden; thut man eine Viertelſtunde vor dem Anrichten ein halbes Trinkglas voll ſüßen Rahm darein, ſo macht dieſer das Gemüß ſehr gut.

Werſing oder Sommerkohl mit Rahm.

Drey bis 4 Werſingſtöcke oder Köpfe werden verſchnitten (wenn ſie nicht groß ſind, in 4 Theile gemacht), die Dorsche und große Rippen herausgeſchnitten, in ſiedendem Salzwaſſer weich gekocht, dann in einen Seiher gethan, und mit kaltem Waſſer übergoffen. Hierauf zerläßt man nicht ganz ein Viertelpfund Butter in einer Kachel (Fußhafen), röſtet 2 kleine Kochlöſſel voll Mehl hellgelb darinn, thut 2 Schöpflöffel voll

Fleiſchbrühe daran, das gehörige Salz und etwas Muſcatnuß dazu, drückt den Kohl leicht mit der flachen Hand, und legt ihn in die Sauce. Hat er eine halbe Stunde gekocht, ſo wird ein Trinkglas voll guten ſüßen Rahms daran gegoffen, dann, wenn er noch ungefähr in einer Viertelſtunde kurz eingekocht iſt, auf eine Platte ange richtet, auf eine Kohlpfanne geſetzt, mit Semmel- oder Muſchelmehl überſtreut, mit dünnen Stücklein Butter belegt, ein Deckel mit Kohlen darüber geſetzt, oder eine Schaufel glühend gemacht und etlichemal darüber gehalten, daß der Kohl eine gelbbraune Farbe bekommt.

Gefüllter Kohl (Werſing).

Es werden Kohl- oder Werſing- Köpfe von mittlerer Größe genommen, in der Mitte von einander geſchnitten, im Salzwaffer halb weich gekocht, herausgenommen, mit kaltem Waſſer abgefloßt, und die Dorschen neſt den innern Blättern ſowohl als auß oder 7 der äußern herausgeſchnitten. Hierauf hackt man ein Pfund gebratenes Fleiſch mit einer Zwiebel, ein wenig Peterſilie und 4 Loth grünem (friſchem) Speck zuſammen klein, drückt » zuvor im Waſſer eingeweichte Weißbrotte oder Kreuzerwecken feſt aus, thut dieſe und das gehackte Fleiſch in eine Schüſſel, Salz, Muſcatnuß und ein wenig Pfeffer daran, rührt dieß mit 5 Eiern an, füllt die halbirten (in der Mitte entzweygeſchnittenen) Kohlköpfe damit, legt einen auf den andern, umbindet ſie wohl mit einem Faden, legt in eine Kachel oder Kaſtrol dünne Speckſcheiben oder auch kleine Stückchen Holz unter in das Geſchirr, die gefüllten und gebundenen Kohlköpfe darauf, gießt

ein paar Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, deckt es zu, und läßt es auf Kohlen langſam kochen. Sobald der Kohl recht weich iſt, wird ungefähr eine Viertelſtunde vor dem Anrichten ein kleiner Kochlöffel Mehl im Butter gelb geröſtet, und neſt Muſcatnuß und Ingwer an den Kohl gethan. Man kann Carminade oder Würſte dazu geben. Drey Köpfe von mittlerer Größe ſind für 4 bis 5 Perſonen genug.

Gefüllter Sommerkohl (Werſing) auf andere Art.

Man puht, waſcht ihn, ſchneidet die Doꝛſchen aus, ſiedet die ganzen Köpfe im Salzwaſſer weich, verfertigt alſdann eine eben ſolche Fülle wie die vorbeſchriebene, nimmt hierauf die Kohlköpfe aus dem Waſſer, löſt jedes Blatt davon ab, ſchneidet die hohen Rippen davon, fängt am innern Blatt an zu füllen, ſchlägt es zuſammen, und fährt auf dieſe Art mit jedem Blatte fort, bis der Kopf ſeine ganze Form hat, umbindet ihn dann feſt mit einem Faden, ſtellt die Köpfe, wenn ſie beyſammen ſind, aufrecht in eine Kachel auf Stecklein von Holz oder dünne Speckſchnitten, und gießt ſo viel Fleischbrühe daran, bis ſie halb an den Kopf geht. Vor dem Anrichten röſtet man einen Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter gelb, und thut ihn neſt Muſcatnuß und Ingwer an die Sauce. Beym Anrichten ſtellt man die Kohlköpfe aufrecht, legt Carminade oder Zunge dazwiſchen, oder giebt ſie auch ohne Fleiſchwerk.

Blau; oder Winterkohl auf gewöhnliche Art.

Für 5 bis 4 Personen nimmt man 4 Stauden Kohl, streift die Blätter ab, wäscht sie sauber, läßt das Wasser rein davon ablaufen, und setzt sie mit siedendem Wasser zu. Sobald der Kohl weich ist, schüttet man ihn in einen Seiher, und setzt ihn, wenn das Wasser abgelassen ist, in kaltes Wasser. Nach einer Viertelstunde drückt man ihn aus, hackt oder wiegt ihn, aber nicht sehr fein. Nun macht man ein Stück Rinds- oder Schweinenschmalz in einer Kachel heiß, röstet 2 Kochlöffel voll Mehl hellbraun darinn, rührt etwas fein geschnittene Zwiebel nur zweymal mit dem Mehl herum, und nimmt gleich das Gemüß dazu. Wenn dieses ein wenig miteinander gedämpft hat, so thut man halb Wasser, halb Fleischbrühe, etwas Pfeffer und Salz daran. Nur darf man nicht zu viel Brühe daran thun. Will man ein Stückchen Gänse: Fett dazu thun, so ist es sehr gut. Das Gemüß muß man fleißig umrühren, weil es gerne anbrennt. Wenn es eine halbe Stunde durchgekocht hat, ist es fertig. Man kann dörres Fleisch, Würste oder Schinken, auch cotelettes (Rippen) dazu geben.

Gedämpfter Blau; oder Winterkohl.

Dieser wird, wie der vorige, gepuht, in eine große Schüssel gelegt, mit kochendem Wasser abgebrüht, und eine halbe Stunde zugedeckt stehen gelassen. Hierauf drückt man ihn fest aus, und hackt oder wiegt ihn ein wenig, macht auch in einem Fußhafen oder in einer Kastrol (Casserole) ein Stück Rindschmalz (Schmalzbutter) heiß, thut einen halben Kochlöffel voll Mehl,

eine halbe fein geſchnittene Zwiebel dazu, und gleich das Gemüß darein. Wenn dieſes recht weich gedämpft iſt, thut man einen Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe nebst etwas Salz und Muſcatnuß daran, bis es recht durchgekocht hat und nicht zu dick iſt, wo man anrichten kann. Es darf keine Brühe daran geſehen werden. Auch kann man vor dem Anrichten geſottene und geſchälte Kaſtanien darein thun. Man kann dünne Zunge, Carminade oder einen Schweinsbraten dazu aufſtellen.

Sproßen (Proceſs) von Blaukohl.

Im Frühjahre, wenn die Stauden wieder ausſchlagen, werden die Sproßen abgebrochen und ganz gelassen, wenn bey'm Abbrechen unten nichts hartes daran bleibt, in kochendem Waſſer ſchnell gebrüht, durch einen Seiher gegoffen, hierauf eine Viertelſtunde in kaltes Waſſer geſetzt, dann wieder in den Seiher gethan und ſtehen gelassen, bis das Waſſer vollkommen abgelaufen iſt. — Für 6 Perſonen zerläßt man nun ein Viertelpfund Butter in einer Kachel, röſtet einen Kochlöffel voll Mehl gelb darinn, thut ein klein wenig fein geſchnittene Zwiebel darein, einen ſtarcken Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe nebst etwas Salz und Muſcatblüthe dazu, nimmt die wohl abgelaufenen Blaukohlsproßen darein, und läßt ſie langſam kochen. Sie dürfen nicht zugedeckt werden, ſonſt werden ſie wäſſerig, auch darf man nicht viel darinn rühren, daß ſie ganz bleiben. Kurz vor dem Anrichten wird das Gelbe von 2 Eyern mit 5 Eßlöffeln voll süßem Rahm verrührt, alsdann das Gemüß vom Feuer gethan, das Angerührte ſchnell daran ge-

gossen und ſtark gerüttelt. Es darf nicht mehr zum Kochen kommen, ſondern nur heiß erhalten werden. Wenn es angerichtet iſt, wird die Platte mit Carminade oder gebackenen grünen Zungen belegt.

Weiskraut auf die gewöhnliche Art.

Wenn das Kraut gehörig gepuht und die ſtärkſten Rippen und Doriſche weg ſind, ſetzt man es mit ſiedendem Waſſer, Salz und ein wenig Kümmel zu, löſt es kochen, und röſtet in deſſen in einem Stücke Schmalz oder Butter einen Kochlöſſel Mehl recht hellgelb. Hat man Fleiſch dazu am Feuer, ſo thut man von der Fleiſchbrühe an das Mehl, und nimmt das Gemüß mit dem Schaumlöſſel heraus, oder drückt es auch aus kaltem Waſſer, und läßt es in der Brühe kochen. Man kann auch gleich Hammel- oder Schweinefleiſch mit dem Kraut zuſetzen, Salz, Pfeffer und Ingwer daran thun; wird das Fleiſch gleich mit dem Kraut zugeſetzt, ſo wird daſſelbe, ſobald es weich iſt, herausgethan und ein ſtarcker Eßlöſſel voll Mehl in Butter oder Schmalz gelb geröſtet und an das Kraut gerührt, ohne die Brühe abzugießen. Iſt nun das Kraut kurz eingekocht, ſo iſt es zum Anrichten fertig.

Gebackenes Weiskraut.

Zwey Kreuzerwecken oder Semmeln weicht man in Waſſer ein, verließt einen nicht ſehr großen Krautkopf, ſchneidet die Rippen rein davon, hackt dann das zuvor gewaſchene Kraut klein, dämpft es in einem Stücke heißem Schmalz oder in einem Viertelpfund zerlaſſener Butter nebst einer klein geſchnittenen Zwiebel, bis das Kraut weich iſt,

nimmt den eingeweichten und zuvor feſt ausgedruckten Weck auch dazu, und läßt ihn eine Weile mirdämpfen, ſchlägt alsdann 4 bis 5 Eyer daran, und thut Salz nebst ein wenig Muſcarnuß dazu. Wenn alles wohl untereinander gerührt iſt, wird in einer eiſernen Pfanne oder Kachel Schmalz (Schmälzbutter) heiß gemacht, das Ungerührte darein gethan, ein Deckel mit Kohlen darauf geſetzt, und auf Kohlen langſam gebacken. — Es kann auch in einem mit Butter beſtrichenen Blech in den Backofen geſetzt werden. Man kann auch geröſtete Kaſtanien und klein gewürfelt geſchnittenern Speck daran thun. — Dieſes gebackene Weiskraut kann nach Belieben entweder trocken oder mit einer Butter-Sauce gegeben werden.

Weiskraut mit Rahm.

Wenn von dem Kraut alle Rippen oder Doꝛſche weg ſind, wird es im Salzwaffer weich geſotten, dann aus einem kaltem Waſſer gedruckt, und mit dem Meſſer ein wenig durchgeſchnitten. Hierauf dämpft man eine fein geſchnittene Zwiebel in einem Stück friſcher Butter, nimmt nach dieſem das Kraut dazu, etwas Pfeffer und Salz nebst ein wenig Baſilicum daran, läßt es eine Zeitlang fortdämpfen, gießt einen Schöpfloſſel gute Fleiſchbrühe daran, ſtreut, wenn die Brühe zuvor recht eingekocht iſt, ein wenig weißes Mehl darüber, und ſchüttet anderthalb Schoppen ſauren Rahm daran. Sobald dieß wieder kurz eingekocht iſt, kann angerichtet werden. Man kann alle Arten Fleiſch darauf geben, nur kein geräuchertes.

Gedämpfte Kohlraben mit Hammelsbrust.

Für 6 Personen werden 4 Kohlraben von mittlerer Größe geſchält und zu einer Haſelnuß großen Bröcklein geſchnitten, dann zerläßt man ein völliges halbes Viertelpfund (4 Loth) Butter in einer Kachel oder Kaſtrol, nimmt eine kleine fein geſchnittene Zwiebel darein, thut gleich nachher die Kohlraben, wenn ſie zuvor gewaſchen ſind, darauf, Salz und Muſcatblüthe dazu, und läßt ſie auf Kohlen langſam dämpfen. Sie müſſen fleißig gerüttelt werden, man darf aber nicht darinn rühren. Wenn ſie bald weich gedämpfte ſind, wird ein halber Kochlöffel Mehl darüber geſtreut, alles recht zuſammen geſchüttelt und ein Schöpflöffel voll Jus oder Fleiſchbrühe daran gegoffen. Das Hammelfleiſch, 1 bis 2 Pfund von der Bruſt, ſiedet man beſonder, ſchneidet es, wenn es weich iſt, zu länglichten zarten Stücklein, und thut ſie unter die Kohlraben. Sobald dieſe nun recht durchgekocht haben, werden ſie angerichtet. Nur darf nicht auf einmal zuviel Fleiſchbrühe daran gegoffen werden, daß es immer eine kurze Sauce bleibt. Auf dieſe Art gekocht können dieſe Kohlraben als Nachtgemüß gegeben werden.

Kukummern oder Gurken mit Rahm.

Die halbgewachſenen Kukummern, (ſo viel Perſonen, ſo viel Kukummern gerechnet) welche zuvor geſchält, in 4 Viertel geſchnitten, und vom Innern geſäubert werden müſſen, werden in kleine Stücke geſchnitten. Hierauf hackt man eine Zwiebel ganz fein, dämpft ſolche in einem Stücklein Butter, nimmt, die geſchnittenen Kukummern

Kukummern neſt etwas Salz und Pfeffer dazu, ſtäubt etliche Meſſerſpizen voll Mehl darüber, läßt ſie auf Kohlen langſam dämpfen, gießt einen Schoppen ſüßen Rahm daran, thut, wenn ſie weich ſind, ein wenig feingehchnitene Peterſilie und etwas Muſcatnuß dazu, und zieht ſie vor dem Anrichten mit dem Gelben von 2 Eiern ab. Der Rand der Schüſſel wird mit gebackenen Fiſchen oder Rippen (Cotelettes) garnirt.

Gebackene Kukummern.

Man ſchält dieſe ebenfalls, ſchneidet ſie in 4 Theile, das Innere heraus, und dann ſolche in beliebige Stücklein, und blanchirt ſie im Salzwasser, vermengt hierauf von allen Sorten feine Kräuter, inſgeſamt kleingehchnitten, mit etwas Pfeffer, gießt ein Trinkglas voll Eſſig darüber, thut die blanchirten Kukummern darein, läßt ſie eine Stunde in dieſer Marinade, legt hierauf die Stücklein auf eine Serviette, rührt dann von einer Hand voll Mehl und etwas Salz einen Zaig mit kaltem Wein an, macht 4 Loth Butter mit etwas Wein warm, rührt es neſt einem Ey auch an den Zaig, bis er die Dicke wie ein Dmelettaig hat, kehrt die abgetrockneten Kukummernstücklein darinn um, backt ſie in heißem Schmalz gelb, richtet ſie nun warm auf eine Platte an, und garnirt ſie mit gebacknem Peſilienkraut.

Kürbis mit Milch gekocht.

Den reifen Kürbis oder ein Stück davon ſchält man, ſchneidet ihn zu länglichten Streifen eines Fingers lang, die Kerne und das Faſerige (Zaaſerige) des innern Theils heraus, und die Streifen

zu Würfeln, kocht ſie in Waſſer und Salz weich, und ſchüttet ſie dann in einen Durchſchlag, daß das Waſſer davon läuft, treibt den Kürbis durch, kocht — ein Viertelpfund verleşenen und zuvor in kochendem Waſſer eine halbe Stunde — geſtandenen Reis in der Milch weich, rührt das durchgetriebene Mark darein, kocht es mit guter Milch vollends aus, verrührt vor dem Anrichten das Gelbe von 5 Eiern mit süßem Rahm, thut es an den Brey, richtet denſelben, wenn er ſeine gehörige Dicke hat, an, und überſtreut ihn mit Zucker und Zimmt. Der Reis kann auch weggelaſſen, und der verrührte Kürbis allein in der Milch ausgekocht werden.

Anmerk. Wenn man dieſen Brey erkalten läßt, etliche Eier darein rührt, eine Schüſſel mit Butter beſtreicht, die Maſſe einfüllt, Zucker und Zimmt darüber ſtreut, ſie in einen Backofen ſetzt, ſo hat man einen ſchönen aufgelaufenen Koch. — Auch kann man die geſchälten Kürbiſe in Scheiben oder fingerſlange Schnitze ſchneiden, im Waſſer weich ſieden, wann ſie erkaltet ſind, mit Zucker und Zimmt beſtreuen, in aufgeklöpften Eiern umwenden, und in Butter oder Schmalz gelb backen. Es gibt ein angenehmes Backwerk. Wenn man junge Kürbiſe von der grünen Schaaſe loſſchält, zu Streifen ſchneidet, von den Kernen reiniget, und in gewürfelten Stücken im Salzwaffer einen Augenblick ſieden läßt, wo ſie geſchwind weich werden, ſo kann man ſie zu Fricaffeen oder anderen eingemachten Fleiſchgerichten geben, ſie machen ſolche Speiſen überaus angenehm und ſchmackhaft.

Morchen in süßem Rahm.

Die zuvor gepuſteten Morchen waſcht man etlichemal aus warmem Waſſer, ſetzt ſie dann mit kochendem Waſſer zu, läßt ſie ein wenig kochen, gießt das Waſſer ab und wieder anderes ſieden.

des daran, gießt dasselbe, wenn sie eine Zeitlang gekocht haben wieder ab, legt sie in eine Schüssel mit kaltem Wasser, drückt sie fest aus, schneidet erliche Charlottenzwiebel und etwas Petersilie ganz fein, zerläßt ein Stück frische Butter, dämpft das Geschnittene darinn, nimmt die Morchen dazu, stäubt ein wenig Mehl darüber, schwingt sie ein paar mal, thut süßen Rahm nebst ein wenig Pfeffer und Muscatnuß daran, läßt sie kurz einkochen, und richtet sie, nachdem sie zuvor ein wenig gesalzen worden sind, an.

Morchen grillirt.

Diese müssen etwas groß seyn. Wenn sie gepuzt und etlichemal gewaschen sind, blanschirt man sie ebenfalls im Wasser, drückt sie wieder aus kaltem Wasser, schneidet ein wenig Petersilie, Charlottenzwiebel, Basilicum oder was man sonst für Kräuter hat, fein, zerläßt ein Stücklein Butter, thut das Geschnittene nebst Salz, Pfeffer und Muscatnuß darein, die Morchen dazu, läßt es zusammen dämpfen, rüttelt es fleißig, richtet es auf eine Platte an, zerläßt ein Stücklein frische Butter, rührt das Gelbe von 3 Eiern darunter, überstreicht vermittelst eines Pinsels die Morchen damit, bestreut sie mit geriebenem Semmel- oder Mutschelmehl, legt sie dann auf einen heißgemachten Rost, und macht sie gelb.

Oder man bestreicht eine Schüssel mit Butter legt die Morchen einzeln darein, und grillirt sie im Backofen. — Sie können entweder besonder als Zwischenplatte aufgesetzt, oder zum Garniren der Gemüſſer gebraucht werden.

Große Stock: oder Waſſer: Morchen zu dämpfen.

Von den beyden Sorten Morchen werden die Stiele mit einem Meſſer ausgeſtochen, und ſolche aus mehreren Waſſern gewaſchen, damit das Sandige davon kommt. Wenn nun das Waſſer davon in einem Seiher ſauber abgelaufen iſt, werden ungeſähr 4 Loth Butter zerlaſſen, die Morchen neſt fein geſchnittener Peterſilie, ein wenig Muſcatnuß und Salz darein gethan, ein halber Kochlöſſel voll Mehl darüber geſtreut und zugedeckt. Hat nun dieſes eine Viertelſtunde lang mit einander gedämpft, ſo thut man einen Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe daran, daß es eine kurze Sauce giebt. Solche Morchen können über geſottenes Kalbfleiſch angerichtet werden. Vor dem Anrichten zieht man noch das Gelbe von 2 Eiern mit Zitronenſaft ab, und gießt es an die Morchen.

Gelbe Rüben mit ſüßem Rahm.

Die Rüben werden geſchabt, zu halb Fingers langen und halb Fingers dicken Stückchen geſchnitten und gewaſchen. Hierauf nimmt man die Rüben mit einem Stücklein Butter in eine Kachel, etwas kleingeſchnittene Peterſilie und eine fein geſchnittene Zwiebel neſt ein klein wenig Kümmel und Salz dazu. Sobald die Rüben halb weich gedämpft ſind, ſtreut man einen Kochlöſſel Mehl darüber, rüttelt ſie etlichemal, gießt dann nur Einen Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe daran, damit die Rüben eine kurze Sauce bekommen, thut eine Viertelſtunde vor dem Anrichten ein Trinkglas voll guten ſüßen Rahm neſt ein wenig Muſcatblüthe daran. Wenn ſie

eine Zeitlang durchgekocht haben, werden ſie angerichtet, und mit welcher Sorte Fleiſch man will, gegeben.

Spargeln auf gewöhnliche Art in Butter Sauce.

Weil die meiſten Arten der Spargeln; Bereitung ſchon im erſten Theile angezeigt ſind, ſollen hier nur noch einige Arten angegeben werden. — Man ſchneidet die Spargeln, ſo weit ſie gut ſind, ab, bindet ſie in Büſchelein, macht in einer Pfanne (nur in keiner eiſernen) Waſſer mit Salz ſiedend, thut die Spargeln darein, legt ſie, wenn ſie weich ſind, aus dem Waſſer auf eine Platte, und erhält ſie warm. Hierauf zerläßt man 4 Loth Butter in einem Kächelein, läßt einen Kochlöſſel voll Mehl darinn anziehen, gießt einen Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe oder in deren Ermanglung von der Spargelbrühe daran, daß es eine dicklechte Sauce giebt, und thut ein wenig Muſcatnuß dazu. Sobald die Sauce durchgekocht hat, richtet man ſie über die Spargeln an, läßt ſolche ein wenig damit aufkochen, und trägt ſodann auf. Es können Kalbfleiſchstücklein oder Tauben in der Sauce gekocht, und zwiſchen die Spargeln gelegt werden. Sollen ſie ſäuerlich ſeyn, ſo wird ein wenig Eſſig mit der Sauce gekocht.

Spargeln auf Flämändiſche (Niederländiſche) Art.

Wenn ſie im Salzwaffer geſotten ſind, legt man ſie auf eine Serviette, ordnet ſie alſdann auf eine Platte, ſtreut ein wenig Salz neßt Pfeffer, Muſcatnuß, kleingeschnittener Petersilie

und ein wenig geriebener Semmel oder Milchbrod darüber, macht ein gutes (ziemliches) Stück Butter gelb, gießt dieselbe über die Spargeln, und trägt sie recht heiß auf.

Geschnittene Spargeln.

Man kann hiezu mittlere oder kleine Spargeln nehmen, und sie völlig eines Glaichs lang, so weit sie grün sind, schneiden. Wenn sie gewaschen sind, läßt man sie in einem Seiber ablaufen, thut sie dann in eine Rachel (Fußtrippen), und läßt sie in 4 Loth zerlassener Butter mit ein wenig fein geschnittener Petersilie dämpfen, streut so viel Mehl, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, darüber, thut ein wenig Muscatblüthe und Salz dazu, und 1 bis 2 Schöpfstöffel voll Fleischbrühe daran. Wenn sie bald weich sind, gießt man 4 Eßlöffel voll süßen Rahm daran, verrührt vor dem Anrichten das Gelbe von 2 Eiern, rührt von der Spargeln: Sauce nach und nach daran, gießt sie dann schnell über die Spargeln, und richtet sie an, ohne sie weiter kochen zu lassen. — Junge Hühner oder Tauben sind zu diesem Gemüsse sehr gut, entweder im Schmalz gebacken oder in Butter gebraten.

Spargeln mit Holländer: Sauce.

Die Spargeln werden, wie gewöhnlich, im Salzwasser gesotten, dann auf die Seite gestellt. Zur Sauce macht man ein ziemlich großes Stück Butter in einer Kastrol oder irdenen Rachel weich, rührt das Gelbe von 4 Eiern darein, einen Eßlöffel voll Essig, ein wenig Zitronensaft, Muscatnuß, Pfeffer und Salz daran. Nun legt man die Spargeln aus dem Wasser auf eine Serviette,

und erhält ſie warm. Man rührt hierauf die angerührte Sauce über Kohlfener ſo lange, bis die Butter vergangen, und die Sauce dick und heiß iſt, läßt ſolche aber ja nicht kochen, und richtet ſie über die Spargeln, welche zuerſt von der Serviette auf eine Platte geordnet werden müſſen, an. Unſere Art der Spargeln Zubereitung findet man im erſten Theile. Nur müſſen alle Spargeln in viel Waſſer mit Salz, aber nicht zu weich, gekocht werden, daß ſie die Kraft nicht verlieren.

Spinat mit Rahm und Kleinen Roſinen.

Wenn der Spinat verlesen, ſauber gewaſchen, mit kochendem Waſſer zugeſetzt, weich gekocht und das Waſſer rein davon iſt, wird er in kaltes Waſſer gelegt, feſt ausgedrückt, mit dem Schneidmeſſer fein geſchnitten, dann in einer Kaſtrol oder in einem Fuſſhaſen ein Stück friſche Butter zerlaſſen, der Spinat darinn gedämpft, ſo viel feines Mehl, als man mit 5 Fingern faſſen kann, darüber geſtreut, ein Schoppen guter ſüßer Rahm und zulezt ein wenig Salz nebst etwas Muſcatblüthe daran gethan. Dieß läßt man nun auf Kohlen langſam kochen, thut eine große Handvoll kleine zuvor verlesene und aus warmem Waſſer gewaſchene Roſinen darein, rührt es wohl untereinander und richtet, wenn es eine Viertelſtunde zuſammen gekocht hat, auf ein Plättchen an. Es kann als Nachtgemüß, oder bey großen Tafeln als eine Seitenspeiße gegeben werden.

Gefüllte Selleri Wurzeln.

Große Selleri Wurzeln oder Köpfe puht man ſauber, ſchneidet ſie ſo viel wie möglich in die Rinde, und oben ein Deckelchen mit dem

Herzblättchen davon ab, hölt die Wurzeln pünktlich aus, (dazu hat man ein rundes Meſſer wie einen Bohrer) ſiedet ſie in Salzwaffer weich, und ſtürzt ſie auf eine Platte. Gewöhnlich verfertigt man eine Fleiſchfülle dazu, von Kalbs- oder anderem Braten, von friſchem Kalbs- oder Schweinefleiſch; von einem halben Pfund kann man 8 bis 10 Köpfe füllen, auch von Brieſlein, Euterlein und Krebsen können ſie gefüllt werden, jede Sorte iſt bey den Farcen (Füllen) zu finden. Wenn ſie gefüllt ſind, wird der Deckel mit einem Hölzlein befeſtigt. Nun ſetzt man die Köpfe in ein mit Butter beſtrichenes Blech, und gießt Fleiſch- oder Krebsbrühe daran. Sobald ſie weich gekocht ſind, wird in einem Stückchen Butter ein kleiner Kochlöſſel Mehl gelb daran gemacht, und; wenn die Sauce eine Viertelſtunde gekocht hat, angerichtet.

Zu einem Kartoffelknopf.

werden 6 bis 8 groſſe Kartoffeln gekocht, und wenn ſie zuvor geſchält und erkaltet ſind, auf dem Reibeifen gerieben. Alsdann weicht man das Weiße von 2 Semmeln oder Wecken in Milch ein, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, das Gelbe von 8 Eiern daran, ein halbes Pfund von den geriebenen Kartoffeln dazu, drückt den eingeweichten Weck feſt aus, nimmt ihn nebt Salz, und Muſcatnuß darein, ſchlägt das Weiße von 5 Eiern zu Schaum, rührt ihn an die Maſſe, beſtreicht eine Serviette oder eine blecherne Form mit Butter, beſtreut ſie mit Semmel- oder Mutſchelmehl, füllt die gerührte Maſſe darein, bindet, im Fall es eine Serviette iſt, dieſelbe ſo zuſammen, daß ſie einen ſtarcken Daumen breit von

dem eingefüllten weg iſt, und hánat ſie in kochens
des Salzwaſſer. Wenn es eine Stunde fortge-
kocht hat, iſt der Knopf fertig. Alsdann wird
die Serviette herausgenommen, auf eine Platte
geſtürzt, oben ein Kreuz darein geſchnitten, eine
fein geſchnittene Zwiebel mit einer Hand voll
Broſamen in Butter gelb geröſtet, und der
Kartoffelknopf damit geſchmälzt.

Gebäckener Kartoffelknopf.

Wenn die Kartoffeln geſotten, geſchält, und
auf dem Reibeifen gerieben ſind, ſchält man 8
Loth ſüße und 2 Loth bittere Mandeln, ſtoßt ſie
zart, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, von
8 Eiern das Gelbe daran, nimmt die geſtoßen-
nen Mandeln, ein halbes Pfund geriebene Kar-
toffeln, ein Kaffeelöfflein voll geſtoßenen Zim-
met, die abgeriebene Schale von einer halben
Zitrone dazu, und rührt dieß alles zuſammen mit
der Butter. Nun rührt man einen Kochlöffel voll
feines Mehl mit ſüßem oder ſauerm Rahm glatt
an, und thut ihn auch an die Maſſe. Hierauf
wird das Weiße von obigen 8 Eiern zu Schaum
geſchlagen und nebst 6 Loth geſtoßenem Zucker
zur Maſſe gethan. Wenn es recht durchgerührt
iſt, wird ein rundes Blech oder eine Kaſtrol
mit Butter beſtrichen, die Maſſe darein gefüllt,
und im Ofen oder der Törtenspanne gelb ge-
backen.

Knopf von Braun; oder Winterkohl,

Für 6 Perſonen verwellt man 2 Hände voll
zarte Braunkohl-Blätter in ſiedendem Salzwaſ-
ſer, legt ſolche in kaltes Waſſer, drückt ſie feſt
aus, hackt ſie klein, dämpft fein geſchnittene

Charlottenzwiebel in 4 Loth friſcher Butter oder Gansſchmalz, nimmt nach dieſem das gehackte Kraut dazu, thut ein halbes Pfund geröſtete, gepuſte, auch ein wenig gehackte Kaſtanien unter das Gedämpfte, nimmt es in eine Schüſſel, ein zuvor abgeriebenes und mit ſüßem Rahm angefeuchtetes Milchbrod auch darunter, rührt das Gelbe von 8 Eiern neſt Salz und Muſcatnuß daran, ſchlägt das Weiße von 6 Eiern zu Schaum, rührt es auch unter die Maſſe, beſtreicht eine Serviette mit Butter, belegt ſie mit einigen verwellten Braunkohlblättern, füllt das Angerührte darein, bindet die Serviette Daumenbreit von der Fülle feſt zu, und läßt ſie in kochendem Salzwaffer eine Stunde ſieden. Wenn es fertig iſt, wird es mit der Serviette auf eine Platte geſtellt, biß es ſich ein wenig zuſammengezogen hat, dann aufgebunden, der Knopf auf eine Platte geſtürzt, eine Butter-Sauce darüber gemacht, worinn geſchälte und verſchnittene Kaſtanien gekocht werden, und die Sauce über den Knopf angerichtet. Wenn man kleine Geſchoße von Braunkohl in der Fleiſchbrühe aufkochen läßt, und den Knopf damit beſteckt, ſieht es gut aus.

Grüne Mantuſchen.

Für 6 biß 7 Perſonen verfertigt man von 4 Eiern, 4 Eierschalen voll Milch ein wenig Salz und feinem Mehl einen Nudelntaig, wället 5 biß 6 Kuchen davon aus, brüheth zur Fülle darüber einige Hände voll Spinat mit ſiedendem Waſſer an, gießt dieſes nach einer halben Stunde ab, und kaltes Waſſer daran, drückt dann den Spinat feſt aus, hackt ihn klein, ſchneidet 2

Weißbrode oder Wecken von einander, weicht ſie in kaltes Waſſer ein, ſchneidet 1 Pfund gebratenes Schweine- oder Kalbfleiſch neſt einer Zwiebel und etwas Peterſilie, hackt dieſe 3 Stücke auch fein, nimmt das Gehackte zuſammen in eine Schüffel, druckt den eingeweichten Weck feſt dazu aus, (wenn der Spinat zuvor in einer Kachel (Zuſhafen) mit einem Stücklein Butter gedämpft iſt, iſt es beſſer) thut Salz, Muſcatnuß und ein wenig Pfeffer dazu, und rührt es mit 4 bis 5 Eiern an. Wenn die Kuchen nun ein wenig abgetrocknet ſind, ſtreicht man von der Fülle 2 bis 3 Eßlöſſel voll auf jeden Kuchen gleich herum, legt ſie 5 Fingerbreit zuſammen, ſchneidet aus jedem Kuchen 4 bis 5 Stückchen, legt ſie in ſiedendes Waſſer, welches zuvor geſalzen ſeyn muß, läßt ſie eine Viertelſtunde darinn ſieden, richtet ſie auf eine Platte an, und ſchmälzt ſie mit in Butter oder Schmalz geröſtetem Brod.

Anmerk. In Ermanglung des gehackten Fleiſches kann man von einer oder 2 Bratwürſten das Fleiſch heraus nehmen, und unter das Grüne rühren.

Böhmische Maultaſchen mit Zwetſchgen.

Von 5 Eiern wird ein ähnlicher Zaig gemacht, wie bey den grünen Maultaſchen, nur bleibt die Milch weg. Hierauf waſcht man ein Pfund dürre Zwetſchgen ſauber in heißem Waſſer, ſetzt ſie mit einem Stückchen ganzem Zimmet, 2 ganzen Gewürznelken, etwas Zitronenſchalen neſt einem Stückchen friſcher Butter zu, und läßt ſie ſo lang kochen, bis ſie recht weich und ganz kurz eingekocht ſind, dann werden die Steue herausgenommen, und die Zwetſchgen klein gehackt, Hierauf röſtet man in einem Stücklein

Butter einen Kochlöſſel voll Semmel- oder Mutſchel-Mehl gelb, kehrt die gehackten Zwetſchgen darinn um, nimmt ſie in eine Schüſſel, und rührt 2 Eyer gelb daran. Iſt etwas Saft von den gekochten Zwetſchgen übrig, ſo wird er dazu gethan, jedoch dürfen es nicht über 2 Eſlöſſel voll ſeyn. Nun ſetzt man von der Zwetſchgenmaſſe Häuſlein auf den Kuchen eines Daumen breit neben einander, beſtreicht jedes rings herum mit einem aufgeklopften (verklepperten) Ey, legt einen andern Kuchen darauf, drückt ſie ſo neben der Fülle zuſammen, und ſchneidet ſie mit dem Backrädlein aus, daß ſie wie runde Krapfen (Kräpflein) ſind. Wenn alle zuſammen ausgeſchnitten ſind, macht man in einer meſſingenen Pfanne Waſſer ſiedend, thut etwas Salz darein, legt die Krapfen hinein, richtet ſie, wenn ſie eine Viertelſtunde geſotten haben, auf eine Platte an, läßt ſehr wenig Brühe daran, röſtet in friſcher Butter eine Handvoll Brodbrosamen, und ſchmälzt ſie damit.

Hachis (Haſchi oder Haſchee) von Morchen.

Die friſchen, großen, gepuſkten und ſauber gewaſchenen Morchen blanchirt man im Waſſer ein wenig, nimmt ſie dann aus dieſem, gießt kaltes Waſſer darüber, drückt ſie ein wenig aus, hackt ſie mit einem Viertelpfund magerem geſottetem Schinken fein, dämpft ſie in einem Stückchen friſcher zerlaſſener Butter, thut auch etwas fein geſchnittene Peterſilie und ein paar Meſſerſpißen voll Mehl, einen ganze mit 4 Nägelein beſteckte Zwiebel nebst einem Schöpflöffel guter Fleiſchbrühe dazu. Wenn es eine ganz kurze Zeit gekocht hat, wird mit Zurücklaſſung der

Zwiebel angerichtet, und die Speiſe mit Schin-
ken, Rippen (Cotelettes) oder ſonſt gebacknem
Fleiſchwerk garnirt.

Gefüllte Morchen.

Hiezu nimmt man lange ſpiße Morchen,
Blanchirt ſie, daß ſie recht aufquellen, ſchneidet
die Stiele ab, verfertigt eine Farce von einem
Stückchen Kalbs; oder gebratenem Schweines
Fleiſch, ein wenig Petersilie, Charlottenzwiebeln
und einem Stückchen eingeweichtem Weck, rührt,
wenn dieſes fein gehackt iſt, es mit dem Gelben
von einigen Eyern an, thut ein wenig Salz,
Muscablütze und einige Eßlöſſel voll süßen Rahm
dazu, und füllt die Morchen damit. Hierauf
läßt man in einem Stück friſcher Butter auf
Kohlen einen kleinen Kochlöſſel Mehl anziehen,
thut ein wenig klein geſchnittene Petersilie
nebt ein wenig Muscatblütze darein, rührt es
mit Fleiſchbrühe an, daß es eine dicklechte Sauce
gibt, legt die Morchen darein, läßt ſie eine
halbe Viertelſtunde kochen, und zieht ſie vor dem
Anrichten mit 2 Eyer gelb ab.

Grüne Raviolen.

Eine Hand voll gewaſchenen Spinat brüht
man mit kochendem Waſſer ab, drückt ihn, nach-
dem er zuvor erkaltet iſt, feſt aus, hackt ihn fein
mit etwas Petersilie, Zwiebeln oder Schnittlauch,
dämpft dieß in einem Stücke Butter, thut einen
zuvor in Waſſer eingeweichten und wieder feſt
ausgedruckten Weck zu dem Gehackten in eine
Schüſſel, rührt es mit Salz und etwas Muſ-
catnuß untereinander, 2 ganze Eyer und von 2
andern das Gelbe daran. Wenn es recht unter-
einander gerührt iſt, zerläßt man zum Teig 2

Loth Butter mit ein wenig warmem Waſſer, nimmt das Gelbe von 5 Ethern in eine Schüſſel, rührt das Waſſer mit der Butter daran, (es dürfen nur 2 Eſlöſſel voll von dem Waſſer ſeyn) ein wenig Salz dazu, macht von feinem Mehl einen Zaig — nicht ſo feſt wie einen Nudelzaig, wället ihn zu runden Kuchen aus, ſchneidet, ſobald die Kuchen abgetrocknet ſind, viereckigte Stückchen daraus, daß ein jedes, wenn die Fülle darein gethan iſt, ein zuſammengelegtes Würſtlein giebt. Sobald nun alle zuſammengelegt ſind, beſtreicht man ein Potageblech mit Butter, ſtreut es mit Muſchel- oder Semmelmehl, legt die Naviolen neben einander darein, thut ein paar Eſlöſſel voll ſüßen Rahm dazwiſchen, beſtreicht einen Bogen Papier mit Butter, legt denſelben darauf, und backt ſie in einem nicht mehr heißen Ofen gelb.

Sie können trocken aufgetragen, oder mit guter Fleiſchbrühe und Eyer gelb abgezogen und aufgeſtellt werden.

Gefottene Naviolen.

Iſt übrigelaſſener Nieren; oder anderer Braten vorräthig, ſo hackt man denſelben mit einer Zwiebel und etwas Peterſilie fein, nimmt ihn hierauf in eine Schüſſel, dämpft einen zuvor in Waſſer eingeweichten und wieder feſt ausgedruckten Kreuzerweck in einem ziemlichen Stücke Butter, thut ihn dann neſt Salz und Muſcatnuß zu dem gehackten Fleiſch, und rührt es mit 5 ganzen Ethern an. Sollte es noch zu dick ſeyn, ſo werden 2 Eſlöſſel voll ſüßer Rahm dazu gethan. Hierauf macht man von 2 ganzen Ethern und einem gelben, 2 Eyer-

ſchalen voll Milch, ſeinem Mehl und ein wenig Salz einen Rndelntaig, wälzt ſolchen zu runden Kuchen, ſchneidet ſie, wenn ſie getrocknet ſind, zu runden Stücklein in der Größe wie zu einer Maultaſche, ſtreicht von der angerührten Fülle halb Fingersdick darauf, beſtreicht ſie oben mit einem verklepperten Ey, legt ein anderes Stück; oder Blättlein darauf, und drückt ſie neben mit dem Finger ein wenig hin. Wenn alle zuſammen gefüllt ſind, werden ſie in ſiedende Fleiſchbrühe oder in deren Ermanglung im Salzwaffer gelegt, nachdem ſie eine Viertelſtunde geſotten haben, angerichtet, und mit Butter und Semmel; oder Mutſchelmehl geſchmälzt.

Grüne Kullen mit Zitronat.

Auf einen tiefen Teller für 2 bis 3 Perſonen waſcht man eine ſtarke Hand voll Spiznat, ſtoßt ihn in einem Mörſer fein, preßt den Saft durch ein Tuch in eine Schüſſel, ſchlägt 6 Eyer darein, thut etwas geſtoßnen Zimmet, ein klein wenig Salz nebst einem Schoppen ſüßem Rahm darunter, rührt es ſtark miteinander, beſtreicht hierauf den tiefen Porzellanteller mit Butter, füllt die Maſſe darein, und backt ſie in einem nicht zu heißen Ofen. Wenn es fertig iſt, wird es ſtark mit Zucker überſtreut, mit Zitronat garnirt, und warm auf den Tiſch gegeben.

Ein Krebsneſt.

Ein Pfund feines Mehl nimmt man in eine Schüſſel, rührt das innere Mehl mit 3 Eßlöffeln voll guter Bierhefen und etwas lau-

ter Milch an, und läßt es gehen, ſiedet nun ein Viertel (25) auch etwas mehr Krebſe, löſet die Schwänze ab, nimmt die Galle davon, ſtoßt die Schalen mit einem Stückchen Butter recht fein, dämpft ſie in 12 Loth auch einem halben Pfund Butter, gießt nach dieſem einen halben Schoppen gute Milch daran, preßt es, wenn es ein wenig gekocht hat, durch ein feines Haarsieb oder Tuch, läßt es zum Abkühlen ſtehen, hackt die Schwänze klein, rührt ſie in einem Geſchir mit einem Theil der Krebsbutter an, Muſcatnuß und Salz dazu; die Krebsbutter darf nicht geſtehen, ſondern muß fließend erhalten werden. Nun rührt man mit dem andern übrigen Theil der Butter und der Milch nebst dem Gelben von 2 Eiern und etwas Salz den Hefentaig an, ſchafft ihn recht durch, läßt ihn wieder reif werden, beſtreicht dann ein Blech mit einem Rande mit der Krebsbutter, wälzt den reifen Taig auf dem Backtiſch ſo dünn, als ſichs thun läßt, aus, ſtreicht die gehackten Schwänze nebst der Butter darüber, rollt ihn wie eine Wurst zuſammen, ſchneidet 2 Fingerbreite Stücke ab, ſetzt ſie in das beſtrichene Blech, läßt ſie noch einmal reif werden, und backt ſie nun im Ofen gelb. Man kann ſie nach dem Backen, mit Krebſſcheeren beſteckt, trocken geben, oder eine Krebſſauce mit Rahm beſonder dazu aufſtellen.

Ein Reis-Strudel.

Ein Viertelpfund verleşenen und rein gewaschenen Reis, der eine Viertelſtunde in ſiedendem Waſſer geweſen iſt, kocht man in anderthalb Schoppen kochender Milch ganz dick, läßt ihn erkalten, rührt nicht ganz ein Viertelpfund Butter

Butter leicht, ein ganzes Ey nebst dem Gelben von 4 andern darein, dann den Reis dazu, ein wenig Salz und einen starken Eßlöffel voll Zucker darunter. Hierauf wird ein Zaig von 5 Eyern, 4 Eßlöffeln voll laugemachtem süßem Rahm, etwas Salz und so viel feinem Mehl geschafft, daß es einen leichten Zaig zum Auswällen giebt, welcher mehr gezogen als gewällt werden muß. Ist dieser nun ganz fein auseinander gezogen, so wird der Reis ziemlich dick darüber gestrichen, locker wie ein Strudel zusammengerollt, und ein tiefes Blech oder eine Kasstrol mit Butter bestrichen. In dieses legt man nun die Rolle rund hinein, gießt anderthalb Schoppen siedende Milch daran, giebt unten und oben Kohlen, läßt sie schön gelb aufziehen, und überstreut sie vor dem Auftragen mit Zucker und Zimmet.

Boudin von Kalbsbrieslein oder Kälbermilchen und Eutern.

Für 8 bis 10 Personen blanschirt man 5 Brieslein und 5 Euter in Salzwasser, legt sie ins kalte Wasser, reinigt die Brieslein von ihren Häutchen, schneidet sie zu Kädlein und die Euter länglicht fein, nimmt kleingeschnittene Petersilie und ein wenig Zitronenschalen dazu, zerläßt ein ziemlich großes Stück frische Butter, dämpft das Geschnittene nebst Muscatnuß, Pfeffer, Salz und einem Messerspiß voll Mehl ein wenig darinn, thut den Saft einer Zitrone dazu, und stellt es auf die Seite und zum Erkalten, nun reibt man von 4 Wecken oder Semmeln die Rinde ab, macht das Innere zu zarten Schnitten, und brüht solche mit einem Schoppen siedender Milch ab, daß

nur jedes Schnittchen Feuchtigkeit bekommt, rührt hierauf ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt 8 ganze Eyer und von 8 andern das Gelbe darein, und nimmt den eingeweichten Weck nebst Salz und Muscatnuß dazu. Wenn es recht leicht gerührt ist, die Brieslein und Euter darunter sind, bestreicht man eine Serviette mit Butter, bestreut sie mit geriebenem Milchbrod, füllt die Masse ein, bindet die Serviette wie bey einem andern Boudin schön rund zu, und hängt sie in siedendes Salzwasser. In 2 Stunden ist er fertig, worauf er zum Ablaufen in einen Seiher gestellt, und dann erst auf die Platte gestürzt wird. Zur Sauce läßt man einen Kochlöffel voll feines Mehl in einem zuvor zerlassenen Stück Butter anziehen, gießt gute Fleischbrühe daran, daß es eine dicklechte Sauce giebt, thut fein geschnittene Petersilie, eine Hand voll verwellte und ebenfalls klein geschnittene Morchen nebst Muscatnuß in die Sauce. Wenn nun der Boudin auf der Platte ist, wird das Gelbe von 4 Ethern mit Zitronensaft recht verrührt, die Sauce langsam daran gegossen, und dann über den Boudin angerichtet.

Boudin (Puding) von Kalbfleisch.

Man nimmt anderthalb Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, macht das Adrige und Hautige davon ab, schneidet das Fleisch zu kleinen Stückchen, nimmt es auf ein Brett, wiegt es mit dem Schneidmesser, nimmt es in einen Mörsel, und stoßt es fein, reibt hierauf von 3 Krenserwecken oder Milchbroden das Aeussere ab, schneidet das Innere zu dünnen runden Scheiben, thut es in eine Kaströl oder in einen Fußhafen, gießt einen

Schoppen ſüßen Rahm darüber, und läßt es auf Kohlfener recht dick einkochen. Hierauf nimmt mans, wenn es ein wenig abgekühlt iſt, ſamt dem Fleiſch wieder in den Möſer, und ſtoßt es zuſammen durch, rührt alſdann ein halbes Pfund Butter leicht, ſchlägt 6 gelbe und 2 ganze Eyer darein, thut das geſtopene Fleiſch und die Becken neſt Salz, Muſcarblüthe und etwas fein geſchnittenen Zitronenſchalen dazu, und rührt es recht durch, beſtreicht nun ein Serviette mit Butter, beſtreut ſie mit Semmelmehl, (oder mit verwellten und gehackten Brieſlein, Eucern Morchen, auch gehackten Krebsſchwänzen) füllt die Maſſe darein, bindet es zu, und läßt es in kochendem Waſſer anderthalb Stunden ſieden, ſtürzt es nachdem auf eine Platte, und richtet eine Butter: Sauce mit Zitronenſaft und 4 abgezogenen Eyer gelb darüber an.

Anmerk. Dieſe Maſſe kann auch in einem mit Butter beſtrichenen runden Becken gebacken, und eine braune Zitronen: Sauce darüber gemacht werden.

Engliſcher Boudin von Kalbsfüßen.

Vier Kalbsfüße ſiedet man im Waſſer ſo lange, biſ ſie weich ſind, macht die Knochen ſauber davon, hackt die Füße klein, und 4 Loth Niernfett ebenfalls klein, nimmt dann beydes in eine Schüffel, thut von 4 oder 6 Semmeln oder Becken die Broſamen (Krummen) in ein Geſchier, einen Schoppen ſüßen Rahm, ein Stückchen ganzen Zimmet und etwas Zucker dazu, kocht es auf ſchwachen Kohlen zu einer dicken Creme, treibt es dann durch einen Durchſchlag, thut es auch zu den Kalbsfüßen und zum Niernfett, eine Hand voll gewaſchene kleine Roſinen dazu, rührt es mit dem

Gelben von 12 Eiern an, schlägt von 4 Eyerweiß einen Schaum, rührt denselben auch darunter, bestreicht die bestimmte Serviette in der Mitte mit Butter, füllt die Masse darein, bindet die Serviette eines starken Daumen breit von der Masse zu, und hängt sie in kochendes Wasser; in anderthalb Stunden ist der Boudin fertig. Er wird nun auf eine Platte gestürzt, eine Hand voll Brodkrummen oder Brosamen in einem Stück Butter gelb geröstet, über den Boudin gegossen, und derselbe warm zu Tische gegeben.

Boudin von dem Fett einer gekochten Rinds- oder Ochsenbrust.

Wenn, wie es öfter geschieht, von einer Brust übrig bleibt, wird dieß (nehmlich nur das Fette) zu kleinen Würfeln geschnitten. Hat man ungefähr ein halbes Pfund solcher Bröcklein, so nimmt man das weiche von 4 Kreuzerwecken, weicht es in süßen Rahm ein, verrührt es, sobald aller Rahm eingeschluckt ist, recht mit etwas Muscatenblüthe und Salz, rührt es mit dem Gelben von 10 Eiern an, das geschnittene Fett und etwas geriebene Zitronenschalen dazu, schlägt nun das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt es auch darein, bestreicht eine Serviette in der Mitte mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, bindet sie auf die öfter angezeigte Art zu, und siedet den Boudin anderthalb Stunden in kochendem Wasser. Wenn er herausgenommen worden ist, läßt man ihn ein wenig zugebunden stehen, daß er sich zusammen zieht, stürzt ihn dann erst um, schneidet ihn zu Scheiben, thut in die Platte, welche auf den Tisch kommt, ein wenig Muscatenblüthe, Pfeffer und etwas frische But-

ter, gießt gute Fleischbrühe darüber, legt die geschnittenen Scheiben darauf, läßt sie auf Kohlen ganz gelind kochen, und trägt dann die Speise warm auf.

Boudin von Kürbis (Kürbsen)

Für 6 bis 8 Personen wird ein halber Kürbis mittlerer Größe geschält, sauber ausgehöhlt, zu Stücklein geschnitten, im Wasser weich gekocht, in einen Seiser gegossen, wann er abgelaufen ist, durch einen Durchschlag getrieben, dann ein halbes Pfund Hirse sehr rein aus warmem Wasser 3 bis 4mal gewaschen, mit einer Maaß siedender Milch zugefekt, bis sie ganz dick eingekocht ist, und zum Erkalten auf eine Platte gethan. Als dann rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 8 Eiern daran, nimmt den durchgetriebenen Kürbis, die Hirse, eine Hand voll gestoßenen Zucker, ein Casselöffelchen voll Zimmet, die abgeriebene Schale von einer Zitrone dazu, schlägt das Weiße von den 8 Eiern zu Schaum, rührt ihn auch darunter, bestreicht ein Blech oder eine Platte mit Butter, füllt die Masse darein, und backt sie im Ofen gelb. — Er kann trocken gegeben, oder auch eine Rahmsauce dazu aufgestellt werden.

Ganz ordinairer (gewöhnlicher) Boudin (Puding).

Man reibt von 3 Wecken oder Semmeln die Rinde aussen ab, schneidet das Innere in zwey Theile, weicht es in süße Milch ein, drückt den Weck fest aus, dämpft ihn in einem Viertelpfund frischer Butter, nimmt ihn in eine Schüssel, rührt 2 Eier daran, und läßt ihn erkalten. Hierauf rührt man 6 Eier daran, thut

eine Hand voll geſtoſenen Zucker, etwas fein geſchnittene Zitronenſchale und 4 Loth große Roſinen (Zibeben) dazu, rührt alles recht unter einander, beſtreicht hierauf eine Serviette, in der Mitte ſo groß wie einen Teller, mit Butter, ſtreut eine Hand voll kleine Roſinen (Korinthen) darauf, füllt die Maſſe darein, bindet ſie feſt zu, doch ſo, daß ſie eines Daumenbreit Raum hat, hängt ſie in ſiedendes Waſſer, läßt ſie eine Stunde ſieden, nimmt dann die Serviette heraus, läßt ſie noch ein wenig zugebunden, daß ſich der Boudin zuſammenzieht, richtet ihn auf eine Platte an, und verfertigt eine Wein- oder Zitronen-Sauce darüber.

Engliſchen Boudin von Reis im Ofen zu backen.

Für 7 bis 8 Perſonen brüht man ein halb 33 Pfund zuvor verſeſenen und ſauber gewaſchenen Reis mit ſiedendem Waſſer ab, nimmt denſelben nach einer Stunde mit dem Schaumlöffel heraus, ſetzt ihn mit einer halben Maas ſiedender Milch auf Kohlen, kocht ihn ganz dick ein, ſchneidet 12 Loth Butter darein, läßt ihn kalt werden, ſtoßt hierauf 6 bittere und eben ſo viel ſüße Makronen, auch ein paar kleine Biskuits ſtreut es über den Reis, nimmt 2 an Zucker abgeriebene Zitronen, 2 Loth klein geſchnittenen Zitronat und ein wenig geſtoſene Pomeranzblüthe dazu, ſchafft dieß alles recht durcheinander, schlägt 8 ganze Eyer und das Gelbe von 8 andern hinein, rührt es eine halbe Stunde damit, und dann ſo viel geſtoſenen Zucker darein, bis es ſeine gehörige Süße hat, beſtreicht ein rundes Becken oder eine Kaſtrol mit Butter legt ein weißes rund geſchnittenes und auch mit Butter

beſtrichenes Papier darein, gießt den gerührten Reis darein, und bakt ſolchen im Ofen aus. Iſt es Zeit zum Auſtragen, ſo wird der Boudin auf eine Platte geſtürzt, das Papier abgenommen, derſelbe warm aufgetragen und eine Sauce von ſüßen Pomeranzen, wie man ſolche unter den Saucen findet, beſonder dazu aufgeſtellt

Boudin von geſottenem Reis.

Die Maſſe wird wie die vorhergehende (von 3 Loth Reis) verfertigt, eine Serviette mit Butter beſtrichen, mit Zitronat beſtreut, und in ein rundes Geſchirr gelegt, biß die Maſſe eingefüllt iſt, daß ſich ſolche nicht zu ſehr ausbreitet, dieſelbe wird alſdann mit einem Bindſaden zugebunden, daß es ſchön rund und eines Daumenbreit von dem eingefüllten weg iſt, in einen Topf oder Haſen mit kochendem Waſſer gehängt, eine Stunde gekocht, und die Serviette, ſobald der Boudin fertig iſt, in einen Seiher geſtellt, daß das Waſſer davon lauft. Hierauf macht man in einer Kaſtrol ein Stückchen Butter weich, rührt das Gelbe von 6 Eiern darunter, nimmt einen Schoppen weißen Wein neßt etwas ganzem Zimmet und einem Stückchen Zucker dazu, und kocht dieß auf dem Kohlfener unter beſtändigem Rühren zu einer dieklichten Sauce. Nun wird der Boudin auf die Platte geſtürzt, die Sauce darüber angerichtet, und recht warm aufgetragen. Dieſe Sauce iſt nur zur Hälfte der vorgeschriebenen Maſſe beſtimmt, nehmlich für 4 biß 5 Perſonen; man kann auch etliche Meſſerſpizen voll Mehl an die Butter rühren, ehe die Eyer gelb darein kommen.

Boudin von Zwetschgen.

Für 6 Personen ſetzt man 1 Pfund Zwetschgen in einem Geſchirr mit etwas Zucker, geſchnittenen Zitronenſchalen, einigen Stückchen ganzem Zimmet und 6 Nägelein, ein Glas Wein und das übrige Waſſer, auf Kohlen, deckt ſie zu, läßt ſie kochen, bis ſie weich ſind und die Sauce ganz kurz eingekocht iſt, nimmt, wenn ſie erkaltet ſind, die Steine und das ganze Gewürz heraus, und ſchneidet ſie mit einem Schneidmeſſer groblecht. Hierauf rührt man anderthalb Viertelpfund Butter leicht, ſchlägt 6 Eyer darein, thut 2 Kreuzerwecken, welche zuvor außen abgerieben, in süße Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt ſind, ein Viertelpfund geſchälte und geſtoßene Mandeln, eine Hand voll Zucker, etwas geſtoßenen Zimmet und von einer halben Zitrone die klein geſchnittene Schale dazu, rührt es zuſammen eine ſtarke Viertelſtunde, nimmt dann die geſchnittenen Zwetschgen dazu, rührt es nur ein wenig untereinander, beſtreicht eine Serviette mit Butter, beſtreut ſie mit Semmelmehl, oder noch beſſer eine dazu paſſende Form, füllt die Maſſe darein, ſetzt oder hängt es in kochendes Waſſer, läßt es immerfort eine ſtarke Stunde kochen, nimmt es dann heraus, läßt es einige Minuten zugebunden oder zugedeckt ſtehen, daß es ſich zuſammenzieht, ſtützt es auf eine Platte, und giebt eine Roſinen-Sauce darüber.

Anmerk. Dieſe Form wird von ſtarke Weißblech auf die Art wie eine Gugelhopsenform, aber ganz glatt gemacht, das Röhrgen in der Mitte muß oben mit Blech verwahrt ſeyn und keine Deſſnung haben; der Deckel muß oben in der Mitte eine Hand-

hebe haben, und einen Fingerbreit in die Form recht gut einschließen, damit kein Wasser eindringen kann; die Größe der Form zu anderthalb Viertelpfund Butter ist die Größe einer Viertelpfundigen Gugelhöpffen; (Madankuchen;) Form, nur muß sie etwas tiefer seyn.

Gebackener Boudin (Budin) von Zwetschgen.

Wenn die Zwetschgen eben so behandelt, nur nicht so stark eingekocht sind, wie im vorhergehenden, reibt man 2 Kreuzerwecken oder Semmeln außen ab, schneidet das Innere gewürfelt klein, thut es in eine Schüssel, macht einen halben Schoppen gute Milch oder Rahm mit einem Viertelpfund Butter siedend, gießt es über den Weck, rührt dann 6 Eyer mit einer großen Hand voll Zucker, einem Kaffeelöffelchen voll gestoßnem Zimmet, und einer klein geschnittenen halben Zitronenschale noch eine Viertelstunde, schneidet 4 Loth geschälte Mandeln, eben so viel Zitronat länglecht fein, und rührt dieß nebst den Ethern und geschnittenen Zwetschgen unter den Weck. Nun wird ein Randblech stark mit Butter bestreichen, mit Semmelmehl bestreut, die Masse darein gefüllt, im Ofen oder auf Kohlen schön gelb gebacken, auf eine Platte gestürzt, und eine Hagen- oder Kirschen-Sauce darüber gegeben.

Anmerk. Man kann auch von einem Pfund Zwetschgen eine Sauce darüber machen, hiezu kocht man die Zwetschgen weich, seint sie aus, hackt oder schneidet sie fein, setzt sie mit einem Schoppen Wein, halb so viel Wasser, etwas Zucker und Zitronenschalen in einer Rachel auf Kohlen, läßt sie zugedeckt eine Viertelstunde kochen, und richtet sie über den Boudin an.

Einen englischen gebackenen Boudin (Budin).

Von 3 oder 4 Semmeln oder Wecken ſchneidet man die Rinde ab, ſchneidet das Innere ganz fein, gießt einen Schoppen auch etwas mehr Milch darüber, läßt es ein wenig weich werden, ſetzt es dann auf Kohlen, bis das Brod durchein weich und recht dick iſt, rührt es mit einem hölzernen Löffel öfters um, und läßt es nach dieſem ein wenig abkühlen. Hierauf ſchneidet man 6 Loth Schenmark und 4 Loth friſche Butter fein darunter, rührt 8 ganze und 8 gelbe Eyer eines um das andere langſam darein, thut nun 8 Loth groſe und kleine Koſinen, 2 Loth fein geſchnitzten Zitronat, von einer groſen Zitrone die am Zucker abgeriebene Schale, etwas Zimmet und ſo viel Zucker, bis es ſüß genug iſt, dazu beſtreicht ein rundes Blech mit Butter, beſtreut es mit Semmelmehl, füllt die Maſſe darein, bakt ſie langſam in einem Ofen, und ſtürzt den Boudin auf eine Platte. Dieſer Boudin kann trocken oder mit einer beſonder dazu aufgeſtellten Zitronen- oder Kirſchen- Sauce gegeben werden.

Grüngebäckener Boudin (Boudin).

Für 6 Perſonen wird eine groſe Hand voll Spinatblätter in einer Schüſſel mit ſiedendem Waſſer abgebrüht, nach einer halben Stunde wieder feſt ausgedrückt, mit einer halben Hand voll Peterſilie und eben ſo viel Schnittlauch recht fein gehackt oder gewiegt, und hierauf in 4 Loth friſcher Butter gedämpft.

Von zwey Weck oder Weißbrod reibt man hierauf das Obere ab, weicht das Innere in ſüße Milch ein, drückt es wieder feſt aus, thut den

ausgedruckten Weck nebst 4 Loth klein gewürfelt geschnittenem Speck auch an das Grüne, Salz und Muscatnuß dazu, und rührt es mit 5 Eiern an. In einem besondern Geschirre werden nun 8 Eier mit einem halben Schoppen süßem Rahm verrührt und an das Grüne gethan. Wenn alles zusammen untereinander ist, wird eine Kastrol oder ein rundes Becken (Blech) mit Butter bestrichen, mit Mutschel- oder Semmelmehl bestreut, das Angerührte darein gefüllt, im Backofen gelb gebacken, und hierauf auf eine Platte gestürzt.

Es kann eine Butter oder Krebs- Sauce dazu aufgestellt, auch ohne Sauce als Nachtgemüß gegeben werden. An einem Fasttage bleibt der Speck weg.

Gebackener Boudin (Budin) von Hasen.

Man hacht das Fleisch von einem abgehäutesten Hasen, ein Pfund mageres Hammel- oder Kalbfleisch aus der Keule, einige Charlotten- oder eine andere Zwiebel, ein wenig Knoblauch und ein Stückchen Zitronenschale zusammen recht fein, nimmt es in eine Schüssel, schneidet 3 Viertelpfund Speck zu feinen Würfeln, thut ihn nebst Salz, Pfeffer und Nägelein dazu, rührt es mit 2 Gläsern voll rothem Wein untereinander, bestreicht ein rundes Geschirre, welches die Größe dazu hat mit Butter, belegt es mit dünnen Speckscheiben, füllt die Masse darein, belegt sie oben wieder mit Speckscheiben, und stellt sie 2 Stunden in einen nicht zu heißen Backofen, gießt, wenn der Boudin fertig ist, die Fette davon ab, nimmt die Speckscheiben oben weg, gießt ein kleines Trinkglas französischen Brauntwein dar-

über, deckt ihn zu, ſtürzt ihn, wenn er ein wenig erkaltet iſt, auf eine Platte, und giebt ihn auf den Tiſch.

Gebackener Boudin von Pomeranzen.

Für 6 Perſonen ſchält man von 5 Pomeranzen die Schalen ab, ſiedet dieſelben (die Schalen) im Waſſer weich, ſtoßt ſolche, ſobald ſie ein wenig erkaltet ſind, fein im Mörſer, macht anderthalb Schoppen ſüßen Rahm ſiedend, verſührt das Gelbe von 12 Eiern neſt den geſtoßenen Pomeranzſchalen recht in einer Kaſtrol, nimmt eine ſtarke Hand voll geſtoßenen Zucker neſt einer halben geriebenen Muſcatnuß auch darunter, rührt dieß alles recht untereinander, nimmt den geſottenen Rahm neſt 4 Loth recht friſcher Butter dazu, und kocht dieß alles zuſammen auf Kohlen unter beſtändigem Rühren zu einer Creme, und richtet es auf ein Geſchirr zum Erkalten an. Sobald dieß geſchehen iſt, wird der Saft von den Pomeranzen darunter gerührt, eine Platte von Blech oder ein Porzellanblech mit einem — eines Meſſerrücken dick gewälzten Buttermägen belegt, die kalt gewordene Creme darein gefüllt, oben mit Bändern von Buttermägen belegt, oder mit ausgeſtochenem Laubwerk geziert, ein wenig mit Eyer gelb beſtrichen, im Ofen gelb gebacken, und dann warm aufgetragen.

Gebackener Reis: Boudin.

Für 8 Perſonen kocht man 3 Viertelpfund ſauber gewäſchenen Reis, der zuvor eine halbe Stunde mit kochendem Waſſer abgerührt worden iſt, in einer Maas Milch ganz dick, ſtellt

es zum Erkalten auf die Seite, rührt ein halbes Pfund friſche Butter leicht, hierauf das Gelbe von 8 Eiern darein, ſchlägt das Weiße derſelben zu Schaum, rührt dann die fein geſchnittene Schale einer halben Zitrone, etwas Zimmt, Zucker, 4 Loth friſches gebacktes Rindsmark, 6 Loth große Koſinen (Zubeben) neſt dem gekochten Reis an die Butter, nach dieſem den geſchlagenen Schaum darunter, füllt die Maſſe in ein mit Butter beſtrichenen Potageblech, backt ſie im Ofen gelb, überſtreut ſie vor dem Anrichten mit Zucker, und giebt ſie warm zu Tiſche.

Gebackener Boudin von rothen Rüben und Kaſtanien.

Man nimmt 2 rothe Rüben mittlerer Größe, backt ſie im Backofen oder auf Kohlen, ſchält ſie, wenn ſie ein wenig erkaltet ſind, und reibt ſie am Reibeifen, ein Viertelpfund Kaſtanien (geröſtete oder geſottene) ſchält man ebenfalls, und hackt ſie klein, weicht dann das Innere von 2 Semmeln oder Wecken in Milch ein, rührt hierauf ein Viertelpfund Butter leicht, ſchlägt das Gelbe von 6 Eiern darein, nimmt den ausgedruckten Weck neſt den gehackten Kaſtanien und rothen Rüben, etwas Salz, Muſcatnuß und Pfeffer dazu, ſchlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, und rührt ihn darein. Alsdann beſtreicht man ein rundes Blech mit Butter, beſtreut es mit Semmel- oder Muſchelmehl, füllt das Angerührte hinein, und backt es im Ofen gelb. — Die Sauce dazu wird auf folgende Art verfertigt: Man koſt 6 gebrauchene Kaſtanien in ſeinem Mörſer fein, zerläßt in,

einem kleinen Geſchir ein Stückchen Butter, dämpft die geſtoſenen Kaſtanien mit ein wenig fein geſchnittener Petersilie darinn, und rührt einen ſtarken Schöpfſöffel voll Fleiſchbrühe nebst ein wenig Salz und Muſcatnuß daran. Sobald der Boudin gebacken iſt, ſtürzt man ihn auf eine Platte, oder läßt ihn auch in dem Geſchir, worinn er gebacken worden iſt. Ehe die Sauce angerichtet wird, verrührt man 3 Eyer gelb mit 3 Eßlöffeln voll süßem Rahm, und gießt die Sauce langſam daran, oder ſtellt ſie beſonder dazu auf.

Klöſe mit Bechemelle.

Die Bechemelle wird mit süßem Rahm auf folgende Art verfertigt. Man nimmt nehmlich von jeder Art Wurzeln 2 Stücke, pußt ſolche ſauber, waſcht ſie, ſchneidet ſie lang oder rund, nebst einer Zwiebel und etlichen Blättern Baſilicum oder Zitronenkraut, dämpft dieß alles in einem Stücke Butter, ſtreut hierauf 2 kleine Kochlöffel feines Mehl darüber, rührt es ſogleich mit einer halben Maas süßem Rahm an, läßt es noch eine Viertelſtunde kochen, treibt es dann durch ein Haarfieb, und erhält es auf Kohlen heiß, bis die Klöſe fertig ſind. — Zu dieſen ſchneidet man für 2 Kreuzer Weck oder Semmeln gewürfelt, weicht die Hälfte davon in süßen Rahm ein, röſtet die andere Hälfte im Butter gelb, thut unter dieſe, wenn ſie gleichvoll fertig iſt, ein wenig fein geſchnittene Zwiebel und Petersilie, und behält es dann in einem Geſchir auf, bis das Gelbe von 4 Eiern an den eingeweichten Weck mit 2 Kochlöffeln voll ſeinem Mehl gerührt iſt. Hierzu thut man noch das gehörige

Salz und Muſcatnuß, und wenn dieß recht un-
tereinander iſt, die geröſtete Brodhälfte dazu,
legt Klöße von mittlerer Größe in helle ſiedende
Erbsen: oder Fleiſchbrühe ein, deckt ſie zu, biß
ſie fertig ſind, richtet ſie auf das beſtimmte Ge-
ſchirr mit dem Schaumlöffel an, gießt die Be-
ſchemelle, welche nun erſt geſalzen wird, dar-
über, und giebt die Klöße, ſobald ſie aufgeköcht
haben, zu Tiſche.

Butter: Klöße in Kiſchensauce.

6 Loth friſch ausgeſottenes (Kinds-) Schmalz
rührt man ganz leicht und ſchaumig, ſchlägt 2
ganze Eyer und von 5 andern das Gelbe darein,
nimmt ein Loth geſiebten Zucker und das Mehl
von 5 getriebenen Milchbroden, neß ein klein
wenig Salz dazu, rührt dieß zuſammen leicht,
legt ſchöne runde Klöße in kochendes Waſſer ein,
richtet ſie, wenn ſie ſo lange, wie harte Eyer,
darinn gekocht haben, mit dem Schaumlöffel auf
eine Platte an, und die Kiſchensauce, ſobald
ſie gemacht iſt, darüber an. — Sind es friſche
ſchwarze Kiſchen, ſo zopft man ein Pfund da-
von ab und ſtoßt ſie, röſtet in einem Stückchen
Butter einen ſtarken Kochlöffel voll Mehl hell-
braun, dämpft die Kiſchen ein wenig damit,
gießt einen Schoppen (die Hälfte einer Bouteille)
Wein und halb ſoviel Waſſer daran, treibt ſie,
wenn ſie eine ſtarke Viertelſtunde gekocht haben,
zuerſt durch einen Seiher, nach dieſem erſt durch
ein Sieb, ſetzt es wieder auf Kohlen, thut ge-
ſtoßenen Zimmet, Nägelein, Zucker neß etwas
fein geſchnittenen Zitronenſchalen darein. Hat
dieß zuſammen noch einmal gekocht, ſo iſt die
Sauce fertig. Von dörren Kiſchen waſcht und

ſtoßt man einen halben Schoppen, ſetzt ihn mit einem Schoppen Waſſer zu, läßt ſie beynahe einkochen, treibt ſie dann mit einem Schoppen Wein durch, thut das nehmliche Gewürz und Zucker daran, und rührt nun einen zuvor im Butter gebräunten Kochlöſſel Mehl in die Sauce; dergleichen Saucen müſſen immer dicklecht und ja nicht dünn ſeyn.

Frantzöſiſche Klöße.

Einige Charlottenzwiebel ſchneidet man nebst ein wenig Peterſilie, Thymian und Baſilicum ganz fein, ſtreift einen pfündigen Hecht (in Ermanglung eines ſolchen werden ein paar Stücke von einem größern Hecht genommen) die Haut ab, ſchabt das Fiſchleiſch ſauber von den Gräten ab, nimmt es dann mit dem Geſchnittenen in einen Mörſer, ſtoßt es recht fein, thut eine abgeriebene, zuvor in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel oder Weck nebst 4 Loth Butter auch unter das Geſtoſene, nimmt es, wenn alles zuſammen fein iſt, in eine Schüſſel, Salz und Muſcatblüthe dazu, ſchlägt das Weiße von 3 Eiern zu einem ſteifem Schaum, und rührt denſelben unter die Maſſe. Man kann von dieſem Schaum ein wenig für den Fall zurückbehalten, wenn der Taig zu gering (dünn) würde. Nun nimmt man halb Semmel; und halb weißes Mehl auf den Backriſch, die vorhergehende Maſſe darauf, formirt hierauf runde oder lange Klöße, ſetzt in einem Geſchirr helle Erbfen; oder Fleiſchbrühe auf Kohlen, legt, ſobald es ſiedet, die Klöße ein, kocht ſie langſam, ſtreut fein geſchnittene Peterſilie darüber, und richtet dann hübfch an.

Klöße

Klöſe von durren Kirſchen.

Für 4 Perſonen nimmt man einen Schoppen oder ein Pfund durre Kirſchen, waſcht ſie ſauber, ſetzt ſie mit halb Wein und halb Waſſer neſt einem Stückchen Zucker zu, und läßt ſie kochen, nimmt ſie, wenn ſie weich ſind, mit einem Schaumlöffel heraus, ſteint ſie aus, und ſchneidet ſie auf einem Brett mit einem Schneidmeſſer oder Wiege klein, röſtet hierauf ein geriebenes Milchbrod in einem Stückchen Butter gelb, nimmt ſolches, neſt den geſchnittenen Kirſchen, in eine Schüſſel, thut ein wenig Nägelein, Zimmet, von einer halben Zitrone die Schale fein geſchnitten, neſt 4 Loth geſtoßenen Zucker dazu, rührt es mit 2 Eyer gelb und einem ganzen Ey an, macht runde Klöße davon, überſtreut ſie, wenn ſie alle beyſammen ſind mit Mehl, und backt ſie in heißgemachtem Schmalz röſch, thut hierauf an die zurückgebliebene Kirſchen: Sauce einen halben Schoppen Waſſer, etwas mehr Wein, ein wenig Zimmet, Nägelein, etwas klein geſchnittene Zitronenſchale, und wenn es nöthig iſt, noch ein Stückchen Zucker, röſtet dann einen Kochlöffel voll Mehl in ein wenig Butter braun, und rührt es auch daran, läßt es noch ein wenig durchkochen, richtet es über die gebackenen Klöße an, und giebt ſie warm zu Tiſch.

Klöſe von friſchen Kirſchen.

Man nimmt 2 Pfund Kirſchen, nur keine rothe, zopft die Stiele ab, und ſetzt ſie mit einem Schoppen Wein, eben ſo viel Waſſer, und einem Stückchen Zucker zu, nimmt ſie, wenn ſie weich ſind, mit einem Schaumlöffel heraus, und treibt

ſie durch einen Seiher oder Durchſchlag, reibt hierauf 8 Milchbrod oder Semmeln, thut ſie neſt ein wenig Zimmet, Zucker und Zitronenſchalen zu dem Kirſchenfleiſch, rührt es mit 2 Eyer gelb und einem ganzen Ey an, macht runde Klöße davon, und backt ſie in heißgemachtem Schmalz röſch. Zu der Sauce ſtoßt man die zurückgebliebene Kirſchenſteine, kocht ſie in der nehmlichen Brühe noch eine Viertelſtunde, neſt etlichen Stück hen Biscuit oder einem halben Milchbrod, treibt es nachdem durch einen Seiher oder durch ein Sieb, thut etwas klein geſchnittene Zitronenſchale, Zimmet und Zucker dazu, und richtet es über die gebackenen Klöße an.

Anmerk. Die Klöße können auch trocken mit Zucker und Zimmet überſtreut gegeben werden.

Klöße von Krebsen.

Für 5 Perſonen ſiedet man 25 Krebſe, pußt ſie, nimmt die Galle davon, bricht die Schwänze aus und ſchält ſie, thut ſie neſt einem in Salzwaffer verwällten Kalbsbrieslein, ein wenig Petersilie und einem Kreuzerweck oder Weißbrod, welches zuvor auſſen abgerieben, in ſüße Milch eingeweicht, und feſt ausgedruckt ſeyn muß, auf ein Brett, hackt alles zuſammen klein, thut es in eine Schüſſel, ein wenig Salz und Muscatenblüthe dazu, und rührt es mit 2 Eyer gelb 2 ganzen Eiern zuſammen an, macht alſdann ein halbes Pfund Schmalz heiß, legt von der Maſſe runde Klöße, eines halben Hühnereyes groß hinein, läßt ſie gelb backen, und thut ſie, wenn ſie alle beſammen ſind, auf eine Platte. Hierauf ſtoßt man die zurückgebliebenen Krebsſchalen mit ein wenig Butter fein, dämpft ſie in einem

Stückchen Butter nebst einem halben Kochlöſſel Mehl, gießt 1 bis 2 Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, läßt sie noch ein wenig aufkochen, treibt sie durch ein Haarsieb oder einen engen Seiher, richtet sie über die gebackenen Klöße an, und läßt sie ein wenig aufkochen, verrührt dann das Gelbe von 5 Eiern mit 2 Eßlöffeln voll süßem Rahm und etwas Muscatnuß, rührt etwas von der Sauce langsam daran, gießt es über die Klöße, und giebt sie gleich zu Tisch. Sie dürfen aber mit den Eiern nicht mehr kochen.

Leichte Klöße von Pistazien.

Für 4 bis 5 Personen nimmt man 2 Loth Pistazien, wie auch, um zu sparen, 4 Loth Mandeln, schält beyde, wenn sie zuvor gefortet worden sind, und stößt sie zusammen fein, rührt ein Viertelpfund frische Butter leicht, ein ganzes Ey und von 4 andern das Gelbe darein, die gestoßenen Pistazien und Mandeln, ein fein geriebenes Milchbrod oder 3 Eßlöffel voll feines Semmelmehl nebst einem halben Kochlöſſel feinem Mehl darunter, nimmt, um es hübscher grün zu machen, auch ein wenig Spinatropfen darunter, etwas gestoßenen Zucker und etliche Körner Salz dazu. Wenn dieß alles recht untereinander gerührt ist, macht man 5 Schoppen auch etwas mehr Milch siedend, nimmt den Teig auf ein Brett, und legt mit dem Messer runde oder lange Klöße ein. Wenn dieselben ein paar mal aufgeköcht haben, setzt man sie bey Seite zum Erkalten, bestreicht ein Porageblech mit Butter, nimmt mit dem Schaumlöffel die Klöße heraus, legt sie in Ordnung in das Blech, ver:

rührt das Gelbe von 4 Eiern mit ein wenig Zucker und dem Rahm einer süßen (halben Maas) Milch, gießt es über die Klöße, setzt die Klöße in den Backofen, oder macht sie mit einem Deckel mit Kohlen oben und unten gelb.

Klöße von Quitten.

Auf ein kleines Plättchen kocht man 3 Quitten in Wasser weich, läßt sie erkalten, schneidet die Haut rein davon ab, und reibt das Mark bis an das Steinigte am Reibeisen ab, nimmt es in eine Schüssel, rührt 5 Kochlöffel voll Mehl darunter, thut 4 Loth gewaschene kleine Rosinen, ein wenig Zimmet, 2 Eßlöffel voll Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschalen dazu, und rührt es mit 5 Eiergeßel und einem ganzen Ey stark durch, macht alsdann runde Klöße davon, backt sie in heißgemachtem Schmalz gelb, und legt sie auf die dazu bestimmte Platte.

Zur Sauce verliet man ein Viertelpfund kleine und eben so viel große Rosinen, wäscht sie, kocht sie mit einem Schoppen Wein, eben so viel Wasser nebst einem Stückchen Zucker eine Viertelstunde, röstet hierauf einen halben Kochlöffel Mehl in ein wenig Butter braun, thut es nebst ein wenig klein geschnittenen Zitronenschalen und Zimmet an die Sauce, läßt es noch ein wenig durchkochen, und richtet es über die Klöße an.

Schweizer Klöße.

Für 4 Personen schneidet man für 3 Kreuzer Weck oder Semmeln klein gewürfelt, nimmt sie in ein Geschir, schneidet eine Zwiebel und etwas Petersilie recht fein, dämpft es in einem

Stückchen Butter, gießt einen halben Schöpf-
 löffel voll helle Erbsenbrühe daran, und eben
 dieses, wenn es ein wenig gekocht hat, über
 die Brodwürfel, thut Salz und Muscatnuß dar-
 an, rührt es mit 3 bis 4 Eiern untereinander,
 macht Klöße daraus von der Größe eines Hüh-
 nereyes, backt solche in heißem Schmalz gelb,
 legt sie auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel,
 gießt klare Erbsenbrühe darüber, streut fein ge-
 schnittene Petersilie darauf, läßt es auf Kohlen
 noch eine Viertelstunde kochen, und schmälzt es
 vor dem Auftragen mit gelb gerösteten Zwiebeln.

Ein Servietten: Kloß.

Für 6 bis 8 Personen nimmt man 4 Milch-
 brode, schneidet 2 derselben gewürfelt, und rö-
 stet sie in einem Viertelpfund Butter gelb, wen-
 det eine fein gehackte Zwiebel, ehe das Brod weg-
 genommen wird, damit um, thut sie dann in
 eine Schüssel, die andern 2 zuvor geriebenen
 Milchbrode besonder in eine andere Schüssel,
 verrührt 6 Eier mit einem halben Schoppen
 süßem oder saurem Rahm, nimmt etwas Salz,
 Muscatnuß und ein wenig Pfeffer dazu, rührt
 damit die geriebenen Milchbrode an, zuletzt die
 gerösteten Würfel darunter, bestreicht eine Ser-
 viette in der Mitte stark mit Butter, bestreut sie
 mit Semmelmehl, füllt die Masse darein, bindet
 sie mit Bindfaden fest zu, hängt sie in siedendes
 Salzwasser, und läßt sie eine starke Stunde dar-
 inn sieden. Sobald der Kloß fertig ist, wird
 er behutsam auf eine Platte angerichtet, mit
 klein geschnittenen und im Butter braun ge-
 machten Zwiebeln geschmeltzt, oder eine Peter-
 silien: Sauce dazu gegeben.

Gries: Klöße.

Eine halbe Maas Milch macht man mit 4 Loth frischer Butter und ein wenig Salz siedend, schafft alsdann so viel Kernen; oder Weisengries darein, daß es wie ein gebrühter Taig ist, verkleppert 2 Eyer recht, rührt sie an den Taig, schafft denselben wieder über dem Kohlfeuer, bis er recht glatt ist, läßt ihn dann ein wenig zum Erkalten stehen, bis in einem breiten eisernen oder andern Geschirr ein Stück Schmalz heiß gemacht ist, legt dann von dem Taig kleine runde Klöße ein, dicht neben einander, streut, wenn sie alle beyammen sind, eine starke Hand voll Zucker darüber, und setzt nun einen Deckel mit Kohlen darauf. Sobald sie oben und unten gelb sind, werden sie auf eine Platte angerichtet.

Gebackene Würste.

Von einer Semmel oder einem Weck reibt man das Aeußere ein wenig ab, weicht sie, wenn sie zuvor mitten entzwey geschnitten worden, in süße Milch ein, schneidet eine Zwiebel nebst etwas Petersilien und Schnittlauch fein, dämpft dieses in 4 Loth Butter, verrührt 2 Eyer recht mit dem Rahm einer halben Maas Milch, thut es zu dem Gedämpften, daß es zusammen, aber nur ganz leicht gerinnt, nimmt es in eine Schüssel, drückt den eingeweichten Weck fest dazu aus, thut Salz und Muscatnuß darein, rührt es mit 2 Eyern an, macht auf einem hölzernen Zeller Würstlein, fohrt sie im Semmelmehl um, und backt sie dany langsam im Schmalz. Man kann mit diesen Würsten jedes grüne Gemüse garniren, auch eine Buttersauce mit Zitro-

nensfaſt oder Petersilie darüber anrichten, und wenn dieſe aufgekocht hat, ſie als Gemüß geben.

Würſte auf Kartheuſer Art.

Einen 2 pfündigen Karpfen ſieht man, daß das Blut davon kommt, zieht die Haut ab, nimmt das zuvor von den Gräten abgelöſte Fleiſch auf ein Schneidbrett, etliche Charlottenzwiebel, Petersilie, ein wenig Thymian, Baſilicum, ein Stück friſche Butter dazu, ſchneidet dieß alles zuſammen mit dem Schneidmeſſer, reibt von einem Beck oder einer Semmel die Rinde ab, weicht das Innere in ſüße Milch ein, drückt dieſes wieder feſt aus, rührt es unter das Gebackte, Salz, Pfeffer, Muſcatnuß und das Gelbe von 4 Eiern darunter, formirt nun Fingerslange Würſte, schlägt, wenn alle beſammen ſind, das Weiße von 5 Eiern zu Schaum, kehrt die Würſte darinn um, beſtreut ſie mit geriebenem Milchbrod oder Semmelmehl, zerläßt in einem breiten Geſchirr Butter, thut die Würſte darcin, backt ſie langſam auf Kohlen, drückt, wenn ſie auf beyden Seiten gelb ſind, etwas Zitronenſaft daran, und trägt ſie gleich auf.

Weißer Würſte von Fiſchen.

Man reibt einen Beck außen ab, ſchneidet das Innere zu kleinen Bröcklein, feuchtet dieſe mit ſüßem Rahm an, daß ſie durchaus weich werden, ſchabt hierauf das Braune von einigen Stückchen gebackenen Hechten oder Karpfen ab, löſt das Fleiſch von den Gräten ab, ſchneidet es neßt einem Karpfen-Milcher, wenn man einen hat, klein, nimmt es zu dem eingeweich-

ten Beck, ſchneidet eine Zwiebel, ein wenig Peterſilie, Baſilicum, Majoran und Thymian recht fein, dämpft es in einem Stückchen Butter, thut ein wenig Salz, Pfeffer und Muſcatnuß dazu, rührt es neſt dem Gelben von 5 bis 6 Eiern an, füllt es in reingemachte dünne Därme, macht Fingerſlange Würſte davon, und bindet ſie zu. Alsdann macht man halb Milch und halb Waſſer ſiedend, legt die Würſte neſt 2 Lorbeerblättern darein, läßt ſie einigemal langſam aufkochen, und in der Milch erkalten. Hierauf macht man ein Käſtchen von weißem Papier, beſtreicht es mit Butter, trocknet die Würſte mit einer Serviette ab, legt ſie darein, bratet ſie auf dem Roſt nur langſam auf heißer Aſche gelb, und trägt ſie ſamt dem Käſtchen auf den Tiſch.

Krebs: Würſte.

Hiezu kann man nicht weniger als 25 Krebſe ſieden. Sobald ſie geſotten ſind, bricht man die Schwänze aus, ſchneidet ſie klein gewürfelt, ſtoßt das übrige mit Butter fein, dämpft es in einem Viertelpfund Butter, und preßt es durch ein Tuch. Hierauf weicht man eine abgeriebene und zu feinen Bröcklein geſchnittene Semmel (Weck) in süßen Rahm ein, dämpft eine Zwiebel und etwas fein geſchnittene Peterſilie in der Hälfte von der Krebsbutter, nimmt es neſt den geſchnittenen Krebsſchwänzen zu dem eingeweichten Weck, welcher nicht ausgedrückt werden darf, thut etwas Salz, Muſcatnuß und Ingwer dazu, rührt es mit dem Gelben von 6 Eiern an, fülle es in kleine Därme zu Fingerſlangen Würſtchen, bindet ſie zu, kocht ſie einigemal in Milch oder

halb Waſſer und Milch auf, beſtreicht das papierne Käſtlein mit der übrigen Krebsbutter, und bratet ſie gelb.

Säure Rahmwürſtlein.

Von einer Maas ſaurer Milch nimmt man den Rahm ab, thut ihn in ein Pfännchen, macht ihn ſiedend, rührt dann ſo viel ſeines weiſſes Mehl darein, biß es ein feſter Taig wird, und thut ihn in eine Schüſſel zum Erkalten. Hierauf rührt man 6 Eyer immer eines um das andere hinein neßt ein wenig Salz, läßt alſdann 3 Schoppen oder eine Maas ſüße Milch ſiedend werden, nimmt den Taig auf ein Brett, macht mit einem Meſſer lange Würſtlein davon, legt ſie in die ſiedende Milch, und läßt ſie kochen, beſtreicht dann ein Becken oder rundes Blech mit Butter, thut die Würſtlein mit einem Schaumlöffel darein, läßt ſie auf Kohlen oder im Ofen anziehen, verrührt nun 2 Eyer gelb mit ein wenig Zucker, gießt von der zurückgebliebenen Milch langſam daran, und ſtellt dieß zu den aufgezogetenen Würſtlein auf.

Spinatwürſte.

Zwey friſche Semmeln oder Mutſcheln reibt man, röſtet die Hälfte davon in einem Stückchen Butter gelb, nimmt beydes, das Geröſtete und Ungeröſtete, in eine Schüſſel, brüht 2 Hände voll verleşenen und gewaſchenen Spinat mit kochendem Waſſer ab, gießt dieß nach einer halben Stunde ab und kaltes Waſſer daran, drückt ihn dann feſt aus, hackt oder wiegt ihn, thut ihn zu dem Semmelmehl in die Schüſſel, Salz, Muſcatnuß und ein wenig Pfeffer dazu, rührt

es dann mit 5 bis 6 Eiern an, macht in einer Kaſſrol oder Kachel gute Fleischbrühe ſiedend, macht ein hölzernes Brett mit Fleischbrühe naß, thut von der Fülle darauf, macht davon mit dem Meſſer Fingerſlange Stücklein, und legt ſie in die Fleischbrühe ein. In einer halben Stunde ſind ſie fertig. Vor dem Anrichten müſſen ſie ein wenig vom Feuer weggeſtellt werden, daß ſie ſich zuſammenziehen.

Fastenspeiſe à la Pierre au Ris (a la Peter au Ris).

Man ſtößt auf ein mittelgroßes Plättchen 2 Pfund ſaure Kirſchen, nimmt ſie in ein hohes Geſchir, welches einen paſſenden Deckel hat, thut einen halben Schoppen Wein, ein Viertel pfund Zucker, ein Fingerlanges Stückchen Zimmet, und die abgeriebene Schale von einer Zitrone dazu, klebt ein Papier mit Taig darüber, damit kein Dampf heraus kann, deckt den Deckel darauf, läßt es auf gelinden Kohlen 2 Stunden kochen, und treibt es durch ein Haarſieb. Hierauf ſchneidet man von kleinem rundem Zwieback den Boden ab, nimmt das Weiße heraus, deckt den Boden wieder darauf, beſtreicht ſie mit guter Milch, verrührt hierauf zu 6 bis 8 Zwieback das Gelbe von 6 Eiern, ſchlägt das Weiße davon zu einem Schaum, rührt ihn unter die Eyer gelb, kehrt die Zwieback darinn um, backt ſie in heißem Schmalz gelb, beſtreut ſie noch warm mit Zucker und Zimmet, legt ſie auf eine Platte, gießt die durchgetriebenen Kirſchen dazwiſchen, und giebt ſie kalt auf den Tiſch.

Gebackene Schnitten von Kalbsmilchen oder Brieslein.

Zu einem Kreuzerweck nimmt man ein Brieslein, waſcht es, verwällt es im Salzwaſſer, zieht das Häutchen davon ab, hackt es nebst einer Charlotten; oder andern Zwiebel und ein wenig Petersilie ganz fein, nimmt es in eine Schüſſel, reibt ein halbes Milchbrod dazu, thut ein wenig Salz und Muscatblüthe daran, und rührt es mit einem großen oder zwey kleiner Eiern an, reibt hierauf von einem Weck das Braune ab, ſchneidet ihn zu runden Schnitten, streicht von der angerührten Maſſe halb Fingersdick darauf, backt ſie in heißgemachtem Schmalz gelb, und legt ſie auf Brodschnitten, damit das Schmalz anzieht. Sie können trocken zum Gemüß aufgeſtellt, oder auch als Gemüß in einer Butter; Sauce gegeben werden.

Anmerk. Hier iſt zu merken, wie bey allen Schnitten dieſer Art, daß die beſtrichene Seite immer zuerſt ins Schmalz gelegt werden muß, und die Schnitten dann erſt umgekehrt werden, wenn ſie auf der erſten Seite gelb ſind.

Goldene Schnitten.

Von 2 Kreuzerwecken ſchneidet man runde Schnitten wie zu einer Suppe, verrührt 4 bis 5 Eyer mit einem Trinkglaſe voll Wein und einigen Eßlöffeln voll Roſenwaſſer, oder mit eben ſo viel guter Milch, legt die Schnitten nebeneinander auf eine Platte, gießt die verrührten Eyer darüber, backt ſie nach einer halben Stunde in heißem Schmalz, legt ſie auf Brodschnitten, daß das Schmalz abläuft, und beſtreut ſie warm mit Zucker und Zimmet. Wer will, kann auch

4 Loth geſchälte und zart geſtoſene Mandeln unter die Eyer rühren. Es kann eine Kirſchen- oder Roſinen- Sauce darüber gemacht, oder auch beſonder dazu gegeben werden.

Gebackene Mandelschnitten in Burgunder oder rothem Wein.

Ein Viertelpfund geſchälte und fein geſtoſene Mandeln und 6 Loth geſiebten Zucker rührt man in einer Schüſſel mit 2 Eyerweiß und einem ganzen Ey, eine Viertelſtunde, thut die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone dazu, ſchneidet von Weck oder Semmel viereckigte Stückchen, beſtreicht ſie eines halben Fingers dick von der Maſſe, legt ſie (die beſtrichene Seite zuerſt) in heißes Schmalz, bakt ſie ſchön gelb, legt ſie auf Brodschnitten und dann auf die beſtimmte Platte. Hierauf macht man anderthalb Schoppen Burgunder oder andern rothen Wein mit einem halben Quint Zimmet, 4 ganzen Nägelein, eine halbe abgeriebene Zitronenſchale und ſo viel Zucker, bis es ſeine gehörige Süße hat, ſiedend, gießt es über die Schnitten, läßt es auf Köhlen ein wenig anziehen, und giebt es auf den Tiſch.

Innen; Körbchen.

Hierzu ſind Honig- oder Borsdorfer Aepfel die beſten. Die Honigäpfel werden nur mit einem Tuſche abgerieben, die Borsdorfer aber geſchält, von beyden aber oben Deckel abgeſchnitten und die Aepfel ausgehölt. Hierauf ſchneidet man 4 Loth gewaſchene große Roſinen (Zibeben) länglich, vermengt ſie mit 4 Loth gewaſchenen kleinen Roſinen (Korinthen), einer Hand voll

geſtoſenem Zucker nebst ein wenig Zimmet, und füllt die ausgehöhlten Aepfel damit. Alsdann wellt man guten Buttermay eines Messerrücken dick aus, sticht kleine Plättchen aus, deren jedes eines starken Fingers breit größer als der Aepfel ist, und wieder eben so viel andere, wovon jedes einen Aepfel ganz einschließt, bestreicht dann ein breites Blech mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, legt die kleine Plättchen neben einander darauf, bestreicht sie in der Mitte mit Eyerweiß, stellt auf jedes der andern einen Aepfel, schlägt sie nebenherauf, daß sich der Zaig oben zuspitzt, und der Aepfel ganz eingeschlossen ist, stellt nun auf jedes der kleinen Plättchen einen solchen Aepfel, bestreicht sie mit Eyerweiß, stupft sie rundum, der Höhe nach, mit einem Hölzchen, daß sie dadurch die Aehnlichkeit eines Timmen: Korbchens bekommen, überstreut sie mit grob gestoſenem Zucker, backt sie in frischer Hitze, und bestreut sie nach dem Backen mit Zucker und Zimmet. Sie können als Zwischen: Platte des Mittags, oder als Nachtgemüß gegeben werden.

Wectdörtlein in Kirschen: oder Sägen: Sauce.

Von einem Kreuzerweck oder einer Semmel reibt man das Aeußere ein wenig ab, schneidet ihn zu runden Schnitten, röſtet diese im Backofen gelb, stößt sie hierauf ganz fein, thut sie in eine Schüssel, ein Viertelpfund gestiebten Zucker dazu, rührt solches mit 5 Eiern eine halbe Stunde, nimmt von einer halben Zitrone die Schale, 2 Loth Zitronat, schneidet beydes klein, thut ein Kaffeelöffelchen voll Zimmet und 4 gestoſene Nägelein dazu; wenn dieß

alles in der Maſſe iſt, beſtreicht man kleine For-
men ſtark mit Butter, beſtreut ſolche mit Sem-
mel- oder Mutſchelmehl, füllt ſie mit der ge-
rührten Maſſe, und backt ſie im Ofen gelb. Sie
können entweder mit einer der beyden obigen
(in der Ueberschrift angezeigten) Saucen oder
auch trocken mit Zucker überſtreut gegeben wer-
den.

Weckdörtlein andere Art mit Zitronen- oder
Roſinen- Sauce.

Ein Viertelpfund Butter rührt man leicht,
ſchlägt das Gelbe von 4 bis 5 Eyern darein,
nimmt eine am Zucker abgeriebene Zitrone, neſt
noch einem ſtarken Eßlöſſel voll Zucker dazu,
ſchlägt dann das Weiße von den Eyern zu Schaum,
rührt damit 3 kleine Kochlöſſel voll Mehl beſon-
der an, thut es nachher auch an die Butter,
rührt alles zuſammen recht durch, füllt es in
Formen (dieſe können beſtrichen oder auch unbe-
ſtrichen ſeyn), und backt ſie im Ofen langſam
gelb, wo alſodang eine der beyden angezeigten
Saucen darüber verfertigt wird.

Zuckerbrod in Schmalz gebacken.

Man ſchält und ſtößt eine Hand voll Man-
deln fein, weicht ein wenig Weckbroſamen in
Milch ein, druckt ſie feſt aus, thut ſie, neſt
etwas Zucker, zu den Mandeln, und rührt es
mit 2 Eyern an, kehrt alſodann die Zuckerbrode
darinn um, und backt ſie im Schmalz gelb. Es
kann eine ſüße Mandel- oder andere ſüße Sauce
daran gemacht werden. Kirſchen- Hägen- oder
Roſinen- Saucen ſind am beſten dazu.

Aufgezogenes von Nudeln.

Für 6 bis 8 Personen nimmt man ein halbes Pfund geschälte Mandeln, stößt die Hälfte mit Zitronensaft fein, und schneidet die andere Hälfte fein, länglich. Hierauf rührt man die gestoßenen Mandeln nebst anderthalb Viertelpfund (12 Loth) gesiebtem Zucker mit 4 ganzen und 4 gelben Eiern eine halbe Stunde, macht damit einen Teig von einem ganzen und einem gelben Ey, einem halben Eßlöffel voll gestiebtem Zucker, einer halben abgeriebenen Zitronenschale und feinem Mehl, wellt ihn zu zwey ganz dünnen Kuchen, schneidet sie zu mittelfeinen Nudeln, backt sie aus heißem Schmalz ganz blaß, überstreut sie, so lang sie noch warm sind, mit Zimmt, mengt, sobald sie erkaltet sind, die geschnittenen Mandeln darunter, und rührt sie nebst etwas Zitronensaft unter die gerührte Masse. Nun wird ein Potageblech mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt, auf Kohlen gesetzt und langsam aufgezogen. Diese Speise kann auch als Torte gegeben werden; auch wenn man das Blech nach dem Bestreichen mit Oblaten belegt, kann sie als Nachtisch aufgesetzt werden.

Butter: Nudeln.

Man rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 2 ganze und 2 gelbe Eier darein, ver- rührt 2 Eßlöffel voll Bierhefen mit 4 Eßlöffeln voll süßem Rahm, thut es zu der Butter, rührt ein wenig Salz und so viel feines Mehl darein, daß es einen leichten Teig zum Würgen giebt, nimmt ihn auf ein Brett, würgt ihn noch ein wenig, macht ihn zu einer langen Wargel,

ſchneider Fingerſlange und Fingersbreite Stückchen davon, legt ſie auf ein mit Mehl beſtreutes Brett, und läßt ſie bey gelinder Wärme gehen. Sobald ſie reif ſind, macht man in einer breiten Schüſſel oder einem Potageblech nicht ganz ein Viertelpfund Butter mit einem halben Schoppen Milch warm, legt die Nudeln darein, backt ſie im Ofen in friſcher Hiße, und giebt, wenn ſie zu Tiſche kommen, noch beſonder Milch dazu.

Anmerk. Statt des Salzes kann auch Zucker dazu genommen werden.

Creme: Nudeln.

Man nimmt ein ganzes Ey und von 3 andern das Gelbe in eine Schüſſel, 4 Loth zerlaſſene friſche Butter, die Hälfte von einem halben Schoppen Milch, 2 Eßlöſſel dicke Bierhefe und Salz dazu, rührt dieß untereinander und ſoviel feines Mehl darein, daß es einen Zaig zum Wellen giebt, der aber doch lind ſeyn muß. Wenn nun derſelbe recht zäh geſchlagen iſt, wellt man ihn eines halben Fingers dick aus, ſicht ihn mit einem runden Ausſtecher aus, legt die Stückchen auf eine mit Mehl beſtreute Serviette, bis ſie reif ſind, mache in einem Geſchirr, zu welchem ein Deckel mit Kohlen bereit iſt, etwas Milch ſiedend, legt die Nudeln darein, läßt ſie ſchön backen, macht, wenn ſie anfangen gelb zu werden, ein Stück Schmalz (Schmalzbutter) heiß, gießt es darüber, läßt ſie vollends ausbacken, und giebt ſie warm zu Tiſche. — Wer will, kann beſonder Milch, mit Eyer gelb abgezogen, dazu aufſtellen, und ſie entweder mit Zucker oder ein wenig Salz geben.

Befondere

Besondere Art Dampfnudeln.

Für 4 bis 5 Personen nimmt man 3 Viertelpfund feines Mehl in eine Schüssel, rührt in der Mitte ein Zaiglein mit 2 Eßlöffeln voll weißer Bierhefe und etwas warmgemachtem süßem Rahm an, verrührt, wenn es gegangen ist, das Gelbe von 4 Eiern recht mit warmem Rahm, thut ein wenig Salz daran, gießt es an den reif gewordenen Zaig, schafft ihn so lang, bis er sich von dem Löffel losschält, laßt ihn noch einmal gehen, nimmt ihn dann auf einen Backtisch, schneidet ihn zu kleinen Stückchen in der Größe wie Dukatennudeln, macht hierauf in einem breiten Geschirr, welches einen passenden Deckel hat, einen Schoppen gute Milch mit einem Stück frischer Butter und einem Stückchen Zucker siedend, setzt die Nudeln neben einander darein, deckt einen Deckel mit Kohlen darüber, und richtet sie, wenn sie ganz kurz eingekocht sind, auf eine Platte an. Alsdann bestreicht man eine runde Kastrol stark mit Butter, schlägt von 6 Eiern das Weiße zu Schaum, streicht von diesem Schaum zwey Finger dick in die bestrichene Kastrol, legt von den Dampfnudeln darauf, wieder von dem Schaum darüber, abermals Nudeln, und macht so fort, bis alles zu Ende und der Schaum das letzte ist. Nun wird das Geschirr auf schwache Kohlen gesetzt, ein Deckel mit heißer Asche darüber gedeckt, und so lang auf den Kohlen gelassen, bis das Geschirr in der Mitte warm ist, dann auf eine Platte gestürzt, und mit Zucker und Zimmet oder mit Zucker und Zitronenschalen überstreut.

Wenn es recht schön ſeyn ſoll, wird das Geſchire mit Krebsbutter beſtreichen.

Eingelegte Nudeln.

Zu einem Becken oder einer Kaſtrol, eines Tellers groß, nimmt man 4 bis 5 Eyer gelb, ein wenig Salz und feines Mehl, macht einen Nudelntaig davon, wälzt ihn zu ganz dünnen Kuchen, trocknet ſie, und ſchneidet ganz feine Nudeln dareus, hackt oder wiegt 4 Loth geſchälte Mandeln klein, mengt 2 Theile davon unter die Nudeln, beſtreicht das Becken Fingersdick mit friſcher Butter, ſtreut die vermengten Nudeln darein, macht einen halben Schoppen ſüßen Rahm mit einem Stücklein Zucker und 2 Eßlöſſeln voll Roſenwaſſer ſiedend, gießt es über die Nudeln, vermengt die noch übrigen Mandeln mit ein wenig Zucker, ſtreut es auch darüber, belegt es mit dünnen Stücklein Butter, ſetzt es auf Kohlen, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt es gelb backen.

Gebackene Nudeln.

Für 4 Perſonen macht man von 5 Eiern und ein wenig Salz einen Nudelntaig, wälzt ihn nicht ganz ſo dünn wie zu Fleiſchbrühe: Nudeln, ſchneidet die Kuchen, wenn ſie trocken ſind, eines kleinen Fingers breit, und kocht ſie in einer Maas Milch mit einem Stückchen Zucker. Man muß wohl Acht geben, daß ſie nicht knollig werden, läßt ſie ganz dick einkochen, und thut ſie zum Erkalten auf eine Schüſſel. Hierauf macht man ein Stück Schmalz oder ein Pfund Butter heiß, thut die Nudeln hinein, und lehrt ſie mit einer Gabel öfters um,

daß ſie durchaus gelb werden. Sie werden als Abendgemüß auf einer Platte aufgeſtellt.

Gefalzener Nudelfuchen.

Zu dieſem werden von 2 Eiern Nudeln gemacht, wenn ſie trocken ſind, eines halben Fingers breit geſchnitten, und im Salzwaffer geſotten. — Hat man übriggelassene Nudeln, ſo iſt es eben ſo gut. Alsdann verrührt man 4 bis 5 Eier mit einem halben Trinkglas süßem Rahm, und thut Salz, Muscatenblüthe, fein geſchnittene Peterſilie oder Schnittlauch dazu. Wenn dieß alles recht untereinander iſt, rührt man die abgelauſenen Nudeln darein, macht in einer eiſernen Pfanne oder Kachel etwas Schmalz heiß, thut das angerührte darein, einen Deckel mit Kohlen darüber, und backt es langſam. Oben müſſen mehr Kohlen als unten ſeyn.

Klumpen: oder Käſ: Nudeln.

Man rührt 6 Eßlöſſel voll zarte Klumpen (Käſ) mit 3 Eiern und 4 Loth friſcher zerlaſſener Butter recht ſtark, hierauf 2 Eßlöſſel voll gute Bierhefe, eine Kaffeetaſſe voll ſauren oder süßen Rahm und das gehörige Salz dazu, dann ſo viel ſchönes Mehl darein, biß es ein Taig in der Dicke wie zu einem mürben Kuchen iſt, klopft ihn ſo lang, biß er ſich von dem Löffel ſchält, läßt ihn bey gelinder Wärme gehen, macht nun Fingerslange und eben ſo dicke Nudeln oder Würſte, legt ſie auf ein mit Mehl beſtreutes Blech, macht, wenn ſie alle beysammen ſind, Schmalz heiß, und backt ſie ſchön gelb. Man kann ſie auch etwas kleiner machen, und zu Kohl oder Salatgemüßen aufſtellen.

Noch eine andere Art Käsnudeln.

Für 6 Personen verfertigt man von 3 Eiern etwas Salz und feinem Mehl einen Nudelntaig, wälzt ihn zu 3 Kuchen aus, brüht hierauf 3 bis 4 Hände voll Spinat in kochendem Wasser ab, drückt denselben aus kaltem Wasser aus, hackt ihn klein, dämpft ihn mit einer Zwiebel in einem Viertelpfund Butter, wie zum Gemüse, nimmt ihn in eine Schüssel, rührt 6 Eßlöffel voll Fleischbrühe oder süßen Rahm nebst dem Gelben von 4 Eiern, etwas Salz und Muscatnuß darunter, breitet es auf den Kuchen aus, rollt sie zusammen, legt sie in siedendes Wasser ein, läßt sie eine gute Viertelstunde sieden, gießt das Wasser davon ab, legt die Rollen behutsam auf ein Brett, und schneidet sie zu 2 Fingerbreiten Stückchen. Alsdann bestreicht man eine Zinn- oder Porcellan-Platte stark mit Butter, legt von den geschnittenen Stückchen nebeneinander darauf, überstreut sie stark mit geriebenem Parmesankäs, schneidet wieder Butter darauf, dann wieder Nudeln und Käse, und macht so fort, bis alles zu Ende ist. Dann wird die Speise auf schwache Kohlen gesetzt, wenn sie ein wenig durchgekocht hat, ein wenig Fleischbrühe daran gegossen, und gleich auf den Tisch gegeben.

Schupf: Nudeln.

Eine halbe Maaß gestandene (dicke) Milch rahmt man ab, läßt sie an der Wärme zusammenklumpen, gießt sie in einen engen Seiser oder in ein Haarseib, nimmt die Klumpen, wenn alles Wasser davon gelaufen ist, in eine Schüssel, schlägt 3 Eier daran, rührt so viel Mehl

und etwas Salz darein, daß man Fingersdicke und eben ſo lange Nudeln davon machen kann, legt dieſe in ſiedendes Waſſer, läßt ſie ſchnell kochen, gießt ſie in einen Seiher, und läßt ſie recht ablaufen, macht hierauf in einer Pfanne oder Kachel ein Stück Schmalz heiß, thut die abgelaufenen Nudeln darein, läßt ſie auf einer Seite gelb werden, kehrt ſie um, ſtreut eine ganze Hand voll geriebenes Weißbrod darüber, läßt ſie vollends gelb werden, und giebt ſie warm auf den Tiſch.

Süßer Nudelkuchen.

Für 6 Perſonen wird von 3 Eiern, ein wenig Salz und feinem Mehl ein feſter Teig gemacht, und dünn wie ein Kartenblatt ausgewället. Sobald die Kuchen trocken ſind, werden ſie zuſammengerollt und fein geſchnitten, in kochendes Waſſer eingelegt, und wenn ſie ein wenig gekocht haben, in einen Seiher oder Durchſchlag gegoffen, und gleich darauf ins kalte Waſſer gehalten, weil ſich die Nudeln ſonſt zuſammenklumpen, dann läßt man ſie erſt aus dem kalten Waſſer ablaufen. Hierauf rührt man ein halbes Pfund Butter leicht in einer Schüffel, 8 Eiergelb daran, ſchlägt das Weiße von 6 Eiern zu Schaum, nimmt 4 Loth geſtoßenen Zucker, ein Kaffeelöffelchen voll Zimmet, die abgeriebene Schale von einer Zitrone, eine Meſſerſpiße voll Salz dazu, und rührt dieß alles zuſammen an die Butter, thut hierauf die abgelaufenen Nudeln dazu, beſtreicht ein rundes Blech oder eine Kaſtrol mit Butter, beſtreut ſie mit Semmel- oder Mutschelmehl, gießt das Angerührte darein, und backt ſie im Ofen gelb. —

Dieſer Kuchen kann entweder trocken oder mit einer Rahm: Sauce gegeben werden, welche bey den Saucen (im erſten Theile) angezeigt iſt.

Wafferſtrauben oder Trichternudeln.

Auf 5 Perſonen wird ein Meſſlein (der 16te Theil eines Württembergiſchen Simri, ungefähr anderthalb Pfund) Mehl gerechnet, daſſelbe mit Milch, Salz und 4 Eiern zu einem Zaig in der Dicke eines Straubentaigs angerührt, und in einer Pfanne, welche eben nicht zu groß ſeyn darf, Waſſer mit Salz ſiedend gemacht. Hierauf gießt man von dem Zaig in den Straubentrichter, und läßt ihn in das ſiedende Waſſer laufen, daß es eine runde Straube giebt. Können zwey nebeneinander eingelegt werden, ſo iſt es auch recht. Wenn ſie einen ſtarcken Sud geſtan haben, hebt man ſie mit dem Schaumlöffel heraus, legt ſie auf eine Platte, wo unten Stückchen friſche Butter geſchnitten ſind, und macht ſo fort, biß die Strauben zu Ende ſind, ſetzt die Platte auf Kohlen, daß ſie unten eine Scharre bekommen, verkleppert 2 biß 3 Eier mit ein paar Eßlöffeln voll ſüßem Rahm und ein wenig Salz, gießt dieß über die Strauben, macht ein Stückchen Butter mit geriebenem Brod gelb, und ſchmälzt ſie oben darüber. Man muß ſie gleich auf den Tiſch geben, ehe die Eier hart werden. Es können auch von dem nehmlichen Zaig ganz kleine Späßlein, die unter dem Namen der Trichternudeln bekannt ſind, auf dieſe Art gemacht werden.

Grenade von Reis.

Für 6 Personen ſetzt man ein halbes Pfund verleşenen und rein gewaſchenen Reis mit guter Fleiſchbrühe auf Kohlen, legt eine ganze Zwiebel, eine groÙe entzweygeſchnittene Selleriwurzel und ein Stück rohen magern Schinken darein, läßt ihn langſam weich und recht dick koſchen, nimmt das Hineingelegte wieder heraus, thut den Reis in eine Schüſſel, rührt ein Viertelpfund friſche Butter neßt Muſcatblüthe und dem gehörigen Salz darein, läßt es ein wenig abkühlen, und rührt das Gelbe von 8 Eiern darein. Hierauf beſtreicht man ein rundes Becken ſtark mit Butter, macht einen Ring von gehackter Petersilie, und noch einen von gehacktem Eyerweiß, füllt dann die Hälfte von der Reismaffe darein, legt einen dazu verfertigten weißen Ragout von Brieſlein, Cutern oder geklopftem Kalbfleiſch, auch von Geflügel darauf, füllt den übrigen Reis voll darüber, beſtreicht ein rundes Blatt Papier mit Butter, legt es auf den Reis, backt es langſam im Ofen, ſtürzt es auf eine Platte, und giebt die zurückgebliebene Sauce von dem Ragout beſonder dazu.

Gefüllter Scheiterhaufen.

Man reißt 2 Kreuzerwecken oder Semmeln am Reibeifen ein wenig ab, ſchneidet ſie zu runden eines kleinen Fingers dicken Schnitten, und dieſe wieder quer von einander, verrührt hierauf 6 Eyer mit 6 Eßlöffeln voll süßem Rahm, einer Hand voll Zucker, und 4 Eßlöffeln voll Roſen- oder Pomeranzenwaſſer recht ſtark, legt

den verſchnittenen Weck darein, läßt ihn auf beyden Seiten weich werden, ſtoßt 6 Loth Mandeln nicht ganz fein, und vermengt ſie mit einer Hand voll ebenfalls geſtoßenem Zucker, und 4 Loth gewaſchenen kleinen Koſinen. Nun wird ein rundes Geſchirr, welches auf den Tiſch gegeben werden kann, ſtark mit Butter beſtrichen, ein Geleg von dem eingeweichten Weck darein gethan, von dem Vermengten darüber geſtreut, und ſo fort gemacht, bis beydes zu Ende iſt; es muß aber immer in die Höhe gelegt werden, daß es einem Scheiterhaufen ähnlich ſieht. Als dann gießt man die übrigen Eyer darüber, ſchneidet ein wenig Butter daran, bakt es im Ofen gelb, und giebt eine ſüße Sauce beſonder dazu. Es kann jede ſüße Milch oder Mandelz Sauce dazu gegeben werden.

Gerſte in der Milch.

Es kann feine, mittlere oder auch grobe Gerſte genommen werden (auf jede Perſon eine ſtarke Hand voll gerechnet). Wenn ſie verleſen und einmal mit kaltem Waſſer abgewaſchen iſt, rührt man einen Kochlöſſel voll Mehl darein, ſetzt ſie mit einem ſtarken Schöpflöffel voll oder auch etwas mehr Waſſer auf Kohlen, läßt ſie ganz dick einkochen, verrührt ſie recht mit einem Stückchen friſcher Butter, gießt 3 Schoppen ſiedende Milch daran, und füllt ſie, wenn ſie wieder dick eingekocht iſt, jedesmal mit ſiedender Milch auf, bis die Gerſte fertig iſt. — Dieſe Gerſte kann als Gemüß oder Suppe gegeben werden, nur darf ſie im letzten Falle (als Suppe) nicht ſo dick ſeyn. Vor dem Anrichten wird das gehörige Salz darein gerührt; auch kann Zucker und Zimmt darüber geſtreut werden.

Ausgestochene Mehlspeise.

Für 4 Personen macht man von 5 Eiern und feinem Mehl einen Nudeltaig, wället ihn dünn aus, schneidet ihn zu viereckigten Stückchen, und siedet sie in 3 Schoppen süßer guter Milch, einem Stückchen frischer Butter und ein wenig Salz. Hierauf bestreicht man ein Portageblech mit Butter, füllt die gekochte Masse darein, schneidet oben ein wenig Butter darauf, und stellt es in den Ofen, bis es Farbe hat. Dann wird es auf eine Platte herausgestochen, und warm aufgetragen. Wer will, kann Zucker dazu aufstellen.

Berliner Mehlspeise.

Für 4 bis 5 Personen setzt man einen Schoppen süße Milch nebst 2 Loth Zucker und einer welschen Nuß groß frischer Butter über das Feuer. Sobald dieß siedet, wird so viel feines Mehl darein gerührt, bis es ein fester Taig ist. Hierauf wird er recht glatt geschafft, und in eine Schüssel gethan, daß er ein wenig erkaltet. Alsdann rührt man ihn mit 6 bis 7 Eiern an, nimmt aber nur immer zwey auf einmal, thut ein wenig Salz dazu, macht in einer Kastrol oder Pfanne Wasser siedend, drückt von dem Taig durch die Spritze, worinn ein Stern befindlich seyn muß, daß es einen ganz runden Kuchen giebt. Wenn er gesotten ist, wird er mit dem Schaumlöffel herausgehoben, auf ein Sieb gelegt, daß er ablaufe, eine Platte oder ein Blech mit einem Rand mit Butter bestrichen und der Kuchen darauf gelegt. Alsdann rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 4 bis 5 Eyer

daran, nimmt 4 Loth geſtoſenen Zucker, ein wenig Zimmet, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone dazu, rührt dieß zuſammen durch, gießt es über den geſprigten Kuchen und backt ihn im Ofen gelb.

Mehlspeiſe von Kirſchen.

Zu der Portion von einem Viertelpfund Butter, mit allem Zugehörigen wie die nachfolgende, (Mehlspeiſe von Stachelbeeren S. 144.) werden anderthalb Pfund ſaure Kirſchen von den Stielen geſäubert und ausgeſteint, in einer Kaſſrol oder Pfanne mit etwas Zucker kurz eingekocht, wenn ſie erkaltet ſind, an die gerührte Maſſe gethan, und wie die Speiſe von Stachelbeeren aufgezo-gen.

Mehlspeiſe mit Mandeln.

Man rührt ein Viertelpfund Butter leicht, ſchlägt das Gelbe von 5 Eiern darein, nimmt eine in Milch eingeweichte Semmel oder einen Weck, 8 Loth ſüße und 1 Loth bittere, geſchälte und fein geſtoſene Mandeln, ein Viertelpfund geſiebten Zucker, ein wenig geſtoſenen Zimmet, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, und 5 Eßlöffel voll ſüßen Rahm dazu, ſchlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt ihn auch darunter, beſtreicht eine Porzellanplatte mit Butter, füllt die Maſſe darein, und läßt ſie in der Tortenpfanne oder im Ofen aufziehen.

Mehlspeiſe von Ochſenmark.

Acht Loth friſches und wohl verleſenes Ochſenmark nimmt man auf ein Brett, verrührt 6 ganze Eier recht mit einem Stückchen Butter,

macht ſie in einem Pfännlein oder irdenem Geſchir über dem Kohlfeuer zu Rühreyern, richtet ſie zum Erkalten auf einen Teller an, weicht einen abgeriebenen Weck oder Semmel in ſüße Milch ein, hact ſodann, wenn zuvor der Weck wieder ausgedrückt worden iſt, dieſe dreyerley Sachen (nehmlich das Ochſenmark, die gerührten Eyer und den Weck) klein zuſammen, thut ſie in eine Schüffel, 4 Loth geſtoſſenen Zucker und ein wenig abgeriebene Zitronenſchale oder Zimmt dazu, rührt dieß mit dem Gelben von 6 Eyern an, 8 Loth verleſene und rein gewaſchene Roſinen, neßt einer kleinen Meſſerſpiße Salz darunter, ſchlägt das Weiße der 6 Eyer zu Schaum, beſtreicht ein Blech oder eine Porcellanplatte mit Butter, rührt den Schaum unmittelbar, ehe die Maſſe eingefüllt wird, darunter, und backt ſie in einer Tortenpfanne oder im Backofen gelb. Vor dem Auſtragen wird die Speiße mit Zucker überſtreut, und noch ganz heiß auf den Tiſch gegeben.

Eine Mehlspeiße mit Schinken.

Man verfertigt von 2 Eyern, ein wenig Salz und einer welschen Nuß groß Butter einen Nudeltraig, wält ihn ganz dünn aus, ſchneidet ihn zu viereckigten Stückchen, und ſiedet ſie in Waſſer, läßt ſie durch ein Sieb laufen, ſößt ſie mit kaltem Waſſer ab, daß ſie ſich nicht klumpen, rührt inzwiſchen ein Viertelpfund friſche Butter leicht, ſchlägt 4 gelbe und 5 ganze Eyer darein, hact oder wiegt ein halbes Pfund mageren geſotteneſen Schinken mit etwas Peterſilie fein, thut ihn neßt einem zuvor abgeriebenen, in Milch eingeweichten, und wieder ausgedrück-

ten Weck zu der gerührten Butter, rührt es noch eine Viertelſtunde, und gießt einen halben Schoppen (Leipziger Viertel) ſauren oder recht guten süßen Rahm dazu. Hierauf beſtreicht man ein Porageblech mit Butter, breitet von der Schinkenmaſſe darein aus, legt von den gegottenen Stückchen darüber, wieder von der Maſſe darauf, und zieht es im Ofen oder auf Kohlen auf.

Eine Speiſe von Schinken.

Zu einem Plättchen für 4 bis 5 Perſonen werden 6 Loth Maccaroni (italienische oder auch ſogenannte Salzburger Nudeln) genommen, entweder in geſalzener Fleiſchbrühe oder mit Waſſer, einem Stück Butter und dem gehörigen Salz langſam gekocht, ſobald ſie weich ſind, durch einen Seiher gegoffen, und nachdem ſie zuvor abgelaufen ſind, auf eine Platte gelegt. Hierauf beſtreicht man ein kupfernes oder anderes Blech oder Becken ſtark mit Butter, beſtreut es mit Nutschel- oder Semmelmehl, macht eine Lage von den abgegoffenen Nudeln Fingersdick darein, ſtreut darauf von einem halben Pfund abgotteneinem magerm Schinken, der zuvor fein gehackt worden iſt, (wer will, kann auch etwas Parmeſankäs dazu nehmen), macht dann wieder eine Lage Nudeln und ſo fort, bis Schinken und Nudeln zu Ende ſind, nur müſſen die Nudeln zulezt oder oben darauf kommen. Alsdann beſetzt man es oben mit Stückchen friſcher Butter, beſtreut es mit ein wenig Semmelmehl, und backt es entweder im Backofen, oder mit oben und unten gelegten Kohlen langſam gelb. Im letzten Fall muß jedoch immer darauf geſehen

werden, daß mehr Kohlen oben als unten ſich befinden.

Schweizer Mehlspeiſe.

Für 6 Perſonen röſtet man 3 ſtarke Hände voll Semmelmehl in Butter hellbraun, gießt eine halbe Maas ſüße Milch darauf, läßt es zu einem dicken Brey kochen, mengt ein ſtarckes Kaffeelöffelein voll Zimmet neſt 2 Loth bittern geſchälten und fein geſtoſenen Mandeln und dem gehörigen Zucker darunter, läßt es abkühlen, rührt es hierauf in einer Schüffel mit dem Gelben von 10 Ethern ſtark ab, ſchlägt zulezt das Weiße von 7 Ethern zu Schaum, rührt denſelben unter die Maſſe, beſtreicht das beſtimmte Blech oder die Platte mit Butter, füllt die Maſſe ein, und läßt ſie gleich einer andern Speiſe langſam aufziehen.

Eine Schweizerspeiſe.

Man verrührt 6 ganze Eyer mit dem Saft von einer halben Zitrone, macht 2 Schoppen ſüße Milch ſiedend, gießt die Eyer langſam daran, läßt ſie unter beſtändigem Rühren zuſammen gerinnen, thut ſie in ein Tuch, bindet es zu, und hängt es ſo lange auf, biß es recht abgelaufen iſt. Alsdann ſtoßt man 4 Loth geſchälte Mandeln fein, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, ſchlägt das Gelbe von 6 Ethern darein, thut die geſtoſenen Mandeln, den abgelaufenen Käſ, eine halbe am Zucker abgeriebene Zitronenſchale neſt einem Eßlöffel voll geſtoſenem Zucker dazu, ſchlägt das Weiße von den 6 Ethern zu Schaum, rührt denſelben auch darunter, beſtreicht hierauf ein weißes Papier

mit Butter, legt es in eine wohlverwahrte runde blecherne Form, die einen Deckel hat, der ſo paſſend iſt, daß nirgends Waſſer darenin kommen kann, füllt die Maſſe darenin, legt noch ein beſtrichenes Blatt Papier darüber, deckt den Deckel darauf, ſtellt ſie in ſiedendes Waſſer, welches immerfort ſieden muß, läßt es eine Stunde darinn, ſtürzt es, wenn es feſt iſt, auf eine Platte, und giebt eine Zitronen-Sauce darüber, welche auf folgende Art gemacht wird.

Es wird eine Zitrone am Zucker abgerieben, ein halbes Viertelpfund (4 Loth) friſche Butter in einer Kaſtrol oder ſonſt einem Geſchirr weich gemacht, die abgeriebene Zitrone nebst dem Saft davon und einem Eßlöſſel voll Mehl darinn verknetet, bis es recht beyſammen iſt. Alsdann rührt man anderthalb Schoppen Wein, nicht ganz einen Schoppen Waſſer und ſo viel Zucker, als nöthig iſt, darenin, und dieß zuſammen ſo lange über dem Kohlfener, bis es ein wenig gekocht hat und dickleht geworden iſt, alsdana wird das Gelbe von 3 Eyern mit der Sauce abgezogen, und über den Pudding oder die Speiße angerichtet, oder man nimmt einen Schoppen ganz dicken süßen Rahm, 4 Loth geſiebten Zucker und einen ſtarcken Kaffeelöſſel voll geſtoßenen Zimmet, ſpiegelt dieß zuſammen mit einem Chocoladespiegel zu einem Schaum, und richtet es aber nicht bald als unmittelbar vor dem Auftragen darüber an. Dieſe Speiße kann als Abendgemüß oder Mittags als Zwischenplatte gegeben werden.

Eine Speiſe von Stachelbeeren.

Für 8 Perſonen nimmt man 3 bis 4 Hände voll Stachelbeere, macht Buſen und Stiel davon, blanſchirt*) ſie ein wenig im Waſſer, läßt ſie durch ein Sieb ablaufen, und vermengt ſie nachher in einem andern Geſchirr mit 6 Loth geſtoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Zitrone und 2 Loth fein geſchnittenem Zitronat, reibt dann von 3 oder 4 Kreuzerwecken die Rinde ein wenig ab, ſchneidet das Innere zu runden Schnitten, taucht ſie alle in ſüße Milch, und backt ſie nachher in Butter gelb. Hierauf nimmt man in einen Fußhaſen oder Kaſtrol ein Stück friſche Butter, läßt 4 bis 5 Kochlöſſel voll Mehl darinn auf Kohlen anziehen, verrührt das Gelbe von 8 Eiern mit einem ſtarken Schoppen ſüßer Milch, gießt es an das Mehl, thut ein Stückchen Zucker, etwas geſtoßenen Zimmet nebst ein wenig abgeriebener Zitronenſchale dazu, und läßt es unter beſtändigem Rühren auf dem Kohlfener zu einer dicken Creme kochen. Sollte dieſe zu dick werden, ſo hilft man mit ein wenig Milch nach, und thut es zum Erkalten in ein anderes Geſchirr, ſchlägt unter der Zeit das Weiße von 6 Eiern zu ſteifem Schaum, und rührt ihn unter die Creme, beſtreicht hierauf ein Becken oder eine Schüſſel, welche auf den Tiſch gegeben werden kann, mit Butter, legt ein Geleg von den gebackenen Schnitten darein, ſtreicht über dieſe von der Creme, thut dann von den vermengten Stachelbeeren dar:

*) Man ſehe hinten die Erklärung der Wörter.

auf, wieder ein Geleg Schnitten darüber, und fährt ſo fort, bis alles zu Ende iſt. Die Schnitten müſſen das letzte ſeyn. Nun wird von 3 Eyerweiß ein Schaum geſchlagen, derſelbe über den Kuchen ausgebreitet, und dieſer in einem nicht zu heißen Ofen langſam gebacken. Es braucht eine Stunde, bis er fertig iſt. Vor dem Auftragen wird er ſtark mit Zucker überſtreut.

Mehlspeiſe von Stachelbeeren oder
Kloſteräpfeln.

Man nimmt ein halbes Pfund unreife Stachelbeere, bricht die Stiele und Blüthen davon, ſetzt ſie in einer Kaſtrol oder Pfanne mit ſiedendem Waſſer über das Feuer, läßt ſie ein paar mal aufkochen, und gießt ſie in einen Eiſer. Hierauf rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, ſchlägt das Gelbe von 6 Eiern darein, nimmt 6 Loth geſiebten Zucker, reibt von 2 Semmeln oder Milchbroden das Braune ab, ſchneidet das Innere fein, weicht es in einen halben Schoppen ſauren Rahm ein, thut dann alles zuſammen in die Butter, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, und ein Kaffeelöffelchen voll Zimmet dazu. Wenn dieß alles beſammen und untereinander gerührt iſt, ſchlägt man das Weiße von 6 Eiern zu Schaum, rührt ihn auch an die Maſſe, dann die abgelaufenen Stachelbeere ſchnell dazu, füllt nun die Maſſe in ein mit Butter beſtrichenen Blech, und backt ſie im Ofen gelb; ſie kann auch in der Tortenpfanne aufgezo-gen werden. Vor dem Auftragen wird ſie mit Butter überſtreut.

Blinder

Blinder Stockfiſch.

Zu einer halben Maas Milch ſchneidet man einen Kreußerweck zu runden Schnitten, macht ſie auf dem Roſt ein wenig gelb, ſchneidet eine Zwiebel ganz fein, röſtet in einem Stückchen Butter einen kleinen Kochlöſſel Mehl hellgelb, dämpft die geſchnittene Zwiebel darinn, gießt eine halbe Maas Milch daran, läßt es unter beſtändigem Rühren ein paarmal aufkochen, thut etwas Salz und Ingwer daran, und richtet es über die geröſteten Schnitten an. Wenn ſie ein wenig geſtanden haben, werden ſie gleich auf den Fiſch gegeben; kochen darf die Milch nicht mehr an dem Brod. — Man kann auch das Gelbe von 2 Eiern mit etwas Milch abziehen, und in den blinden Stockfiſch rühren.

Mehlſpeiſe Melée.

Zuvörderſt dämpft man 6 ſaure geſchälte und zu dünnen Schnitzen gemachte Aepfel in Butter oder Schmalz, nimmt eine Hand voll kleine Koſinen, Zucker, etwas geſtoßenen Zimmet und ein Glas Wein dazu, und richtet ſie, ſobald ſie recht weich ſind, zum Erkalten an. Hierauf reibt man von 5 Wecken oder Semmeln die Rinde ab, ſchneidet das Inneré zu feinen Würfeln, gießt einen ſtarken Schoppen Rahm darüber, läßt es eine Zeitlang ſtehen, rührt es ſodann über dem Kohlfener zu einem dicken Brey ab, nimmt es in eine Schüſſel, ſchneidet ein Viertelpfund Butter darein, verrührt es mit 12 Loth geſchälten und mit einem Ey fein geſtoßenen Mandeln, ſchlägt das Gelbe von 10 Eiern darunter, nimmt, wenn es recht leicht verrührt iſt,

die gekochten Aepfel dazu, ſchlägt das Weiße von 6 Eyern zu ſteifem Schaum, rührt es vor dem Einfüllen auch unter die Maſſe, und wenn es nicht süß genug iſt, noch Zucker darunter, beſtreicht ein Blech oder eine tiefe Platte mit Butter, füllt die Maſſe ein, läßt ſie langſam aufziehen, oder ſetzt ſie in einen Backofen.

Das angegebene Verhältniß iſt für 7 bis 8 Perſonen.

Wiener Mehlspeiſe.

Man ſchält 4 bis 5 gute ſaure Aepfel, ſchneidet ſie zu kleinen Scheiben, reibt das Aeuffere von 2 Semmeln oder Wecken ab, ſchneidet das Innere zu Würfeln, hackt ein Viertelfund Ochſenmark klein, verrührt alſdann das Gelbe von 9 Eyern mit einem Schoppen süßem Rahm, nimmt 6 Loth geſtoßenen Zucker, ein Kaffeelöffelchen voll Zimmet, die abgeriebene Schale von einer Zitrone, ein Viertelfund kleine Roſinen, welche zuvor in Waſſer aufgeköcht und wieder abgegoffen ſeyn müſſen, dazu, rührt die Semmeln, Aepfel und Mark damit an, ſchlägt das Weiße von den Eyern zu Schaum, rührt es auch darunter, beſtreicht ein Porageblech oder Platte mit Butter, füllt die Maſſe darein, und backt ſolche im Ofen gelb. Die Speiſe wird alſdann mit Zucker beſtreut, und warm auf den Tiſch gegeben.

Zitronen: Mehlspeiſe.

Zwölf Loth ganz friſche Butter rührt man leicht, und das Gelbe von 14 Eyern darein, reibt 2 groſſe oder 3 kleine Zitronen am Zucker ab, nimmt noch ſo viel geſtoßenen Zucker dazu,

daß es zuſammen 10 Loth ausmacht, rührt dieſen nebst einem Eßlöffel voll Biscuitmehl darunter, schlägt das Weiße von 6 Eiern zu Schaum, rührt denſelben und den Saft einer abgeriebene[n] Zitrone unmittelbar vor dem Einfüllen in die Butter, beſtreicht das dazu beſtimmte Geſchirre ein wenig mit Butter, füllt die Maſſe ein, und läßt ſie in ganz gelinder Hitze aufziehen. Die Speiſe kann auch in den Backofen geſetzt werden. Statt der Zitronen kann man auch Pomeranzen nehmen.

Noch eine Zitronen: Mehlspeiſe.

Ein Viertelpfund friſche Butter zerläßt man in einer Kaſtrol oder ſonſt in einem Geſchirre, dämpft eine ſtarke Hand voll feines Mehl darin, gießt nach dieſem anderthalb Schoppen ſüßen Rahm daran, kocht dieſes auf Kohlen zu einem nicht ſehr dicken Brey, nimmt es vom Feuer in eine Schüſſel, reibt das Gelbe von 2 Zitronen am Zucker ab, verſüßt es noch mit etwas Zucker, rührt alles zuſammen, mit dem Gelben von 12 Eiern recht ſchaumig, macht von einem Ey ſeine Nudeln, backt ſie im Schmalz ſchön gelb, legt ſie auf einen Teller, schlägt von 6 Eyerweiß einen ſteifen Schaum, beſtreicht ein Blech oder eine Platte mit Butter, rührt den Schaum unter die Maſſe, breitet davon auf der Platte aus, ſtreut die gebackenen Nudeln darauf, breitet die übrige Breymaſſe darüber, und backt ſie in gelinder Hitze langſam. Auch hiezu können ſtatt der Zitronen Pomeranzen abgerieben werden, es ſchmeckt ſehr angenehm.

Anmerk. Es iſt hier zu bemerken, daß alle Mehlspeiſen und Aufläufe immer in einem nur in äßig

geheizten Ofen kommen dürfen, ſonſt werden ſie nie ſo gut und vollkommen, — ungeachtet man weder Mühe noch Koſten geſpart hat. Auch muß jede Mehlspeife, welche nach der Vorſchrift zu rühren iſt, wenigſtens eine ſtarke Viertel; oder eine kleine halbe Stunde mit den Eiern gerührt werden, damit ſie ganz weiß und ſchaumig wird. Der Schaum darf nie eher darunter gerührt werden, als kurz vor dem Einfüllen, worauf die Speife ſogleich in den Ofen geſetzt wird. — Wer ſich genau nach dieſer Vorſchrift richtet, wird immer ſeine Speiſen gut bekommen.

Brennſtrüekeln auf öſterreichiſche Art.

Eine halbe Hand voll feines Mehl nimmt man in eine Kaſtrol oder meſſingene Pfanne, rührt ſie mit ſüßem Rahm glatt an, und das Gelbe von 8 Eiern darein, verdünnt es mit noch ſo viel Rahm, daß es eine dicke Creme giebt, thut Zucker, Zimmet und geriebene Zitronenſchalen darunter, rührt es über dem Kohlfeuer ſo lange, bis es ein wenig gekocht hat, richtet es dann zum Erkalten an, verfertigt von 4 Eyer gelb, 5 Loth Butter, ein wenig Salz und feinem Mehl einen Taig, wälzt ihn zu einem ganz dünnen Kuchen, ſtreicht die Creme darüber, rollt den Taig wie eine Wurst auf, beſtreicht eine blecherne Schüſſel mit Butter, legt die Wurst darauf, gießt ſüßen Rahm daran, backt ſie im Ofen gelb, überſtreut ſie mit Zucker und Zimmet, und giebt ſie warm auf den Tiſch. Die Wurst darf auch zu 2 oder 3 Theilen gemacht werden.

Eine Roulade von Käſ.

Für 4 bis 5 Perſonen macht man von einem halben Pfund feinem Mehl, ein wenig Salz und friſchem Waſſer einen Taig, wälzt dieſen

auf einem weißen Tuch laubdünn aus, ſchneidet ein wenig Peterſilie, Majoran und Schnittlauch fein, reibt ein Viertelpfund Parmeſan oder Holländer Käſ auf dem Reibeifen, und mengt ihn unter die geſchnittenen Kräuter, verrührt dann 2 Eyer mit einem Viertelpfund friſch zerlaſſener Butter ſtark, überſtreicht, wenn es nicht mehr warm iſt, den ausgewällten Teig damit, ſtreut das vermengte Grüne mit dem Käſ darauf, rollt es zuſammen, wälzt ein wenig darauf, legt es in die Runde wie einen Ring oder eine Schnecke zuſammen, läßt es in einer großen Pfanne mit ſiedendem Waſſer und etwas Salz eine kleine halbe Stunde ſieden, gießt dann alles Waſſer davon, ſtürzt den Ring auf eine Platte, macht rund herum Schnittchen darein, thut entweder von der Brühe ein wenig daran, und ſchmälzt es mit Butter oder gießt gute Fleiſchbrühe daran, und ſchmälzt es nicht.

Eine Speiſe wie Speck und Erbsen.

Ein halbes Pfund Mandeln ſchält und ſtößt man groblecht, thut ſie nebst 6 Loth geſtoßenem Zucker in eine Schüſſel, und rührt es mit dem Gelben von 4 bis 5 Ethern an, nimmt die Maſſe auf ein Brett, welches mit halb Mehl und halb Zucker beſtreut ſeyn muß, ſchneidet kleine Stücklein davon, drückt ſie mit einem Meſſer breit und eckig, und backt ſie in heißem Schmalz gelb, legt ſie nach dem Backen auf Brodſchnitten, damit das Schmalz herauszieht, und dann auf die beſtimmte Platte. Anſtatt der Erbsen reibt man eine Zitrone am Zucker ab, thut das Abgeriebene nebst dem Saft davon, ein Stück Zucker und eine halbe Maas (Bouteille) Wein in einen Fußhaſen

oder in eine Kaſtrol, und läßt es zuſammen kochen, verrührt hierauf das Gelbe von 8 Eiern mit ein wenig Waſſer, gießt den gekochten Wein langſam daran, läßt es über dem Feuer noch ein wenig anziehen, richtet es über die gebackenen Speckſchwarten an, und beſtreut es mit klein geſchnittenen Zitronenſchalen.

Speiſe von Sago.

Für 8 Perſonen wird ein halbes Pfund Sago aus 5 bis 4 recht warmen Waſſern gerieben und abgefloßt, ein wenig im Waſſer blanchirt, das Waſſer durch das Sieb abgegoffen und mit friſchem Waſſer abgefloßt, dann wird eine halbe Maas, auch etwas mehr ſiedende Milch daran gegoffen, eine abgeriebene Zitronenſchale, ein Stückchen ganzer Zimmet (welcher nachher vor dem Einfüllen wieder herausgenommen werden muß) und ſoviel Zucker, daß es ſeine gehörige Süße hat, dazu genommen. Dieß alles läßt man recht dick einkochen, macht nach dieſem eine blecherne glatte Form oder auch einen Porzellangumpen inwendig mit kaltem Waſſer naß, gießt den Sago darein, läßt denſelben kalt werden, und ſtürzt ihn auf eine Platte.

Zur Sauce ſetzt man anderthalb Schoppen gute Milch nebst einem Stückchen Zitronenſchalen, ein Stückchen ganzen Zimmet und etwas Zucker über das Feuer, läßt es ein wenig kochen, dann die Milch durch das Sieb laufen, zieht ſie nun mit dem Gelben von 3 Eiern ab, läßt ſie kalt werden, gießt ein wenig Roſenwaſſer darunter, und giebt beydes kalt, und zwar jedes beſonder auf die Tafel. Das Roſenwaſſer kann auch wegbleiben.

Speiſe Gatau (Gato) genannt.

Für 7 bis 8 Perſonen ſetzt man einen Schoppen ſüße Milch oder weißen Wein über das Feuer, nimmt ein Stück dünne abgeſchälte Zitronenſchale, 4 Loth Zucker und ein wenig Salz dazu, rührt, ſobald es ſiedet, feines Mehl darin, nimmt die Zitronenſchale wieder heraus, und mache ſodann einen recht dicken Brand- oder gebrühten Zaig, thut ihn in eine Schüſſel, ſchneidet ein Viertelpfund friſche Butter darein, ſchafft den Zaig, bis er kalt iſt, ſchlägt 8 Eyer und das Gelbe von 8 andern, eines um das andere hinein, beſtreicht ein rundes Becken oder eine Kaſtrol mit Butter, ſtreut feines Semmel- oder Mutſchelmehl darein, füllt die Maſſe ein, und backt ſie in einem Ofen, der nicht mehr zu heiß iſt. Es muß eine ganze Stunde backen; ſobald es fertig iſt, ſtürzt man es auf eine Platte, ſchneidet den Boden rings herum ab, nimmt das Innere von dem Kuchen heraus, ſtreicht ihn, wenn er erkaltet iſt, mit Marmelade aus, legt den Deckel wieder darauf, richtet den Boden unten hin, überſtreut die Speiſe mit Zucker, und giebt ſie zur Tafel. Auch kann eine Schaum-Creme von ſüßem oder ſauerm Rahm darein geſfüllt werden, welche unter den Cremes zu finden iſt.

Eine Polinte von Türkifchem (Welfch:) Korn.

Einen Schoppen, auch etwas mehr, Waſſer ſetzt man über das Feuer, zettelt, wenn es ſiedet, mit der Hand von dem Türkifchen (Welfchkorn) Mehl langſam hinein, und rührt es mit dem Kochlöſſel, bis es recht glatt iſt,

thut Salz und Pfeffer dazu, und macht, wenn die Maſſe recht abgetrocknet iſt, eine Kaſtrol mit friſchem Waſſer recht naß. Es kann auch ein anderes Geſchirr von Porcellan oder Erde genommen werden, nur muß es inwendig glatt ſeyn. In dieſes Geſchirr thut man ſodann die Polinte ganz warm, läßt ſie kalt werden, ſtürzt ſie auf eine Platte, überſtreut ein Potageblech mit geriebenem Parmeſankäſ, überlegt ſie mit dünnen Stücklein Butter, ſchneidet mit einem Faſden die Polinte dünn durch, legt ſie in dem bereiteten Blech herum, nimmt wieder Käſ und Butter darauf, und macht ſo fort, biß die Polinte all' darauf iſt, backt ſie hernach auf Kohlen oder im Backofen ſchön gelb, und giebt ſie recht warm zu Tiſche.

Anmerk. Wäre die Polinte in einem Geſchirr, das nicht auf den Tiſch taugte, gebacken worden, ſo wird ſie ſorgfältig auf eine andere Platte angerichtet. Beſſer aber iſt, ſie bleibt im nehmlichen Geſchirr. Die Italiener lieben dieſe Speiße ſehr.

Polinte von Reis.

Der Reis dazu kann nach Beſieben in der Milch oder im Waſſer gekocht werden. Ein halbes Pfund iſt für 7 biß 8 Perſonen genug. Sobald er nun weich und dick gekocht iſt, wird er zurecht gerichtet und die Polinte ganz auf dieſelbe Art wie die vorhergehende verfertigt.

Eine Polinte anderer Art.

Man kocht von fein geſiebtem Weſchkornmehl in einer halben Maas Milch einen recht dicken Brey, richtet ihn auf ein Nudelbrett oder eine recht lange Platte an, macht ihn, während er noch warm iſt, mit der Hand zu einem läng-

lichten Stücke eines halben Fingers dick, läßt ihn erkalten, und ſchneidet ihn dann zu langen Stückchen. Hierauf ſchneidet man auf eine Zinn- oder Porcellanplatte ein Viertelpfund friſche Butter, legt von den geſchnittenen Stückchen darauf, überſtreut ſolche dick mit geriebetem Parmeſankäſe, ſchneidet wieder friſche Butter darauf, legt wieder Schnitten darauf, ſtreut Käſe darüber, und belegt es mit Butter. Dann wird es auf ſchwache Kohlen geſetzt, ſobald es ein wenig angezogen hat, aufgetragen und eine Sardellenſauce beſonder dazu gegeben.

Eine gemiſchte gefüllte Speiſe.

Zür 6 Perſonen nimmt man 2 junge Hühner, ſchneidet, wenn ſie klein ſind, die Köpfe und Füße weg, ſind ſie aber größer, ſo ſchneidet man ſie zu 4 Theilen, und bereitet ſie wie zum brazen oder dämpfen zu; ferner 2 Pfund Kalbs- oder Lammsfleisch, (es gilt gleich, von welchem Stücke nur darf es keine ſtarke Knochen haben.) ſiedet beydes ab, daß es ſchön weiß bleibt, und legt es in kaltes Waſſer, röſtet hierauf einen ſtarken Kochlöſſel voll Mehl in 4 Loth friſcher Butter gelblich, löſcht es mit guter Fleiſchbrühe ab, thut etwas fein geſchnittene Peterſilie, Muſcarnuß, eine Hand voll grüne Erbsen, Spargelköpfe, Champignons oder verwelte Morchen, auch kleine Karviol: (Blumenkohl:) Stückchen neßt den Hühnern und dem Fleiſche, welches zuvor in etliche Stücke geſchnitten werden muß, darein, deckt es zu, läßt es ſo lange kochen bis alles weich und kurz eingekocht iſt, und ſtellt es zum Erkalten auf die Seite, reibt alsdann von 2 Semmeln (ſind die Semmeln groß, ſo

wird etwas weniger genommen) die Rinde ab, weicht das Innere in Milch ein, rührt ein Viertelpfund frische Butter leicht, schlägt 5 Eyer gelb darein, drückt die eingeweichten Semmeln fest aus, thut sie nebst Salz und Muscatnuß zu der Butter, und rührt es leicht durch. Nun wird die gemischte Speise auf eine Porcellanplatte angerichtet, die gerührte Masse darüber gestrichen, und in einem Ofen oder Tortenpfanne eine Viertelstunde gebacken.

Der Englische Rambut.

Für 4 bis 5 Personen nimmt man 2 Pfund fleischiges Kalbfleisch vom Schlegel, klopft es wohl durch, schabt es mit einem Messer ab, streut etwas Salz darüber, macht in einem irdenen Geschirr ein gutes (ziemlich großes) Stück Butter heiß, legt das Fleisch darein, thut von allen Sorten ganzes Gewürz, nebst einigen zerschnittenen Zwiebeln dazu, deckt es zu, und läßt es so lange dämpfen, bis es mürbe ist, weicht hierauf eine Semmel oder ein Milchbrod in gute Fleischbrühe oder braune Jus ein, löst die Beine von dem gedämpften Fleisch rein ab, drückt die eingeweichte Semmel aus, stößt beides (Fleisch und Semmel) in einem Mörser fein, gießt in das Geschirr, worinn das Fleisch gedämpft worden ist, 2 Schoppen gute Fleischbrühe, thut das Gestoßene dazu, läßt es eine Viertelstunde zusammen kochen, treibt es durch einen Seiser oder Suppen-Sieb, und läßt es abkühlen. Nun wird das Gelbe von 8 Eiern in einem andern Geschirr mit ein wenig Muscatenblüthe verrührt, das Durchgetriebene darunter gethan, in ein rundes Becken oder Blech mit

Butter bestrichen, das Kambut darein gefüllt, bis an den Rand in kochendes Wasser gesetzt, ein Deckel mit schwachen Kohlen darauf gedeckt, wenn es fest ist, auf eine Platte gestürzt, das Gelbe von 4 Eiern mit brauner Jus oder guter Fleischbrühe abgezogen und über die Speise angerichtet.

Ein Gemüß von Brieslein mit und ohne Krebse.

Man schneidet die Rinde von einigen Milchbroden oder Wecken ab, weicht das Innere in Milch ein, rührt zu 2 Wecken ungefähr ein Viertelpfund Butter mit 5 bis 6 Eyer gelb wohl ab, drückt den eingeweichten Weck fest aus, und rührt ihn darein, schneidet alsdann ein Kalbsbrieslein, welches zuvor weich gesotten seyn muß, in kleine Stückchen, rührt es nebst Salz und Muscatenblüthe darein, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, rührt denselben auch darein, bestreicht hierauf Rahmtörtleins-Modellen mit Butter, füllt den Teig darein, und backt sie im Backofen oder in der Tortenpfanne nicht gar zu braun. Nun macht man eine gute Butter-Sauce mit Morchen, und läßt die Kuchlein ein wenig darinn anziehen.

Von Krebsen sind sie noch besser, zu diesem nimmt man, statt der gewöhnlichen Butter-Krebs-Butter — und die Hälfte der Krebschwänze zu dem Brieslein, die andere Hälfte legt man auf das Gemüß, auch zur Sauce wird Krebsbutter genommen. Die Krebsbrühe wird auf folgende Art gemacht:

Von der Krebsbutter nimmt man in ein Kachelchen, rührt einen Löffel voll Mehl darein, bis es schaumig wird, rührt es mit guter

Fleiſchbrühe langſam an, und thut ein wenig Ingwer und Muſcatenblüthe dazu. Dieſe Brühe muß während des Kochens fleißig gerührt werden, damit ſich die Fette nicht ſo oben hinſetzt.

Die ſogenannten Prinzenbrode oder Wecken zu füllen.

Dieſe wollen wir hier auf die ganz gewöhnliche Art angeben, wie ſie zu gekochten Schniſſen, Zwetſchgen oder anderem dürrer Obst gegeben werden. Von einem ſolchen Prinzenbrode oder Weck nehmlieh ſchneidet man oben eine Schnitte ab, macht die Krümmen oder Broſamen ſauber heraus, und legt ſie in ſüße Milch, hackt dann eine Zwiebel von mittlerer Größe neſt etwas Peterſilie fein, dämpft dieß in einem Stückchen Butter, nimmt die eingeweichten und wieder ausgedruckten Broſamen neſt einem gewürfelt geſchnittenen Stückchen Speck, Salz, Käſelein und ein wenig Ingwer dazu, rührt dieß zuſammen mit 3 Eyer an, füllt es in die Laiben oder Brode, legt die abgeſchnittene Schnitte darauf, bindet ſie feſt mit einem Faden kreuzweiſe, nimmt ſie nun zu dem indeß ſchon halb ausgekochten Obst, und macht ſie darinn fertig. Zu Schniſſen oder Zwetſchgen ſchmecken ſie am beſten.

Aufgezogener Brey.

Zu einer halben Maas Milch rührt man einen ſtarcken Kochlöſſel voll Mehl neſt ein wenig Salz mit kalter Milch glatt an, ſchlägt 6 Eyer darein, macht nun die halbe Maas Milch heiß, gießt ſie nach und nach an die Eyer, be-

ſtreicht ein Potageblech mit Butter, füllt das Angerührte darein, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, läßt es langſam aufziehen, und beſtreut es erſt, nachdem es zuvor aufgezo- gen iſt, mit Zucker. — Wenn kein Zucker in den Teig kommt, wird der Brey nicht wäſſerig.

Ein Brey von Bier.

Zu einem Schoppen (halben Bou- teille) Bier röſtet man eine Hand voll Schwarzbrodbrosamen in Butter gelb, gießt das Bier kalt daran, thut etwas geſtoßenen Zucker, Zimmet und ein wenig Ingwer daran, und läßt es zu einem Brey kochen.

Engliſcher Brey.

Man nimmt ein Viertelpfund Butter in eine Kaſtrol oder meſſingene Pfanne, läßt ſie vergehen, thut ſoviel feines Mehl daran, als die Butter annimmt, röſtet es, biſ es gelb wird, gießt dann einen Schoppen kalte und 2 Schoppen heiße Milch daran, nimmt ein Stückchen Zucker, das Abgeriebene von einer halben Zitrone, ein wenig Zimmet, ein klein wenig Salz dazu, läßt es zu einem Brey kochen, verrührt dann das Gelbe von 6 Eiern mit ein wenig süßer Milch, gießt ſie langſam an den Brey, ſetzt ihn auf ſchwache Kohlen, und läßt ihn ſo lange kochen, biſ er eine Scharre hat, alſdann wird der Brey angerichtet, die Scharre mit einem Eßlöffel loſgemacht, und der Brey damit geziert (garnirt).

Kartoffelbrey.

Die Kartoffeln werden geſotten, geſchält und gerieben, ſoviel man nöthig hat. Alſdann ſetzt

man nach Verhältniß derſelben 1, 2 auch 3 Maas Milch über das Feuer, rührt, wenn ſie kocht, die geriebenen Kartoffeln daran, bis der Brey ſeine gehörige Dicke hat, und thut, wenn er eine Zeitlang gekocht hat, ein ziemliches Stück Butter und etwas Salz darein, und läßt ihn noch ein wenig damit aufkochen. Ein kleiner Kochlöſſel Mehl mit kalter Milch angerührt und darein gerührt, macht den Brey etwas zärter.

Reisbrey auf beſondere Art.

Für 5 bis 4 Perſonen verliert man ein Viertelſtück Reis, reibt ihn mit einem Tuſche recht ab, trocknet ihn ein wenig auf einer heißen Platte oder im Ofen, ſtoßt ihn in einem Mörſer klein, thut 4 Loth geſchälte, ebenfalls fein geſtoßene Mandeln dazu, rührt beydes mit kalter Milch glatt an, beſtreicht einen Fuſſhaſen mit friſcher kalter Butter, thut den angerührten Reis darein, gießt eine halbe Maas ſiedende Milch daran, läßt ihn langſam auf Kohlen kochen, füllt ihn, wenn er dick wird, immer mit ſiedender Milch auf, verrührt kurz vor dem Anrichten 5 Eyer gelb mit ein wenig Zimmet, einer Hand voll Zucker, und einigen Eßlöſſeln voll Rahm oder Milch, rührt es in den Brey, und richtet ihn gleich darauf an.

Gerührte Eyer mit Sardellen.

Für 6 Perſonen legt man 4 Loth Sardellen eine Viertelſtunde lang in kaltes Waſſer, waſcht ſie hernach ſauber ab, reinigt ſie von den Gräten, und ſchneidet ſie ganz klein. Nun verrührt man in einem Haſen 10 bis 12 Eyer mit einem halben Schoppen ſüßem Rahm, thut ein wenig

Muscatus und Salz dazu, zerläßt 4 Loth friſche Butter in einer Kachel, und dämpft die geſchnittenen Sardellen darinn; erſt ißt nimmt man die verrührten Eyer dazu, und rührt es auf Kohlen langſam unter einander, biß die Eyer geſtehen, welche nun ſchnell angerichtet werden, damit ſie nicht zu feſt werden. Statt der Sardellen kann man auch fein geſchnittene Häringe oder Bücklinge, oder magern abgeſottene Schinken dazu nehmen.

Gerührte Eyer mit grünen Erbsen.

Man nimmt 2 biß 3 Hände voll kleine grüne Erbsen, waſcht ſie, zerläßt in einem Fußtuppen oder in einer Kachel 4 Loth friſche Butter, und thut die Erbsen neßt ein wenig ſo fein wie möglich geſchnittener Petersilie darein. Wenn ſie weich gedämpft ſind, ſo werden 4 biß 5 Eyer mit einem halben Glas ſüßem Rahm verrührt, dann an die Erbsen gegoffen, und ſo lange auf Kohlen gerührt, biß ſich die Eyer an den Erbsen anhängen, und nun gleich zu Tiſche gebracht.

Zu dieſer Speiße kann auch Fleiſchwerk gegeben werden.

Gefetzte Eyer.

Zu einem halben Duzend friſchen Ethern nimmt man 4 Loth gewäſſerte und rein gemachte ausgegrätete Sardellen neßt einem Stückchen friſcher Butter auf ein Brett, ein wenig Petersilie dazu, macht beydes mit dem Schneidmeſſer fein, vermengt es mit Muscatenblüthe, Pfeffer und Salz, beſtreut das für die Eyer beſtimmte Plättchen mit dem Geſchnittenen, ſetzt die auf

geſchlagenen Eyer darauf, läßt ſie auf Kohlen anziehen, thut 5 bis 4 Eßlöſſel voll ſüßen Rahm dazwiſchen, macht ein reines Schäuſelchen oder ein Brenneifen glühend, und giebt oben den Eiern eine Farbe, oder macht ein wenig Schmalz (Schmalzbutter) heiß, und gießt es darüber.

Eyerhaber von Milchbrod.

Es werden 5 bis 4 Milchbrode zu runden Schnitten geſchnitten wie zu einer Suppe, ſolche auf eine Platte gelegt, 6 bis 8 ganze Eyer recht verrührt, und anderthalb Schoppen gute Milch oder Rahm nebst ein wenig Salz auch etwas Zucker darunter gethan. Nun beſtreicht man ein rundes Becken oder irdenes Geſchirr, welches die gehörige Form hat, ſtark mit Butter, legt die Schnitten darein, gießt die übrigen Eyer darüber, ſchneidet noch etwas Butter darauf, bakt es im Ofen gelb, und überſtreut es mit Zucker. Dieſes Gemüß iſt ſehr geſchwind gemacht.

Eyerhaber von ſaurer Milch.

Drey Viertelpfund weißes Mehl rührt man in einer Schüſſel mit ſaurer Milch glatt an, Salz und klein geſchnittene grüne Zwiebel oder Schnittlauch darein, 6 Eyer darunter, verdünnet es dann vollends mit ſaurer Milch, bis es etwas dicker als ein Flädleinszaig iſt, macht ein Viertelpfund Schmalz (Schmalzbutter) in einer eiſernen Kachel oder Pfanne heiß, füllt das Angerührte darein, bakt es langſam auf Kohlen, macht, wenn es unten gelb wird, einen Kreuzſchnitt darein, wendet jedes Stückchen beſonder um, und giebt, wenn die Stückchen recht röſch ſind

die Speiſe gleich warm auf den Tiſch. Sie kann auch zu noch kleinern Stückchen verſchnitten werden. Ein ſolcher Eyerhaber ſchmeckt auch ſehr gut zu Salat.

Eine Eyer: Roſe.

Vier Kochlöſſel voll feines Mehl, einen Eßlöſſel voll Zucker, ein wenig Salz rührt man mit ſüßer Milch glatt an, ſchlägt 5 Eyer darein, verdünnt es vollends mit Milch, und backt in einer nicht zu großen Omelett: Pfanne Flädlein davon. Hierauf weicht man einen zuvor auſſen abgeriebenen Weck (Semmel) in ſüßen Rahm ein, nimmt 4 Loth gewaſchene kleine Roſinen, die klein geſchnittene Schale von einer halben Zitrone in eine Schüſſel, thut den ausgedruckten Weck nebst ein wenig Zucker und Zimmt dazu, und rührt es mit 5 ganzen und 2 gelben Ethern an. Nun wird ein runder Boden mit Butter beſtrichen, mit Semmelmehl beſtreut, ein Flädlein darauf gelegt, mit der Fülle überſtrichen, wieder eines darauf gelegt, und ſo fortgemacht, bis alles zu Ende iſt; oben hin müſſen 2 leere Flädlein kommen. Alsdann bindet man es 3mal mit einem Bindſaden kreuzweiſe, daß es wie eine Roſe ausſieht, ſtellt es eine Viertelſtunde in den Ofen, legt es auf eine dazu beſtimmte Platte, ſchneidet den Bindſaden ab, nimmt das obere Flädlein weg, macht eine Roſinen: Sauce darüber, und läßt es eine Zeitlang aufkochen.

Weichgeſottene Eyer.

Hiezu gehören ganz friſche, oder längſtens 8 Tage alte Eyer. Dieſe werden mit Salz und

Wasser ſauber gewaſchen, und mit kaltem Waſſer über das Feuer geſetzt. Sobald das Waſſer zu ſieden anfängt, ſind ſie fertig. Oder man legt ſie in kochendes Waſſer, und fängt langſam zu zählen an 1 bis 100, nimmt ſie dann heraus, thut auf einen tiefen Teller Salz, ſtellt die Eyer aufrecht darein, und trägt ſie warm auf. — Es giebt auch eigene Gefäße von Porzellan und Steingut, worinn man ein oder mehrere weiche Eyer aufſtellt.

Gebackenes Eyerbrod.

Für 4 bis 5 Perſonen reibt man von 2 Wecken oder Semmeln das Aeuffere ab, ſchneidet das Innere zu ganz dünnen runden Scheiben, ſchüttet einen ſtarcken halben Schoppen ſiedenden ſüßen Rahm darüber, und läßt es weich werden, gießt hierauf, wenn der Weck nicht allen Rahm eingefogen hat, den übrigen davon ab, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, thut den eingeweichten Weck, dann das Gelbe von 8 Eyern, etwas abgeriebene Zitronenſchale, Zimmet und Zucker auch dazu, rührt es recht durch, ſchlägt das Weiße von den Eyern zu Schaum, rührt denſelben auch darunter, beſtreicht alsdann eine Kaſtrol oder ein rundes Becken mit Butter, legt ein weißes Blatt Papier darein, füllt die Maſſe darauf, backt das Brod im Ofen gelb, ſtürzt es langſam auf eine Platte, hackt 2 Loth Zitronat klein, mengt etwas Zucker und Zimmet darunter, und beſtreut das Eyerbrod damit, ſo lange es noch warm iſt. Es kann als Zwiſchenplatte gegeben werden.

Eine gewöhnliche Kirſchenspeiſe,
welche warm als Gemüß und kalt als Kuchen ge-
ben werden kann.

Für 6 Perſonen macht man eine halbe Maas
Milch ſiedend, rührt 6 Kochlöſſel voll feines
Mehl mit etwas zurückbehaltener Milch glatt
an, kocht dieß zu einem ganz dicken Brey, nimmt
denſelben hierauf in eine Schüſſel, ſchneidet
ein wenig Butter darauf, damit er keine dicke
Haut bekommt, läßt ihn kalt werden, rührt
hierauf 6, auch mehr Eyer daran, etwas Zim-
met und 4 Loth Zucker darunter, nach dieſem
2 Pfund abgezopfte Kirſchen darein, macht ein
Viertelpfund Schmalz (Schmälzbutter) in einer
eiſernen Kachel oder Pfanne heiß, ſtreut eine
Hand voll geriebenes ſchwarzes Brod darein,
füllt die Maſſe ein, ſetzt einen Deckel mit Koh-
len darüber, und backt ſie langſam. Wer dieſe
Speiſe delikater haben will, kann eine Hand
voll geſchälte und geſtoßene Mandeln, auch mehr
Zucker und geſchnittene Zitronenſchalen darunter
thun es giebt ſehr aus.

Aufgezogene Flädlein.

Man nimmt zu einem Ey einen kleinen Koch-
löſſel Mehl, und ein wenig geſtoßenen Zucker,
rührt dieß mit süßer Milch glatt an, backt dünne
Flädlein daraus, ſchneidet ſie zu 2 Finger brei-
ten Streifen, wickelt ſie zu kleinen Röllchen auf,
ſetzt ſie in ein mit Butter beſtrichenen Blech oder
Kaſtrol, verrührt dann 4 Eyer mit etwas ge-
ſtoßenem Zucker, mit einem halben Schoppen
ſüßem Rahm oder guter Milch, gießt es an
die eingefehten Flädlein, ſetzt ſolche auf ſchwas

che Kohlen, einen Deckel mit Kohlen darüber, und läßt ſie langſam aufziehen; es kann auch eine Hand voll gewaſchene kleine Koſinen unter die verrührten Eyer genommen werden.

Gefüllte Flädlein mit Aepfeln.

Wenn die Flädlein wie die vorhergehenden gebacken ſind (auf eine Perſon 2 gerechnet), nimmt man 5 bis 6 Aepfel, ſchält und ſchneidet ſie klein, und ein Viertelpfund gewaſchene Koſinen, dämpft beydes mit einem Stückchen Butter oder Schmalz, verrührt ſolche, wenn ſie weich ſind, mit einem halben Glas Wein, thut eine Hand voll Zucker, ein wenig geſchnittene Zitronenſchalen, ein Kaffeelöffelchen voll Zimmt daran, läßt es dick einkochen, und richtet es zum Erkalten auf einen Zeller an, überſtreicht alsdann jedes Flädlein von der Fülle, legt ſie 2 Fingerbreit zuſammen, beſtreicht ein breites Blech mit Butter, legt die gefüllten Flädlein dicht nebeneinander, reibt dann 2 Loth ungeſchälte Mandeln mit einem Tuche ab, ſtoßt ſie klein, nimmt eine Hand voll geriebenes Brod, 3 Loth geſtoßenen Zucker, ein Kaffeelöffelchen voll Zimmt, mengt dieß alles unter die Mandeln, überſtreut damit die eingelegten Flädlein, ſchneidet 4 Loth friſche Butter zu dünnen Schnittchen darauf, und backt ſie in einem nicht zu heißen Ofen.

Eyer: Flädlein von Brod.

Für 4 Perſonen rührt man von einem ſtarken Kochlöſſel voll Mehl, ein wenig Salz, 3 Eiern und Milch einen Flädleinſtaig an, und backt kleine Flädlein daraus, ſchneidet hierauf

eine Semmel oder ein Milchbrod zu ganz feinen Bröcklein, ſtreut etwas Zucker darüber, rührt ſie mit 4 Eyern an, füllt die gebackenen Flädlein damit, rollt ſie leicht zuſammen, legt ſie in ein ſtark mit Butter beſtrichenes Potageblech, verrührt 2 ganze und 3 gelbe Eyer mit einem ſtarcken halben Schoppen ſüßem Rahm, thut ein wenig Zucker darein, gießt es über die eingelegten Flädlein, und läßt es auf Kohlen oder im Backofen langſam aufziehen. Es kann auch ſtatt des Zuckers Salz genommen werden.

Gefüllte Flädlein mit Fleiſch.

Man nimmt auf ein Ey einen Kochlöſſel voll Mehl, etwas klein geſchnittene Petersilie oder Schnittlauch und Salz, rührt es mit Milch glatt an, backt das erſte Flädlein in Schmalz (Schmalzbutter) eines Meſſerrücken dick auf beyden Seiten, nachher kann man die Pfanne jedesmal mit einer Speckſchwarte ausreiben. Die Fülle dazu wird auf folgende Art verfertigt:

Ein Pfund Kalbfleiſch oder übriggebliebenen Braten, ein paar Charlottenzwiebel, ein wenig Petersilie hackt man zuſammen fein, drückt einen zuvor in Waſſer eingeweichten Weck feſt aus, und thut ihn neſt Salz und Muſcatnuß zu dem gehackten Fleiſch. Wenn das Fleiſch mager iſt, nimmt man ein Stückchen Ochſenmark dazu, rührt es mit 4 Eyern und 3 Eßlöſſeln voll ſüßem Rahm an, überſtreicht die Flädlein damit, legt ſie 2 Fingerbreit zuſammen, beſtreicht ein breites Geſchirr mit Butter, legt die Flädlein dicht neben einander darauf, gießt gute Fleiſchbrühe daran, und läßt ſie auf Kohlen langſam aufkochen.

Flädlein mit Mandelfülle.

Die Flädlein werden, wie (bey den aufgezo- genen Flädlein) angezeigt iſt, gebacken. Hierauf nimmt man ein Viertelpfund geſchalte und zart- geſtoßene Mandeln, 6 Loth geſiebten Zucker, rührt beydes mit 2 ganzen Eyern und dem Gel- ben von einem andern eine Viertelfunde, thut dann ein wenig geſchnittene Zitronenſchalen, ein wenig Zimmet, 2 Eßlöffel voll Roſenwaſſer oder ſüßen Rahm dazu, ſtreicht auf jedes Flädlein einen Eßlöffel voll davon, legt ſie 2 Fingerbreit zuſammen, beſtreicht ein Blech mit Butter, und legt die Flädlein darein. Die erſte Lage legt man gleich, die zweyte übers Kreuz, und ver- rührt dann 2 Eyer gelb und ein wenig Zucker mit einem halben Schoppen ſüßem Rahm, gießt, wenn die Flädlein halb gebacken und aufgezo- gen ſind, die Eyer gelb darüber, und läßt ſie ganz fertig werden. Es iſt am beſten, wenn ſie in nehmlichen Geſchirr aufgetragen werden.

Flädlein mit Weinbeeren.

Die Flädlein werden auf die nehmliche Art gebacken, wie es bey den aufgezo- genen Flädlein angezeigt iſt. Zu der Portion von 4 Eyern nimmt man ein Viertelpfund Weinbeere oder Zibeben (große Roſinen), theilt ſie, wenn die Flädlein alle beyſammen ſind, gleich darauf aus, rollt ſie zuſammen, und ſchneidet ſie, wenn ſie in einer großen Pfanne gebacken worden ſind, in der Mitte von einander, beſtreicht hierauf ein Geſchirr, worauf ein Deckel mit Kohlen geſetzt werden kann, mit Butter, legt die Flädlein darein, verrührt dann 4 bis 5 Eyer

mit ein wenig Zucker, etwas abgeriebener Zitronenschale und einem Schoppen süßem Rahm, gießt es über die Glädlein, läßt es langsam auf schwachen Kohlen aufziehen, und giebt es warm zu Tiſche. Sind die Zibeben groß, ſo werden ſie von einander geſchnitten.

Mus von Aepſeln.

Für 6 Perſonen ſchält man 6 große gute ſaure Aepfel (kleine werden 10 bis 12 genommen), ſchneidet ſie zu ganz feinen viereckigten Stückchen, ſtreut etwas geſtoßenen Zucker darüber, und läßt ſie dann ſtehen. Nun reibt man 3 Milchbrode oder Semmeln auf dem Reibeifen ab, mengt einen Kochlöſſel voll feines Mehl darunter, rührt eine Hand voll geſtoßenen Zucker mit 10 Eiern in einem andern Geſchirre an, gießt einen halben Schoppen warm gemachten süßen Rahm darunter, rührt nach dieſem noch einen ganzen Schoppen gute warme Milch darein, rührt das geriebene Milchbrod wohl damit an, thut dann die geſchnittenen Aepfel dazu, beſtreicht nach dieſem ein breites irdenes Geſchirre oder ein Blech dick mit kalter Butter, füllt die Maſſe darein, macht ſie hübsch gleich, belegt ſie mit Stückchen friſcher Butter, und ſtellt ſie in den Backofen, oder läßt ſie langsam auf Kohlen aufziehen. Es kann als Mittags- oder Nachtgemüß gegeben werden. Vor dem Aufſetzen wird es mit Zucker und Zimmet überſtreut.

Durchgetriebenes Aepelmus.

Man ſchält 6 bis 8 ſaure Aepfel, ſchneidet ſie entzwey und das Kernhaus (den Bußen) heraus, thut dann in eine Kaſtrol oder meſſingene Pfanne einen Schoppen Waſſer, einen

halben Schoppen Wein, 4 Loth Zucker, ein Stückchen ganzen Zimmet, 3 ganze Nägelein, ein wenig Zitronenschale, legt die Aepfel dar ein, setzt einen passenden Deckel darauf, und läßt sie schnell über dem Feuer kochen, bis sie ganz weich sind: im Fall sie nicht ganz weich werden, gießt man etwas Wasser nach, treibt sie hierauf durch einen Seiher oder Durchschlag, daß nichts zurückbleibt als das Hautige und das Gewürz, thut sie auf eine dazu bestimmte Platte oder tiefe Salatiere, stößt eine Hand voll geröstete Mandeln, und überstreut das durchgetriebene Mus damit. Es kann kalt oder warm auf den Tisch gegeben werden.

Ein Butter-Mus.

Man rührt ein Viertelpfund Butter leicht, das Gelbe von 8 Eiern daran, siedet das Innere, das zuvor geschnitten werden muß, von einem Kreuzerweck in guter Milch weich, schütet es in einen Seiher oder in ein Sieb, läßt es ablaufen, rührt es dann nebst 4 Loth geschälten und fein gestoßenen Mandeln in die Butter, schneidet ein wenig Zitronenschalen oder 2 Loth Zitronat darein, und läßt es in in einem kleinen Blech oder Porcellanplättchen aufziehen. Vor dem Einfüllen wird noch eine Hand voll gestoßener Zucker darein gerührt. — Es ist nicht gut, wenn der Zucker in von Butter gerührte Massen bald er kommt, als kurz vor dem Einfüllen.

Gebackenes Mus von Kaffee.

Eine halbe Maas gute Milch setzt man auf Feuer, stößt 6 Loth gebrannten Kaffee nicht ganz fein, bindet ihn in ein reines Tuch, hängt ihn, wann die Milch kocht, hinein, und läßt ihn ein

wenig kochen. Hierauf rührt man einen Kochlöſſel voll Mehl mit süßem Rahm glatt an, schlägt 8 Eyer darein, nimmt 2 Eßlöſſel voll geſtoſenen Zucker dazu, und gießt die Kaffee-Milch langſam daran, beſtreicht alsdann ein Aufzugblech mit Butter, füllt das Angerührte darein, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, ſetzt es auf ſchwache Kohlen, und giebt es, wenn es gelb gebacken iſt, auf den Tiſch.

Kartoffeln; Mus.

Man nimmt und ſchält hiezu weiße Kartoffeln. Ein Meßlen (die Hälfte von einem Würt. halben Bierling, oder der 16te Theil eines Würt. Simri) iſt für 4 bis 6 Perſonen genug. Man waſcht ſie hierauf, ſetzt ſie in einem Haſen nebst dem gehörigen Salz mit ſiedendem Waſſer über das Feuer, deckt ſie zu, und kocht ſie, bis die Kartoffeln recht weich ſind, gießt dann das Waſſer davon ab, und verrührt die Kartoffeln mit 5 Loth friſcher Butter ſo lange, bis es ein feines Mus iſt. Sollte es zu dick ſeyn, ſo wird von der abgegoſſenen Brühe dazu gethan, und daſſelbe, wenn es im Salz recht iſt, in einiger Entfernung vom Feuer — bis zum Anrichten heiß erhalten, dann eine Zwiebel zu Bröcklein geſchnitten, und in einem Stückchen Butter gelb geröſtet. Nun richtet man das Mus an, die Zwiebel nebst Ingwer darüber, dann iſt es fertig.

Mus von Nudeln.

Für 4 Perſonen verfertigt man von einem ganzen Ey, dem Gelben von 2 andern und ein wenig Salz einen Nudeltaig, läßt die daraus gewälkten Kuchen ein wenig abtrocknen, ſchneiz

det ganz kleine Nudeln daraus, macht in einem eisernen oder irdenen Geschirr Schmalz oder Butter heiß, röſtet die Nudeln darinn gelb, macht in einem andern Geschirr gute süße Milch oder Rahm mit einem Stückchen Zucker siedend, hebt die Nudeln mit dem Schaumlöffel heraus, und legt sie in die siedende Milch. Wenn sie eingekocht und nicht zu dick sind, (in welchem Falle mit etwas süßer Milch nachgeholfen werden muß,) werden sie angerichtet, und mit Zucker und Zimmt stark überstreut.

Ein Nus von Quitten.

Hiezu nimmt man Aepfelquitten, schält sie, schneidet das Kernhaus nebst dem Steinigen aus, macht sie dann zu Schnitzeln, siedet sie in einer messingenen Pfanne im Wasser so lange wie ein hartes Ey, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus in eine Kachel (Fußtuppen), gießt 5 Schoppen (anderthalb Bouteillen) süßen Most darüber, thut ein Stückchen ganzen Zimmt und 4 ganze Nägelein daran, deckt es zu, und kocht es so lange auf einem Kohlfeuer, bis die Quitten recht weich sind, daß man sie zu einem Nus verrühren kann, nimmt alsdann das Gewürz wieder heraus, kocht sie auf schwachen Kohlen bis zum Anrichten fort, röſtet, wenn sie bereits auf der zum Auftragen bestimmten Platte sind, eine Hand voll geriebenes Brod, in einem Stückchen zerlassener Butter recht gelb, und schmälzt damit das Nus. Es ist eine gute Nachtspeise.

Anmerk. Ohne süßen Most ein solches Nus zu kochen, ist wegen des Zuckers etwas kostspielig. Besser ist es, man nimmt Most dazu, es mag nun Trauben, oder Obstmost seyn.

Reis: Nus.

Für 5 bis 6 Personen brüht man ein halbes Pfund verlesenen und reingewaschenen Reis mit kochendem Wasser ab, läßt ihn in einer Maas Milch ganz dick einkochen, rührt ein Viertel pfund Butter leicht, schlägt 2 Eyer darein, nimmt den abgekochten Reis dazu, Muscatblüthe und Salz daran, legt von dem Reis auf dem Rand einer Porcellan oder Zinnplatte einen Kranz herum, und in die Mitte der Platte einen von Kalbs- oder Lammfleisch oder Brieslein verfertigten Ragout ein. Jede Art dieses Ragout wird als eine Frikassee verfertigt. Sobald es kalt ist, rührt man in den zurückgelassenen Reis noch 3 Eyer, gießt (füllt) es über den Ragout, und backt es im Ofen oder in einer Tortenpfanne gelb.

Nus von gelben Rüben.

Die zuvor sauber gepuhten Rüben werden ganz im Wasser oder in der Fleischbrühe weich gesotten, und wenn sie abgekühlt sind, auf dem Reibeisengerieben. Für 4 Personen sind 4 große Rüben genug. Alsdann wendet man ein Stück frische Butter im Mehl um, thut sie in eine Kastrold oder einen Fußhafen (Kachel), einen Schoppen süßen Rahm, ein wenig Muscatnus, Pfeffer und Salz daran, eine Hand voll geriebene Milch- oder Eyerbrode dazu, die geriebenen gelben Rüben darunter, und rührt sie zu einem Nus. Ist dasselbe zu dick, so wird mit süßem Rahm geholfen. Wenn das Gemüß angerichtet ist, wird die Platte mit Bratwürsten oder auf

dem Roſt gebratenen Rippen (Carbonade) garnirt.

Mus von Semmeln und Aepfeln.

Für 6 Perſonen ſchneidet man 6 groſſe zuvor geſchälte ſaure Aepfel zu dünnen Schnitzen, und ſodann 5 Wecken oder Semmeln (welche zuvor ein wenig abgerieben werden müſſen) zu feinen Schnitten, beſtreicht ein Potageblech ſtark mit kalter Butter, macht von den Aepfelschnitzen ein Geleg darauf, dann ein Geleg Schnittlein dar, über, vermenget eine ſtarke Hand voll Zucker mit Zimmet und Nägelein, ſtreut davon die Schnitzen, macht wieder ein Geleg Aepfel, und ſo fort, bis alles zu Ende iſt; das Brod muß das letzte ſeyn. Hierauf wird ein Schoppen (eine halbe Bouteille) alter Wein darüber gegoffen, das obere Brod ſtark mit Stücklein Butter überlegt, in den Backofen geſetzt oder auf Kohlen mit einem Aufzug-Deckel gebacken, und nach dem Backen mit Zucker und Zimmet überſtreut.

Schneemus.

Von einer Semmel oder einem Kreuzerweck röſtet man runde Schnitten in Butter oder Schmalz gelb, legt ſie, wenn ſie zuvor auf Brodſchnitten gehörig abgelauſen ſind, auf eine Porcellanplatte, ſtreut Zucker und Zimmet dar, über, und 4 Loth gewaſchene kleine Roſinen auf den Schnitten herum, nimmt einen Schoppen guten ſüßen Rahm, eine Hand voll geſiebten Zucker und etwas geſtoſſenen Zimmet zuſammen in eine Schüſſel oder Haſen, ſchlägt dieß mit dem Chocladepriegel zu Schaum, nimmt denſelben immer mit einem Eßlöffel ab, und legt

ihn auf die Schnitten, bis dieſe eine rechte Erhöhung haben. Dieſe Arbeit darf nicht früher als eine halbe Stunde vor dem Auſeragen angefangen werden. Sollte der Rahm nicht genug ſchäumen, ſo wird noch etwas ſaurer darunter gethan; den zurückgebliebenen Rahm aber gießt man neben auf die Platte an den Schnitten herum, und giebt ſie gleich zu Tiſche.

Speckmus.

Für 6 Perſonen nimmt man 2 Hände voll feines Mehl in eine Schüſſel, ſchneidet 2 große Zwiebel ſo fein wie möglich, macht ein Viertelpfund dörren Speck auch zu kleinen Würfeln, dämpft beydes ein wenig zuſammen ab, thut dieß neſt dem gehörigen Salz auf das Mehl, brüht dann alles zuſammen mit ſiedender Milch, wie einen andern gebrühten Zaig, ſchafft denſelben recht glatt, ſchlägt nach und nach 6 bis 7 Eyer daran, rührt nun einen halben Schoppen guten ſäuren Rahm darunter, beſtreicht ein Potageblech mit Butter, läßt ſie auf Kohlen langſam aufziehen, oder ſtellt ſie in einen Ofen, und giebt ſie warm auf den Tiſch.

Mus von Weißbrod.

Von 2 Weißbroden oder Kreuzerwecken ſchneidet man (für 3 bis 4 Perſonen) die Rinde ab, ſchneidet das Innere zu ganz feinen Schnittlein; thut ſie in eine kleine Kachel (Topf), einen Schoppen ſiedende Milch daran, kocht ſie auf Kohlen ſo lang, bis es ein dickes Mus iſt, und nimmt ſie auf einen Teller zum Erkalten. Inzwiſchen rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, das Gelbe von 6 Eyern darein, nimmt

4 Loth geſchälte und zartgeſtoſene Mandeln nebst ein wenig abgeriebener Zitronenschale und etwas fein geſtoſenem Zucker dazu. Wenn dieß alles zuſammen eine Viertelſtunde gerührt iſt, ſchlägt man das Weiße von 6 Eiern zu Schaum, rührt denſelben langſam an die Maſſe, 4 Loth gewaſchene kleine Koſinen darunter, beſtreicht ein Blech oder Becken mit Butter, füllt das Angerührte darein, und backt es im Ofen oder auf Kohlen gelb.

Mus von Weißbrod auf andere Art ohne Zucker.

Ein bis 2 Kreuzerweck werden wie vorgeſagt ganz fein geſchnitten. Auf einen Weck nimmt man einen halben Schoppen ſiedende Milch, gießt ſolche darüber, und läßt ſie eine halbe Stunde ſtehen, verrührt alſdann 4 Eier mit etwas Salz, mengt den angebrühten Weck damit untereinander, macht in einem runden Geſchirr etwas Schmalz heiß, füllt das Angerührte darein, gießt ein wenig zerlaſſenes Schmalz darüber, und backt es im Ofen gelb. Dieſes Muß kann auch zu Gemüßen gegeben werden.

Zitronenmus.

Eine halbe Zitrone reibt man am Zucker ab, nimmt das Abgeſchabene in ein reines irdenes Geſchirr oder ein meſingenes Pfännchen, noch 2 Meſſerſpißen voll Mehl dazu, und rührt den Saft von der Zitrone mit dem Gelben von 6 Eiern an, gießt, wenn dieß recht zuſammen gerührt iſt, ein Trinkglas Wein nebst einem halben Trinkglas Waſſer daran, läßt es auf Kohlen oder einem ſchwachen Feuer unter be-

ſtändigem Rühren anziehen, und richtet es alsdann auf ein Porcellanplättchen an.

Fleiſchkuchen in ein Kalbsnetz gefüllt.

Ein Stück übriggelassener Braten oder Fleisch, von welcher Gattung es ist, wird mit etwas Zwiebeln, Petersilie, ein wenig Zitronenschalen (wer will, kann auch Kappern dazu nehmen) zusammen klein gehackt. Ist es ein Pfund Fleisch, so werden 2 Hände voll Semmel- oder Mutschelmehl im Schmalz oder Butter gelb geröstet, an das gehackte Fleisch gethan, in einer Schüssel mit 3 ganzen Eiern und dem Gelben von 5 andern untereinander gerührt, 3 Eßlöffel süßer Rahm, Salz und Muscaten dazu gethan. Wenn dieß recht untereinander gerührt ist, wird ein frisches Kalbsnetz fest aus dem Wasser, worin man es zuvor gelegt hat, gedrückt, ein rundes Blech mit Butter bestrichen, mit Semmel- oder Mutschelmehl bestreut, das Netz darinn ausgebreitet, die angerührte Masse darein gethan, das Netz darüber gelegt, daß es ringsum wohl verwahrt ist, mit Stücklein Butter belegt, und im Ofen gelb gebacken. — Es kann zu Stücklein geschnitten, und zum Gemüß aufgestellt, oder auch ganz mit einer Zitronensauce gegeben werden.

Grieskuchen in Sägen- (Hangbutten-) Sauce.

Für 6 Personen setzt man einen Schoppen süße Milch mit einem Viertelpfund frischer Butter über das Feuer, streut, wenn die Milch siedet, soviel guten Kernengries darein, bis der Teig in der Dicke wie zu Kaffeebrod ist. Er muß etwas länger kochen, als von weißem Mehl,

auch muß der Gries langſamer eingerührt werden, weil er ſehr aufquillt. Man nimmt ihn hierauf in eine Schüſſel, eine Hand voll Zucker, die Schale von einer halben abgeriebenen Zitrone und ein Kaffeelöffelein voll Zimmet dazu, rührt 7 Eyer eines um das andere hinein, beſtreicht einen halbpfündigen Mandeltortenmodel oder ein anderes rundes Becken mit Butter, beſtreut es mit Semmelmehl, füllt die Maſſe halb voll ein, backt ſie langſam und gelb im Ofen. Wenn der Kuchen auf eine Platte geſtürzt iſt, wird eine Hägenſauce darüber angerichtet, jedoch nicht eher, als bis er gleich zu Tiſche kommt, indem er ſehr viel Sauce einſchluckt. Man kann auch etwas geſchälte und geſtoſſene Mandeln unter die Maſſe nehmen, und ſie oben mit länglicht geſchnittenen Mandeln ſpicken oder beſtecken. Es iſt eine ſehr gute und nicht theure Speiſe. Es kann auch jede Weinsauce darüber gemacht werden.

Leber: Kuchen.

Eine Kalbsleber waſcht man rein, ſchneidet die Haut und das Udrige davon, legt ſie 2 Stunden in ſüße Milch, und hackt ſie nachher nebst einer Zwiebel klein, thut nun das Gehackte in eine Schüſſel, 2 Hände voll Semmelmehl nebst ein wenig Muſcatnuß, Nägelein und Salz dazu, verrührt dann 3 ganze Eyer und von 3 andern das Gelbe mit 4 Eßlöffeln voll ſüßem Rahm, nimmt es nebst 4 Loth zerlaſſener Butter auch dazu, und rührt es wohl untereinander, beſtreicht hierauf eine Kaſtrol oder ein rundes Becken mit kalter Butter, breitet 2 friſche Kalbsneze darein aus, füllt die angerührte Maſſe darein, ſchlägt

ſchlägt die übrigen Reſte darüber, und backt es in einem nicht zu heißen Ofen, auch können 4 Loth kleine Koſinen darein gerührt werden. Der Kuchen kann trocken oder mit einer Rahm-Sauce aufgeſtellt werden, welche lezte bey den Saucen (ſ. den erſten Theil) angezeigt iſt.

Küchlein von Kälber-Milchen oder Brieslein.

Man weicht 2 Milchbrode oder Semmeln in gute Milch ein, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, ſchlägt 6 Eyer gelb darein, drückt die Milchbrode feſt aus, und rührt ſie auch darunter, blanchirt (im Salzwaffer verweilt oder etwas ſchnell gedämpft) hierauf ein Brieslein ein wenig im Waſſer, löſt es von dem Schlund ab, häutelt es, ſchneidet das übrige ganz klein, beſtreut es mit Salz und Muſcatenblüthe, rührt es unter die Maſſe, ſchlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, und rührt es auch darunter, beſtreicht hierauf kleine Rahmtörtleins-Formen mit Butter, beſtreut ſie mit Semmelmehl, füllt ſie von der Maſſe halb voll, und backt ſie im Ofen gelb. Sie können als Beylage zu Gemüßen, und auch in einer Butter-Zitronen- oder Morchen-Sauce gegeben werden.

Niern-Kuchen in Butter-Sauce.

Man hackt einen gebratenen Kälber-Niern mit ein wenig Charlottenzwiebeln, Peterſilie und Zitronenſchalen ganz fein, weicht dann 2 Wecken oder Semmeln in Waſſer ein, drückt ſie feſt aus, und nimmt ſie mit dem gehackten Niern in eine Schüſſel, thut 5 ganze Eyer und das Gelbe von 2 andern nebst 4 Eßlöffeln voll süßem Rahm, etwas Salz und Muſcatnuß dazu, rührt

es wohl untereinander, beſtreicht ein rundes Becken (Blech) oder Kaſtrol mit Butter, beſtreut es mit Semmel- oder Mutschelmehl, füllt die Maſſe darein, backt es im Ofen gelb, ſtürzt es auf eine Platte, und gießt eine Butter- Sauce oder eine Sauce von Morchen darüber, wie ſie bey den Saucen (im erſten Theile) angezeigt iſt.

Spinatkuchen mit Häringen.

Den verleşenen und gewaſchenen Spinat brüht man wie gewöhnlich in ſiedendem Waſſer ab, läßt ihn eine Zeitlang in kaltem Waſſer liegen, drückt ihn feſt aus, und hackt oder wiegt ihn nicht ganz ſo fein, als zu einem Gemüſe, dämpft dann denſelben in einem zuvor zerlaſſenen großen Stück Butter, thut Salz und Muſcatnuß daran, nimmt ihn in eine Schüſſel, verkleppert (verrührt) zu einem großen Kuchen 3 bis 4 Eyer recht, rührt etliche Eßlöſſel voll ſüßen oder ſauren Rahm darunter, und den Spinat damit an, ſchneidet ein Viertelpfund dörren Speck zur Hälfte gewöhnlich gewürfelt, zur andern Hälfte eben ſo, nur viel feiner, rührt den letztern ebenfalls in den Spinat, und behält die größern Speckwürfel auf, bis 1 oder 2 zuvor eine Stunde im Waſſer oder Milch gelegene Häringe gepuht, die Gräte rein davon gemacht, und die Häringe zu eines Gleichs großen Bröcklein geſchnitten ſind. Hierauf formirt man auf einem zuvor mit Butter beſtrichenen und mit Semmelmehl beſtreuten Blech von gutem Buttersaig einen Kuchen, breitet den Spinat halb Fingersdick darauf aus, theilt die geſchnittenen Häringe neßt den aufbehaltenen Speckwürfeln darüber häuſchenweiſe aus, eins mit

Haringen, und eines mit Speck (doch nicht zu nah
zusammen), und macht ſo fort, bis der Kuchen
ganz herum belegt iſt. Nun wird der Kuchen in
einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Wegen der
Haringe darf der Spinat nicht zu ſtark geſalzen ſeyn.

Reiskuchen mit Aepfeln.

Wenn ein Viertelpfund Reis (wie bey dem
Reiskuchen mit Koſinen näher angezeigt iſt) ge-
waſchen, mit ſiedendem Waſſer abgebrüht und
in einer halben Maaß Milch ganz dick einge-
kocht iſt, rührt man ein Viertelpfund Butter
leicht, das Gelbe von 5 Eiern daran, und nimmt
4 Loth geſchälte fein geſtoſene Mandeln, 2 Eß-
löſſel voll geſtoſenen Zucker, ein Kaffeelöſſelein
voll Zimmet, und die abgeriebene Schale von einer
halben Zitrone dazu. Wenn der zuvor dick einge-
gekochte Reis wieder erkaltet iſt, rührt man
alles zuſammen in die Butter, ſchlägt das
Weiße von 4 Eiern zu Schaum, ſchält 6
mittelmäßig groſſe ſaure Aepfel, ſchneidet ſie
von einander und das Kernhaus heraus, thut
4 Loth Zucker in ein meſingenes Pfännchen, 5
ganze Nägelein, ein Stückchen ganzen Zimmet
und einen Schoppen Waſſer dazu, legt die Aep-
fel darein, die ausgehölte Seite unten hin,
deckt ſie feſt mit einem Deckel zu, und laßt ſie
ſchnell über dem Feuer kochen. Sobald ſie weich
ſind, werden ſie auf die Seite geſetzt, zugedeckt
gelaſſen, damit ſich die Aepfel zuſammenziehen,
und dann zum Erkalten auf einen Teller gelegt.
Nun beſtreicht man eine Porcellanplatte mit
Butter, breitet von der angerührten Maſſe dar-
auf, die gekochten Aepfel darüber, und die üb-
rige Maſſe darauf, und backt den Kuchen im

Oſen oder in der Tortenpfanne gelb. — Hiezu wird keine Sauce gegeben.

ReisKuchen mit Kleinen Koſinen.

Wenn ein halbes Pfund Reis verlesen und mit warmem Waſſer 2 bis 3mal gewaſchen iſt, wird es in einer Schüſſel mit ſiedendem Waſſer abgebrüht, und nach einer halben Stunde in eine Kaſtrol oder Kachel, worinn 3 Schoppen ſiedende Milch ſind, mit dem Schaumlöffel gethan, ſo lang gekocht, bis es ganz dick iſt, und nun auf eine Platte angerichtet. Hierauf rührt man ein Viertelpfund (8 Loth) Butter leicht, das Gelbe von 7 Eiern nach und nach darein, nimmt einige Loth geſtoſſenen Zucker, ein paar Kaffeelöffelein voll Zimmet, die fein geſchnittene Schale von einer halben Zitrone neſt dem Reis dazu, rührt es eine Viertelſtunde lang, ſchlägt das Weiße von 5 Eiern zu Schaum, kocht 8 Loth zuvor ſauber gewaſchene kleine Koſinen ein wenig in einem kleinen Geſchir mit Waſſer auf Kohlen, ſchüttet ſie in einen Seiher, und rührt ſie, wenn das Waſſer davon gut abgelaufen iſt, an die Maſſe, den geſchlagenen Schaum dazu, beſtreicht ein Porageblech mit Butter, füllt das Angerührte darein, und backt es im Oſen gelb. — Eine Wein: Sauce wird beſonder dazu gegeben.

Sago: Kuchen.

Ein Viertelpfund weißen Sago ſchleimt man aus 6 bis 8 heißen Waſſern, daß das am meiſten Schleimige davon kommt, legt die hellen Kerne mit dem Schaumlöffel in eine halbe Maas

siedende Milch, läßt den Sago ganz dick einkochen, und richtet ihn alsdann auf eine Platte an, damit er kalt wird. Hierauf rührt man ein Bierelsfund Butter leicht, das Gelbe von 8 bis 9 Eiern daran, soviel Zucker, Zimmt und Zitronenschalen dazu, wie bey den Reiskuchen, den erkalteten Sago darein, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt es unter die Masse, füllt ihn nun in eine Porcellanplatte, und backt ihn gelb. — Dieser Kuchen kann mit einer Mandel- oder Rahm- Sauce auch ohne Sauce gegeben werden.

Kuchen von Salmen.

Ein Stück von übriggebliebenem, gesottetem oder gebratenem Salmen zopft man zu kleinen Bröcklein, rührt von 2 kleinen Kochlöffeln voll Mehl, 2 Eiern und Milch einen Teig an, und backt Flädlein davon, macht dann von einem halben Schoppen Milch einen gebrühten Teig, rührt ihn, wenn er in einer Schüssel ein wenig abgekühlt ist, mit Eiern glatt an, daß er in der Dicke wie ein Straubentaig ist, und thut ein wenig Salz und Muscatnuß darein. Nun wird ein Kastrol oder ein Becken mit Butter bestrichen, ein Flädlein darin gelegt, mit einigen Eßlöffeln voll von dem gezopften Salmen darauf gestreut, wieder ein Flädlein darüber gedeckt, und so fortgemacht, bis alles zu Ende und ein Flädlein oben ist, ein wenig frische Butter darauf geschnitten, im Ofen oder auf Kohlen gebacken, auf eine Platte gestürzt, und als eine Zwischenplatte aufgestellt.

WeinbeerKuchen.

Zwey Weißbrode oder Kreuzerwecken werden, wenn nichts Schwarzes daran iſt, zu ganz feinen Schnitten gemacht, und eine Hand voll geſtoſener Zucker nebst ein wenig Zimmet darüber geſtreut. Hierauf nimmt man 4 Loth geſchälte und ganz fein geſchnittene Mandeln, 8 Loth Weinbeere oder große Koſinen, (welche letztere zuvor geſeſen und geaſchen werden müſſen,) thut ſie und die geſchnittene Mandeln auch an den Weck, verrührt 5 ganze Eyer und von 3 andern das Gelbe wohl mit einem Trinkglas voll gutem Wein, gießt es dann über das Brod, rüttelt es nach einer Viertelſtunde ein wenig, daß es durchaus weich wird, macht in einem runden Becken (Blech) oder eiſernen Pfanne, welche nicht zu groß ſeyn darf, ein ziemlich großes Stück Schmalz heiß, füllt die Maſſe darein, macht ſie hüßſch gleich (eben mit dem Meſſer), ſetzt einen Deckel mit Kohlen darüber, und backt den Kuchen langſam. Unten müſſen die Kohlen ſchwächer ſeyn als oben. — Dieſer Kuchen kann wie ein Kirſchenkuchen entweder trocken gegeben, oder auch eine süße Sauce darüber gemacht werden. Jede Wein: Sauce iſt gut dazu.

Apfel mit Crem (Crème).

Dieß müſſen Borsdorfer: oder Lederäpfel ſeyn, auch die ſogenannten Fleiner können dazu genommen werden. Auf jede Perſon rechnet man 2 Äpfel, ſchält ſie, ſchneidet den Deckel oben ab, und das Kernhaus heraus, nimmt dieſe ausgehöhlten Äpfel in eine Kaſtrol, halb Waſ:

ſer und halb weißen Wein daran, ein Stückchen Zucker, ganzen Zimmet und ein Stückchen ganze Zitronenſchalen dazu, ſetzt es auf Kohlen, kocht es ſo lange, bis die Aepfel gelind (ziemlich weich) ſind, und läßt ſie dann erkalten. — Zur Creme dazu rührt man einen Kochlöſſel voll feines Mehl in einer Kaſtrol mit süßem Rahm glatt an, ſchlägt das Gelbe von 8 Eiern darein, gießt einen Schoppen süßen Rahm daran, nimmt ein wenig am Zucker abgeriebene Zitronenſchale nebst noch einem Stückchen Zucker dazu, und kocht es über dem Kohlfeuer unter beſtändigem Rühren zu einer dicken Creme. Wenn ſie fertig iſt, richtet man die Hälfte davon auf die zur Tafel beſtimmte Platte an, ſtoßt 6 bittere und eben ſoviel süße Macronen mit etlichen kleinen Biscuits, ſtreut die Hälfte über die Creme, ſetzt die gekochten Aepfel darein, füllt eingemachte Johannis- oder Himbeere in die Aepfel, legt länglicht geſchnittenen Zitronat darüber, ſtreicht die übrige Creme an den Aepfeln hinauf, daß es eine Erhöhung giebt, ſtreut das Geſtoßene mit etwas Zucker vermengt voll darüber, und ſtellt die Speiſe eine halbe Stunde vor dem Auſtragen in einen Backofen, daß ſie ſchön gelb wird.

Aepfel mit Schwarzbrod.

Für 3 Perſonen ſchält man 6 gute ſaure Aepfel, ſchneidet ſie zu ganz dünnen Schnitzlein, nimmt hierauf 2 Hände voll zuvor geriebenes Schwarzbrod, 2 Loth geſtoßenen Zucker und ein halb Loth geſtoßenen Zimmet, mengt es wohl unereinander, legt dann auf ein Porcellanplätzchen dünne Schnitten von Butter, ſtreut von

dem geriebenen Brod darüber, thut ein Geleg
 Aepfel darauf, wieder Schnitten von Butter,
 dann wieder Brod, und ſo macht man fort, bis
 beyde Theile zu Ende ſind, und das obere davon
 Brod iſt, ſchneidet dann etwas mehr Butter dar;
 auf als vorher, druckt es mit der Hand feſt zu-
 ſammen, und backt es im Ofen gelb; zu dieſer
 Portion gehört ein Viertelpfund Butter.

Aepfel mit Taig.

Man nimmt dazu Borsdorfer; oder auch Flei-
 ner Aepfel mittlerer Größe, ſchält ſie, ſchnei-
 det oben einen Deckel ab, holt ſie aus, kocht ſie
 mit halb Waſſer und Wein, einem Stückchen
 Zucker, ganzem Zimmet und ganzen Zitronen-
 ſchalen auf einem Kohlfener, bis ſie ſind (etwas
 weich) ſind, ſtellt ſie dann zum Erkalten auf
 eine Platte, ſicht von Butter; oder Weinbackes;
 Taig runde Plättlein aus, ſo groß wie die Aep-
 fel ſind, jedoch muß der Taig eines kleinen Fin-
 gers breit vorausſehen, wenn man die Aepfel
 darauf ſtellt. Nun beſtreicht man dieſe Plätt-
 lein zuvörderſt mit einem Ey, legt ſie auf ein
 mit Mehl beſtreutes Blech, die Aepfel darauf,
 füllt in dieſe etwas von eingemachten Früchten
 oder von einer Mandelfülle, überfährt ſie mit
 einem verklepperten (verrührten) Ey, ſchneidet
 von dem Buttersaig Fingersbreite Bänder mit
 dem Backrädchen, und legt ſie über die Aepfel,
 ſo daß jedesmal ein ſolches Band auf dem Taig-
 Plättlein aufliegt. Ehe ſie in den Ofen kom-
 men, werden die Bänder auch mit verrührtem
 Ey beſtrichen, mit grobgeſtoßenem Zucker über-
 ſtrunt, die Aepfel, ſobald ſie gelb gebacken ſind,
 auf eine Platte geordnet, und kalt aufgetragen.

Apffel auf eine andere Art.

Dieſe müſſen auch gute ſaure Apffel ſeyn. Sobald ſie geſchält ſind, macht man durch den ganzen Apffel etwas dünne Scheiben, ſticht ſie mit einem kleinen runden Stecher aus, legt dann alle auf eine Platte, ſetzt einen Schoppen Wein mit einem Kaffeelöffelchen voll Zimmet, einer an Zucker abgeriebenen Zitronenſchale und noch einem Stückchen Zucker über das Feuer, gießt dieß, ſobald es ſiedet, über die Apfelscheiben, läßt ſie eine Stunde ſtehen, röſtet, ſoviel große Apffel es ſind, ſo viel Hände voll geriebenes ſchwarzes Brod in Butter bräunlicht, läßt das Brod auf einer Platte ein wenig abkühlen, beſtreicht ein rundes Becken oder eine Kaſtrol, je nachdem man ſie in der Größe haben will, ſtark mit Butter, ſtreut von dem geröſteten Brod unten hin, macht eine Lage von den gebackten Apffeln, wieder Brod darüber, wieder Apffel, und fährt ſo fort, bis alles zu Ende iſt. Nun wird der Wein daran gegoffen, ein rundes Blatt weißes Papier mit Butter beſtrichen und leicht über die Speiſe gelegt, dieſelbe im Ofen eine Stunde gebacken, ſo lange ſie noch warm iſt, auf eine Platte geſtürzt, mit Zucker überſtreut und zur Tafel gegeben. — Wenn die Speiſe in ein rundes Becken von Blech oder in eine tiefe Porcellanplatte gemacht wird, ſo darf ſie nicht umgeſtürzt werden.

Apffel im Ofen.

Man ſchält gute ſaure Apffel, ſchneidet ſie in der Mitte von einander, nimmt das Kernhaus heraus, beſtreicht ein Potageblech mit Butter,

legt die Äpfel verkehrt darein, überstreut sie stark mit Zucker und Zimmet, stößt oder reibt einige Biscuits und einige bittere Mandelbrode, streut sie auch darüber, legt auf jeden Apfel ein wenig Butter, und läßt sie im Ofen gelb werden. Alsdann macht man ein Glas weißen Wein mit noch etwas Zucker fertig, gießt es zwischen die Äpfel, läßt es im Ofen heiß werden, daß sie oben eine schöne Farbe bekommen, richtet sie an, und stellt sie warm auf den Tisch.

Äpfel auf Pöhlische Art.

Vier bis 6 von den besten sauren Äpfeln schält man, schneidet sie von einander, nimmt das Kernhaus heraus, schneidet oder hackt die Äpfel auf einem saubern Brett klein, nimmt sie in eine Schüssel, streut fein gestoßenen Zimmet darüber, thut 2 Loth fein geschnittenen Zitronat, die am Zucker abgeriebene Schale von einer Zitrone, einen starken Eßlöffel voll Zucker und eine Hand voll fein geriebenes Semmelmehl dazu, mengt dieß alles untereinander, schlägt das Weiße von 5 Eiern zu steifem Schaum, rührt die Äpfel damit an, macht in einem eisernen Geschir Schmalz heiß, giebt der angerührten Masse eine Form, entweder länglicht wie ein Ey oder rund, backt sie dann in dem heißen Schmalz schön hellbraun und langsam, legt sie hierauf mit dem Schaumlöffel auf die zum Auftragen bestimmte Platte, gießt einen Schoppen rothen Wein daran, thut ein Stückchen Zucker auch ganzen Zimmet dazu, und läßt es langsam auf Kohlen kochen, bis die Sauce kurz eingekocht ist. Bey'm Anrichten nimmt man den ganzen Zimmet wieder heraus, und bestreut die

Speiſe mit Zucker und klein geſchnittenem Zitronat oder Zitronenſchalen.

No. 5. eine Art Pohlniſcher Aepfel.

Man ſchält 4 bis 5 gute Aepfel, nimmt von jedem das Kernhaus heraus, hackt oder wiegt ſie ganz fein, nimmt ſie in eine Schüſſel, thut eine Hand voll geſtoſſenen Zucker, ein wenig Zimmet, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone und eine Hand voll geriebenes Semelmehl dazu, mengt es recht untereinander, ſchlägt das Weiße von 5 Eiern zu einem nicht ſteifen Schaum, rührt die Aepfel damit an, macht in einem Pfännchen, worinn die Maſſe Platz hat, und mehr in die Höhe als Breite kommt, Schmalz heiß, füllt die Maſſe darein, backt ſie gelb, legt ſie auf Brodſchnitten zum Ablauſen, dann auf eine Platte, thut ein Glas rothen Wein mit Zucker und Zimmet daran, läßt es kurz einkochen, und giebt es warm zu Tiſch. Sie können auch ohne Wein gegeben werden.

Aepfel auf Sächſiſche Art.

Man nimmt dazu ſaure Aepfel in der Größe eines Borsdorfers. Können es Borsdorfer ſelbſt ſeyn, ſo iſt es noch beſſer. Wenn ſie geſchält und von einander geſchnitten ſind, holt man beyde Theile aus, macht ſie in Wein und Zucker ein wenig weich, legt ſie dann zum Erkalten auf eine Platte, ſchneidet 2 Loth Zitronat und ein Stückchen Zitronenſchale ganz fein, nimmt von 5 hartgeſottene Eiern das Gelbe in einen Mörſer, ſtoßt es mit 4 bittern und eben ſoviel süßen Mandelbröddchen zuſammen fein, nimmt das Ge-

ſchnittene neſt dem Geſtoſenen und noch etwas Zucker in ein Geſchirr, etwas fein geſtoſenen Zimmet darunter, ſticht von gutem Buttertaig runde Böden aus, daß ſie in etwas tiefe Paſtetleinformen können gelegt werden, thut in jede der Formen, wenn dieſe zuvor beſtrichen, und mit Semmelmehl beſtreut ſind, auf den Taig einen halben Aepfel, füllt von der geſtoſenen Maſſe darein, legt den andern halben Aepfel darauf, reibt oder ſtoßt, wenn alle beſammen ſind, ein wenig Biscuit, vermengt es mit etwas Zucker, beſtreut die Aepfel damit, bakt ſie in einem nicht zu heißen Ofen, und ſpricht ein wenig zerlaſſene Butter mit einem Pinſel darüber. — Der Buttertaig dazu darf nur eines Meſſerrücken dick gewället ſeyn. Sie können entweder als Zwiſchenplatte aufgeſtellt oder zum Nachtiſch gegeben werden.

Aprikofen auf Sächſiſche Art.

Die Aprikofen werden geſchält, und wenn die Steine herausgenommen ſind, wie die vorhergehenden Aepfel behandelt. Jedoch werden dieſe Früchte nur in dem Falle in Wein gekocht, wenn ſie noch hart ſind, im übrigen bleibt es ganz bey der vorangezeigten Behandlung.

Aepfelſpaßen.

Man verfertigt einen ganz gewöhnlichen Späntaig, legt die Späßen (Späklein) ganz klein in Salzwaſſer ein, und gießt ſie, wenn ſie gekocht ſind, zum Ablaufen in einen Seiher. Hierauf ſchält man ſaure Aepfel, ſchneidet ſie zu ganz dünnen Schnitzlein, daß es ein ſtarker Zeller voll iſt, macht in einem eiſernen etwas

tieſen Geſchirr ein ſtarckes Viertelpfund Schmalz heiß, dämpft die geſchnittenen Aepfel ein wenig gelblicht darin, thut die abgelaufenen Späßen dazu, macht es mit einer Gabel langſam untereinander, richtet ſie, ſobald die Aepfel gelb und weich ſind, auf eine Platte an, und giebt ſie warm auf den Tiſch. Dieſe Speiſe kann Mittags oder Abends aufgeſtellt werden.

Gefüllte Süßäpfel.

Für jede Perſon rechnet man deren drey, ſchneidet, wenn man ſie zuvor geſchält hat, oben einen Deckel ab, und holt die Duken aus, weicht nun ein Stückchen Weck: oder Semmelbroſamen in Wein ein, nimmt 4 Loth geſchälte und feingestoßene Mandeln nebst dem ausgeprägten Weck, einen Eßlöffel voll geſiebten Zucker, klein geſchnittene Zitronenſchalen, ein wenig Zimmet, ein wenig kleine Weinbeere, rührt dieß alles zuſammen mit einem Ey an, füllt die ausgehöhten Aepfel damit, thut den Deckel darauf, ſetzt die Aepfel in ein breites Geſchirr oder Kachel, macht ein Stückchen Schmalz heiß, und gießt es über die Aepfel, deckt das Geſchirr zu, läßt es mit dem Schmalz ein wenig dämpfen, gießt ein Glas Wein und eben ſoviel Waſſer daran (es darf ſoviel Sauce daran, bis ſie an den Deckel der Aepfel geht), nimmt ein Stückchen Zucker, ein wenig Zitronenſchale und ein Viertelpfund gewaſchene kleine Roſinen dazu. Sobald die Aepfel weich ſind, wird in einem Stückchen Butter ein halber Kochlöffel Mehl gelb geröſtet und an die Sauce gethan. — Dieß iſt eine gute Nachtspeiſe.

Geschmoorte Aepfel.

Man nimmt Borsdorfer, Fleiner, Karvil- oder Lederäpfel, schält sie, sticht die Büxen und Stiele heraus, stellt sie aufrecht in eine Kastrol oder sonst ein breites Geschirr, gießt einen halben Schoppen Wein und eben so viel Wasser daran, überstreut die Aepfel stark mit Zucker und ein wenig Anis, schneidet einige Stückchen frische Butter darauf, deckt sie zu, setzt sie auf Kohlen, läßt sie langsam und kurz einkochen, und richtet sie warm an. Sie können auch zugedeckt in einen Backofen gesetzt werden.

Noch eine Art Aepfel als Zwischenplatte.

Man schält dazu recht gute saure Aepfel (je 2 auf eine Person), schneidet sie zu dünnen Schnitzen, nimmt sie in ein Geschirr, eine Hand voll gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale von einer Zitrone nebst ein wenig gestoßenem Zimmet daran, gießt ein Glas rothen Wein darüber, läßt es eine Stunde stehen, röstet ein Stück fein geriebenes Hausbrod in frischer Butter gelb, thut es auf ein Geschirr zum Erkalten, 2 Loth klein geschnittenen Zitronat und eine starke Hand voll Zucker darunter. Hat man Biskuits oder bittere Bröcklein, so stößt man sie darunter, bestreicht ein Blech oder eine Platte, welche auf den Tisch gegeben werden kann, stark mit frischer Butter, breitet einen Theil von dem gemischten Brod darauf auseinander, von den Aepfeln ein Geleg darüber, wieder von dem Brod, und macht so fort, bis alles zu Ende ist, das letzte oben muß Brod seyn, und auf dieses ein mit Butter bestrichener Bogen weißes Papier gelegt werden. Nun wird der

Wein von den Aepfeln darüber gegoffen, und das Blech in den Backofen geſetzt. Sie brauchen eine Stunde, wenn die Platte groß iſt.

Quittengemüß mit einer Kruste.

Man ſchält die Quitten, ſchneidet ſie etwas dicker als die Aepfel, und das Steinige heraus, ſetzt ſie mit ſiedendem Waſſer in einer meſſingenen Pfanne über das Feuer, gießt, wenn ſie weich ſind, das Waſſer davon ab, thut hierauf einen halben Schoppen Wein und eben ſoviel Waſſer, 4 Loth Zucker, ein Stückchen Zimmt, 5 ganze Nägelein, und von einer Zitrone die klein geſchnittene Schale dazu, deckt ſie zu, und läßt ſie ganz kurz einkochen, nimmt das ganze Gewürz davon, richtet ſie auf eine Platte, welche man zu Tiſch geben will, gleich in der Ordnung an, nimmt dann 4 Loth geſchälte und grob geſtoßene Mandeln, eine Hand voll geriebenes Brod, ein Kaffeelöffelein voll Zimmt und einen Eßlöffel voll Zucker, mengt alles untereinander, feuchtet es mit einem Stückchen zerlaſſener friſcher Butter an, überſtreut die angerichteten Quitten damit, ſetzt die Platte auf einen heißen Haſen oder auf heiße Aſche, und einen Deckel mit Kohlen darauf, daß die Kruste gelb wird. — Dieſe Speiße kann als Abendgemüß oder auch als Zwiſchenplatte gegeben werden.

Holderbeere als Abendſpeiße.

Man pflückt 2 Schoppen ſehr reife Holderbeere ab, waſcht ſie ſauber, läßt ſie in einem Seiher ablaufen, dämpft ſie in nicht ganz einem Viertelpfund heißgemachtem Schmalz (Schmalzbutter) mit einem Stückchen Zucker und etwas

ganzem Zimmet, gießt, wenn ſie eine Zeitlang in ihrer eigenen Brühe gekocht haben, ein Glas Wein daran, läßt ſie ſo lang fortkochen, bis die Beere weich und die Sauce kurz eingekocht iſt. Dann werden von Semmeln oder Milchbroden runde Schnitten gemacht, in heißem Schmalz gelb geröſtet, auf eine Platte gelegt, die Holderbeere darüber angerichtet, und, ohne ſie weiter zu kochen, aufgetragen. — Man kann die Holderbeere erſt in der Mitte des Septembers oder etwas ſpäter gebrauchen.

Zwetschgenröſcher.

Für 4 Perſonen wird ein Pfund dürre Zwetschgen (Pflaumen) mit Waſſer, einem Glas Wein, einem Stückchen Zitronenſchale, etwas Zimmet und 5 ganzen Nägelein auf ſtarke Kohlen geſetzt, bis die Zwetschgen weich und kurz eingekocht ſind. Alsdann nimmt man die Steine heraus, ſchneidet ſie alle in der Mitte durch, röſtet eine ſtarke Hand voll geſchnittene Brodſchnitten wie zu einer Waſſerſuppe in heißem Schmalz gelb, (es darf aber nicht zu fett und nicht zu trocken ſeyn), thut dann die ausgeſteinten Zwetschgen darunter, kehrt ſie etlichemal um, richtet ſie auf eine Platte an, überſtreut ſie mit Zucker und Zimmet, und giebt ſie warm auf den Tiſch. Dieß iſt ein gutes Nachgemüß.

Ein Zubbert von Krebsen.

Fünſzig Krebſe werden lebendig über einem Teller aus den Schalen gemacht, damit der Saft nicht davon verlohren geht. Hierauf ſtoßt man alles Krebsfleisch mit dem Saft fein, gießt eine Taſſe voll guten süßen Rahm daran, treibt es durch

durch ein Haarsieb, verrührt 6 ganze und 5 gelbe Eyer in einem Geschir recht stark, thut das durchgetriebene Krebsfleisch nebst noch einem Schoppen süßen Rahm, etwa Muscatenblüthe und Salz darein, bestreicht eine Schüssel mit kalter Butter, setzt sie in Salz oder Sand in eine Tortenpfanne, daß sie gerade steht, füllt das Angerührte darein, und backt es langsam. Die Schüssel kann auch auf ein Blech mit Salz gestellt, und im Ofen gelb gebacken werden. — Die zurückgebliebenen Krebschalen können entweder zu einer Suppe gesotten oder zu Krebsbutter gemacht werden.

Bubbet von Ethern.

Man schlägt das Gelbe von 8 Ethern in ein Geschir, nimmt ein wenig Muscatenblüthe und Salz, oder statt dessen Zucker dazu, gießt einen halben Schoppen süßen Rahm daran, schlägt es mit einer steifen Ruthe recht durch, füllt es in eine mit kaltem Butter bestrichene Schüssel, und backt es wie den vorhergehenden.

Auflauf von übriggebliebenem Braten.

Es mag Braten seyn welcher es will, so schneidet man das Fleisch rein von den Knochen ab, stößt es dann im Mörser fein, nimmt es mit 4 Loth frischem Rindsmark in eine Schüssel, reibt 2 Milch, oder Eyerbrode am Reibeisen ab, macht ein Trinkglas gute Milch oder Rahm mit 4 Loth Butter siedend, gießt dieses über das geriebene Brod, deckt es zu, thut, sobald es abgekühlt ist, das gestoßene Fleisch dazu, fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch, etwas Zitronenschale, ebenfalls fein geschnitten, Salz,

Muscablütze daran, rührt es dann mit dem Gelben von 6 Eiern eine Viertelſtunde, ſchlägt die 6 Eyerweiß zu Schaum, rührt denſelben kurz vor dem Einfüllen der Maſſe in ein mit Butter beſtrichenen Blech, läßt es langſam auf Kohlen aufziehen, oder ſtellt es in den Backofen, und giebt es ganz heiß zu Tiſche.

Auſlauf von Erdbeeren.

Für 4 Perſonen treibt man eine halbe Maaf wohlzeitiger Erdbeere durch ein Haarsieb oder in einem engen Seiher, mengt dann 4 Loth geſchälte und fein geſtoſene Mandeln unter das Durchgetriebene, rührt 4 Loth friſche Butter leicht, ſchlägt das Gelbe von 5 Eiern darein, reibt eine Zitrone am Zucker ab, und ſchabt von dieſem ſoviel weg, daß es Süße genug bekommt. Dieß alles wird nebst dem Durchgetriebenen in die Butter geſtan, ein kleiner Kochlöſſel Mehl dazu genommen, das Weiße von 4 Eiern zu einem ſteifen Schaum geſchlagen, und langſam an die Maſſe gerührt, der Saft der abgeriebenen Zitrone daran gegoffen, wenn es nicht süß genug iſt, noch etwas geſtoſener Zucker darein geſtan, in ein rundes Blech (Becken), welches auf den Tiſch geſetzt werden kann, oder in ein Porcellangeſchirr eingefüllt, und langſam aufgezo-gen, oder in einen nicht mehr zu heißen Ofen geſetzt, dann mit ſchönen Erdbeeren garnirt, (an dem Rande ringsherum belegt) mit Zucker überſtreut, und warm aufgetragen.

Aufgelaufenes von Erdbeeren.

Eine halbe Maaf wohlverleſene Erdbeere treibt man durch ein Haarsieb, nimmt ein Bier:

teľpfund geſtoſenen Zucker in eine Kaſtrol oder meſingene Pfanne, gießt 4 Eßlöſſel voll Waſſer darüber, läßt den Zucker ſieden, biſ er ſich ſpinnt, rührt nun die durchgetriebenen Erdbeere darein, läßt eſ unter beſtändigem Rühren ſo lange über dem Feuer kochen, biſ eſ ganz dick iſt, richtet eſ ſodann auf einen Zeller zum Erkalten an, druckt von einer Zitrone den Saft darein, ſchlägt daſ Weiße von 6 Eiern zu ſteifem Schaum, rührt die abgekühlten Erdbeere in einer Schüſſel mit dem Schaum nach und nach an, die am Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone darunter, beſtreicht ein Porcellanplättchen mit Butter, treibt die Maſſe darauf in die Höhe, und macht ſie bey mittelmäßiger Hitze ein wenig gelb, oder ſtreut ſie mit Zucker, und brennt ſie mit einem heißen Eiſen. Eſ muß ſchnell aufgetragen werden, ehe eſ ſich ſetzt, beſonders wenn eſ im Ofen gelb gemacht worden iſt.

Auſlauf von hartem Eyer gelb.

Für 5 Perſonen nimmt man ein Viertel pfund geſchälte Mandeln und daſ Gelbe von 6 hartgeſottenen Eiern, ſtoßt die Mandeln, nimmt, wenn ſie halb geſtoßen ſind, die Eyer gelb darunter, daß beydeſ recht fein wird, rührt ein Viertel pfund Butter leicht, 4 ganze Eier und von 4 andern daſ Gelbe darein, dann daſ Geſtoſene darunter, und nach einer Viertelſtunde 6 Loth geſiebten Zucker dazu, beſtreicht, wenn die Maſſe recht ſchaumig gerührt iſt, ein Aufzugblech mit Butter, füllt die Maſſe ein, und läßt ſie langſam aufziehen.

Eyer-Auflauf.

Für 5 bis 6 Personen zerläßt man ein Viertelpfund friſche Butter, röſtet ſoviel feines Mehl hellgelb darinn, und gießt ſo viel gute ſüße Milch daran, daß es unter beſtändigem Rühren ein dicker Brei wird, läßt denſelben in einer Schüſſel erkalten, schlägt 5 bis 6 Eyer darein, rührt es eine ſtarke Viertelftunde, beſtreicht ein Becken oder Randblech mit Butter, gießt die Maſſe darein, und backt ſie gelb im Ofen oder läßt ſie auf Kohlen aufziehen. Dieſer Auflauf kann ein wenig geſalzen und nach dem Backen mit Zucker beſtreut werden.

Holländiſcher Auflauf.

Mit einem halben Schoppen Waſſer ſetzt man ein Viertelpfund friſche Butter über das Feuer, rührt, ſobald es ſiedet, 8 Loth feines Mehl darein, ſchafft den Zaig über dem Feuer, bis er ganz glatt iſt, nimmt ihn in eine Schüſſel, läßt ihn ein wenig erkalten, schlägt dann 6 Eyer eins um das andere hinein, thut das benöthigte Salz dazu, beſtreicht kleine hohe Formen mit Butter, nimmt in jedes einen Löffel voll von der Maſſe, backt ſie in einem Backofen gelb, ſtürzt ſie auf eine Platte, überſtreut ſie ſtark mit Zucker und Zimmet, und ſtellt ſie warm auf.

Auflauf von Johannisbeeren.

Einen Schoppen zeitige abgezopfte Johannisbeere ſetzt man mit 4 Loth Zucker über das Feuer, läßt ſie nur ſo lange als weiche Eyer kochen, nimmt ſiedaun mit einem Schaumlöffel auf ein Plättchen, damit ſie erkalten, kocht den zurückgebliebenen Saft noch ganz kurz ein, ſtößt ein

Viertelpfund geſchälte Mandeln mit dem Kurz eingekochten Saft fein, ſchlägt das Weiße von 8 Eiern zu Schaum, rührt dann die geſtoßenen Mandeln mit einer ſtarken Hand voll geſtoßenem Zucker in einer Schüffel von dem Schaum nach und nach an, bis der Schaum all' darinn iſt. Ehe es eingefüllt wird, thut man die gekochten Johannisbeere ſchnell darein, beſtreicht ein Blech (Becken) oder ein Porcellanplättchen mit ein wenig Butter, beſtreut es mit feinem Semmel- oder Muſchelmehl, füllt die gerührte Maſſe darein, läßt es langſam aufziehen, und giebt es warm zu Tiſche.

Auflauf von Kalbsniern.

Hat man etwa einen übriggelassenen Kalbsniern, ſo hackt man denſelben neſt dem Fett, weicht das Innere von 2 Kreuzerwecken oder Semmeln in süße Milch ein, rührt 4 Loth friſche Butter leicht, 5 ganze Eier und das Gelbe von 5 andern darunter, nimmt den gehackten Niern, das eingeweichte und wieder feſt ausgedrückte Weißbrod neſt Salz und Muſcatnuß dazu, rührt es neſt 2 Eßlöffeln voll dickem süßem Rahm noch eine Viertelſtunde zuſammen, füllt es auf ein mit Butter beſtrichenen Plättchen, und zieht es gelb auf. Das Verhältniß iſt für 4 Perſonen.

Auflauf von Kartoffeln mit Nepfeln.

Vier bis 5 ſaure und zu Schnitzen geſchnittene Nepfel dämpft man im Schmolz oder Butter, kocht ſie zu einem Mus, und thut Zucker Zimmet und klein geſchnittene Zitronenſchalen darein. Sollten ſie im Dämpfen nicht weich werden, ſo gießt man ein Glas Wein daran,

ſetzt ſie dann zum Erkalten auf die Seite, ſchält hierauf zu einem Plättchen für 4^o Perſonen 6 bis 8 Kartoffeln roh, ſiedet ſie nicht zu weich, legt ſie aus dem Waſſer zum Kaltwerden auf einen Teller, rührt ein Viertelpfund friſche Butter leicht, ſchlägt das Gelbe von 4 Eiern darein, rührt einen Kochlöſſel voll feines Mehl mit ſüßem oder ſauerm Rahm glatt an, und auch an die Butter, dann 6 Loth geriebene Kartoffeln, ein wenig abgeriebene Zitronenſchalen, 2 Eßlöſſel voll geſtoſenen Zucker darunter, ſchlägt zuletzt das Weiße von den 4 Eiern zu Schaum, und rührt denſelben darunter. Wer will, kann auch Zimmet unter die Maſſe nehmen. Nun beſtreicht man eine Platte mit Butter, ſtreut eine Hand voll zuvor ſchwarzgeriebenes und in Butter braun geröſtetes Brod auf das beſtrichene Plättchen, füllt die gekochten Aepfel darauf, über dieſe die angerührte Kartoffelmaſſe, und backt ſie in einem nicht zu heißen Ofen.

Kaſtanien-Auflauf.

Zuerſt ſiedet man ein halbes Pfund auch etwas mehr große Kaſtanien ſo lange, daß ſie ſich ſchälen laſſen, reibt ſie dann auf einem Reibeſieſen, nimmt ein Viertelpfund geſchälte und fein geſtoſene Mandeln, rührt darauf ein halbes Pfund friſche Butter leicht, 4 ganze Eier und von 6 das Gelbe darein, nach dieſem das Geſtoſene und Geriebene darunter, und wenn es zuſammen noch eine Viertelftunde gerührt iſt, eine halbe am Zucker abgeriebene Zitronenſchale und eine Hand voll Zucker dazu, füllt es in ein mit Butter beſtrichenes Mandblech oder Becken, läßt es langſam aufziehen, und überſtreut den Auflauf,

wenn er aufgetragen wird, mit Zucker und Zimmet.

Aufgezogenes von Mandeln.

Für 4 bis 5 Personen nimmt man 12 Loth geschälte und fein gestoßene Mandeln in eine Schüssel, thut ein Viertelfund gestoßenen Zucker in eine Kastrol oder messingene Pfanne, und soviel Rosenwasser daran, bis der Zucker durchaus naß ist, kocht ihn so lange auf dem Kohlfener, bis er einen Faden zieht, läßt ihn dann ein wenig abkühlen, und gießt ihn unter die Mandeln. Wenn nun beydes recht untereinander gerührt ist, schlägt man 3 ganze Eyer und von 3 andern das Gelbe nach und nach darein, rührt es eine halbe Stunde durch, nimmt das abgeriebene Gelbe von einer Zitrone nebst dem Saft einer halben Zitrone dazu, bestreicht das bestimmte Plättchen mit frischer Butter, füllt das Angerührte darein, und läßt es langsam auf Kohlen aufziehen. Es kann auch in den Backofen geseht werden.

Aufgezogenes von Weck und Mandeln.

Man reibt von einem Kreuzerweck oder einer Semmel die Rinde oder das Außere ein wenig ab, schneidet ihn zu dünnen Schnitten, kocht ihn mit einem halben Schoppen guter Milch dick ein, und läßt ihn erkalten, rührt sodann ein Viertelfund Butter leicht, nimmt das Gelbe von 6 Ethern, eins, um das andere darein, dann 6 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln, einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker nebst dem abgekochten Weck dazu, und rührt es noch eine Viertelstunde, schlägt hierau das Weiße von

den Eiern zu Schaum, rührt ihn unter die Maſſe und läßt es in einem Blech oder Porcellanplatte aufziehen, und ſtreut es, ſo lange es noch warm iſt, ſtark mit Zucker.

Anmerk. Alle aufgezo- genen Speiſen können auf gutem Porcellan oder Steingut aufgezo- gen werden, nur in keinem Fayence, auch keine ſtarken Kohlen dürfen darunter genommen werden.

Aufgelaufenes Mus.

Eine Semmel oder ein Weck wird am Reib- eiſen abgerieben, das Innere zu kleinen Bro- ckelein geſchnitten, und ein Trinkglas voll süßer Rahm darüber gegoffen. Nun rührt man einen ſtarken Kochlöffel voll feines Mehl in einer Ka- ſtrol mit Milch glatt an, macht es über dem Feuer zu einem dicken Mus, nimmt das einge- weichte Brod dazu, verrührt es wohl, und kocht es ſo lange auf Kohlfeuer mit einem halben Ey groß friſcher Butter, bis es unten eine ſchöne Scharre hat, und das Mus ziemlich dick gekocht iſt. Nun nimmt man es vom Feuer, läßt es ein wenig in dem Geſchirr abkühlen, richtet dann das Mus an, ſticht die Scharre mit einem Löffel beſonder auf ein Geſchirr heraus, rührt hierauf in einem beſondern Geſchirr ein Viertelpfund friſche Butter leicht, das Gelbe von 6 Eiern darein, nach dieſem das gekochte Mus nebst der am Zucker abgeriebenen Schale von einer Zitrone nebst etwas Zimmet dazu. Wenn dieß zuſam- men noch eine Viertelſtunde recht ſchaumig ge- rührt iſt, ſchlägt man das Weiße von 4 Eiern mit etwas geſtoſenem Zucker zu ſteifem Schnee, rührt dieß an die Maſſe, beſtreicht das zum Auf- tragen beſtimmte Geſchirr mit Butter, legt die

herausgenommene Scharre darauf, füllt die Waſſe darüber, und läßt es langſam im Ofen backen oder auf Kohlen aufziehen. Auf dieſe Art kann man dem Nus auch einen andern Geſchmack geben von Pomeranzen, Zitronat u. ſ. w. Statt der nitgekochten Semmeln kann man ſüße und bittere Makronen oder auch geriebenes Miſchbrod darunter kochen.

Aufgelaufener Reis in Papier.

Ein Viertelpfund verleşenen, ſauber gewaſchenen und eine Viertelſtunde in kochendem Waſſer gelegenen Reis thut man mit dem Schaumlöffel in eine halbe Maas kochende Milch, worinn ein Stückchen ganzer Zimmet ſeyn muß, läßt ihn ſo lange kochen, bis er ganz dick iſt, richtet ihn dann zum Erkalten an, mengt 2 Loth Butter und 4 Loth ſüße, geſchälte und fein geſtoſene Mandeln darunter, rührt ein Viertelpfund friſche Butter leicht, das Gelbe von 6 Eiern darein, dann den Reis und die Mandeln neſt einem Stückchen fein geſchnittenem Zitronat, ein wenig Pomeranzenblüthe neſt geſtoſenem Zucker dazu, rührt es zuſammen recht ſchaumig, ſchlägt das Weiße von 5 Eiern zu Schaum, rührt denſelben auch darunter, legt 2 bis 3 Bogen weißes Papier aufeinander in ein rundes Becken oder in eine Kaſtrol, beſtreicht ſie mit zerlaſſener Butter, beſtreut ſie mit feinem Semmelmehl, füllt die Waſſe hinein, backt ſie im Ofen langſam gelb, ſtellt ſie ſamt dem Papier auf eine Platte, ſchneidet das leergelaſſene Papier oben herum ab, und giebt die Speiße warm zu Eiſch.

Auflauf von frischen Träublein (Johannisbeeren).

Man macht einen starken halben Schoppen Milch siedend, und rührt 2 bis 3 Hände voll Semmelmehl darein, läßt es ein wenig kochen, dann auf einer Platte kalt werden, rührt dann ein Viertelsfund Butter leicht, den abgekühlten Brey darein, das Gelbe von 5 Eiern, eine starke Hand voll Zucker und etwas Zimmet darunter, schlägt das Weiße von 3 Eiern zu Schaum, rührt diese und einen Schoppen abgezopfte Johannisbeere, welche eine Stunde vorher mit einer Hand voll gestoßenem Zucker eingebaißt gewesen sind, langsam unter die Masse, füllt dieselbe in ein zuvor mit Butter bestrichenen Blech, und läßt sie im Ofen oder auf Kohlen langsam aufziehen. Man kann die Johannisbeere auch auf den halben Theil der Masse legen, und die andere Hälfte darüber streichen. Der Auflauf wird im nehmlichen Geschirr auf den Tisch gegeben.

Auflauf von frischen Johannisbeeren. 2

Andere Art.

Zu einem Viertelsfund wohl gerührter Butter nimmt man eben so viel geschälte und zartgestoßene Mandeln und das Gelbe von 6 Eiern, schneidet ein zuvor abgeriebenes Milchbrod zu feinen Schnittlein, gießt ein Trinkglas voll warmen Rahm darüber, und thut es, wenn aller Rahm eingeschluckt ist, auch zu der gerührten Masse, (sollte es zu feucht seyn, so wird es mit einem Löffel ausgedrückt), nebst Zucker und der Schale von einer halben abgeriebenen Zi-

trone. Wenn dieß alles zuſammen recht leicht gerührt iſt, wird das Weiße von 4 Eiern zu Schaum geſchlagen, neßt einem Schoppen abgezopfter und im Zucker gebaißter Johannisbeere langſam darunter gerührt, die Maſſe eingefüllt, und (gleich dem vorhergehenden Auflauf) aufgezo- gen.

Auflauf von Vanille.

Für 12 Kreuzer (5 Groschen ſächſ.) geſtoſene oder auch klein geſchnittene Vanille ſiedet man in anderthalb Schoppen guter Milch eine Viertelſtunde, reibt von 3 Wecken die Rinde außen ab, ſchneidet das Innere zu ganz feinen Schnitten, gießt die geſottene Milch durch ein Sieb darüber, daß ſie durchaus weich werden, nimmt hierauf ein Viertelpfund Butter in ein Geſchirr, welches auf ein ſtarckes Kohlfener geſetzt wird, rührt den eingeweichten Weck darinn ſo lang, biß er ſo dick und glatt wie ein gebrüheter Taig iſt, und thut ihn zum Erkalten in eine Schüſſel. Hierauf rührt man die Maſſe mit dem Gelben von 9 Eiern leicht, thut eine am Zucker abgeriebene Zitronenſchale neßt noch etwas geſtoſenem Zucker dazu, ſchlägt das Weiße von 6 Eiern zu Schaum, und rührt ihn auch darein. Dann wird eine Porcellanplatte oder Poräglech mit Butter beſtrichen, die Maſſe darein geſüllt, auf Kohlen oder im Ofen langſam aufgezo- genen und ſchnell aufgetragen.

Auflauf von Weiſſeln.

Zwey Pfund Weiſſel: Kirſchen ſteint man aus, dämpft ſie in einem Geſchirr mit etwas Zucker ein wenig auf Kohlen, (ſie ziehen gleich ſelbſt

Saft, ohne daß ſonſt etwas daran kommt), legt die Kirſchen mit einem Schaumlöffel auf einen Zeller, ſtößt ein halbes Pfund dieſer Kirſchen ſamt den Steinen, ſetzt ſie mit dem zurückgebliebenen Saft auf Kohlen, läßt es kurz zuſammen einkochen, treibt es durch ein Sieb, und läßt es dann ſtehen, bis ein völliges Viertelpfund Butter leicht gerührt iſt, und 10 Eyer nach und nach darein geſchlagen ſind. Nun reibt man 5 Milchbrode oder Semmeln fein, beſtreicht ein Becken oder Potageblech ſtark mit kalter Butter, ſtreut von dem geriebenen Mehl darein, nimmt das übrige neſt Zucker, Zimmet, 4 geſtoſenen Nägelein und einer abgeriebenen Zitronenſchale an die gerührte Butter, ſchafft dieß alles recht untereinander, dann den gekochten Saft neſt den Kirſchen darein, füllt die Maſſe in das beſtreute Becken, und backt ſie im Ofen langſam. Will man wiſſen, ob der Auflauf fertig iſt, ſo wird mit dem Meſſer hineingeſtochen. Iſt derſelbe trocken, ſo iſt er fertig, bleibt aber etwas daran kleben, ſo muß er noch eine Zeitlang im Ofen gelassen werden. Der Auflauf wird warm aufgetragen.

Zimmet: Auflauf.

Für 6 Perſonen reibt man 4 große Hände voll Roggenbrod, nimmt es in eine Schüſſel, thut ein Viertelpfund geſiebten Zucker und 5 Loth fein geſtoſenen Zimmet dazu, rührt es zuſammen mit 6 ganzen Ethern eine ſtarke halbe Stunde, löſt für 2 Kreuzer (6 Pfennige) Tragant in Zimmet- oder Roſenwaſſer auf, preßt es durch ein Tuch zu der Maſſe, und rührt es eine Zeitlang damit. Hierauf ſchlägt man von 6

Eyern das Weiße zu Schaum, rührt es auch in die Masse, füllt sie in eine stark mit Butter bestrichene Porcellanplatte oder Potageblech, setzt sie auf schwache Kohlen, deckt einen Deckel mit Kohlen darüber, zieht sie langsam auf, überstreut den Auslauf mit Zucker und Zimmt, und giebt ihn warm auf den Tisch.

Zitronen: Auslauf.

Für 6 Personen schneidet man von 3 altgebackenen Becken oder Semmeln die Rinde ab, und das Innere in vier Theile, thut dasselbe in eine Kastrol oder Kachel, gießt so viel süße Milch daran, daß sie dem Brod gleich ist, läßt sie eine Stunde daran stehen, setzt es nach diesem auf ein Kohlf Feuer, rührt es, bis es recht warm ist, thut hernach ein klein wenig Butter dazu und 2 kleine Kochlöffel feines Mehl darunter, setzt es wieder auf Kohlen, rührt es immer, bis es recht fest wird, schlägt in einem andern Geschirr 5 Eyer auf, verrührt sie stark, gießt sie langsam an den gekochten Zaig, setzt denselben wieder auf das Kohlf Feuer, schafft ihn abermals fest, stellt ihn zum Erkalten auf die Seite, rührt indessen ein halbes Pfund Butter leicht, die Schale von 2 am Zucker abgeriebenen Zitronen und etwas gestoßenem Zimmt daran, schlägt 6 ganze Eyer und von 8 andern das Gelbe hinein, rührt den gekochten Zaig darunter, nach diesem erst erst Zucker dazu, bis es seine gehörige Süße hat, bestreicht ein Randblech mit Butter, füllt die Masse darein, überstreut sie mit feinem Zucker, und backt sie in einem nicht mehr heißen Ofen langsam. Es bedarf dazu eine Stunde.

Anderer Auslauf von Zitronen.

Für 4 Personen rührt man ein Viertelpfund frische Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eiern darein, und thut die fein geschnittene Schale von einer halben Zitrone dazu. Hierauf verfertigt man von einem halben Schoppen Milch einen guten gebrühten Zaig, trocknet ihn mit ein wenig Butter auf, läßt ihn in einer Schüssel erkalten, rührt ihn dann mit 3 Eiern nach und nach an, nimmt 2 Eßlöffel voll Zucker dazu, schlägt das Weiße von 3 Eiern zu Schaum, thut ihn nebst dem angerührten Zaig zu der gerührten Butter, und macht es recht untereinander. Alsdann wird eine Porcellanplatte oder ein Potageblech mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt, und langsam aufgezogen.

Poupeton von Birnen.

Es werden gute Birnen geschält. Sind es kleine, so bleiben sie ganz, nur daß oben die Blume ausgestochen wird, und die Stiele davon müssen. Sind es große, so schneidet man sie von einander, und das Kernhaus heraus, setzt sie dann mit Wein, Zucker, Zimmet, Nägelein und Zitronenschalen, alles ganz, über ein Kohlf Feuer, kocht sie so lange, bis die Birnen weich sind, und richtet sie nun auf eine Platte zum Erkalten an. Nun bestreicht man eine Kaströl oder sonst ein rundes Becken mit Butter, bestreut nur den Boden mit Nutschel- oder Semmelmehl, legt einen feinen Buttersaig darein, und stellt oder legt die Birnen dicht nebeneinander. Nun rührt man 2 Kochlöffel voll Mehl in einem Geschir mit Wein glatt an,

ſchlägt das Gelbe von 8 bis 10 Eiern darein, rührt einen Schoppen ($\frac{1}{2}$ Boutheille) Wein, geſtoſenen Zimmt, geriebene Zitronenſchalen und ſoviel Zucker daran, bis es ſeine gehörige Süße hat, macht es über dem Kohlfeuer unter beſtändigem Rühren zu einer Creme, gießt dieſe, wenn ſie zuvor in einem Geſchirr erkaltet iſt, über die Birnen, legt ein dünn gewälltes Blatt von Buttermilch darüber, ſchneidet es nach Belieben aus, beſtreicht es mit Ey, backt es im Ofen gelb, und ſtürzt es, wenn es fertig iſt, auf eine Platte, nur nicht gleich in der erſten Hitze. Wenn es ein wenig ſtehen bleibt, iſt es beſſer.

Poupeton von Schinken mit Nudeln und Parmeſankäs.

Man häkt ein ziemlich großes mageres Stück vom einem gekochten (abgeſottenen) Schinken ganz fein; reibt ein Viertelpfund Parmeſankäs, macht dann von 2 Eiern einen Nudeltaig, ſchneidet die ausgewällten Kuchen, wenn ſie trocken ſind, fein, läßt ſie in kochendem Waſſer nur einen Sud thun, nimmt ſie gleich in einen Durchſchlag, und löſt ſie mit kaltem Waſſer ab, belegt hierauf den Boden in einem Potage- oder anderem Blech, welches einen Rand hat, mit dünn geſchnittener Butter, vermengt die Nudeln und Schinken miteinander, und legt ſie darauf. Alsdann zerläßt man 4 Loth Butter in einem Geſchirr, röſtet einen Kochlöſſel voll Mehl lichtgelb darinn, rührt es mit anderthalb Schoppen süßer Milch über dem Feuer zu einer Sauce, und läßt es erkalten, verrührt dann das Gelbe von 4 Eiern, thut die abgekochte Milch langſam daran, gießt ſie über den Schin-

ken und die Nudeln, ſtreut eines Fingers dick Parmeſankäſ darüber, belegt es oben darauf mit dünnen Schnittchen Butter, und backt es im Ofen gelb. — Statt des Schinkens kann auch geräucherter Rindſchwein, und ſtatt der gewöhnlichen Nudeln können Italieniſche genommen werden.

Poupeton von Kirſchen und Reismehl.

In einer halben Maas Milch wird ein Viertelpfund Reismehl zu einem ſeiſen oder dicken Brei gekocht. Im Fall kein Reismehl zu haben iſt, ſtoßt man ein Viertelpfund Reis, und verfertigt den Brei auf die nehmliche Art, thut ihn, wenn er ganz dick gekocht iſt, auf einen Teller zum Erkalten, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, ſchlägt 3 bis 4 Eyer daran, und thut das gekochte Reismehl nebst einem Viertelpfund geſiebten Zucker dazu. Nun ſteint man ein Pfund ſaure Kirſchen (Weichſeln ſind am beſten) aus, überſtreut ſie mit Zucker, läßt ſie ein wenig ſtehen, überſtreicht in einem Potageblech den Boden (wenn er zuvor mit Butter beſtrichen und mit ſeinem Semmelmehl beſtreut iſt) mit der angerührten Maſſe, nimmt die Kirſchen mit einem Eſchloſſel aus ihrem Saft, und legt ſie darauf, thut die übrige Maſſe darüber, und backt es im Ofen gelb. — Vor dem Auftragen wird die Speiſe mit Zucker beſtreut.

Poupeton von Hammelſfüßen und Reis.

Sechs Hammelſfüße kocht man in Salzwaſſer weich, bricht die Knochen heraus, ſchneidet das Fleiſch langſecht fein, kocht hierauf ein Viertelpfund verſeſenen und rein gewaſchenen Reis

Reis in Milch ganz dick, und läßt ihn erkalten, rührt alsdann ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 3 ganze Eyer und das Gelbe von 2 andern darein, nimmt den abgekühlten Reis nebst ein wenig Salz und Muscaten dazu. Nun bestreicht man ein Blech mit Butter, legt die geschnittenen Hammelsfüße darein, gießt die Hälfte von der, bey dem „Poupeton von Schinken“ beschriebenen Sauce, (worunter ein wenig Salz und Muscaten seyn muß,) darüber, thut die gerührte Reismasse darauf, und backt es im Ofen gelb.

Ein Apfelkoch.

Für 4 Personen nimmt man 4 bis 5 große saure Äpfel, bratet sie in heißer Asche, läßt sie ein wenig erkalten, schält sie rein, und treibt das Mark durch einen Seiser, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Ethern nach und nach darein, thut 4 Loth geschälte und zartgestoßene Mandeln nebst den durchgetriebenen Äpfeln auch dazu, rührt es zusammen noch eine Viertelstunde, nimmt alsdann die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone nebst dem Saft und etwas gestoßenem Zucker dazu, schlägt das Weiße von 5 Ethern zu Schaum und rührt ihn auch an die Masse, bestreicht dann ein Blech oder eine Porcellanschüssel mit Butter, füllt den abgerührten Koch darein, und läßt ihn auf Kohlen langsam aufziehen. Er kann auch in einem Defelchen oder in einer Tortenpfanne langsam gebacken werden.

Apfelkoch andere Art.

Ein Viertelpfund geschälte und mit einem Ey fein gestoßene Mandeln stößt man nachher

noch einmal mit eben ſoviel (8 Loth) friſcher Butter, nimmt beydes in eine Schüffel, reibt eine Zitrone dazu ab, rührt dieß dann mit dem Gelben von 6 Ehern an, ſchlägt das Weiße derſelben zu Schaum, thut mit dem Einrühren des Schaums 2 ſtarke Eßlöffel voll Zucker und etwas Zimmet darein, ſchält hierauf 3 bis 4 gute ſaure Aepfel, ſchneidet ſie zu ganz feinen Schnitzern, reibt 2 Milchbrode ab, ſchneidet das Uebrige (Weiche) zu langen halb Fingers dicken Stücklein, backt ſolche im Butter oder Schmalz gelb, legt ſie, wenn das Brod erkaltet iſt, auf eine Platte, gießt einen halben Schoppen süßen Rahm darüber, beſtreicht, wenn es eine Zeitlang in dem Rahm geſtanden iſt, eine Porcellanplatte oder ein Potageblech mit Butter, legt das eingeweichte Brod darauf, rührt die geſchnittenen Aepfel unter die Maſſe, gießt dieſe über das zuvor mit ein wenig Zucker überſtreute Brod, backt ihn dann im Ofen oder auf Kohlen langſam, und ſtellt den Koch warm als Gemüß oder Zwischenplatteauf.

Koch von Biscuit.

Für 4 Perſonen werden 6 Loth — dicke Biscuits oder Biſkoten gebröckelt, mit gutem Wein auf Kohlen zu einem Brey gekocht, und durch einen Seiher getrieben. Hierauf rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, ſchlägt das Gelbe von 6 Ehern darein, thut einen Eßlöffel voll geſiebten Zucker neß dem erkalteteren Biscuit-Brey dazu, ſchlägt das Weiße von 3 Ehern zu ſteifem Schaum, rührt ihn unter die Maſſe, beſtreicht ein Zinn- oder Porcellanplättchen mit Butter, füllt

die Maſſe darein, und backt es in einem kühlen Ofen, oder zieht es auf ſchwachen Kohlen auf.

Biscuit: (Viſkoten,) Koch andere Art.

Ein Viertelpfund dicke Viſkoten (Biscuits) und eben ſoviel Zitronat hackt man jedes beſonder recht fein, beſtreicht ein Potageblech mit friſcher Butter, ſtreut von den gehackten Biscuits darauf, über dieſe von dem Zitronat, wieder eine Lage Biscuits, bis alles darinn iſt. Nun thut man einen Eßlöffel voll Zucker in einen Haſen (Topf), 2 ganze Eyer und von 3 andern das Gelbe dazu, verkührt dieß ſtark mit einem hölzernen Löffel, nimmt hierauf einen Schoppen dicken ſüßen Rahm dazu, querlt ihn mit dem Chocoladepriegel zu Schaum, gießt es dann langſam über die Biscuits, läßt den Koch auf ſchwachen Kohlen aufziehen, oder bringt ihn in einen nicht mehr heißen Ofen, daß er ſchön gelb gebacken wird.

Hecht: Koch.

Von einem gebackenen oder gebratenen Hecht nimmt man ein Stück, macht die braune Haut ab, löſt das weiße Fleiſch von den Gräten, ſchneidet es mit dem Schneidmeſſer fein, thut ein Stückchen fein geſchnittene Zitronenſchalen dazu, kocht zwey abgeriebene und fein eingegchnittene Wecken oder Semmeln mit einem halben Schoppen guter Miſch auf Kohlen zu einer dicken Parade, ſtellt ſie zum Abkühlen auf die Seite, rührt nun ein Viertelpfund friſche Butter leicht, ſchlägt 3 ganze Eyer und von 4 andern das Gelbe hinein, nimmt dann die gekochten Semmeln nebst dem Fiſch dazu, etwas Salz und

Muscatenblüthe daran, beſtreicht, wenn es recht leicht gerührt iſt, eine Blechſchüſſel mit Butter, drückt vor dem Einfüllen noch den Saft von einer halben Zitrone in den Koch, und backt ihn auf Kohlen oder im Ofen gelb.

Anmerk. Wer ſüß liebt, kann ſtatt des Salzes Zucker nehmen, alles übrige bleibt.

Ein Koch von Himbeeren.

Für 5 bis 4 Perſonen treibt man eine halbe Maas zuvor verleſene Himbeeren durch ein Haarsieb, nimmt das Durchgetriebene nebst einer halben am Zucker abgeriebenen Zitronenschale in ein kleines Geſchirr, thut 2 Hände voll Zucker dazu, läßt es auf Kohlen ganz dick kochen, und ſchüttet es auf einen Teller zum Erkalten. Hierauf rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, ſchlägt das Gelbe von 6 Eiern darein, thut 3 dicke am Reibeisen geriebene Biscuits nebst den Himbeeren darein, ſchlägt das Weiße von 3 Eiern zu ſteifem Schaum, rührt ihn unter die Maſſe, und läßt ſie langſam aufziehen. — Von Erdbeeren wird er auf die nehmliche Art gemacht. Auch von Quitten kann man einen ſolchen Koch machen; dieſe werden in heißer Aſche gebraten, geſchält, am Reibeisen abgerieben und mit 4 Loth geſchälten und zart geſtoſſenen Mandeln und dem Saft von einer halben Zitrone an die gerührte Butter gethan.

Koch von Karpfenrogen.

Den Rogen von Karpfen ſiedet man im Salzwasser, legt ihn zum Abkühlen auf einen Teller, rührt ein Viertelpfund friſche Butter leicht, das Gelbe von 6 Eiern darein, hierauf 2 Kochlöſ-

fel voll feines Weißmehl nebst Salz und Muscatnuß dazu, schlägt das Weiße von 3 Eiern zu steifem Schaum, rührt diesen nebst 6 Eßlöffeln voll gutem süßem Rahm darunter, häutelt nun den Kogen ab, schneidet ihn zu Scheiben, nimmt ein wenig Petersilie, etliche Charlottenzwiebel, ein Stückchen Zitronenschale, Basilikum, ein wenig Kappern, schneidet oder hackt dieß alles fein, dämpft es in einem Stückchen Butter, legt den bereit gehaltenen Kogen darauf, streut ein wenig Mehl nebst Salz und Muscatnuß darüber, rüttelt es ein paarmal, nimmt den Saft einer ganzen Zitrone dazu, (es muß ein kurzes Söschchen haben,) gießt ein wenig Jus oder Fleischbrühe daran, bestreicht nun ein etwas tiefes Plättchen oder Blech mit Butter, streut es mit Semmel- oder Mutschelmehl, breitet von der Teigmasse ein wenig darinn aus, legt den kaltgemachten Kogen darauf, füllt die übrige Masse darüber, backt den Koch im Ofen gelb, und trägt ihn warm auf.

Kastanien: Koch.

Es werden rohe Kastanien geschält, dann erst wie Mandeln gesotten, daß man die bittere Haut davon schälen kann. Nun reibt man die Kastanien auf dem Reibeisen, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, das Gelbe von 6 Eiern nebst einem Viertelpfund geschälten und fein gestoßenen Mandeln und 12 Loth von den geriebenen Kastanien darein, und nach einer Viertelstunde 6 Loth gestiebten Zucker, etwas fein gestoßenen Zimmet und ein Stückchen fein geschnittene Zitronenschalen unter die Masse, schlägt das Weiße von 3 Eiern zu Schaum,

rührt dieſen zuletzt darunter, beſtreicht eine Schüſſel mit Butter, füllt den Koch hinein, backt ihn langſam im Ofen oder in einer Tortenpfanne, und überſtreut ihn vor dem Ausſtellen mit Zucker.

Mirabellen: Koch.

Zu einem Plättchen von mittlerer Größe ſetzt man ein paar Hände voll recht reife Mirabellen mit einem Viertelpfund Zucker und ein wenig Waſſer — zugedeckt über das Feuer, kocht ſie weich und dick ein, treibt ſie durch einen Seiher, daß es eine dicke Marmelade wird, thut fein geſchnittene Zitronenſchalen darunter, richtet 8 Loth geſchälte und zart geſtoßene Mandeln auf ein Geſchir an, rührt nun ein Viertelpfund friſche Butter leicht, das Gelbe von 10 Eiern langſam darein, nach dieſem die geſtoßene Mandeln und dann die Marmelade daran, ſchlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt denſelben zuletzt ebenfalls neſt dem Saft von einer Zitrone an die Maſſe, füllt dieſelbe ſogleich in ein mit Butter beſtrichenes Plättchen oder Beſen, und läßt es langſam aufziehen.

Anderer Art.

Die Mirabellen werden ebenfalls, nur mit etwas mehr Zucker, zu einer dicken Marmelade gekocht, und mit fein geſchnittenen Zitronenſchalen vermengt. Sobald nun die Marmelade recht kalt iſt, ſchlägt man das Weiße von 8 Eiern zu einem ſteifen Schaum, rührt denſelben nach und nach an die Marmelade, nach dieſem auch den Saft von einer Zitrone darunter, ſetzt die Maſſe auf eine mit Butter beſtrichene Por-

cellanplatte in die Höhe auf, beſtreut ſie mit Zucker, brennt ſie mit einem glühenden Eiſen, oder ſetzt ſie auf einige Minuten in den Backofen, daß es gelb wird. Es muß ſchnell damit gehen, weil ſichs gerne niederſetzt, es iſt daher beſſer, wenn es nur gebrennt wird.

Niern: Koch.

Friſchen und zuvor in Scheiben geſchnittenen Kalbsniern hackt man mit ein wenig Peterſilie und einem Stückchen Zitronenſchalen zuſammen fein, weicht einen abgeriebenen Weck oder eine Semmel in ſüße Milch ein, rührt dann ein Viertelpfund friſche Butter leicht, das Gelbe von 6 Eiern darein, den gehackten Niern neſt dem ausgedruckten Weck, Muſcablütze und Salz darunter, ſchlägt das Weiße von 4 Eiern zu einem ſteifen Schaum, rührt es auch darunter, beſtreicht ein Plättchen mit Butter, füllt den Koch ein, und hackt ihn im Backofen oder auf Kohlen gelb. Es wird als Zwischenplatte oder Abendgemüß gegeben. Dieſe Portion iſt für 4 Perſonen.

Falscher Piſtazien: Koch.

Zwey abgeriebene Wecken oder Semmeln ſchneidet man zu zarten runden Schnitten, kocht ſie in einem ſtarcken halben Schoppen ſüßem Rahm oder guter Milch zu einem dicken Brey, läßt es abkühlen, rührt dann ein Viertelpfund friſche Butter ſchaumig, das Gelbe von 5 Eiern neſt dem kaltgemachten Weck und 8 Loth geſchälten und fein geſtoßenen Mandeln, etwas fein geſchnittene Zitronenſchalen neſt einer Hand voll Zucker darein. Iſt dieß zuſammen eine

Viertelſtunde gerührt, ſo wird das Weiße der 5 Eyer zu Schaum geſchlagen, derſelbe, nebt ſoviel Spinattopfen, als erforderlich iſt, dem Koch eine hübsche Farbe zu geben, darein ge-
than, die Schüſſel oder ein Potageblech mit Butter beſtrichen, der gerührte Koch eingefüllt, und im Ofen oder auf Kohlen gelb gebacken. Er ſieht aus, wie wenn er von Piſtazien wäre.

Spinattopfen (oder grüne Käſklumpen) zu
machen,
welcher zu vielen Speiſen gebraucht wird.

Ein paar Hände voll Spinat, wenn er ge-
waſchen und das Waſſer abgelauſen iſt, ſtoßt man in einem Mörſer fein, preßt den Saft durch ein Tuch oder eine Serviette, nimmt ihn in eine Kaſtrol oder meſſingenes Pfännchen, und läßt ihn über dem Feuer zuſammen gerinnen. Er darf nicht ganz zum Kochen kommen, und geht gleich zuſammen. Dieß wird nun durch ein fei-
nes Tüchlein oder Sieb langſam gegoffen, auf dieſe Art bleiben die Topfen oder Klümp-
chen zurück. Dieſe nun werden zum Färben der Speiſen genommen, und taugen hiezu beſſer, als jede andere grüne Farbe.

Quittenkoch.

Für 2 Kreuzer abgeriebenen Weck oder Sem-
mel ſchneidet man zu dünnen runden Scheiben,
kocht ſolche in einem Geſchirr auf Kohlen mit
einem Schoppen ſüßem Rahm dick, rührt ein
Viertelpfund friſche Butter leicht, dann den zu-
vor abgekühlten Weck nebt 8 Loth geſchälten
und zart geſtoßenen Mandeln unter die Butter,
ſchlägt das Gelbe von 3 Eyern darein, ſchält

5 zuvor in Waſſer weichgeſottene und wieder erkaltete Quitten, reibt ſie am Reibeifen, und nimmt ein halbes Pfund von dem Quittenmark auch unter die Butter, ein Kaffeelöffelchen voll Zimmet und ſoviel geſtoſenen Zucker dazu, biß es ſeine gehörige Süße hat, ſchlägt dann das Weiße von 6 Eiern zu einem ſteifen Schaum, rührt denſelben unter die zuvor leicht gerührte Maſſe, beſtreicht eine blecherne Schüſſel mit Butter, füllt den Koch ein, backt ihn ſchön, beſtreut ihn mit Zucker, und trägt ihn warm auf.

Ein Rahm Koch.

Zuvörderſt werden 2 altgebackene Kreuzerwecken oder Semmeln abgerieben und in süße Milch eingeweicht. Hierauf rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, 5 ganze Eier und von 5 andern das Gelbe hinein, bröckelt den eingeweichten und wieder feſt ausgeprägten Weck in die Butter, nimmt klein geſchnittene Zitronenſchalen und Zucker dazu, rührt nun anderthalb Schoppen guten süßen Rahm, der zuvor ſtark gepriegelt ſeyn muß, darunter, füllt die Maſſe in ein etwas tiefes mit Butter beſtrichenen Becken oder Blech, läßt es auf Kohlen aufziehen, oder ſetzt es in einen Backofen, und giebt es warm zu Tiſche.

Zitronen: Koch.

Ein Viertelpfund geſchälte Mandeln ſtoßt man mit Roſenwaſſer fein, verrührt 6 Eier mit dem Saft einer halben Zitrone, rührt denſelben langſam in eine halbe Maas ſiedende süße Milch, gießt den hieraus entſtandenen feinen Käſ in

eine Serviette, und hängt ihn auf, damit das Waſſer rein davon lauft. Hierauf weicht man einen abgeriebenen Weck oder Semmel in süßen Rahm ein, rührt ein Viertelpfund frische Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eiern darein, rührt nun die Mandeln, den Käſ, den eingeweichten und wieder ausgedrückten Weck, die fein geschnittene Schale einer halben Zitrone nebst dem Saft derselben darein, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt denselben, wenn die Masse zuvor recht leicht gerührt ist, nebst 2 Loth fein geschnittenem Zitronat darunter, bestreicht das Blech oder die Schüssel mit Butter, füllt den Koch darein, und backt ihn schön im Ofen oder in einer Tortenpfanne.

Anmerk. Jede der — bey den verschiedenen Arten Koch — hier angegebenen Portionen ist für 5 bis 6 Personen hinlänglich, wenn er als Zwischenplättchen gegeben wird. Soll ein solcher Koch aber einzeln aufgesetzt werden, so wird die Masse vermehrt.

Glacirte Kartoffeln.

Man siedet und schält die Kartoffeln wie gewöhnlich, schneidet jede der Länge nach zu 4 Theilen, und jeden dieser Theile abermals zu Kastanien großen Bröcklein, macht dann eine Handvoll gestoßenen Zucker mit einem Schöpflöffel voll Jus oder Fleischbrühe in einer Kastrol braun, nimmt die geschnittenen Kartoffeln darein, röstet sie auf schwachen Kohlen, und wendet sie öfter um, daß sie schön gleich und gelb werden. Man bedient sich dieser Kartoffeln zu Englischen Braten, Linden: Schlacht: Braten, kann sie auch in Ermanglung der Kastanien statt derselben zum Braun: oder Winter: Kohl geben.

Reis: Törtlein.

Man kocht ein Viertelpfund Reis in einer halben Maaß Milch ganz dick ein, und läßt ihr erkalten. Hierauf rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eyer daran, rührt den abgekühlten Reis nebst einer an Zucker abgeriebenen Zitronenschale, 4 Loth gestoßenem Zucker und einem Kaffeelöffelchen voll Zimmet darunter, schlägt das Weiße von den Eyer zu Schaum, und rührt ihn auch darunter. Nun werden kleine Formen mit Butter bestrichen, mit Semmel oder Mutschelmehl bestreut, mit der gerührten Reismasse eingefüllt, und im Backofen gebacken. Diese Törtlein können mit einer Kirschen- oder Hagen- Sauce gegeben werden. — Wer will, kann auch Mandeln dar- ein thun.

Gries: Törtlein.

Für 6 bis 7 Personen macht man einen starken Schoppen süße Milch siedend, rührt über dem Feuer Griesmehl dargin, bis der Zaig so dick ist, daß er sich von der Pfanne losschält, daher muß das Mehl lang gerührt werden, weil es sehr aufquillt und sonst zu fest wird. Während dem nun der Zaig sich abkühlt, rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, den Zaig darunter, schlägt nach und nach 8 Eyer darein, nimmt 4 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln, eine Hand voll gestiebten Zucker, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, oder statt dessen Zimmet dazu, rührt alles recht untereinander, bestreicht kleine Pastetenformen mit Butter, füllt sie von der Masse nur halb

voll ein, bakt sie im Ofen gelb, setzt sie auf eine Platte neben einander, und macht eine braune Mandelsauce darüber. Zu dieser nimmt man eine Hand voll recht fein gestosene Mandeln nebst einer Hand voll gestoßenem Zucker in ein messingenes Plännchen, rührt es auf dem Kohlfener so lange, bis es eine gelbe Farbe hat, gießt 2 Schoppen gute süße Milch daran, verrührt, wenn sie gesotten hat, das Gelbe von 3 Ethern, gießt die gekochte Sauce langsam daran, und richtet sie über die Törtchen an, welche nun sogleich aufgetragen werden müssen.

Anmerk. Es kann auch eine Hagen- Kirschen- oder Rosinen- Sauce daran gemacht werden.

Hirn = Rüklein.

Wenn das Hirn von einem Kalb gewaschen, das Häutchen davon abgemacht und im Salzwasser gesotten ist, so hakt man es klein, rührt es in einem Geschirr mit dem Gelben von 4 Ethern an, thut ein wenig Salz, Muscatenblüthe und 4 Loth kleine gewaschene Rosinen dazu, schneidet von einem Weck oder Semmel runde Schnitten, streicht das Angerührte darauf, überstreicht sie vermittelst eines Pinsels mit verrührtem Eyerweiß, überstreut sie mit geriebenem Semmelmehl, bakt sie in heißem Schmalz gelb, und giebt sie trocken oder auch mit einer Zitronensauce, so wie solche bey den Saucen angezeigt ist, auf den Tisch.

Große Pasteten.

Buttertaig zu allen Pasteten.

Man verrührt ein Ey mit einem halben Schoppen Milch und etwas Salz in einer Schüssel, schafft soviel feines Mehl darunter, bis sich der Taig von der Schüssel loschält, nimmt ihn auf ein Brett, würgt ihn noch ein wenig, wället ihn halb dick aus, schafft dann 3 Viertelpfund Butter mit Mehl auf dem Backbrett recht durch, (weil die Butter, besonders im Winter, nicht ungeschafft gebraucht werden kann,) wället sie eben so dick aus wie den Taig, legt sie auf die eine Hälfte des Taigs, schlägt die andere Hälfte darüber, wället den Taig so dünn wie möglich aus, schlägt ihn dann 4fach zusammen, und wället ihn wie das erstemal aus, dann ist er zu jedem Gebrauch fertig. Weintaig wird eben so gemacht, nur daß statt eines halben Schoppen Milch ein halber Schoppen Wein und 3 Eyer gelb, und statt des Salzes ein Eßlöffel voll Zucker genommen wird. Dieser wird zu süßen Sorten oder Weingebäckem gebraucht.

Pastetentaig von Hefen.

Man rührt ein ganzes Ey und von einem andern das Gelbe, einen halben Schoppen gute Milch, 2 Eßlöffel gute Hefe und ein wenig Salz untereinander, schafft soviel feines Mehl darunter, daß es einen gelinden Taig giebt,

theilt ihn auf einem Brett zu 2 Theilen, verar-
beitet dann ein halbes Pfund Butter mit Mehl
als wie zu einem andern Buttersaig, wälzt die
beyden Theile Saig aus, legt die Butter auf
den einen Theil, schlägt den andern darüber,
wälzt ihn aus, schlägt ihn 2 bis 3mal zusam-
men, formirt eine Pastete davon, legt den Bo-
den davon auf ein stark mit Butter bestrich-
nes Blech, macht einen Ballen von 2 Bogen
weißem Papier, legt ihn in die Mitte, schlägt
den andern Theil darüber, macht es mit dem
Backrädchen neben gleich, läßt die Pastete bey
gelinder Wärme gehen, bestreicht sie mit ei-
nem Ey, schneidet den Deckel oben aus, und
backt sie im Ofen. Es kann jeder Ragout dar-
ein gefüllt werden.

Sarce (Sülle) zu Pasteten.

Zu einer Pastete von 4 jungen Hühnern
oder einem Kapaunen nimmt man statt dessen
auch 3 Pfund Kalbfleisch von der obern Schale
oder dem Nierenbraten, dann ein halbes Pfund
frischen Speck, ein halbes Pfund Kalbsleber,
ein halbes Pfund gewöhnlich altgebackenes Brod
(Brosamen oder Krummen), welches zuvor ins
Wasser getaucht seyn muß, schneidet diese 3
Stücke klein, nimmt von einer Zitrone die
Schale nebst dem Mark davon, einige Char-
lotten- oder andere Zwiebeln, 2 Stückchen Knob-
lauch, 4 Loth Kappern, 4 Loth Sardellen oder
einen Häring, welcher zuvor wie die Sardel-
len gepuht und ausgegrätet seyn muß, dazu,
hackt alles zusammen fein, nimmt es in eine
Schüssel, thut ein wenig gestoßene Nägelein,
Pfeffer und Muscatnuß, auch wenn man's hat,

Basilicum, Thymian und Zitronenkraut, das gehörige Salz, 3 bis 4 Eßlöffel voll Essig nebst einem Eßlöffel voll Semmelmehl dazu, und rührt es recht untereinander. — Es ist gut, wenn man jedes Fleisch oder Geflügel erst ein wenig blanschirt und wieder erkalten läßt; wenn nun der Boden von Buttersaig ausgewälzt ist, streicht man von der Farce darauf, legt das dazu bestimmte Fleisch dicht neben einander, thut die übrige Farce darüber, und macht den Deckel von Buttersaig darauf, welcher aber nicht angespannt seyn darf; nun wird er am Rand recht wohl hingedrückt, neben eingeschnitten, oben eine Oeffnung gemacht oder ausgeschnitten, mit einem Ey bestrichen, und im Ofen gebacken.

Anmerk. Ist das Falbfleisch von der Schale, so müssen die Stückchen zuvor mit Speck gespickt werden.

Anderer Art Farce.

Zwey Pfund fettes Schweinefleisch schneidet man zu kleinen Stückchen, macht die Schwarte und das Hautige davon, nimmt 4 Loth Kapern, 4 Loth zuvor ausgegrätete Sardellen, von einer Zitrone die Schale nebst Mark, ein Pfund Kalbs-, oder besser, Gans-Leber, einige Charlotenzwiebeln und etwas Knoblauch dazu, hackt es zusammen fein, nimmt es in eine Schüssel, thut 3 Kochlöffel voll Semmelmehl, etwas Salz, Nägelein, Muscatnuß und ein halbes Gläschen Essig dazu, macht es recht durcheinander, und rührt 2 Loth dörre Trisseln in Wein gekocht dazu. — Diese Farce kann zu Hasen, Roth- und Schwarz-Wildpret, auch zu wildem Geflügel gebraucht werden, nur müssen das Wildpret und die Hasen zuvor zu Stücklein geschnitten, mit

Speck durchzogen (gespickt), und einige Tage gebackt werden.

Eine Brodpastete.

Für 5 bis 6 Personen verfertigt man am Tage zuvor, wo die Pastete gemacht wird, einen Hefentaig von anderthalb Pfund Mehl, 2 Eßlöffeln voll Bierhefen, 2 Eiern, einem Viertelpfund Butter, etwas lauer Milch und dem gehörigen Salz, macht, wenn er bey gelinder Wärme gegangen ist, einen runden Laib davon, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Blech, backt ihn, wenn er noch einmal gegangen (reif) ist, im Ofen gelb, reibt ihn den andern Tag am Reibeisen aussen ab, schneidet oben einen Deckel auf, zopft inwendig von den Brosamen soviel heraus, daß das Außere des Laibchens noch Fingersdick bleibt, bestreicht es dann von außen und innen stark mit zerlassener Butter, und backt es im Ofen noch einmal gelb ab. Nun wird das Laibchen auf eine Platte gesetzt, das dazu bestimmte Fleisch (es darf eingemachtes Wildpret, anderes Fleisch als Ragout oder fricassirtes Geflügel seyn) darin gefüllt, und so als eine Pastete auf dem Tische gegeben.

Anmerk. Wer sich die Mühe nicht nehmen will, selbst den Taig zu machen, kann ihn bey einem Bäcker von Milchbrod-Taig machen lassen.

Große Fleckpastete.

Für 6 Personen verfertigt man von 2 Eiern und 2 Eßlöffeln voll süßem oder saurem Rahm, mit ein wenig Salz und feinem Mehl einen Nudeltaig, wället denselben so fein als möglich aus.

aus, macht, sobald die Kuchen abgetrocknet sind, mit dem Backrad einer halben Hand große Flecken davon, und legt sie in kochendes Wasser, daß sie alle platt zu liegen kommen, das Geschirr muß daher groß und viel Wasser darinn seyn. Wenn die Flecken gesotten sind, werden sie aus dem heißen Wasser in ein kaltes gelegt, und dann auf ein Sieb oder eine Serviette gethan, daß sie abtrocknen, und nicht zusammenbacken. Hierauf schneidet man ein Viertelpfund mageren gesottenen Schinken fein, reibt eben soviel Parmesankäs, bestreicht ein Potageblech mit Butter, streut ein wenig Parmesankäs darauf, über diesen von dem geschnittenen Schinken, verrührt einen Schoppen sauren Rahm mit dem Gelben von 3 Eiern nebst ein wenig Salz und Pfeffer, breitet 4 Eßlöffel voll davon über das Gestreute aus, legt von den gesottenen Flecken darauf, streut wieder von den beyden oben angegebenen Stücken darüber, thut wieder Flecken darauf, bis alles zu Ende ist; das letzte muß Parmesankäs seyn. Nun wird die Pastete mit frischen Butterstückchen belegt und im Ofen gelb gebacken.

Eine ganz gewöhnliche Pastete.

Für 3 bis 4 Personen ist von einem halben Pfund Butter, und 3 Viertelpfund Mehl der Buttermayg groß genug; diesen schneidet man zu 2 Theilen, wälzt sie zu 2 Böden, den einen etwas dicker als den andern, legt den dickern Boden auf ein Papier, macht einen runden Ballen von Papier, legt ihn in die Mitte des Bodens, deckt den andern leicht darüber, daß er nicht über dem Papier anspannt, schneidet sie neben mit einem Feder- oder anderem Messer

aus, nimmt das Abgeschnittene zusammen, wället es zu einem langen 2 Finger breiten Streifen, schneidet ihn ein wenig aus, und legt ihn um den Kopf der Pastete. Ist noch ein wenig Teig übrig, so wället man ihn zu einem kleinen rund Blättchen, schneidet es ein wenig aus, und legt es oben darauf, bestreicht es mit einem Ey, und backt nun die Pastete in frischer Hitze. Alsdann wird ein Deckel oben aufgeschnitten, der Ballen Papier herausgenommen, und das dazu bereitete Fleisch darein gefüllt.

Eine Grissette.

Die Grissetten sind den Pasteten ähnlich, und können als solche gegeben werden. Sie können von Kalb- und Lammfleisch, von Hühnern, Tauben, Rebhühnern, Krametsvögeln, Hasen und Fischen (nicht gern verfertigt man sie von großem Wildpret) gemacht werden. Das dazu bestimmte Fleisch oder Geflügel wird fricassirt auf die Art, wie es bey den Fricasseen angezeigt ist; auch wird auf die bey den Farcen angezeigte Art eine Kalbfleisch-Farce gemacht. Nun bestreicht man eine große Form mit Butter, wället Buttersaig 2 Messerrücken dick aus, belegt die Form ganz damit, streicht von der Farce Fingersdick darein, legt das fricassirte Fleisch darauf, die übrige Farce darüber, streut geriebenes Semmelmehl darüber, belegt es mit dünnen Speckscheiben, und backt sie im Ofen; wenn sie nicht sehr groß ist, ist sie in einer Stunde fertig. Nun wird der Speck abgenommen, die Grissette auf eine Platte gestürzt, ein Deckel oben aufgeschnitten, und die zurückgebliebene

Sauce darein gefüllt; die Sauce kann auch besonder dazu aufgestellt werden.

Pastete von Häringen mit Kartoffeln.

Man nimmt, je nachdem die Pastete groß oder klein seyn soll, 6 bis 8 Häringe, legt sie über Nacht in Wasser, nimmt sie aus, zieht die Haut ab, schneidet den Kopf weg, zerlegt sie in 4 Theile, und rollt jeden besonder zusammen. Hierauf siedet man Kartoffeln in Salzwasser weich, schält und schneidet sie zu Nädlein, zerläßt in einem breiten Geschir ein Viertel pfund Butter, thut die Kartoffeln darein, streut ziemlich gehackte Charlottenzwiebel, etwas geschnittene Petersilie und Pfeffer darüber, läßt sie eine Zeitlang dämpfen, bestreicht dann eine Schüssel mit Butter, belegt von den Kartoffeln den Boden, rangirt (ordnet) die gerollten Häringe darauf, thut die übrigen Kartoffeln darüber, verrührt einen starken halben Schoppen sauren Rahm mit dem Gelben von 4 Eiern und einem kleinen halben Schöpflöffel voll Fleischbrühe, gießt es an die Kartoffeln, ein wenig zerlassene Butter darüber, und backt es im Ofen. Diese Pastete ist in einer Viertelstunde fertig, und kann trocken oder mit einer Sardellen: Sauce gegeben werden.

Pastete von Hammelsrippen.

Zwey bis 3 Pfund Hammelsrippen klopft man, schabt sie ab, zerläßt in einem breiten Geschir ein Stück Butter, kehrt die Rippen in Semmel: oder Weismehl um, legt sie in das Geschir, streut Salz, Pfeffer und Nägeln darüber, läßt sie auf beyden Seiten gelb

werden, thut eine klein geschnittene Zwiebel, ein wenig Knoblauch und Zitronenschale dazu, gießt ein wenig Essig und Fleischbrühe daran, und läßt die Rippen halb weich kochen. Hierauf setzt man eine Pastete von Buttertaig auf, legt die Rippen, wenn sie kalt sind, darein, deckt einen ausgeschnittenen Deckel darüber, bestreicht ihn mit einem Ey, und backt die Pastete im Ofen gelb. Vor dem Aufragen wird der Deckel aufgeschnitten, und die zurückgebliebene Sauce heiß darein gegossen.

Ein Blison von Hasen.

Das rohe Fleisch von einem großen frischen Hasen wird rein von den Knochen abgemacht, das Fleisch wohl abgehäutelt und zu kleinen Bröcklein geschnitten, dann nebst einigen Charlotten- oder andern Zwiebeln, ein wenig Petersilie, Basilikum und Thymian recht fein gehackt, und in eine Schüssel genommen, ein halbes Pfund grüner (frischer) Speck zu kleinen Würfeln geschnitten, und nebst Salz, Pfeffer und Nägelein unter das Fleisch gemengt, dann mit einem halben Schoppen (dem 4ten Theil einer Bouteille) rothem Wein recht untereinander geschafft und stehen gelassen, bis ein aufgeriebener Buttertaig fertig ist. Von diesem wället man 2 runde Böden, formirt auf den einen aus der Farce einen Blison, lang oder rund, je nachdem die Pastete eine Form bekommen soll, belegt denselben oben mit Speckscheiben, bestreicht sie neben, legt das andere Blatt Buttertaig darüber, giebt ihr den gewöhnlichen Ausschchnitt, und backt sie, wenn sie auch oben bestrichen ist, 2 Stunden im Ofen. Dieser Blis-

son kann auch ohne Buttersaig gemacht werden, Man belegt hiezu eine Kastrol ganz mit Speckscheiben, preßt die Farce wohl zusammen hinein, überlegt sie oben wieder mit Speck, läßt sie im Ofen eine starke Stunde backen, stürzt sie nach diesem auf eine Platte, und giebt eine Speck- oder Rahmsauce darüber, wie solche unter den Saucen im ersten Theile zu finden sind.

Pastete von jungen Züthern, Tauben, Kalb- oder Lammfleisch.

Es ist gleichgültig, welche von den bemerkten Fleischsorten zur Pastete genommen wird. Man macht eine Fricassée davon, wozu auch Morchen genommen werden, legt es ordentlich auf eine Platte, welche zum Backen gebraucht, und auch zugleich auf den Tisch gesetzt werden kann, verfertigt dann von einem Pfund Kalbfleisch kleine Klöße, siedet sie in Fleischbrühe, legt sie mit dem Schaumlöffel zu der Fricassée auf die Platte, und gießt ein wenig von der Fricassée-Sauce daran. Alsdann wälzt man von feinem Buttersaig einen langen 2 Fingerbreiten Streifen, legt ihn um den Rand von der Platte, deckt ein weißes Blättchen Papier darüber, wälzt einen 2 Messerrücken dicken Deckel von dem Saig, legt ihn über das Papier, daß er bis auf den Rand herum geht, schneidet ihn oben schön aus, bestreicht ihn mit einem Ey, und backt die Pastete im Ofen oder in der Tortenpfanne gelb. Ehe die Pastete auf den Tisch kommt, wird oben aus dem Deckel ein Blättchen herausgeschnitten, das Papier herausgeschnitten, die übriggebliebene Fricassée-Sauce, welche heiß seyn, und mit 2 Eyer gelb

abgezogen werden muß, indie Pastete gegossen, der Deckel wieder darauf gedeckt, und warm auf den Tisch gegeben.

Junge Hühnerpastete.

Für 4 Personen nimmt man 2 junge Hühner, pußt sie sauber, schneidet jedes in 4 Theile, biegt die Schlegel und Flügel ein, nimmt 4 Loth frische Butter in ein Geschirr, legt die Hühner darein, daß sie zusammen schmooren, hackt indessen 4 gewässerte Sardellen, ein Stücklein grünen (frischen) Speck, ein paar Zitronenrädlein, und einige Charlottenzwiebel zusammen ganz fein, und dämpft dies mit den Hühnern, macht von einem Pfund Kalbfleisch oder von einer frischen Bratwurst ganz kleine Klöße, siedet sie in der Fleischbrühe, nimmt sie hierauf zu den Hühnern, streut einen Eßlöffel voll Semmel- oder Muschelmehl darüber, thut von der Fleischbrühe daran, und wenn es zusammen ein wenig gekocht hat, Salz und Muscatnuß daran, setzt es dann vom Feuer, läßt es kalt werden, thut es nach diesem in eine Zinn- oder andere schickliche Platte, ordnet das Fleisch und die Klöße darein, nimmt etwas von der Sauce dazu, legt von feinem Buttermilch, so breit der Rand der Schüssel ist, eines Messerrücken dicke Streifen, bestreicht zuvor den Rand mit Eyerigelb, legt dann ebenfalls Streifen über das Fleisch, und zwar so, daß immer die Ende der Streifen auf dem breiten Rand aufliegen; es muß eine Art Gitter seyn. Alsdann bestreicht man sie wieder mit Eyerigelb, und backt sie im Ofen, wie andere Pasteten. Bestreicht man vermittelst einer starken Feder die Streifen, so

ist es besser, als wenn es mit einem Pinsel geschiebt, weil dieser das Eyerigel zuviel anschluckt. Sobald die Pastete fertig ist, wird die zurückgelassene Sauce mit 3 Eyerigel und etwas Zitronensaft abgezogen, und besonder dazu aufgestellt.

Noch eine Art junger Hühnerpasteten.

Wenn die jungen Hühner gepuht und in 4 Theile geschnitten sind, zerläßt man in einer Kastrol oder Fußhasen ein gutes (ziemlich großes) Stück Butter, legt die Hühner, nachdem sie zuvor aus einem warmen Wasser gewaschen worden sind, in die Butter, nimmt Salz, etliche ganze Nägelein, etwas ganze Muscatblüthe, ein Lorbeerblatt und eine ganze Zwiebel darein, deckt dann das Geschirr zu, gießt, wenn es ein wenig gedämpft hat, gute Fleischbrühe daran, und legt die Hühner, sobald sie halb fertig sind, auf eine Platte, zum Erkälten.

Zur Farce (Fülle), welche nun gemacht wird, nimmt man ein Pfund Kalbfleisch aus der Kette (Schlegel), ein halbes Pfund Schweinefleisch, das Speck hat, und 4 Loth frisches Niernfett, schneidet dieß zusammen zu kleinen Stückchen und eine Zwiebel dazu, rührt dann alles zusammen in einer Kachel auf dem Kohlfeuer, bis es zusammen (geschmoort) gedämpft ist, läßt es erkalten, hackt 4 Loth Kappern, einen in Milch eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Weck (Sammel) mit allem vorhergehenden fein, thut unter dem Hacken 4 bis 5 Eyerigel darunter, macht es dann erst in einer Schüssel mit Salz und Muscatnuß untereinander, bestreicht eine Blechschüssel, Steingutz oder Porcellanplatte mit Butter, breitet die

Hälfte von der Farce darauf aus, legt auf diese die jungen Hühner, streicht die übrige Farce darüber, (es muß eine schöne Erhöhung haben), legt von seinem Buttermail einen Deckel über die ganze Platte, schneidet die Pastete neben aus, macht oben in der Mitte eine Oeffnung, bestreicht sie mit einem aufgeklopften (verklepperten) Ey, und backt sie im Ofen gelb.

Ehe die Pastete auf den Tisch kommt, wird die Sauce von den Hühnern heiß gemacht, mit etwas Zitronensaft oder Essig und dem Gelben von 2 Eiern wohl verrührt, und mit der Sauce, aus der jedoch zuvor die Zwiebel und das ganze Gewürz herausgenommen werden müssen, abgezogen, dann die Sauce durch die Oeffnung eingefüllt, und die Pastete warm aufgetragen.

Pastete von Kalbshirn.

Von einem feinen Buttermail wird eine Pastete aufgesetzt, so groß man sie nöthig hat. Ein fein gemachter Salz von einem halben Pfund Butter ist für 4 bis 5 Personen genug. Diese Pastete backt man, wie schon öfter angezeigt worden ist leer, zieht von 2 ganzen Kalbshirnen, wenn sie zuvor gewässert worden sind, das hautige ab, gießt siedendes Wasser darüber, schneidet indessen ein wenig Petersilienkraut, etwas Zitronenschalen, und einige Charlotenzwiebel ganz fein, zerläßt in einem Geschirr 5 bis 6 Loth Butter, dämpft einen Kochlöffel voll weißes Mehl nebst dem Geschnittenen darinn, thut einen Schöpflöffel voll oder auch etwas mehr gute Fleischbrühe, den Saft von einer halben Zitrone, Muscaten und Salz dar-

an, legt das Hirn darein, deckt es zu, und läßt es auf Kohlen langsam kochen. Sobald es nun fertig, und das Papier aus der Pastete genommen ist, schneidet man das Hirn zu länglichten Stücklein, legt sie ordnungsmäßig in die Pastete, verrührt das Gelbe von 3 Eiern mit etwas Zitronensaft oder Essig, gießt die Sauce langsam daran und über das Hirn in die Pastete. Man kann auch in die Sauce klein geschnittene Morchen oder Pignolen, auch Kapern oder fein geschnittene Sardellen nehmen. Die Pastete muß recht warm aufgetragen werden.

Pastete von Kalbszungen.

Für 6 Personen werden 3 bis 4 Kalbszungen mit ganzer Petersilie, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Esdragon oder andern Kräutern zugesetzt, weich gesotten, dann ins kalte Wasser gelegt, rein geschält und klein geschnitten. Hierauf hackt man für 2 Kreuzer Kapern, 2 gewässerte und ausgegrätete Sardellen, ein wenig Petersilie und einige Charlottenzwiebel zusammen fein, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl hellgelb in einem Stückchen Butter, dämpft das Gehackte darinn, nimmt die geschnittenen Zungen dazu, gute Fleischbrühe daran, Muscatnuß und den Saft von einer halben Zitrone darein. Wenn dieß zusammen eine Zeitlang gekocht hat, im Salz und in der Säure recht ist, so ist er fertig. Nun wird von gutem feinem Buttertaig eine blinde Pastete schön gebacken, der Deckel oben abgeschnitten, der Ragout eingefüllt, und die Pastete warm aufgetragen.

Für 4 Personen macht man von einem halben Pfund Buttertaig. Die Art, wie eine blinde Pastete verfertigt wird, findet man im ersten Theile.

Kaninchen; Pastete.

Wenn das Kaninchen abgestreift und zu beliebigen Stückchen gemacht ist, wird es mit Speck und Schinken durchgespickt, und mit zuvor fein geschnittenen Kräutern nebst ein wenig Salz überstreut. Nun belegt man eine Kastrol oder ein irdenes Geschir mit dünnen Speckscheiben, legt die gespickten Stückchen darauf, thut einige Blattweise geschnittene Zwiebel, ein wenig Pfeffer, ein Lorbeerblatt, 5 Wachholderbeere, 2 Zitronenrädlein darüber, einen halben Schoppen weißen Wein dazu, macht es dann auf Kohlen langsam halb fertig, stellt es zum Erkalten auf die Seite, hacket hierauf ein Pfund mageres Kalbfleisch mit 4 Loth frischem Speck, einer Zwiebel und ein paar Zitronenrädlein ganz fein, macht es mit Salz, Muscatnuß und ein wenig Nägelein untereinander, und nimmt einige Eßlöffel voll von der Jus dazu, worinn der Hase gedämpft worden ist. Alsdann wird von Buttertaig ein runder Boden ausgewället, auf ein Blech oder auf einen Bogen Papier gelegt, ein Theil von der Farce oder Fülle, darauf ausgebreitet, das Kaninchen darüber gelegt, die übrige Fülle darauf genommen, neben mit aufgeklopftem (verkleppertem) Ey bestrichen, ein anderes Blatt von Buttertaig darüber gelegt, neben an der Fülle mit dem Finger eingedrückt, und oben ausgeschnitten, oder nur in der Mitte ein rundes Loch hinein gemacht, und ein beson-

derer Ausschnitt darüber gelegt, wieder mit Ey
bestrichen, und in frischer Ofenhitze gebacken.
Vor dem Auftragen wird eine braune Rahmsauce,
wenn der Deckel ein wenig aufgeschnitten ist,
hineingegossen, oder besonder in einer
Sauciere (Soffar) dazu aufgestellt. Zur Sauce
röstet man in einem Stückchen Butter ein we-
nig Mehl braun, dämpft eine fein geschnittene
Zwiebel darinn, nimmt einen halben Schoppen
sauren Rahm, ein Lorbeerblatt, ein wenig
Pfeffer und Nägelein, nebst 2 Eßlöffeln voll
Essig dazu, macht nun soviel Zucker, als ge-
wöhnlich zu einer Tasse Kaffee genommen wird,
mit ein wenig Wasser braun, und nimmt ihn
zu der Sauce, wodurch diese eine schöne Farbe
bekommt. Sobald sie nun im Salz recht und
rezent genug ist, wird die Sauce angerichtet. —
Auf eben diese Art können auch von Hasen,
wilden Tauben und rothen Wildpret
Pasteten gemacht werden.

Pastete von Kartoffeln.

Man rührt anderthalb Viertelsfund Butter
leicht, schlägt 6 Eyer langsam darein, thut an-
derthalb Viertelsfund zuvor gesottene und am
Reibeisen geriebene Kartoffeln oder Erdbirnen
nebst einem Eßlöffel voll dicker Hesen, etwas
Salz und Muscatenblüthe dazu, rührt einen Eß-
löffel voll Semmel; oder anderes Mehl mit lau-
ter Milch glatt an, rührt es auch an die Masse
und läßt es bey gelinder Wärme gehen. In-
zwischen wäscht und putzt man einen oder auch 2
Haringe, grätet sie aus, und schneidet sie zu
ganz kleinen Stückchen, dämpft in einem Stück-
chen Butter 2 kleine so fein als möglich ge-

geschnittene Zwiebel, und gießt einen Viertelschoppen sauren Rahm dazu. Alsdann wird ein rundes tiefes Blech mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, die Hälfte von der vergangenen Masse darein gefüllt, die geschnittenen Häringe nebst Zwiebeln darauf gelegt, die andere Hälfte von der Masse darüber gestrichen, im Ofen gelb gebacken und umgestürzt oder in dem Blech auf den Tisch gegeben.

Anmerk. Es kann auch ein Ragout von Brieslein oder anderem geschnittenen Fleischwerk statt der Häringe eingefüllt werden.

Pastete von Ribizen.

Wenn die Ribizen sauber gepuht, ausgenommen und schön dresirt sind, schneidet man feine Kräuter, Thymian, Basilicum und ein wenig Petersilie sehr klein, mengt etwas Pfeffer und Salz darunter, kehrt fein geschnittenen Speck darian um, spickt sodann die Brüste von den Vögeln damit, belegt eine Kastrol oder ein anderes Geschirr mit dünn geschnittenen Speckscheiben, setzt die Vögel darein, gießt ein Glas rothen Wein darüber, überstreut sie mit Salz und Pfeffer, nimmt eine ganze Zwiebel und ein Lorbeerblatt darein, deckt es zu, und läßt sie halb fertig dämpfen, richtet sie nach diesem auf eine Platte zum Erkalten an, schneidet ein Stückchen mageres Kalbfleisch fein, nebst 4 Loth grünem Speck, etwas Charlottenzwiebeln, Thymian, Petersilien, frischen Triffeln oder Champignons, hackt dann alles zusammen klein, rührt es in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und Nagelein untereinander, einen Kochlöffel voll Semmel- oder Nutschelmehl darunter,

und etliche Eßlöffel voll von der Brühe, welche bey den Ribizen übrig ist, darein. Nun wället man von gutem Buttertaig ein Blatt aus, legt dasselbe auf einen mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Vogen Papier, breitet darauf von der Farce (Fülle) in der Mitte aus, legt die Ribizen darauf, streicht die andere Fülle darüber, bestreicht neben an der Fülle mit Ey, legt nun ein anderes Stück Buttertaig darüber, drückt sie neben mit dem Finger hin, schneidet es zierlich neben mit einem warm gemachten Messer in Schuppen aus, macht oben in der Mitte des Deckels eine runde Oeffnung, daß nach dem Backen ein Trichter hinein geht. Sie wird nun mit Ey bestrichen, in einem heißen Ofen gelb gebacken, die zurückgebliebene Sauce vermittelst des Trichters darein gegossen, und dann warm auf die Tafel gegeben. Die Ribizeneyer sind bereits im ersten Theile angeführt.

Auf diese Art können auch Pasteten von Rebhühnern, von Haselhühnern, von Wasserschneppen, auch von kleinen wilden Enten verfertigt werden.

Pastete von Ruttelflecken.

Diese müssen von einem jungen Thiere, weiß und schön gepunkt, und im Salzwasser recht weich gesotten seyn. Sobald sie fertig und ein wenig erkaltet sind, schneidet man sie fein länglicht wie Nudeln, dämpfsteine kleine feingehackte Zwiebel in einem Stückchen frischer Butter, nimmt hierauf einen kleinen Kochlöffel Mehl dazu, läßt es darinn anziehen, gießt gute Fleischbrühe daran, thut fein geschnittene Petersilie, ein wenig geriebene Zi-

tronenschalen, den Saft von einer halben Zitrone, Muscatnuß und ein wenig Pfeffer darein, und kocht die geschnittenen Kuttelflecke eine Viertelstunde darinn. Ist nun die Pastete blind (siehe den ersten Theil) gebacken, und soll einzgefüllt werden, so wird das Gelbe von 3 Eiern mit der Sauce abgezogen und in die Pastete einzgefüllt. Sollte es nicht rezent genug seyn, so wird mit Zitronensaft geholfen.

Pastete von Macaroni oder italiänischen Nudeln.

Zu einer Pastete für 7 bis 8 Personen nimmt man ein halbes Pfund von den Fingersdicken Macaroni, siedet solche in vielem Wasser und ein wenig Salz weich, gießt das Wasser rein davon ab, schneidet nun ein halbes Pfund gesottener magern Schinken ganz fein, dämpft denselben in einem Stück frischer Butter, nimmt die gesottener Macaroni dazu, läßt es zusammen auf Kohlen anziehen, rührt es mit dem Löffel ein paarmal um, gießt einen Schoppen süßen oder sauren Rahm dazu, nimmt es, wenn es ein wenig gekocht hat, vom Feuer weg, und richtet es zum Erkalten an, bestreicht hierauf eine runde oder ovale Kastrol oder auch eine blecherne runde Form mit Butter, belegt den Boden des Geschirrs kreuzweise und hernach auch neben herauf mit — aus feinem Buttersaig gewallten, eines kleinen Fingersbreit gerädelten und eines Federkiels breit von einander gelegten Streifen, bestreicht das Untere mit einem aufgeschlagenen (verklepperten) Ey, und legt einen dünn ausgewallten Boden von Buttersaig darauf. Nun wird ein Viertelpfund geriebener Parmesankäs nebst ein wenig Pfeffer unter die

Macaroni gemengt, dann alles in die ausgelegte Kastrol gethan, oben wieder mit einem Blatt Buttertaig bedeckt, mit dem Pastetenzwicker gewickelt, oben ein kleines Löchlein hineingemacht, mit aufgeschlagenem Ey, bestrichen, eine Stunde vor dem Anrichten im Ofen gelb gebacken, nach diesem auf eine Platte gestürzt und warm aufgetragen.

Noch eine Art.

Wenn man keine Macaroni hat, so macht man von 2 großen Eiern, Salz und feinem Mehl einen Nudelntaig, wället denselben zu 2 Böden, schneidet ihn zu eines kleinen Fingers breiten Nudeln, und behandelt sie ganz auf die vorgemeldte Art. Diese angezeigte Portion ist nur für 4 Personen. Man nimmt dazu 1 Viertelpfund Schinken, 4 Loth Parmesankäs und einen halben Schoppen Rahm. Ein von einem Viertelpfund Butter dazu gemachter Buttertaig ist hinlänglich.

Noch eine Macaroni: Pastete.

Zu einer Pastete für 8 bis 10 Personen siedet man ein halbes Pfund Macaroni im Salzwasser weich, und gießt sie zum Ablaufen in einen Seiber, bratet hierauf einen 2 Pfund schweren Hecht ein wenig auf dem Roste ab, löst das Fleisch desselben von den Gräten ab, schneidet es fein, dämpft es nebst den gekochten Macaroni in einem großen Stück zerlassener Butter, streut etwas Pfeffer darüber, füllt es mit guter Fleischbrühe an, läßt es auf Kohlen ein wenig kochen, richtet es zum Erkalten auf eine Platte an, und mengt ein Viertelpfund geriebenen Parmesankäs

darunter. Alsdann verfertigt man von einem halben Pfund Butter einen Buttersaig, bestreicht ein rundes tiefes Becken oder Blech mit Butter, wälzt den Saig eines Messerrücken dick aus, schneidet schmale Streifen davon, legt das Geschirr kreuzweise damit aus, so daß die Enden des Saigs an den Seiten herauflaufen, bestreicht sie mit einem verklepperten Ey, legt ein dünn gewältes Blatt Saig darauf, füllt die Macaroni-Masse darein, deckt ein dünn gewältes Blatt Saig darüber, bestreicht es mit einem Ey, backt es im Ofen eine starke Stunde, stürzt es auf eine Platte, und giebt es als Pastete oder statt eines zweyten Gemüßes auf den Tisch.

Anmerk. Es kann auch statt der Fleischbrühe süßer oder saurer Rahm zu den Macaroni genommen werden.

Reis: Pastete.

Für 4 Personen verliest man ein Viertel pfund Reis, wäscht es sauber, brüht es mit siedendem Wasser ab, läßt es eine Viertelstunde stehen, thut den Reis aus dem Wasser in 2 Schoppen siedende Milch, läßt ihn ganz dick einkochen, und richtet ihn auf eine Platte zum Erkalten an.

Hierauf wird eine Fricassee gemacht von was man will, Brieslein, Cutern und Morchen, auch jungen Hühnern, Tauben oder Kalbfleisch, oder die Fricassee bey der Carbonade mit Flor (s. d. Register). Alsdann bestreicht man eine Kastrol oder sonst ein rundes pastetenartiges Geschirr mit Butter, macht von feinem Buttersaig mit dem Backrädchen Fingersbreite Streifen, legt solche neben einander in das Geschirr,

schirr, rührt den erkalteten Reis mit 2 ganzen Eiern und dem Gelben von 3 andern an, Salz und Muscatnuß darein, breitet von dieser Masse auf den Streifen herum aus, füllt die Fricassée darein, streicht die übrige Reismasse darüber, und backt die Pastete im Ofen gelb, stürzt sie dann um, und giebt sie warm auf die Tafel. Hat man zum Bestreichen des Geschirrs Krebsbutter, so sieht die Pastete beym Umstürze sehr gut aus.

Wine gerührte Reispastete.

Für 8 Personen setzt man ein halbes Pfund verlesenen und gewaschenen Reis mit Fleischbrühe, einer ganzen Selleriwurzel, nebst einem Viertelpfund Butter zu, nimmt, wenn er weich und recht dick eingekocht ist, die Wurzel wieder heraus, richtet ihn auf eine Schüssel zum Erkalten an, rührt alsdann 8 Eiergelb eins um das andere darein, Salz und Muscatnuß daran, bestreicht die Pastetenschüssel mit Butter, bestreut sie mit Semmel- oder Mutschelmehl, breitet die Hälfte von der Masse darinn aus, füllt einen klein geschnittenen Ragout von Brieslein oder Kalbfleisch (man kann auch Lamm- oder Hammelfleisch, sowie alle Arten Geflügel, auch Fische zu einem solchen Ragout nehmen) darauf, streicht die andere Hälfte von dem Reis schön rund mit dem Messer darüber, giebt demselben neben die Form einer Pastete, bestreicht sie mit zerlassener Butter, und backt sie in frischer Ofenhitze.

Anmerk. Wer Parmesankäs liebt, kann dergleichen, wenn die Pastete bestrichen ist, darüber streuen. Wenn man ein geriebenes Milchbrod darüber streut, sieht es auch gut aus.

Pastete mit Reisgus.

Zu einer Pastete für 4 bis 5 Personen kocht man ein halbes Pfund zuvor verlesenen und mit kochendem Wasser abgebrühten Reis in einer Maasß Milch ganz dick ein, und läßt ihn erkalten, rührt hierauf ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 3 Eyer darein, thut den erkalteten Reis, nebst Salz und Muscatblüthe auch darein, rührt es recht untereinander, und verfertigt einen weissen Ragout von Kalbfleisch, Lammfleisch oder Brieslein auf die bey den Ragouts angezeigte Art. Nun wird auf eine Porcellanplatte oder Blech ein Kranz aussen herum von dem angerührten Reis gestrichen, der Ragout in die Mitte der Platte gelegt, der übrige Reis noch mit 3 Eyern angerührt, über den Ragout gegossen, und im Ofen oder in der Tortenpfanne gelb gebacken.

Pastete von Stockfisch.

Zu einer Pastete für 5 bis 6 Personen nimmt man 4 auch 6 Stückchen gewässerten Stockfisch, setzt sie mit kaltem Wasser zu, nimmt sie, wenn das Wasser anfangen will zu sieden, vom Feuer weg, legt sie auf eine Platte und verlißt sie rein, dämpft dann die schönsten Stückchen davon in einem guten Stück Butter, streut etwas klein geschnittene Zitronenschale, ein wenig Peterilie, Ingwer, Muscatblüthe und Salz darüber, und richtet es, wenn es ein wenig zusammen gedämpft hat, zum Erkalten an. Den übrigen verlesenen Fisch hackt man hierauf mit ein wenig Zitronenschale und Peterilie fein, dämpft ihn in 6 Loth Butter ein wenig, reibt einen

Kreuzerweck außen ab, weicht das Innere in süße Milch ein, drückt ihn fest aus, thut es nebst Salz, Ingwer, Muscatnuß und 2 Eßlöfeln voll süßem Rahm zu dem Gehackten, schlägt 2 ganze und 4 gelbe Eyer daran, und rührt es recht durch. Nun bestreicht man eine Pastetenschüssel oder andere Platte stark mit Butter, legt einen 3 Fingerbreiten Kranz von gutem Buttersaig auf den Rand, belegt von der angerührten Farce den Boden, legt den gedämpften Stockfisch darauf, die übrige Farce darüber, bestreut oben den Kopf mit Semmelmehl, schneidet dünne Schnitten Butter darauf, backt die Pastete im Ofen fertig, und giebt sie warm zu Tische.

Es kann auch von Buttersaig eine ordentliche Pastete aufgesetzt, der Stockfisch nebst Farce eben so darin rangirt (geordnet), ein ausgeschnittener Deckel von Buttersaig darüber gedeckt, mit einem Ey bestrichen, und im Ofen gebacken werden. Auch wird, wenn man will, eine Rahmsauce mit Eyer gelb abgezogen, besonder dazu aufgestellt.

Timbal in einer braunen Specksauce.

Zwey Pfund zuvor rein gehäutetes Kalbfleisch schneidet man zu kleinen Stücklein, nimmt 4 gewässerte und ausgegrätete Sardellen, einige Charlotten- oder andere Zwiebel, ein wenig Petersilie, die Schale einer halben Zitrone, einen im Wasser eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Weck dazu, hackt dieß alles zusammen klein, nimmt das Gehackte in einen Mörser, stößt es mit 16 Ethern durch, thut es dann in eine Schüssel, Salz, Pfeffer, Nägelein.

Thymian und den Saft von einer Zitrone dazu, verrührt dieß alles zusammen mit einem Viertelpfund zerlassener Butter, bestreicht hierauf eine Kastrol oder ein rundes Becken stark mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, rädelt von gutem Buttermay mit dem Backrädchen vier lange — eines Messerrücken dicke Streifen, legt davon in die Kastrol ein vierfaches Kreuz, bricht aber die Enden von den Streifen nicht ab, legt zwischen jeden Streifen ein von Buttermay mit einem Weinbacesmödelein ausgestochenes Blümlein, streicht von der Farce die Hälfte in der Kastrol herum, thut einen fertigigten Ragout von Brieslein darein, streicht die übrige Farce darüber, legt die herabhängenden Streifen über die Farce, und ein mit Butter bestrichenenes weißes Blatt Papier darauf, setzt es in den Backofen, stürzt es nach dem Backen auf eine Platte, und gießt eine braune Specksaucce darüber. Man röstet zu derselben in 4 Loth Butter 2 kleine Kochlöffel Mehl hellbraun, dämpft gehackte Charlotten: oder andere Zwiebeln, ein Stückchen fein geschnittenen Speck und ein paar gewässerte und ausgegrätete Sardellen darinn ab, thut ein paar Eßlöffel voll Essig, ein Stückchen Zitronenschale nebst dem Saft der Zitrone, gute Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt, ein wenig Thymian, Pfeffer und Muscatnuß dazu, läßt es eine Viertelstunde durchkochen, und gießt diese Saucce über den Limbal, oder stellt sie in einer Soffiär (Saucjere) besonder dazu auf. — Ein solcher Limbal kann als Pastete aufgetragen werden.

Eine umgestürzte Farce: Pastete.

Von 5 Pfund Kalbfleisch von der Schale schneidet man das Adrigte und Hautigte ab, hackt es nebst 3 Viertelsfund grünem Speck so fein als möglich, schneidet 4 Loth Kappern, 4 Loth Sardellen, von einer Zitrone die Schale nebst Mark, jedes besonder fein, thut dieses alles nebst ein wenig Salz, Pfeffer, Nägelein und einigen Eßlöffeln voll Essig zu dem gehackten Fleisch, und rührt es recht untereinander. Alsdann macht man einen geriebenen Zaig von einem Pfund Mehl, 3 Viertelsfund Butter, einem Ey, etwas saurem Rahm und Wasser, würgt ihn zu einem festen Zaig, wället ihn eines Messerrücken dick aus, bestreicht eine Kastrol oder ein rundes tiefes Blech stark mit frischer Butter, schneidet mit dem Backrädchen eines Fingers breite Streifen von dem ausgewälten Zaig, belegt den Boden kreuzweise damit, und neben herum einfach, streicht von der angerührten Farce Fingersdick darauf, legt das Wildpret, welches zuvor geбайgt, mit Speck gespickt und soviel wie möglich ausgebeint seyn muß, darauf, streicht die übrige Farce darüber, deckt einen Deckel von Zaig darauf, macht oben eine Deffnung darein, bestreicht die Pastete mit einem Ey, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen. In 2 Stunden ist sie fertig, und kann auf eine Platte gestürzt, kalt oder warm zu Tische gegeben werden.

Anmerk. Wenn das Wildpret nicht jung ist, wird es nach dem Spicken zuvor in Butter blankschirt.

Pastete von Wasserhühnern.

Wenn diese gepuht, ausgenommen und in 4 Theile geschnitten sind, werden sie über Nacht in Essig mit Kräutern, Pfeffer und einigen Blattweise geschnittenen Zwiebeln marinirt (gebaikt). Zur Farce (Fülle) dämpft man ein Stückchen mageres Kalbfleisch und ein Stückchen Speck mit feinen Kräutern, einer Zwiebel, Salz und Pfeffer in einem Stückchen Butter ein wenig auf Kohlen, bis das Fleisch weiß wird, nimmt dann das Fleisch und den Speck auf ein Brett, hact beydes ganz fein, vermischt es mit Salz, Muscatnuß, Pfeffer, thut ein wenig von der Jus (Brühe), worinn das Fleisch gedämpft worden ist, darunter, schmoort (s. die Erklärung der Wörter) die Hühner in der Marinade auf Kohlen ein wenig zusammen, legt sie dann auf ein Tuch, daß sie kalt werden, wället nun von Buttersaig einen runden Boden aus, streicht von der Farce oder Fülle ein wenig darauf in der Runde herum, legt die Wasserhühner dicht neben einander darauf, die übrige Farce darüber, und von einem andern Blatt Saig einen Deckel darauf. Man kann eine ausgeschnittene Saigbinde darum legen, auch noch einen besondern ausgeschnittenen Deckel darauf thun. Hierauf wird die Pastete mit Ey bestrichen, in frischer Ofenhize gelb gebacken, oben, wenn sie fertig ist, ein runder Deckel abgeschnitten, das Saigliche herausgenommen, und folgende Sauce darein gemacht: Ein Stückchen Speck, einige Charlottenzwiebel, 4 gewässerte und ausgegrätete Sardellen hact man zusammen fein, röstet in einem Stückchen Butter einen kleinen Koch-

1 Löffel Mehl braun, dämpft das Gehackte darinn ab, thut von dem Marinade: Essig — und etwas Fleischbrühe durch einen Sieber dazu, läßt es recht durchkochen, gießt die Sauce, wenn sie im Salz und in der Säure recht ist, in die Pastete, setzt den Deckel wieder darauf, und giebt sie warm zu Tische.

Statt der Sardellen können zur Sauce auch Kappern genommen werden.

F i s c h e .

Von allen Sorten Fische zu braten auf gewöhnliche Art.

Die Fische, es ist gleichviel, von welcher Gattung sie sind, werden geschuppt, ausgenommen, zu beliebigen Stückchen geschnitten, auf einer Platte eingesalzen, und eine Viertelstunde stehen gelassen. Hierauf zerläßt man in einem breiten Geschirr ein gutes Stück Butter, belegt es mit Salbeyblättern, trocknet den gesalzenen Fisch mit einem Tuche ab, legt ein Stückchen neben das andere darein, streut ein wenig Pfeffer darüber, belegt sie wieder mit Salbeyblättern, bratet sie auf starken Kohlen, und kehrt sie erst um, wenn sie auf einer Seite gelb sind. Es muß wohl Acht gegeben werden, daß die Stückchen nicht zerfallen; wenn sie fertig sind, werden sie auf eine Platte gelegt, und

mit Zitronensaft oder Essig ein wenig begossen. — Man kann auch, wenn man die Salben nicht liebt, Zwiebeln in Rädlein geschnitten, unten hinlegen; es giebt auch einen guten Geschmack.

Al auf Westphälische Art.

Wenn der Al abgestreift und ausgenommen ist, schneidet man ihn in Stückchen wie zum Braten, reibt sie mit Pfeffer und Salz ein, bestreicht eine Kachel oder einen Fußhafen, auf welchen ein Deckel gut paßt, ganz dick mit frischer Butter, legt dann den eingeriebenen Al, ein Stückchen neben das andere, darein, streut ein wenig Nägelein und Muscatnuß nebst einem Lorbeerblatt darüber, deckt ihn fest zu, daß kein Dampf heraus kann, gießt, wenn er halb fertig ist, einige Eßlöffel voll Wein, oder den Saft von einer Zitrone daran, läßt ihn voll fertig werden, und giebt ihn gleich auf den Tisch. Der Fisch darf nicht umgekehrt werden, weil ihn der Dampf oben fertig macht.

Al mit Ramolade: Sauce.

Ist der Al groß, so wird er abgestreift, wo nicht, so bleibt die Haut daran. Man schneidet ihn zu Stücklein, reibt diese mit zuvor vermischten und fein geschnittenen Kräutern, Petersilie, Basilicum, Zitronenkraut, Salz und Pfeffer ein, und läßt sie ein paar Stunden daran stehen. Alsdann macht man den Rost auf Kohlen heiß, bratet die Stücke mit Butter oder Provençeröl schön gelb darauf, legt sie auf eine Platte, und gießt die Sauce darüber. Zu dieser nimmt man eine halbe Hand voll Petersilie, eben soviel Körbel und Sauerampfer, etliche

Charlotten- oder andere Zwiebeln, ein Stückchen Knoblauch nebst dem Gelben von 3 hartgefotzten Eiern, stößt dieses alles zusammen in einem Mörser fein, treibt es dann mit ein wenig Essig durch ein Haarsieb, rührt es in einem Geschirre mit einem halben Eßlöffel voll Senf, 3 Eßlöffeln voll Del, Salz und Pfeffer untereinander, und thut es alsdann an den grillirten Aal. Den Rand der Schüssel garnirt man mit gebackener Petersilie.

Aal mit weißer Sauce.

Der Aal wird nicht abgestreift, sondern in beliebige Stücke geschnitten oder auch mit einem kleinen Spießchen oder Bindfaden gekrümmt, dann in halb Essig, halb Wasser, wozu ganze Zwiebeln, ein paar Lorbeerblätter und ganze Petersilie genommen werden, gesotten. Man läßt ihn alsdann in der Brühe liegen, bis die Sauce fertig ist. Zu dieser verrührt man ein Stückchen weichgemachte Butter mit einem Kochlöffel voll feinem Mehl, thut alsdann ein wenig von dem Fischsud, auch etwas gute Fleisch- oder Erbsenbrühe, eine ganze Zwiebel, den Saft von einer Zitrone oder statt dessen etwas Essig daran. Hat dieses ein wenig gekocht, so verrührt man das Gelbe von 4 Eiern mit ein wenig Wasser, und zieht die Sauce damit ab. Wird der Fisch ganz servirt (aufgetragen), so legt man ihn in eine gebrochene Serviette, garnirt ihn mit Petersilie, und stellt die Sauce besonder dazu auf; ist er aber in Stücke zerschnitten, so wird die Sauce darüber angerichtet.

Barben in Zitronen : Sauce.

Man schuppt die Barben, schneidet sie am Bauch auf, wirft alles Eingeweide weg, bindet mit einer Nadel und Faden die Köpfe und Schwänze fest zusammen, daß die Fische krumm gebogen sind, legt sie auf eine Platte, gießt einen halben Schoppen Essig darüber, macht in einer messingenen Pfanne Wasser siedend, thut eine starke Hand voll Salz, einige ganze Zwiebeln und Lorbeerblätter nebst ein wenig ganzem Pfeffer dazu, legt die Barben mit dem Essig darein, läßt sie eine halbe Stunde kochen, nimmt sie vom Feuer weg, und deckt ein Papier darüber, zerläßt hierauf in einem kleinen Geschirr 4 Loth Butter, läßt einen Kochlöffel voll Mehl darinn anziehen, rührt es mit einem Schöpfelöffel voll von der Fischbrühe an, gießt, wenn diese zu scharf wäre, noch etwas Wasser dazu, thut die feingeschnittene Schale von einer halben Zitrone nebst dem Saft oder etwas Essig und ein wenig Muteatenblüthe daran, läßt es ein wenig kochen, zieht die Sauce mit 3 Eyer gelb ab, und richtet sie über die Fische an.

Anmerk. Der Roggen vom Barben darf nie mit zubereitet werden, weil er bey den meisten Personen, die davon essen, Uebelkeiten, Erbrechen, Leibweh und andere Unbequemlichkeiten erregt.

Eine andere Art Barben in Kappern : Sauce mit Oel.

Wenn die Barben geschuppt, ausgenommen und gewaschen sind, schneidet man sie in beliebige Stückchen, salzt sie ein wenig ein, macht nach einer Viertelstunde Schmalz (Schmalzbut-

ter) heiß, backt die Stückchen ohne Mehl, und legt sie auf eine Platte, worinn sie auf den Tisch kommen. Zur Sauce röstet man in einem Stückchen Butter einen starken Kochlöffel voll Mehl braun, löscht es mit einem Trinkglas voll Wein ab, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, thut eine ganze Zwiebel mit 4 Nagelein besteckt, ein Lorbeerblatt, einen Eßlöffel voll Kappern, etwas langlecht geschnittene Zitronenschale, das Mark von einer ganzen Zitrone, ein wenig Pfeffer und Ingwer dazu, läßt es eine Viertelstunde kochen, nimmt die Zwiebel wieder heraus, richtet die Sauce über die Fische an, läßt es noch ein wenig aufkochen, gießt 2 bis 3 Eßlöffel voll Provenceroil oder auch sonst gutes Baumöl darüber, und giebt es warm zu Tisch.

Anmerk. Die Barben können auch wie die Karpfen gebacken werden mit Erbsenmehl, wenn es zu haben ist, denn dieses ist zu allen Fischen besser, als das Semmel-, oder Griesmehl.

Börsching zu Kochen.

Diese schuppt man, nimmt sie aus, schneidet die Flossfedern davon ab, wäscht sie rein, kocht sie in Salzwasser ab, und giebt bey dem Anrichten eine Petersilien-Sauce dazu.

Börsching auf dem Rost.

Diese bereitet man wie die vorigen, ferbt (macht kleine Schnitte durch den ganzen Fisch) sie ein wenig, bestreut sie mit Salz und ein wenig Pfeffer, und trocknet sie nach einer Weile wieder mit einem Tuche ab, bestreicht sie nun auf beyden Seiten mit zerlassener Butter, bes

streut sie mit Semmelmehl, worunter etwas gehackte Petersilie ist, bratet sie auf dem Rost gelb, und giebt eine gelbe Kappern-Sauce dazu.

U n m e r k. Weil der Borsching nicht so leicht wie andere Fische zu schuppen ist, so besteht der Vortheil im Schuppen darinn, daß man ihn nicht gerade wie einen andern Fisch, sondern ganz gebogen zusammen halten muß, dann springen die Schuppen gut ab. Der Borsching kann auch mit siedendem Wasser abgebrüht werden, und ist auf diese Art im Augenblick geschuppt. Es benimmt dem Fische nichts, wenn er nicht zu lang im heißen Wasser bleibt.

Eine Fischotter mit rothem Wein.

Ist die Fischotter abgezogen und in beliebige Stücke geschnitten, so wird sie in ein Geschirr gelegt, worein man von allen Sorten Kräuter und kleingeschnittene Wurzeln, Zwiebeln, Kockenboll, etliche Lorbeerblätter, Salz und grobgestoßenes Gewürz und ein Glas Essig thut. In dieser Marinade läßt man sie 24 Stunden liegen, damit sie ihren starken Fischgeschmack verliere. Will man nun davon appetiren (zubereiten), so macht man ein Stückchen Butter gelb, thut etliche in Rädchen geschnittene Zwiebeln, etliche ebenfalls kleingeschnittene Wurzeln darein, und legt die Stücke Fischotter darauf, streut Salz darüber, und läßt dieses zusammen dampfen. Nach einiger Zeit wendet man die Stücke um, thut einen halben Schoppen rothen Wein, einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe, 5 bis 4 Semmel- oder Wecksnitten, welche zuvor im Butter gelb geröstet worden sind, daran, und läßt es zusammen durchkochen, bis die Otter fertig ist. Nun legt man die Stück-

chen in ein anderes Geschirt, läßt die Sauce aber ein wenig stehen, bis die Fette sich geworfen hat, welche man abschöpft. Hierauf läßt man die Sauce durch einen Seiser über die Fischotter laufen, und hält es auf Kohlen warm, bis es Zeit zum Auftragen ist, wo alsdann unmittelbar der Saft von einer halben Zitrone daran gethan wird.

Fischotter auf eine andere Art mit feinen Kräutern.

Man nimmt etliche Charlotten: oder eine andere Zwiebel, etliche Kockenboll, ein wenig Peterstie, 2 Loth Kappern, 4 ausgegrätete Sardellen, ein wenig Basilikum und Thymian, schneidet dieß alles zusammen fein, dämpft es in einer Kastrol oder Rachel mit 4 Eßlöffeln voll Provenceroil, legt die Stückchen Fischotter hinein, thut Salz und Pfeffer dazu, und läßt es zusammen dämpfen, wendet die Stücklein ein paarmal um, und gießt alsdann ein Glas weißen Wein darüber. Wenn dieses wieder kurz eingekocht hat, so streut man einen halben Kochlöffel voll Mehl darüber, thut einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe, etwas Eßdragon, Essig, oder den Saft von einer Zitrone dazu. Hat die Fischotter gekocht und ist sie zum Anrichten fertig, so schöpft man das Fett ab, und trägt sie alsdann auf.

Forellen gewöhnlich zu kochen.

Wenn die Forellen geschuppt, ausgenommen und gewaschen sind, werden die großen in Stückchen, die kleinen aber nur in der Mitte entzwey geschnitten, und eingesalzen. Hierauf zer-

läßt man in einem dazu passenden Geschirr 4 Loth Butter, läßt einen Kochlöffel voll Mehl darinn anziehen, rührt es mit ein wenig Essig und einem Schöpfstöffel voll Fleischbrühe an, thut ein Lorbeerblatt, einige Kädlein Zitrone, eine Zwiebel mit 4 Nägelein besteckt, ein wenig Pfeffer und Muscatnus dazu, legt, wenn die Sauce anfangt zu kochen, den eingesalznen Fisch dar ein, deckt ihn zu, läßt ihn eine Viertelstunde kochen, und richtet ihn an. Es können nach Belieben auch Kappern dazu gethan werden

Forellen in Butter = Sauce.

Wenn die Forellen geschuppt, ausgenommen und ausgewaschen sind, legt man sie gekrümmt oder auch gerade auf eine Platte, gießt auf jedes Pfund ein Trinkglas voll Essig dar über, macht in einer Pfanne Wasser siedend, nimmt einige ganze Zwiebeln, etwas ganze Petersilie und eine Hand voll Salz dazu, thut die Forellen nebst dem Essig darein, läßt sie eine Viertelstunde kochen, nimmt sie dann vom Feuer weg, und deckt ein Papier darauf, macht hierauf in einer Kastrol oder einem Kächelchen für 2 Pfund Forellen ein Viertelpfund Butter weich, verrührt einen starken Kochlöffel voll Mehl dar ein, schlägt das Gelbe von 4 Eiern dazu, und rührt es, wenn es recht verrührt ist, mit einem Schöpfstöffel von der Fischbrühe langsam an, thut ein wenig Zitronensaft und Muscatblüthe dazu, und läßt es unter beständigem Rühren auf starken Kohlen kochen; sollte diese Sauce zu dick oder zu scharf seyn, so wird mit ein wenig Wasser geholfen. Nun legt man die Forellen auf eine Platte, und richtet die Sauce darüber an,

Forellen farcirt oder gefüllt.

Wenn die Forellen geschuppt und ausgenommen sind, macht man kleine Schnittchen in die Haut, salzt sie innen und aussen ein wenig ein, und läßt sie eine Zeitlang liegen. Die Fülle kann von Fischen, Fleisch, oder auch nur von Weck gemacht werden; zu dieser schneidet man an einem Kreuzerweck oder Semmel die Rinde ein wenig ab, weicht das Innere in Milch oder Wasser ein, dämpft in einem Stückchen Butter eine fein geschnittene Zwiebel und ein wenig Petersilie, drückt den eingeweichten Weck fest aus, thut ihn nebst Salz, Ingwer, Pfeffer, Muscatnuß dazu, rührt es mit 4 Eyer gelb nebst 4 Eßlöffeln voll süßem Rahm an, und thut, wenn es kein Fasttag ist, ein Stückchen fein geschnittenen Speck dazu. Nun werden die Forellen mit einem Tuche abgetrocknet, mit der Fülle gefüllt, zugenäht, und auf beyden Seiten mit Butter bestrichen. Alsdann schneidet man in ein breites Geschirr etwas Butter, thut eine in Rädchen geschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt, einige Zitronenrädchen und ein halbes Glas Essig darein, legt einige Holzstäbchen darüber, und die bestrichene Forellen darauf, stellt sie in einen Backofen, begießt sie zuweilen mit der Sauce, bratet sie auf beyden Seiten gelb, richtet sie auf eine Platte an, und giebt eine Sardellen-Sauce dazu.

Forellen mit rothem Wein.

Die Forellen werden geschuppt, ausgenommen, die großen in Stücklein geschnitten, die kleinen gekrümmt oder gerade gelassen, dann

mit Salz überstreut, und nach einer Weile wieder abgetrocknet. Hierauf legt man die Forellen in eine Kastrol oder in ein irdenes Geschirr, thut 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, eine in Scheiben geschnittene Zitrone nebst 4 Loth frischer Butter und 2 bis 3 Loth Zucker darein, gießt soviel rothen Wein darüber, bis die Forellen bedeckt sind, setzt sie auf starke Kohlen oder Feuer, läßt die Sauce kurz einkochen, und gießt solche beym Anrichten durch einen Seiser.

Noch eine Art Forellen.

Wenn die Forellen geschuppt, ausgenommen, und wenn sie groß sind, in Stücke geschnitten, die kleinen gekrümmt und gewaschen sind, werden sie ein wenig eingesalzen, und bleiben eine Stunde so stehen. Unter der Zeit schneidet man eine halbe Hand voll Petersilie, einige Charlottenzwiebel, ein wenig Thymian, Basilicum und etwas weniges Knoblauch recht fein, zerläßt in einem breiten Geschirr ein Viertelpfund Butter, streut die Hälfte von den geschnittenen Kräutern darein, legt die Forellen darauf, streut die übrigen Kräuter nebst Muscatblüthe und soviel Mehl, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, darüber, dämpft sie auf beyden Seiten, gießt einige Eßlöffel voll Essig oder Zitronensaft nebst einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, läßt sie schnell und kurz einkochen, richtet sie an, und giebt sie warm auf den Tisch.

Aufgerollte Häringe.

Die Häringe werden einige Stunden in frisches Wasser gelegt, hierauf die Häutchen abgezogen,

gezogen, die Köpfe und Schwänze ab, und die Häringe der Länge nach in 4 Theile gemacht, und die Gräte rein herausgenommen. Nun klopft man jedes der Stückchen mit einem Messer ein wenig breit, schneidet sie noch einmal voneinander, rollt sie einzeln über den Finger, und rangirt (ordnet) sie auf einen Saladier oder einen Teller, nimmt alsdann einige fein gehackte Charlottenzwiebeln, einige eingemachte rothe Rübenrädlein fein geschnitten dazu, streut es zwischen die aufgerollten Häringe, rührt nach Verhältniß gutes Del und Essig; nebst etwas Pfeffer unter einander, und gießt es an die Häringe.

Häringe zu backen.

Diese nimmt man zuvor aus, legt sie über Nacht in frisches Wasser, zieht den andern Tag die Haut ab, trocknet sie mit einem Tuche ab, schneidet sie der Länge nach in 4 Theile, nimmt die Gräte rein davon, und schneidet jedes dieser Theile überzwerch voneinander in 3 Stücklein. Hierauf rührt man 2 Kochlöffel voll Mehl nebst ein wenig Salz mit Milch glatt an, schlägt 2 bis 3 Eyer daran, daß der Teig wie ein dicker Flädleinstaug wird, kehrt die Stücke Häring darinn um, und backt sie in heißem Schmalz gelb. Sie können trocken gegeben, wie auch zu Bohnen und Sauerkraut aufgestellt werden; auch Bücklinge werden auf die nehmliche Art zubereitet.

Anmerk. Statt der Milch kann auch weißer Wein genommen werden; das übrige bleibt.

Säringe auf dem Kost.

Diese werden wie die vorigen zubereitet, dann mit zerlassener Butter bestrichen, mit fein geriebenem Semmelmehl bestreut, und auf einem heißgemachten Kost gelb gebraten: auch diese können wie die vorigen trocken und zu Gemüßen gegeben werden.

Hausen frisch abgezogen.

Man nimmt ein Stück von einem frischen Hausen, wäscht es sauber, setzt in einer Pfanne oder einer Kastrol Wasser, Salz, Essig und geringen Wein über das Feuer, wirft grob gestoßenen Pfeffer, Ingwer, groß geschnittene Zwiebeln, ein paar Lorbeer- und Salbeyblätter, Rosmarin, Zitronenschalen hinein, gießt ein Glas Essig über den Fisch, und thut denselben, sobald das Wasser siedet, mit dem Essig darein, nimmt den Schaum oben, wenn er kocht, sauber ab, und versucht die Brühe, ob sie im Salz recht ist. Je nachdem das Stück in der Größe ist, braucht es eine Viertelstunde, auch etwas mehr, bis es fertig ist. Ehe die Pfanne weggehoben wird, gießt man kaltes Wasser darüber, und läßt ihn in der Brühe bis zum Anrichten stehen. Hierzu wird nun auf eine Platte eine Serviette gebrochen, der Fisch darein gelegt, mit frischer Petersilie garnirt, die Serviette darüber geschlagen, und so auf die Tafel gegeben. Del und Essig muß besonder dazu aufgestellt werden.

Dieser Fisch wird hier zu Lande gewöhnlich nur auf große Tafeln gegeben.

Hausen abzusieden,
um ihn kalt zu versenden.

Den frischen Hausen schneidet man zu beliebigen Stückchen, siedet ihn wie vorgemeldet, nur muß er stärker gesalzen werden, läßt ihn dann in der Brühe erkalten, nimmt nun grob gestoßenen Pfeffer, Ingwer, Salbey und Lorbeerblätter, Rosmarin, bestreut und belegt damit die Stücke aus der Brühe, und packt sie in ein Fäßchen oder ein anderes taugliches Geschirre so fest als möglich ein, daß sie im Führen keinen Schaden leiden. Aus diesem Fäßchen oder anderm Geschirre werden sie nun mit Essig und Del, etwas Salz und fein geschnittenen Zwiebeln oder Knoblauch zu Tische gegeben. Es kann auch eine warme Kappern- oder gelbe Sauce mit Zitronensaft dazu aufgestellt werden.

Ein Stück Hausen im Backofen.

Dieses Stück wird mit gewässerten und ausgegräteten Sardellen, welche länglicht geschnitten sind, durchspickt, auf beyden Seiten eingesalzen, und in eine Kastrol oder Kachel gelegt. Alsdann schneidet man einige Zwiebeln blattweise darüber, thut geschnittene Wurzeln, Basilicum, Thymian, 2 Lorbeerblätter, das Mark von 2 Zitronen (woraus die Kerne genommen werden müssen) blattweise, etliche weiße Pfefferkörner, ein halbes Glas Essig und eben soviel Provençeröl dazu, legt einen zuvor mit Baumöl überfahrenen Bogen Papier darauf, und setzt es in den Backofen. Wenn es fertig gebacken ist, wird die Sauce darüber angerichtet. Zu dieser dämpft man etliche fein geschnittene Charlotten:

Zwiebeln in ein wenig Butter, stäubt ein wenig Mehl darüber, nimmt gute Fleischbrühe dazu, und einen Eßlöffel ganz feine Kappern darein. Ist es Zeit zum Anrichten, so legt man den Fisch auf eine Platte, nimmt alle Kräuter wie auch das Del davon weg, drückt an die Sauce noch den Saft einer Citrone, und richtet sie über den Fisch an.

Dieser Fisch kann auch gebraten werden. Wenn er mit Sardellen gespickt, und mit Kräutern, und Zwiebeln einige Stunden einmarinirt gewesen ist, wird er an den Spieß gesteckt, die Marinade in die Bratpfanne — und ein wenig Essig dazu gethan, mit zerlassener Butter, und dann von der Bratpfanne fleißig begossen. Wenn er fertig und angerichtet ist, wird die Sauce darüber durchgetrieben, der Saft von einer Citrone darüber gedrückt, und der Fisch warm aufgetragen.

Gebratener Hecht.

Wenn der Hecht geschuppt, ausgenommen und in beliebige Stückchen geschnitten ist, überstreut man solche auf beyden Seiten mit Salz, verklopft nach einer halben Stunde einige Eyer, kehrt die Stücklein darinn um, überstreut sie mit geriebenem Semmelmehl, macht in einer breiten Pfanne Butter heiß, legt die Stückchen darein, läßt sie langsam auf beyden Seiten gelb braten, und legt sie warm auf eine Platte. Sie können mit brauner Butter gegessen, oder mit einer braunen Kappern-Sauce gegeben werden.

Hechte auf dem Rost gebraten.

Hiezu nimmt man meistens kleine Hechte, macht, wenn sie geschuppt und ausgenommen

sind, oben kleine Schnitte darein, doch können auch große dazu genommen werden, nur nimmt man diese am Rücken aus, und legt sie in die Breite auseinander, reibt sie mit Pfeffer und Salz innwendig und aussen ein, läßt sie eine halbe Stunde liegen, und trocknet sie nachher mit einem Tuche ab, bestreicht sie hierauf mit zerlassener Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, bratet sie auf einem Rost, besuchet sie während des Bratens fleißig mit zerlassener Butter, und giebt eine gelbe Kappern-Sauce dazu. Der Hecht wird trocken auf eine Platte gelegt, der Saft von einer Zitrone darauf gedrückt, ein Stückchen Butter heiß gemacht, ein zerschnittenes Lorbeerblatt darein gethan, und über den Fisch gegossen, daß er recht heiß zu Tische kommt.

Anmerk. Ein Rost von Drat gebunden — ist das beste, um Fische zu braten.

Sricandean (Sricando) von Hecht.

Dieser darf nicht weniger als 2 Pfund haben. Wenn er geschuppt und ausgenommen ist, wird die Haut abgelöst, Kopf und Schwanz davon gemacht, dann schneidet man ihn der Länge nach von einander, schält den Rückgrat pünktlich heraus, schneidet den Fisch zu 6 bis 8 Stückchen, spickt jedes Stückchen mit fein geschnittenem Speck, bestreut es mit Salz, Pfeffer und Muscatnuß, legt sie alle in ein breites Geschirr, macht 4 Loth Butter gelb, und gießt sie darüber, thut dann eine fein geschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt, und nur einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe daran, deckt es zu, läßt es auf Kohlen langsam gar kochen, richtet

ihn auf eine Platte an, glacirt es mit der angezeigten Glace, und giebt eine Sauce dazu.

Gezopfter Hecht mit Petersilie.

Wenn dieser ausgenommen, und nur von einander geschnitten ist, wird er in starkem Salzwasser, worinn ein Lorbeerblatt, eine große zerschnittene Zwiebel und etwas ganzes Gewürz ist, weich gekocht, und dann aus dem Wasser herausgenommen. Sobald er ein wenig abgelaufen ist, wird die Haut abgezogen, das Fleisch pünktlich verzopft, von den Gräten sorgfältig gereinigt, $\frac{3}{4}$ Pfund (4 Loth) frische Butter auf eine Platte geschnitten, fein geschnittene Petersilie nebst ein wenig Muscatnuß darauf gestreut, der gezopfte Hecht darauf gelegt, der Saft von einer halben Zitrone darüber gedrückt, zugedeckt, auf schwachen Kohlen langsam gedämpft, und warm auf den Tisch gegeben.

Gezopfter Hecht mit Sardellen.

Wenn der Hecht wie der vorhergehende gesotten und verzopft ist, wäscht man 2 Sardellen, macht die Gräte davon, hackt sie mit einem Stückchen Zitronenschale und ein wenig frischer Butter fein, zerläßt 4 Loth frische Butter auf einem Zinnyplättchen, thut die gehackten Sardellen und soviel Semmelmehl, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, nebst ein wenig Pfeffer und Muskatblüthe darein, legt den gezopften Hecht darauf, gießt ein halbes Trinkglas guten Wein und den Saft von einer halben Zitrone dazu, deckt es zu, läßt es eine halbe Stunde auf Kohlen kochen, rüttelt es zuweilen, und giebt es warm auf den Tisch.

Einen Hecht im Ofen zu backen.

Wenn der Hecht sauber geschuppt ist, wird er zu runden oder länglichten Stücken geschnitten, gewaschen, auf beyden Seiten eingesalzen, und ein paar Stunden stehen gelassen. Jetzt nimmt man gewaschene Sardellen, reinigt sie von den Gräten, hackt sie mit einem Stückchen Butter ganz fein, thut einen Kochlöffel voll Mehl darunter, nimmt es dann nebst einem Stückchen Butter in ein Geschirr, und verrührt es über Kohlen. Nun schneidet man ein paar Zwiebeln Blattweise, nimmt das Mark von einer ganzen Zitrone dazu, rührt es mit guter Fleischbrühe an, und läßt es eine Zeitlang kochen. Dann läßt man es durch einen Seiher laufen, und kalt werden. Die Sauce aber muß ziemlich dick seyn. — Hierauf wird der eingesalzene Hecht mit einem leinenen Tuche abgetrocknet, mit länglicht geschnittenen Sardellen gespickt, auf eine irdene oder Porcellanplatte gelegt, mit Butter bestrichen, der gespickte Fisch darauf gelegt, die kalt gewordene Sauce, die aber ganz dick an dem Hecht bleiben muß, über ihn gegossen, und derselbe so lange in den Backofen gesetzt, bis er eine gelbe Farbe bekommt. Zur Sauce dazu nimmt man ein wenig fein geschnittene Zitronenschalen, einen Eßlöffel voll Kappern, ein paar Blättchen fein geschnittenen Esdragon, 2 Eßlöffel voll Essig oder Zitronensaft, einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe, und läßt es zusammen kochen. Wenn der Fisch fertig und auf eine Platte rangirt (hübsch gelegt) ist, wird, im Fall von der dicken Sauce noch etwas auf der Schüssel ist, dasselbe an diese zweyte Sauce über dem

Feuer gerührt, wo nicht, so muß noch ein wenig Mehl in Butter gebräunt, und an die Sauce gethan werden, diese wird, wenn sie noch ein wenig kocht, auf die Platte angerichtet, der Fisch darauf gelegt, und recht warm aufgetragen. — Diese Sauce darf aber nicht über den Fisch gegossen werden.

Ein Hecht auf Pohlische Art.

Wenn der Hecht sauber gepuht und in beliebige Stücke geschnitten ist, wird er eingesalzen, hierauf in einer Pfanne mit Wasser, nur in einem Sud oder Wall gesotten. Nach diesem legt man ihn in frisches Wasser, und aus diesem heraus auf ein leinenes Tuch zum Abrocknen. Nun nimmt man 3 bis 4 gepuhte und klein geschnittene Petersilienwurzeln, dämpft diese in einem Stückchen zerlassener frischer Butter, thut einige ganze Zwiebeln dazu, legt dann die Hechtstückchen darauf, stäubt etwas Mehl darüber, thut noch ein wenig Pfeffer, Muscatnuß und einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder klare Erbsenbrühe daran, deckt es zu, und läßt es nun auf Kohlen langsam kochen, bis die Wurzeln und der Fisch fertig sind. Nun wird das Gelbe von 4 Eiern mit dem Saft von einer oder zwey Zitronen abgezogen, der Fisch zierlich auf die Platte gelegt, die Sauce jedoch mit Zurücklassung der ganzen Zwiebel vollends an die Eier gethan, und dann über den Fisch angerichtet.

Hecht mit englischer Sauce.

Wenn der Hecht geschuppt, gekrümmt oder zerlegt, und mit einem Tuch abgerieben ist, wird er auf eine Schüssel gelegt und eingesalzen,

alsdann in einer Kastrol oder messingenen Pfanne mit halb Essig und halb Wasser, worein man zuvor von allen Sorten Kräutern und Wurzeln, Zwiebeln und Salz gethan hat, eine Zeitlang gekocht, und, wenn er fertig ist, in der Brühe heiß erhalten. Zur Sauce nimmt man ein großes Stück Butter, verrührt es recht mit dem Gelben von 6 Eiern, nimmt den Saft von einer Zitrone nebst ein paar Eßlöffeln voll frischem Wasser dazu. Ist es Zeit zum Anrichten, so wird die Sauce über dem Feuer unter beständigem Rühren heiß gemacht, aber ja nicht gekocht. Den Fisch legt man nun auf ein Tuch zum ablaufen, dann auf die Platte, und richtet die Sauce darüber an.

Hummers oder Seekrebse.

Sie werden eben so wie unsere Fluß- und Bäckrebse in Wasser, Essig, Petersilien und Kümmel gesotten, und mit Essig, Pfeffer oder mit einer Sauce gegeben. Man kann auch Häringbutter dazu aufstellen.

Hummers (Seekrebse) zu Kochen.

Man legt die Hummers in einen Kessel oder große Kachel, thut eine Hand voll Salz dazu, gießt soviel Wasser darauf, daß sie bedeckt sind, und läßt sie eine halbe Stunde durchkochen, nimmt sie dann heraus, bestreicht sie überall mit einem Stückchen Speck, schneidet sie, wenn sie kalt sind, der Länge nach durch, schlägt die Scheeren auf, und richtet sie an, dann zieht man einige Eiergeßel mit etwas Essig ab; thut ein wenig Pfeffer dazu, und giebt es besondrer auf den Fisch.

Hummers mit Spargeln.

Wenn der Hummer wie der vorige abgekocht ist, so macht man alles Fleisch heraus und klein, schneidet dann etwas Spargelspizzen klein, und kocht sie in Salzwasser weich, knätet hierauf einen halben Kochlöffel Mehl in 4 Loth frischer Butter zusammen, rührt es mit süßem Rahm an, nimmt etwas gehackte Petersilie und Schnittlauch dazu, thut, wenn es unter beständigem Rühren zu kochen anfängt, das Hummersfleisch und die Spargeln darein, salzt es gehörig, und läßt es noch ein wenig durchkochen. — Von den Hummerschalen kann man auch Krebsbutter machen.

Gebackener Karpfe.

Der Karpfe wird geschuppt, oben am Rücken so aufgeschnitten und ausgenommen, daß er am Bauch zubleibt, und mit Salz, Pfeffer und Nägelein von aussen und innen eingerieben. Hierauf bestreicht man eine irdene Platte mit kalter Butter, thut eine Hand voll geschnittene Zwiebeln, 2 Rädlein Zitronen, einen halben in Stückchen geschnittenen Haring oder 2 Sardellen, ein halbes Trinkglas Essig und 4 Esslöffel voll sauren Rahm darein, legt den Karpfen darein, schneidet ein Viertelfund Butter ganz dünn darauf, überstreut ihn mit Semmelmehl, bratet ihn im Ofen gelb, legt ihn dann auf eine Platte, gießt die Sauce durch einen Sieber darüber, und thut ein wenig Baumöl darein.

Anmerk. So oft man sauren Rahm zu einer Speise nimmt, wird er zuvor in einem Geschirre ein wenig verrührt.

Karpfe mit Burgunderwein.

Wenn der Karpfe geschuppt, und das Eingeweide herausgenommen ist, so wird er mit einem Glas Burgunderwein ausgewaschen und dann zu Stückchen geschnitten; diese legt man nun in eine Kastrol oder Kachel, streut Salz, Pfeffer, Muscatnuß darüber, nimmt etliche Charlotten; oder andere Zwiebeln, ein wenig Kockenboll, Basilicum, ein wenig Thymian und eine halbe in Rädlein geschnittene Zitrone, hackt dieß alles zusammen fein, streut es über den Fisch, röstet eine Hand voll geriebenes schwarzes Brod in Butter schön braun, thut es auch an den Fisch, nimmt den Burgunderwein womit der Fisch ausgewaschen worden ist, einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe und noch einen Schoppen Burgunder dazu, und läßt dieses alles schnell einkochen, legt den Fisch sodann in ein anderes Geschirr, läßt die Sauce durch ein Seiher darüber laufen, und erhält ihn bis zum Anrichten heiß auf Kohlen. Man kann auch etliche zuvor geschälte Kartoffeln mit dem Fisch kochen, solche, wenn der Fisch aufgetragen wird, in Schnitze oder Stücke schneiden, dieselben zwischen den Fisch legen, und damit auftragen.

Ein Karpfe grillirt.

Wenn der Karpfe rein geschuppt, wird er auf dem Rücken ausgeschnitten, der Kogen oder Milcher nebst dem Eingeweide herausgenommen, mit Fleischbrühe oder Wasser ein wenig abge-

sotten, und alsdann trocken gelegt. Nun schneidet man etliche Charlotten: oder eine andere Zwiebel, ein wenig Petersilie, Basilicum und Thymian fein, vermengt es mit Salz und Pfeffer, reibt den Karpfen von innen und aussen recht damit ein, nimmt ihn auf eine Platte, legt den Kogen oder Milcher wieder in den Bauch, schneidet etliche große Zwiebeln nebst einer halben Zitrone zu Rädlein, legt dieses nebst zwey Lorbeerblättern auf den Karpfen, gießt ein halbes Glas Provenceroil nebst ein wenig Essig darüber, und läßt es ein paar Stunden lang stehen.

Ist es bald Zeit zum Serviren (Auftragen), so macht man den Rost auf Kohlen heiß, legt den Karpfen mit den Zwiebeln darauf, grillirt ihn auf beyden Seiten schön, belegt ihn innen mit Zwiebeln und Zitronenrädchen, und begießt ihn, so oft er umgewendet wird, mit Del und Essig. Ist er fertig, so legt man ihn auf eine Platte, dämpft 2 Eßlöffel voll fein gehackte Kappern in einem Stückchen Butter, läßt den zurückgebliebenen Essig von dem Fisch durch ein Sieb laufen, thut ihn an die gedämpften Kappern, ein wenig Zitronensaft in die Sauce, gießt diese über den Fisch, und giebt ihn warm auf die Tafel.

Karpfe zu braten.

Wenn ein 2 oder 3pfündiger Karpfe abgeschlagen, geschuppt, ausgenommen und aus frischem Wasser gewaschen ist, reibt man solchen mit Pfeffer, Salz und Nägelein von aussen und innen ein, schneidet 3 abgewaschene Sardellen, und etwas Zitronenschalen in länglichte Stückchen, spickt damit den Karpfen auf beyden Sei-

ten, thut auf ein langes Plättchen oder Bratpfännchen eine in Rädlein geschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt, einige Zitronenrädlein, ein halbes Glas Essig, eben soviel Fleischbrühe, und legt einige Stäbchen Holz darüber, bestreicht dann den Karpfen mit zerlassener Butter, legt ihn auf die Stäbchen, gießt einige Eßlöffel voll dicken süßen oder verklepperten sauren Rahm darüber, und setzt ihn in einen Backofen. Wenn er auf einer Seite gelb ist, wird er umgekehrt, die andere Seite auch mit Rahm begossen, und auch auf dieser Seite gelb gebraten. Bey dem Anrichten wird die Sauce durch einen Seiber gegossen.

Karpfe auf jüdische Manier.

Wenn der Karpfe sauber geschuppt, abgewaschen, das Eingeweide herausgenommen und in beliebige Stückchen geschnitten ist, legt man diese in eine Kastrol oder irdene Kachel, gießt das mit Wein aufbehaltene Blut von dem Fisch über die Stücklein in die Pfanne, thut noch Salz, Pfeffer, Nägelein, Muscatnuß, eine Hand voll blattweise geschnittene Zwiebeln, Zitronenrädlein ohne Kerne, einer Hand groß Brodrinde, ein Glas Wein und ein halbes Glas Essig dazu, und läßt dieses alles ein paar Stunden besammeln stehen. Nun setzt man es über ein Kohlenfeuer, gießt einen halben Schöpflöffel voll Fleischbrühe darüber, deckt es zu, und läßt es so lange kochen, bis der Fisch fertig ist. Alsdann wird die kurzgekochte Sauce darüber gegossen. Ist die Sauce nicht pikant (rezent) genug, so hilft man ihr mit etwas Zitronensaft.

Vor dem Anrichten wird das Brod wieder herausgenommen.

Sarcirter Karpfe.

Man schuppt einen Karpfen ab, schneidet ihn am Rücken auf, löset alles Fleisch von der Haut ab, daß diese ganz, und der Kopf und Schwanz daran bleibt, und nimmt auch das Eingeweide am Rücken heraus, weil er am Bauch nicht aufgeschnitten werden darf, macht alsdann alle Gräte von dem Fleisch rein weg, hackt oder schneidet es nebst einigen Charlotten; oder etwas andern Zwiebeln ganz fein, dämpft diese beyden Stücke in einem Viertelpfund zerlassener Butter, schlägt 4 Eyer dazu, und rührt es so lang, bis sich die Eyer angefest haben, nimmt es hierauf in eine Schüssel, thut Salz, Muscatnuß, Pfeffer und ein wenig Nägelein dazu, rührt es, wenn es erkaltet ist, mit 4 Eyer gelb an, füllt die Haut von dem Karpfen damit an, und nähert solche am Rücken zu. Nun wird ein Geschirr, welches die Größe von dem Fische hat, mit Speckscheiben belegt, der gefüllte Karpfe darauf gelegt, ein wenig Fleischbrühe daran gethan, ein wenig Butter klein darauf geschnitten, und im Ofen gebacken; in einer halben Stunde ist er fertig. Bey dem Auftragen giebt man eine braune Kappernsauce dazu.

Karpfe Kalt zum aufheben.

Wenn dieser geschuppt, in beliebige Stücken geschnitten, nicht gewaschen, nur mit einem Luche ab-, und mit Pfeffer und Salz eingerieben ist, backt man ihn in heißem Schmalz, läßt ihn auf Brod ablaufen, legt ihn in eine Schüssel, macht hierauf einen Schoppen guten

Esdragon = oder Weinessig siedend, thut etwas ganzen Pfeffer, ein paar Nägelein, ein Lorbeerblatt, ein wenig klein geschnittenen Knoblauch, eine Zwiebel und Rosmarin, ebenfalls klein geschnitten dazu, läßt es ein wenig kochen, gießt es über den gebackenen Fisch, deckt ihn, wenn er erkaltet ist, zu, und bewahrt ihn im Keller auf; er hält sich 8 Tage gut.

Lachs in einer Sauce.

Den Lachs nimmt man nicht aus, sondern schneidet ihn in runde Scheiben, und macht dann erst das Eingeweide davon, setzt hierauf eine messingene Pfanne oder Kastrol mit Wasser, etwas Essig, einige grob geschnittene Zwiebeln und Lorbeerblätter nebst ganzem Pfeffer und Nägelein über das Feuer, thut, sobald solches kocht, den Lachs nebst einer Hand voll Salz darein, läßt ihn eine starke Viertelstunde kochen, richtet ihn mit der Schaumkelle auf eine Platte an, überstreut ihn mit fein gehackter Petersilie, und stellt Essig und Del dazu auf.

Lachs auf dem Rost gebraten.

Man schuppt den Lachs ab, schneidet ihn wie den vorigen, aber nur halb so dick, salzt ihn auf beyden Seiten, und läßt ihn eine halbe Stunde liegen, trocknet ihn hierauf mit einem leinenen Tuch ab, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, kehrt ihn in geriebener Semmel mit ein wenig gestoßenem Pfeffer um, läßt ihn auf einem zuvor heiß gemachten Rost auf beyden Seiten gelb braten, und giebt bey dem Auftragen Zitronen dazu.

Lachs zu räuchern.

Er wird in 4 bis 6 Stücke durchgeschnitten. Der Kopf bleibt zurück, weil derselbe besser frisch gesotten ist. Diese Stücke nun reibt man mit 3 bis 4 Loth Salpeter, worunter noch eine Hand voll gewöhnliches Salz genommen worden ist, recht gut ein, läßt sie 4 Tage an einem kühlen Orte in einem fest zu gedeckten Geschirre stehen, nimmt sie dann heraus, steckt sie entweder in Rindsblasen, oder bindet nur ein Papier leicht darüber, und hängt sie in den (aber nur in keinen warmen) Rauch. Je nachdem der Lachs beschaffen, ist er in 6 bis 8 Tagen zu gebrauchen. Dieser geräucherte Lachs kann zu vielen Speisen gebraucht werden. Wird er zum Gemüß gegeben, so schneidet man soviel davon, als man nöthig hat, und siedet ihn mit etwas gesalzenem Wasser, wovon man in Scheiben geschnittene Zwiebeln und von Kräutern, was man haben kann, gethan hat, nur so lange wie harte Eyer. Er kann kalt und warm aufgestellt werden.

Lapperdan mit brauner Butter

Wenn der Lapperdan gesotten ist, legt man das Stück auf eine Platte, reibt Muscatnuß daran, streut Pfeffer, Salz, Ingwer und ziemlich fein geschnittene Petersilie darüber, alsdann macht man eine recht fein blattweise geschnittene Zwiebel in Butter gelb, gießt dieses über den Fisch, und giebt Senf dazu.

Lapperdan

Lapperdan auf Flamändisch.

Dieser wird (nach der Vorschrift im ersten Theile) gesotten, alsdann werden Kartoffeln von mittlerer Größe geschält, und im Salzwasser nicht vollkommen weich gesotten, hierauf trocken gelegt. Nun zerläßt man in einem breiten Geschirre ein Stück Butter, dämpft die Kartoffeln darinn, streut Salz, Pfeffer und Ingwer darüber. Sind sie nun fertig, so legt man den Lapperdan auf eine Platte in die Mitte, die gedämpften Kartoffeln neben herum, und erhält ihn auf heißer Asche warm, bis die Sauce fertig ist. Zu dieser wird ein Stück frische Butter in einer Kastrol oder in einer Rachel ein wenig weich gemacht, das Gelbe von 6 Eiern nach und nach darunter gerührt, und mit einem halben Schöpflöffel voll frischem Wasser angerührt, und auf Kohlen unter beständigem Rühren zu einer dicklechten Sauce gekocht. Nun streut man Salz und gestoßenen Pfeffer darüber, und richtet die Sauce über den Fisch und die Kartoffeln an.

Lapperdan auf holländische Art.

Ist dieser gleich dem vorhergehenden gesotten, so nimmt man zur Sauce ein gutes (ziemlich großes) Stück Butter mit dem Saft einer Zitrone in ein Geschirre, rührt es so lange über dem Kohlfeuer, bis die Butter zergangen ist. Nun trocknet man den heißen Lapperdan mit einem Tuch ab, legt ihn auf eine Platte, gießt die zerlassene Butter darüber, und trägt ihn recht warm auf.

Lapperdan in weißer Sauce.

Wenn der Lapperdan, wie bekannt, gewäs-
fert und die schuppigte Haut davon ist, wird
er ein wenig gesotten, alsdann auf die Seite
gesetzt, bis die Sauce fertig ist. Zu dieser
macht man ein gutes Stück Butter weich, knä-
tet einen Kochlöffel voll feines Mehl darunter,
rührt alsdann ein wenig ganz fein geschnittene
Petersilie und das Gelbe von 4 Eiern darein,
thut noch den Saft von 2 Zitronen, eine ganze
Zwiebel, einen Schöpflöffel voll klare Erbsen-
oder Fleischbrühe dazu, und läßt es unter be-
ständigem Rühren über dem Kohlfener zu einer
dicklichten Sauce kochen. Hierauf wird der
Lapperdan aus der heißen Brühe auf eine Ser-
viette genommen, damit kein Wasser daran bleibt,
dann auf die Platte gelegt, und die Sauce dar-
über angerichtet.

Linquadale in Del oder Butter auf dem Rost.

Dieser Fisch ist etwas lang und ganz flach.
Daher heißt er auch, ins Deutsche übersetzt,
der Zungensisch. Er kommt aus Italien schon
in Fäßchen eingemacht und marinirt. — Man
bratet diese Gattung Fische mit Del oder Butter
auf dem Roste, dämpft 6 fein gehackte und aus-
gegrätete Sardellen mit feinen Kappern in ei-
nem Stücke frischer zerlassener Butter, thut ein
wenig Weinessig oder Zitronensaft darunter, gießt
es über den Fisch, und garnirt ihn mit geback-
ener Petersilie.

Plateis auf dem Rost zu braten.

Wenn die Plateis gewässert und wieder getrocknet sind, werden sie durch zerlassene Butter gezogen, und mit untereinander gemengtem Muschelmehl, Salz und Pfeffer überstreut, dann auf den heißgemachten Rost gelegt und schnell gebraten, sobald sie fertig sind, mit braun gemachter Butter oder heißem Del begossen und warm aufgetragen. — Man kann die Plateis auch in einem irdenen Geschirr in den Backofen setzen, oder auf Kohlen braten, muß aber ziemlich viel Butter oder Del dazu nehmen.

Salme mit Champagner-Wein.

Man nimmt ein Stück Salmen nach Belieben, salzt es auf beyden Seiten ein, und läßt es ein paar Stunden stehen. Nun wird der Fisch mit einem Tuche abgetrocknet, und auf den Bratrost auf Kohlen gesetzt. Hierauf gießt man Provenceröl darüber, läßt ihn auf dem Roste halb braten, oder vielmehr nur anziehen, und legt ihn dann auf die Platte, worauf er servirt (aufgetragen) wird. Nun nimmt man in eine Kastrol ein Stück frische Butter, und schafft es mit einem Kochlöffel voll feinem Mehl zu einem Taig, thut jetzt 1 oder 2 Trinkglas voll Champagner, einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt, eine ganze Zwiebel und Muscatnuß dazu, und läßt es unter beständigem Umrühren auf Kohlen zu einer säuerlichen Sauce kochen. Dann wird davon über den Fisch gegossen, und dieser, bis er vollends fertig ist, in einen Ofen gesetzt. Ehe er aufgetragen wird, zieht man die übrige Sauce mit dem Gelben

von 4 Eiern ab, treibt sie durch ein Haarsieb, thut den Saft einer Zitrone dazu, und gießt sodann die Sauce über den Salmen.

Ein Stück Salmen im Ofen zu backen.

Man nimmt, wie zuvor, ein rundes Stück, löst die Haut davon ab, salzt es ein, und läßt es ein paar Stunden stehen. Indessen werden 6 bis 8 Sardellen gewaschen, von den Gräten gereinigt, klein geschnitten, und in einem Stück Butter gedämpft. Nun rührt man einen Kochlöffel voll Mehl darunter, gießt gute Fleischbrühe daran, schneidet 2 große Zwiebeln blattweise, und läßt sie nebst ein wenig Essig in der Sauce kochen. Jetzt legt man den eingesalzenen aber abgetrockneten Salmen auf eine irdene mit kalter Butter bestrichene Platte, richtet die Sauce, die aber ganz dick seyn muß, darüber an, belegt den ganzen Fisch mit Zitronenscheiben, thut noch ein paar Lorbeerblätter dazu, und setzt ihn so in einen heißen Backofen. Sobald er fertig ist, richtet man ihn auf Porcellan an, und nimmt die Lorbeerblätter weg. Nun wird die Sauce, welche noch in der Schüssel ist, mit guter Fleischbrühe verdünnet, und durch einen Seiber getrieben, alsdann auf Kohlen unter beständigem Rühren recht heiß gemacht, und an den Salmen gegossen. Wäre die Sauce nicht rezent genug, so thut man noch ein wenig Zitronensaft daran. Hat sie zu viel Fett, so wird davon abgeschöpft und nun aufgetragen. Es muß immer ein Stück durch den ganzen Salmen 2 Fingerdick im Durchschnitt geschnitten werden.

Ein Kopf von einem Rhein-Salmen mit Sauce.

Dieser wird von einem Salmen genommen, so groß man ihn auf die Tafel braucht, und sauber gepuht; die Flossen werden abgeschnitten. Nun nimmt man in ein Geschirr, welches groß genug ist, um den Kopf darein zu legen, etliche gelbe Rüben, Petersilien- und Pastinat-(Schwarz-)Wurzeln, diese Wurzeln alle zuvor gepuht und gehörig klein geschnitten, und thut etliche Lorbeerblätter, Boragen, ganze Pfefferkörner, Nägelein, etwas Thymian, Basilicum und Esdragon dazu. Jetzt wird der Kopf hineingelegt, halb Essig, halb Wasser darüber gegossen, stark gesalzen, und über dem Feuer so lange langsam gekocht, bis er fertig ist. — Zur Sauce dämpft man klein geschnittene Charlotenzwiebeln in Butter, streut einen halben Kochlöffel voll Mehl darüber, thut 4 Loth gewaschene und klein geschnittene Sardellen, 2 Loth gehackte Kappern, gute Fleischbrühe, auch etwas von der Salmenbrühe dazu, und läßt es kochen. Wenn es recht durchgekocht hat, so thut man fein geschnittene Petersilie nebst dem Saft einer ganzen Zitrone daran. Ist es Zeit, den Kopf aufzutragen, so wird er auf ein Tuch zum Ablausen gelegt, dann auf die Platte gethan, und die Sauce darüber gegossen.

Ein Stück Rheinsalmen auf eine andere Art.

Dazu schneidet man ein rundes Stück, in der Dicke, wie man es nöthig hat, durch den ganzen Fisch, umbindet es mit einem Faden, thut es in ein passendes Geschirr, worin man zuvor von allen Sorten Wurzeln und Kräuter

gethan hat, (nur salzt man es nicht so stark als den Kopf) gießt 1 bis 2 Bouteillen weißen Wein darüber, und läßt es über dem Feuer langsam sieden. Wenn es fertig ist, bleibt es bis zum Anrichten in der Brühe liegen. Zur Sauce dämpfte man 4 Loth gewässerte und klein geschnittene Sardellen in Butter, streut ein wenig Mehl darüber, rührt dieß untereinander, thut dann ein wenig von der Salmenbrühe nebst dem Saft einer Zitrone und eine ganze Zwiebel daran, und läßt es kochen. Ist es Zeit zum Anrichten, so wird der Fisch auf ein Tuch gelegt, der Faden und die Haut abgemacht, auf eine Platte rangirt, die Sauce, mit Zurücklassung der Zwiebel, darüber gegossen, und der Fisch recht heiß aufgetragen.

Gebackene Sardellen.

Dieß dürfen keine alte, sondern es müssen frische ganze Sardellen seyn. Wenn sie nun zuvörderst gehörig gewässert und wieder rein abgewaschen sind, thut man sie hübsch von einander, nimmt den Grat heraus, legt sie auf ein Plättchen auseinander, hackt ein wenig Charlottenzwiebeln, Basilicum und Petersilie ganz fein, streut es über die Sardellen, drückt ein wenig Limonien: (Zitronen:) Saft und etwas Provençeröl darauf, läßt sie eine Stunde stehen, rührt alsdann 3 Kochlöffel voll feines Mehl nebst ein wenig Salz mit kaltem weißem Wein an, das Weiße von einem Ey, und einen Eßlöffel voll heißes Schmalz (Schmalzbutter), dann den übrigen Wein warm zum Verdünnen daran, bis der Taig etwas dicker als ein Flädleinstraig wird. Nun werden die marinirten Sardellen darinn

umgewendet, in heißem Schmalz schön gelb gebacken, als Zwischenplättchen aufgetragen, und mit grüugebackener Peterstie garnirt. Ein Viertelpfund Sardellen giebt zu einem Zwischenplättchen für 6 Personen genug; auch können sie zum Garniren von Ragouts, Haschees, Sauer- und Bayrisch-Kraut gebraucht werden.

Schildkröte Kalt zu geben.

Wenn die Schildkröte (wie nachfolgt) aufgekocht, aus dem Schild genommen, und die Galle abgemacht ist, legt man sie in eine Kachel oder Kastrol, thut eine Bouteille Wein, ein wenig Fleischbrühe, einige in Rädlein geschnittene Zwiebeln und 2 Lorbeerblätter, etwas ganzen Pfeffer nebst einem Viertelpfund kleingeschnittenem Niernfett und dem gehörigen Salz dazu, läßt das Schildkrötenfleisch langsam weich kochen und in der Brühe erkalten, schneidet dann dasselbe in dicke Scheiben, legt es in den zuvor reingemachten Schild, und giebt Essig, Del und gestoßenen Pfeffer dazu.

Sricassée von Schildkröten.

Man setzt die Schildkröte auf den Tisch, hält ihr ein glühendes Eisen nahe auf den Schild, hackt, wenn der Kopf und die Füße zum Vorschein kommen, solche gleich ab, und wirft die Schildkröte in kaltes Wasser, daß sie sich todtblutet, legt sie hierauf in einen Kessel oder eine Kastrol mit siedendem Wasser, läßt sie einige mal aufkochen, nimmt sie heraus, macht den Schild ab, schneidet das Fleisch in zierliche Stücke, und die Galle von der Leber weg. Alsdann röstet man einen halben Kochlöffel Mehl in ei-

nem guten (ziemlich großen) Stück Butter weißgelb, thut einige fein geschnittene Charlottenzwiebeln dazu, rührt es mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe und dem Saft von einer halben Zitrone an, legt das Schildkrötenfleisch hinein, und läßt es ein wenig durchkochen. Vor dem Anrichten zieht man die Sauce mit 2 oder 3 Eyer gelb ab; hat sie nicht Säure genug, so wird mit Zitronensaft geholfen.

Schildkröte. Noch eine Art.

Der noch lebenden Schildkröte legt man eine glühende Kohle auf die obere Schale, oder hält ein glühendes Eisen darauf. Sobald sie die Hitze spürt, kriecht sie heraus, dann durchspießt man ihr den Kopf geschwind mit einer spitzigen Gabel, schneidet den Kopf, die Füße und den Schwanz ab, legt die gestuzte Schildkröte in frisches Wasser, macht sie sauber ab, setzt sie mit siedendem Wasser und dem gehörigen Salz über das Feuer, läßt sie so lang sieden, bis sich die untere Schale abnehmen läßt, hebt solche alsdann aus der Schale, und zerlegt die Schildkröte in 4 Theile. Die Galle wird behutsam aus der Leber geschnitten (sie steckt mitten in derselben) und mit den Därmen weggeworfen. Der Magen wird auf einer Seite aufgeschnitten, und das Unsaubere heraus gethan, derselbe, die Leber und die Eier sind gut. Die obere Schale wird von der schwarzen Haut gereinigt, so lang sie noch naß und warm ist. Zur Sauce zerläßt man ein ziemlich großes Stück Butter, röstet einen Kochlöffel voll Mehl lichtgelb darinn, dämpft einige fein geschnittene Charlotten- oder andere Zwiebeln darinn ab, thut

ein Trinkglas voll Wein, einen Schöpfloffel voll von der Brühe, worinn die Schildkröte gekocht worden ist, fein geschnittene Zitronenschalen, von allen Gattungen feines Gewürz oder feine Kräuter, auch klein geschnittene Petersilie dazu. Sobald die Sauce zu kochen anfängt, legt man die Schildkröte nebst Magen, Leber und Eiern darein: läßt sie so lange kochen, bis die Sauce kurz eingekocht ist, schwingt sie etlichemal um, und richtet sie alsdann in ihre eigene Schale an.

Anmerk. Wenn man bey einer lebendigen Schildkröte wissen will, ob es ein Männchen oder Weibchen ist, so muß man am Bauche sehen. Diejenigen, deren Schale erhaben ist, haben Eyer, und sind also Weibchen, die aber einwärts gebogen sind, sind Männchen, und nicht so delikate wie die Weibchen.

Gedämpfter Stockfisch.

Wenn der Stockfisch schön gewässert und zwischen 2 Brettern fest ausgedrückt ist, macht man die Haut und die Gräte rein davon, schneidet oder hackt einige Charlotten: oder andere Zwiebeln, etwas Petersilie, Basilicum und Thymian recht fein, dämpft es in einem großen Stück Butter, bestreicht ein Potageblech oder eine Porcellanplatte stark mit kalter Butter, bestreut es mit geriebenem Semmel- oder Mutschelmehl nebst Salz, Pfeffer und Ingwer, thut von den gedämpften Kräutern etwas darüber, legt den Stockfisch in der Ordnung darauf, streut wieder Semmelmehl nebst Gewürz darüber, und gießt die Butter mit den Kräutern vollends darauf. Nun wird das Geschir auf Kohlen gesetzt, und ein Deckel mit Kohlen darauf gedeckt, oder in einen Backofen gestellt. Sobald die

Speise eine leichte Farbe hat, trägt man sie warm auf.

Stockfisch im Ofen.

Vier Stücke von einem gut gewässerten Stockfisch werden mit kaltem weichem Wasser auf Kohlen gesetzt; will es anfangen zu kochen, oder ist es vielmehr nur recht heiß, so wird das Geschirre damit auf die Seite gesetzt. Hierauf schneidet man etliche Charlotten- oder andere Zwiebeln, etwas Basilicum und Petersilie recht fein, dämpft es in einem ziemlichen Stück frischer Butter, thut es alsdann in eine Schüssel, ein abgeriebenes Milchbrod, Muscatnuß, Salz, Ingwer, und Pfeffer dazu, und rührt dieses zuerst mit dem Gelben von 6 Eiern und darauf noch mit 2 Eßlöffeln voll süßem oder saurem Rahm an. Nun nimmt man den Stockfisch aus dem Wasser und verliedt ihn, thut die schönen Stücke davon besonder auf einen Teller, verliedt die kleinen Bröcklein sauber von den Gräten, und rührt sie unter die Farce, streut über die großen Stücklein Salz und Muscatnuß, bestreicht eine Porcellanplatte oder ein anderes dazu bestimmtes Geschirre, das auf den Tisch gegeben werden soll, stark mit Butter, breitet von der Farce darauf aus, legt von den Stücklein Stockfisch darüber, wieder Farce darauf, wieder Stockfisch darüber, bis beide Theile zu Ende sind, das letzte muß von der Farce seyn. Als dann wird eine Hand voll geriebenes Milchbrod darüber gestreut, mit dünn geschnittenen Butterstückchen belegt, und nun im Ofen gelb gemacht. Dieß ist für 5 bis 6 Personen genug.

Stockfisch in einer Serviette.

Dieses muß ein weißer gut gewässerter Stockfisch seyn. Aus dem frischen Wasser heraus verliest man ihn rein auf einem Brett, sondert die Gräte und die Haut davon ab, legt den Stockfisch auf eine Platte, bestreut ihn mit Salz, Pfeffer, Ingwer und Muscatnuß, bestreicht eine Serviette mit Butter, legt die Stücklein Stockfisch hinein in die Rundung, bindet alsdann die Serviette mit einem Bindfaden zu, und hängt sie in einen Hafen mit kaltem Wasser. Wenn das Wasser zu kochen anfängt, wird es gesalzen; man läßt es etwas länger als ein hartes Ey kochen, nimmt alsdann die Serviette heraus, legt sie in einen Durchschlag, beschwert sie mit einem Stein, damit das Wasser wohl ablaufe. Hierauf bindet man die Serviette auf, stürzt den Stockfisch auf eine Platte, und überstreut ihn mit fein geschnittener Petersilie. Die Sauce macht man entweder auf holländische Art, wie beim Lapperdan gezeigt worden ist, oder man macht eine Hand voll klein geschnittene Zwiebeln in einem Stück Butter gelb, und richtet sie darüber an; beides, auch Senf oder eine Sardellen-Sauce schmeckt gut dazu.

Kleine Störe auf dem Rost.

Kleine Störe werden ausgenommen, die Flossfedern und harte Schuppen davon genommen, in kleine Stückchen geschnitten, und ausgewaschen. Hierauf setzt man sie mit etwas Butter, gehackten Zwiebeln, gehackter Petersilie Pfeffer und Salz auf starke Kohlen, und läßt sie eine Weile zusammen dämpfen, zerläßt dann

in einem andern Geschirr ein Stückchen Butter, kehrt die halbgedämpften Stör darinn um, überstreut sie mit Semmelmehl, bratet sie vollends auf einem heißgemachten Roste gelb, und giebt die unten (bey'm Walterfisch angezeigte) kalte Sauce dazu.

Gefochten Stör kalt zu werden.

Zu diesem nimmt man ein Stück von einem großen Stör, wäscht es ab, setzt es mit kaltem Wasser, etwas Salz (aber nicht zu viel) einigen geschnittenen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Pfeffer und Nägelein aufs Feuer, läßt es zusammen eine starke Viertelstunde kochen, setzt es vom Feuer weg, schöpft das Fett oben ab, läßt den Stör in der Brühe liegen, bis er kalt ist, und giebt bey dem Anrichten etwas gehackte Petersilie, Pfeffer, Salz und Essig untereinander gerührt, besonder dazu. Wenn von dem Stör übrig bleibt, wird er in seiner Brühe aufgehoben.

Ein Walterfisch mit Sauce.

Der Fisch oder ein Stück davon wird mit Salz, halb Essig, halb Wasser, einer blattweise geschnittenen Zwiebel, allen Sorten Wurzeln und Kräutern, Pfefferkörnern und ein paar Lorbeerblättern gesotten. Ist er fertig, so bleibt es bis zum Anrichten in der Brühe liegen. Man kann jede schon angeführte (beschriebene) Fischsauce dazu machen, auch kann er warm, ohne Sauce, mit geriebenem Meerrettig oder Kern, mit Zucker und Essig angemacht, beyde letztere jedoch besonder, gegeben werden.

Folgende kalte Sauce kann zu diesem wie auch zu mehreren andern Fischen gebraucht werden:

Man nimmt nehmlich etwas fein geschnittene Petersilie, einen Eßlöffel voll, im Fall sie nicht fein sind, geschnittene Kappern, ein wenig Basilicum und Thymian, ein Stückchen Zitronenschalen, und thut dieß alles auf eine Sauciere oder einen Saladier. Nun wird das Gelbe von 3 hartgekochten Ethern mit 4 gewässerten ausgegräteten Sardellen und 3 Eßlöffeln voll Provenceroil nebst ein wenig Pfeffer und Salz zu dem Geschnittenen gethan, im Mörser gestoßen, und dieß alles mit gutem Essig angemacht, so daß es eine Sauce wird, die aber nicht zu dick und nicht zu dünn seyn darf.

M a g o u t s.

Salsche Auster.

Zwen Kalbsbrieslein siedet man in Salzwasser weich, zieht die Haut davon ab, und schneidet sie in Stückchen so groß als eine Auster, puht hierauf die tiefen Austerschalen rein, thut in jede derselben ein kleines Stückchen Butter, ein wenig Semmelmehl und Muscatnuß nebst ein wenig von einem halben zuvor fein gehackten Häring, legt ein Stückchen von den geschnittenen Brieslein darauf, thut wieder von dem Häring, Butter, Semmelmehl und Muscaten darüber, drückt Zitronensaft darauf, stellt die Schalen auf einen Rost, und läßt sie auf Kohlen langsam braten.

Bratwürste in brauner Sauce.

Man nimmt gute Bratwürste, schränkt sie in der Mitte, macht in einer Omeletspanne Schmalz oder Butter heiß, legt die Würste hinein, und läßt sie auf einer Seite gelb werden, streut über die andern einen kleinen Kochlöffel voll Mehl nebst einer klein geschnittenen Zwiebel, und läßt sie vollends braun werden, gießt hierauf ein halbes Glas Essig, und verhältnißmäßig Wasser oder Fleischbrühe daran, damit die Sauce nicht zu dick wird, thut ein wenig Pfeffer, Salz und Nägelein dazu, und läßt es eine Viertelstunde zusammen kochen.

Harte Eyer mit süßem Rahm.

Die Eyer müssen frisch und hart gesotten seyn. Das Weiße davon schneidet man recht fein länglicht- (das Gelbe bleibt ganz), mengt fein geschnittene Petersilie, Pfeffer und Muscatnuß unter das Weiße, setzt das Gelbe auf die Platte, welche auf den Tisch kommt, streut das Geschnittene dazwischen, nimmt in ein anderes Geschire ein Stück frische Butter, schneidet zuvor eine Zwiebel in Stücklein, eine Petersilien-, eine Selleriewurzel und eine gelbe Rübe fein, dämpft dieß alles in der Butter, deckt es zu, daß es weiß bleibt, streut einen halben Kochlöffel voll Mehl darüber, gießt süßen Rahm daran, läßt es durchkochen, treibt die Sauce durch ein Haarsieb, und gießt sie kurz vor dem Auftragen auf die Platte, worinn die Eyer eingesetzt sind, läßt sie noch an den Ethern ganz wenig kochen, salzt sie ein wenig, und giebt sie recht warm zu Tische.

Harte Eyer mit saurem Rahm.

Die ebenfalls hart gesottenen frischen Eyer schneidet man samt dem Gelben blattweise, und dann einige Charlotten- oder andere Zwiebeln nebst etwas Petersilie recht fein, dämpft dieß (letztere) in einem Stückchen Butter, mengt ein wenig Pfeffer, Muscatnuß und das gehörige Salz darunter, bestreicht das auf den Tisch bestimmte Plättchen mit frischer Butter, breitet von dem Gedämpften ein wenig darauf aus, legt darauf von den geschnittenen Eyern dicht neben einander, streut ein wenig Salz darüber, nimmt von dem Gedämpften darauf, über dieses guten sauren Rahm, wieder Eyer, und macht so mit beydem fort, bis alles zu Ende ist; das letzte muß dicker saurer Rahm seyn. Nun streut man geriebenes Milchbrod oder Semmeln darüber, setzt es in den Backofen, daß es eine leichte Farbe bekommt; dann sind sie fertig. Für eine Person werden 2, auch wenn es eine Hauptplatte ist, 3 Eyer gerechnet.

Sricassirte Eyer.

Frische Eyer siedet man hart, schneidet das Weiße ganz fein (das Gelbe bleibt ganz), läßt in einem Stückchen frischer Butter einen halben Kochlöffel Mehl nur anziehen, thut einen Schöpf- löffel voll gute Fleischbrühe, Muscatnuß und ein wenig Pfeffer daran, und dämpft 3 bis 4 zuvor gepuhte und länglicht geschnittene Champignons und etwas fein geschnittene Petersilie in einem Stückchen Butter, thut dieses und die Eyer an die Sauce, läßt es nur ein wenig durchkochen, verrührt vor dem Anrichten das Gelbe

von 5 Ethern mit dem Saft einer Zitrone, gießt die Sauce langsam daran, richtet nun die Fricassée an, die abgezogenen Eyer gelb darüber, und trägt sie warm auf.

Die Champignons können auch wegbleiben, und statt deren klein geschnittene Morchen oder feine Kappern gleich mit der Petersilie an die Sauce gethan werden. Die Eyer gelb hingegen werden ganz auf die Platte gelegt, wenn sie zuvor in der Fricassée aufgekocht haben.

Gefüllte Eyer mit Senf.

Auf jede Person werden 2 Eyer gerechnet; wenn diese hart gesotten, geschält und von einander geschnitten sind, nimmt man das Gelbe heraus, verrührt es fein, thut etwas gute Fleischbrühe oder Jus daran, dämpft eine starke Hand voll ganz fein geschnittene Zwiebeln in einem guten Stück Butter sehr weich und weiß, und thut sie nebst 2 bis 3 Eßlöffeln voll Essig-Senf, einem Eßlöffel Essig, ein wenig Salz und Muscatenus zu den verrührten Eyer gelb, rührt es recht untereinander, setzt die ausgehöhlten Eyer auf eine mit Butter bestrichene Platte, füllt sie mit dem Angerührten voll, thut das übrige zwischen die Eyer hinein, setzt es auf schwache Kohlen, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, läßt es nur ein wenig anziehen, und giebt es sogleich auf den Tisch.

Sarcirte oder gefüllte Eyer.

Für 3 Personen werden 6 Eyer hart gesotten, wenn sie kalt sind, geschält und von einander geschnitten, und das Gelbe herausgenommen; dann wird von einem Wecken oder einer Semmel

Semmel das Innere in süße Milch eingeweicht, hernach wieder fest ausgedrückt, und mit dem Gelben fein gehackt. Das Gehackte thut man in eine Schüssel, rührt 3 Eyer nebst einem halben Glase süßem Rahm daran, thut Muscatblüthe und eine Hand voll kleine Rosen dazu, zerläßt 4 Loth Butter, thut alles zusammen dar ein, und rührt es so lange, bis es wie gerührte Eyer ist. Alsdann richtet man es auf ein Schüsselchen an, legt die ausgehöhlten Eyerweiß auf eine Platte (aber nur auf keine zinnerne), auf welche zuvor ein Stückchen zerlassene Butter und ein Glas süßer Rahm gegossen wird, füllt die Eyer mit dem Angerührten, und setzt sie in einen Ofen, damit sie gelb werden.

Inzwischen rührt man ein Kaffeelöfflein voll Mehl in einem messingenen Pfännlein mit dem Gelben von 3 Eyer an, thut einen halben Schoppen süßen Rahm, einer welschen Nuß groß frische Butter, und ein wenig Muscatnuß daran, und läßt es über dem Feuer unter beständigem Rühren aufkochen. Ehe die Eyer aufgetragen werden, richtet man die Sauce dazwischen an. Beyde Theile, sowohl die Farce (Fülle), als die Sauce können entweder ein wenig gesalzen oder gezuckert werden.

Verlorne Eyer mit Kukummern.

Die halbgewachsenen grünen Kukummern werden geschält, von einander geschnitten, die Kerne herausgenommen, länglicht geschnitten, und mit Salz und Pfeffer überstreut. Nun zerläßt man ein gutes Stück Butter, dämpft die geschnittenen Kukummern nebst einer ganzen Zwiebel darinn, streut ein wenig Mehl darauf,

gießt ein wenig Essig und etwas gute Fleischbrühe daran, läßt es recht durchkochen, und richtet es zwischen die Eyer an.

Anmerk. Alle Saucen werden zwischen die verlorne Eyer angerichtet, niemals darüber.

Verlorne Eyer mit Rahm.

Die Eyer zu verlieren bleibt immer dasselbe. Zur Sauce röstet man in einem Stückchen Butter einen halben Kochlöffel voll Mehl dunkelgelb, dämpft eine fein geschnittene Charlottenzwiebel darein, rührt es mit ein wenig Jus oder Fleischbrühe an, hackt für 2 Kreuzer (einen halben sächs. Groschen) Kappern und 2 zuvor ausgegrätete Sardellen recht fein, thut sie nebst einem halben Schoppen saurem Rahm und etwas Zitronensaft an die Sauce, läßt sie noch einmal durchkochen, und richtet sie zwischen die Eyer an.

Verlorne Eyer in weißer Sauce.

Wenn man viele verlorne Eyer zumal machen will, macht man in einer breiten messingenen Pfanne Wasser siedend, schlägt die Eyer eines um das andere in einen Schöpflöffel, und legt sie nebeneinander darein. Wenn das Wasser einigemal aufgeköcht, und das Weiße sich über das Gelbe gezogen hat, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, und richtet sie auf die dazu bestimmte Platte an, damit kein Wasser daran bleibt.

Zur Sauce verrührt man das Gelbe von 4 Eyern mit einem Stückchen frischer Butter und einer Messerspiße voll feinem Mehl recht stark, gießt einen halben Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe nebst dem Saft von einer Zitrone daran,

thut ein wenig Salz und Muscatnuß dazu, läßt es unter beständigem Rühren über dem Feuer anziehen, und richtet sie zwischen die Eyer an.

Verlorne Eyer mit Krebs: Sauce.

Diese werden wie die vorhergehenden gemacht, nur nimmt man zur Sauce statt der frischen Butter — Krebsbutter, läßt den Zitronensaft weg, und nimmt die Krebschwänze feingeschnitten dazu.

Noch eine Art verlorne Eyer.

Die Eyer werden wie die vorhergehenden verloren. Zur Sauce röstet man in einem Stückchen Butter einen halben Löffel voll Mehl lichtgelb, löscht es mit 2 bis 3 Eßlöffeln voll Essig ab, gießt einen halben Schöpflöffel voll Erbsenbrühe daran, thut ein wenig Salz und Pfeffer dazu, zieht die Sauce mit dem Gelben von 3 Eyern ab, und richtet sie über die verlorenen Eyer an. Nun wird ein halber Weck zu kleinen Bröcklein gemacht, im Butter gelb geröstet, und warm über die Eyer gestreut.

Sricassée von geschnittenen Eyern.

Man siedet 6 Eyer hart, legt sie dann in kaltes Wasser, schält sie, schneidet sie von einander, legt das Gelbe auf die Seite, und schneidet das Weiße zu feinen Rädchen, dämpft eine Zwiebel und eine Hand voll Petersilie (beydes zuvor fein geschnitten) in 4 Loth frischer Butter, streut einen kleinen halben Kochlöffel voll Mehl darüber, thut Salz, ein wenig Pfeffer, Ingwer und Muscatenblüthe dazu, hernach einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe nebst ein wenig Es-

fig und Kappern daran, läßt dieß zusammen ein wenig kochen, und thut dann die geschnittenen Eyerweiß darein. Wenn dieß zusammen eine Viertelstunde gekocht hat, richtet man es dann auf ein Plättchen an, schneidet das zurückgebliebene Gelbe klein, streut es über die angerichtete Fricassée, und ziert auch den Rand damit.

Ragout von Eyern.

Für 4 Personen siedet man 8 Eyer hart, schält sie, schneidet sie von einander, nimmt das Gelbe heraus, zerdrückt es in einem Schüsselchen mit einem Löffel, rührt nach und nach ein halbes Trinkglas voll süßen Rahm daran, dämpft eine zuvor ganz fein geschnittene Zwiebel in einem Stückchen Butter weich, thut alsdann die zerdrückten Eyer gelb nebst Salz, ein wenig Ingwer und Muscatblüthe dazu. Alles dieses läßt man zusammen ein wenig auf Kohlen kochen, legt die ausgehöhlten und in 2 Theile geschnittenen harten Eyerweiß auf ein Plättchen, und füllt den gekochten Ragout darein. An den zurückgebliebenen Ragout gießt man nun ein Glas süßen Rahm (Sahne), macht dieses recht heiß, und richtet es zwischen die gefüllten Eyer an. Auch eine Butter-Sauce kann daran gemacht werden.

Gehacktes Fleisch in ein Netz gefüllt.

Man nimmt hiezu 2 Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, schneidet Haut und Sehnen rein davon, und das Fleisch hübsch zu Bröcklein, hackt es mit 4 Loth Rindsmark oder Nierenfett und etwas Petersilie ganz fein, mengt die Brosamen (Krummen) von einem Weck oder einer Semmel

darunter, rührt es in einer Schüssel mit 4 Eiern an, Salz, Muscatblüthe und ein wenig Pfeffer darcin, wickelt es dann in ein frisches Kalbsnetz, näht dasselbe zu, läßt es in der Fleischbrühe gegen 5 Viertelstunden sieden, nimmt es heraus zum Erkalten, zieht den Faden heraus, schneidet das Zubereitete in Scheiben, legt es auf eine Platte, und macht eine Zitronen- oder Butter: Sauce darüber. — Zu dieser zerläßt man ein Stück frische Butter, läßt einen Kochlöffel voll weißes Mehl darinn anziehen, gießt gute Fleischbrühe daran, daß es eine dicklechte Sauce giebt, nimmt den Saft von einer halben Zitrone nebst dem abgeriebenen Gelben wie auch fein geschnittene Petersilie darcin, richtet diese Sauce, wenn sie ein wenig durchgekocht hat, über die Fleischscheiben an, streut etwas Muscatnuß darüber, und giebt es heiß zu Tische.

Anmerk. Mit Weglassung der Zitronen ist dieß eine gewöhnliche Buttersauce, auch können Morchen darcin gethan werden.

Noch eine Art.

Wenn das Kalbfleisch, wie gemeldet, gesotten und nach dem Erkalten zu Scheiben geschnitten ist, wird er mit Semmelmehl und Salz überstreut, und in Butter oder auf dem Rost gelb gemacht. Es kann zu jedem Gemüse gegeben, auch mit Zitronensaft gebraten aufgestellt werden.

Eine Gans à la Dobe (a la Dobe) gesotten, warm und Kalt zu geben.

Einer sauber gepußten nicht zu fetten Gans haut man die Flügel ganz am Leibe ab, zweckt sie auf, blanschirt sie ein wenig in Salzwasser,

und schabt sie dann sauber wieder ab, daß ja keine Stupfen darinn bleiben. Hierauf wendet man länglichte Stückchen Speck in Salz, Pfeffer und Nägelein um, durchzieht die Brust damit, bindet die Gans in eine Serviette, hängt sie in einen Hasen; gießt einen Theil Wasser, 2 Theil Essig daran, thut Salz, grob gestoßenen Pfeffer, Ingwer, ganze Nägelein, geschnittene Muscatenblüthe, ein Lorbeerblatt, Zwiebeln, Knoblauch, Zitronen blattweise ohne Kerne, und von allen Arten Kräutern darein, läßt die Gans damit kochen, bis sie weich ist, nimmt sie aus dem Tuche, legt eine Serviette auf die zum Auftragen bestimmte Platte, die Gans darauf, und garnirt sie mit Zitronenscheiben und Peterfilie.

Man kann sie kalt und warm, mit Essig, Del und Pfeffer, oder mit angemachten Sardellen aufstellen.

Kälberzungen mit Sauce.

Für 6 Personen nimmt man 4 Zungen, kocht sie in Salzwasser weich, löst die weiße Haut ab, und schneidet sie der Länge nach in der Mitte von einander. Zur Sauce röstet man in einem Stückchen Butter einen kleinen Kochlöffel voll Mehl lichtgelb, gießt einen Schoppen Wein und eben soviel Wasser daran, thut ein Stückchen Zucker, ein wenig klein geschnittene Zitronenschale, 4 Loth rein gewaschene kleine Rosinen dazu, läßt sie in eine Viertelstunde kochen, zieht sie vor dem Anrichten mit 2 oder 3 Eyer gelb ab, und richtet sie über die Zungen ab.

Lammfleisch mit Sauerampfer.

Wenn das Fleisch ebenfalls vom vorderen Viertel in kleine Stückchen gehauen und in Salz;

wasser blanschirt ist, röstet man in einem Stückchen Butter einige Messerspißen voll Mehl hellgelb, löscht es mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe ab, und thut das Fleisch nebst ein wenig Muscatnuß davein, streift hierauf eine Handvoll Sauerampfer von den Stielen ab, schneidet ihn klein, dämpft ihn in einem Stückchen Butter, thut ihn zu dem Fleisch, läßt dieses weich kochen, und zieht bey dem Anrichten die Sauce mit 2 Eyer gelb ab.

Hammels: Koulade.

Man macht eine Hammelsbrust ganz von den Beinen los (beint sie aus), klopft sie ein wenig breit, bestreut sie mit Pfeffer, Nägelein, etwas klein geschnittener Petersilie, Zwiebeln (ebenfalls fein geschnitten) und Salz, wickelt sie der Länge nach fest zusammen, umbindet sie mit einem Bindfaden, und kocht sie in Salzwasser weich, bestreicht alsdann die Koulade mit ein wenig zerlassener Butter, vermengt etwas Salz mit Semmel- oder Mutschelmehl, und überstreut sie stark damit, bratet sie auf einem zuvor heißgemachtem Rost auf beyden Seiten gelb, löst alsdann den Faden davon ab, und macht folgende Sauce dazu; Man röstet einen Kochlöffel voll Mehl und eine fein geschnittene Zwiebel in einem Stückchen Butter braun, rührt es mit einem Trinkglas voll Wein und eben soviel Fleischbrühe oder Wasser an, thut etwas geschnittene Zitronenschalen, Muscatnuß, Salz nebst 3 ganzen Nägelein daran, läßt es recht durchkochen, und giebt alsdann die Sauce besonder zu Koulade auf den Tisch. Sie kann auch darüber angerichtet werden; doch ist es

besser, sie besonder zu geben, weil man, wenn von der Koulade übrig bleibt, sie aufschneiden, und zu einem Gemüse grilliren (auf dem Rost braten) kann.

Sammels: Rippen mit Sauce Robert.

Wenn die Rippen recht breit geklopft, von den Knochen abgelöst und auf beyden Seiten mit Salz eingerieben sind, läßt man sie eine Viertelstunde liegen, verrührt dann einige Eyer mit einem Stückchen zerlassener Butter, kehrt die Rippen darinn um, überstreut sie mit geriebenem Semmelmehl, bratet sie in zerlassener Butter oder heißgemachtem Schmalz auf beyden Seiten gelb und saftig, und giebt eine Sauce Robert dazu, welche bey den Saucen angezeigt ist.

Saure Sammels: Nieren.

Man schneidet die Nieren zu ganz dünnen Rädlein, macht in einer eisernen Pfanne ein Stücklein Butter oder Schmalz heiß, röstet einen Kochlöffel voll Mehl darinn braun, thut ein Stückchen Speck, eine Zwiebel, welche beyde zuvor fein geschnitten seyn müssen, darein, und dämpft es ein wenig, thut dann die geschnittenen Nieren dazu, und dämpft sie so lang, bis man kein Blut mehr sieht, gießt hierauf ein wenig Essig, und einen halben Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, daß es eine kurze Sauce giebt, thut ein wenig Pfeffer und Nägelein dazu, läßt es so lang als ein weiches Ey, kochen, (durch längeres Kochen werden die Nieren hart) und richtet sie schnell an; erst bey dem Anrichten wird die Sauce ausgesalzen.

Grillirtes Lammfleisch mit Stachelbeeren.

Von dem vorderen Viertel eines Lamms werden 2 bis 3 Pfund in Stückchen geschnitten und gewaschen, hierauf wird eine Kastrol oder Kachel mit kalter Butter bestrichen, das Fleisch darein gelegt, eine Hand voll geschnittene Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, eine ganze in Rädlein geschnittene Zitrone nebst Salz dazu gethan, ein halber Schöpfköffel voll gute Fleischbrühe daran gegossen, und zusammen langsam und kurz eingekocht. Hierauf nimmt man die Stückchen Fleisch heraus, bestreicht sie mit zerlassener Butter, überstreut sie mit fein geriebenem Semmelmehl, und bratet sie auf dem Roste gelb, bricht alsdann von einem halben Schoppen nicht ganz reifer Stachelbeere die Stiele und Blätter ab, thut sie in eine Kastrol oder Pfanne mit siedendem Wasser, läßt sie ein wenig kochen, und gießt sie zum Ablaufen in einen Seiher, rührt nun einen Kochlöffel voll Mehl mit einem starken halben Schoppen Wein und einem halben Schoppen Wasser glatt an, thut die abgeriebene Schale von einer Zitrone nebst einem guten (ziemlich großen) Stück Zucker dazu, rührt es über dem Feuer, bis es eine dicklichte Sauce wird, thut dann die Stachelbeere auch dazu, läßt es noch ein wenig aufkochen, und richtet es über das grillirte Fleisch an.

Lamms: Köpfe.

Man spaltet die Köpfe von einander, reinigt sie sauber mit warmem Wasser, bindet sie mit Bindfaden wieder zusammen, und kocht sie nebst den Zungen in Salzwasser weich, knätet hierauf

4 Loth frische Butter und einen halben Kochlöffel Mehl zusammen, und rührt es mit einem Schöpfen süßem Rahm an. Wenn es unter beständigem Rühren auf dem Feuer zu kochen anfängt, thut man ein wenig klein gehackten Schnittlauch und Salz darein, schält die Zungen von den Köpfen ab, schneidet sie zu ganz dünnen Stücklein, und läßt sie einen Augenblick mitkochen, hierauf macht man den Faden von den Köpfen los, feuchtet sie mit zerlassener Butter an, bestreut sie mit fein geriebener Semmel, und läßt sie auf dem Rost gelblecht braten, richtet alsdann die Sauce mit den Zungen an, und legt die Köpfe darauf.

Sammelsbrust mit Petersilien-Sauce.

Eine Hammelsbrust siedet man, nachdem sie vorher geklopft und gewaschen ist, halb weich, schneidet sie, wenn sie gesotten ist, zu kleinen Stückchen, und die großen Beine davon, zerläßt hierauf in einer Kastrol oder Fußhasen ein Stückchen Butter, thut das geschnittene Fleisch darein, streut eine fein geschnittene Zwiebel nebst einer halben Hand voll fein geschnittener Petersilie und einem halben Kochlöffel voll Mehl darüber, deckt es zu, und dämpft es eine Viertelstunde, gießt nach diesem einen Schöpfstößel voll Fleischbrühe, den Saft von einer Zitrone oder 2 Eßlöffel voll Essig daran, läßt es zu einer kurzen Sauce einkochen, und giebt es alsdann zu Tisch.

Ragout von übriggebliebenem Sammelschlegel.

Für 4 Personen nimmt man 4 Loth frische Butter in eine Kastrol oder Fußhasen, knätet

einen halben Kochlöffel voll Mehl nebst einer fein geschnittenen Charlottenzwiebel darein, rührt es mit einem halben Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder Wasser an, thut 3 Eßlöffel voll süßen Rahm, etwas Pfeffer und Salz dazu, und läßt es ein wenig zusammen kochen, alsdann schneidet man das übriggebliebene Hammelfleisch zu ganz dünnen kleinen Stückchen, thut es auch hinein, und läßt es noch eine Viertelstunde mitkochen. Will man es gerne säuerlich haben, so kann ein Eßlöffel voll Essig dazu genommen werden.

Dieser Ragout kann sehr geschwind verfertigt werden, nur muß das Fleisch ganz dünn geschnitten seyn.

Sammelfleisch auf türkische Art.

Einen Hammelsbug klopft man wohl durch, reibt ihn mit Salz ein, bratet ihn mürb, und läßt ihn erkalten, setzt hierauf ein halbes Pfund verlesenen und rein gewaschenen Reis mit Fleischbrühe auf das Feuer, thut ein Stück rohen Schinken ohne Fett, eine mit Nägelein gespickte Zwiebel, eine halbe Selleriwurzel nebst einem Stückchen Butter dazu, kocht es gehörig weich und dick, nimmt dann den Schinken, Zwiebel nebst Selleri wieder heraus, und verrührt den Reis mit ein wenig Muscatnuß und dem gehörigen Salz. Hierauf schneidet man das Hammelfleisch zu feinen länglichten Stückchen, bestreicht ein Blech oder eine Porcellanplatte mit Butter, thut von dem gekochten Reis darauf, von dem Hammelfleisch darüber, und macht so schichtweise fort, bis beydes zu Ende und der Reis das letzte ist, wenn es eine Platte mit breitem Rand ist, so wird ein Kranz von But-

tertaig darum gelegt, und im Ofen gelb gebacken. Es kann als Gemüß oder als Zwischenplatte aufgestellt werden.

Anmerk. Wer den Parmesankäs liebt, kann davon auch schichtweise darüber streuen, nur muß alsdann dieser das letzte oben seyn, und mit ein wenig Butter belegt werden.

Alte Hühner oder Kapauen in einer weißen Sauce.

Wenn das alte Geflügel nach dem Putzen wohl geklopft und dressirt (ordnungsmäßig gelegt) ist, wird es in Wasser mit Salz, einer Zwiebel und einem Lorbeerblatte nebst 3 ganzen Nägelein weich gesotten, dann in einem kleinen Geschirre ein Kochlöffel voll Mehl mit ein wenig kalt Wasser glatt angerührt, das Gelbe von 4 bis 5 Eiern darein geschlagen, wenn es recht verrührt ist, ein starker Schöpflöffel voll von der Hühnerbrühe daran gegossen, ein wenig Muscatnuß nebst etwas Zitronensaft dazu gethan, und solang gerührt, bis es zu kochen anfängt. Alsdann wird das Huhn auf eine Platte gelegt, und die Sauce darüber angerichtet.

Junge Hühner in Papier.

Wenn die Hühner rein gepuht, ausgenommen, Hals und Füße davon geschnitten, die Brustbeine ausgebrochen und gut dressirt (aufgezäumt) sind, werden sie eingefalzen und in einem Stückchen Butter nebst einer ganzen Zwiebel ein wenig gedämpft, daß sie weiß bleiben. Nun macht man vor 4 bis 5 Bogen weißem Papier nach Belieben eine runde oder ovale Form, auf die nehmliche Art, wie sie im 1sten Theile (bey den Pasteten) angezeigt ist, hact

ein Stückchen Kalbsbraten nebst 4 Loth Ochsenmark fein, weicht einen zuvor abgeriebenen Weck oder Semmel in Milch ein, drückt ihn fest aus, nimmt ihn nebst dem Gehackten in eine Schüssel, thut ein wenig Salz und Muscatblüthe dazu, verrührt in einem Hasen 5 ganze und 8 gelbe Eyer recht stark, gießt einen Schoppen guten sauren Rahm dazu, und rührt, wenn es recht verrührt ist, das Gehackte damit an. Alsdann füllt man den halben Theil von dieser Masse in die papierne Form, legt die Hühner darein, und auf jedes ein Stückchen Speck, streut ein wenig Semmelmehl darauf, backt es im Ofen halb fertig, thut nach diesem die übrige Masse darüber, backt es vollends aus, und setzt es samt der Papierform auf eine Platte. Es kann als Pastete, als Zwischenplatte oder auch dem Rindfleisch gegenüber aufgestellt werden.

Junge Hühner in grüner Sauce.

Wenn diese gehörig gepuzt sind, schneidet man sie in 4 Theile, blanschirt sie ein wenig, daß sie weiß bleiben, stoßt eine Hand voll gewaschene Petersilie zart, preßt sie mit guter Fleischbrühe durch ein Tuch, legt die Hühner in eine Kastrol oder einen Fußhasen, streut eine Hand voll fein geriebenes Semmelmehl nebst Muscatblüthe und Salz darüber, thut ein gutes (ziemliches) Stück Butter und die Petersilienbrühe dazu, läßt sie auf Kohlen langsam kochen, und richtet sie, wenn die Sauce dicklechtig ist, und die Hühner weich sind, an.

Junge Hühner in schwarzer Sauce.

Man sticht ihnen die Kehle ab, sammelt das Blut in ein Geschirr, worinn ein wenig Essig

ist; pükt sie rein, schneidet sie in 4 Theile und den Hals davon ab, macht in einem Geschirr Schmalz heiß, bestreut die Hühner mit ein wenig Salz, und backt sie recht gelb, backt ebenfalls 2 Schnitten von einem Weck oder einer Semmel, und eine Schnitte Roggenbrod in Schmalz braun, legt die Hühner nebst dem Brod in ein Geschirr, gießt einen Schöpfstöffel voll Fleischbrühe und ein Trinkglas Wein daran, thut ein wenig Pfeffer und Nägelein dazu, läßt es über dem Kohlfener kochen, bis das Brod recht weich ist, treibt dann die Sauce nebst dem Blut durch einen Seiber, läßt es noch ein wenig zusammen kochen, und richtet an.

Farcirte (gefüllte) Hühner.

Zwey bis 3 junge Hühner werden, wenn sie gepükt und dressirt sind, eingesalzen, auf der Brust mit dünnen Speckscheiben belegt, umbunden, am Spiß etwas mehr als halb fertig gebraten, und dann vom Spiß abgenommen. Hierauf schneidet man alles Fleisch von der Brust ab, (das übrige muß alles beisammen bleiben), hackt es mit ein wenig gebratenem Kalbfleisch und einem Stückchen frischem Nierenfett klein, weicht einen halben Weck (Semmel) in gute Milch ein, drückt ihn nicht ganz fest aus, nimmt ihn nebst dem gehackten Fleisch in einen Mörser, stoßt es recht durch, schlägt das Gelbe von 4 Eiern darunter, thut etwas Salz und Muscatblüthe dazu, füllt von dieser Farce die leeren Brustbeine, daß sie ihre vorige Gestalt wieder bekommen, begießt die ganzen Hühner mit zerlassener Butter, stellt sie eine Viertels-

stunde in den Backofen, richtet sie dann auf eine Platte an, und macht folgende Sauce darüber:

Man nimmt einige klein geschnittene Charlotten: oder andere Zwiebeln, etwas Zitronenschale, für 2 Kreuzer Kappern, einige gepuhte Champignons (gutartige Erdschwämme), alles klein geschnitten, röstet in einem Stückchen Butter einen kleinen Kochlöffel voll Mehl hellbraun, dämpft das Geschnittene darinn, gießt etwas gute Fleischbrühe daran, reibt ein wenig Muscatnuß darüber, läßt alles zusammen recht kochen, richtet die Sauce auf eine Platte an, legt die Hühner darauf, und giebt sie warm zu Tische.

Gestofte junge Hühner.

Wenn 2 junge Hühner zu 4 Theilen geschnitten und gewaschen sind, legt man sie auf ein Brett, überstreut sie mit klein geschnittenen Charlottenzwiebeln und Petersilie, Muscatnuß, Ingwer und Salz, legt sie in eine Kastrol nebeneinander, gießt soviel Wasser oder magere Fleischbrühe daran, daß sie kaum über die Hälfte der Hühner geht, schneidet ein Viertelpfund frische Butter darauf, deckt sie zu, und läßt sie weich kochen. Indessen verrührt man 10 Eyer recht stark, richtet die Hühner auf eine Platte an, rührt die verrührten Eyer in die zurückgebliebene Sauce, rührt diese, bis sie ganz dick ist, richtet sie über die Hühner an, und giebt sie warm zu Tische.

Anmerk. Wenn man von einer Kalbskeule 2 Finger breite, eines Fingers lange und eines Federkiels dicke Stückchen schneidet, solche mit einem Messer klopft, mit fein geschnittenem Speck spickt, können sie auf die nehmliche Art wie die Hühner so verfertigt werden. Die Sauce dabey muß ganz kurz eingekocht seyn.

Junge Hühner in süßer Rahmsauce.

Man setzt die Hühner entweder zu 4 Theilen geschnitten, oder wie zum Braten dressirt, in einem Geschirr mit Salz, einem Lorbeerblatt, einigen ganzen Nägelein, ganzer Muscatblüthe, ganzen Charlottenzwiebeln und soviel Wasser, bis es darüber geht, auf ein Kohlfener, deckt sie zu, und läßt sie weich kochen. Zur Sauce rührt man einen kleinen Kochlöffel voll Mehl mit 4 Loth Butter kalt und glatt an, schlägt das Gelbe von 4 Eiern darein, gießt einen Schoppen süßen Rahm langsam dazu, thut etwas Muscatblüthe und Salz darein, und läßt es auf Kohlfener unter beständigem Rühren ein wenig kochen. Nun werden die Hühner, wenn sie zuvor rein abgelaufen sind, auf die bestimmte Platte gelegt, und die Rahmsauce darüber ange richtet.

Diese Sauce ist auch sehr gut zu Karau schen (eine Fischgattung), wenn sie zuvor in Salzwasser und Zwiebeln gesotten sind.

Junge Hühner in saurer Rahmsauce.

Wenn die Hühner wie die vorhergehenden gesotten sind, gießt man die Brühe davon ab, thut ein Stückchen frische Butter daran, und einen halben Eßlöffel voll Weizmehl dazu, rührt es ein wenig zusammen, gießt dann einen starken halben Schoppen sauren Rahm daran, thut etwas Muscatnuß, Salz und ein wenig ganz fein geschnittene Zitronenschale dazu, gießt, wenn es recht durchgekocht hat, einige Eßlöffel voll Weinessig dazu, und richtet sie gleich an.

Kalbskopf

Kalbskopf mit saurer Sricassie.

Man spaltet den Kopf schön gleich von einander, legt ihn eine Stunde in frisches Wasser, daß er weiß wird, wäscht ihn sauber aus, seht ihn mit Salzwasser, ganzen Zwiebeln, einigen Wurzeln und 2 Lorbeerblättern an das Feuer, legt ihn, wenn er weich gesotten ist, auf eine Platte, schält die Zunge sauber, schneidet sie zu Scheiben, bricht die Hirnschale aus, stellt solche neben an den Kopf aufrecht, legt das zuvor mit Salzwasser und ganzen Zwiebeln besonder gekochte Hirn, wovon das Häutchen rein abgelöst seyn muß, in die beyden Schalen, auch die geschnittene Zunge an dem Kopf herum, und erhält denselben warm, bis die Sauce fertig ist. Zu derselben nimmt man ein Stück frische Butter in ein Geschirr, knätet einen halben Kochlöffel Mehl darunter, rührt das Gelbe von 6 Eiern nebst etwas Muscatblüthe und Pfeffer, und wenn dieß wohl untereinander ist, auch einige Eßlöffel voll Essig darunter, macht es mit einem Schöpflöffel von der Kopfbrühe unter beständigem Rühren zu einer dicklichten Sauce, und richtet sie über den Kopf an. Ueber das Hirn in den Schalen thut man 4 Loth gewürfelt geschnittenen und mit etwas Semmelmehl gelb gemachten Speck, streut etwas Ingwer und Salz darüber, und giebt dann die Speise recht heiß auf die Tafel. So lange die Sauce über dem Feuer gerührt wird, werden einige Tropfen frisches Wasser darcin gethan, daß sie nicht gerinnt.

Kalbskopf in brauner Sauce.

Wenn der Kalbskopf von einander gehauen und die Zunge herausgenommen ist, wird er einige Stunden in kaltes Wasser gelegt, dann mit einem Bindfaden wieder zusammen gebunden, und nebst der Zunge mit Salzwasser zugeseht, weich gekocht, und in der Brühe warm erhalten, bis die Sauce fertig ist. Dazu nimmt man für 2 bis 3 Kreuzer dicken Honigluchen, verreibt ihn mit anderthalb Schoppen Wein recht fein, thut ebensoviel Wasser, ein Viertelsfund große Rosinen (Zibeben), von einer halben Zitrone die fein gehackte oder geschnittene Schale dazu, nimmt alles zusammen in eine Kastrol oder in einen Fußhafen, kocht es so lang, bis es eine dickliche Sauce ist, nimmt alsdann den Kopf heraus, macht den Bindfaden weg, zieht die großen Knochen heraus, legt den Kopf auf eine Platte, schneidet die Zunge, wenn vorher die weiße Haut abgezogen ist, zu runden dünnen Stückchen, legt sie um den Kopf herum, gießt die gekochte Sauce darüber, schneidet einen halben Kreuzerweck oder Semmel zu kleinen Brocklein, röstet sie in Butter oder Schmalz gelb, und streut sie über den Kopf.

Ein Kalbskopf auf holländische Art.

Wenn der Kopf schön weiß gebrüht, und die Zunge herausgenommen ist, setzt man ihn in einem Geschir mit einer ganzen Zwiebel, einem Lorbeerblatte, Kräutern von allen Sorten, Salz und Wasser an das Feuer, schäumt ihn fleißig ab, daß er schön weiß bleibt, legt ihn, wenn er weich ist, auf eine Serviette,

zieht die großen Knochen heraus, schält die Zunge, schneidet sie zu 4 länglichten Strüchken, und richtet sie nebst dem Kopf auf eine Platte schön an. Zur Sauce rührt man in einer Kastrol einen halben Kochlöffel voll Mehl mit dem Gelben von 4 Eiern recht untereinander, gießt einige Eßlöffel voll guten Essig und einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe daran, drückt den Saft von einer Zitrone dazu, läßt es unter beständigem Rühren auf dem Feuer kochen, richtet diese Sauce über den Kopf an, überstreut ihn mit fein geschnittener Petersilie, garnirt ihn mit in Schmalz gebackenen Semmelschnitten, und trägt ihn heiß auf.

Kalbszunge mit Petersilien = Sauce.

Für 5 Personen nimmt man 3 Kalbszungen, fieder sie in Salzwasser weich, schält sie ab, und schneidet sie zu dünnen Scheiben, schneidet hierzu auf 4 Loth frische Butter in eine Kachel, stellt sie auf Kohlen, knätet einen Kochlöffel voll Mehl nebst einem halben Eßlöffel voll geschnittener Petersilie darein, rührt es mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe an, thut ein wenig Essig oder den Saft von einer halben Zitrone nebst ein wenig Muscatnuß dazu, die Zunge, wenn es unter beständigem Rühren anfängt zu kochen, auch darein, und läßt es eine Viertelstunde mitkochen. Sollte die Sauce zu dick werden, so hilft man ihr mit ein wenig Fleischbrühe oder Wasser nach.

Geschmoorte Hühner oder Kapauen.

Wenn die Hühner, wie gewöhnlich, gepuht, dresirt, und entweder am Spieß oder in einer

Kastrol gebraten sind, legt man sie zwischen 2 Bretter, drückt sie ganz breit, löst die Kehlen oder Schlegelein, wie auch die Flügel etwas ab, doch so, daß sie noch etwas fest bleiben. Nun schneidet man eine Zitrone zu Rädlein, nimmt die Kerne heraus, thut sie nebst etwas klein geschnittenen Charlottenzwiebeln, ein wenig geriebener Muscatnuß, einem Viertelsfund Butter, einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe, einem Trinkglas voll Wein und einem Lorbeerblatt in eine Kachel, legt, wenn es zusammenkocht, die jungen Hühner darein, läßt es zu einer kurzen Sauce einkochen, richtet sie auf eine Platte an, und gießt die Sauce durch einen Seiser darüber.

Gebackenes Kalbshirn.

Wenn das Kalbshirn gewaschen, abgehäutelt und in Salzwasser blanschirt ist, schneidet man es in Scheiben, überstreut es mit Pfeffer und Salz, kehrt es in verrührten Eiern um, überstreut es mit Semmelmehl, und backt es in heißem Schmalz gelb. Bey dem Anrichten garnirt man es mit Petersilie, man kann es auch in einem Zaig von einem Kochlöffel voll Mehl, Salz, einem Ey und Milch, der in der Dicke wie ein Flädleinstraig ist, umkehren, und in Schmalz gelb backen. Auch kann ein Zaig von ein wenig Mehl, ein wenig warm gemachtem Wein, einem halben Eßlöffel voll Provenceröl und Salz in der Dicke wie zu Aepfelschnitzen angerührt werden. Dieser muß aber stark gerührt werden. Die Hirnschnitten werden ebenfalls darinn umgekehrt, gebacken und warm aufgetragen.

Kalbshirn mit Brod.

Wenn das Hirn gewaschen und abgehäutelt ist, wird in einem irdenen Geschirr Wasser mit Salz, einer zerschnittenen Zwiebel und ganzer Petersilie siedend gemacht, das Hirn darenin gelegt, eine halbe Stunde gekocht, mit einem Schaumlöffel auf ein Plättchen gelegt, fein geschnittene Petersilie nebst ein wenig Pfeffer und Ingwer darüber gestreut, in 4 Loth Butter eine Hand voll Brod recht gelb geröstet, und über das Hirn gegossen.

Fricassirtes Kalbshirn.

Für 4 Personen nimmt man 2 Kalbshirne, legt sie in frisches Wasser, zieht das Häutchen davon ab, thut sie in ein Geschirr mit siedendem Salzwasser, läßt sie ein wenig kochen, und nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus; verknütet hierauf in einem Fuchhafen oder in einer Kastrol 4 Loth frische Butter mit einem Kochlöffel voll Mehl, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, thut den Saft von einer halben Zitrone nebst etwas klein geschnittener Schale, ein wenig Muscatnuß und Ingwer dazu, läßt es unter beständigem Rühren anfangen zu kochen, legt das Hirn darenin, deckt es zu, und läßt es noch eine Viertelstunde kochen. Nun wird eine Platte mit gebackenem Brod oder auch mit abgezopfter grün gebackener Petersilie garnirt, die Sauce mit 2 Eyer gelb abgezogen, und angerichtet.

Kalbshirn in brauner Sauce.

Dieses wird, wie das vorhergehende, gehäutet und in Salzwasser ein wenig gekocht, dann in einem Geschir ein Stückchen Butter zerlassen, ein Kochlöffel voll Mehl darinn braun geröstet, eine kleine Zwiebel nebst einem Stückchen Speck, beydes fein geschnitten, darinn gedämpft, und mit ein wenig Essig und einem Schöpfstöffel voll Fleischbrühe angerührt. Hierzu thut man ein wenig Pfeffer, Nägelein, Salz und ein Lorbeerblatt dazu, legt, wenn es kocht, das Hirn darein, und läßt es eine Viertelstunde kochen.

Farcirte Kalbs Ohren.

Sechs oder 8 gebrühte Kalbsohren werden im Salzwasser weich gesotten, die Spizen ein wenig abgeschnitten, dann wird eine solche Farce und Ragout verfertigt, wie bey den Ochsenzungen. Hierauf schneidet man 3 Finger breite, eine kleine Spanne lange, und eines Messerrückendicke Speckscheiben, bestreicht sie von der Farce halb Fingers dick, legt die Ohren darein, von dem Ragout darauf, bedeckt es mit noch mehr von der Farce, rollt es zusammen, und umbindet es mit einem Faden. Alsdann wird in eine Kastrol oder anderes Geschir ein halbes Glas Wein, eben soviel Jus oder gute Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt, einige Rädlein Zitronen, etwas ganzes Gewürz und Salz gethan, die Ohren darein gesetzt, ein mit Butter bestrichenes Papier darüber gedeckt, und im Ofen fertig gemacht. Es kann die nehmlische Sauce, wie bey den Saumen, dazu gegeben, oder auch

das Fett von der Brühe, worinn die Ohren gelegen sind, abgeschöpft, das übrige mit 3 Eyer gelb abgezogen, und über die Ohren angerichtet werden.

Gewöhnliches Kalbfleisch in eine Pastete.

Zu einer halbspündigen Pastete schneidet man 2 Pfund Kalbfleisch von der Brust oder von den Rippen zu kleinen Stückchen, klopft sie ein wenig, wäscht sie mit kaltem Wasser ab, und brüht sie mit siedendem Wasser an, nimmt hierzu auf 4 Loth Butter in eine Kachel, rührt 2 Kochlöffel voll Mehl nebst einer Zwiebel und ein wenig Petersilie, beydes fein geschnitten, darein, gießt ein Trinkglas voll Wein und einen Schöpfelöffel voll Fleischbrühe oder Wasser daran, thut einige Zitronenrädlein, ein wenig Pfeffer und Muscatblüthe dazu, drückt das Fleisch aus dem siedenden Wasser, legt es, wenn die Sauce kocht, darein, deckt es zu, und läßt es auf Kohlen so lang kochen, bis das Fleisch weich ist; alsdann kann es in eine Pastete eingefüllt werden. Ist die Sauce zu dünn, so zieht man sie mit einigen Eyer gelb ab.

Noch eine Art Kalbfleisch zu Pasteten.

Von 2 Pfund Kalbfleisch von den Rippen oder von einem Schlegel schneidet man kleine Stückchen, klopft sie, schabt sie mit einem Messer ab, schneidet hierauf 2 Zwiebeln und etwas Petersilie fein, zerläßt in einem Geschirr 2 Loth Butter, streut von den geschnittenen Zwiebeln und Petersilie nebst einem Kochlöffel voll Semmelmehl darüber, legt die Hälfte von dem Fleisch darauf, streut etwas Salz, Pfeffer, Ingwer und Mus-

catnuß darüber, wieder die übrigen Zwiebeln und etwas Semmelmehl darüber, schneidet noch 2 Loth Butter darauf, legt das übrige Fleisch dazu, überstreut es mit dem nehmlichen Gewürz, wie das erste, gießt 4 Eßlöffel voll Essig daran, deckt es zu, dämpft es auf schwachen Kohlen, gießt, wenn es anfängt trocken zu werden, einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder Wasser daran, läßt es vollends weich kochen, und füllt es in eine Pastete.

Kalbsrippen in eine Pastete.

Wenn die Rippen wohl geklopft, die großen Beine ein wenig abgehauen, und mit einem Messer abgeschabt sind, lehrt man sie in Salz und Semmelmehl um, und bratet sie in einem breiten Geschirre in zerlassener Butter auf beyden Seiten gelb. Inzwischen taucht man einer halben Hand groß weiches Brod in Wasser, nimmt es nebst einigen Zwiebeln, einem Stückchen Knoblauch, der Schale nebst dem Mark von einer halben Zitrone, und einem Stückchen Gansleber oder fettem Schweinefleisch auf ein Brett, hackt alles zusammen klein, nimmt es in eine Schüssel, thut 2 Eßlöffel voll Essig, etwas Pfeffer und Nägelein dazu, rührt es mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder Wasser an, gießt es, wenn die Rippen auf beyden Seiten gelb sind, daran, deckt es zu, und läßt es kochen, bis das Fleisch weich ist. Ist die Sauce zu dick, so wird mit Wasser oder Fleischbrühe geholfen.

Gedämpfte Kalbs : Cotelettes (Rippen).

Für 2 Personen nimmt man 1 Pfund Ripplein, (es gehören 4 Rippen auf 1 Pfund) klopft und schabt sie mit einem Messer ab, überstreut sie mit ein wenig Salz, zerläßt hierauf in einem Geschirre, welches nicht größer seyn darf, als für das Fleisch nöthig ist, ein Stückchen Butter, legt die Ripplein darein, deckt sie fest zu, und dämpft sie auf Kohlen so lang, bis sie auf beyden Seiten Farbe haben, alsdann thut man ein Trinkglas Wein nebst ein wenig Zitronenschale daran, und läßt es zu einer kurzen Sauce einkochen.

Carbonade mit Flor.

Man klopft die Rippen (es ist gleichgültig, von welcher Fleischgattung sie sind) recht durch, schabt sie ab, salzt sie ein wenig ein, legt sie in eine mit Butter belegte Kachel, und bratet sie auf beyden Seiten gelb. Inzwischen hackt man 2 Loth Kappern, 2 Loth gewaschene und ausgegrätete Sardellen, etwas Petersilie und Schnittlauch, etliche Charlotten- oder andere Zwiebeln recht fein, rührt das Gehackte mit 5 Eßlöffeln voll Provenceroil, 4 Eßlöffeln voll Essig und 2 Eßlöffeln voll guter Fleischbrühe an, thut, wenn die Rippen auf beyden Seiten gelb sind, die Hälfte von dem Angerührten darauf, läßt sie noch ein wenig dämpfen, und wenn sie fertig sind, erkalten. Nun werden die Rippen in ein weißes Papier, welches vorher neben in die Höhe gerichtet und schön rund geschnitten ist, gelegt, mit diesem auf einen Rost gethan, und nur warm gemacht. Vor dem Auftragen wird das übrige Vermengte

vollends darüber gegossen, und samt dem Papier aufgestellt.

Gedämpftes Kalbfleisch.

Für 5 Personen nimmt man 3 Pfund Kalbfleisch von einem Schlegel, reibt es, nachdem es zuvor geklopft und gewaschen ist, mit Pfeffer, Salz und etwas Nägelein ein, macht hierauf in einem passenden Geschirr 4 Loth Butter warm, legt das Fleisch darein, bratet es auf beyden Seiten gelb, streut alsdann einen halben Kochlöffel voll Mehl darüber, und läßt es gelb werden, gießt nun ein Glas Wein und eben so viel Wasser daran, thut ein Lorbeerblatt, 2 Rädlein Zitronen, eine in 4 Theile geschnittene Zwiebel dazu, und läßt es kochen. Sollte die Sauce zu dick werden, ehe das Fleisch weich ist, so hilft man mit Wasser nach. Bey dem Urrichten gießt man die Sauce durch einen Seihex darüber.

Braunes Kalbfleisch.

Man schneidet von einem Kalbschlegel dicke Scheiben, spickt solche mit Speck, welcher zuvor in gestoßenem Pfeffer, Nägelein und Salz umgelehrt worden ist, macht hierauf in einer Kastrol oder Rachel ein Stück Butter heiß (gelb), lehrt das Kalbfleisch in gewöhnlichem Mehl um, bratet es in der heißgemachten Butter hellbraun, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, thut eine Hand voll reingemachte und in Wasser verwellte Morchen, eine klein geschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt dazu, und läßt es langsam weich kochen. Nach Belieben kann es auch mit ein wenig Zitronensaft oder Essig säuerliche gemacht

werden. — Für 4 Personen nimmt man 2 Pfund aus der Keule ohne Bein, oder mit Beinen 3 Pfund.

Kalbfleisch mit einer Creme (Crème).

Von einer Kalbskeule oder Schlegel schneidet man kleine Stückchen einer Hand groß, und die Haut rein davon, klopft sie ein wenig, lehrt zuvor klein geschnittene Stückchen Speck in Salz, Pfeffer und Nägelein um, durchzieht die Stücke Fleisch damit, setzt in einem breiten Geschirr, etwas Fleischbrühe mit einer Zwiebel und einem Lorbeerblatt über das Feuer, legt das gespickte Fleisch darein, deckt es zu, läßt es eine starke Viertelstunde darinn kochen, legt das Fleisch alsdann auf eine Platte zum Erkalten, schneidet hierauf in eine kleine Kastrol oder Kachel 4 Loth frische Butter, knätet einen Kochlöffel voll Mehl darein, gießt ein Trinkglas süße Milch oder Rahm daran, läßt es auf Kohlen unter beständigem Rühren zu einer dicken Sauce werden, gießt es dann in ein Schüsselchen zum Erkalten, rührt nachher 5 bis 6 Eyer gelb daran, Salz und Muscatblüthe dazu, bestreicht ein breites Becken (Blech) oder Platte mit Butter, legt das erkaltete Fleisch darauf, streicht auf jedes Stückchen von dem Angerührten halb Fingers dick, und stellt es in einen nicht mehr zu heißen Ofen, damit es Farbe bekommt. — Es kann entweder zu Gemüßen aufgestellt, oder eine Zitronen-Sauce besonder dazu gegeben werden.

Haché (Saschee) von Kalbsbraten.

Von einem übrigen Kalbsbraten schneidet man alle Knochen ab, hackt das Fleisch ganz fein,

schneidet einige Charlottenzwiebeln ganz klein, röstet hierauf in einem Stückchen Butter einen kleinen halben Kochlöffel Mehl, dämpfe die geschnittenen Charlottenzwiebeln darinn, nimmt das gehackte Fleisch dazu, gießt etwas Fleischbrühe daran, doch nicht zu viel, daß es nicht zu dünn wird, thut den Saft von einer halben Zitrone, das gehörige Salz und etwas Muscatnuß dazu, läßt es zusammen ein wenig durchkochen, und giebt es als ein Zwischenplättchen auf den Tisch. — Es kann mit gebacknem Brod oder mit kleinen Omelett-Schnecken garnirt werden, auch können von Buttersaig kleine Schnitten gebacken, und darum gelegt werden.

Gedämpfte Kälbervögel.

Für 5 Personen nimmt man 2 Pfund Kalbfleisch aus der Keule, schneidet es, nachdem die Haut und Beine davon abgelöst sind, zu 2 Fingers breiten und halb Fingers dicken Stückchen, klopft und spickt sie mit fein geschnittenem Speck, legt sie alle zusammen auf ein Brett, und überstreut sie mit Pfeffer, Nägelein und Salz, schneidet hierauf eine große Zwiebel zu ganz feinen Rädlein, legt sie nebst einer halben Hand voll abgezopfter Petersilie in eine Schüssel, das Fleisch darein, gießt ein Trinkglas voll Essig darüber, und läßt es einen halben Tag oder noch länger stehen. Alsdann zerläßt man in einem passenden Geschirr oder Kastrol ein Stückchen Butter, legt die Fleischvögel darein, läßt sie zugedeckt eine Viertelstunde dämpfen, streut, wenn sie anfangen gelb zu werden, einen kleinen halben Kochlöffel Mehl darüber, und läßt sie mit diesem vollends gelb werden, thut dann den

zurückgebliebenen Essig und die Zwiebel nebst ein wenig Wasser oder Fleischbrühe daran, läßt es zu einer kurzen Sauce einkochen, richtet die Bögel auf eine Platte an, und gießt die Sauce durch einen Seiser darüber.

Gespicktes Kalbfleisch.

Für 4 Personen nimmt man von einem Kalbschlegel 4 Stückchen einer Hand groß und 2 Finger dick, löst die Haut davon ab, klopft sie wohl durch, spickt sie stark mit Speck, überstreut sie mit ein wenig Pfeffer, Salz und Nagelein, und dämpft sie in einem Stück zerlassener Butter gelb, gießt hierauf die Butter davon ab, thut ein Trinkglas voll Wein, einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe, eine halbe Hand voll geriebene Schwarzbrot-Rinde, eine fein gehackte Charlottenzwiebel, etwas Zitronenschale nebst dem Mark von einer halben Zitrone daran, läßt es zusammen kochen, bis das Fleisch weich ist, und richtet es an. Es können auch gehackte Sardellen, Trüffel und Morchen daran gethan werden.

Kalbfleisch mit Speck und Thymian.

Wenn das Fleisch gleich dem vorhergehenden zerschnitten, und aus warmem Wasser gewaschen ist, setzt man es mit soviel Fleischbrühe oder Wasser, als gerade das Fleisch bedeckt, zu, thut eine klein geschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt, von jeder Sorte ein wenig Gewürz, und das gehörige Salz dazu, läßt es auf Kohlen langsam weich kochen, schneidet hierauf zu 2 Pfund Fleisch 4 Loth Speck fein gewürfelt, läßt ihn in einem Geschire vergehen, rührt

einen Kochlöffel voll Mehl darein, thut es nebst ein wenig gehacktem Thymian zu dem Fleisch, und läßt es noch ein wenig (kurz) durchkochen.

Weißer Ragout von Kalbfleisch.

Für 4 Personen nimmt man 2 Pfund Kalbfleisch von der Brust, schneidet es zu kleinen Stückchen, und legt es in warmes Wasser, hackt dann eine kleine Zwiebel mit etwas Petersilie fein, zerläßt in einem Geschirr 4 Loth frische Butter, drückt das Fleisch hart aus, thut es darein, die gehackte Zwiebel und Petersilie nebst Salz, etwas Pfeffer und Nägelein dazu, streut einen halben Kochlöffel Mehl darüber, deckt es zu, läßt es ein wenig dämpfen, gießt dann einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder Wasser daran, und läßt es weich kochen. Es kann auch nach Belieben etwas Zitronensaft nebst Schale und ein wenig Essig dazu gethan werden; auch wird es vor dem Anrichten mit 2 Eyergelb abgezogen, doch ist das letzte nicht gerade nöthig.

Roulets von Kalbfleisch.

Man schneidet dünne ungefähr einer Hand große Scheiben von einer Kalbskeule, (auf eine Person werden 2 Stückchen gerechnet), klopft sie mit einem großen Messer recht durch, und macht folgende Farce: Für 6 Personen bratet man ein Pfund Kalbfleisch halb fertig, schneidet die Knochen rein heraus, hackt es mit 2 Loth Schenmark, einigen Charlottenzwiebeln, nebst etwas Petersilie fein, weicht einen halben Kreuzerweck (oder eine Semmel) in Wasser ein, drückt ihn fest aus, dämpft ihn in einem Stück-

chen Butter, nimmt es nebst dem gehackten Fleisch in eine Schüssel, thut Pfeffer, Salz, Muscatnuß, etwas fein geschnittene Zitronenschale nebst dem Saft von einer Zitrone dazu, rührt es mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern an, überstreicht die geklopften Stückchen Fleisch damit, rollt sie zusammen, und bindet sie mit einem Faden. Nun wird eine Kachel oder Kastrol mit kalter Butter bestrichen, die Roulets werden darein gelegt, zugedeckt, und auf beyden Seiten gelb gebraten. Bey dem Austragen kann nach Belieben eine Sardellen- oder Zitronensauce dazu gegeben werden.

Roulets von Kalbfleisch am Spieß.

Man schneidet das Fleisch gleich dem vorigen, legt es, wenn es geklopft ist, auf einem Brett auseinander, überstreut jedes mit Pfeffer, Salz und Nägelein, legt ein eben so großes aber ganz dünnes Stückchen Speck darüber, rollt sie zusammen, umbindet sie mit einem Faden, steckt sie an einen kleinen Spieß, und bratet sie am Feuer. Im Fall kein kleiner Spieß vorhanden ist, steckt man sie an ein rund gemachtes Hölzchen, und befestigt es am großen Spieß, nimmt sie, wenn sie saftig gebraten sind, ab, und giebt eine Sardellen- oder Petersiliensauce dazu.

Anmerk. Im Nothfall kann dieses Fleisch auch in einem breiten Geschirr in zerlassener Butter gebraten werden.

Kalbfleisch à la daube (a la Dob).

Man blanschirt eine Kalbskeule, schneidet von unten die Knochen rein heraus, macht eines

Fingers dicke und eben so lange Stückchen Speck, überstreut sie mit Pfeffer, Salz und Nägelein, durchzieht die Keule damit, bestreicht eine Serviette mit Butter, wickelt die Keule darein, legt sie in eine Kastrol oder einen hohen Fußfaß, gießt eine Bouteille Wein, eben soviel Essig und das übrige Wasser daran, thut einige zerschnittene Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, etwas Esdragon, Salz nebst allen Arten Gewürz dazu, und läßt sie langsam weich kochen, welches in zwey und einer halben Stunde geschehen ist, nimmt sie heraus, und läßt sie kalt werden. Hierauf macht man die Serviette los, legt eine andere gebrochen auf eine Platte, richtet die Keule darauf an, und gießt die, unter den angezeigten Saucen, beschriebene kalte Sauce dazu.

Ragout von Kalbsbraten.

Den Braten schneidet man in kleine zierliche Stückchen, röstet in einem Stückchen Butter einen Kochlöffel voll Mehl braun, dämpft eine fein gehackte Zwiebel darinn, rührt es mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder Wasser an, thut ein Lorbeerblatt, einige ganze Nägelein, ein wenig gestoßenen Pfeffer, und wer das Saure liebt, etwas Essig dazu, läßt es zusammen durchkochen, thut das klein geschnittene Fleisch dar ein, und läßt es noch ein wenig mitkochen.

Gebackene Kalbsleber in süßer Sauce.

Wenn die Leber gehäutelt und das Aderige rein davon geschnitten ist, schneidet man sie in runde Scheiben, kehrt solche in Mehl mit Salz vermengt um, backt sie schnell aus heißem Schmalz, legt sie auf eine Platte, drückt Zitronensaft

tronensaft darauf, und deckt sie zu. Zur Sauce röstet man einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter braun, gießt einen halben Schoppen Wein und eben soviel Wasser daran, thut etwas klein geschnittene Zitronenschale, 4 gestoßene Nägelein nebst 4 Loth zuvor aus warmem Wasser gewaschene Zibeben oder große Rosinen dazu, läßt es eine Zeitlang zusammen kochen, und stellt sie besonder zu der Leber auf.

Gebackene Leber auf Genuesische Art.

Wenn die Kalbsleber gehäutet und das Aderige rein davon gemacht ist, schneidet man sie zu 2 Messerrücken dicken Scheiben, legt sie einige Stunden in süße Milch, trocknet sie mit einem Tuch ab, vermengt etwas Mehl mit Salz, überstreut die Leberstückchen damit, — kehrt sie dann in verrührten Eyern um, überstreut sie mit geriebenem Brod, und backt sie aus heißem Schmalz gelb. Bey dem Auftragen garnirt man sie mit gebackener Petersilie.

Noch eine Art Kalbsleber.

Wenn die Leber gehäutet und das Aderige davon geschnitten ist, durchzieht man sie stark mit eines kleinen Fingers dick geschnittenem Speck, welcher zuvor in Pfeffer, Nägelein und Salz umgekehrt ist, belegt eine Kastrol oder sonst ein dazu passendes Geschirr mit Speckscheiben, legt die Leber darauf, thut eine Hand voll grob geschnittene Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, eine halbe in Rädchen geschnittene Zitrone dazu, legt noch Speckscheiben darauf, deckt es fest zu, und dämpft es auf Kohlen oder auch im Backofen. Um zu sehen, ob sie fertig sey, sticht man mit

einem Messer hinein, und wenn kein Blut mehr heraus quillt, so ist sie fertig. Es kann die unter den Saucen angezeigte Esdragon: Sauce dazu gegeben, oder sie kann auch in ihrer eigenen Sauce mit Zitronensaft gegeben werden; von dieser muß aber das Fett abgeschöpft, und dieselbe zuvor durch einen Seiser gegossen werden.

Kalbsleber in Sardellen: Sauce.

Eine Kalbsleber legt man eine halbe Stunde in süße Milch, wäscht 4 Loth Sardellen, macht die Gräte davon, hackt sie mit ein wenig Petersilie, einem Stückchen Zitronenschale und 5 Loth frischer Butter fein, und mengt ein wenig Pfeffer und Nägelein darunter, zieht hierauf die Haut von der Leber ab, macht das Aderige rein davon, schneidet sie zu ganz dünnen Blättlein, und backt sie im Schmalz saftig, aber ja nicht hart. Wenn sie alle beisammen sind, streicht man das Gehackte auf eine Zinn: oder Porcellanplatte, legt die Leberstücklein darauf, und thut den Saft von einer Zitrone oder ein wenig Essig daran, läßt es nur auf Kohlen ein wenig anziehen, und giebt es schnell zu Tisch.

Gefüllte Kalbsleber.

Wann die Leber gewaschen ist, schneidet man das kleine Stückchen, welches von der Leber abgetrennt ist, und der Gaumen genannt wird, ab, macht die Haut und das Aderige von der Leber weg, und schneidet sie oben zu Blättlein, die aber alle unten zusammen hängen, hackt nun das abgeschchnittene kleine Stückchen mit 4 Loth frischem Speck, ein wenig Petersilie und Majoran klein, röstet einen Kochlöffel voll Sem:

melmehl in einem Stückchen Butter gelb, mengt das Gehackte darunter, nimmt es in eine Schüssel, thut Salz, und Pfeffer und Nägelein dazu, rührt es mit 4 Eßlöffeln voll süßem Rahm und 3 Eyer gelb an, füllt es zwischen die Blättlein, legt sie wieder zusammen, und wickelt sie in ein Netz. Alsdann wird ein irdenes Geschir mit kalter Butter bestrichen, die eingewickelte Leber darauf gelegt, auf Kohlen gesetzt, ein Deckel mit Kohlen darauf gedeckt und gelb gebacken, oder auch im Backofen fertig gemacht. Bey dem Austragen werden Zitronen dazu aufgestellt.

Gansleber sauer gebraten.

Man bratet die Gansleber wie gewöhnlich, streut, wenn sie halb fertig ist, etwas Mehl darüber, läßt es vollends mit braun werden, löscht es mit Bratenbrühe oder guter Fleischbrühe ab, thut den Saft von einer halben Zitrone und einige Nägelein dazu, läßt es ein wenig aufkochen, und thut erst kurz vor dem Austragen etwas Salz dazu, weil sonst die Leber hart wird.

Ragout von Kalbsherzen.

Für 5 Personen nimmt man 5 Kalbsherzen, schneidet die Ohren neben ab, spaltet der Länge nach jedes Herz zu 4 Theilen, legt sie in eine Schüssel, gießt ein Trinkglas voll siedenden Essig darüber, und läßt sie eine halbe Stunde darinn liegen, nimmt sie alsdann heraus, spickt sie mit klein geschnittenem Speck, überstreut sie mit Salz, Pfeffer und Nägelein, zerläßt in einem breiten Geschir ein gutes (ziemliches) Stück Butter, legt die gespickten Stückchen nebeneinander darein, und dämpft sie so lange auf Koh-

len, bis sie auf beyden Seiten gelb werden. Hierauf reibt man ein Stückchen schwarz Brod fein, vermengt es mit einer klein geschnittenen Zwiebel, einem Stückchen eben so fein geschnittenem Speck und 5 gestoßenen Wachholderbeeren, streut es über die Herzstückchen, läßt es ein wenig mit dämpfen, gießt von dem zurückgebliebenen Essig nebst etwas Wasser oder Fleischbrühe daran, und läßt es langsam kochen, bis sie weich sind. Sollte die Sauce zu dick werden, so hilft man ihr von Zeit zu Zeit mit Wasser nach.

Fricassee von Kalbsbrieslein.

Man blanschirt 2 oder 3 Kalbsbrieslein und 2 Euter ein wenig, schneidet sie zu runden Stückchen, dämpft sie in einem Stückchen zerlassener Butter, streut etwas Petersilie, Charlottenzwiebeln und Zitronenschale, alles fein geschnitten, etwas Salz, Muscatnuß und so viel Mehl, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, darüber, thut, wenn es ein wenig gedämpft hat, den Saft einer halben Zitrone, oder einen Eßlöffel voll Essig und so viel Fleischbrühe, daß es eine kurze Sauce giebt, dazu, läßt es ein wenig durchkochen, und richtet es zum Erkalten auf eine Platte an. Sie können zu allen Pasteten gebraucht werden. Auf diese Art können junge Tauben, Hühner, auch kleine Stückchen Kalbfleisch verfertigt, und zu Pasteten gebraucht werden. Die Sauce wird vor dem Anrichten mit dem Gelben von 2 Eiern abgezogen.

Kalbsbrieslein in Butter: Sauce.

Für 5 Personen rechnet man 5 Brieslein, verweilt solche ein wenig in Salzwasser, löst die Gurgeln davon, zieht das Häutchen ab, und schneidet sie in runde oder lange Stückchen, läßt hierauf in einem Geschirr ein Stück frische Butter verschleifen, und einen kleinen Kochlöffel voll Mehl darinn anziehen, rührt es mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe an, thut ein wenig fein geschnittene Zitronenschalen und Petersilie, nebst dem Saft von einer halben Zitrone dazu, legt die geschnittenen Brieslein darein, und läßt es eine Viertelstunde zusammen kochen. Es kann so gegeben, oder mit 2 Eyerjgelb abgezogen werden.

Gespickte Brieslein.

Diese werden in Salzwasser ein wenig verweilt, von den Gurgeln abgelöst, die Häutchen abgezogen, mit fein geschnittenem Speck gespickt, alle zusammen auf ein Brett gelegt, und mit ein wenig Nägelein, Salz und Mehl überstreut. Hierauf zerläßt man in einem Geschirr Butter, legt die Brieslein (die gespickte Seite unten hin) darein, überstreut sie mit noch ein wenig Nägelein und Mehl, und bratet sie auf beyden Seiten gelb, gießt dann ein wenig Fleischbrühe darauf, nimmt einige Zitronenrädlein, ein Lorbeerblatt und eine Zwiebel dazu, läßt es ein wenig zusammen kochen, und thut einen halben Schoppen sauren Rahm daran, brennt nun 2 Loth Zucker mit ein wenig Wasser, thut ihn kurz vor dem Anrichten daran, legt dann die Brieslein

auf eine Platte, und richtet die Sauce durch einen Seiser darüber an.

Grenade von Brieslein.

Man nimmt 4 Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, schneidet, wenn es recht gehäutelt ist, so viel lange dünne Fricandeau-Stückchen davon, daß eine mittelgroße Kastrol damit belegt werden kann, klopft sie mit dem Messerrücken breit, überstreut sie mit Salz, schneidet das übrige Fleisch klein gewürfelt, dämpft es in einem Stückchen Butter, hackt es klein, und hackt ebenfalls ein Viertelpfund frisches Nierenfett besonders fein. Hierauf verfertigt man eine Creme von einem Schoppen süßem Rahm und dem klein geschnittenen Weichen von 2 abgeriebenen Wecken, rührt wenn dieß weich gekocht ist, das Gelbe von 6 Eiern nach und nach daran, und richtet die Creme zum Erkalten an. Nun wird das gehackte Fleisch, das Nierenfett und die Creme, zusammen in einem Mörser (auf einigemal) ganz fein gestoßen, wenn alles beisammen ist, in eine Schüssel genommen, von jeder Gattung feines Gewürz, Salz nebst feinen Kräutern, wenn man hat, dazu gethan, und mit 4 Eiern angerührt. Nun bestreicht man die dazu bestimmte Kastrol mit Butter, belegt sie mit dünn geschnittenen Speckscheiben, legt das geklopfte Fleisch auf den Speck ganz dicht zusammen, so daß die äußern Stückchen halb über die Kastrol herauf reichen, bestreicht diese mit verrührtem Ey, drückt dann die Farce auf dem Boden und den Seiten herum eines Daumen dick fest an, legt in die Mitte desselben einen dazu zubereiteten Ragout, und deckt

die übrige Farce darüber, bestreicht sie mit einem Ey, schlägt die herabhängenden Fleischstückchen darüber, deckt es mit Speckscheiben zu, bestreicht es wieder mit einem Ey, backt es in einem Ofen, stürzt es dann ganz subtil auf die dazu gehörige Platte, und giebt eine beliebige Sauce von Schinken, Trüffeln, Zitronen oder Morchen (welche bey den Saucen angezeigt sind) dazu.

Der Ragout zu der vorhergehenden Grenade.

Hiezu blanschirt man 2 oder 3 Brieslein und einige Euter, schneidet sie zu runden Scheiben, dämpft sie nebst einigen abgekochten und klein geschnittenen Morchen in einem Stücke Butter, streut etwas fein geschnittene Petersilie, Charlottenzwiebeln und Zitronenschalen nebst ein wenig Mehl darüber, (es können auch Krebschwänze und Hühnerkämme dazu genommen werden) gießt einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe darein, thut etwas feines Gewürz dazu, läßt es eine Zeitlang durchkochen, und füllt ihn, wenn er erkaltet ist, ein. Man kann auch die zurückgebliebene Sauce mit ein wenig Fleischbrühe und Zitronensaft vermehren, wieder aufkochen lassen, mit 3 bis 4 Eyerelb abziehen, und zu der Grenade aufstellen. Es kann auch jeder andere Ragout von Fleisch und Geflügel dazu genommen werden.

Silet von Kalbfleisch.

Für 4 Personen nimmt man 3 Pfund von einem Kalbsschlegel, schneidet es zu eines Messerrücken dicken und Fingerlangen Stückchen, klopft sie mit einem Messer, bestreicht ein dazu

passendes Geschir mit Butter, legt die Stückchen Fleisch darein, thut etwas Salz und den Saft von einer halben Zitrone dazu, setzt sie auf starkes Kohlfener, brater sie schnell und saftig auf beyden Seiten gelblicht, gießt hierauf einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe zu dem Saft von den abgebratenen Filets, thut, wenn es nicht scharf genug ist, noch mehr Salz und Zitronensaft dazu, läßt es ganz kurz durchkochen, legt das gebratene Fleisch darein, rüttelt es recht um, und setzt es auf heiße Asche, läßt es aber ja nicht mehr zum Kochen kommen. Sie können als Zwischenplatte oder auch zu durren Gemüßen aufgestellt werden.

Geschmälztes Kalbs-Grös.

Ein Grös wäscht man mit Salzwasser so lange, bis es nicht mehr schleimt, lößt es mit frischem Wasser sauber ab, setzt es mit Salzwasser nebst allerley Sorten Wurzeln, einigen geschnittenen Zwiebeln, einem Lorbeerblatt und einem Gläschen Essig zu, und läßt es weich kochen, nimmt es hierauf auf ein Brett, klaut oder ließt die Drüsen sauber heraus, schneidet es zu kleinen Stücklein, legt es auf eine Platte, und streut ein wenig Salz und Ingwer darüber, zerläßt alsdann 4 Loth frische Butter (auf jedes Grös), röstet einen Kochlöffel voll Semmelmehl nebst einer fein geschnittenen Zwiebel darinn gelb, schmälzt damit das Grös, und giebt es recht heiß auf den Tisch.

Grisette von Kalbs-Grös.

Wenn das Kalbsgrös recht aus dem Salz geschleimt und aus warmem Wasser gewaschen

ist, wird es in Salzwasser weich gesotten, in kaltes Wasser gelegt, die Drüsen rein heraus gelesen und das Grös klein gewürfelt geschnitten. Hierauf zerläßt man ein Stückchen frische Butter in einem irdenen Geschirr, dämpft das geschnittene Grös ein wenig darinn, thut den Saft von einer halben Zitrone, einige ausgegrätete und fein geschnittene Sardellen nebst einem Schöpflöffel voll guter Fleischbrühe dazu, läßt es ganz kurz einkochen, nimmt es in ein Geschirr, rührt 3 Eyer gelb darein, und läßt es erkalten. Nun werden von einem kleinen Ey oder von einem Eyer gelb feine Nudeln gemacht, etwas Buttersaig eines Messerrücken dick ausgewället, und kleine Fleischknöpflein von gekochtem oder ungekochtem Fleisch gemacht. Wenn diese 3 Stücke fertig sind, bestreicht man eine Kastrol mit kalter Butter, streut die Nudeln darein, legt neben einen Rand mit Strichen von dem gewälleten Buttersaig, thut von dem Grös darein, von den Fleischknöpflein darüber, und macht so schichtweise fort, bis es zu Ende ist, bestreicht dann ein Blatt Papier mit Butter, deckt es über die Speise, backt solche im Ofen gelb, stürzt sie auf eine Platte, und giebt sie warm auf den Tisch. Diese Portion ist für 6 bis 7 Personen.

Crepine von Kalbs: Grös.

Wenn das Grös eben so gesotten und geschnitten, nur nicht gedämpft ist, wie das vorhergehende, schneidet man eine oder 2 Semmeln, Milchbrode klein gewürfelt, röstet sie in Butter gelb, nimmt sie in eine Schüssel, gießt ein Trinkglas voll süßen Rahm darüber, daß sie durchaus

feucht werden, mengt das Grös darunter, rührt es mit dem Gelben von 6 Eiern an, thut Salz, Muscaten, fein gehackte Petersilie und Thymian dazu, rührt alles durcheinander, bestreicht hierauf ein rundes Becken oder Blech mit Butter, breitet ein frisches Kalbsnek darinn aus, fülle die Masse darein, schlägt das übrige Neg darüber, backt es im Ofen, stürzt dasselbe, wenn es fertig ist, auf eine Platte, und giebt eine Majoransauce besonder dazu, welche auf folgende Art gemacht wird: In 4 Loth Butter läßt man einen Kochlöffel Mehl anziehen, gießt gute Fleischbrühe daran, thut, je nachdem man es stark oder schwach haben will, fein gehackten Majoran und etwas Muscatnuß dazu, und läßt es zusammen kochen. — Die Portion ist für 5 bis 6 Personen.

Kalbsfüße mit Rosinen.

Diese zerhaut man, wäscht sie rein, und kocht sie in Salzwasser weich, nimmt die großen Beine davon, und schneidet das übrige zu kleinen Stückchen. Hierauf röstet man einen Kochlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter braun, rührt es mit einem halben Schoppen Wein und eben so viel Wasser an, thut ein Stückchen fein geschnittene Zitronenschale, den Saft von einer halben Zitrone nebst ein wenig Nägelein dazu, dann zu 3 Kalbsfüßen 2 Loth große und eben so viel kleine Rosinen, welche zuvor verlesen und rein gewaschen seyn müssen, 2 Loth geschälte und länglicht fein geschnittene Mandeln, und ein wenig Zucker auch dazu, thut, wenn dieß alles zusammen kocht, die ge-

schnittenen Kalbsfüße dazu, läßt sie noch eine Viertelstunde mitkochen, und richtet sie an.

Kalbsfüße in brauner Sauce.

So viel Personen als es sind, so viel nimmt man Kalbsfüße, zerhaut solche, wäscht sie rein, und kocht sie in Salzwasser weich, nimmt hierauf die größten Veine davon, und schneidet das übrige zu kleinen Stückchen. Zur Sauce nimmt man ein Stückchen Butter in einen Fußhafen, röstet 2 Kochlöffel voll Mehl, nebst einer halben fein geschnittenen Zwiebel und einem Fingers langen Stücklein Speck, ebenfalls fein geschnitten, darinn braun, rührt es mit ein wenig Essig und einem starken Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder von der Brühe, worinn die Füße gesotten worden sind, an, thut ein wenig Pfeffer, Nägelein und ein Lorbeerblatt, dazu. Wenn die Sauce anfangt zu kochen, nimmt man die klein geschnittenen Füße dazu, und läßt sie eine Viertelstunde mitkochen.

Sarcirter Ochsengaumen.

Für 6 Personen siedet man 4 Ochsengaumen in Salzwasser weich, und puzt sie sauber, hackt ferner ein halbes Pfund Kalbfleisch, 2 Loth Ochsenmark, ein Stückchen Knoblauch oder Rosenboll, einige Charlottenzwiebeln und etwas Basilicum, nebst einer zuvor in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmel oder Weck, zusammen fein, nimmt es in eine Schüssel, thut Salz und Muscatnuß dazu, und rührt es mit dem Gelben von 4 Eiern an; verweilt hierauf ein Kalbsbrieslein und ein Euter, schneidet beides nebst einigen verweilten Morchen klein

gewürfelt, dämpft es ein wenig in einem Stückchen Butter, doch so, daß es keine Sauce hat, sondern nur von der Butter feucht ist, und streut ein wenig Salz und Muscatnuß darüber. Nun überstreicht man die Gaumen von der angerührten Farce der Länge nach eines halben Fingers dick, thut von dem gedämpften Brieslein in der Mitte darauf, rollt es zusammen wie eine Wurst und umbindet es mit einem Faden. Alsdann bestreicht man eine Kastrol mit kalter Butter, belegt sie mit dünnen Speckscheiben, thut ein Stückchen Schinken, eine große Zwiebel, eine gelbe Rübe, beydes zu Rädlein geschnitten, ein Glas Wein, etwas Pfeffer und Nägelein dar- ein, setzt die gerollten Gaumen auch darein, deckt sie mit einem Deckel zu, läßt sie dämpfen, bis sie fertig sind, und giebt bey dem Anrichten folgende Sauce darüber: Vier Sardellen werden ausgegrätet, mit einem Stückchen Butter fein geschnitten, in ein Geschirr gethan, und mit Zitronensaft nebst einem Glase Wein auf Kohlen gekocht.

Ochsenhirn mit Kartoffeln.

Für 4 bis 5 Personen nimmt man ein halbes Hirn, wäscht und häutelt es, und siedet es im Salzwasser ab, hakt hierauf eine Zwiebel nebst etwas Petersilie fein, röstet in einem guten (ziemlich großen) Stück Butter einen Kochlöffel voll Mehl hellgelb, dämpft das Gehackte darinn, gießt 2 starke Schöpflöffel voll Fleischbrühe, oder in Ermanglung dieser, von dem Wasser, worinn das Hirn gesotten worden ist, daran, nimmt Salz, Pfeffer und Ingwer dazu, läßt es kochen, thut alsdann einige roh geschälte

in Schnitze geschnittene Kartoffeln darein, deckt es zu, läßt sie weich kochen, legt das abgekochte Hirn auf eine Platte, richtet die Sauce dar- über an, legt die Kartoffeln neben herum, und läßt es auf einer Kohlsanne noch ein wenig aufkochen. Wer das Saure liebt, kann etwas Essig daran thun.

Schnecken zu braten.

Die Schnecken werden sauber gewaschen, in kochendem Wasser mit einer Hand voll Salz eine starke Viertelstunde gesotten, mit einer Gabel oder Spicknadel herausgezogen, sauber gepuht, mit etwas Salz geschleimt, und aus einigen frischen Wassern gewaschen, dann die Häuser in warmem Wasser mit einem Luche abgerieben, aus kaltem Wasser gewaschen, und auf ein Brett gestürzt, daß sie ablaufen. Hierauf schneidet man 4 Loth gewässerte Sardellen oder einen halben Häring mit einem Stückchen Zwiebel fein, zerläßt in einem irdenen Geschirr ein Viertelpfund Butter, dämpft das Geschnittene nebst einem halben Kochlöffel Semmelmehl darinn, und thut ein wenig Pfeffer, den Saft von einer halben Zitrone nebst den gepuhten Schnecken dazu. Nun theilt man von dem Gedämpften in die Schneckenhäuser ein, thut in jedes eine Schnecke dazu, und von dem Gedämpften wieder darauf. Alsdann werden die Häuser auf ein breites Geschirr dicht nebeneinander gestellt, daß der Saft nicht herauslaufen kann, und in einen Backofen gethan. In einer Viertelstunde sind sie fertig. Es kann nach Belieben mit oder ohne Zitronen gezeben werden.

Noch eine Art Schnecken.

Wenn die Schnecken samt den Häusern gepuht und zubereitet sind wie die vorigen, rührt man zu 50 Schnecken ein Viertelfund Butter leicht, schlägt 2 ganze und 2 gelbe Eyer dar ein, thut ein wenig Muscatblüthe, Salz, so viel man zwischen 2 Fingern fassen kann, fein geriebenen Majoran und einen starken Kochlöffel voll Semmelmehl dazu, und rührt es untereinander, füllt hierauf in jedes der Häuschen ein Kaffeelöffelchen voll von der gerührten Masse, thut eine Schnecke darauf, überstreicht es mit noch mehr von der Masse, gießt einen Schöpfstöffel voll Fleisch, oder helle Erbsenbrühe in ein breites Geschirr, stellt die Schnecken dicht neben einander darein, setzt sie auf starke Kohlen, läßt sie eine Viertelstunde kochen, und giebt sie warm zu Tisch.

Ein gebackener Schinken mit Sauce.

Von einem frischen hintern Schinken schält man die Schwarte sauber ab, setzt ihn mit halb Essig und halb Wasser, welches stark gesalzen seyn muß, an das Feuer, läßt ihn nur nicht ganz gar (fertig) kochen, legt ihn sodann auf eine Schüssel, reibt 2 große Hände voll schwarze Brodbrosamen (Krummen), vermengt das Brod mit einer Hand voll gestoßenem Zucker, einem Kaffeelöffelchen voll ebenfalls fein gestoßenem Zimmet und der abgeriebenen Schale von einer Zitrone, feuchtet es mit zerlassener frischer Butter an, bestreicht den Schlegel mit verkleppertem (aufgeschlagenem) Ey oben auf dem Fett, legt das vermengte Brod Fingers-

dieß darüber, klopft dieses mit der flachen Hand fest an, bestreicht es vermittelst eines Pinsels oder Federbüschgens mit zerlassener Butter, und backt es in einem Backofen oder in einer Tortenpfanne so lange, bis die Rinde braun ist. — Auf die nehmliche Art kann man auch wilde Schweinskeulen zubereiten, nur müssen beyde Weiß (Fett) haben. — Es können folgende Saucen dazu gemacht werden: 1) In einer Kachel oder Kastrol röstet man einen starken Kochlöffel voll Mehl hellbraun in frischer Butter, nimmt einen Schoppen (die Hälfte einer Bouteille) oder auch etwas mehr Wein daran, 2 Eßlöffel voll eingemachte Johannisbeeren — etwas gestoßenen Zucker und Zimmet nebst fein geschnittener Zitronenschale dazu, und läßt dieß zu einer dicklechten Sauce kochen. 2) Man nimmt einen halben Schoppen Kirschensaft, ein wenig gestoßenen Zimmet und Zucker, einige Nägelein, eine halbe Hand voll geriebenes und im Schmalz geröstetes Schwarzbrot, läßt dieß alles mit einem halben Schoppen Wein zusammen kochen. — Jede Sauce wird besonder zu dem Fleisch gegeben.

Schinkenflecken.

Ein Viertelpfund gesottenen mageren Schinken schneidet man zu dünnen kleinen Stückchen, macht von 2 bis 5 Milchbroden ebenfalls zarte runde Schnitten, bestreicht ein Becken oder Tortageblech stark mit frischer Butter, thut ein Geleg geriebenen Parmesankäs darein, von den Schinken: Stückchen darauf, die Milchbrod: (Semmel:) Schnitten darüber, auf diese frische Butter, dann wieder Käs, und fährt

so fort, bis alles zu Ende ist. Hierauf werden 6 Eyer mit einem Schoppen süßem oder saurem Rahm verrührt, über die Schinkenflecken gegossen, dieselben im Ofen gelb gebacken, und dann warm aufgetragen.

Schinken: Essenz zu Ragouts.

Eitt halbes Pfund rohen magern Schinken schneidet man in Scheiben, legt in eine Kastrol (Casserole) oder in ein anderes Geschirr dünn geschnittene Speckscheiben, den Schinken darauf, nimmt gelbe Rüben, Pastinat- und Petersilien: Wurzeln, von jeder Gattung 2 Stücke, macht solche zu Scheiben, legt sie auf den Schinken, deckt das Geschirr zu, und setzt es auf ein Kohlsfeuer. Wenn es auf beyden Seiten eine gute Farbe hat, streut man ein wenig Mehl darüber, rührt es mit einem Löffel um, damit es desto besser färbe, nimmt dann gute Fleischbrühe oder Jus, ganzen Pfeffer, Nägelein nebst der obern Rinde eines Wecks (Semmel) daran, läßt dieß alles zusammen weich kochen, und treibt es hierauf durch ein Tuch oder Haarsieb. Wenn sich das Fett aufgeworfen hat, wird es abgeschöpft und die Essenz aufgehoben. Man kann sich derselben bey allen Ragouts, auch bey Suppen bedienen, und die Brühe damit verbessern.

Scheiben von rohem Schinken.

Von rohem Schinken werden dünne Scheiben geschnitten, und über Nacht in süße Milch gelegt, daß sich das Salz herauszieht. Hierauf schneidet man von Wecken oder Semmeln auch ganze Scheiben, legt auf jede Schnitte eine zu
vor

vor abgetrocknete Scheibe Schinken, bedeckt sie mit der andern Schnitte, bestreicht ein Becken (Potageblech) stark mit Butter, legt die Scheiben darein, macht ein Viertelfund Butter gelb, gießt es über die Schnitten, läßt es im Ofen halb gelb werden, überstreut sie dann mit geriebenem Parmesankäs, läßt sie noch einmal im Ofen trocknen, und giebt sie warm zu Tische. In einer Tortenpfanne oder unter einem Aufzugdeckel werden sie noch besser als im Backofen.

Schinken mit Makaroni und Parmesankäs.

Ein Viertelfund abgesottener magerer Schinken hackt man fein, mengt 4 Loth geriebenen Parmesankäs darunter, kocht alsdann 8 Loth Makaroni (Italienische Nudeln) in siedendem Wasser, gießt das Wasser davon, und einen Schoppen süßen Rahm daran. Ist nun dieser eingekocht, so bestreicht man ein Blech oder eine Schüssel, welche auf den Tisch gegeben werden kann, mit frischer Butter, legt von dem Käs und Schinken unten hin, die Makaroni darauf, streut das übrige vollends darüber, und belegt es mit frischen Stücklein Butter. (Sollten die Makaroni zu dick eingekocht seyn, so kommt noch etwas süßer Rahm dazu.) Nun legt man einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier darüber, backt es im Ofen gelb, und giebt die Speiße warm zu Tische.

Frische Schweinsfüße zu bereiten.

Wenn diese gehörig gesäubert und die Klauen abgehauen sind, schneidet man sie von einander, siedet sie in starkem Salzwasser weich, läßt sie abkühlen, löst die Knochen ab, schneidet das

Fleisch zart länglicht, nimmt sie dann in eine Schüssel, streut Ingwer, Pfeffer, Salz, fein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilie darüber, mischt es recht untereinander, gießt Essig und Del daran, und giebt sie auf den Tisch. — Sie können auch wie Kalbsfüße gebacken und zu kernigen Gemüßen gegeben werden. Oder man stellt Senf oder eine Zwiebelsauce dazu auf.

Schweinsohren in brauner Sauce.

Die zuvörderst rein gepuzten Ohren siedet man im Salzwasser weich, schneidet sie zu viereckigten Stücklein, dann ein kleines Stück Speck und eine Zwiebel fein, röstet in einem Stück Butter einen Kochlöffel voll Mehl braun, dämpft das Geschnittene darinn, gießt ein wenig Essig nebst Fleischbrühe oder von der Ohrenbrühe daran, nimmt Pfeffer, Nägelein, etwas Kappern und ein Stückchen Zitronenschalen dazu, kocht die geschnittenen Ohren darinn, und richtet solche an, wenn die Sauce im Salz und in der Säure recht ist.

Fricassée von Schweinsohren.

Sind diese wie die vorigen im Salzwasser weich gesotten, so werden sie überzwerch eines halben Fingers breit geschnitten. Hierauf schneidet man ein paar Charlottenzwiebeln, Petersilie, Zitronenschalen und Basilicum ganz fein, läßt in einem Stücklein Butter einen Kochlöffel voll Mehl anziehen, dämpft das Geschnittene darinn, thut gute Fleischbrühe nebst dem Saft von einer Zitrone und Muscatnuß daran, läßt die geschnittenen Ohren darinn kochen, und zieht vor dem Anrichten die Sauce mit 2 Eyer gelb ab. — Zum

Verzieren (Garniren) der Platte werden von den geschnittenen Ohren länglichte halb Fingers dicke Stückchen gemacht, solche in einem gebrühten Zaig umgewendet und in heißem Schmalz gebacken. Wenn nun die Fricassée angerichtet ist, legt man die gebackenen Stücklein darauf herum, besteckt solche entweder mit grünen Salbeysträußchen, oder belegt sie mit gebackener Peterilie.

Einen zahmen Schweinskopf wie einen wilden zu bereiten.

Einen solchen Schweinskopf, der indeß nicht sehr fett seyn darf, senge (brennt) man wie einen wilden, bricht den Halsknochen heraus, und macht einen kleinen Einschnitt in die Mitte der Haut auf der Hirnschale, und löst sowohl die untere als die obere Haut des Rückels ein wenig ab. Auf diese Art wird der Kopf, wenn er gekocht ist, ein gutes Ansehen bekommen. Nun legt man ihn eine Stunde, auch etwas länger, in frisches Wasser, stellt ihn dann in ein hohes Geschirr aufrecht, gießt halb Essig und halb Wasser, oder statt des Wassers schlechten Wein daran, thut Salbey, ein paar Zwiebeln, Zitronenrädlein, einige Lorbeerblätter und Wachholderbeere dazu, salzt ihn dann stark, nimmt von allen Arten feinen Kräutern, Basilicum, Thymian, Rosmarin, ganzen Pfeffer, Nägelein, Ingwer daran, setzt ihn über das Feuer, und läßt ihn nur langsam sieden. Sobald der Kopf weich ist, schöpft man das Fett rein ab, und läßt ihn sodann in seiner Brühe erkalten. Ehe er aufgetragen wird, pußt man ihn auf einer Platte sauber ab, besteckt ihn nach Belieben mit allerley Blumen, rührt ein hal-

bes Pfund Schweinschmalz mit Zitronensaft in einer Porcellanschüssel recht weiß und leicht, überstreicht die Hirnschale, die Knochen des Rückels, die Gegend um die Augen und die Ohren damit, legt Guirlanden von, in dünne Striemen geschnittenen, Pommeranzenblättern darum, und den Kopf selbst auf eine mit Blumen und Laubwerk belegte Platte, und giebt ihn zur Tafel.

Ein wilder Schweinskopf kann auf die nehmliche Art zubereitet werden, nur mit dem Unterschied, daß, wenn er zum Aufbehalten bestimmt ist, mehr Essig dazu genommen werden muß. Dann hält er sich in seiner Sauce 2 bis 3 Monate, ohne zu verderben.

Pöckelfleisch.

Wenn man es warm geben will, so nimmt man von einem Ochsen ein Stück von 10 bis 12 Pfund vom Brustkern; zum Kalt-Aufstellen aber muß es vom Schwanzstück seyn. Dieses Stück nun reibt man auf einem Brett mit 4 Loth Salpeter ein, schneidet hierauf Basilicum, Thymian, Lorbeerblätter, Charlottenzwiebeln und etwas Knoblauch groblecht zusammen, stoßt weißen Pfeffer, Nagelein, Muscatblüthe und einige Wachholderbeere ebenfalls grob, vermengt beides, nimmt davon die Hälfte unten in das Geschir, worin das Pöckelfleisch kommt, streut die andere über das Fleisch, und läßt es an einem kühlen Ort stehen. Nun siedet man 2 Pfund Salz in 2 Maasß Wasser, läßt es kalt werden, schüttert es sodann über das Fleisch, beschwert es, wenn man anders kein Geschir dazu mit einer Schraube hat, mit einem Deckel und Stein. Es muß

in seinem Lack 3 Wochen lang liegen, bis es gut ist, es kann auch 2 und 3 Monate darin bleiben, nur mit dem Unterschied, daß ein Stück von 3 Wochen in einem kleineren Geschirr, ein älteres aber in einem größeren gesotten werden muß, weil es nicht gewaschen wird, und seinen Geschmack dadurch verlieren würde. — Das auf diese Art verfertigte Pöckelfleisch ist dem Hamburger ganz ähnlich. — Der Brustkern wird beim ersten Gange warm, das Schweif- oder Schwanzstück aber im zweiten Gange kalt aufgestellt.

Ein weißer Preßragout.

Für 4 Personen backt man ein Pfund Hecht oder Forellen, nachdem sie zuvor gepuht, zu Stückchen geschnitten und eingesalzen sind nebst der Leber von dem Hecht in heißem Schmalz nur gelblicht, zieht dann die Haut ab, zopft das Fleisch zu kleinen Bröcklein, und lüest die Gräte heraus. Hierauf schneidet man eine Hand voll Champignons (essbare Erdschwämme), wenn sie sauber gepuht sind, zu Stückchen, schneidet ein wenig Petersilie und einige Charlottenzwiebeln recht fein, dämpft die 3 Stücke in einem Stück Butter, thut das Fischfleisch nebst Pfeffer, Muscatnuß und Salz dazu, streut 2 Messerspitzen voll Mehl darüber, gießt ein wenig gute Fleischbrühe daran, richtet es gleich auf das Plättchen an, welches auf den Tisch kommt, verrührt hierauf ein Trinkglas voll dicken sauren Rahm mit etwas Salz, streicht ihn über den Ragout, streut ein geriebenes Milchbrod oder Semmel darüber, und läßt es in einem Ofen gelb werden. Auch kann das

Plättlein auf schwache Kohlen gesetzt, und ein Deckel mit Kohlen darüber gedeckt werden.

Ein brauner Prefragout.

Hiezu werden Karpfen, Hechte oder Forellen genommen; wenn diese gepuht und zu Stücklein geschnitten sind, kehrt man sie in Semmelmehl und Salz um, bakt sie in heißem Schmalz braun, schneidet, wenn sie erkaltet sind, das braune davon ab, löst das übrige vollends von den Gräten ab, und legt es besonders. Alsdann bakt man 3 bis 4 Semmelschnitten im Butter gelb, nimmt sie in eine Kastrol, thut das braune von dem Fisch, eine in Rädlein geschnittene Zwiebel, von allen Sorten fein geschnittene Wurzeln, ein halbes Lorbeerblatt und feine Kräuter, wenn man diese hat, dazu, gießt ein Glas Burgunder Wein und etwas Fleischbrühe oder Jus darüber, läßt es auf Kohlfener zu einer dicklichten Sauce kochen, treibt es durch ein Haarsieb, und thut Salz und Pfeffer dazu. Nun wird das Plättlein, welches auf den Tisch bestimmt ist, mit gebackenen Semmelschnitten belegt, die durchgetriebene Sauce, wenn sie nicht zu viel Fett hat, darüber gegossen, (hat sie aber zu viel Fett, so muß dieses abgeschöpft werden,) auf Kohlen so lange gekocht, bis es unten eine Kruste hat, dann das zurückgebliebene weiße Fischfleisch klein gewürfelt geschnitten, und darüber gestreut. Man läßt es nur noch ein wenig damit anziehen. Ein Pfund solcher Fische ist für 3 bis 4 Personen genug, für jede eine Semmelschnitte gerechnet.

Salme von Rebhühnern.

Von einem gebratenen Rebhuhn schneidet man die Brust und Schlegel in kleine Stückchen, stoßt die übrigen Knochen in einem Mörser fein, nimmt sie in ein Geschirr, gießt ein starkes Trinkglas voll rothen Wein, einen Schöpf-
 löffel voll Fleischbrühe daran, und läßt es nebst einem Stückchen Brodrinde eine Weile kochen, treibt es dann durch ein Haarsieb, legt die zerschnittenen Rebhühner darein, und läßt es noch ein wenig aufkochen. Diese Speise wird als Zwischenplatte gegeben.

Auch Haselhühner und Schnepfen können auf die nehmliche Art zubereitet werden.

Salbirt gefüllte Tauben.

Die zuvor sauber gepuhten Tauben schneidet man der Länge nach voneinander, Füße und Flügel herunter, auch den Hals ganz weg, löst die Haut auf, und füllt von einer recht saftigen Bratwurstfülle zwischen die Haut und auch inwendig hinein, schneidet in ein breites Geschirr frische Butter, thut ein Trinkglas voll Wein, eben soviel Fleischbrühe, eine geschnittene Zwiebel, ganze Peterflie, etliche ausgegrätete Sardellen, Pfeffer, Ingwer, Muscatnuß, Salz und eine kleine Rinde von Schwarzbrot darein, legt die Tauben nebeneinander in das Geschirr, überstreut sie mit Semmelmehl und Salz, legt ein mit Butter bestrichenen Blatt Papier darauf, und setzt sie in den Ofen. Wenn sie gelb und fertig sind, läßt man die Sauce davon durch einen Seiger laufen, und richtet sie über die Tauben an.

Tauben im Schlafrock.

Wenn die Tauben gehörig gepuht sind, werden die Flügel ganz abgeschnitten, die Tauben selbst durchgebrochen, und mit einer guten Fülle gefüllt. Zu derselben (für 2 Tauben gerechnet) weicht man einen abgeriebenen Kreuzerweck oder eine Semmel in süße Milch ein, schneidet ein wenig Schnittlauch, Petersilie, Majoran und etwas Zwiebeln fein, dämpft dieß in einem Stückchen Butter, rührt 5 Eyer darein, als wollte man gerührte Eyer machen, rührt den ausgedrückten Weck oder Semmel und das Gerührte in einem Geschirr mit 2 Ethern, Salz, Pfeffer und Muscatnuß an; fein geschnittener Speck kann auch noch zu dieser Fülle genommen werden. Man füllt nun die Tauben damit, näht sie zu, biegt die Schlegel schön ein, bratet sie saftig, macht hierauf von einer kleinen Hand voll Mehl einen gebrühten Taig, thut fein geschnittene Petersilie und Salz darunter, rührt ihn mit Ethern, in der Dicke wie einen Straubentaigan, wendet die gebratenen Tauben darian um, und backt sie in heißem Schmalz gelb. Sie können auch halbirt (in 2 Theile geschnitten), gebacken, und zu jedem Gemüse gegeben werden.

Wilde Tauben zu dämpfen.

Diese werden gerupft, ausgenommen, die Brustbeine eingedrückt, die Füße eingebogen, mit klein geschnittenem Speck gespickt, und in eine tiefe Schüssel gelegt, alsdann streut man Salz, Pfeffer und Nägelein darüber, thut eine große in Rädlein geschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt, ein wenig Zitronenschalen nebst

so viel Essig, daß die Tauben bedeckt sind, daran, und läßt sie über Nacht oder noch länger stehen, brater sie hierauf am Spieß oder in einer Rachel gelb, und gießt die Marinade, worinn sie gelegen sind, nebst etwas Fleischbrühe daran. Wenn nun die Tauben weich und die Sauce kurz eingekocht ist, richtet man sie an, und gießt die Sauce durch einen Seiher darüber.

Gedämpfte wilde Ente.

Wenn die Ente sauber gepuht und dresirt ist, spickt man sie mit Speck, welcher zuvor in fein geschnittenen Charlottenzwiebeln, Petersilie, Basilicum, Thymian, Salz, Pfeffer und Nägelein umgekehrt ist, belegt hierauf ein Geschirre mit Speckscheiben, thut ein Stückchen Kalb- oder Rindfleisch und ein Stückchen rohen Schinken ganz klein geschnitten auf den Speck, legt die Ente darauf, streut eine grob geschnittene Zwiebel nebst einigen Wurzeln darüber, gießt einen halben Schoppen rothen Wein dazu, setzt sie zugedeckt auf Kohlen, und läßt sie halb weich dämpfen. Alsdann röstet man 2 Semmelschnitten in Butter gelb, thut sie nebst einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe auch an die Ente, läßt sie vollends weich und die Sauce kurz einkochen, legt sie dann in ein anderes Geschirre, schöpft das Fett von der Sauce ab, treibt sie durch einen Seiher über die Ente, erhält sie auf heißer Asche warm, rührt kurz vor dem Anrichten etwas Zitronensaft daran, und macht sie dann erst wieder recht heiß. — Neb hühner, Haselhühner, Schnepfen und anderes Federwildpret kann auf eben diese Art zubereitet werden. — Auch die Leber von jedem Schlachtvieh

kann fein gehackt an die Sauce gerührt, und nur einen Augenblick damit gekocht werden.

Krametsvögel mit Weintrauben.

Sechs Krametsvögel rupft man sauber, schneidet Kopf und Füße weg, nimmt die Vögel aus, reibt sie mit Pfeffer, Salz und Nägelein ein, und bratet sie in Butter halb ab. Zur Farce hackt man das Eingeweide, wovon indeß der Magen weggelassen wird, mit einer Zwiebel und einem Stückchen Speck ganz fein, reibt 2 Eyer; oder Milchbrode am Reibeisen fein, dämpft es in einem Stückchen Butter, nimmt das Gehackte nebst 5 gestoßenen Wachholderbeeren dazu, läßt es ein wenig abkühlen, und rührt es mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern an. Alsdann füllt man die Vögel damit ein, bestreicht ein Plättchen mit Butter, breitet von der Farce darauf, legt die Vögel dicht neben einander darauf, breitet die übrige Farce voll darüber, zopft von einer oder 2 Weintrauben die Beere ab, legt sie auch auf die Vögel, bestreut sie stark mit Semmel; oder Weckmehl, backt sie im Ofen gelb, und giebt es warm zu Tisch.

Krametsvögel mit saurem Rahm.

Die Krametsvögel werden rein gemacht, die Mägen herausgenommen, die Füße eingezogen und in eine tiefe Schüssel gelegt; nun thut man 2 in Rädlein geschnittene Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, Pfeffer, Nägelein und Salz darauf, gießt so viel Essig daran, daß sie bedeckt sind, läßt sie über Nacht stehen, und bratet sie den andern Tag am Spieß oder in einer Kachel in Butter gelb, gießt dann die Sauce, worinn

sie gelegen sind, nebst etwas saurem Rahm daran, läßt sie kurz einkochen, und richtet sie durch einen engen Seiher über die Bögel an.

Wachteln zu dämpfen.

Diese pukt man, nimmt sie aus, biegt die Füße ein, schneidet den Hals ab, reibt sie mit Salz, Pfeffer und Nägelein ein, und überstreut sie mit ein wenig Mehl, zerläßt alsdann Butter einem Geschirr, legt die Wachteln darein, und läßt sie auf beyden Seiten gelb werden. Hierauf gießt man ein Glas Wein oder ein wenig Essig, etwas Wasser oder Fleischbrühe daran, thut ein Lorbeerblatt nebst einer ganzen Zwiebel dazu, und läßt die Wachteln weich, und die Sauce kurz einkochen. Bey dem Anrichten wird die Sauce durch einen Seiher gegossen.

Gedämpfte Wachteln. Andere Art.

Wenn die Wachteln gerupft und die Hälse abgeschnitten sind, schneidet man sie am Rücken auf, nimmt sie aus, wäscht sie rein aus, und reibt sie mit Salz, Pfeffer, Nägelein und feingehackten Kräutern ein. Hierauf legt man den Boden eines Geschirrs, welches einen passenden Deckel hat, mit Speckscheiben aus, legt auf diese — klein geschnittene Stückchen Rindfleisch, auf diese die eingeriebenen Wachteln, daß die Brust unten hin zu liegen kommt, hackt ein Stückchen rohen mageren Schinken fein, streut ihn über die Wachteln, legt ein Sträußchen Basilicum, Thymian und andere Kräuter dazu, belegt es oben wieder mit Speckscheiben, deckt einen passenden Deckel fest darauf, daß kein Dampf heraus kann, setzt es auf schwache Koh-

len, läßt sie so drey Viertelstunden dämpfen, richtet sie dann an, treibt die Sauce oder Jus, welche an den Wachteln ist darüber, schöpft das Fett ein wenig davon ab, und giebt sie heiß zu Tische.

Sricassée von Wachteln.

Die Wachteln rupft man, nimmt sie aus, schneidet sie in der Mitte von einander, und wäscht sie einigemal aus warmem Wasser, läßt dann einen kleinen Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter anziehen, schneidet einige Charlottenzwiebeln darein, gießt einen Schöpffloß voll Fleischbrühe daran, thut etwas Muscatnuß, den Saft von einer halben Zitrone nebst ein wenig Zitronenschalen dazu, legt die Wachteln darein, läßt sie weich kochen, und zieht vor dem Anrichten die Sauce mit zwey Eyer gelb ab.

Gefüllte Wachteln.

Wenn diese gepuht, die Füße seitwärts eingebogen, die Wachteln wie gewöhnlich unten aufgeschnitten und ausgenommen sind, macht man eine Farce (Fülle) von etwas übriggebliebenem Hühner-; Kapaunen-; oder Kalbfleisch und 4 Loth Rindsmark, stößt dieß zusammen fein, thut etwas Salz, Pfeffer und Muscatnuß dazu, rührt es mit dem Gelben von 4 Eiern an, füllt die Wachteln damit, näht sie oder heftet sie mit einem kleinen Hölzchen zu, und dämpft sie auf die nemliche Art, wie die vorhergehenden, nur müssen bey diesen die Brüste in die Höhe stehen, statt des Sträußchens aber Kräuter, Salz, Pfeffer und Muscaten darüber gestreut, und noch ein Stückchen Rindfleisch und Speckscheiben dar-

auf gelegt werden, alles übrige ist wie bey den vorigen. Wenn sie nicht Sauce genug haben, wird mit ein wenig Jus geholfen.

Sarcirter Hase.

Man häutelt einen Hasen, schneidet alles Fleisch von den Knochen, und hackt es mit einem Viertelpfund frischem oder geräuchertem Speck klein, nimmt es in eine Schüssel, thut 2 in Milch eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmeln oder Wecken, eine fein geschnittene in Butter gedämpfte Zwiebel, ein wenig gehackten Thymian und Salz dazu, rührt dieß alles zusammen mit 3 ganzen und 3 gelben Eiern an, (ist der Hase klein, so werden weniger Eyer genommen,) legt das Angerührte wieder über die Hasenknochen, formirt einen ordentlichen Hasen davon, legt ihn auf eine mit Speckschnitten belegte Schüssel oder Bratpfanne, bestreicht ihn mit einem verklopften (verklepperten) Ey, überstreut ihn mit Semmelmehl oder geriebenem Brod, belegt ihn mit kleinen Stückchen Butter, und läßt ihn im Ofen gelb backen. Es wird eine braune (Kappern-) oder Rahm-Sauce dazu gegeben.

Sricassirte Hirschohren.

Wenn diese sauber gepuht und wie feine Nudeln geschnitten sind, legt man ein Stück frische Butter in eine Kastrol oder einen Fußhasen, thut die geschnittenen Ohren nebst einer ganzen Zwiebel dazu, dämpft es ein wenig auf Kohlen, gießt ein Trinkglas Wein, einen starken Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, thut ein wenig Muscatblüthe und Zitronenschale dazu,

läßt es so lange kochen, bis die Ohren weich sind, und die Sauce kurz eingekocht ist. Nun wird das Gelbe von 4 Eiern mit einigen Tropfen Essig recht verrührt, von der Sauce langsam daran gerührt, und an die Ohren gegossen. Es darf aber nicht mehr an das Feuer kommen, nur in dem Geschirre muß es recht gerüttelt, und dann, nachdem zuvor die Zwiebel heraus genommen ist, sogleich angerichtet werden.

Hirschwildpret gedämpft in Sardellensauce.

Von der Keule (Schlegel) schneidet man kleine Stückchen, zieht die Haut rein davon ab, klopft sie, und durchspiect sie mit grob geschnittenem Speck. Hierauf macht man auf Kohlfener in einem Geschirre Butter heiß, überstreut das gespickte Fleisch mit Mehl *), Salz, Pfeffer und Nägelein, legt es darein, gießt wenn es auf beyden Seiten braun ist, ein starkes Trinkglas voll Wein, nebst 2 Schöpflöffeln voll Fleischbrühe oder Wasser daran, thut einige ganze Zwiebeln, ein Lorbeerblatt und einige Zitronenrädlein darein, deckt es zu, und läßt es langsam kochen. Inzwischen werden 6 gewässerte Sardellen gewaschen, ausgegrätet und klein geschnitten, die ganze Zwiebeln, wenn das Fleisch weich ist, herausgenommen, die Sardellen darein gerührt, und noch ein wenig mit dem Wildpret durchgekocht. Nun wird es angerichtet, und mit kleingeschnittenen Zitronenschalen überstreut.

*) Es ist besser, wenn das Mehl (sobald das Fleisch weich ist) in Butter besonders braun geröstet, und mit den Sardellen kurz vor dem Anrichten an das Wildpret gethan wird.

Rothwildpret. Noch eine Art.

Dieses wird (gleichviel von welchem Stücke es ist) zu kleinen Stückchen geschnitten, rein gewaschen, und in Salzwasser halb weich gekocht. Dann wird eine dicke Schnitte von Roggenbrod auf dem Rost auf beyden Seiten braun gemacht, in eine Kachel gethan, ein halber Schoppen Fleischbrühe oder auch von der Wildpretbrühe darauf gegossen, recht weich gekocht, durch einen Seiber in ein größeres Geschirr getrieben, ein Glas Wein nebst ein wenig gutem Essig dazu gegossen, etwas Pfeffer, Nägelein, Zitronenschale nebst dem Fleisch darein gethan, vollends weich gekocht, etwas braune Bratensauce, wenn man dergleichen hat, oder ein Loth Zucker mit Wasser gebrennt, daran gethan, (dieß giebt der Sauce eine schöne Farbe,) und wenn es ange richtet ist, mit Zitronen garnirt.

Fricandeau von Rothwildpret.

Von dem Schlegel von der Schale schneidet man 5 Finger breite und eben so lange Stückchen, klopft sie ein wenig und spickt sie stark mit Speck, nimmt hierauf in eine Kachel oder einen Fußhafen von allen Wurzeln, eine große Zwiebel, ein Stückchen mager Schinken, legt das gespickte Fleisch darauf, gießt einen kleinen Schoppen Wein, eben so viel Wasser darüber, läßt es zugedeckt auf Kohlen stark kochen, bis das Fleisch weich ist, nimmt es heraus auf eine Platte, deckt es zu, treibt die Sauce durch ein Haarsieb, thut sie wieder in das Geschirr, läßt sie so lang kochen, bis sie dickleht ist, woben sie öfters umgerührt werden muß, damit sie nicht

anbrennt, kehrt das Fleisch darinn um, daß sich recht anhängt, und richtet es auf eine Platte an, die gespickte Seite in die Höhe. Alsdann wird noch ein wenig Fleischbrühe, nebst dem Saft von einer Zitrone zu der übrigen Sauce gethan, und wenn es ein wenig gekocht hat, zwischen das Fleisch gegossen, daß die Glace nicht abgeht. Ist die Sauce nicht braun, so wird ein klein Stückchen Zucker mit ein wenig Wasser gebrennt und an die Sauce gerührt, ehe sie angerichtet wird.

Gedämpftes Rothwildpret.

Ein fleischiges Stück von einem Schlegel oder Bug nimmt man, klopft es recht durch, und legt es in Essig, nimmt es, wenn es einige Tage darinn gelegen hat, heraus, häutet es, und spickt es mit fein geschnittenem Speck, welcher zuvor in Pfeffer, Salz und Nägelein umgekehrt seyn muß, thut hierauf in eine Kachel eine Hand voll grob geschnittene Zwiebeln, ein Stückchen zu Scheiben geschnittenen Speck, ein Lorbeerblatt, etliche Zitronen Rädlein, legt das Fleisch darauf, einer Hand groß Brodrinde nebst 6 Wachholderbeeren darüber, gießt dann ein Glas Essig, und soviel Wasser, bis es halb an das Fleisch geht, daran, deckt es zu, und läßt es auf Kohlen so lange schnell kochen, bis es mürb ist, legt es hierauf in ein anderes Geschirr, treibt die Sauce durch einen Seiher darüber, und hält es auf Kohlen bis zum Anrichten warm.

Frische Triffeln.

Wenn diese aus frischem Wasser mit einer Bürste gepußt sind, legt man sie in ein Geschirr, welches

welches einen passenden Deckel hat, thut eine ganze Zwiebel, ein Lorbeerblatt und Gewürz von allen Sorten dazu, gießt Burgunder Wein darüber, deckt sie zu, und läßt sie auf Kohlen einsieden, alsdann schneidet man so viele Blättchen weißes Papier, als es Trüffeln sind, richtet die Trüffeln jede in ein Blättchen Papier, stellt sie auf eine Platte, giebt sie warm auf den Tisch, und treibt die zurückgebliebene Sauce durch einen Seiher in eine Sauciere (Sofidr).

Gebackene Trüffeln.

Wenn diese, wie die vorhergehenden, gewaschen und gepuht sind, legt man sie über Nacht in Burgunder Wein, macht den andern Tag einen geriebenen Zaig, wället einen runden Boden davon, belegt ihn mit Speckscheiben, so groß, als die Trüffeln Platz erfordern, legt sie neben einander darauf, streut etliche Stückchen zuvor geschnittenen Schinken, ganzes Gewürz, fein geschnittene Kräuter und Zwiebeln darüber, legt wieder Speckscheiben darauf, deckt ein anderes Blatt Zaig darüber, schneidet es neben herum wie eine Pastete, stellt sie eine Viertelstunde in den Ofen, macht dann ein Loch darein, gießt den zurückgebliebenen Burgunder Wein darein, läßt sie bis zum Aufragen im Ofen, schneidet den Deckel oben ganz ab, und giebt sie warm auf den Tisch.

S a u c e n.

Jus zu machen.

Man schneidet hierzu 4 große Zwiebeln in Scheiben, und ein Viertelpfund rohen, mageren Schinken in kleine Stücklein, nimmt dieß in eine Kastrol oder ein irdenes Geschirr, zuerst die Zwiebeln, darüber den Schinken, auf dieses 8 Loth frisches Nierenfett, und auf dieses 1. bis 2 Pfund mageres, in Stücklein geschnittenes Rindfleisch, gießt einen Schöpffössel voll Wasser daran, läßt es auf gelindem Feuer recht braun anziehen (anzugehen), füllt es dann erst mit Wasser auf, thut 2 Kalbsknochen so wie von jeder Art Wurzeln dazu, läßt es so zusammen 4 Stunden kochen, preßt es dann durch ein leinenes Tuch oder durch ein Sieb, und schöpft das Fett davon ab. — Diese Jus kann zu allen (braunen) Saucen, so wie auch zu Suppen gebraucht werden.

Noch eine Jus zu Ragouts.

Die obere Rinde einer Semmel oder eines Weck's röstet man im Ofen gelb oder backt sie im Schmalz, nimmt dann etliche Selleri- und Peterfliegenwurzeln, wie auch gelbe Rüben, Pastinakarwurzeln und ein paar große Zwiebeln, schneidet dieß alles zu Scheiben, nimmt es zusammen in eine Kastrol, gießt gute Fleischbrühe oder Jus, welche letztere noch besser ist, daran, treibt dieß, sobald alles weich ist, durch ein Sieb, dann hat man eine gute Jus für alle Ragouts.

Kalte Sauce von Aprikosen.

Man schält 6 bis 8 Aprikosen, nimmt die Steine heraus, die Aprikosen aber in eine Kastrol oder messingene Pfanne, streut 4 Loth gestoßenen Zucker darüber, gießt ein Trinkglas voll Wein, und noch einmal soviel Wasser daran, deckt sie zu, läßt sie schnell über dem Feuer kochen, bis die Frucht weich ist, schöpft den Schaum davon ab, treibt das übrige durch, und stellt die Sauce, wenn sie kalt ist, zu Kalbsbraten, auch zu Geflügel auf. Wäre sie zu dick, so wird im Durchtreiben mit etwas Wein und ein wenig Zucker geholfen. — Diese Portion ist für 8 Personen hinlänglich.

Böfferadt = Sauce.

Man nimmt eine Zwiebel, ein paar Knoblauchstücklein, einige Basilicum = Blätter, und ein Lorbeerblatt, hackt es zusammen ein wenig, läßt es mit einem Stückchen Butter auf dem Kohlfener ein wenig dämpfen, streut etwas Mehl darüber, thut etliche Eßlöffel voll guten Essig, nebst einem Schöpfloffel voll Fleischbrühe daran, läßt es eine Zeitlang kochen, und treibt es durch ein Sieb. Hierauf rührt man ein Stückchen frische Butter mit dem Saft von einer halben Zitrone ein wenig ab, gießt die Sauce langsam daran, und läßt sie über dem Kohlfener nur so lange anziehen, bis sie heiß ist, (aber ja nicht bis sie kocht), dann ist die Sauce fertig, und kann zu allen Fleischspeisen aufgestellt werden.

Chocolade: Sauce.

Ein Viertelpfund Chocolade reibt man, nimmt sie in ein Geschirr, thut einen Schoppen Wein, eben so viel Wasser, ein Stückchen Zucker, und eines halben Eys groß Butter dazu, läßt es auf Kohlen ein wenig kochen, und zieht es mit 3 bis 4 Eyer gelb ab. Diese Sauce giebt man zu Mehlspeisen und Boudins (Puddings).

Englische Sauce.

Man knüdet 4 Loth frische Butter mit einem kleinen Kochlöffel Mehl untereinander, nimmt 4 zuvor ausgegrätete und fein geschnittene Sardellen dazu, rührt es mit Fleischbrühe über dem Feuer zusammen an, treibt es, wenn es ein wenig gekocht hat, durch ein Haarsieb, und setzt es auf Kohlen, nimmt hierauf von 2 hartgesottenen Eiern das Gelbe, verrührt oder zerdrückt es mit ein wenig fein geschnittener Petersilie und 2 Loth eben so geschnittenen Kappern, thut es in die Sauce, und läßt es darinn aufkochen. Diese Sauce kann zu allem Fleisch und Geflügel, auch zu Rippen (Cotelettes) aufgestellt werden.

Französische Sauce.

Einen Kochlöffel voll Mehl knüdet man mit einem Stück frischer Butter zusammen, rührt es mit einem kleinen Schöpflöffel voll siedendem Wasser über dem Feuer, zu einer dicklichten Sauce an, läßt sie kalt werden, rührt dann einen Eßlöffel voll Provenceröhl, 2 Eßlöffel voll Senf, eben soviel Essig, und etwas fein gehackte Petersilie darein, zerdrückt dann das Gelbe von 3 hart gesottenen Eiern mit einem

Eßlöffel, rührt es mit der Sauce ein wenig an, und hierauf alles wohl untereinander, setzt es auf Kohlen, läßt es aber ja nicht mehr kochen. Diese Sauce kann zu blau gesotteneu Forellen, Karpfen, auch zu andern Fischen gegeben werden.

Sauce von übriggebliebener Gans, oder sonst übriggebliebenem Geflügel.

Man schneidet, von welchem Geflügel es ist, die besten Stückchen ab, hakt die Beine davon klein, nimmt sie in eine Kachel, thut ein Glas Wein, eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, einige Rädlein Zitronen, eine gelbe Rübe und eine Selleri-Wurzel, einige Pfeffer-Kerne und Nägelein, 2 bis 3 runde Weckschnitten, welche zuvor in Schmalz gelb gebacken worden sind, nebst einem starken Schöpflöffel voll Fleischbrühe dazu, läßt es zusammen kochen, bis die Wurzeln weich sind, treibt dann die Sauce durch einen engen Seiher, legt das abgeschnittene Fleisch darein, läßt es eine Viertelstunde zusammen kochen, und richtet es an.

Sauce von übriggebliebenem Hasen.

Bleibt etwas von einem gebratenen Hasen übrig, welches nicht mehr benutzt werden kann, so wird es abgeschabt, und im Mörser mit ein wenig Pfeffer, Zwiebeln, Muscatnuß und einem Stücklein frischer Butter fein gestoßen, dann in ein Sieb genommen, mit guter Fleischbrühe durchgetrieben, und in einem Geschir auf Kohlen heiß erhalten. — Diese Sauce kann zu jedem Fleischwerk gegeben werden.

Häringsauce zu Fischen oder sauren Braten.

Man wässert ein bis zwey Häringe, streift ihnen die Haut ab, macht die Gräte davon, legt die Stückchen in Wein oder Essig, hact oder stoßt sie nach einer Viertelstunde mit einem Stückchen Butter ganz fein, nimmt sie in ein Geschirr, den Wein, worinn sie gelegen sind, nebst Muscatblüthe, dem Mark von einer Zitrone und einigen Cardemumen = Kernen dazu, läßt es zusammen mit einem Stückchen Butter und einigen Kappern kochen, läßt die Sauce kurz einkochen, treibt sie durch ein Sieb, und stellt sie dann in einer Salatiere auf.

Häringsbutter.

Einen abgezogenen, in der Mitte von einander gerissenen und von den Gräten sauber gereinigten frischen Häring schneidet oder hact man auf einem Brette fein, nimmt ihn in ein tiefes Geschirr, ein Viertelfund recht frische Butter dazu, schafft diese vermittelst eines hölzernen Löffels recht unter den Häring, richtet sie dann in eine Buttertasse oder in einen Saladier an, und giebt sie zum Nachtsch. Sie kann auch zwischen der Zeit aufgestellt werden.

Sardellenbutter wird eben so gemacht. Auf ein Viertelfund Butter nimmt man 6 Loth Sardellen, legt solche zuvor ein wenig in frisches Wasser, schabt sie rein ab, reinigt sie von den Gräten, schneidet sie fein, und schafft sie unter die Butter. Der Geschmack ist feiner als bey der Häringsbutter. Diese Sardellenbutter kann auch zu gesottenen Fischen aufgestellt werden.

Holländische Sauce.

Man rührt einen Kochlöffel voll Mehl mit ein wenig Essig glatt an, schlägt das Gelbe von 4 Eiern dazu, thut einen Schöpflöffel voll Wasser nebst einem Stückchen frischer Butter und 2 bis 3 Loth Zucker daran, und rührt es über dem Feuer so lang, bis es zu kochen anfangt. Diese Sauce kann zum Rindfleisch gegeben werden.

Eine Klare Sauce über einen Welschen Hahn oder Kapaunen.

Es ist gleichgültig, auf welche Art der Welsche Hahn oder Kapaun gebraten ist, am Spieß, im Ofen oder in einer Kastrol; zur Sauce schneidet man 1 Pfund oder etwas mehr Kalbfleisch zu Stückchen, zerläßt in einem Geschirre ein Stückchen Butter oder Schmalz (Schmalzbutter), legt das Fleisch darein, thut von allen Sorten Wurzeln, einige Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, etwas ganzen Pfeffer, Nägelein und Salz dazu, läßt es auf Kohlen recht gelb werden, gießt einen halben Schoppen Wein nebst einigen Schöpflöffeln voll Fleischbrühe daran, läßt es einkochen, thut noch einen halben Schoppen Wein dazu, gießt es durch ein Haarsieb in ein anderes Geschirre, erhält es auf Kohlen heiß, schlägt das Weiße von 2 Eiern zu Schaum, aber nicht so fest wie zu einer Backerey, rührt ihn langsam an die Sauce, läßt sie, wenn sie wie eine Eyergerste geronnen ist, durch ein Tuch laufen, schöpft das Fett davon ab, und richtet sie entweder über den Braten an, oder giebt sie besonder dazu.

Kalte Sauce von Kirschen mit Rahm.

Für eine kleine Salatiere macht man eine Maaß süßen Rahm (Sahne) siedend, gießt ihn in 2 gleiche Geschirre, läßt den Rahm darinn erkalten, zerstoßt dann 4 Loth eingemachte Kirschen, nimmt das Dicke von dem Rahm ab, stoßt es noch ein wenig mit den Kirschen, treibt es durch ein Sieb, macht es mit einem Eßlöffel recht untereinander, und stellt diese Sauce zu Braten auf.

Kukummern = Sauce.

Man schält die Kukummern ab, schneidet sie der Länge nach in 4 Theile, nimmt die Kerne sauber heraus, schneidet sie in kleine Stückchen, dämpft sie in einem Stückchen Butter gelblich, gießt etwas Essig und Fleischbrühe daran, thut ein wenig Pfeffer und Salz dazu, und läßt es kurz durchkochen. Diese Sauce kann zu jedem Hammel- oder Lammfleisch gebraucht werden.

Kalte Sauce von Meerettig.

Einen Stengel Meerettig, welcher nicht zäh ist, reibt man am Reibeisen ganz fein, dann 2 geschälte und ebenfalls geriebene Borsdorfer-Aepfel darunter, nimmt eine Hand voll gestoßenen Zucker dazu, und macht es dann mit Wein untereinander.

Diese Sauce ist besonders gut zu gebratenen oder gesottenen Karpfen aufzustellen.

Sauce von Morchen.

Von einer Hand voll Morchen werden die Stiele abgebrochen, ein wenig in siedendem

Wasser blanschirt *), daß sie recht aufschwellen, dann in kaltes Wasser gelegt, fest ausgedrückt und klein gehackt. Hierauf röstet man in einem Stückchen Butter einen kleinen Kochlöffel voll Mehl lichtgelb, gießt einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe daran, thut die Morchen nebst ein wenig Muscatnuß darein, läßt es zu einer dicklechten Sauce kochen, und zieht es vor dem Anrichten mit 2 Eyer gelb ab. Zu jedem Fleischwerk ist diese Sauce zu gebrauchen.

Kalte Sauce von Nüssen.

Man nimmt eine Hand voll geschälte Nußkerne, (es ist gleichgültig, von welcher Gattung sie sind) die Krümmen oder Brosamen von einem Weck oder einer Semmel, und das Gelbe von 2 hart gefotenen Eiern, und stößt diese 3 Dinge in einem Mörser so fein wie einen Brei, rührt sie in einem Geschir mit so viel Wein an, daß es eine dicklechte Sauce giebt, treibt sie dann durch ein Sieb, auf eine Salatiere, rührt sie entweder mit Salz und Muscatnuß, oder, wer sie süß haben will, mit Zucker untereinander. Sie kann zu kaltem und warmem Fleischwerk aufgestellt werden.

Sauce von Orangen (Pomeranzen).

Man schält eine süße Pomeranze, schneidet die Schale ganz fein länglicht, schält dann die weiße Haut vollends ab, und schneidet das Innere zu dünnen Rädlein; röstet hierauf in einem Stückchen Butter einen kleinen Kochlöffel

*) Man sehe hinten die Erklärung von diesem Wort.

voll Mehl dunkelgelb, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, thut die geschnittene Pomeranze mit den Schalen darein, und läßt sie ein wenig kochen. Diese Sauce kann zu jeder Fleischspeise aufgestellt werden.

Süße Pomeranzen: Sauce

Von einer süßen Pomeranze reibt man am Reibeisen die Schale ab, schält die weiße Haut davon ab, und schneidet das Innere zu Scheiben, rührt dann einen halben Kochlöffel voll Mehl in einem messingenen Pfännchen oder in einer Kastrol mit Wasser glatt an, gießt einen Schoppen Wein und noch einen halben Schoppen Wasser dazu, nimmt das Abgeriebene nebst dem Mark von der Pomeranze und einem Stückchen Zucker darein, läßt es eine Zeitlang kochen, und zieht es mit 4 Eyer gelb ab. Dann aber darf die Sauce nicht mehr kochen. Sie kann zu jedem süßen Gemüse gegeben werden.

Petersiliensauce ohne Zitronen.

Eine Hand voll verlesene und gewaschene Petersilie hackt man ganz fein, knätet dann einen halben Kochlöffel voll Mehl in ein Stückchen Butter, mengt die Petersilie darein, rührt es über dem Feuer mit guter Fleischbrühe an, läßt es ein wenig durchkochen, und zieht es vor dem Anrichten mit 2 Eyer gelb ab. Diese Sauce ist zu jedem Fleischwerk zu gebrauchen.

Sauce von Pistazien.

Man kocht 4 Loth Pistazien in Wasser ab, zieht die Haut davon, und schneidet sie der Länge nach in 4 Theile, hat man gute Culli (eine besondere Art Fleischbrühe), so nimmt man

soviel als zur Sauce nöthig ist, zu den Pistazien, und läßt es einigemal mit durchlochen, im Gesgentheil aber röstet man ein paar Messerspißen voll Mehl in ein wenig Butter lichtgelb, rührt es mit guter Fleischbrühe an, und thut die Pistazien nebst ein wenig Zitronensaft daran. Diese Sauce kann zu jedem Geflügel aufgestellt werden.

Pohlnische Sauce.

Man wascht 8 Sardellen rein, hacht solche samt den Gräten und einem Stückchen Butter fein, nimmt sie in eine Kastrol, gießt einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe, und ein halbes Glas Wein daran, thut etliche Zwiebeln, ein paar Petersilienwurzeln, einen Eßlöffel voll Semmelmehl dazu, läßt es zusammen kochen, und treibt es durch ein Haarsieb. Nun wird in einem andern Geschirr eine ganz fein gehackte Zwiebel in einem Stückchen Butter weich gedämpft, die durchgetriebene Brühe daran gegossen, und noch eine Zeitlang gekocht. Sollte die Sauce nicht dicklecht seyn, so wird noch ein wenig geriebenes Brod mitgekocht. Diese Sauce kann zu Fischen oder Rindfleisch aufgestellt werden.

Rahmsauce.

Man rührt 4 Loth ausgewaschene Butter in einem Geschirr, worinn die Sauce gemacht wird, ein wenig ab, thut 2 Messerspißen voll Mehl nebst dem Gelben von 5 bis 4 Eiern, etwas abgezopfte, zuvor mit siedendem Wasser angebrühte und ganz fein gehackte Petersilte und ein wenig Muscatblüthe dazu, rührt es zusammen recht durch, gießt einen Schoppen süßen

Rahm dazu, und läßt es unter beständigem Rühren auf Kohlen anziehen. Diese Sauce wird besonders über gekochte Karauschen, Stockfische und Pasteten gebraucht, nur mit dem Unterschied, daß, wenn man sie zu Stockfischen oder Pasteten gebrauchen will, Charlotten- oder andere Zwiebeln (jedoch nicht viel) daran gethan werden müssen.

Rahmsauce. Andere Art.

Man knädet einen Kochlöffel voll Mehl mit 4 Loth frischer Butter zusammen, gießt einen Schoppen süßen Rahm daran, rührt es über dem Feuer, bis es dickleht wird, und thut ein wenig Salz und Ingwer darein. — Diese Sauce wird zu Blumenkohl (Karviol) oder Stockfischen aufgestellt, auch zu andern Fischen kann sie gebraucht werden, nur muß noch ein wenig fein gehackter grüner Till und Petersilie darein gethan werden. Zu Karauschen aber ist diese Sauce am besten.

Die Karauschen werden geschuppt, ausgenommen, im Salzwasser gekocht und mit dieser Sauce aufgetragen.

Kalte Sauce von Kleinen Rosinen.

Zu einer mittlern Salatiere nimmt man ein Viertelfund rein verlesene und aus warmem Wasser gewaschene Rosinen (Korinthen) in einen Mörser, stößt damit 3 bis 4 zuvor auf dem Rost geröstete Weck- oder Semmelschnitten klein, feuchtet es mit etwas Wein an, treibt es, wenn es zuvor ganz zu einem Brey gestoßen ist, mit einem halben Schoppen (Viertel) Wein durch ein Sieb, thut die Sauce in ihr gehöriges (zum

Austragen bestimmtes) Gefäß, und verrührt sie recht mit Zucker und Zimmet. Sie kann zu Fleisch: auch zu gebratenen Speisen aufgesetzt werden.

In Sachsen werden alle dergleichen Saucen zu Fischen und zum Fleischwerk aufgesetzt.

Sauce à la Reine (a la Rån).

Man nimmt das Fleisch aus der Brust eines gekochten Huhns, das Gelbe von 3 hartgesotzen Eiern, 4 Loth süße und 6 Stück bittere geschälte Mandeln, stoßt dieß alles zusammen im Mörser fein, röstet hierauf in einem Stückchen Butter einen halben Kochlöffel voll Mehl weißgelb, thut das Gestoßene dazu, gießt einen starken Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe daran, läßt es ein wenig durchkochen, treibt es durch ein Haarsieb, und stellt es auf heiße Asche bis zum Gebrauch, weil es nicht mehr kochen darf. Diese Sauce wird zu gebratenen Hühnern und Kapauern gegeben.

Sauce Remoulade (Remulad)

welche zu allem Fleischwerk gegeben werden kann.

Man nimmt dazu Del, Essig, Senf, 2 hartgesottene und fein gehackte Eyer gelb, ein wenig Pfeffer und das gehörige Salz, rührt alles wohl untereinander, und giebt dieß nun in einer Salatiere zu verschiedenen kalten Speisen. Zu 2 gelben Eiern wird ein Eßlöffel voll Senf genommen.

Braune Sauce Robert.

Man röstet einen Kochlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter braun, löscht es mit

ein wenig kaltem Essig ab, thut 2 Eßlöffel voll Senf, ein Stückchen Zucker nebst ein wenig Jus oder gute Fleischbrühe dazu, und läßt es ein wenig durchkochen, dann ist diese Sauce fertig, und kann zu jedem Fleischwerk besonders aufgestellt werden.

Gelbe Sauce Robert.

Man rührt einen Kochlöffel voll Mehl mit ein wenig kaltem Wasser an, schlägt 2 Eyer gelb darein, thut nach diesem 2 Eßlöffel voll Senf nebst ein wenig Essig und Zucker dazu, und rührt es auf Kohlen zu einer dicklechten Sauce. Sollte sie zu dick seyn, so wird mit ein wenig Wasser oder Essig nachgeholfen.

Sauerampfer: Sauce.

Zwey Hände voll Sauerampfer bricht man von den Stielen ab, schneidet oder hackt ihn groblecht, dämpft ihn in einem Stückchen Butter, gießt einen Schöpflöffel voll ungesalzene Fleischbrühe nebst einem halben Eßlöffel voll Essig und einem Stückchen Zucker daran, läßt es ein wenig durchkochen, und zieht es mit 2 Eyer gelb ab. Zu blau gesottene Fischen kann diese Sauce gegeben werden.

Weißer Charlotten: Sauce.

Man rührt ein Stück frische Butter ein wenig schaumig, thut einen Kochlöffel voll Mehl nebst einem starken Eßlöffel voll ganz fein gehackten Charlottenzwiebeln dazu, rührt es recht durch, und dann mit ein wenig Fleischbrühe oder Wasser an, thut hierauf ein wenig Weinessig, etwas Muscatnuß und Salz dazu, und

läßt es unter beständigem Rühren über dem Kohlfener zu einer dicklechten Sauce kochen. Sie kann zu allem Fleischwerk und zu allen Sorten Fischen gegeben werden.

Spanische Sauce.

Man wäscht 5 bis 6 Sardellen sauber, grätet sie aus, und hackt sie mit ein paar Charlotenzwiebeln und einem Stückchen frischer Butter klein, nimme sie in ein Geschir, thut 4 Loth magern klein geschnittenen Schinken nebst 2 Eßlöffeln voll weißem (Provencer) Baumöl dazu, streut 2 Messerspitzen voll Mehl darüber, und dämpft es gelblicht, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, und treibt es, wenn es recht gekocht hat, durch ein Haarsieb, thut ein wenig Zitronensaft oder Essig nebst etwas geschnittenen Champignons (esbaren Erdschwämmen) dazu, und läßt es noch ein wenig kochen. — Diese Sauce ist zu allem Fleisch und Fischwerk zu gebrauchen. — Die Champignons (Schampignons) können auch wegbleiben.

Süße Zitronen-Sauce.

Man rührt einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in einem messingenen Pfännchen oder in einer Kastrol mit ein wenig kaltem Wasser an, schlägt das Gelbe von 4 Eiern darein, thut den Saft von 2 Zitronen, etwas Zucker und ganzen Zimet, ein wenig geschnittene Zitronenschalen nebst einem Stückchen frischer Butter dazu, rührt es mit noch mehr kaltem Wasser an, setzt es auf das Feuer, und rührt es, bis es zu kochen anfängt. Diese Sauce wird besonders zu süßen Boudins (Puddings) gegeben.

Kalte Sauce von Zitronen.

Man drückt dazu 3 hübsche Zitronen aus, preßt den Saft durch ein leinenes Tüchlein, nimmt 2mal so viel Wein als es Zitronensaft ist, und eben soviel Wasser dazu, verrührt hierauf das Gelbe von 8 Eiern wohl, den gemischten Saft darunter nebst der fein geschnittenen Schale einer halben Zitrone, schlägt das Weiße von 2 Eiern zu Schaum, thut ihn auch unter das Gelbe, rührt alles zusammen in einem Kächelein so lange auf Kohlen, bis es anfangt heiß zu werden. Es darf ja nicht zum Kochen kommen. Man nimmt nun soviel gestoßenen Zucker dazu, bis es seine gehörige Süße hat, richtet die Sauce auf eine Salatiere oder Sauciere (Soflar) an, und giebt sie, wenn sie erkaltet ist, auf die Tafel.

Zulagen auf Gemüse.

Zugemüß von gebackenem Kalbskopf.

Wenn der Kalbskopf gewaschen ist, setzt man ihn in einem Geschir mit Wasser, Salz und einem Lorbeerblatt aufs Feuer, läßt ihn weich sieden, legt ihn in kaltes Wasser, nimmt ihn, wenn er erkaltet ist, auf ein Brett, löst das Fleisch von den Knochen ab, schneidet es wie Nudeln, setzt hierauf in einer Kastrol ein wenig Butter auf Kohlen, thut das geschnittene Fleisch

nebst

nebst gehackter Petersilie darein, streut etwas Mehl darüber, dämpft es ein wenig, gießt einen halben Schöpfloffel voll Fleischbrühe daran, läßt es kurz einkochen, nimmt es dann vom Feuer weg, rührt 3 Eyer gelb darunter, richtet es auf ein flaches Geschirr an, breitet es schön gleich auseinander, und läßt es erkalten. Nun werden 3 Eyer mit einem Eßloffel voll Semmelmehl, etwas Salz und Pfeffer verrührt, von der erkalteten Masse kleine Stücke geschnitten, darinn umgekehrt, und in heißem Schmalz gelb gebacken. Sie können zu jedem Gemüse gegeben, auch Kalbsfüße können auf die nehmliche Art zubereitet werden.

Kalbskopf im Ofen zu braten.

Wenn dieser von einander gehauen und eine Stunde im Wasser ausgewässert worden ist, wird das Hirn im Salzwasser in einem Kächelein gesotten, die Zunge heraus geschnitten und zum Rindfleisch gelegt um mitzusieden, oder auch besonder zugesetzt, der Kopf mit Pfeffer, Ingwer, Salz wohl eingerieben, auf eine breite Platte gelegt, damit beyde Stücke nebeneinander liegen, oben mit geriebenem Brod oder Semmel (Milchbrod) stark überstreut, mit Stückchen Butter belegt, ein so eben mit Butter bestrichener Bogen Papier darüber gebreitet, und in den Backofen gestellt. — Wenn indessen die Zunge weich gesotten ist, wird sie in 4 länglichte Stücke geschnitten, mit Salz und Ingwer bestreut, und auf dem Rost ein wenig abgebraten. Sobald nun der Kopf fertig ist, legt man ihn auf eine Platte, die Hirnschalen in abgebrochenen Stücken nebenhin, und das zuvor abgehäutelte Hirn

derein, überstreut es mit Ingwer und Salz, legt die Zunge über den Kopf, macht in einem Stückchen Butter eine feingeschnittene Zwiebel gelb, und übergießt damit das Hirn und den Kopf.

Gebackene Kalbseuter.

Diese siedet man im Salzwasser oder bey'm Fleisch weich, läßt sie ein wenig erkalten, thut die Haut davon, schneidet den Euter zu 4 langen Stückchen, macht einen Eßlöffel voll gewöhnliches weißes Mehl mit eben so viel Nutschel: (Semmel-) Mehl, Salz und ein wenig Pfeffer untereinander, kehrt die Euterstückchen darinn um, und backt sie im Schmalz gelb. Sie können zu allen feinen Gemüßen gegeben werden.

Kalbsohren zu backen.

Die zuvor sauber gepuhten und gewaschenen Kalbsohren werden mit Wasser, Salz, ein paar ganzen Zwiebeln, einem Lorbeerblatt und ein paar ganzen Nägelein zugesetzt. Sobald sie recht weich, und ein wenig erkaltet sind, fängt man an, an dem spitzen Theile zu schneiden, (am dicken Theil hingegen muß das Ohr beisammen bleiben) überstreut sie nun mit Mehl und Salz, und backt sie in heißem Schmalz gelb. Sind sie recht bis an den dicken Theil durchgeschnitten, so fristren sie sich schön. — Auf eben diese Art kann man auch Schweinsohren machen, nur müssen solche zuerst in der Mitte durchgeschnitten werden, weil sie zu groß sind. Der gleichen Schweinsohren können zu allen Wintergemüßen gebraucht werden. Siebt man sie be-

sonder, so wird gebackene Petersilie darüber gestreut.

Gefüllte Kalbsmägen.

Man reibt die Mägen, welche frisch vom Metzger genommen werden müssen, mit einer Hand voll Salz ab, so daß das schleimigte recht davon kommt, wäscht es nachher 2 bis 3mal aus frischem Wasser, und schabt sie, einen nach dem andern, mit dem Messerrücken ab. Auf einen Magen wird ein Kreuzerweck gerechnet. Die Wecken nun, soviel man deren nimmt, weicht man in Wasser ein, hakt eine Zwiebel, etwas Petersilie und ein Stückchen Speck fein, nimmt ein Stückchen Butter in ein Pfännchen, dämpft das Gebackte darinn, schlägt auf 2 Wecken 4 Eyer an das Gedämpfte, daß es wie gerührte Eyer wird, thut es in eine Schüssel, die fest ausgedrückten Wecken dazu, Salz und von jeder Sorte ein wenig Gewürz daran, rührt es mit 4 bis 5 Ethern an, füllt die 2 Mägen damit, näht sie oben zu, und kocht sie in siedendem Salzwasser weich, legt sie nachher auf ein Brett, salzt sie ein wenig ein, und bratet sie in einem Stücklein zerlassener Butter auf beyden Seiten gelb. — Sie können ganz zu einem Salat gegeben, auch zu Rädlein geschnitten, und so als Beilage zu einem Gemüse gegeben werden.

Kalbsfüße auf Gemüse zu legen.

Wenn die Füße sauber gepuht, und in der Mitte von einander gehauen sind, werden sie in Salzwasser mit ein paar Zwiebeln und einem Lorbeerblatt weichgesotten. Sind sie nun in der Brühe

ein wenig erkaltet, so macht man aus einem Fuße 3 Theile, thut die Beine davon, verkloppt zu zwey Füßen 3 Eyer recht, vermischet eine kleine Hand voll Semmel- oder Mischelmehl mit einem Eßlöffel voll gewöhnlichem weißem Mehl, wendet die Füße zuerst in den Ethern um, steckt jedes der umgewendeten Stückchen an eine Gabel, damit es auf beyden Seiten mit dem angemachten Mehl überstreut werden kann, backt sie in heißem Schmalz gelb, und überstreut sie mit gebackener Petersilie.

Gebackene Rippen (Cotelettes).

Wenn die Rippen mürbe geklopft, die Knochen abgehauen, und das Fleisch zurückgestreift ist, werden sie auf eine Platte auf beyden Seiten eingesalzen, nach einer halben Stunde in 2 oder 3 verklopften Ethern umgekehrt, mit Semmelmehl überstreut, und in einer Omelettenpfanne oder in einer breiten Kachel in heißgemachtem Schmalz nicht zu schnell und saftig gebacken. Es kann jedes Gemüß damit garnirt werden.

Rippen (Cotelettes) im Ofen zu backen.

Kalbs- Hammels- oder Schweinsrippen klopft man wohl, doch so, daß sie ganz bleiben, schabt sie dann ab, haut die großen Rippenbeine ein wenig ab, vermischet eine Hand voll geriebenes schwarzes Brod mit fein gehackter Petersilie und Zwiebeln, Salz und Pfeffer, bestreicht eine breite Schüssel oder ein anderes Geschirt mit Butter, kehrt die Rippen darinn um, legt sie dicht neben einander auf die Platte, bestreicht ein Blatt weißes Papier mit Butter, legt es auf die Rippen, und setzt solche in den Ofen.

Wenn sie gelb sind, können sie zu jedem Gemüse gegeben, oder mit einer Sauce aufgestellt werden.

Ripplein mit Parmesankäs.

Wenn diese, wie die vorhergehenden, geklopft, gesalzen, und die Knochen etwas weiter abgehauen sind, bestreicht man sie mit Butter, legt sie in ein breites Geschirr, und läßt sie auf beyden Seiten, auf Kohlen, nur steif (halb fertig) werden. Während dieser Zeit macht man Kapseln von Papier, wo gerade eine Rippe darein geht, thut ein wenig zerlassene Butter darein, legt die Rippen darauf, wieder zerlassene Butter darüber, streut geriebenen Parmesankäs darauf, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen gelb. Diese werden als Zwischenplatte samt dem Papier, aber nicht zu Gemüse aufgestellt.

Schöpfen, oder Sammel- Carbonade

Man nimmt schöne Rippen, schneidet die dicke, fette Haut und alles sehnige und knorpelige davon weg, schabt dann alles Fleisch von den untern Theilen der Rippen ab, damit sie nicht zu lang bleiben, klopft nun das Fleisch vermittelst eines Holzes recht mürbe, und legt es oben um den Knochen so herum, daß die Carbonade ein Bäümchen mit einem Stamme formirt, bestreicht hierauf dieselbe mit einem aufgeklopften Ey, vermengt Semmelmehl mit fein gehackter Petersilie, etwas Salz und Pfeffer, bestreut das Fleisch damit, legt die Rippen auf einen schon zuvor auf Kohlen heizgemachten und mit Butter bezstrichenen Rost, begießt sie fleißig mit zerlassener Butter, und bratet sie schön gelb. Sie können zu jedem grünen Gemüse gegeben werden.

Man kann sie auch in einer Kachel oder Kastrol in Butter braten, und eine braune Kappernsauce dazu aufstellen.

Gebackener Karviol auf Suppen und Gemüse.

Eine Staude (ein Kopf) Karviol wird pünktlich gepuht, (man kann auch kleine Stückchen dazu nehmen,) denn im Salzwasser nicht ganz weich gekocht, sodann aus dem Wasser auf ein Brett gelegt, nun rührt man einen Kochlöffel voll Mehl mit ein wenig Milch glatt an, 2 ganze Eyer darein, etwas Salz dazu, kehrt dann den Karviol in dem Taig um, und backt ihn im Schmalz gelb.

Rüchlein von kaltem Braten.

Einen halben oder ganzen Kreuzerweck weicht man in Milch ein, drückt ihn wieder fest aus, dämpft denselben nebst etwas fein geschnittenen Charlottenzwiebeln oder Schnittlauch nebst einem Eyer in einem Stück Butter, läßt es in der Schüssel kalt werden, hackt hierauf ein Stück übrig gelassenen Braten, es mag seyn von welcher Art Fleisch es will, klein, thut es zu dem gedämpften Weck, rührt es mit 2 Ethern untereinander, Salz und Muscatenblüthe dazu, backt es wie die folgenden Semmelrüchlein, und stellt sie zum Gemüse auf. Es kann auch als ein ganzer Kuchen gebacken und zu Stückchen geschnitten werden.

Ist das Fleisch sehr mager, so wird ein Stück fein geschnittener Speck darunter gemengt.

Gebackene Rüklein von Milchbrod oder Semmel (Mutschel-) Mehl.

Eine Hand voll Semmel- (Mutschel-) Mehl oder das von einem Milchbrod geriebene nimmt man in eine Schüffel, macht einen halben Schoppen gute Milch siedend, und gießt sie über das Mehl, daß es wie ein dicker Späzentaig wird, thut Salz und Muscaten dazu. Sobald es ein wenig erkaltet ist, thut man das Gelbe von 3 Ethern daran, schlägt das Weiße zu Schaum, rührt es auch an die Masse, macht Schmalz in einer Omeletypfanne heiß, legt von dem Taig Löffel voll weis, wie runde Rüklein, ein, backt sie auf beyden Seiten gelb, und stellt sie zum Gemüße auf.

Gebrühete Omelettes.

Man nimmt 2 Hände voll feines Mehl in eine Schüffel, macht anderthalb Schoppen Milch siedend, gießt es über das Mehl, daß es ein fester Taig wird, doch so, daß er kann geschafft werden, und daß man kein Mehl mehr sieht; dann schafft man einer welschen Nuß groß Butter darein, schlägt nach und nach 6 Eyer darein, und thut Salz dazu, der Taig muß dicker werden, als ein kalt angerührter zu den Omeletten. Die eiserne Kachel oder Kastrol wird anfangs auf Kohlen oder schwaches Feuer gesetzt, und ein Strücker Schmalz darein gethan; wenn dieses heiß ist, thut man von dem Taig 1 bis 2 Löffel voll, nach Verhältniß der Größe des Geschirrs, darein. Sollte der Taig zu dick seyn, so kann noch ein wenig kalte Milch dazu genommen werden.

Süßgefüllte Omelettes.

Für 6 Personen werden 2 Kochlöffel voll feines Mehl, und 2 Eßlöffel gestoßener Zucker mit süßem Rahm glatt angerührt, 6 Eyer daz ein geschlagen, dann noch mit etwas Milch verdünnet. Hierauf wird in der Omeletpfanne ein Stückchen Schmalz heiß gemacht, soviel von dem Teig hineingethan, daß der Kuchen eines Messerrücken dick wird, und auf beyden Seiten gelb gebacken. Wenn die Kuchen alle beisammen sind, wird ein jeder mit einem Eßlöffel voll eingemachter Himbeeren überstrichen, 3 Finger breit zusammengelegt; wenn alle beisammen sind, auf die Platte gethan, worauf sie aufgetragen werden, dann wird die Feuerscheib (Schäufelein) oder ein anderes Eisen glühend gemacht, auf jeden der gefüllten Omelette Zucker gestreut, gleich mit dem Eisen gebrannt und warm aufgetragen. — Diese Speise giebt man Mittags als Zwischenplättchen, oder als Abendgemüß. Sind die Omelettes klein, so werden 2 bis 3 auf eine Person gerechnet.

Omelettes (Eyerkuchen) mit Spinat.

Für 4 Personen rührt man einen starken Kochlöffel voll Mehl nebst ein wenig Salz mit süßer Milch glatt an, schlägt 4 Eyer darein, verdünnt es mit noch ein wenig süßer Milch, macht in einer Pfanne, worinn man von dem Teig 5 Kuchen machen kann, ein Stückchen Schmalz heiß, thut den dritten Theil Teig hinein, und läßt ihn gleich herumlaufen; wenn er nun auf beyden Seiten gelb gebacken ist, legt man ihn auf eine dazu gehörige zuvor mit fri-

cher Butter bestrichene Platte, hat man übriggelassenen gekochten Spinat, so wird er in einer Schüssel mit 2 Eiern angerührt; muß man aber frischen kochen, so wird er eben so gekocht, als wenn man ihn zu Tische geben wollte; den Spinat richtet man über die Omelettes an, streut geriebene Wecken oder Semmelmehl darüber, und belegt es mit ganz dünnen Stückchen Butter, thut einen Deckel mit Kohlen darüber, damit es eine Farbe bekommt. Nachdem backt man die beyden andern Omelettes auf beyden Seiten gelb, schneidet sie zu Streifen, rollt sie leicht auf, und garnirt den Spinat neben damit. — Dieß kann als ein Abendgemüß aufgestellt werden.

Eine Omelette auf Kartheuser Art.

Für 4 Personen verrührt man 8 Eier mit 4 Eßlöffeln voll süßem Rahm recht stark, treibt es durch ein Haarsieb, thut ein wenig Salz, Pfeffer, fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch dazu, zerläßt ein Stückchen Butter in einer Kastrol, gießt die Eier darein, setzt es auf schwache Kohlen, deckt einen Deckel mit Kohlen darüber, zieht die Omelette langsam auf, stürzt sie, wenn sie gelb ist, auf eine Platte und giebt sie warm auf den Tisch.

Geräucherte Schweinszungen.

Man sammelt die Zungen entweder im Späthjahr oder Winter, löst die Haut und alles Gurgelwerk ab, mengt dann Thymian, Majoran, Basilicum, Salz, Pfeffer, 2 Loth Salpeter untereinander, reibt die Zungen damit ein, läßt sie 5 Tag liegen, thut dann jede in einen fet-

ten Schweinsdarm, und hängt sie in den Rauch, aber nur in einen kalten, denn der warme Rauch ist sehr schädlich für das Fleisch. Wenn man nun welche braucht, siedet man sie langsam, schneidet sie, wenn sie zuvor erkaltet sind, zu runden Scheiben, und garnirt sie mit Peterstilien. — Sie können zu jedem Gemüse aufgestellt werden.

Gebackene Tauben.

Wenn die jungen Tauben gerupft, ausgenommen und zu 4 Theilen geschnitten sind, wäscht man sie sauber, überstreut sie auf einem Brett mit Salz, läßt sie eine Stunde daran stehen, vermischt dann eine Hand voll Semmel- oder Mutschelmehl, etwas Pfeffer und Salz, trocknet die Tauben mit einem reinen Tuche ab, kehrt sie in dem Mehl u. um, und backt sie in heißem Schmalz gelb.

Auch können die Tauben in 2 verklepperten Eiern umgekehrt, hierauf erst mit Semmel- mehl überstreut und dann gebacken werden.

Gebackene Tauben andere Art.

Um die Tauben schnell umzubringen, ist das beste, ihnen den Kopf abzuhauen, damit sie geschwind tod sind, und auch das Blut davon kommt. Wenn sie nun trocken, gerupft, sauber gepußt und in 4 Theile geschnitten sind, dämpft man sie ein wenig in Butter und Salz ab, läßt sie wieder erkalten, kehrt sie hierauf in einem verklepperten Ey um, vermenget ein wenig gewöhnliches Mehl mit Mutschelmehl und Salz, überstreut die Tauben damit und backt sie im Schmalz gelb.

Sie können auch in einem gebrühten Saig umgekehrt und gebacken werden.

Augsburger Würste.

Man nimmt 5 Pfund Schweinen- und eben so viel Rindfleisch, schneidet die Knochen und Sehnen rein davon, hackt es fein, und salzt es während dem Hacken, stellt es hierauf an einen Ort, wo es nicht gefriert, damit das Fleisch roth wird, schneidet den andern Tag ein Pfund Speck fein gewürfelt, thut ihn nebst einem Quintlein Muscatblüthe und 1 Quintlein Nägelein, beides fein gestossen, zu dem Fleisch und knätet es drey Viertelstunden recht durch, füllt es alsdann, wenn es bey'm Versuchen Salz und Gewürz genug hat, durch einen blechernen Trichter in Rindsdärme, worein man sonst Leberwürste füllt, drückt sie so fest als möglich zusammen, und sticht, wo sich eine Lücke zeigt, mit der Gabel hinein, daß keine Luft in der Wurst bleibt. Wenn nun die Wurst auf die Art recht fest gedrückt ist, läßt man sie durch eine andere Person so fest als möglich zubinden, hängt sie 4 bis 5 Tage in den Rauch und etliche Wochen in die Luft, dann sind sie zum Essen fertig, nur darf kein Wasser dazu genommen werden.

Bratwürste von Schweinefleisch.

Man nimmt etliche Pfund fettes saftiges Schweinefleisch vom Halsstück oder vom Lappent, schneidet die Schwarte und Beine weg, hackt das übrige fein, gießt während des Hackens etwas Wasser dazu, damit es nicht so stark wegspritzt, nimmt es, wenn es fein ist, in eine Schüssel, thut Salz, Pfeffer, Näge-

lein, Muscatnuß, Koriander oder Majoran nach Belieben dazu, knätet es mit der Hand recht durcheinander, thut noch soviel Wasser dazu, als nöthig ist, damit es sich bequem füllen läßt und füllt es in beliebige Därme. Diese Würste können frisch gebraten oder auch geräuchert gekocht werden. Zum frisch braten kann auch, wenn man es liebt, etwas Zitronenschale und Saft genommen werden.

Gebackene Bratwürste.

Man brater die Bratwürste wie gewöhnlich auf einem Rost oder in einer Omeletpfanne, nur daß sie saftig bleiben, schneidet sie, wenn sie ein wenig erkaltet sind, der Länge nach in der Mitte von einander und zu Finger langen Stückchen, lehrt sie in einem nicht ganz dicken gebrühten Taig um und backt sie in heißem Schmalz (Schmalzbutter) gelb. Es können alle grüne Gemüße damit belegt werden.

Anmerk. Den gebrühten Taig zu machen, ist im Ersten Theil des Kochbuchs angezeigt.

Bratwürste von Spanferkeln.

Von den 2 hintern Schlegeln schält man das Fleisch ab, nimmt ein Pfund Kalbfleisch dazu, schneidet es, thut ein wenig Zwiebeln, etliche Blätter Rosmarin, eben so viel Petersilie, ein paar Stückchen Kockenboll, 6 Korianderkerne dazu, hact dieß alles zusammen fein, nimmt es in ein Geschirr, 6 Loth frischen und sehr fein geschnittenen Speck, Salz, Pfeffer und Muscatnuß dazu, macht es mit etlichen Eßlöffeln voll Wasser oder Fleischbrühe untereinander, füllt es in rein gemachte Brat-

würstdärme, unterbindet sie eines Fingers lang, und bratet sie gleich andern Bratwürsten in Butter gelb. Sie sind auf jedes Gemüse sehr gut.

Weisse Spanferkelwürste in Papier zu braten.

Das abgelöste Fleisch von einem Spanferkel-Schlegel oder auch von 2 Pfund Kalbfleisch vom Nachbraten oder vom Brustkern blanchirt man im Salzwasser, schneidet es zu Bröcklein, thut 4 Loth frischen Speck und 4 Loth Rindsmark nebst ein wenig Charlottenzwiebeln darunter, hackt alles zusammen klein, vermengt es dann in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Muscatnuß und ein wenig Koriander, rührt es mit dem Gelben von 3 Eiern an, füllt es in kleine Därme, und macht Fingers lange Würstchen davon. Wenn alle beisammen sind, wickelt man jedes Würstchen in ein Stückchen zuvor mit Butter bestrichenen weisses Papier, und bratet sie entweder auf dem Rost oder in einer Bratpfanne. Sie können für sich mit Zitronensaft gegessen, oder aber zu jedem Gemüse gegeben werden. Man setzt sie mit dem Papier auf.

Braunschweiger Wurst.

Man nimmt von dem mürbsten Rindfleisch aus den Seiten oder Lenden die Hälfte, und von einem jungen Schweinschinken die Hälfte, schneidet die Adern rein heraus, hackt das Fleisch ganz fein, und wirft die am Messer hängenden Fäserchen weg, thut das nöthige Salz mit Salpeter vermischt nebst etwas ganzem und etwas gestoßenem Pfeffer dazu, und knätet es recht

stark untereinander, füllt es hierauf in Rindsdärme, welche zuvor in laues Wasser gelegt seyn müssen, recht fest ein, bindet sie zu, hängt sie 24 Stunden auf, und dann erst in den Rauch, so lang bis sie eßbar sind.

Französische Schweinswürste.

Man nimmt hierzu 2 Pfund nicht zu fettes Schweinefleisch, schneidet, wenn Schwarte und Sehnen zuvor abgemacht sind, dasselbe, hackt es dann klein mit einigen Salbenblättern, dem gehörigen Salz, Muscatnuß und etwas Pfeffer, stößt es nach dem Hacken fein in einem Möser, nimmt es heraus in ein Geschirr, rührt 3 bis 4 Eßlöffel voll frisches Wasser daran, und füllt die Masse nach einer Stunde in Bratwürstdärme, eines Fingers lang. Nun rührt man von 2 Kochlöffel voll feinem Mehl, Salz und Muscatblüthe ein Taiglein mit süßer Milch an, schlägt 2 Eyer daran, (der Taig muß etwas dicker als ein Flädeinstaug seyn,) zieht die Würste dadurch, und backt sie in warmgemachter Butter oder in heißem Schmalz langsam gelb. Man kann sie zu jedem Gemüse geben.

Grüne Würste.

Eine abgeriebene Semmel oder Weck schneidet man zu kleinen runden Bröcklein, feuchtet diese mit etwas süßem Rahm an, schneidet 4 Loth frischen Speck gewürfelt, und siedet denselben ein wenig in süßer Milch. Hat man nun etwas Uebriggelassenes von einem Kapaun oder anderm Geflügel, so schneidet man es so wie etwas Petersilie, Basilicum und Charlottenzwiebel ganz fein, dämpft diese letzte 3 Stücke in

einem Stückchen Butter, mischt den eingeweichten Weck nebst dem Speck und dem Kapauenzfleisch unter das Gedämpfte, thut Salz, Muscarnuß und Pfeffer dazu, rührt es mit dem Gelben von 4 bis 5 Eiern an, und etwas von den angeführten Spinattöpfen (s. das Register) darunter, daß sie eine schöne grüne Farbe bekommen, füllt sie in dünne Bratwürstdärme, und unterbindet sie alle Fingerslang mit einem Faden. Wenn sie beysammen sind, siedet man sie in halb Wasser und halb Milch langsam, oder läßt sie nur siedend heiß werden, trocknet sie, wenn sie darinn abgekühlt sind, auf einem Tuche ab, verfertigt ein rundes oder ovales Kästchen von weißem Papier, bestreicht es stark mit Butter, legt die Würste darein, stellt sie auf einen heißgemachten Krost, und brater sie gelb ab. Sie werden im Papier zu Tische gegeben.

Hammels Würste.

Man läßt das Hammelsblut durch einen Seiber laufen, nimmt dann 3 Theil Blut und einen Theil gute Milch, thut eine fein geschnittene und in Butter gedämpfte Zwiebel, und nach Gurdünken, gestoßene Nägelein, Pfeffer, Ingwer, Salz und Majoran dazu, rührt dieß alles untereinander, füllt es in sauber gepuhte Hammelsdärme, und verwellt es in heißem Wasser; es darf aber nicht kochen, sonst springen die Würste auf. Um zu sehen, ob sie fertig sind, sticht man in eine von den Würsten, wenn kein Blut mehr heraus lauft, so sind sie fertig. Auch kann man weiches Brod verzopfen, in Milch einweichen und unter das Blut rühren.

Würste von Kalbsgröß.

Wenn das Kalbsgröß recht geschleimt, gewaschen und die Drüsen sauber herausgelesen sind, siedet man es nebst einem Pfund fettem Schweinenfleisch in Salzwasser weich, hakt dasselbe, wenn es weich ist, recht fein, rührt hierauf auf einen starken Kochlöffel voll Mehl mit guter Milch glatt an, kocht es zu einem dicken Brei, rührt ihn, wenn er ein wenig erkaltet ist, mit 7 Eyer gelb an, nimmt das Gehackte dazu, thut Salz und Majoran dazu, rührt es recht durch, füllt es in zuvor reingeweichte Schweinsdärme, macht Fingers lange Würstchen davon, bindet sie mit Bindfaden zu, siedet sie langsam in Salzwasser, und bratet sie nachher in zerlassener Butter gelb ab. Diese Würstchen können zu jedem Gemüse, auch zum Salat aufgestellt werden.

Leberwürste zum Räuchern und zum warm essen.

Man siedet 2 Kalbszungen, 2 Herzen und 2 bis 3 Pfund Kesselfleisch, welches vom Bauchlappen oder Hals des Schweins genommen wird, auch Schwarten, wenn man hat, recht weich, läßt, wenn dieß weich ist, 2 Schweinslebern nur einige Walle kochen, damit sie nicht hart werden, hakt sie mit den Lungen und Herzen ganz fein, und schneidet das Fleisch und die Schwarten recht fein zu Würfeln, nimmt alles zusammen in eine Schüssel, thut 2 bis 3 Schöpflöffel voll von der Brühe, worinn es gesotten worden ist, nebst einem Gläschen Wein, etliche klein geschnittene und in Butter gedämpfte Zwiebeln

beln und nach Gurdünken Salz, Pfeffer, Ingwer, Nägelein und Majoran dazu, rührt alles wohl untereinander, füllt es in sauber gepuzte Schweins- oder Rindsdärme, verwallt sie wie gewöhnlich in Wasser oder besser in der Brühe, worinn das Fleisch gekocht worden ist, und hängt sie einige Tage in den Rauch, so kann man sie hernach kalt essen. Auf die nehmliche Art werden auch Leberwürste zum warm essen gemacht, nur daß etwas mehr Fleischbrühe dazu genommen und der Wein weggelassen wird.

Eine Lezwurst.

Man nimmt 1 oder auch anderthalb Pfund gutes Schweinen- oder Kalbfleisch, schneidet dieß zu kleinen Bröcklein, macht Haut und Beine rein davon, hackt es mit einer Zwiebel und ein wenig Petersilie zusammen klein, nimmt 4 Loth fein geschnittenen frischen Speck dazu, und rührt alles in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Nägelein und dem Gelben von 4 Eiern nebst 4 Eßlöffeln voll süßem Rahm recht untereinander. Nun wird ein frisches Kalbsnetz genommen, dasselbe auf einem Brett ausgebreitet, dann an einem Ende desselben von der Fülle eingefüllt, und immer in das Netz in der Dicke einer Leberwurst eingewickelt. Das Ende aber näht man zu, bindet es unten und oben mit einem starken Bindfaden wie eine andere Wurst, und läßt es in halb Wasser und halb Milch eine Viertelstunde langsam sieden. Dieß kann auch nur im lauterm Wasser geschehen, worinn man alsdann ein paar Zwiebeln und ein Lorbeerblatt mitkochen muß. Ist die Wurst nun fertig so wird sie in einem verklepperten Ey umgekehrt,

mit geriebenem Milch: oder auch gewöhnlichem Brod stark übersireut und im Schmalz gelb gebacken, wo man alsdann die Fäden herausnimmt. — Diese Art Wurst kann zu Gemüßen oder auch zum Salat gegeben werden.

Schwartenmagen.

Man kocht einige Pfund Schweinefleisch vom Rinnbacken und Halsstück weich, schneidet es fein gewürfelt, nimmt etliche Löffel voll gehacktes Bratwurstfleisch, ein Glas Schweins: oder Kalbsblut, Salz, Pfeffer, Ingwer, Nägelein und Majoran nach Gurdünken dazu, rührt es wohl untereinander, füllt es in einen Schweinsmagen oder in einen weiten Rindsdarm, läßt es langsam wie andere Würste verwellen, thut ihn heraus, und stopft (sticht) ihn mit einer Spicknadel, alsdann legt man ihn zwischen 2 hölzerne Zeller, beschwert ihn, läßt ihn so über Nacht stehen, hängt ihn 3 oder 4 Tage in Rauch auf, nimmt ihn dann wieder ab und so ist er zum Essen fertig.

Cervelatwürste.

Man schneidet von einem frischen Schweinsschinken das magere Fleisch sauber von allen Flechsen ab, thut Pfeffer, Salz, Nägelein und ein wenig Basilicum dazu, hackt es recht fein, stößt es, wenn es gehackt ist, in einem Mörser, schneidet dann ein gutes Stück frischen Speck ganz klein gewürfelt, thut ihn nebst etwas Kümmel an das Fleisch, knätet es mit beyden Händen recht durcheinander, stopft es recht fest in weite Rindsdärme, und räuchert sie.

Würstlein ohne Därme auf Gemüß zu geben.

Ein Pfund gutes junges Schweinefleisch (am besten ist's von den Bauchlappen oder vom Hals) wird, nachdem die Schwarte zuvor davon geschnitten worden ist, klein gehackt, dann in eine Schüssel genommen, ein halbes Viertelpfund (4 Loth) frischer Speck zu kleinen Würfeln geschnitten, Salz, Pfeffer, Nägelein, Ingwer, nebst einer feingeschnittenen Zwiebel dazu genommen, dieß alles zusammen nebst dem gehackten Fleisch mit einem kleinen Trinkglase frischem Wasser angerührt, auf ein Brett Mehl gestreut und so viel von der Masse herausgenommen, daß es einen starken Finger dicke und eben so lange Würstchen giebt. Wenn alle beisammen sind, wird in einer Omelettepfanne oder in einem andern breiten Geschirre Butter gelb gemacht, nun werden die Würstchen darein gelegt, und wenn sie auf beyden Seiten gelb gebacken sind, zu dem Gemüß gegeben.

Braten.

Englischer Braten.

Es muß vom Schooßstück wo inwendig der Schlacht- oder Lindenbraten liegt, und von einem wenigstens 4 bis 5 Tage geschlachteten guten fetten Ochsen seyn. Dieses Stück wird in einem Tuche stark geklopft, dann

mit Salz, Pfeffer, Nägelein eingerieben, mit einem spitzen Messer hie und da Oeffnungen dar- ein gemacht, daß auch inwendig hinein Salz und Gewürz kommt, nun an den Spieß gesteckt, vermittelst eines starken Bindsadens befestigt, mit 4 Bogen Papier doppelt umbunden, dann ans Feuer gebracht, und mit zerlassener Butter begossen. Das Feuer darf nicht zu schnell seyn, damit der Braten langsam fertig wird. Er muß 4 Stunden braten. Eine halbe Stunde vor dem Zurichten wird das Papier abgenommen, auf die Jus (Brühe), welche vom Braten ablaufft, wohl Acht gegeben, daß nichts davon verloren geht, der Braten fleißig damit begossen, daß er eine hübsche gelbe Farbe bekommt, auch die Jus in der Bratpfanne gut erhalten, daß sie nicht schwarz wird. Wenn der Braten angerichtet ist, läßt man die Jus durch ein Sieb laufen, schöpft das Fett ab, und gießt die Jus über den Braten. — Dieß ist acht Englische Art. Das kleinste Stück, welches hiezu genommen wird, muß von 6 bis 8 Pfund seyn; je größer es ist, desto deli- cater wird der Braten.

Junge Enten mit Weinbeeren gefüllt.

Die Enten werden wie gewöhnlich gepuht, und die Eingeweide ganz, auch das Herz her- ausgenommen, und sauber ausgewaschen. Hier- auf siedet man ein Viertelpfund große, und eben soviel kleine Rosinen (Weinbeeren) mit einem hal- ben Schoppen Wein, und ein wenig Nägelein ganz kurz ein, thut 4 Loth geschälte und entzwey geschnittene Zitronenschalen dazu, füllt die Enten damit ein, näht sie unten und oben fest zu, salzt sie außen nur ein wenig ein, legt ein, mit

Butter bestrichenen Papier darüber, legt sie auf ein irdenes Plättchen, worinn ein wenig Wasser ist, und bratet sie in einem Deschen oder Backofen schön gelb. Von dieser Fülle können auch Gänse gefüllt werden.

Junge Gänse auf englische Art.

Der wie gewöhnlich sauber gepuhten jungen Gans haut man Hals und Flügel nahe am Leibe ab, reibt sie mit Salz und Pfeffer von innen und außen ein, zweckt sie auf, und bratet sie am Spieß gelb. Es wird nur folgende Sauerampfersauce dazu gemacht: zu derselben stößt man 2 Hände voll gewaschene Sauerampferblätter fein in einem Mörser, preßt den Saft durch ein Tuch oder treibt ihn durch ein Haarsieb, nimmt ihn in ein Geschirr, ein Stück frische Butter nebst ein wenig Zucker darein, rührt dieß zusammen auf den Kohlen zu einer Sauce, und giebt solche besonder zu der Gans. — Auf eben diese Art können auch gebratene Tauben und junge Hühner gegeben werden.

Sammelschale ganz gewöhnlich gedämpft.

Wenn diese wohl geklopft und die Flechse, welche in dem einen Theil der Schale durchlaufft herausgeschnitten ist, kehrt man länglichte Stückchen Knoblauch in Pfeffer und Salz um, spickt die Schale damit, steckt auch, wenn man's liebt Salbeyblätter dazwischen, reibt sie mit dem übrigen Gewürz auf beyden Seiten ein, legt sie in ein Geschirr, worauf ein Deckel paßt, gießt 2 Schoppen Wasser darüber, läßt sie auf starken Kohlen oder schwachem Feuer stark kochen, bis das Wasser zu Fett eingekocht ist,

wendet sie, wenn sie auf einer Seite gelb ist, auf die andere, gießt, im Fall sie zu viel Fette hat, dieselbe ab und einige Löffel voll Wasser daran, und bratet sie immer bey kurzer Sauce fort, bis das Fleisch mürbe ist.

Hammelsrücken als Rehziemer.

Von einem Hammel wird der Rücken eben so wie ein Rehziemer abgehauen, wohl geklopft und gehäutelt, an den Orten, wo er nicht fett ist, mit Speck gespickt, mit Pfeffer, Salz und Nägelein eingerieben, auf ein Kreuz gelegt, im Ofen gebraten und eine Sardellen- oder Zitronensauce dazu gegeben. — Er kann auch ein paar Tage eingebaikt werden.

Anmerk. Es ist sehr gut, wenn man zu den Braten, welche man im Ofen bratet, von Eichenholz Kreuze machen läßt, welche zu den Schüsseln oder Bratpfannen passen, es macht die Braten schön gelb, sie verbrennen nicht so leicht, und dürfen auch nicht umgewandt werden.

Hammelschlegel als Rehschlegel zu geben.

Ein Hammelschlegel, der geklopft, gespickt, mit Kräutern und Salz, oder Gewürz und Salz recht eingerieben und in Essig gebaikt wird, erhält den Geschmack eines Rehschlegels, wenn er auf die nehmliche Art gebraten wird.

Hirschziemer zu dämpfen.

Man nimmt, es ist eins, ob den hintern oder vordern Ziemer, auch ob er gebaikt oder nicht gebaikt ist, wäscht und häutelt ihn, hackt folgende Kräuter fein, ein wenig Thymian, etwas mehr Basilicum, Petersilie, Charlotten- oder eine andere Zwiebel und ein Stückchen

Zitronenschale, mengt, wenn sie fein sind, ein wenig Pfeffer und Salz darunter, schneidet dann kleine Fingers dicke und lange Stückchen Speck, kehrt solche darinn um, und besteckt den Ziemer stark damit. Die Oeffnungen dazu macht man mit einem spitzen Messer oder Hölzchen, thut hierauf in ein Geschir, das zu dem Ziemer paßt, dünne Speckscheiben, ein paar Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, ein wenig gelbe Rüben, Sellery: und Petersilien: Wurzeln, legt den Ziemer darauf, gießt eine halbe Maas rothen Wein nebst einem Schoppen Wasser daran, setzt es auf Kohlen, und läßt es so lange dämpfen, bis der Ziemer weich ist. Alsdann röstet man einen Kochlöffel voll Mehl im Butter braun, und brennt 2 Loth Zucker, thut beides an die Sauce, und hilft ihr, wenn sie zu dick werden sollte, mit ein wenig Wein oder Wasser nach, treibt vor dem Anrichten die Sauce durch einen Seiher, schöpft das Fett oben ab, richtet es dann erst über den Ziemer an, und streut kleingeschnittene Zitronenschale darüber. Sollte die Sauce nicht rezent genug seyn, so kann noch der Saft von einer Zitrone daran gedrückt werden.

Gefüllte Girschbrust.

Dies muß eine Brust seyn, welche vom Schuß nicht verdorben ist. Man wässert dieselbe wohl aus, blauschirt sie nachher auf dem Rost oder auch im siedenden Wasser, und durchbricht sie dann pünktlich. Sind fleischige Stückchen Wildpret vorräthig, so nimmt man es zum Hacken, im Ermanglungsfall aber fettes Schweinefleisch; wenn es Wildpret ist, muß auch ein Viertelpfund frischer Speck genommen werden. Ist dieß nun

mit etwas Zwiebeln und Zitronenschalen fein gehackt, so macht man es in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Nägelein und etlichen Eßlöffeln voll saurem Rahm und einem Ey untereinander, füllt dann die Brust, verwahrt sie wohl mit Bindfaden oder kleinen hölzernen Stecklein, siedet sie in halb Essig und Wasser mit Salz, spickt sie nun erst mit klein geschnittenem Speck, vermengt Pfeffer, Salz und Semmelmehl, überstreut die Brust damit, legt sie auf eine Schüssel oder Bratpfanne, gießt von der gesottene Brühe daran, bestreicht einen Bogen Papier mit Butter, legt ihn über die Brust, und bratet sie schön im Ofen. Sie kann auch an den Spieß gesteckt werden, daher wird sie nur halb fertig gesotten. Dieser Braten wird entweder für sich zum Salat — oder in einer Sardellen-Sauce gegeben.

Junge Hühner mit Häring gespickt.

Wenn die Hühner gepuht, das Brustbein durchgebrochen, der Hals abgeschnitten und dieselben schön dresirt sind, blanschirt man sie ein wenig, und legt sie auf ein Brett, puht den Häring, welcher zuvor eine halbe Stunde in frischem Wasser gelegen haben muß, und grätet ihn aus, schneidet der Länge nach dünne Stückchen davon, und spickt die Hühner damit, zerläßt dann in einer Kastrol oder in einem Fußhafen ein Stückchen Butter, legt die Hühner darein, dämpft sie ein wenig, und gießt gleich, damit sie weiß bleiben, einen Löffel voll von der Brühe, worinn sie blanschirt worden sind, daran, thut hierauf den übrigen Häring, ein wenig, Semmelmehl, Zitronenschalen, ganze

Petersilie, den Saft von einer halben Zitrone und einige Stückchen ganze Muscatblüthe an die Sauce, und läßt sie so lange kochen, bis die Hühner weich sind und die Sauce kurz eingekocht ist. Bey dem Anrichten treibt man die Sauce durch einen Seiher. Daß kein Salz dazu kommt, versteht sich von selbst.

Anmerk. Es können auch alte Hühner auf diese Art zubereitet werden, nur müssen solche länger gesotten seyn, ehe man sie spickt.

Hühner auf italienische Art in Del gebacken.

An den sauber gepuhten jungen Hühnern läßt man Kopf und Füße, schneidet sie hernach in der Mitte von einander, doch so, daß Kopf und Hals an der einen Hälfte bleiben, legt sie dann in ein Geschirr, streut Salz darüber, nimmt von allen Arten ganz grob gestoßenes Gewürz, ein paar Lorbeerblätter, einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Thymian und grobgeschnittene Petersilie dazu, gießt dann halb Essig und halb Wasser darüber, läßt es so 3 Stunden stehen, macht alsdann Del heiß, trocknet die Hühner aus der Marinade (Baiske) ab, überstreut sie mit gewöhnlichem Mehl und etwas Salz, beydes untereinander gemengt, und backt sie schön gelb. Wenn sie fertig sind, werden sie mit gebackener Petersilie belegt und warm aufgetragen.

Gebratene Hühner mit Stachelbeeren.

Wenn die jungen Hühner rein gepuht, dressirt, in heißem Wasser etwas blanschirt und ein wenig gesalzen sind, steckt man sie an den Spieß, begießt sie fleißig mit zerlassener Butter, bratet

ſie ſchön gelb, nimmt ſie dann auf eine Platte, und erkält ſie warm. Zur Sauce dämpft man für 2 Hühner eine ſtarke Hand voll Stachelbeeren, welche mehr reif als unreif ſind, ein wenig in einem Stückchen Butter, röſtet in einem andern Geſchirre einen halben Kochloffel voll Semelmehl in einem Stückchen Butter, ſtreut es an die Beeren, gießt einen halben Schoppen Wein und eben ſo viel Waſſer daran, thut ſo viel Zucker dazu, bis es ſeine gehörige Süße hat, läßt es ein wenig kochen, und richtet ſie über die Hühner, oder beſonder in eine Salatiere an.

Anmerk. In der Sauce darf nicht viel gerührt werden, damit die Beeren ganz bleiben.

Junge Hühner im Netz gebraten.

Wenn die Hühner gepuht ſind, ſteckt man einem jeden ein Stückchen in Salz umgekehrte Butter in den Leib, drefſirt ſie, theilt ein friſches Kalbsnetz in 2 Theile, wickelt in jeden Theil ein junges Huhn, wenn es zuvor geſalzen iſt, ein, näht es ganz leicht zu, und bratet ſie am Spieß; wenn das Netz Farbe hat, ſind ſie fertig und werden ſamt dem Netz auf eine Platte angerichtet, die Hühner bleiben auf dieſe Art nicht nur weiß, ſondern auch ſaftiger.

Junge Hühner in einer Rachel zu braten.

Wenn die Hühner, wie gewöhnlich, gepuht, drefſirt und eingefalzen ſind, zerläßt man in einer Rachel ein Stückchen Butter, legt die Hühner auf die Bruſt zuerſt hinein, legt ſie, wenn ſie auf einer Seite gelb ſind, auf die andere, thut eine kleine Zwiebel und 2 ganze Nägelein daran, deckt ſie zu, bis ſie auf beyden Seiten gelb ſind,

und gießt dann immer nur ein wenig Wasser daran, daß sie eine kurze Sauce haben; wenn sie klein sind, sind sie in einer starken Viertelstunde fertig.

Ein gehackter Kalbschlegel.

Von 2 bis 5 Pfund Kalbfleisch aus einem Schlegel macht man die Haut und Sehnen weg, schneidet es klein und hackt es mit einem Viertelpfund Ochsenmark fein, reibt von 2 Semmeln die Rinde ab, weicht das Innere in süße Milch ein, macht von 5 Eiern und einem Stückchen Butter eine Rührerey, thut es nebst der zuvor fest ausgedrückten Semmel zu dem Gehackten und hackt es zusammen noch einmal durch, rührt hierauf in einer Schüssel anderthalb Viertelpfund frische Butter oder auch halb Rindschmalz (Schmalzbutter) leicht, schlägt 2 ganze und 2 gelbe Eier daran, thut das Gehackte nebst Salz, ein wenig Muscatnuß und Pfeffer dazu, und arbeitet es untereinander, streut alsdann Mehl auf ein Backbrett, nimmt die Masse darauf, formirt ein Schlegelchen davon, bestreicht ein Plättchen mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, legt das Schlegelchen darauf, überstreicht es mit zerlassener Butter, spickt es mit geschälten, fein länglicht geschnittenen Mandeln, und backt es in einem nicht zu heißen Ofen gelb. Es wird eine Sauce von Champignons (essbaren Erdschwämmen) dazu gegeben, welche schon im ersten Theil dieses Kochbuchs angezeigt ist. Er kann auch zum Salat oder mit einer andern Sauce aufgesetzt werden.

Ein Kalbschlegel im Backofen auf italienische Art.

Wenn der Kalbschlegel ein wenig geklopft und gehörig zugerichtet ist, schneidet man 4 Loth Speck und eben so viel oder etwas mehr mageren Schinken eines kleinen Fingers dick und lang, nimmt einige Charlottenzwiebel, etwas Knoblauch (nur nicht viel), Basilicum, Thymian, Petersilie, (dieß zusammen muß eine ziemlich große Portion seyn), schneidet dieß alles fehr zusammen, thut die Hälfte davon nebst Salz und Pfeffer unter den geschnittenen Speck und Schinken, durchspickt den Schlegel damit, legt in ein Geschirr, worein der Schlegel paßt, ein paar Stückchen Speck, thut die andere Hälfte von den Kräutern nebst Salz, Pfeffer und ein paar Lorbeerblättern darein, legt den Schlegel darauf, gießt ein Viertelpfund Provençeröl dar- über und ein Glas voll weißen Wein daran, deckt das Geschirr zu, setzt es in den Backofen, läßt es 3 Stunden dämpfen (dünsten), wendet den Braten während dieser Zeit einigemal um, richtet ihn, wenn er fertig ist, auf eine Platte an, gießt die Fette rein ab, drückt dann an die wenige Sauce den Saft von einer Zitrone und gießt sie über den Schlegel. — Er ist kalt und warm sehr gut.

Gebackenes Kalbfleisch auf Flämändische Art.

Hiezu schneidet man von einem Kalbschlegel ganz dünne Blättchen, macht das Häutchen davon, klopft sie mit einem Messer recht durch, überstreut sie mit Pfeffer und Salz, läßt sie eine Zeitlang liegen, überstreut sie dann mit

Mehl, wendet sie erst in verrührten Eiern, dann in geriebenem Brod um, und backt sie schnell in heißem Schmalz, aber nur lichtgelb. Beym Ausfragen, welches gleich geschehen muß, garnirt man es mit gebackener Petersilie.

Gespickter Nierenbraten.

Von einem Nierenbraten schneidet man den Nieren heraus, hackt die starken Rückgrad Knochen davon, häutet und spickt den Braten mit dünnem Speck, wickelt den Lappen auf, und befestigt ihn mit kleinen Hölzchen, oder schneidet ihn ganz ab, überstreut den Braten mit Pfeffer, Salz und Nägelein, legt ihn einige Stunden oder auch über Nacht in Essig, worinn eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt und einige Rädlein Zitronen sind, steckt ihn alsdann an einen Spieß, bratet ihn wie gewöhnlich, thut die Marinade in die Bratpfanne, gießt etwas Wasser dazu, thut immer Kohlen unter die Pfanne, damit die Sauce Farbe bekommt, gießt kurz vor dem Anrichten einige Eßlöffel voll sauren Rahm dazu, und richtet sie durch einer Seiher an.

Anmerk. Wenn der Braten ein wenig angezogen hat, übergießt man ihn mit zerlassener Butter, und dann, wenn er anfängt gelb zu werden, immer mit der Sauce aus der Bratpfanne.

Ein starker Nierenbraten auf Englische Art.

Dies muß ein starker (großer) Nierenbraten und der sogenannte Lappen davon geschnitten seyn. Man legt ihn in ein langes Geschir, verstoßt einige weiße Pfefferkerne, eben so viel Nägelein und etwas Muscatblüthe, ein wenig Salz,

macht mit einem spitzen Messer hie und da Oeffnungen in den Braten, thut von dem Gewürz hinein, gießt soviel süße Milch darüber, daß er bedeckt ist, streut das übrige Gewürz in die Milch, schneidet ein paar Lorbeerblätter, Basilicum, Thymian und einige Zwiebeln blattweise, von allen Arten Wurzeln ebenfalls fein, thut alles zusammen in die Milch, läßt es zugedeckt über Nacht stehen, nimmt am andern Tage, zwey Stunden vor dem Anrichten den Braten heraus, trocknet ihn mit einem Tuche ab, salzt ihn, steckt ihn an den Spieß, überstreut ihn mit weißem Mehl, begießt ihn, sobald er am Feuer ein wenig angezogen hat, fleißig mit zerlassener Butter, richtet ihn, wenn er eine schöne Farbe hat, auf eine Platte an, und gießt von der Jus (Brühe) durch den Schaumlöffel darüber.

Auf diese Art ist der Braten sehr delicat.

Gutes Rindfleisch anstatt des Bratens zu geben.

Es wird ein Stück Rindfleisch von 3 bis 4 Pfund von der kurzen Rippe (Rippe ohne Deck) genommen, die stärksten Knochen unten abgehauen, das Fleisch geklopft, das Unreine abgeschabt, mit Salz, Pfeffer und Muscatblüthe eingerieben, in eine flache Kachel, welche einen passenden Deckel hat, eines Hühner-Eyes groß Butter gethan, das Fleisch darauf gelegt, zugedeckt, oder noch besser, ein Streifen von Papier vorher darum gelegt, daß kein Dampf heraus kann, auf Kohlen so lange gedämpft, bis das Fleisch gelb ist, dann ein Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder Wasser nebst einem halben Schoppen Wein daran gegossen, und ganz kurz eingekocht. Eine halbe Stunde vor dem An-

richten wird ein halber Schoppen saurer Rahm daran gethan, und wenn das Fleisch angerichtet ist, dasselbe mit ein wenig klein geschnittenen Zitronenschalen überstreut.

Schaafsbrust mit frischen Kukulummern.

Aus der Brust haut man eines Fingers lange und 2 Fingerbreite Stückchen, setzt solche mit dem gehörigen Salz, ganzen Kräutern, einer Zwiebel und 2 Lorbeerblättern zu, und siedet sie weich, schält hierauf 4 Kukulummern von mittlere GroÙe, schneidet sie zu 4 Theilen, macht das Innere davon, und das andere zu kleinen Flecken, schneidet 4 Loth mageren Schiaken darunter, dämpft in einem ziemlich großen Stück Butter eine fein geschnittene Zwiebel, nimmt die Kukulummern und den Schinken nebst etwas Pfeffer und Salz dazu, läßt es eine Zeitlang fort dampfen, streut ein wenig Mehl darüber, gießt hierauf recht gute Fleischbrühe daran, und kocht es so lange fort, bis die Kukulummern weich sind. Nun wird ein Rost auf Kohlen gesetzt, das weichgesottene Fleisch auf ein Brett gelegt, mit Pfeffer, Salz und geriebenem Brod überstreut, der Rost mit etwas Fett übersahren, das Fleisch schön gelb grillirt, dann das Gelbe von 3 Eiern mit dem Saft einer halben Zitrone nebst fein geschnittener Petersilie recht verrührt, die Kukulummernsauce langsam daran gegossen, dieselbe gleich auf eine Platte angerichtet, und das grillirte Fleisch schön darauf gelegt, daß es recht warm zu Tische kommt.

Schinken mit einer Brodkruste.

Dieser wird ebenfalls wie der Westphälische Schinken einige Tage gewässert, wenn er zuvor

ringsherum gereinigt und abgesehritten worden ist, nur die Schwarte bleibt darauf. — Alsdann schneidet man in einen hohen Topf oder Hafen, worinn der Schinken Platz hat, 8 Loth frisches Miernfett, nimmt von allen Gattungen Kräutern dazu, setzt den Schinken darein, gießt halb süße Milch und halb Wasser darüber, läßt ihn darinn kochen, bis er weich ist, legt ihn, sobald er darinn abgekühlt ist, auf ein Brett, zieht die Schwarte davon, trocknet ihn mit einem Tuche ab, vermengt eine starke Hand voll Weisbrod: (Semmel-) Brosamen mit Zucker, Zimmet, Nägelein und geriebenen Zitronenschalen, bestreicht den Schinken mit einem verklepperten Ey, nimmt ihn auf eine Platte oder in eine Bratpfanne, worüber man passende Hölzchen legt, überstreut ihn mit dem angezeigten vermengten Brod, begießt ihn mit etwas zerlassener Butter, und backt ihn dann im Backofen gelb. Vor dem Austragen wird er mit Laubwerk und geschnittenen Zitronen garnirt, und eine Kirschenauce dazu aufgestellt.

Ein Schinken im Ofen zu backen.

Der Schinken muß 24 Stunden in lauem Wasser liegen, daß er recht ausgewässert wird. Man pußt ihn nach diesem sauber, macht die Haut unten und oben ab, nimmt ihn in ein mit einem Deckel versehenes Geschirr, belegt dasselbe unten mit Speck, thut den Schinken darauf, belegt ihn rings und oben mit Kalbfleisch, bedeckt ihn überdieß wieder mit Speckscheiben, nimmt dann von allen Arten Wurzeln, einige blattweise geschnittene Zwiebeln, feine Kräuter von allen Gattungen, einige Lorbeerblätter, etwas

ganzes Gewürz, einige Korianderkerne und eine Boutheille recht guten Wein (Champagner ist dazu am besten) darein, deckt das Geschirr zu, macht von grobem Zaig einen Reif darum, das mit kein Dunst (Dampf) herausgeht, setzt ihn 3 Stunden in einen heißen Backofen, läßt ihn in dem Geschirr kalt werden, ehe er geöffnet wird, bricht eine Serviette auf eine Platte, und legt den Schinken samt dem Speck darauf, das übrige bleibt weg. Vor dem Auftragen wird das Bein unten eingemacht, und eine Manschette von Papier, welche nach Belieben ausgeschnitten werden kann, herumgewickelt.

Westphälischer Schinken gebraten.

Dieser Schinken wird, wenn zuvor alles Unreine abgeschnitten und die Schwarte abgestreift ist, 4 Tage im frischen Wasser ausgewässt, demselben jeden Tag frisches Wasser gegeben, hierauf noch über Nacht in süße Milch gesetzt, am folgenden Morgen mit Wasser abgestößt, mit Salz, Pfeffer und Nägelein eingestreut, und am Spieß saftig gebraten. Wenn er mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier umwickelt wird, kann er auch im Backofen gebraten werden. — Zur Sauce stößt man einen Schoppen (die Hälfte einer Boutheille) dürre Kirschen, setzt solche mit halb Wasser und halb Wein nebst der Rinde eines ganzen Kreuzerwecks (Semmel) auf Kohlen läßt es kurz einkochen, treibt es mit anderthalb Schoppen Wein durch ein Haarsieb, thut gestoßenen Zimmet, ein wenig Nägelein und soviel Zucker dazu, bis es seine gehörige Süße hat, läßt es noch eine Zeitlang kochen, und stellt die Sauce besonder

zu dem Schinken auf. — Dieser wird trocken auf eine Platte gelegt, und mit Laubwerk garnirt.

Schweinsnieren zu braten.

Wenn die Nieren gewässert, gehäutelt, der Länge nach voneinander geschnitten, dann auf beyden Seiten mit klein geschnittenem Speck gespickt und mit Pfeffer, Salz und ein wenig Nägelein überstreut sind, zerläßt man in einem breiten Geschir Butter, legt die gespickten Nieren darein, streut, wenn sie halb fertig sind, etwas geriebene Semmel oder Schwarzbrod darüber, bratet sie vollends fertig, aber ja nicht hart, damit sie recht saftig bleiben, und richtet sie an. Es kann Zitronensaft darauf gedrückt werden, oder man kann sie auch ohne diesen zum Salat geben.

Anmerk. Sie können auch ganz gelassen, gespickt und über Nacht in Essig gelegt werden, worinn Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, Zitronenrädlein, Pfeffer, Nägelein und Salz sind, dann aber werden sie an einem kleinen Spießchen mit Semmel und Salz überstreut, gebraten. In die Bratpfanne nimmt man die Marinade mit etwas Wasser und übergießt die Nieren fleißig mit etwas Butter, dann sind sie fertig.

Gefülltes Spanferkel.

Wenn dieß gehörig gepuht ist, reibt man es mit Salz und Pfeffer ein, blanschirt (s. hinten die Erklärung der Wörter) die Leber, Lunge, und das Herz ein wenig, nimmt noch ein Stückchen Kalbs-Lunge und Leber dazu, siedet ein Bierseipfund gewürfelt geschnittenen frischen Speck in süßer Milch, hackt dann dieß alles zusammen mit etwas Zwiebeln, Petersilie und Majoran

klein, weicht ein in Würfeln geschnittenes Milchbrod oder einen halben Weck in süße Milch ein, thut es mit dem Schaumlöffel auch an das Gehackte, rührt es in einem Geschir mit dem Gelben von 6 Eiern an, Salz, Pfeffer, Ingwer, Muscatnuß dazu, füllt das Spanferkel damit, näht es zu, stupft es mit einer Spieznadel recht, steckt es an den Spieß oder setzt es in einen Backofen, überfährt es zuvor wohl mit einer Speckschwarte, und bratet es schön rösch und gelb. — Damit es keine Blasen bekommt, ist das Stupfen sehr nöthwendig.

Anmerk. Wenn man ein gepuhtes Spanferkel vor dem Braten eine Viertelstunde in starkes Salzwasser legt, so wird es viel kräftiger und schmackhafter.

Spanferkel auf französische Art gefüllt.

Ist dieses wie das vorhergehende gepuht und zum Braten gerichtet, so schneidet man das Geräusche roh, nimmt eine große Zwiebel, etwas Petersilie, ein Viertelpfund in Würfel geschnittenen frischen und in Milch gesottenen Speck, ein wenig Knoblauch, etliche Champignons (essbare Erdschwämme) oder Morchen, 4 Loth gewässerte und ausgegrätete Sardellen, hackt dieß zusammen recht fein, mengt es mit Salz, Pfeffer, Muscatnuß, einem in Wasser eingeweichten fest ausgedrückten und in Butter gedämpften Weck (Semmel) untereinander, füllt den hohlen Leib des Spanferkels damit, näht denselben zu, und bratet es am Spieß oder im Backofen gelb. Am Spieße muß es fleißig mit einer Speckschwarte oder mit einem reinen Federwische überfahren werden, daß keine Blasen aufkommen,

im Backofen ist dieß nur ein paarmal nöthig. Nun wird das Spanferkel auf die zum Ausfragen bestimmte Platte gesetzt, mit Blumen oder Laubwerk geziert, und dem Ferkel eine Zitrone oder ein kleiner Apfel in den Mund gesteckt.

Tauben gefüllt und gebraten im Kaputrock.

Wenn die Tauben rein gepußt, Hals und Flügel abgeschnitten und auf der Brust durchgebrochen sind, macht man die Fülle von 4 Loth frischem Speck, eben soviel mageren gesotrenem Schinken, ein wenig Kockenboll, einem Stückchen Zwiebel, etwas Petersilie, Basilicum und den Taubenlebern, hacket alles dieß zusammen fein, und rührt es mit dem Gelben von 3 Eiern an. Ist die Fülle durch den Schinken nicht genug gesalzen, so thut man noch etwas Salz nebst Pfeffer und Muscatnuß daran, füllt die Tauben damit, näht sie zu, schneidet Stückchen Kalbfleisch in der Größe einer Taubenbrust, spickt solche wie einen Frikandeau (Frikando) legt sie auf die Tauben, ein Stückchen Speck darüber, umbindet sie mit einem Faden, und bratet sie langsam am Spieß. Sie können auch in einem breiten Geschirre im Butter gelb gedämpft werden. Wenn sie angerichtet sind, schöpft man das Fett ab, drückt Zitronensaft darauf, und garnire sie mit Petersilie.

Sulzen, Cremes und Gelees.

Blanc Manger (Manschee).

Man klopft 4 Loth Hausblase, schneidet sie fein und löst sie mit einem halben Schoppen Wasser auf. Hierauf macht man eine halbe Maas gute Milch siedend, thut anderthalb Viertelpfund süße und ein Loth bittere fein gestoßene Mandeln, ein Stückchen ganzen Zimmet, ein wenig Zitronenschalen, die aufgelöste Hausblase und Zucker, bis es seine gehörige Süße hat, dazu, läßt es eine Zeitlang zusammen kochen, preßt es durch eine Serviette und gießt es auf eine Porzellanschale oder in eine Form. Wenn man sie roth haben will, so legt man, so lang es noch warm ist, ein Stückchen spanischen Flor darein, und läßt ihn darinn liegen, bis die Farbe genug herausgezogen ist.

Blanc Manger mit Chocolate.

Diese wird wie die vorhergehende gemacht, aber nur ein Viertelpfund Mandeln dazu genommen. Wenn es durch eine Serviette gepreßt ist, so rührt man ein Viertelpfund geriebene und gestiebte Chocolate darunter.

Blanc Manger von Pistazien.

Statt der Chocolate können auch für 8 bis 10 Kreuzer Pistazien genommen werden. Diese werden wie die Mandeln geschält, so fein als möglich geschnitten oder gehackt und nach dem Durchpressen wie die Chocolate darunter gerührt.

Blanc Manger von Reis.

Man setzt eine Maas süßen Rahm, nebst einem Stückchen ganzem Zimmet und Zucker auf Kohlfener, nimmt, wenn es gesotten hat, den Zimmet heraus, streut so viel feines Reismehl darein, bis es anfangt dicklicht zu werden, schneidet 2 Loth Zitronat fein, thut denselben nebst einer am Zucker abgeriebenen Zitrone dazu, und läßt es langsam kochen. Nun wird eine Form mit frischem Wasser naß gemacht, die Creme darein gegossen, wenn sie fest ist, auf eine Platte gestürzt, mit Zitronat garnirt und zu Tische gegeben.

Kann man kein Reismehl bekommen, so wird trockener Reis, welcher zuvor mit einem Tuch abgerieben worden ist, gestoßen und gesiebt.

Kalbschlegel gesulzt auf andere Art,
etwas leichter als im Ersten Theil.

Wenn von dem Schlegel das Schlußbein abgelöst und die Röhre unten abgehauen, derselbe ringsum abgehäutelt, und in einem reinen Tuche wohl geklopft ist, schneidet man eines Federkiels dicke Stückchen Speck und magern Schinken (von jedem 4 Loth), wendet solche in geriebenen Kräutern und gestoßenem Gewürz um, durchspielt den Schlegel damit, belegt nun ein passendes Geschirr mit Speckscheiben, thut den Schlegel darauf, schneidet von einer Zitrone Nüdlein darüber, bedeckt den Schlegel wieder mit Speckscheiben, nimmt von allen Arten Wurzeln und einige Zwiebeln, beydes geschnitten, 2 Lorbeerblätter, etwas ganzes Gewürz, nehmlich

Pfeffer, Gewürznelken, Ingwer, Muscabläthe nebst 4 verhaueenen Kalbsfüßen, und wenn man etwas von Hühnerbeinen oder andern Knochen hat, auch diese dazu, setzt es auf Kohlen, läßt es zusammen langsam sieden, bis der Schlegel weich ist, stellt ihn dann samt dem Sud auf die Seite, läßt ihn etwas abkühlen, legt hierauf den Schlegel auf eine Platte, schöpft das Fett sauber ab, gießt es durch einen Seiber in ein anderes Geschirr, nimmt einen Schoppen Wein, einen halben Schoppen Essig, und wenn es nicht über den Schlegel geht, vollends Wasser nebst Salz, wenn es nöthig ist dazu, setzt es wieder auf Kohlen, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt denselben an die Sulz so lange, bis es sich von einander scheidet, gießt es dann durch ein Filtrirtuch oder durch eine Serviette, bis die Sulz hell abläuft. Wenn sie ganz kühl ist, wird davon auf die Platte neben um den Schlegel herumgethan, derselbe an einen kühlen Ort gesetzt, die zurückgebliebene Sulz, sobald sie fest ist, in schöne Stücke geschnitten und über den Schlegel gelegt, auch derselbe mit Zitronen und Laubwerk geziert.

Anmerk. Das schwere Fleischwerk ist nicht gut zum Einsehen, weil es sehr mislich im Umstürze ist. Es ist daher besser, wenn solche große Stücke gleich auf die Platte gelegt, und dann mit der Sulz garnirt werden. — Einsehen heißt die Sulz und das Fleisch in Eine Form zum Umstürzen machen.

Gepresste Schweinskopfsulz.

Man nimmt den Kopf vom Schweine nebst der Zunge entweder frisch bey dem Schlachten, oder aus dem Salz, wo man ihn nach Bequem-

lichkeit und bey mehreren Schweinen dieselbe nach und nach machen kann, siedet ihn weich im Salzwasser, säubert ihn auf einer Platte von allem Unreinen, sieht besonder darauf, daß kein Wein oder Weinchen darein kommt, schneidet das Fleisch in länglicht grobe, eines halben Fingers dicke und eines ganzen Fingers lange Streifen oder Würfel, vermengt dasselbe mit gestoßenen Nägelein, Kardemumen, Pfeffer und Salz, belegt eine Serviette in der Mitte mit weich gefottenen Schweinschwarten, legt das untereinander gemachte Fleisch darein, bindet sie mit einem Bindfaden zusammen, und hängt sie, an einem Stecken befestigt, wieder in die zuvor vom Fett abgeschöpfte Brühe, läßt sie noch eine starke Viertelstunde darinn sieden, nimmt sie dann heraus, legt sie zwischen 2 Bretter, preßt sie mit Steinen oder Gewicht, nimmt das Fleisch, wenn es recht erkaltet ist, aus der Serviette, schneidet nach Gebrauch davon ab, macht fein geschnittene Zwiebeln, Pfeffer und Salz untereinander, gießt Essig und Del darauf, und giebt es besonder dazu. Das Geschnittene kann auch in eine Blase gefüllt, geräuchert und dann zu durren Gemüßen gegeben werden.

Eine saure Sulz.

Acht gepuzte und verhaueene Kalbsfüße nimmt man mit einem halben Pfund geraspeltem Hirschhorn in einen viermäßigen Hasen, gießt 1 Theil Wein, 2 Theil Essig und das übrige Wasser daran, thut von allen Sorten ganzes Gewürz, einige Zwiebeln, ein Lorbeerblatt und die Schale nebst Saft von einer Zitrone dazu, setzt es an das Feuer, schäumt es fleißig ab, läßt es so

lange kochen, bis die Füße weich sind und die Brühe bis auf 2 Maas eingekocht ist, gießt sie dann durch einen Seiher, läßt sie über Nacht stehen, und schöpft das Fett davon ab. Den andern Tag wird die Sulz wieder heiß gemacht, von 4 Eyerweis ein Schaum geschlagen und unter die Sulz gerührt, bis sie wie eine Eyergerste aussteht, dann durch eine Serviette oder Filtrirhut gegossen, bis sie hell abläuft. Mit dieser Sulz kann alles Fleisch, Wildpret und Fische gesulzt werden; die Art, wie gesulzt wird, ist öfter im Ersten Theil dieses Buchs angezeigt.

Wein-Sulz.

Zwey Loth Hausblase klopft man recht stark, schneidet sie ganz fein, weicht sie einige Stunden in einen Schoppen laues Wasser ein, gießt hierauf 2 Schoppen guten Wein daran, bindet 6 ganze Nägelein, ein Stückchen ganzen Zimmt und für 2 Kreuzer Safran in ein Tüchlein, thut es nebst einer Zitronenschale dazu, nimmt dieß alles zusammen in eine messingene Pfanne oder Kastrol, läßt es so lange kochen, bis die Hausblase völlig aufgelöst ist, und rührt es zuweilen mit einem silbernen Löffel um. Nun wird ein halbes Pfund Zucker zu kleinen Bröcklein geschlagen, derselbe nebst einer Zitronenschale und der Saft von 2 Zitronen in eine zinnerne Schüssel gethan, der siedende Wein darauf gegossen, und mit einem silbernen Löffel so lang umgerührt, bis der Zucker geschmolzen ist. Alsdann gießt man es durch ein Tuch auf Porzellanschalen, und läßt es an einem kühlen Orte gestehen.

Weiße Sulz.

Sechs Eyer verrührt man mit einem kleinen Glase voll Rosenwasser, gießt eine halbe Maas gute Milch dazu, nimmt es in eine Kastrol oder messingene Pfanne, läßt es unter beständigem Rühren auf dem Feuer anziehen, und gießt es durch einen Seiher auf eine tiefe Porzellanplatte. Hierauf nimmt man 4 Loth geschälte und klein geschnittene Mandeln, für einen Kreuzer spanischen Flor, einen halben Eßlöffel voll Zucker und ein Gläschen Rosenwasser in ein Geschirr, läßt es ganz kurz einkochen, nimmt den Flor wieder heraus, richtet die Mandeln auf einen Teller zum Erkalten an, und garnirt nachher die Sulz damit.

Weiße Mandeln-Sauce.

Man siedet 4 gewaschene Kalbsfüße mit 2 Maas Wasser weich, gießt die Brühe durch einen Seiher, läßt sie erkalten, nimmt das Fett rein davon weg, gießt sie wieder in eine Kastrol oder in einen Fußhafen, nimmt die Schale von einer Zitrone, ein Stückchen ganzen Zimmt, und nach Gutdünken Zucker dazu, und läßt es zusammen eine halbe Stunde kochen. Inzwischen stößt man ein halbes Pfund geschälte Mandeln mit einem guten (vollen) Schoppen oder Quart süßen Rahm recht zart, so daß sie wie Mehl sind, nimmt sie in ein Geschirr, rührt sie mit der kochenden Brühe an, treibt es mit einander durch ein reines leinenes Tuch oder Haarsieb, und läßt es gestehen. Wenn man will, kann auch 1 Loth bittere Mandeln (welche jedoch neuerlich von einigen Aerzten als schäd-

lich für die Gesundheit erklärt worden sind) dazu genommen werden.

Weichsel Sulz.

Man siedet 4 Kalbsfüße mit 6 Schoppen Wasser recht weich, gießt die Brühe ab, läßt sie über Nacht stehen, stößt hierauf ein wohlge- wogenes Pfund frische Weichseln samt den Stei- nen in einem Mörser, thut sie in ein Geschirr, gießt einen Schoppen Wein daran, deckt sie zu und läßt sie über Nacht stehen. Am andern Tag schöpft man das Fett von der Sulz weg, nimmt sie in eine Kastrol oder einen neuen Fuhhafen, preßt den Saft von den Weichseln durch ein Haarsieb, thut solchen nebst dem Saft von ei- ner halben Zitrone, einigen ganzen Nägelein und dem gehörigen Zucker zu der Sulz, läßt sie noch eine Viertelstunde kochen, wascht hier- auf 2 Eyer sauber, trocknet sie wieder ab, schlägt das Weiße zu einem leichten Schaum, rührt ihn nebst den Eyer- Schalen, welche zerdrückt seyn müssen, in die Sulz, läßt es einigemal auf- kochen, und dann durch eine an Stuhlfüßen be- festigte Serviette in eine Schale laufen, wie- derholt dieß noch einmal, damit die Sulz desto heller wird, und bewahrt sie in einer Schale oder Form auf. Diese Sulz kann auch von dürr- ren Weichseln gemacht werden, nur müssen zu dieser ein halb Pfund Weichseln und 2 Schop- pen Wein genommen werden. Auch von Jo- hannisbeeren kann diese Sulz gemacht werden. Diese jopft man ab, setzt sie in einem reinen Geschirr auf heiße Asche, gießt, wenn sie Brühe gezogen haben, solche ab, nimmt den vierten Theil Wein nebst Zucker, bis es süß genug

ist, dazu, und verfährt damit auf die oben beschriebene Art. Auf diese Art kann man auch eine Sulz von Himbeeren machen.

Zitronen: Sulz.

Vier gewaschene Kalbsfüße siedet man mit 2 Maas Wasser bey einem schwachen Feuer bis zur Hälfte ein, gießt dann die Brühe ab, läßt sie kalt werden, schöpft das Fett rein ab, nimmt die Brühe in eine Kastrol oder irdenes Geschirr, gießt 2 Schoppen Wein daran, thut ein halbes Pfund Zucker, 1 Quint ganzen Zimmet, 5 an Zucker oder am Reibeisen abgeriebene Zitronenschalen nebst dem Saft dazu, und läßt es so lang kochen, bis es gesteht, wenn man etwas davon auf einen Teller gießt. Hierauf schlägt man das Weiße von 5 Eiern nebst den Eierschalen, welche zerdrückt seyn müssen, zu Schaum, rührt es schnell in die Sulz, und läßt es unter beständigem Rühren einigemal aufkochen. Als dann lehrt man einen vierfüßigen Stuhl um, bindet die vier Ecken von einer Serviette an die Stuhlfüße, doch so, daß die Serviette nicht zu sehr angespannt ist, stellt eine Schale darunter, gießt die Sulz (doch nicht zu schnell) in die Serviette, und läßt sie durchlaufen. Es kann auch ein Loth Hirschhorn und ein halb Loth Hausblase mit den Kalbsfüßen gekocht werden, die Sulz wird dann bald er hell.

Creme von Aepfeln.

Auf eine mittelgroße Salatiere bratet man 10 Aepfel im Backofen, schält sie ab, treibt das Mark durch einen Seiber, vermengt es mit einem Viertelpfund gestoßenem Zucker und der

abgeriebenen Schale von einer Zitrone, thut es zusammen in eine messingene Pfanne, trocknet es über dem Kohlfeuer ein wenig ab, thut es in eine Schüssel, und läßt es unter beständigem Rühren erkalten, schlägt hierauf das Weiße von 6 Eiern zu Schaum, rührt ihn unter die Aepfel, füllt sie in die Salatire, und backt sie in einem nicht sehr heißen Ofen.

Eine Backmeister-Creme.

Man nimmt so viel feines Mehl in eine Kastrol oder messingene Pfanne, als man mit dem Gelben von 8 Eiern anrühren kann, gießt eine halbe Maas süßen Rahm langsam daran, thut nach Belieben Zucker, ein Stückchen ganzen Zimmet, einer halben Nuß groß frische Butter und ein Stückchen Zitronenschale dazu, rührt es über dem Feuer zu einer Creme, nimmt die Zitronenschale und den Zimmet wieder heraus, richtet es in das dazu bestimmte Geschirr an, läßt es erkalten, überstreut es mit Zucker, brennt es mit einem glühenden Eisen und giebt es kalt auf den Tisch. Es kann auch ungebrannt warm aufgetragen werden.

Ein Bueckbert.

Man verrührt von 10 Eiern das Gelbe mit einem Schoppen süßem Rahm und etwas gestoßenem Zucker, bestreicht eine tiefe Porzellanschale oder Suppenschüssel, welche einen passenden Deckel hat, mit frischer Butter, füllt die Eier darein, setzt sie in eine Kastrol, worinn kochendes Wasser ist, deckt einen passenden Deckel darauf, läßt es eine halbe Stunde fortkochen, nimmt es alsdann, wenn es zuvor fest

gestanden ist, heraus, und giebt wohl Acht, daß kein Wasser darein sprüzt, stellt es in dem nehmlichen Geschirr auf, und giebt einen Rahmschaum besonder dazu, welcher auf folgende Art verfertigt wird:

Einen Schoppen recht süßen Rahm querlt man mit der Chocoladespiegel in einer Schüssel, hebt mit einem Eßlöffel den Schaum in ein Suppenstieb, reibt, wenn er all' benammen ist, eine Zitrone am Zucker ab, rührt sie nebst noch einem Eßlöffel voll gestoßenem Zucker unter den Schaum und giebt ihn in einer Sauciere besonder zu dem Buckbert.

Warme Creme auf englische Art.

Man schlägt 4 ganze und 4 gelbe Eyer in einem Topf recht stark, gießt einen halben Schoppen (eine Viertelsbouteille) Champagnerwein dazu, thut die Schale von einer halben Zitrone nebst einem Stückchen Zucker dazu, setzt es kurz vor dem Auftragen auf ein schwaches Kohlfener, schlägt es mit einem Schlagbesen so lang, bis es anfangt zu schäumen, nimmt dann die Zitronenschale wieder heraus, gießt die Creme auf ein Plättchen, oder füllt sie in kleine Crembecher und giebt sie warm auf den Tisch.

Creme von gelben Rüben.

Man wäscht 5 bis 4 gelbe Rüben, schabt sie, reibt sie mit ein in Tuch ab, schneidet sie zu kleinen Bröcklein, trocknet sie auf einem weißen Papier auf einer heißen Platte, daß sie ganz dürr werden, röstet sie in einem Kaffeeröster oder sonst in einem Geschirr, nimmt auf jede Hand voll gelbe Rüben einer Haselnuß groß

frische Butter, läßt sie damit gelb werden, und auf einem Teller erkalten. Hierauf stößt man sie in einem Mörser nur ein wenig, setzt sie mit einer halben Maas auch 5 Schoppen Milch, einem Stück ganzem Zimmet, einem Stückchen ganzer Zitronenschale und etwas Zucker über das Feuer, läßt es wie harte Eyer sieden, gießt es durch ein Haarsieb, läßt es erkalten, verrührt 2 ganze und 6 gelbe Eyer recht stark, gießt die abgekühlte Milch langsam daran, daß das Saftige zurückbleibt, gießt es noch einmal durch ein Sieb in das dazu bestimmte Geschirr, setzt es in kochendes Wasser, deckt einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf, nimmt es, wenn es fest ist, aus dem Wasser, und giebt es kalt oder warm auf den Tisch.

Creme von Sägen (Sagenbugen).

Eine halbe Maas schön gedörrte Sägen werden mit einer halben Maas Wasser recht weich gekocht, und mit anderthalb Schoppen Wein durch ein Sieb getrieben, daß das Durchgetriebene zusammen eine halbe Maas ist. Hierauf rührt man das Gelbe von 6 Ethern mit einem Viertelpfund zuvor fein gestoßenem Zucker und der abgeriebenen Schale von einer halben Zitrone recht untereinander, gießt die durchgetriebenen Sägen langsam daran, rührt es über schwachem Feuer so lang fort, bis es eben zu kochen anfangen will, richtet es dann auf eine Salatiere an, überstreut es, wenn es erkalte ist, in der Mitte mit geriebenem Biscuit, macht einen Kranz neben herum mit kleingeschnittenem Zitronat und Pomeranzenschalen, und giebt es kalt auf den Tisch.

Eine Königscreme.

Sechs bittere Mandelbrödlein, 12 kleine Biscuits, ein wenig gestoßenen Zimmet, eine am Zucker abgeriebene Pomeranzenschale, und 4 Loth, auch etwas mehr Zucker weicht man in anderthalb Schoppen guten Wein eine Stunde lang ein, verrührt das Gelbe von 8 Eiern, gießt das Eingeweichte daran, treibt es durch ein Haarsieb, gießt es in eine Salatiere, rührt es recht untereinander, setzt es in einen nicht zu heißen Ofen, läßt es gelblich werden, und giebt es kalt zu Tisch.

Macronen: Creme mit Mandeln.

Zwey Schoppen gute Milch werden mit einem Stückchen Zucker, etwas Zitronenschale und einem Stückchen Zimmet gesotten, dann 8 Stück geriebene Macronen daren gerührt und ein wenig gekocht. Alsdann verrührt man 8 Eiergeß recht stark, gießt die gekochte Creme langsam daran, läßt es über dem Feuer noch ein wenig anziehen, treibt es durch einen engen Seiher auf eine Salatiere, läßt sie erkalten, vermengt hierauf 4 Loth geschälte und ganz fein gehackte Mandeln mit eben so viel gestoßenem Zucker, streut es über die Creme, und hält eine glühende Schaufel oder Brenneisen darüber, daß sie Farbe bekommt.

Creme von Pomeranzen.

Hiezu nimmt man 4 große oder 6 kleine Pomeranzen, reibt von der einen Hälfte die Schalen am Zucker ab, drückt aus allen den Saft dazu, rührt dann das Gelbe von 8 Eiern nebst einem

einem ganzen Ey und einem Schoppen weißem Wein ($\frac{1}{2}$ Bouteille) daran, thut nach Belieben Zucker dazu, treibt es durch ein Haarsieb auf eine Salatiere, setzt es auf kochendes Wasser, deckt einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf, und läßt es so lange stehen, bis es fest wie eine Creme ist. Es darf keine Farbe oben bekommen, und wird kalt oder warm aufgetragen.

Creme von Quitten.

Man kocht 5 bis 6 Quitten in Wasser weich, schält sie ab, schabt das Mark davon, treibt es durch einen Seiher, rührt es mit 12 Loth gesiebtem Zucker, dem Gelben von 8 Eiern, einem halben Schoppen sauren Rahm, ein wenig gestoßenem Zimmet und der abgeriebenen Schale von einer Zitrone eine Zeitlang, schlägt hierauf das Weiße von 8 Eiern zu Schaum, rührt ihn unter die Masse, füllt sie in die Salatiere, und backt sie langsam in der Tortenpfanne oder im Ofen gelb.

Eine Creme von süßem Rahm.

Man rührt einen Kochlöffel voll feines Mehl in einer Kastrol mit etwas süßem Rahm glatt an, schlägt das Gelbe von 10 Eiern darein, thut ein Stückchen Zucker und 2 Loth fein geschnittenen Zitronat dazu, rührt es mit einer Maas süßem Rahm vollends an, läßt es unter beständigem Rühren zu einer Creme kochen, und richtet es auf eine Platte oder einen Gumben an. Hierauf schlägt man das Weiße von 6 Eiern zu Schaum, rührt eine halbe am Zucker abgeriebene Zitronenschale unter den Schaum, bestreicht einen Bogen weißes Papier ganz dünn

mit Butter, setzt von dem Schaum kleine Häufchen darauf, stäubt Zucker durch ein Sieb darüber, backt sie in einem kühlen Ofen gelb, nimmt sie dann ab, bestreicht sie unten mit gebrenntem Zucker, setzt sie auf die Creme, und giebt sie mehr warm, als kalt, auf den Tisch.

Creme mit Karmel (gebrennter Zucker).

Die Creme wird auf die nehmliche Art fertig, wie die vorhergehende, alsdann thut man zu einer halben Maas Milch 4 Loth gestoßenen Zucker auf eine gute Porcellan- oder Steingut-Platte, setzt sie so lange auf Kohlfener, bis der Zucker anfängt braun zu werden, gießt die gekochte Creme, so lang sie noch warm ist dar ein, rührt sie ein wenig darinn um, daß sie wie ein Marmor aussieht, und läßt sie erkalten. In die Creme darf sehr wenig Zucker gethan werden.

Creme von saurem Rahm.

Man schlägt einen Schoppen rechten dicken sauren Rahm mit einem Schaumbesen so lang, bis er ganz dick und schäumig geworden ist, rührt dann die am Zucker abgeriebene Schale von 2 Zitronen mit noch etwas Zucker darunter, gießt die Creme auf eine Salatiere oder Platte, und garnirt sie mit Biscuit. Man kann auch statt der Zitrone Zimmet dazu nehmen.

Creme von Stachelbeeren.

Von einem Schoppen halbzeitiger Stachelbeere macht man die Stiele und Blüthe ab, läßt sie mit kochendem Wasser einigemal aufkochen, gießt sie in einen Seiher, daß sie ablaufen, zerdrückt sie ein wenig, und treibt sie durch ein

Haarsieb. Hierauf rührt man einen kleinen Kochlöffel voll feines Mehl mit einem halben Schoppen süßem Rahm an, thut die durchgetriebene Stachelbeere, ein wenig am Zucker abgeriebene Zitronenschalen, und ein wenig gestoßenes Zimmet nebst dem gehörigen Zucker dazu, rührt es auf dem Feuer so lange, bis es einmal aufgeköcht hat, und gießt es auf eine Salatiere. Nun rührt man 4 Loth gestiebten Zucker mit ein wenig süßem Rahm, daß es in der Dike wie ein dünnes Eis wird, und überzieht die Creme, wenn sie erkaltet ist, damit.

Türkische Creme.

Zwölf lange dünne Biscuits, eine abgeriebene Zitronenschale, ein wenig Zimmet und 4 Loth Zucker weicht man in eine halbe Maas süßen Rahm ein, verrührt 3 ganze Eyer und das Gelbe von 8 andern recht stark, gießt das Eingeweichte langsam daran, treibt es durch ein Haarsieb, gießt es in das dazu bestimmte Geschirr, läßt es in einem nicht mehr heißen Ofen fest werden, und gießt die Creme kalt auf den Tisch. Auch kann statt der Biscuits ein Bierstelsfund zuvor in Milch weich gekochter Reis durch ein Sieb getrieben und dazu genommen werden.

Creme voyable (woyabel).

Man weicht 4 bittere und 4 süße Mandelbröcklein nebst 2 dicken Biscoden (Biscuits) in einen Schoppen süßen Rahm ein, thut eine am Zucker abgeriebene Zitronenschale dazu, verrührt das Gelbe von 6 Ethern nebst einem ganzen Ey recht stark, rührt das Eingeweichte mit dem

Rahm langsam daran, gießt noch einen Schoppen süßen Rahm dazu, treibt es durch ein Haarsieb, macht es noch einmal untereinander, gießt es auf eine Salatiere oder Schüssel, setzt es auf schwache Kohlen, deckt einen Deckel mit ein wenig Kohlen darauf, und läßt es, wenn es fest ist und ein wenig Farbe hat, erkalten. Vor dem Austragen überstreut man es mit geriebenen Biscuits.

Wasser: Creme von Mandeln.

Man stößt ein Viertelpfund geschälte Mandeln mit Rosenwasser fein, macht eine halbe Maas gute Milch oder Rahm nebst einem Stückchen Zucker siedend, rührt die Mandeln mit ein wenig von der Milch glatt an, thut sie darein, schlägt das Weiße von 6 Eiern zu einem nicht steifen Schaum, rührt die Milch langsam daran, setzt sie wieder ein wenig über das Feuer, gießt sie, wenn sie anfängt dick zu werden, durch einen Seiher in das dazu bestimmte Geschirr, und stellt sie kalt auf.

Creme von Wein.

Ein und einen halben Schoppen (eine kleine Bouteille) Wein macht man mit einem Viertelpfund Zucker siedend, verrührt das Gelbe von 15 Eiern mit dem Saft von einer Zitrone recht stark, rührt den gekochten Wein langsam daran, thut es wieder in das Geschirr, worinn der Wein gefotten worden ist, setzt es auf Kohlfener, querlt es beständig, bis es dick werden will, nimmt es dann vom Feuer weg, thut einige Tropfen kalten Wein darein, und gießt es durch einen Seiher in die dazu bestimmte Platte. Alsdann schneit

bet oder reibt man 2 Loth Zitronat, eben soviel Pomeranzenschalen, jedes besonder, ganz fein, reibt eine Zitrone am Zucker ab, trocknet ihn, stoßt ihn ein wenig in einem Möser, und garnirt die Creme damit. Es können der Schatzirung nach Ringlein oder auch eine Art Bitter darüber gemacht werden.

Gebackene Zitronen-Creme.

Man rührt 12 Loth (anderthalb Viertelpfund) Zucker mit dem Gelben von 10 Eiern eine halbe Stunde, thut 2 am Zucker abgeriebene Zitronenschalen nebst dem Saft dazu, schlägt das Weiße von 6 Eiern zu Schaum, rührt ihn in die Masse, füllt sie in eine Salatier, backt sie in einem kühlen Ofen, und garnirt sie mit Zuckerblättchen.

Kaltes Zimmetmuß.

Auf ein mittelgroßes Porcellanplättchen stößt man ein Viertelpfund geschälte Mandeln ganz fein, nimmt sie in eine Schüssel, thut ein halbes Pfund ganz frische Butter, einen Eßlöffel voll Zucker, die fein gehackte Schale von einer halben Zitrone, und so viel gestoßenen Zimmet dazu, daß es eine bräunliche Masse wird, schafft diß alles zusammen nebst einem halben Eßlöffel Honig recht untereinander, treibt es durch einen Durchschlag auf ein Plättchen, und bewahrt es bis zum Auftragen an einem kühlen Orte auf.

Gelee (Schelee) von Aepfel.

Borsdorfer = oder Fleiner = Aepfel schneidet man in der Mitte enzwey, nimmt sie sammt dem Kernhaus in eine Pfanne oder Kastrol, gießt,

nachdem es mehr oder weniger Aepfel sind, 3 Schoppen (anderthalb Bouteillen), auch etwas mehr Wein darüber, läßt sie so lange kochen, bis sie weich und eingekocht sind, und treibt sie durch ein Haarsieb. Hierauf nimmt man zu jedem Pfund Saft ein halbes Pfund Zucker, läßt dieß zusammen in einer messingenen Pfanne langsam kochen, schäumt es fleißig ab, bis es ziemlich dick eingekocht ist, reibt hierauf auf jedes Pfund Gelee eine Zitronenschale am Zucker ab, thut sie darein, und läßt sie noch so lang kochen, bis sie gesteht, wenn man davon auf einen Teller tropft. Alsdann wird sie in einen Porcellanhasen gefüllt, sobald sie erkaltet ist, zugebunden und aufbewahrt.

Gelee mit Aepfeln.

Ein Pfund geraspeltes Hirschhorn siedet man in einem sehr reinen Geschir mit einer Maas Wasser bis auf einen Schoppen ein, preßt es durch ein Tuch, und läßt es über Nacht stehen. Hierauf schält man in eine Form zu 6 Personen 8 bis 10 Borsdorfer Aepfel, schneidet sie in der Mitte entzwey, sicht das Kernhaus heraus, macht in einer Kastrol 3 Schoppen Wein, ein Viertelpfund Zucker, 6 ganze Nägelein, ein halbes Loth ganzen Zimmet, die Schale nebst dem Saft von einer Zitrone zusammen heiß, legt die geschälten Aepfel nebeneinander darein, deckt einen passenden Deckel darauf, läßt sie weich kochen, nimmt sie vom Feuer weg, läßt sie zuge deckt, bis sich die Aepfel zusammen gezogen haben und legt sie dann mit einem Löffel auf eine Platte, alsdann nimmt man zu dem zurückgebliebenen Wein noch einen halben Schoppen

Wein, das durchgepreßte Hirschhorn, den Saft von 2 Zitronen, und Zucker, wenn es nicht süß genug ist, dazu, setzt es auf Kohlen, läßt es eine Viertelstunde kochen, schlägt hierauf das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt ihn darin, gießt es, wenn es geronnen ist, durch eine an 4 Stahlfüße gebundene Serviette oder durch einen Filtrirhut so lang, bis es so hell wie Wasser abläuft, füllt nun in eine dazu bestimmte runde oder viereckigte Form vor der Gelee halb Fingers hoch, stellt solche auf ein Geschirr mit Salz, legt, wenn die Gelee fest ist, von den Nepseln neben einander, die ausgehölte Seite oben hin, darauf, gießt von der Gelee darüber, läßt sie ganz kalt werden, legt dann die übrigen Nepsel darauf und gießt die Gelee voll darüber. Wenn sie nun recht fest gestanden ist, wird die Form in heißes Wasser getaucht, mit einem Tuch abgetrocknet, auf eine Platte gestürzt und wenn noch Zitronenschalen übrig sind, solche klein geschnitten, und die Platte neben damit garnirt.

Gelee von Eiern.

Man klopft 4 Loth Hausblase, schneidet sie klein, kocht sie in einem Schoppen Wasser, bis sie ganz aufgelöst und das Wasser zur Hälfte eingekocht ist. Hierauf reibt man 3 Zitronen am Zucker ab, nimmt das Abgeriebene nebst dem Saft von den Zitronen und einem Stückchen ganzen Zimmet, in ein reines Geschirr, gießt eine halbe Maas (1 Bouteille) guten Wein darüber, thut soviel Zucker dazu, daß es süß genug wird, preßt die gekochte Hausblase durch ein Tuch dazu, und läßt es eine Viertelstunde zusammen kochen. Alsdann verrührt man 4

Eyergelb recht stark, gießt sie langsam an die Gelee, treibt sie durch ein Haarsieb in die dazu bestimmten Gläser oder Schalen und läßt sie fest werden.

Weißer Gelee.

Man kocht 4 Loth Hausblase wie die vorhergehende, aber nur in einem halben Schoppen Wasser, macht hierauf eine Maas Milch siedend, drückt den Saft von 4 Zitronen darcin, läßt es zusammen gerinnen, gießt es durch ein Sieb, daß der Käß zurück bleibt, setzt es dann wieder aufs Feuer, thut die Schale von einer Zitrone, ein Stückchen Zimmet, und Zucker, bis es seine gehörige Süße hat, nebst der durchgepreßten Hausblase darcin, läßt es eine Zeitlang kochen, schlägt von 4 Eiern das Weiße zu Schaum, rührt ihn in die Gelee, gießt sie durch eine an 4 Stuhlfüße gebundene Serviette oder durch einen Filtrirbeutel, bis sie hell ist, und füllt sie in Gläser oder andere Geschirre. Diese Gelee ist besonders für Kranke sehr gut.

Gelees zu färben.

Blau.

Wenn die Gelee ganz fertig und filtrirt ist, setzt man sie mit einer Hand voll blauen Violett (Merzweilchen) Blättern in einer Kastrol auf heiße Asche, läßt sie zugedeckt eine halbe Stunde stehen, und gießt sie noch einmal durch eine Serviette, so hat sie eine blaue Farbe, sie darf aber ja nicht mehr kochen.

Grün.

Diese wird wie die vorhergehende gemacht, nur kommt noch für 1 Kreuzer ganzer Safran dazu, so wird sie grün.

Roth.

Wenn die Gelee bis zum Filtriren fertig ist, gießt man einige Tropfen Johannisbeersaft dazu, davon bekommt sie eine sehr schöne rothe Farbe.

Flott: Schaum.

Einen halben Schoppen sehr guten süßen Rahm nimmt man nebst 6 Loth gesiebtem Zucker und einem Glase Rheinwein in ein Geschirr, schlägt es mit einer Ruthe, oder querlt es mit einem Chocoladespiegel so lang, bis es Schaum giebt, hebt ihn mit einem Eßlöffel auf ein Zuckersieb, und schlägt so lang auf diese Art fort, bis der Rahm alle zu Schaum geworden ist. Nun wird der Flottschaum auf eine Salatiere gethan, und mit buntem Zucker überstreut.

Schnee (Schaum) vom süßem Rahm.

Eine halbe Maas dicken süßen Rahm nimmt man nebst einer Hand voll gesiebtem Zucker und 2 Eßlöffeln voll Pommeranzenblüthen = Wasser in eine Schüssel, und schlägt es mit einem weißen Besen oder Chocoladespiegel so lange, bis es einen Schaum giebt. Hierauf schneidet man dicke Biscuits der Länge nach in der Mitte von einander, legt sie auf eine Platte, überstreut sie mit gestoßenen gerösteten Mandeln, thut den Schaum, welcher inimerfort gerührt werden muß, mit einem Eßlöffel darauf, und

verwahrt es an einem kühlen Orte bis zum Auftragen.

Eine andere Art Schaum von Rahm.

Wenn der Rahm nebst gestebtem Zucker und 2 starken Messerspißen voll pulverisirten Gummitragant, wie der vorhergehende, zu einem starken Schaum geschlagen ist, nimmt man ihn mit einem Eßlöffel ab, setzt ihn auf eine Porzellanschale oder Salatiere in Gestalt einer Pyramide, und garnirt solche nebenherum mit eingemachten Kirschen oder Himbeeren.

Schnee von Vanillen.

Eine halbe Maas recht guten süßen Rahm siedet man mit einem Stückchen Zucker und einem Stückchen Vanille über dem Kohlfener, setzt es nach diesem in einem Geschirre an einen kalten Ort oder aufs Eis, nimmt, sobald der Rahm recht kalt ist, die Vanille heraus, schlägt den Rahm mit dem Schlagbesen oder Chokoladespiegel recht gut ab, bis er Schaum hat, nimmt diesen Schaum ab und in das Geschirre, worinn man auftragen will, schlägt so lange fort, bis das Geschirre mit Schnee angefüllt ist, und giebt es dann zur Tafel. Dieß alles muß an einem kühlen Orte geschehen, weil dieser Schnee nur im Sommer gegeben wird.

Kalte Schale von gelben Rüben.

Zwey bis drey schöne gelbe Rüben schabt man, wäscht sie aus frischem Wasser, trocknet sie mit einem reinen Tuche ab, reibt sie am Reibeisen auf einen Teller, nimmt die am Zucker abgeriebene Schale von einer Citrone nebst einer Hand

voll gestoßenen Zucker dazu, rührt dieß alles zusammen mit dem Saft von einer oder 2 Zitronen untereinander, und setzt es zum Desert auf.

Kalte Schale von Pfirsichen.

Man schält schöne zeitige Pfirsichen oder Pfirsiche, schneidet sie in runde Scheiben, legt sie auf das dazu bestimmte Geschir, übersreut sie stark mit Zucker und Zimmet, gießt alsdann Burgunderwein daran, läßt es eine Zeitlang stehen, und trägt es auf.

S a l a t.

Salat von Birnen.

Dieß müssen große gute Birnen seyn. Man schält solche, schneidet sie von einander, das Steinigte sauber heraus, und zu ganz dünnen Schnittchen, nimmt sie in eine Kachel (Fuchhafen), einen starken (wirtemb.) halben Schoppen Wein, eben so viel Wasser, ein Stückchen Zucker, 4 ganze Nägelein, ein Finger langes Stückchen Zimmet dazu, setzt es auf Kohlen und läßt es langsam kochen. Für ein Kreuzer spanischer Flor macht eine schöne Farbe, und kann gleich mit gekocht werden. Wenn die Birnen weich sind, und die Sauce kurz eingekocht ist, richtet man es auf ein Plättchen an, über

streut es mit ganz fein geschnittenen Zitronenschalen, und stellt es kalt zu Braten auf, nachdem man zuvor das ganze Gewürz nebst dem Flor heraus genommen hat.

Brunnenkressen Salat.

Dieser muß pünktlich verlesen und gewaschen und in einem Tuche ausgeschüttelt werden. Hierauf streut man einen Eßlöffel voll Zucker darüber, und macht ihn mit gutem Del und Essig an. — Statt des Zuckers kann auch ein wenig Pfeffer und Salz genommen werden.

Endivien- (Antive-) Salat.

Wenn dieser klein geschnitten ist, wird er eine Zeitlang in laues oder auch in kaltes Wasser gelegt, damit sich das Bittere herauszieht. Wenn er nun herausgewaschen, abgelaufen oder in einem Tuche durchgeschüttelt worden ist, wird er mit Pfeffer und Salz überstreut, und mit Essig und Del angemacht. Eben so können auch der Zichorien- (Wegwarten-) und der grüne Ackersalat zubereitet werden. — Wer kein Liebhaber von Pfeffer ist, kann ihn auch wie bey den andern gewöhnlichen Salatgattungen weglassen. Zwiebeln, wer sie liebt, machen fein geschnitten, jeden Salat schmackhafter.

Englischer Salat.

Zwey hartgesottene Eyer schneidet man zu 8 Schnitzen, legt sie in der Form eines Sterns mitten auf die Platte, schneidet 2 zuvor gehörig gewaschene und gepuhte Häuptchen Salat auch in 8 Schnitze und legt solche zwischen die Eyer. Man kann nun allerhand herumlegen, ein Stück:

hen von zuvor länglicht geschnittenem kaltem Braten, von einer Zunge, von einer Hühnerbrust, von Knackwurst, Schinken, Preßkopf, kurz alles, was man will, wird auf eine Art hingelegt, daß es eine schöne Schattirung hat, oder vielmehr hübsch ins Auge fällt. Hierauf nimmt man etwas klein geschnittenen Schnittlauch, das Gelbe und Weiße von einem hartgesotteneu Ey, jedes fein geschnitten oder gehackt, auf das eine wird Schnittlauch, auf das andere etwas von dem gehackten Weißen und dann von dem Gelben gestreut. Ringsherum kann man auch verschnittene Krebschwänze oder länglicht geschnittene Häringe legen. Hierauf macht man Salz, Pfeffer, Essig und Del recht untereinander und gießt es über den Salat, der nun so gleich auf die Tafel gesetzt wird. Er kann auch ohne Essig und Del aufgestellt und am Tische angemacht werden. Uebrigens kommt es ganz darauf an, was man nimmt; auf den Salat wird Schnittlauch, auf das rothe Fleisch weiß, auf das weiße gelb gestreut. Eigene Einsicht muß das weitere lehren.

Ein garnirter Salat mit Häringen.

Man nimmt dazu 3 frische hartgesottene Eyer, von welchen das Weiße und Gelbe jedes besonder gehackt wird, 6 Rädchen rothe Rüben und etwas Petersilie, beydes klein geschnitten, legt von jedem dieser gehackten und geschnittenen Sachen auf einen Teller oder eine Salatiere steegweise Schattirung, und belegt es ringsherum mit zuvor gepuhten und klein geschnittenen Häringen. Ein großer oder 2 kleine sind für die angegebene Proportion genug. Wenn alles schön

auf dem Zeller geordnet ist, wird er auf die Tafel gesetzt, in einem besondern Geschirre Del, Essig und ein wenig Pfeffer untereinander gemengt, und über den Salat gegossen.

Hauptchen: und Champagner-Salat anzumachen.

Sind es Hauptchen, so schneidet man sie zu 4 Schnitzen, macht die äußern Blätter davon, wascht sie rein, schüttelt sie in einem weißen Tuche recht aus, legt sie dann in einen Gomben oder auf eine Platte, zerdrückt von zwey hartgesottenen Eiern das Gelbe recht in einem Schüsselchen, rührt zu 3 Hauptchen 6 Eßlöffel voll Del nebst Salz und ein wenig Pfeffer unter das Gelbe, nimmt eben soviel guten Essig dazu, als es Del ist, gießt es, wenn es recht untereinander ist, über den Salat, und streut etwas fein geschnittenen Schnittlauch darüber. — Nun kann der Salat aufgestellt werden.

Wenn der Champagner gelesen, in einem Tuche ausgeschüttelt, in ein tiefes Geschirre gethan, Schnittlauch oder Zwiebeln, Salz und Pfeffer dazu genommen, gutes Del daran gegossen und mit zwey Gabeln untereinander gemacht ist, wird erst der gehörige Essig daran geschüttet. Der Champagner darf nicht so lange stehen wie der Hauptchensalat, weil er sonst zu sehr zusammenfällt.

Beide Salate können auch auf folgende Art angemacht werden: Man schneidet frischen Speck in Würfeln, macht ihn in einem Pfännchen gelb, läßt ihn abkühlen, gießt Essig daran, macht dieß wieder ein wenig heiß, und gießt es über den Salat.

Mit Butter kann man beyde Salate ebenfalls anmachen. Wenn nemlich der Salat gewaschen, gesalzen und in eine Schüssel angerichtet ist, läßt man in einem irdenen Geschir 4 Loth ganz frische Butter vergehen, aber ja nicht heiß werden, verrührt dann in einem Geschir 2 bis 5 Eyer gelb, gießt die zerlassene Butter daran, läßt ein Glas Essig heiß werden, schüttet es langsam an die Butter und Eyer gelb, macht den Salat schnell damit an, und giebt ihn gleich zu Tisch. Auch wird etwas saurer Rahm mit heißem Essig verrührt und über den Salat gegossen.

Härings-Salat.

Die Häringe werden abgewaschen, die Haut davon abgezogen, dann hält man den Schweif mit 2 Fingern, und reißt ihn schnell durch, auf diese Art läßt sich der Haring gut ausgräten. Hierauf nimmt man fein geschnittene Zwiebeln, ein paar feingeschnittene Nessel, Zitronenschalen und Kappern dazu. Ist es ein Milcher, so wird dieser zuerst mit etlichen Eßlöffeln Del recht zerdrückt, dann erst mit Essig und Del auch etwas Pfeffer wohl verrührt, und der Salat damit angemacht.

Häringsalat auf andere Art.

Zwey Häringe auf 4 Personen werden gepuht, in der Mitte von einander gerissen, die Gräte sauber davon gethan, dann zu halb Fingers langen und eines Federkiels dicken Stückchen geschnitten und auf ein Plättchen in der Form einer Zitter gelegt. Nur muß in der Mitte

so viel Deffnung gelassen werden, daß ein Ey aufrecht darinn stehen kann. Wenn dieß in Ordnung ist, nimmt man 3 hartgefottene Eyer, hackt von 2 das Gelbe und das Weiße jedes besonder, ein wenig verlesene Brunnenkresse oder andern Salat, etliche Rothrübenblättchen, auch jedes besonder nebst einer Zwiebel, schält das dritte Ey, schneidet unten und oben ein Stückchen davon ab, daß es in die Mitte der Haringe gesetzt werden kann, steckt auf dieses eine hübsche Blume oder etwas Grünes. Auf alle Fälle kann auch der Haringenkopf in die Mitte gesetzt, und diesem etwas Grünes ins Maul gegeben werden. Nun wird von jedem des Gehackten zwischen die Gitter nach der Schätzung gethan und trocken auf den Tisch gegeben. Alsdann wird in einer Salatiere besonder Pfeffer, Essig und Del untereinander gerührt und zu den Haringen aufgestellt. Wer davon nimmt, dem wird von dem Essig und Del dazu gegeben, auch kann es über den Salat gegossen werden.

Salat von Kalbfleisch.

Von übriggelassenem Kalbsbraten schneidet man zarte Stückchen, und einen zuvor gepuzten Haring zu ganz kleinen Stückchen, nimmt eine fein geschnittene Zwiebel oder Schnittlauch dazu, macht dieß mit Del, Essig und Pfeffer untereinander, und nun ist der Salat fertig.

Salat von Kartoffeln (Erdbirnen).

Wenn diese weich gefotten, geschält und halb kalt zu dünnen Rädchen geschnitten sind, nimmt man eine fein geschnittene Zwiebel, etwas Salz
und

und Pfeffer dazu und macht es mit gutem Essig und Provenceröl untereinander. Wer will, kann auch einen oder 2 Häringe darunter schneiden.

Die Güte eines Kartoffelsalats ist, daß die Kartoffeln nicht kalt seyn, und nicht dick geschnitten werden dürfen.

Salat vop Karviol (Blumenkohl).

Dies dürfen nur kleine Stückchen seyn. Wenn sie pünktlich geschält und gewaschen sind, siedet man sie im Salzwasser weich, doch so, daß die Sträußchen ganz bleiben, gießt das heiße Wasser davon und etwas kaltes daran, daß man mit der Hand die Stückchen herausnehmen kann, läßt solche auf ein Tuch rein ablaufen, rangirt sie auf einen Teller oder auf ein Plättchen, verührt von 2 hartgefotenen Eiern das Gelbe mit 3 Eßlöffeln voll Del, nimmt etwas Pfeffer, ein wenig Salz, fein geschnittenen Schnittlauch und 6 Eßlöffel voll Essig daran, rührt dieß recht untereinander, und gießt es über den Karviol. Es kann zu jedem Braten aufgestellt werden.

Gurken: oder Kukummern = Salat.

Wenn diese geschält und zu Rädchen geschnitten sind, überstreut man sie mit etwas Salz, schüttelt sie durch einander, läßt sie eine halbe Stunde daran stehen, drückt sie dann fest aus, bestreut sie stark mit Pfeffer, gießt Essig und Del darüber, und macht sie recht durch einander. — Es können auch Borage = Blätter und Schnittlauch, oder eine fein geschnittene Zwiebel, oder ein Kettig (ebenfalls fein geschnitten) darunter genommen werden.

Salat von Rothkraut.

Die Rothkrautköpfe schneidet man von einander, die innern Dorschen heraus, und das Kraut mit einem Schneid- oder andern Messer fein, bis an die Rippen, thut ein wenig Salz und ein Trinkglas voll Essig darüber, macht es recht unter einander, und läßt es bis zum Anmachen stehen. Alsdann wird es aus dem Essig ein wenig ausgedrückt, und nun erst mit Essig, Del, Pfeffer, und fein geschnittenen Zwiebeln angemacht. — Soll ein garnirter Salat davon gemacht werden, so macht man eine Hand voll Endivien- und eben soviel grünen Salat, jeden besonder, an, nimmt auf das Plättchen einen Ring rothen, dann einen Ring gelben, und den dritten grünen Salat, und legt in die Mitte angemachte Kartoffeln, oder Schnitze von hartgesotteneu Eiern in der Form eines Sterns.

Salat mit Senf anzumachen.

Von einem hart gesotteneu Ey nimmt man das Gelbe, verreibt es mit 3 Eßlöffeln voll Provençeröl, 4 Eßlöffeln voll gutem Essig, und einem starken Eßlöffel voll Senf, und verrührt dieß wohl unter einander. Es können alle Arten Salat damit angemacht werden.

Geschälte grüne (frische) Zwetschgen als Salat zum Braten zu geben.

Für ein kleines Plättchen nimmt man 30 Zwetschgen in ein Geschirr, und gießt siedendes Wasser darüber. Nun lassen sie sich gerne schälen. Hierauf schneidet man sie von einander, nimmt die

Steine heraus, und thut in eine Kastrol oder Rachel ein kleines halbes Trinkglas voll Wein nebst einem Stückchen Zucker. Sobald dieß kocht, legt man die Zwerschgen ganz darein, deckt sie zu, und läßt sie auf Kohlen langsam auskochen, daß sie soviel möglich ganz erhalten werden. Wenn die Sauce kurz eingekocht ist, richtet man sie auf ein Plättchen schön an, und stellt sie zum Kalbsbraten auf.

Zitronen: Salat.

Auf 4 Personen nimmt man 2 große oder 3 kleine Zitronen, schält die Schale ab, schneidet das Weiße davon, und das Markigte in dünne Scheiben, legt sie auf einen Teller, daß kein Kern darinn bleibt, streut eine Hand voll gestossenen Zucker darüber, schneidet die Schalen davon länglicht und so fein wie möglich, läutert hierauf 4 Loth Zucker, thut die geschnittenen Zitronenschalen darein, läßt sie eine Viertelstunde darinn kochen, nimmt sie dann wieder heraus, legt sie auf den geschnittenen Zitronenrädchen herum und giebt diesen Salat zu gebratenem Geflügel auf den Tisch.

Auch von süßen Pomeranzen kann ein solcher Salat gemacht werden.

T o r t e n.

Brodtorte mit Butter.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, rührt das Gelbe von 16 Eiern darein, thut ein halbes Pfund gesiebten Zucker nebst der abgeriebenen Schale von einer Zitrone, ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln, 3 Viertelpfund altgebackenes samt der Rinde geriebenes aber nicht gedörrtes Brod dazu, schlägt das Weiße von 12 Eiern zu steifem Schaum und rührt ihn auch in die Masse. Nun wird ein Tortenmodel bestrichen und bestreut, die Masse darein gefüllt und langsam gebacken. Sie braucht 5 Viertelstunden bis sie fertig ist.

Brodtorte ohne Mandeln.

Ein halbes Pfund gesiebten Zucker rührt man mit dem Gelben von 10 Eiern recht leicht, feuchtet 12 Loth gedörrtes Brod mit einem halben Schoppen (Viertel) recht gutem Wein an, nimmt ein halbes Loth Zimmet, 10 Gewürznelken und eine halbe Muscatnuß, (dieses Gewürz gröblich gestoßen), 2 Loth Zitronat, eben soviel Pomegranenschalen, wie auch die Schale von einer halben Zitrone, diese 3 Stücke länglicht geschnitten, rührt das Brod zuvor ein wenig mit dem Zucker, nach diesem das Gestoßene und Geschnittene dazu, schlägt das Weiße von den Eiern zu einem steifen Schaum, rührt denselben schnell darunter, bestreicht die Tortenform stark mit

Butter, streut sie mit gedörrtem Brod, und backt sie in gelinder Ofenhize. Sie kann geeißt oder mit Zucker überstreut werden.

Anmerk. Man kann auch weich geriebenes Brod nehmen, welches dann nicht mit Wein angefeuchtet wird, und statt 12 Loth 18 Loth nehmen.

Carmeliter Torte.

Man schneidet ein halbes Pfund geschälte Mandeln der Länge nach, so fein als möglich, schlägt 7 Eyer in einer Schüssel, bis sie schäumen, nimmt dann ein halbes Pfund gesiebten Zucker dazu, rührt es eine halbe Stunde recht stark, thut hierauf eine halbe am Zucker abgeriebene Zitronenschale, ein Viertelpfund vom feinsten Mehl und 2 Drittel von den Mandeln dazu, rührt es langsam durcheinander, füllt es in einen mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Tortenmodel, streut die übrigen Mandeln darauf herum, und backt die Torte langsam.

Chocolade-Torte mit Butter.

Zu einer Torte von mittlerer Größe, ohngefähr für 5 bis 8 Personen, verrührt man 8 Eyer mit einem starken halben Schoppen süßem Rahm oder guter Milch, drückt den Saft von einer Zitrone dazu, rührt es in einer messingenen Pfanne über dem Feuer, bis es gerinnt, und gießt es zum Ablaufen in ein Sieb. Nun rührt man ein Viertelpfund frische Butter leicht, thut den abgelassenen Käse nebst einem Viertelpfund gesiebtem Zucker, 6 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln, und ein Viertelpfund geriebene und gesiebte Chocolade dazu, rührt alles

zusammen mit dem Gelben von 6 Eyern eine Zeitlang, schlägt hierauf das Weiße von den Eyern zu einem steifen Schaum, rührt ihn auch darein, füllt es gleich in ein zuvor bestrichenes und mit gutem Buttermeyl belegtes Blech und backt es im Ofen gelb.

Englische Torte.

Man macht von einem Pfund Mehl, 5 Viertelpfund Butter, einem halben Pfund gestoßenen Mandeln, 2 Eyern und einem Viertelpfund Zucker einen Teig, wie derselbe bey der Sauerkrauttorte angezeigt ist, wellt ihn zu 6 Kuchen 2 Messerrücken dick aus, schneidet sie nach der Schüssel, worauf man die Torte legen will aus, legt sie, jeden besonder, auf ein mit Mehl bestreutes Papier, und backt sie langsam. Hierauf bestreicht man jeden Kuchen mit etwas eingemachtem. Schöner ist es, wenn man auf jeden etwas anderes thut, legt sie auf einander, fast dann die Torte neben herum mit Oblaten ein, welche zuvor mit Ey bestrichen seyn müssen, macht oben darauf ein Zimmerteis, und trocknet es.

Englischer Kafs auch als Torte zu geben.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eyern darein, thut ein Viertelpfund gesiebten Zucker, ein halbes Pfund kleine aus warmem Wasser gewaschene Rosinen, 2 Loth Pomeranzenschalen, eben so viel Zitronat und ein Stückchen Zitronenschalen, alles fein geschnitten, für 5 Kreuzer Muscatblüthe, 4 Nägelein, und ein halbes Loth Zimmet, alles gestoßen, nebst 3 Eßlöffeln voll guter weißer Hefe und einem halben Pfund feinem Mehl das

zu, rührt es recht untereinander, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu einem Schaum und rührt ihn zuletzt darin. Nun wird eine runde Blechform mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, die Masse eingefüllt, und wenn sie recht reif (bey gelinder Wärme gegangen) ist, im Ofen langsam gebacken.

Man hat jetzt häufig anstatt der Kugelhopsen- und verzierten Blechmödel runde, glatte und viereckigte Formen, auch solche, die wie ein Brettspiel geformt sind. Wenn man nun in einer von den letzten eine Mandel oder Biscuit-torte backt, und nach dem Backen das eine Eck mit weißem und das andere mit Chocolate- oder rothem Eis überzieht, so sieht es wie ein Damenbrett und recht schön aus.

Französische Torte.

Man rührt 6 Loth frisches gutes Schmalz, bis es ganz weiß und wie Schaum ist, nimmt dann 3 Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln dazu, rührt es eine halbe Stunde, thut von 2 Zitronen die klein geschnittene Schale nebst dem Saft und einem halben Pfund Zucker dazu, rührt es noch eine halbe Stunde, thut ein Viertelpfund schönes Mehl dazu, und rührt es recht untereinander. Nun wird ein flaches Blech mit Butter bestrichen, von dem Teig so groß als man die Torte haben will, eines halben Fingers dick, darauf gestrichen, mit Eingemachtem belegt, ein Gitter von dem Teig darüber gemacht, dieses mit einem Ey bestrichen, und dann langsam gebacken.

Glocken-Torte.

Hiezu muß zuvörderst von Kupfer eine Form verfertigt werden, in Gestalt einer Glocke, wie sie an unsern Stuben- (Stand-) Uhren gewöhnlich geformt sind, nemlich mehr niedrig als hoch oder wie die Deckel auf den Glockenschüsseln zu seyn pflegen, 1 Schuh oder eine halbe Elle weit. Diese Form nun wird auf der äußern oder erhabenen Seite wohl verzinnt. Sie kann auch von Sturz durch einen Flaschner verfertigt werden.

Zur Torte selbst stößt man ein Pfund geschälte Mandeln gröblich mit dem Saft einer Zitrone, schlägt das Weiße von 6 Eiern zu einem steifen Schaum, rührt die gestoßenen Mandeln und 3 Viertelpfund gesiebten Zucker damit an, thut nach einer Viertelstunde die Schale von einer Zitrone, 2 Loth Zitronat, 2 Loth Pomeranzenschalen, alles zuvor fein geschnitten, nebst einem starken Kaffeelöffelchen voll gestoßenem Zimmet und ein wenig Cardemumen dazu, bestreicht, sobald alles vorhergehende recht unter die Masse gerührt ist, die ebengedachte Form mit Butter, belegt sie dicht mit Oblaten, streicht die Hälfte des Teigs darauf, läßt es schön gelb backen, streicht nach diesem die andere Hälfte darüber, backt es ebenfalls, macht, wenn die Torte erkaltet ist, ein weißes Eis darüber, überstreut sie mit buntem Streuzucker, läßt sie abtrocknen, und füllt sie auf eine Platte. Es kann auch ein Schokolade-Eis darüber gemacht werden, wie dasselbe schon im Ersten Theile angezeigt ist.

Hefen = Torte.

mit Mirabellen oder Reneglotten.

Zu einem mittelgroßen Tortenblech rührt man ein halbes Pfund frisches Schmalz (Schmalzbutter) recht schaumig, thut nach diesem ein halbes Pfund geschälte und fein gestoßene Mandeln darunter, rührt es wieder eine Viertelstunde, dann das Gelbe von 10 Eiern eines nach dem andern darein, 4 Eßlöffel voll gute weiße Hefe nebst 4 Eßlöffeln voll lauer Milch darunter, schafft zuletzt ein Pfund feines Mehl darein, nimmt den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Backblech, wälzt die Hälfte davon in ein flaches mit Butter bestrichenes und mit Semmel- oder Mutschelmehl bestreutes Tortenblech aus, belegt es am Rand heraus, füllt von den oben genannten Früchten darein, macht von dem übrigen Teig ein doppeltes Gitter darüber, läßt es bey der Wärme recht steigen (gehen), bestreicht es mit einem verklepperten Ey, und backt es in frischer Ofenhitze.

Torte von Johannisbeeren.

Zu einer Torte für 6 Personen zopft man 2 Schoppen Johannisbeeren oder Traublein ab, nimmt anderthalb Viertelpfund auch etwas mehr gestoßenen Zucker in eine Kastrol oder messingene Pfanne, legt die Johannisbeeren darauf, setzt sie Anfangs auf schwache Kohlen bis sie Saft gezogen haben, vermehrt alsdann die Kohlen, nimmt, wenn sie kochen, den aufgeworfenen Schaum ab, und thut sie, wenn sie kurz eingekocht sind, zum Erkalten auf eine Platte. Hierauf macht man, wie bey den beyden vorherge-

henden Torten, von einem halben Pfund Butter einen Teig, seht eine Torte davon auf, füllt sie mit den Träublein, und backt sie in ziemlich freischer Hitze.

Die Kirschen-Torten werden ebenso verfertigt, nur kocht man zu den süßen Kirschen den Zucker vorher mit ein wenig Wasser, thut dann erst die Kirschen dazu, und läßt sie kurz einkochen; die sauren Kirschen aber behandelt man wie die Johannisbeeren, weil diese mehr Saft haben. Auch von Heidel- und Stachelbeeren können solche Torten gemacht werden. Diese ersten werden nur ein wenig in Zuckerwasser blanschirt, dann mit ein wenig Zimmet, etwas abgeriebener Zitronenschale, und wenn sie nicht süß genug sind, mit Zucker vermengt. Von den Stachelbeeren aber (die rothen sind dazu am besten) pflückt man Stiele und Blumen ab, läutert auf einen starken Schoppen ein Viertelpfund Zucker nach kurzer Fädenart, nimmt dann die Beeren darein, schäumt sie fleißig ab, thut ein wenig abgeriebene Zitronenschale nebst dem Saft von einer halben Zitrone darein, läßt sie kurz einkochen und erkalten.

Eine Torte auf italienische Art.

Von einer halben Maas guter süßer Milch oder Rahm, 8 Eiern, etlichen Eßlöffeln saurer Milch oder Zitronensaft wird ein süßer Käse verfertigt, wie solcher schon im Ersten Theil beschrieben ist. Sobald derselbe recht abgelaufen ist, nimmt man ihn in eine Schüssel, rührt ihn mit 4 Loth frischer Butter fein, das Gelbe von 4 Eiern dazu, thut ein Kaffeelöffelchen voll Zimmet, 2 Loth fein geschnittenen Zitronat, 2 Eß-

löffel voll Pomeranzenblüchwasser oder frische fein geschnittene Pomeranzenblüthe, 6 Stück bitere Mandelbrode und 4 Stück Biscuits gestoßen oder gerieben nebst einer Hand voll Zucker darunter, und rührt dieß alles recht untereinander. Alsdann nimmt man 2 Hände voll feines Mehl auf den Backtisch, etwas Salz, ein ganzes Ey und eines Ey groß Butter, und für's übrige laues Wasser dazu, daß es einen Teig in der Feste eines Buttertaigs giebt, schaffe denselben so lange, wie möglich, macht dann 10 Stücke daraus, wället alle zu Blättern aus, bestreicht ein Pottasgeblech mit Butter, legt das eine Blatt schön gleich darein, läßt zerlassene frische Butter vermittelst eines Pinsels oder einer Feder darauf heruntropfen, legt wieder ein Blatt darauf, bis 4 aufeinander sind, breitet nun das Angerührte darauf aus, legt die übrigen Blätter darüber, und besprengt jedes derselben mit Butter. Wenn sie alle beisammen sind, wird ein Messer in den Kohlen warm gemacht, die Torte neben herum schön gleich geschnitten, auch oben derselben ein Ausschnitt gegeben, sodann in einem nicht zu heißen Ofen gebacken, nach dem Backen gleich mit Zucker überstreut, und etwas warm aufgetragen.

Kastanien-Torte.

Von einem Pfund Kastanien nimmt man die braune Haut oder Schale ab, legt hierauf die Kastanien in kochendes Wasser, daß sich auch die feinere Haut mit dem Messer abschälen läßt, thut sie dann in ein reines Geschir, gießt soviel Wein daran, bis derselbe darüber geht, nimmt ein Stückchen ganzen Zimmet dazu, läßt sie kochen, bis sie recht weich sind, schüttet sie in ein

Sieb, und nimmt den Zimmet wieder weg. Sobald die Kastanien recht abgelaufen sind, legt man sie in eine Schüssel, verdrückt sie recht mit einem hölzernen Löffel, oder stößt sie in einem Mörser, nimmt sie dann wieder in ein anderes Geschirr, reibt 6 zuvor geriebene bittere Mandelbrode, die am Zucker abgeriebene Schale von einer halben Zitrone darunter. Hierauf rührt man ein halbes Pfund geseibten Zucker mit dem Gelben von 8 Eiern eine Viertelstunde, nach diesem das Gestoßene und Geriebene darunter, schlägt die 8 Eyerweis zu einem steifen Schaum, rührt denselben nach und nach an die Masse, bestreicht eine blecherne Form mit Butter, streut sie mit Semmelmehl, füllt das Gerührte ein, und backt die Torte in einem nicht zu heißen Ofen langsam.

Kraft: Torte mit Pomeranzen.

Drey Viertelpfund geseibten Zucker rührt man auf eine gleiche Weise mit dem Gelben von 13 Eiern recht schaumig, reibt eine süße Pomeranze am Zucker ab, thut diesen nebst einem halben Pfund des feinsten Biscuitmehls darein, rührt den fest geschlagenen Schaum der 13 Eyer darunter, und backt sie in einer bestrichenen und bestreuten Form in gelinder Hitze.

Anmerk. Bey allen gerührten Massen, wo ein Schaum geschlagen wird, mengt man solchen nur leicht darunter, ohne weiter mehr zu rühren, weil die Taige durch längeres Rühren wässrig werden.

Krebs: Torte.

Für 6 Personen siedet man 25 Edelkrebse ohne Salz, bricht die Schwänze aus, wirft die

Galle weg, stößt das übrige mit frischer Butter klein, dämpft es in anderthalb Viertelpfund frischer Butter, preßt es durch ein Tuch, und läßt es gesehen. Inzwischen rührt man 6 Eyer in einer Schüssel mit einem Stückchen frischer Butter, wie zu gerührten Ethern, nimmt solche in eine Schüssel, thut ein Viertelpfund geschälte und zartgestoßene Mandeln, eben soviel gestoßenen Zucker nebst den fein gehackten Krebschwänzen, mengt es wohl untereinander, rührt hierauf die Krebsbutter ein wenig, nimmt das Vermengte darein, rührt es mit dem Gelben von 8 Ethern eine Viertelstunde, schlägt das Weiße von 6 Ethern zu Schaum, und rührt ihn auch darein. Nun wird ein Tortenblech mit einem Boden von Buttersaig belegt, die Masse eingefüllt und im Ofen gelb gebacken. Diese Torte kann warm und kalt aufgestellt werden.

Mandel-Torte mit Buttersaig.

Man stößt ein halbes Pfund süße und ein Loth bittere Mandeln ganz fein, rührt ein Viertelpfund frische Butter leicht, thut die gestoßenen Mandeln nebst einem Viertelpfund gesiebttem Zucker dazu, und rührt es mit 4 Ethern und einer abgeriebenen Schale von einer Zitrone eine Viertelstunde. Nun wird von gutem Buttersaig ein Boden gewellt, derselbe in ein mit Butter bestrichenes und mit Semmel bestreutes Blech gelegt, daß er 2 Finger breit in die Höhe geht, die Masse darein gefüllt, und im Ofen gelb gebacken.

Ein Mandel Corpuant.

Ein halbes Pfund auch etwas mehr Mandeln, je nachdem man es nöthig hat, siedet man, schält

sie ins frische Wasser, nimmt sie auf ein Tuch, daß sie wieder abtrocknen, stößt sie dann mit 2 Eyerweis ganz fein, treibt sie nach diesem durch ein Haarsieb, nimmt das Größere wieder in den Mörser, bis alles durchgetrieben werden kann. Soviel es Mandeln sind, soviel gestiebten Zucker nimmt man dazu, setzt beydes nebst einer am Zucker abgeriebenen Zitrone in einer Kastrol oder messingenen Pfanne auf Kohlen, rührt es so lange, bis es recht gut getrocknet ist, thut die Masse auf den zuvor mit Zucker bestreuten Backtisch, wälzt sie ganz dünn aus, und macht davon über eine verkehrte und mit Butter bestrichene Zinnplatte eine beliebig große Torte. Man kann auch die der sogenannten Abbees davon verfertigen. Es mögen indessen Formen gefällig seyn, welche wollen, so müssen sie so beschaffen seyn, daß man nach dem Backen eine trockene Frucht darein legen kann. Bey'm Backen muß man sehr behutsam seyn, daß der Ofen nicht heiß ist. Der Croquant muß mehr weiß bleiben, als Farbe haben. Man kann dieser Masse auch Farbe geben, roth mit Cochenillen, grün mit Spinatpfeifen, braun mit Chocolate, den Kaffeegeschmack mit Kaffeel.

Torte von Melonen.

Eine halbe oder ganze Melone, je nachdem sie groß oder klein ist, schneidet man zu Stückchen, macht das Innere heraus, setzt sie mit einem halben Schoppen Wein, eben soviel Wasser, der Schale von einer halben Zitrone, einem Stückchen ganzem Zimmet und 4 Pfefferkernen auf Kohlen, läßt sie ganz kurz einkochen, treibt sie durch einen Seiber oder Durchschlag, ver-

rührt das Durchgetriebene mit einer Hand voll Zucker, verfertigt hierauf eine Torte, wie bey der vorhergehenden Apfeltorte, und füllt das Durchgetriebene darein. Diese Torte wird, wenn sie gebacken ist, kalt aufgestellt.

Nudeln: Torte.

Zu einer großen Torte nimmt man drey Viertelpfund geschälte Mandeln, stößt die Hälfte davon fein mit Zitronensaft, schneidet die andere Hälfte fein länglicht, und rührt die gestoßenen Mandeln mit einem halben Pfund gestebtem Zucker mit 6 ganzen Eiern und dem Gelben von 6 andern zusammen eine halbe Stunde. — Zu vor aber noch verfertigt man von einem ganzen Ey, und dem Gelben eines andern, ein wenig Zucker und feinem Mehl einen Nudeltaig, wälzt ihn aus, schneidet ihn zu kleinen Finger breiten Nudeln, backt solche aus heißem Schmalz weißlicht, bröckelt sie hierauf zu Stückchen wie geschnittene Mandeln, und nimmt fein geschnittene Zitronenschalen dazu. Ist die Masse recht gerührt, so thut man, nebst den geschnittenen Mandeln, die Nudeln darunter, bestreicht ein flaches Tortenblech mit Butter, legt es mit Oblaten aus, füllt die Masse darein, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Torte von Pflrschen (Pflrschen).

Auf eine halbpfündige Torte schält man 8 bis 10 schöne Pflrsche, schneidet sie in der Mitte von einander, legt sie in eine Kastrol oder meh ingene Pfanne dicht neben einander, streut 2 Härde voll Zucker, etwas fein geschnittene Zitronenschale darüber, gießt ein Glas Wein und eben

so viel Wasser daran, läßt sie zugedeckt auf Kohlen weich kochen, nimmt sie dann mit einem Eßlöffel heraus auf eine Platte, läßt den Saft kurz einkochen, gießt ihn darüber, und läßt sie erkalten. Nun wird von Butter: oder Weintaig eine Torte aufgesetzt, neber herum mit einem Ey bestrichen, mit den Pflirsichen so belegt, daß aussen 2 Finger breit leer bleibt, ein großer Boden oder ein Gitter darüber gelegt, nebenherum schön ausgeschnitten, und in frischer Hitze gebacken.

Anmerk. Man kann auch zu einem Kuchen die Pflirsiche in ein gewöhnliches mit Buttermilch ausgelegtes Kuchenblech legen, ein geriebenes Milchbrod mit Zucker und Zimmet vermengen, darüber streuen, dünne Stückchen Butter darauf legen, und im Ofen backen.

Torte von Pomeranzen (Orangen).

Man verfertigt einen Taig von drey Bierzelsfund feinem Mehl, 5 Eyer gelb, 2 Eßlöffeln voll gestäubtem Zucker, 2 Eßlöffeln voll Rosen: oder Orangenwasser und einem Bierzelschoppen Wein, der in der Dicke wie ein Buttermilchtaig ist, schaffte ihn recht durch, wället ihn zu 2 gleichen Theilen, schaffte dann ein halbes Pfund Butter in frischem Wasser, wället sie so dünn wie einen von den Kuchen aus, trocknet sie mit einem Tuche ab, legt sie auf den einen Boden, legt den andern darüber, wället ihn ganz dünn aus, überschlägt ihn zweimal, und läßt ihn liegen, bis die Fülle fertig ist. Hierzu schält man 5 süße Pomeranzen dünn ab, schneidet sie, nebst 4 Loth Zitronat, die eine Hälfte fein länglicht, und die andere fein gewürfelt, mengt es untereinander, zieht hierauf das Weiße von den Pomeranzen

meranzen ab, schneidet das Markige zu Rädlein, läutert ein Viertelpfund Zucker mit einem Glas voll Rosen: oder anderm Wasser ganz dick, thut die Rädlein darein, läßt sie ein wenig kochen, und legt sie mit einem Löffel pünktlich auf eine Platte zum Erkalten. Nun wälzt man einen — eines Messerrücken dicken Boden von dem Taig, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Papier, streut von dem Geschnittenen die Hälfte darauf, daß er 2 Finger breit neben herum leer bleibt, legt die gekochten Pomeranzen darauf, thut die andere Hälfte geschnittene Schalen nebst dem zurückgebliebenen Zucker darüber, bestreicht es neben herum mit einem Ey, legt ein ausgeschnittenes Blatt oder ein Gitter darauf, backt es im Ofen hellgelb, und überzieht nach dem Backen die Torte mit einem rothen oder weißen Eis.

Gewöhnliche Quitten: Torte.

Man kocht einige Quitten in Wasser weich, schält solche, wenn sie erkaltet sind, reibt das Mark davon ab, nimmt ein halbes Pfund davon in eine Schüssel, thut ein Viertelpfund gestebten Zucker dazu, rührt es eine Zeitlang mit etwas fein geschnittenen Zitronenschalen und gestoßenem Zimmet durch, hierauf das Gelbe von 6 Eiern daran, schlägt das Weiße davon zu steifem Schaum, und rührt ihn kurz vor dem Einfüllen darein. Nun wird ein Tortenblech von mittlerer Größe mit Butter bestrichen, mit Semelmehl bestreut, mit einem ganz dünnen Boden von Buttertaig belegt, die Masse darein gefüllt, und in einem nicht nicht mehr heißen Ofen langsam gebacken.

Sand = Torte.

Man rührt 3 Viertelpfund frische Butter oder Schmalz ganz schaumig, hierauf das Gelbe von 15 Eiern nach und nach darein, thut 3 Viertelpfund gestiebten Zucker, ein Pfund feines Mehl und eine am Reibeisen abgeriebene Zitronenschale dazu, rührt es zusammen eine Viertelstunde, schlägt dann das Weiße von 8 Eiern zu Schaum, rührt ihn zuletzt darein, und füllt es in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Tortenform, und backt sie langsam. Die Form zu dieser Torte muß von Blech, und mehr breit als tief seyn; die Kupferformen sind zu dick.

Torte auf Sächsischer Art.

Von gutem Buttersaig ohne Zucker wird ein Blatt eines starken Messerrücken dick, so groß man's nöthig hat, ausgewället, ein rundes Kuchenblech mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl gestreut, das Blatt hinein; und vom nehmlichen Saig ein Fingerbreites Reifchen auf dem Saig neben herum gelegt. Nun schneidet man zuvor geschälte Borsdorfer oder andere gute Aepfel in der Mitte von einander, und das Kernhaus heraus, legt sie dick auf dem Boden herum, vermengt ein Viertelpfund gestoßenen Zucker mit etwas Zimmet und einer abgeriebenen Zitronenschale, streut es ganz dick über die Aepfel, gießt ein wenig weißen Wein zwischen die Aepfel, und läßt die Torte nun sogleich im Ofen backen.

Noch eine Sächsische Torte von Pflirsichen oder Aprikosen.

Der Zaig wird verfertigt und behandelt wie bey der vorhergehenden Torte, nur in ein etwas tiefes Blech gelegt, wovon der Rand abgemacht werden kann. Man schält diese Früchte ebenfalls, nimmt die Steine heraus, legt die ganzen Früchte auf dem Zaig herum, klopft die Steine auf, schält die Kerne, schneidet sie mit dem Schneidmesser klein, mengt ein Viertelpfund auch etwas mehr gestoßenen Zucker darunter, und streut es über die Pflirsiche oder Aprikosen, gießt ein kleines Gläschen Pomeranzen-Rosoli dazwischen, und backt dann die Torte gleich in frischer Ofenhitze.

Auf eben diese Art können auch Torten gemacht werden: 1) von Weichseln, in diesen bleiben die Steine, nur werden sie stark mit Zucker überstreut; 2) von frischen Erdbeeren. Wenn diese in den frischen Zaig gelegt sind, gießt man einige Eßlöffel voll guten süßen Rahm darüber, überstreut sie dann erst mit Zucker, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Schmalztorte auf Wiener Art.

Man rührt ein halbes Pfund frisches Schmalz (Schmalzbutter) recht leicht, schlägt 5 ganze und 8 gelbe Eyer darein, thut ein halbes Pfund geschälte und fein gestoßene Mandeln nebst 4 Loth gestiebtem Zucker dazu, rührt es noch eine Viertelstunde, nimmt etwas klein geschnittene Zitronenschalen nebst einem halben Pfund Mehl darunter, und rührt es recht untereinander. Hier auf bestreicht man ein flaches Tortenblech mit

Schmalz, bestreut es mit Semmelmehl, füllt von der Masse eines halben Fingers dick darein, bestreicht es mit etwas Eingemachtem, welches nicht viel Saft hat, macht von dem übrigen Taig ein Gitter darüber, und backt es gelb.

Anmerk. Um das Gitter machen zu können, nimmt man noch etwas Mehl mit Zucker vermischt zu dem Taig.

Warme Torte.

Man verrührt das Gelbe von 8 Eiern mit einem halben Schoppen süßem Rahm und einigen Eßlöffeln voll Rosen- oder Orangewasser, nimmt hierauf ein halbes Pfund geschälte und zart gestoßene Mandeln nebst einem Viertelpfund gestoßenem Zucker in eine Schüssel, rührt beides mit den verrührten Eiern glatt an, thut 4 Loth länglicht geschnittenen Zitronat nebst einer am Zucker abgeriebenen Zitronenschale dazu, zerläßt in einer andern Schüssel ein Viertelpfund frische Butter, gießt das Angerührte langsam darein, rührt es so lang, bis es eine dicke Masse ist, und richtet es zum Erkalten auf eine Platte an. Nun wird von gutem Buttersaig eine Torte in ein Tortenblech oder auf ein Papier aufgesetzt, die Masse darein gefüllt, ein anderer Boden oder ein Gitter darüber gemacht, mit einem verklepperten Ey bestrichen, und gebacken. Diese Torte darf warm, aber nicht heiß aufgestellt werden.

Weichsel-Torte.

Zu einer Torte für 5 bis 6 Personen steint man 3 Pfund Weichseln aus, vermengt sie mit 4 Händen voll Zucker, und läßt sie über Nacht stehen. Den andern Tag röstet man 3 starke

Hände voll Semmelmehl in heiß gemachtem Schmalz ganz trocken, läßt es erkalten, und vermengt es mit nicht ganz anderthalb Viertelpfund geschälten und fein geschnittenen Mandeln. Alsdann setzt man eine Torte auf ein Blech mit einem Rand, den man abnehmen kann, breitet das vermengte Semmelmehl auf den untern Boden, streut stark Zucker und Zimmet darüber, legt die Weichseln (von welchen der Saft zurück bleibt) Fingers dick darauf, streut wieder Zucker und Zimmet darüber, deckt den Deckel darauf, drückt ihn neben herum an, bestreicht ihn mit verrührtem Ey, bestreut ihn mit den zurückbehaltenen Mandeln und Zucker, sticht mit einem Messer ganz kleine Löcher darein, oder legt ein Bitter darüber, und backt sie schön gelb.

Eine Sturz-Mandeltorte.

Für diese muß ein etwas tiefes rundes Blech gemacht seyn, eine Art von einer Zimplatte, nur mit keinem breiten Rande. Es kann auch eine Zimplatte genommen werden, wenn man etwas geringen Zaig um den Rand legt; überhaupt darf sie in keinen heißen Ofen gesetzt werden. Zum Zaig nimmt man ein Pfund zuvor geschälte und mit Eyerweis ganz fein gestoßene Mandeln in eine Schüssel, drey Viertelpfund gestiebten Zucker, ein starkes Kaffeelöfflein voll fein gestoßenen Zimmet, von 2 Zitronen die am Zucker abgeriebene Schale dazu; schafft dieß alles recht untereinander, thut soviel Eyerweis dazu, bis der Zaig sich streichen läßt, doch muß er mehr dick als dünn seyn. Nun wird das bestimmte Geschir auf den Außenseiten stark mit Butter oder weißem Wachs bestrichen, die Hälfte von der Masse schön gleich darüber gestrichen

und gelb gebacken, dann warm mit einem Messer losgemacht, und sogleich auf die zum Auftragen bestimmte Platte gelegt. Hierauf backt man die andere Hälfte auch vollends darüber, und stürzt sie, wenn sie zuvor ebenfalls abgenommen und auf einem andern Geschirre kalt geworden ist, auf den untern Theil, siebt dann ein Viertelpfund oder auch etwas mehr feinen Zucker, rührt ihn mit dem geschlagenen Schaum von 2 Eyerweis und dem Saft von einer Zitrone eine Viertelstunde, und übereißt den ganzen Deckel damit. Zuvor muß man 4 Loth geschälte und fein länglicht geschnittene Mandeln, 1 Loth Pistazien, jedes besonder geschnitten, 4 Loth geriebene Chocolate, 2 Loth Zitronat oder frische Pomeranzenschalen gewürfelt geschnitten bereithalten. Hievon macht man von der einen Farbe in die Mitte des Deckels einen Ring, und streut von dem Ringe an von den andern strichweise nach der Schattirung. Roth gefärbte Mandeln sehen auch recht gut aus, wenn solche mit spanischem Flor (für ein paar Kreuzer), ein wenig Zucker und Wasser gekocht werden. — Sobald nun die Torte fertig ist, kann sie aufgetragen werden. Soll sie noch delikater werden, so wird auf dem untern Theil etwas von eingemachten Früchten herum gestrichen.

Zimmet-Torte.

Diese wird wie die Biscuittorte gemacht, nur nimmt man auf ein halbes Pfund Zucker ein halbes auch ein ganzes Loth Zimmet dazu. Will man die Torte marmorirt haben, so nimmt man halb Brodtorten- und halb Biscuittaig, und gießt ihn beym Einfüllen durcheinander.

Sie kann auch auf folgende Art gemacht werden. Man stößt ein halbes Pfund geschälte Mandeln mit Rosenwasser fein, rührt sie mit anderthalb Viertelpfund (12 Loth) Zucker und 7 bis 8 Eyer gelb eine halbe Stunde, thut die klein geschnittene Schale von einer Zitrone, 4 Loth rein gewaschene kleine Rosinen nebst einem halben Loth gestoßenem Zimmet dazu, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, rührt ihn auch an die Masse, und füllt sie entweder in ein mit dünn gewältem Buttersaig belegtes Becken oder in eine dick mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Tortenpfanne, und backt sie langsam.

Noch eine Art Zitronen-Torte.

Zu einer Torte von mittlerer Größe schält man 6 bis 8 saftige Zitronen dünn ab, schneidet die Schale länglicht fein, kocht sie ein wenig in etwas Zuckerwasser, schält hierauf das Weiße von den Zitronen rein davon ab, schneidet das Innere zu Rädlein, macht die Kerne alle heraus, legt sie auf ein Plättchen, streut ein Viertelpfund gestoßenen Zucker darüber, thut die gekochten Zitronenschalen dazu, und läßt es zusammen eine Stunde stehen. Alsdann bestreicht man ein rundes Blech, wovon der Rand abgenommen werden kann, mit Butter, bestreut den Boden mit Semmelmehl, legt einen eines Messerrücken dick gewälten Boden von Butter oder süßem Saig darein, schneidet oder stößt ein Viertelpfund Makronen fein, streut die Hälfte davon auf den Boden, legt die gebaiszten Zitronen darein, und streut die übrigen Makronen darüber. Nun verrührt man 4 ganze Eier und von 2 andern

das Gelbe mit dem zurückgebliebenen Zitronensaft, nimmt eine Hand voll gestoßenen Zucker nebst dem dritten Theil von einem Schoppen süßem Rahm (ungefähr ein kleines Trinkglas voll) dazu, rührt es recht untereinander, gießt es über die Torte, backt sie im Ofen hellgelb, überstreut sie dann stark mit Zucker, und setzt sie noch so lang in den Ofen, bis der Zucker zergangen ist. Auf diese Art bekommt die Torte einen schönen Glanz.

Torte von Zwetschgen.

Die gedörten Zwetschgen kocht man, sie mögen geschält oder ungeschält seyn, wenn sie ausgeteint sind, mit Wein und Wasser, etwas länglicht geschnittenen Zitronenschalen und Zucker weich und kurz ein, läßt sie erkalten, und rührt etwas gestoßene Nägelein und Zimmet nebst klein geschnittenen Mandeln darunter. Alsdann setzt man eine Torte, so groß man sie haben will, auf, füllt die gekochten Zwetschgen darein, legt einen schön ausgeschnittenen Deckel oder ein Gitter darauf, bestreicht sie mit einem Ey, backt sie halb fertig, überstreut sie dann stark mit gestäubtem Zucker, und backt sie vollends aus. Auf diese Art bekommt die Torte ein Aussehen, als ob sie glasirt wäre; auch kann man statt der Zwetschgen jedes andere eingemachte Obst nehmen.

Anmerk. Man wäscht die Zwetschgen zuvorst ein paarmal aus warmem Wasser, nimmt, wenn sie ein wenig gekocht haben, die Steine heraus, und kocht sie dann erst vollends aus.

Die ungeschälten Zwetschgen werden vor dem Einfüllen ein wenig geschnitten oder gehackt.

Torte von Aepfeln.

Zu einer Torte von einem halben Pfund Butter schält man 6 große mürbe Aepfel, schneidet sie zu ganz dünnen Scheiben, vermengt solche mit 4 Loth gestoßenem Zucker, einem Kaffeelöffelchen voll Zimmet, der abgeriebenen Schale von einer halben Zitrone und 4 Loth gewaschenen kleinen Rosinen, und läßt sie stehen, bis der Zaig zubereitet ist. Alsdann macht man von einem halben Pfund Butter einen guten Butter- oder Weinbackestaig, wället die Hälfte davon zu einem runden eines Messerrücken dicken Boden, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes oder mit einem Bogen weißes Papier belegtes Backblech, breitet die vermengten Aepfel schön gleich darüber, so daß der Boden neben herum zu eines Fingers breit leer bleibt, wället den andern Boden auch aus, sticht oder schneidet ihn schön aus, deckt ihn darüber, drückt ihn neben an den Aepfeln fest an, schneidet ihn neben herum ein wenig aus, bestreicht die Torte mit einem Ey, und backt sie in ziemlich frischer Hitze. Auch kann statt des obern Blattes ein Gitter von Zaig darüber und ein 2 Finger breiter Streifen neben herum an das Gitter gelegt werden.

Gekochte Aepfel-Torte.

Hiezu schält man gute saure Aepfel, schneidet sie zu dünnen Schnitzen, nimmt sie in eine Kastrol, thut 4 Loth kleine und eben so viel große gewaschene Rosinen, 4 Loth Zucker, von einer halben Zitrone die klein geschnittene Schale, einen halben Schoppen Wein und halb soviel Wasser dazu, deckt sie zu, läßt sie schnell kochen,

richtet sie auf eine Platte zum Erkalten an, und verrührt sie mit etwas gestoßenem Zimmet und Nägelein. Wer will, kann auch eine Hand voll geschälte und zart gestoßene oder geschnittene Mandeln dazu nehmen. Die Torte wird, wie die vorhergehende Aepfel-Torte, aufgesetzt und gebacken.

Biscuittorte mit bittern Mandeln.

Mit einem Pfund gesiebtm Zucker rührt man das Gelbe von 20 Eiern eine Viertelstunde zusammen, stoßt 4 Loth bittere Mandeln ganz fein mit dem Weißen von einem Ey, rührt die am Zucker abgeriebene Schale einer halben Zitrone und die Mandeln, welche zuvor mit einem Löffel von der gerührten Masse verdünnet worden sind, dann erst in den Saig, schlägt das Weiße der 20 Eier zu einem festen Schaum, rührt diesen und drey Viertelpfund feines Biscuitmehl unter die Masse, bestreicht die Form mit Butter, bestreut sie mit Semmel- oder Mutschelmehl, füllt sie gleich ein, und backt sie in gelinder Ofenhitze.

Biscuit,

wovon ein halbes Pfund einen pfündigen Model füllt.

Ein halbes Pfund gesiebtm Zucker rührt man mit dem Gelben von 18 Eiern eine Viertelstunde, schlägt hierauf das Weiße von 12 Eiern zu einem steifen Schaum, nimmt ihn auch zu dem Zucker, rührt es noch eine Zeitlang zusammen, setzt es dann auf ein gelindes Kohlf Feuer, läßt es unter beständigem Rühren warm aber ja nicht heiß werden, nimmt es dann

vom Feuer weg, rührt es so lang, bis es kalt und recht dick ist, thut hierauf anderthalb Viertelpfund (12 Loth) vom feinsten Biscuitmehl, welches zuvor durch ein Sieb gestäubt seyn muß, nebst der abgeriebenen Schale von einer Citrone langsam dazu, füllt es in einen pfündigen zuvor mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Model, und backt es in einem nicht zu heißen Ofen.

Savoyard: Biscuit.

Ein halbes Pfund gesiebter Zucker wird mit dem Gelben von 8 Eyern eine Viertelstunde gerührt, das Weiße von den Eyern zu steifem Schaum geschlagen, und nebst einer am Zucker abgeriebenen Zitronenschale darunter gerührt. Hierauf röstet man völlige 12 Loth feines Mehl in einem neuen irdenen Geschirr hellbraun auf schwachen Kohlen, stäubt es nebst einem halben Loth gestoßenem Zimmet durch ein Sieb, rührt es langsam an die Masse, füllt diese in eine mit Butter bestrichene und mit Semmel bestreute Form, und backt sie in einem kühlen Ofen.

Biscuit von Vanille.

Das Biscuit wird auf die gewöhnliche Art verfertigt. Zu einem halben Pfund nimmt man ein Fingerlanges Stückchen Vanille, trocknet sie auf einem Ofen, stößt sie ganz fein, und rührt sie, ehe das Mehl darein kommt, ein wenig mit der Masse, alsdann füllt man sie in einen Model, und backt sie in einem kühlen Ofen.

Bierhesen: Torte.

Ein halbes Pfund Butter rührt man leicht, schlägt das Gelbe von 8 Eyern nach und nach

darein, mengt 3 Viertelpfund feines Mehl, ein wenig Salz und 2 Eßlöffel voll gesiebten Zucker darunter, rührt nun 3 Eßlöffel voll gute weiße Bierhefe mit warm gemachtem süßem Rahm wie ein Breylein an, und schafft sie unter den Zaig, daß er zum Auswällen tauglich doch aber nicht fest ist, wodurch der Trieb der Bierhefe gehindert würde. Ist er nun so beschaffen, so wällt man ihn zu 2 gleichen Böden, legt den einen derselben auf ein mit Butter bestrichenen Papier, und läßt beyde liegen, bis die Fülle dazu gemacht ist. Zu dieser nimmt man 12 Loth geschälte Mandeln, stoßt die eine Hälfte groblicht, schneidet die andere länglicht, thut die Schale von einer halben Citrone und 2 Loth Zitronat, beydes klein geschnitten, unter die geschnittenen Mandeln, und läutert 12 Loth gestoßenen Zucker mit einem kleinen Glase Wasser, bis er hell ist. Sobald der Zucker ein wenig abgekühlt ist, rührt man zuerst die gestoßenen Mandeln darunter, nach diesem das Geschnittene nebst dem Saft von einer Citrone und etwas gestoßenem Zimmet, läßt es zusammen über dem Kohlfener unter langsamem Umrühren anziehen, bis es nicht mehr flüssig ist, läßt es auf einer Platte abkühlen, streicht es sodann auf den — auf das Papier gelegten Boden, legt den andern darüber, giebt ihm oben einen Ausschnitt, schneidet es neben mit dem Backrädchen ab, bestreicht die Zorte, wenn sie recht reif ist, mit zerlassener Butter, überstreut sie mit grobgestoßenem Zucker, und backt sie in frischer Ofenshitze.

K u c h e n.

Ein süßer geriebener Taig zu Kuchen.

Das Gelbe von 5 Eiern und 2 Eßlöffel voll gestiebten Zucker verrührt man mit einem kleinen Trinkglase voll Wein in einer Schüssel, nimmt ein Viertelpfund geschälte und fein gestoßene Mandeln, nebst soviel feinem Mehl dazu, daß der Taig so fest wird wie ein Buttersaig, würgt ihn recht stark durch, und wälkt ihn halb dick aus. Nun wird ein halbes Pfund Butter entweder mit Mehl zäh geschafft und ausgewälkt, oder in frischem Wasser verschafft, auf einem nassen Brett ausgewälkt, und mit einem Tuche abgetrocknet, dann auf die Hälfte von dem ausgewälkten Taig gelegt, die andere Hälfte darüber geschlagen, und 2 mal ausgewälkt. Dieser Taig kann zu allen süßen Kuchen gebraucht werden.

Apfel-Kuchen.

Zu einem Kuchen mittlerer Größe schält man 6 große mürbe Äpfel, schneidet sie zu runden, eines Messerrücken dicken Scheiben, und sticht das Kernhaus heraus, schneidet hierauf die Schale von nicht ganz einer halben Zitrone fein, vermengt sie mit 6 Loth gestoßenem Zucker und einem halben Loth gestoßenem Zimmet, und reibt 2 bis 3 Milchbrode oder Semmeln fein. Alsdann bestreicht man ein rundes Blech, wovon der Rand abgemacht werden kann, stark mit

Butter, streut von dem geriebenen Milchbrod die Hälfte darein, legt von den Apfelscheiben dicht neben einander darauf, streut von dem vermengten Zucker darüber, von dem Milchbrod darauf, schneidet ganz dünne Scheiben von Butter darüber, legt wieder Apfel darauf, und macht so fort, bis alles zu Ende ist; das geriebene Milchbrod und die Butter müssen das letzte seyn. Nun wird es in einem Ofen eine halbe Stunde, oder wenn der Ofen nicht mehr heiß ist, etwas länger gebacken, der Reis von dem Blech abgenommen, und der Kuchen auf dem Blech aufgetragen.

Wenn diese Masse in ein Potageblech oder sonst in ein auf den Tisch schickliches Geschirre gefüllt wird, kann sie als Abendgemüß oder Zwischenplatte eingeseht werden.

Apfelkuchen ohne Buttersaig.

Man bestreicht eine eiserne Pfanne, so groß man den Kuchen haben will, stark mit Butter, streut eines starken Messerrücken dick geriebenes Schwarzbrod darein, drückt es fest an, schält nach Gutdünken Apfel, schneidet sie zu eines Messerrücken dicken Schnitzlein, legt sie Fingersdick auf den Boden der Pfanne, streut Zucker und Zimmet darauf, legt wieder eine Lage Apfel darüber, streut wieder Zucker und Zimmet darauf, und macht so fort, bis die Pfanne halb voll ist, streut dann geriebenes Brod darauf, gießt ein wenig siedendes Schmalz darüber, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf. läßt es auf Kohlen langsam backen, bis die Apfel weich sind, dann stürzt man sie auf eine Platte, und bestreut den Kuchen mit Zucker und Zimmet.

Es können auch 3 bis 4 Hände voll geriebenes Schwarzbrot in Schmalz dunkelgelb geröstet, und davon zwischen eine jede Lage Äpfel gestreut werden. Dann aber muß eine Stunde vorher, ehe man die Äpfel einfüllt, ein Glas Wein darüber gegossen werden.

Gerührter Äpfelkuchen.

Für 5 bis 6 Personen reibt man 2 Wecken oder Semmeln außen ab, weicht das Innere in süße Milch ein, drückt es fest aus, gießt ein Viertelpfund frische zerlassene Butter darüber, mengt es stark untereinander, rührt hierauf 8 Eyer eines um das andere darein, thut ein Viertelpfund geschälte Mandeln zur Hälfte länglicht geschnitten und zur Hälfte gestossen, die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone, etwas Zimmet und nach Belieben Zucker, nebst 4 Loth kleinen und eben soviel großen gewaschenen Rosinen dazu, schält dann 6 bis 8 saure Äpfel, schneidet sie zu ganz dünnen Schnitzlein, und rührt sie langsam unter die Masse. Nun wird ein rundes Porageblech mit Butter bestrichen, stark mit Semmelmehl bestreut, die Masse darein gefüllt, langsam im Ofen gebacken, dann auf eine Platte gestürzt, mit Zucker und Zimmet überstreut, und aufgestellt.

Äpfelkuchen in Wein.

Man belegt ein mit Butter bestrichenenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech mit Buttertaig, schält soviel mürbe saure Äpfel und schneidet sie in kleine Würfel, daß man den Kuchen halb voll davon füllen kann. Wenn sie gleich ausgebreitet sind, rührt man 6 Loth gestossenen Zucker und etwas Zimmet mit 4 Ethern an, thut

nicht ganz einen Schoppen Wein dazu, gießt es über die Äpfel, belegt es stark mit frischer Butter, und backt es in frischer Hitze eine starke halbe Stunde.

Biscuitkuchen von eingemachten Himbeeren.

Zu einem Kuchen für 7 bis 8 Personen verfertigt man ein halbes Pfund Biscuit auf die Art, wie schon im ersten Theil dieses Buchs angezeigt ist, bestreicht ein rundes tiefes Blech in der Größe eines halbspündigen Biscuitmodells, wovon kein Reif genommen werden kann, mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, füllt die Hälfte von der gerührten Biscuitmasse darein, und backt sie im Ofen halb fertig, belegt sie dann mit eingemachten Himbeeren, so dick man es haben will, thut die übrige Masse voll darüber, und backt sie vollends aus. Nun wird der Kuchen auf eine Platte gestürzt, und entweder mit Zucker überstreut, oder ein weißes Eis von Zitronensaft und Zucker darüber gemacht.

Gekräuselter Butterkuchen.

Zu einem Kuchen von mittlerer Größe nimmt man anderthalb Pfund Mehl in eine Schüssel, thut ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, 3 Eßlöffel voll gute Bierhefe, 2 ganze Eyer und das Gelbe von 2 andern nebst ein wenig Zimmet und Muscatnuß dazu, zopft 5 Viertelpfund Butter darein, und rührt es mit warmer Milch zu einem Teig an, der zum Auswälten recht ist. Hierauf bestreicht man ein Blech mit Butter, legt den ausgewälten Teig, welcher 2 Messerrücken dick seyn muß, darauf, kräuselt ihn neben am Rand, besteckt den ganzen Kuchen mit einem Viertelpfund

Viertelpfund großen gewaschenen Rosinen, läßt ihn bey gelinder Wärme gehen, stupft ihn wenn er reis ist, mit einem Messer, bestreicht ihn stark mit zerlassnem Schmalz, überstreut ihn mit grob gestoßenem Zucker, und backt ihn im Ofen gelb.

Eine Brodspeise von Prunellen.

Für 6 Personen reibt man 4 starke Hände voll Brod, vermengt sie mit 2 Händen voll gestoßenem Zucker, einem halben Loth Zimmet, der abgeriebenen Schale von einer halben Zitrone, 6 Loth geschälten und zart gestoßenen Mandeln nebst 4 Loth gewaschenen kleinen Rosinen, und feuchtet dieß alles mit einem Viertelpfund zerlassener frischer Butter an. Alsdann kocht man 1 Pfund Prunellen (geschälte Zwetschgen) mit halb Wein und halb Wasser nebst ein Stückchen Zucker weich und ganz kurz ein, bestreicht ein rundes Becken, welches auf den Tisch gegeben werden kann, oder eine Porzellanplatte mit Butter, breitet von dem vermengten Brod Fingersdicke darein, legt die Prunellen darauf, das übrige Brod darüber, drückt es mit einem Messer schön zusammen, backt es im Ofen langsam gelb, und überstreut es mit Zucker, ehe es aufgetragen wird. Es kann als Zwischenplatte oder auch als Nachtisch gegeben werden.

Kirschenkuchen.

Ein starkes halbes Pfund feines Mehl nimmt man nebst 4 Loth gesiebtem Zucker und einem Eßlöffel voll gute Bierhese in eine Schüssel, thut 2 ganze Eyer nebst dem Gelben von einem andern, ein wenig warme Milch und 4 Loth frische warm gemachte Butter dazu, und verfer:

tigt davon einen leichten Taig zum Auswällen. Hierauf bestreicht man ein rundes, mit einem Rand versehenes Blech mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, wälzt von dem Taig, wenn er ein wenig gegangen ist, einen runden Kuchen, legt ihn in das Blech, vermengt alsdann 2 bis 3 Pfund halb saure und halb süße ausgesteinte Kirschen mit einer Hand voll Zucker und ein wenig Zimmet, drückt sie nach einer Viertelstunde fest aus, breitet sie auf dem Kuchen auseinander, kocht den zurück gebliebenen Saft ganz kurz ein. Nun rührt man 6 Loth gestoßener Zucker, eben soviel zerlassene Butter, mit dem Gelben von 6 Eiern und einem halben Schoppen sauren Rahm an, nimmt den gekochten Kirschensaft dazu, gießt es über den Kuchen und backt es im Ofen gelb.

Erdbeer-Kuchen.

Dieser wird auf die nehmliche Art, wie der vorhergehende gemacht, nur mit dem Unterschied, daß kein Saft dazu gekocht wird, das übrige bleibt aber alles. Auch von Himbeeren können solche Kuchen gemacht werden, weil diese Saft von sich geben, er wird auch wie bey den Kirschen eingekocht und unter die Masse gerührt.

Kuchen von Griesmehl.

Zu einem völligen Schoppen Milch nimmt man 3 Hände voll Griesmehl, rührt es mit kalter Milch an, gießt es dann in die siedende Milch, läßt es so dick wie einen leicht gebrühten Taig kochen, nimmt ihn hernach vom Feuer, und thut ihn zum Erkalten auf eine Platte. Alsdann rührt man ein Viertelpfund Butter leicht,

das Gelbe von 6 Eiern daran, eine Hand voll Zucker, eine am Zucker abgeriebene Zitrone nebst dem gekochten Gries dazu, und alles zusammen recht untereinander, schlägt hierauf das Weiße zu Schaum, rührt ihn auch daran, bestreicht eine runde Form mit Butter, bestreut sie mit Semmel- oder Mutschelmehl, füllt die Masse darein, und backt sie im Ofen gelb, den gebakenen Kuchen stürzt man auf eine Platte, und giebt eine süße Sauce nach Belieben dazu. — Will man den Kuchen gesalzen haben, so wird statt des Zuckers und der Zitrone Salz und Muscatnuß genommen und eine Buttersauce darüber gemacht. Auf die gesalzene Art können auch Schnitten davon gemacht und auf Suppen gegeben werden.

Gespickter Kuchen.

Man reibt 3 Viertelpfund Mandeln mit einem Luche ab, schneidet sie auf einem Brett mit einem Schneidmesser ganz fein, thut sie nebst einem halben Pfund gesiebten Zucker, einem halben Loth Zimmet in eine Schüssel, menzt es untereinander, und feuchtet es mit 2 Eßlöffeln voll Orangeblüthwasser an, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, und rührt das Vermengte damit an, (die Masse muß mehr steif als flüßig seyn), bestreicht alsdann einen runden Boden mit Butter, legt ganze Oblaten darauf, breitet die Masse eines halben Fingers dick darauf aus, daß es einen gleichen Kuchen giebt, backt ihn in einem gelinden Ofen, legt ihn, wenn er schön beschnitten ist, auf eine Platte, läßt hierauf 4 Loth Zucker und ein Kaffeelöffelchen voll Zimmet in einem kleinen Geschirre mit ein

wenig Wasser dick einkochen, bestreicht damit den Kuchen, und trocknet ihn nochmals im Ofen, schneidet hierauf 2 Loth Distazien und 2 Loth geschälte Mandeln länglicht fein, und bestreicht damit den Kuchen, sobald er getrocknet und solange er noch warm ist.

Ein Kuchen von Kirschen.

Ein Viertelpfund geschälte Mandeln stößt man zart mit süßem Rahm, zerläßt ein Viertelpfund frische Butter in einer Kastrol oder messingenen Pfanne, rührt 4 Kochlöffel voll feines Mehl nebst den gestoßenen Mandeln, ein Kaffeelöffelchen voll gestoßenen Zimmet und die abgeriebene Schale von einer Citrone darein, verdünnt es mit Milch, daß es eine dicke Creme wird, thut ein gutes (ziemlich großes) Stück Zucker darein, läßt es über dem Feuer ein wenig kochen, und nimmt es zum Erkalten auf eine Schüssel, verkleppert hierauf 8 bis 10 Eyer recht stark, rührt die Creme nach und nach damit an, zopft 2 Pfund Kirschen ab, steint sie wo möglich aus, und mengt sie langsam unter die Creme, bestreicht dann ein rundes Blech stark mit Butter, bestreut es mit Matschel- oder Semmelmehl, füllt die Masse darein, und backt sie in einem ziemlich heißen Ofen.

Kirschenkuchen von Buttersaig.

Man wälzt einen eines Messerrücken dicken Boden von Buttersaig, legt ihn in ein Blech mit einem Rand, welches zuvor mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl bestreut ist, füllt hierauf die zuvor abgezopften, und wer will, auch ausgesteinten Kirschen darein, daß sie ganz dicht liegen, zerläßt dann ein Stückchen Butter,

rührt 3 Eyer darein, thut ungefähr ein Gläschen voll süßen Rahm dazu und nach Belieben einige gestoßene Mandeln, macht es recht untereinander, gießt es über die Kirschen, streut gestoßenen Zucker und Zimmet darüber, und läßt sie backen. Auch kann folgender Gufs auf die Kirschen gemacht werden. Man reibt 2 Milchbrode am Reibeisen ab, schneidet das Innere so dünn als möglich, gießt einen halben Schoppen süßen Rahm darauf, thut wenn sie weich sind, eine Hand voll geschälte und zart gestoßene Mandeln und nach Belieben Zucker dazu, verrührt 7 bis 8 Eyer recht stark, rührt sie auch darunter, und gießt es über die Kirschen. Auf diese Art können auch Traubenkuchen gemacht werden, nur nimmt man statt der Kirschen schwarze Trauben. Statt des Butters taigs kann auch ein Hefentaig gemacht werden.

Kirschenkuchen, der auch eben so mit Zwetschgen gemacht werden kann.

Zu diesem Kuchen nimmt man von feinem Butters taig ein Blatt, legt es in ein Kuchenblech, welches zuvor mit Butter bestrichen und mit Semelmehl bestreut seyn muß, steint die Kirschen aus, legt sie dicht nebeneinander auf den Boden, überstreut sie mit Zucker, und backt den Kuchen im heißen Ofen halb fertig. Inzwischen nimmt man die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, ein Kaffeelöffelchen voll gestoßenen Zimmet, 8 Loth gestiebten Zucker in eine Schüssel, rührt es mit 2 ganzen und 4 gelben Eiern an, dann einen Schoppen sauren Rahm darun-

Anmerk. Es kann auch von gutem Hefentaig ein Boden ins Blech gelegt werden, nur muß er, ehe man die Früchte auslegt, recht reif seyn.

ter, gießt es über den halbgebackenen Kuchen, und backt ihn voll fertig.

Leipziger = Kuchen.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eiern wie auch ein ganzes Ey nach und nach darein, thut ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln, ein halbes Pfund feines Mehl, 2 Eßlöffel voll gute Hefe, 5 bis 6 Eßlöffel voll warme süße Milch und das gehörige Salz dazu, und schafft dieß alles so lang, bis der Taig recht lähe ist. Hier auf bestreicht man ein rundes Blech mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, füllt den Taig darein, läßt ihn bey gelinder Wärme gehen, und backt ihn in frischer Ofenhize.

Magdalene = Kuchen.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt 5 ganze Eier und von 2 andern das Gelbe darein, rührt ein halbes Pfund vom feinsten Mehl, 12 Loth gesiebten Zucker, die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone und ein halbes Quint Muscatenblütze daran, schlägt das Weiße von 2 Eiern zu Schaum, und rührt ihn auch darein. Nun wird ein mittleres Kuchenblech mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt, und in gelinder Ofenhize gebacken. — Diese Masse kann auch in kleine runde mit Butter bestrichene Formen gefüllt und gebacken werden.

Kuchen von Sägenmark.

Man nimmt, wenn man vorräthiges Sägenmark hat, soviel, als zu einem Kuchen nöthig

ist, mengt 4 Loth fein geschnittenen Zitronat auch etwas klein geschnittene Zitronenschalen, wenn dergleichen nicht schon bey'm Einmachen unter das Hagenmark gekommen sind, darunter, wält hierauf von einem feinen Butter- oder Weinbackestaig einen Messerrücken dicken Boden, legt ihn in ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech, schneidet den Rand zierlich aus, füllt das Mark dar ein, belegt es mit Fingers breiten Streifen Taig, bestreicht es mit einem Ey, backt es im Ofen gelb, und bestreut es nach dem Backen stark mit Zucker.

Anmerk. Hat man kein eingemachtes Hagenmark, so wird es von durren Hagen auf folgende Art verfertigt: Zu einem Kuchen für 6 Personen wäscht man 3 Schoppen Hagen sauber aus warmem Wasser, setzt sie mit einem Schoppen Wein und eben soviel Wasser zu, läßt 2 Theile davon einfochen, treibt sie zuerst durch einen Seiber, und dann durch ein Haarsieb, und verdünnt es, wenn es zu dick werden sollte, mit ein wenig Wein, nimmt hierauf anderthalb Viertelpfund (12 Loth) zart gestoßenen Zucker in eine Kastrol oder messingene Pfanne, gießt das durchgetriebene Mark nebst 2 Loth Zitronat und etwas klein geschnittenen Zitronenschalen unter den Zucker, läßt es noch ein wenig aufkochen, thut es zum Erkalten auf eine Platte, und rührt, wenn es zu dünn seyn sollte, ein wenig geriebenes Biscuit darunter. Nun wird auf die oben angezeigte Art damit verfahren. Es kann aber auch anstatt dem Bitter von Taig ein Schaum von 6 Eyerweiß geschlagen und über die Hagen ausgebreitet werden.

Krebs-Kuchen.

Zu einem Kuchen für 6 bis 7 Personen sietzdet man anderthalb Viertel (58) Krebse, bricht

die Schwänze aus, stößt alles übrige mit einem Stückchen Butter fein, dampft es in einem halben Pfund Butter, gießt ein wenig Wasser daran, und preßt es durch ein Tuch. Hierauf nimmt man, wenn sich die Butter oben angefest hat, dieselbe in eine Schüssel, rührt sie eine kleine Viertelstunde (durch längeres Rühren verliert die Butter ihre Farbe), schlägt das Gelbe von 8 Eiern daran, schneidet oder hackt die zurückgebliebenen Krebschwänze ganz fein, vermengt sie mit einem Viertelpfund geschälten und fein geschnittenen Mandeln und eben soviel gestiebertem Zucker, rührt 6 Eier in einem Stückchen frischer Butter über Kohlen als wie zu gerührten Eiern, läßt sie ein wenig erkalten, nimmt sie nebst den vermengten Krebschwänzen zu der Butter, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, und rührt es auch an die Masse. Nun wird ein eines Messerrücken dicker Boden von Buttersaig ausgewället, ein zuvor mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Kuchen- oder Potageblech damit belegt, die gerührte Masse darein gefüllt, und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

Mandelkuchen in einer Sauce.

Man reibt einen Kreuzerweck außen ab, schneidet ihn voneinander und weicht ihn in gute süße Milch ein, schält hierauf ein halbes Pfund Mandeln, stößt sie mit Rosenwasser fein, nimmt sie in eine Schüssel, thut 10 Loth gestoßenen Zucker dazu und rührt es mit dem Gelben von 8 Eiern eine Viertelstunde, nimmt alsdann die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, 2 Loth Pomeranzenschalen, nebst dem eingeweich-

ten Weck dazu, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, rührt ihn auch darunter, bestreicht ein rundes Blech oder Form mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, füllt die Masse darin und backt sie auf Kohlen oder im Ofen gelb, stürzt dann den Kuchen auf eine Platte, und bestreicht ihn mit länglicht geschnittenem Zitronat. Es kann eine Wein- Kirschen- oder Hagensauce darüber gemacht werden.

Mandelkuchen mit einem Gusse.

Ein halbes Pfund geschälte und zart gestoßene Mandeln und anderthalb Viertelpfund gesiebten Zucker, rührt man in einer Schüssel mit 6 ganzen Eiern und dem Gelben von 6 andern eine starke halbe Stunde, bestreicht hierauf einen blechernen Model oder ein rundes glattes Blech mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, rührt von einer halben Zitrone die klein geschnittene Schale unter die gerührte Masse, füllt sie in den bestrichenen Model, backt ihn in einem nicht zu heißen Ofen gelb, und stürzt ihn zum Erkalten auf eine Platte. Nun rührt man ein Viertelpfund gesiebten Zucker mit dem Schaum von 2 Eyerweis eine Viertelstunde, drückt den Saft von einer halben Zitrone daran, nimmt ein Viertelpfund geschälte fein länglicht geschnittene Mandeln nebst 2 Loth Zitronat und einem Stückchen Zitronenschale, beydes fein länglicht geschnitten dazu, bestreicht den gebackenen Kuchen oben mit eingemachten Himbeeren oder Johannisbeeren (Träublein), so dick man es haben will, breitet die gerührte Mandelmasse darüber, und backt den Kuchen noch einmal in einem nicht mehr heißen Ofen gelb.

Noch eine Art Mandelkuchen.

Für 5 bis 6 Personen stoßt man anderthalb Viertelpfund (12 Loth) geschälte Mandeln mit Rosenwasser fein, nimmt sie nebst einem Viertelpfund geseibten Zucker in eine Schüssel, rührt beides mit 2 ganzen und dem Gelben von 3 andern eine Viertelstunde, und thut eine halbe abgeriebene Zitronenschale, 2 Loth Zitronat, 2 Loth Pomezanenschalen und ein halbes Loth gestoßenen Zimmet dazu. Nun wird ein Kuchen- oder Portageblech von mittlerer Größe mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, mit einem Messerrücken dick gewällten Boden von Buttersaig ausgelegt, die gerührte Masse darcin gefüllt, und im Ofen halb ausgebacken. Hierauf schlägt man das Weiße von 5 Eiern zu Schaum, rührt 2 Hände voll geseibten Zucker darcin, daß es ein leichtes Eis wird, breitet es über den halbgebackenen Kuchen aus, und backt ihn vollends aus.

Spatenten von Mandeln.

Ein Viertelpfund geschälte und fein gestoßene Mandeln werden nebst 6 Loth gestoßenem Zucker in eine Schüssel gethan, 6 ganze Eier mit einem Schoppen süßem Rahm recht verrührt und die Mandeln damit angerührt. Hierauf macht man, je nachdem sie groß sind, 2 bis 3 Wecken oder Semmeln zu runden Schnitten, legt sie auf eine Platte neben einander, gießt das Angerührte darüber und läßt es so lang stehen, bis der Weck weich ist. Alsdann macht man in einer eisernen Kachel oder Pfanne ein gutes (ziemlich großes) Stück Schmalz oder Butter heiß,

legt von den Schnitten in die Runde wie einen Kuchen darein, gießt von der Mandelsauce dar- über, legt wieder Schnitten darauf und macht so fort bis alles zu Ende ist, setzt dann das Geschirr auf schwache Kohlen, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, backt es langsam gelb, und stürzt es auf eine Platte. Dieser Kuchen kann entweder trocken mit Zucker und Zimmet oder in einer süßen Sauce von Kirschen oder Rosinen gegeben werden.

Kuchen von Ochsenmark.

Ein Viertelpfund Ochsenmark verliert man rein, daß kein Beinchen darinn bleibt, schneidet es fein, nimmt es in eine Schüssel, läßt es auf Kohlen weich werden und rührt es leicht (weis), schlägt hierauf das Gelbe von 6 Eiern darein, thut 6 Loth gesiebten Zucker, von einer halben Zitrone die Schale, 4 Loth Zitronat, beydes fein geschnitten, und 4 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln dazu, reibt ein Weisbrod oder einen Kreuzerweck außen ab, weicht das Innere in warmen süßen Rahm oder gute Milch ein, drückt ihn fest aus, nimmt ihn auch dazu, schlägt das Weiße von 6 Eiern zu steifem Schaum und rührt ihn kurz vor dem Einfüllen auch an die Masse. Nun wird ein mittelgroßes Kuchenblech mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, ein ausgewällter Boden von Buttertaig darein gelegt, die gerührte Masse gleich darein gefüllt, im Ofen gebacken und warm aufgetragen.

Kuchen von Quitten.

Es werden 4 Quitten geschält, voneinander geschnitten, das Kernhaus und das Steinigte

herausgeschnitten, nicht ganz große Schnitze davon gemacht und so lang als ein hartes Ey in Wasser gekocht. Inzwischen setzt man in einem andern Geschir einen Schoppen Wein mit einem Stückchen Zimmet, 4 ganze Nägelein und 8 Loth Zucker, auf Kohlfeuer, nimmt mit einem Schaumlöffel die Quitten aus dem Wasser, legt sie in den Wein, deckt sie zu, kocht sie so lang, bis gar keine Brühe mehr gesehen wird, und stoßt sie, wenn sie abgekühlt sind, in einem Mörser klein. Ein halbes Pfund geschälte Mandeln stoßt man ebenfalls mit 2 Eiern fein, rührt hierauf ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 12 Eiern darein, thut die gestoßenen Quitten und Mandeln nebst einer abgeriebenen Zitronenschale, 2 Loth fein geschnittene Zitronat, etwas gestoßenen Zimmet, auch wenn es nicht süß genug ist, noch ein wenig gestoßenen Zucker dazu, und rührt es noch eine Viertelstunde, schlägt alsdann das Weiße von 8 Eiern zu Schaum, und rührt ihn zuletzt daran. Nun wird ein Potageblech oder eine Platte mit einem Rand, welchen man darum stellt oder schraubt, mit Butter bestrichen, mit Semmel- oder Nutschelmehl bestreut, die Masse eingefüllt, und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

Sago Kuchen.

Zu einem Kuchen von mittlerer Größe verliest man ein Viertelpfund Sago, reibt und schleimt ihn 3 bis 4mal aus warmem Wasser, brüht ihn dann mit kochendem Wasser an, läßt ihn eine Viertelstunde darinn, macht hierauf 2 Schoppen Milch siedend, legt den Sago mit einem Schaumlöffel darein, läßt ihn auf Kohlen

ganz dick einlochen, und thut ihn zum Erkalten auf eine Platte. Alsdann rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eiern darein, thut den abgekühlten Sago nebst der abgeriebenen Schale von einer Zitrone dazu, rührt es noch eine Viertelstunde, thut den gestoßenen Zucker und Zimmet dazu, schlägt das Weiße von den 6 Eiern zu Schaum, rührt ihn auch darein, bestreicht ein Potageblech mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, füllt die Masse darein, und backt sie gelb.

Sächsischer Eyerkuchen.

Man rührt 12 Loth gesiebten Zucker mit dem Gelben von 12 Eiern, thut 4 Loth süße und 2 Loth bittere geschälte und fein gestoßene Mandeln, die fein geschnittene Schale von einer Zitrone nebst 10 Loth geriebenem Semmelmehl dazu, schlägt das Weiße von den 12 Eiern zu Schaum, rührt ihn zuletzt langsam darein, bestreicht ein Kuchenblech stark mit Butter, füllt die Masse darein, und backt den Kuchen in der Tortenpfanne oder im Ofen gelb.

Eyerkuchen von gelben Rüben.

Vier Loth geriebenes Semmelmehl, einen halben Eßlöffel voll Weiß-Mehl und 5 Eßlöffel voll Zucker rührt man mit dem Gelben von 8 Eiern an, gießt einen halben Schoppen süßen Rahm darunter, reibt 4 bis 5 reinabgeschabene und einem leinenen Tuche abgeriebene gelbe Rüben auf dem Reibeisen, schlägt das Weiße von den 8 Eiern zu Schaum, rührt denselben mit den geriebenen gelben Rüben in die Masse, füllt sie schnell in ein mit Butter bestrichenenes und

mit Semmelmehl bestreutes Kuchenblech, bringt es eben so schnell in den Ofen, überstreut den Kuchen warm mit Zucker und Zimmet, und giebt ihn kalt zu Tische.

Speck : Kuchen.

Von einem Butter- oder geriebenen Taig wälzt man einen Kuchen, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes und mit Nutschel- oder Semmelmehl bestreutes Blech, und macht einen Rand darum. Hierauf schneidet man ein Viertelpfund Speck zu kleinen Würfeln, verrührt 2 bis 3 Eyer mit einem halben Schoppen saurem Rahm nebst dem gehörigen Salz und etwas Kümmel, gießt es über den Kuchen, streut den geschnittenen Speck darauf, stupft ihn mit einem Messer, und backt ihn im Ofen gelb. — Hat man ein rundes Blech mit einem schmalen Rand, so ist es besser, damit nichts davon ablaufen kann.

Grüner Speckkuchen.

Ein halbes Pfund grüner ungesalzener Speck wird so fein als möglich geschnitten und zu einem Brei gestoßen. Hierauf stoßt man ein halbes Pfund geschälte Mandeln ebenfalls mit Rosenwasser fein, nimmt sie nebst dem Speck und einem halben Pfund gesiebttem Zucker in eine Schüssel, rührt es mit 8 ganzen Ethern und 3 Eyer gelb eine halbe Stunde, thut 4 Loth Zitronat, von einer Zitrone die Schale, beydes fein geschnitten, und ein halb Loth gestoßenen Zimmet dazu, wälzt hierauf von einem süßen Weinbacketaig einen eines Messerrücken dicken Boden, legt ihn in ein mit Butter bestrichenes und stark mit Semmelmehl bestreutes rundes Blech, füllt das

Angerührte darein, und backt es im Ofen oder in der Tortenpfanne. Dieser Kuchen ist für 6 bis 8 Personen genug, und kann kalt oder warm aufgestellt werden.

Topfkuchen.

Ein halbes Pfund frische Butter rührt man leicht, schlägt 6 Eyer darein, thut 4 Loth gestiebten Zucker, 2 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln, ein wenig Muscatblüthe, ein Stückchen fein geschnittene Zitronenschale, 4 Loth gewaschene kleine Rosinen, 3 Eßlöffel voll Bierhefe und ein Glas laugemachten süßen Rahm dazu, und rührt, wenn dieß alles recht untereinander gearbeitet ist, 5 Viertelpfund feines Mehl darein. Hierauf bestreicht man ein rundes Blech mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, thut die Masse darein, läßt sie bey gelinder Wärme gehen, und backt sie in frischer Hitze. Dieser Kuchen darf nicht warm angeschnitten werden.

Weinberkuchen im Schmalz gebacken.

Man reibt 2 Wecken oder Semmeln aussen ein wenig ab, schneidet das Innere zu ganz kleinen Schnitten, streut 4 Loth große, eben so viel kleine gewaschene Weinbeeren (Rosinen), 4 Loth geschälte und fein geschnittene Mandeln, einen starken Eßlöffel voll Zucker und etwas Zimmt darüber, verrührt hierauf 3 Eyer mit einem halben Schoppen Wein recht stark, gießt es über den Weck, und macht es, wenn der Weck angezogen hat, untereinander. Nun wird in einer runden tiefen Pfanne Schmalz heiß gemacht, die Masse darein gefüllt, auf schwache Kohlen

gesezt, ein Deckel mit Kohlen darauf gedeckt, der Kuchen langsam gebacken, auf ein Plättchen gestürzt, mit Zucker und Zimmt überstreut, und entweder als Nachtisch oder als Zwischenplatte gegeben.

Gerührter Weichselkuchen.

Für 4 bis 5 Personen steint man 2 Pfund Weichseln aus, streut eine Hand voll gestoßenen Zucker darüber und läßt sie über Nacht stehen. Nun bestreicht man ein Blech von mittlerer Größe mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, belegt es mit einem Messerrück dicken Boden von Butter; oder süßem Taig, thut die gebaitzten Kirschen darein, rührt ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln, eben soviel gesiebten Zucker, mit 3 ganzen und 3 gelben Eiern eine Viertelstunde, nimmt 6 gestoßene Nägelein, ein Kaffeelöffelchen voll Zimmt, ein Stückchen klein geschnittene Zitronenschale, auch wenn man will, ein wenig Zitronat und Pomeranzenschalen darunter, breitet dieß über die Weichseln aus, und backt den Kuchen in einem nicht zu heißen Ofen.

Zitronen-Kuchen.

Ein halbes Pfund Mehl nimmt man in eine Schüssel, thut 4 Loth gesiebten Zucker, das Gelbe von 8 Eiern und ein halbes Pfund frische klein geschnittene Butter dazu, schaft es zu einem Taig, so fest wie zu einem Buttermilchtaig, wället ihn aus, schlägt ihn einmal zusammen, wället ihn zu einem Kuchen und legt ihn in ein zuvor mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech. Hierauf schält man 6 bis 8 Borsdorfer Aepfel,

Apffel, reibt solche auf dem Reibeisen und von 2 Zitronen die Schale dazu, thut 4 Loth gewaschene kleine Rosinen, nebst 6 Loth gestoßenem Zucker darunter, rührt es mit dem Saft von 2 Zitronen und 4 Eyer gelb an, füllt es in den Kuchen, legt von dem noch übrigen Taig Streifen darüber, bestreicht sie mit einem Ey, und backt ihn im Backofen oder in der Tortenpfanne gelb.

Gewöhnlicher Zwetschkuchen.

Man belegt ein mit Butter bestrichenen und stark mit Semmel- oder Mutschelmehl bestreuten Kuchen; oder Backblech mit einem eines Messerrücken dick gewälten Boden von Buttermilch, vermengt hierauf ein halbes Loth gestoßenen Zimmt, 6 gestoßene Nägelein, 4 Loth gestoßenen Zucker, 2 geriebene Milchbrode oder eine Hand voll schwarzes Brod miteinander, streut etwas davon auf den Kuchen, legt die zuvor ausgesteinten Zwetschgen darauf, die äußere Seite obenhin, streut das Vermengte vollends darüber, belegt es mit dünnen Stückchen frischer Butter, und backt ihn in frischer Hitze.

Noch eine Art Zwetschkuchen.

Zu einem Kuchen für 6 bis 7 Personen rührt man ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 12 Eiern, eins um das andere, darein, reibt von 2 Wecken oder Semmeln die Rinde ab, weicht das Innere in süße Milch ein, drückt es, wenn es weich ist, fest aus, und thut es nebst 6 Loth gesiebtem Zucker, der abgeriebenen Schale von einer halben Zitrone, 8 Loth geschälten und fein geschnittenen Mandeln, 2 Loth Zitronat, einem halben Loth gestoßenem

Zimmert an die gerührte Butter, steint dann 30 geschälte Zwetschgen aus, schneidet sie von einander, dämpft sie in einem Stückchen Butter, thut sie auch dazu, schlägt das Weiße von 8 Eiern zu Schaum, und rührt ihn zuletzt darunter. Alsdann bestreicht man ein Kuchen- oder Potageblech mit Butter, bestreut es mit Semelmehl, füllt die Masse darein und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen gelb. Ist es ein Blech, wovon der Rand abgeht, so bleibt der Kuchen auf dem untern Boden liegen, gehet aber der Rand nicht ab, so wird er auf eine Platte gestürzt.

Anmerkung, wie die Butter leicht gerührt wird: Man schneidet sie zu kleinen Stückchen in eine Schüssel, setzt sie solange auf Kohlen, bis sie durchaus weich, aber nicht ganz vergangen ist, und rührt sie mit einem hölzernen Löffel, der aber nicht schwarz seyn darf, so lang, bis sie recht leicht und weiß ist.

Hefen- und andere Backerey.

Anis-Kranz.

Zu einem mittelgroßen Kranz nimmt man ein Pfund Mehl in eine Schüssel, rührt in der Mitte desselben 2 Eßlöffel voll Bierhese und ein Trinkglas voll laue Milch an, und läßt den Zaig bey gelinder Wärme gehen. Inzwischen verrührt man 6 Loth gesiebten Zucker und 8 Loth

frische zerlassene oder nur weichgemachte Butter mit einem ganzen und 2 gelben Ethern nebst ein wenig süßer Milch recht stark, rührt es, wenn der Zaig gegangen ist, nebst der Schale von einer Citrone, 2 Loth Zitronat, eben soviel Pommeranzenschalen, alles fein länglicht geschnitten, und ein Kaffeelöffelchen voll Anis daran, schafft ihn mit einem Löffel recht durch, nimmt ihn auf ein Brett, würgt ihn so lang, bis sich der Zaig von der Hand losschält; sollte er zu feucht seyn, so wird mit ein wenig Mehl nachgeholfen. Alsdann macht man 3 gleiche Wargeln daraus, slicht solche in einander wie einen Zopf, formirt aus diesem einen Kranz oder ein Herz, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenen Blech, läßt ihn bey gelinder Wärme noch einmal gehen, bestreicht ihn dann mit einem Ey, überstreut ihn mit einer Handvoll geschälten und klein gehackten Mandeln, welche mit einer kleinen Hand voll Zucker und etwas Zimmet vermischt sind, und backt ihn in einem nicht zu heißen Ofen.

Kleine Aepfelfüchlein.

Man schält 6 saure Aepfel, zerschneidet sie, und kocht sie mit halb Wasser, halb Wein und einem Stückchen Zucker weich und ganz kurz ein, treibt sie durch einen Seiber in eine Schüssel, und rührt 2 Loth fein geschnittenen Zitronat, ein Viertelpfund geschälte und klein gestoßene Mandeln, 4 Loth gewaschene kleine Rosinen, und für 2 Kreuzer geriebenes Milchbrod darein. Hierauf rührt man 4 Loth Butter leicht, thut die verrührten Aepfel darein, schlägt von 5 Ethern das Weiße zu steifem Schaum, rührt ihn langsam darein, bestreicht ein Blech mit Butter,

überstreut es mit geriebenem Milchbrod, setzt von der Masse eines Eys groß Häußlein darauf, überstreut sie mit geriebenem Milchbrod, mit Zucker und Zimmet vermengt, und backt sie im Ofen gelb.

Fremder Kuchen.

Zwey Messen oder einen halben Bierling (den 8ten Theil eines Wirtemb. Simri) feines Mehl nimmt man in eine Schüssel, läßt es durch ein warm werden, thut ein halbes Pfund gestiebten Zucker dazu, stoßt ein halbes Loth Muscatblüthe, eine Muscatnuß, ein halb Loth Zimmet, ein halbes Quint Nägelein und ein wenig Ingwer zusammen fein, thut es nebst ein wenig Salz, der in Würfel geschnittenen Schale von einer Zitrone, auch Zitronat und Pomeranzenschalen, so viel man will, dazu, schafft dieß alles unter das Mehl, verrührt nun ein Trinkglas gute weiße Bierhese, 4 ganze Eyer und von 6 andern das Gelbe recht mit einem Trinkglase voll Rosenwasser und mit einem Glase voll süßem Rahm, macht das in der Schüssel unter einander geschaffte Mehl, wozu noch ein halbes Pfund weichgemachte Butter kommt, damit an, und nimmt, wenn es noch an Feuchtigkeit fehlen sollte, so viel süßen Rahm dazu, bis der Zaig die Feste eines Butterkuchens hat. Wenn dieß recht zusammen geschafft ist, nimmt man gewaschene und im Wasser aufgekochte große und kleine Rosinen (von jedem ein halbes Pfund), schneidet die großen Rosinen (Zubeben), wenn zuvor die Kerne heraus sind, länglicht, und schafft, wenn beyde Arten abgekühlt sind, dieselben unter den Zaig. Zu diesem Kuchen gehört eigentlich

eine viereckigte, einer starken Hand hoch gemachte Form von weissem Blech, im Ermanglungsfall kann aber auch ein Potageblech mit hohem Rand genommen werden. Diese Form oder dieses Blech wird nun mit Butter bestrichen, mit feinem Semmelmehl gestreut, die Masse darein gefüllt, der Kuchen, wenn er zuvor recht reif ist, in frischer Ofenhize gebacken, dann auf die gehörige Platte gestürzt. Sobald er kalt ist, macht man ein weißes Eis von einem Viertelpfund gesiebttem Zucker, dem Schaum von 2 Eyerweis und ein wenig Zitronensaft darüber. Wenn dieses Eis getrocknet ist, kann der Kuchen aufgestellt werden.

Ein Fisch von Hefentaig.

Ein völliges Pfund feines Mehl nimmt man in eine Schüssel, macht von dem Innern des Mehls einen Vortaig mit 2 Eßlöffeln voll guter Bierhefen und einem halben Schoppen warmer Milch, läßt denselben reif werden, verrührt 4 Eyer mit noch einem halben Schoppen Milch und anderthalb Viertelpfund (12 Loth) frischer Butter, schafft den Taig mit diesem allem untereinander, ein wenig Salz und 4 Loth gesiebtten Zucker darein, klopft ihn so lange, bis er sich von der Schüssel loschält, würgt ihn noch auf dem Backbret, und wälzt ihn dann so dick wie einen Federkiel aus. Nun kocht man ein Viertelpfund gewaschene große und eben soviel kleine Rosinen, ein wenig klein geschnittene Zitronenschalen und etwas Zucker mit einem halben Schoppen Wein über dem Feuer ganz kurz ein, läßt sie kalt werden, streut sie auf dem ausgewälten Taig herum, überschlägt denselben dreifach,

macht daraus die Gestalt eines Fisches, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenen Blech, formirt darauf den Kopf und die Flossfedern, macht ein Aug von einer Rosine (Korinthe) und die Schuppen mit geschälten und in der Mitte, der Breite nach, von einander geschnittenen Mandeln (der Fisch muß krumm auf das Blech gelegt werden). Ehe jedoch diese (die Schuppen) darauf gesteckt, oder wie Schuppen gelegt werden, muß der Fisch noch einmal recht gehen (reif werden), wo man ihn dann mit einem Ey bestreicht, und die Mandeln darauf legt. Ehe er in den Ofen gesetzt wird, überfährt man vermittelst eines in Rosen- oder frisches Wasser getauchten Pinsels die Mandeln, überstreut den Fisch gleich mit Zucker, und backt ihn schön gelb.

Anmerk. Statt der Rosinen kann man auch ein Viertelpfund geschälte und zart gestosene Mandeln nehmen, dieselben mit Zucker, Zimmet und klein geschnittenen Zitronenschalen vermengen und über den ausgewälten Taig streuen. Wer diesen Fisch recht delikat haben will, kann ihn mit eingemachten Kirschchen oder sonst einer Frucht, nur nicht mit Johannisbeeren, belegen.

Flock: Ruchlein.

Zu einer großen Platte voll nimmt man ein Pfund feines Mehl in eine Schüssel, schneidet ein halbes Pfund frische Butter, thut es nebst 4 Eßlöffeln voll dickem saurem Rahm, dem Gelben von 4 Eiern und 4 Loth gesiebtem Zucker dazu, mengt alles recht untereinander, würgt es zu einem Taig, wället ihn so dünn wie möglich aus, sticht ihn mit einem Schoppen- oder Trinkglas aus, legt die Blättchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech, stupft sie ein wenig mit

einer Gabel, bestreicht sie mit zerlassener Butter, überstreut sie stark mit Zucker und Zimmet, und backt sie in einem kühlen Ofen gelblich. Es muß sehr Achtung gegeben werden; sie sind gleich verbrannt, und müssen mehr weißlich als braun seyn.

Ein Gateau (Gato) oder gefüllter Hefenkuchen.

Ein halbes Pfund frische Butter rührt man leicht, schlägt 5 ganze Eyer und von 5 andern das Gelbe darein, schafft nach diesem ein Pfund feines Mehl, 5 Eßlöffel voll schöne weiße Bierhefe und ein Trinkglas voll laugemachten süßen Rahm nebst Salz darunter. Nun wird eine runde Kastrol oder ein anderes rundes tiefes Geschirr mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut (es kann auch unbestreut bleiben), dann die Masse eingefüllt, und wenn sie zuvor beider Wärme recht reis geworden ist, in frischer Ofenhize gebacken. Sobald der Kuchen ein wenig abgekühlt ist, schneidet man den Deckel oben schön rund ab, nimmt die Krümmen oder das weiche Innere heraus, füllt eingemachte Früchte hinein, setzt den Deckel wieder darüber, stürzt den Kuchen auf eine Platte, bestreut ihn mit Zucker, und giebt ihn zu Tische.

Ein Gateau von Käse mit Schinken.

Ein halbes Pfund Butter rührt man leicht, schlägt 5 ganze Eyer und von 4 andern das Gelbe hinein, nimmt nach diesem ein halbes Pfund geriebenen Parmesan-Käse, ein halbes Pfund mager, nicht zu stark gesalzener, gesottener und fein geschnittenen Schinken nebst einem halben Pfund feinem Mehl, und wenn dieß alles untereinan-

der gerührt ist, ein wenig Pfeffer und 5 bis 4 Eßlöffel voll gute dicke weiße Bierhese auch etwas laugemachten süßen Rahm dazu, daß die Masse in der Dicke wie bey einem Kadankuchen (Gugelhopfen) ist, bestreicht nun eine runde glatte Form oder Kastrol mit Butter, bestreut sie mit ganz feinem Semmelmehl, füllt die Masse ein, läßt sie an einem warmen Orte recht gehen, setzt den Kuchen in einen nicht zu heißen Ofen, daß er eine schöne Farbe bekommt, und trägt ihn kalt auf. Er wird entweder zum Nachtmisch oder als Zwischenplatte hauptsächlich für Herrn gegeben.

Kleine gerührte Gugelhopfen.

Ein Viertelpfund Mehl rührt man mit einem starken Löffel voll dicker Bierhesen und soviel lauer Milch an, daß der Zaig wie ein dicker Spazentaig wird, und läßt ihn bey gelinder Wärme gehen. Hierauf macht man von 5 Loth Butter, 2 Ethern, einem Trinkglase voll Milch und 14 Loth Mehl einen Zaig an, der ohugesähr wie der erste ist, rührt dann den ersten Zaig, wenn er gegangen ist, darunter, thut 2 Loth Zucker etwas Salz und von einer halben Zitrone die am Reibeisen abgeriebene Schale dazu, klopft den Zaig noch so lang, bis er sich vom Löffel losschält, füllt ihn in kleine mit Butter bestrichene Mödel, läßt sie noch einmal gehen, und backt sie in einem nicht sehr heißen Ofen.

Sesekolatschen.

Man nimmt ein Pfund feines Mehl in eine Schüssel, thut ein halbes Pfund weichgemachte Butter, ein wenig Salz, 2 Eßlöffel voll Zucker,

eine halbe geriebene Muscatnuß, ein wenig Zitronenschale und 2 Eßlöffel voll gute dicke Bierhefe dazu, rührt es mit dem Gelben von 8 Ethern, welche zuvor mit lauer Milch verrührt seyn müssen, zu einem nicht zu festen Zaig an, arbeitet ihn recht durch, und setzt eines Hühnereyes große Klöße davon auf ein mit Mehl bestreutes Blech, macht, wenn sie alle beisammen sind, mit der Spitze eines Eyes eine Höhlung darein, thut nach Belieben etwas Eingemachtes darauf, läßt die Klöße an einem warmen Ort langsam gehen, überstreicht sie, wenn sie reis sind, mit einem leichten Schaum, bestreut sie stark mit Zucker, besprengt sie mit frischem Wasser, und backt sie in mäßiger Hitze.

Kannstatter Bregeln.

Man nimmt ein völliges Pfund Mehl, ein Viertelpfund gestiebten Zucker, 4 Loth frische Butter und etwas geriebene Zitronenschale, schlägt das Weiße von 6 Ethern zu steifem Schaum, rührt für 2 Kreuzer Rosenwasser dazu, und das obige mit an, thut 2 Eßlöffel voll starke Bierhefe dazu, gießt, wenn es nöthig ist, noch etwas laue Milch daran, daß der Zaig in der Dicke wie zu Dampfzadeln wird, und läßt ihn bey gelinder Wärme gehen. Alsdann verfertigt man kleine Bregeln oder Ringlein davon, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, läßt sie noch einmal gehen, verrührt ein Ey mit ein wenig gestoßenem Zucker oder Honig, bestreicht die Bregeln damit und backt sie in einem nicht mehr heißen Ofen gelb. Sie lassen sich lange aufheben.

Nürnbergger Kolatschen.

Man verrührt 4 Eyer mit einem halben Trinkglase süßer Milch, 4 Loth geseibtem Zucker, eine Messerspiße voll Muscatblüthe, ein wenig Salz und 5 Eßlöffeln voll weißer Bierhese recht stark, rührt soviel Mehl darein, daß es einen leichten Teig zum Auswällen giebt, schafft ihn recht durch, wället ihn dann aus, schneidet ein Viertelpfund Butter darauf, überschlägt ihn, und wället ihn aus wie einen Buttermilchtaig. Als dann wället man ihn abermals halb Fingers dick aus, sichtet eines Thalers große Küchlein davon aus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, läßt sie bey gelinder Wärme gehen, überstreut sie dann mit Zucker, bespritzt sie vermittelst eines Pinsels mit Wasser, und backt sie im Ofen gelb.

Pfaffenmützen von Aepfeln.

Hiezu nimmt man Borsdorfer, Renetten oder andere gute Aepfel von mittlerer Größe, schält solche, schneidet oben einen Deckel ab und hölt sie aus. Hierauf rührt man einen Kochlöffel voll Mehl mit süßem Rahm glatt an, schlägt das Gelbe von 6 Ethern darein, thut 2 Eßlöffel voll Zucker, ein wenig Zimmet, etwas abgeriebene Zitronenschale dazu, verdünnt es mit einem halben Schoppen süßem Rahm, läßt es unter beständigem Rühren zu einer dicklichten Creme kochen, und richtet sie zum Erkalten an. Nun wället man einen guten Butter- oder Weintaig eines Messerrücken dick aus, schneidet viereckigte Stückchen davon, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, stellt auf jedes derselben einen Aepfel, füllt diese mit der Creme voll, schlägt

die 4 Ecken vom Zaig oben zusammen, bestreicht sie mit einem Ey, und backt sie im Ofen gelb. Sie können auch mit einem weißen Eis überzogen, mit Streuzucker überstreut und wieder abgetrocknet werden.

Portugiesische Röchlein.

Man rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eiern darein, nimmt 4 Loth gesiebten Zucker, ein wenig Muscatblüthe, eine halbe abgeriebene Zitrone und 12 Loth feines Mehl dazu, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, und rührt ihn auch an die Masse. Nun werden kleine Pastetenformen mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, von der Masse halb voll gefüllt, und im Ofen langsam gebacken.

Schodes.

Man nimmt ein Pfund feines Mehl und ein wenig Salz in eine Schüssel, thut 2 Eßlöffel voll gute dicke Hefen in die Mitte desselben, verrührt in einem andern Geschirr 10 Eyer mit 8 Loth weich gemachter Butter, und rührt damit das Mehl und die Hefen zu einem festen Zaig an; sind es nicht Eyer genug, so nimmt noch eins oder 2 dazu, würgt den Zaig so stark, daß man ihn ohne Mehl auf dem Backtisch verarbeiten kann, und läßt ihn eine Stunde bey gelinder Wärme gehen. Alsdann macht man von eines Hühnereyes groß abgebrochenen Zaigstückchen runde platte Röchlein, läßt sie, wenn sie alle beisammen sind, in einer großen Pfanne mit siedendem Wasser und Salz einigemal aufkochen, zieht sie dann durch ein kaltes Wasser,

thut sie auf ein reines Tuch oder Sieb, daß sie ablaufen, legt sie hierauf auf ein sauberes Blech und backt sie im Ofen gelb. Es ist ein gutes Backwerk zu Wein und Kaffee.

Anmerk. Es darf kein Wälholz zum Plattmachen der Rüklein genommen werden, man muß ihnen mit der Hand die Kunde in der Dicke eines Ferkels geben.

Kleine Semmelkuchen.

Ein halbes Pfund fein geriebenes Semmelmehl nimmt man mit einem halben Pfund gesiebtem Zucker in eine Schüssel, thut die abgeriebene Schale von einer Zitrone dazu, schneidet 4 Loth frische Butter darein, würgt es mit einem ganzen und 3 gelben Eiern, nebst einem starken Eßlöffel voll Rosenwasser zusammen, wie einen Buttertaig, wälzt ihn 2 Messerrücken dick aus, sticht ihn mit einem Schoppen- oder andern Glase aus, legt die ausgestochenen Rüklein auf ein mit Butter bestrichenen Papier, kräuselt sie neben am Rand ein wenig, bestreicht sie mit Eyerweiß, überstreut sie mit Zucker und Zimmet, und backt sie im Ofen gelb.

Süße Speckrüklein.

Man macht von Buttertaig runde Rüklein, wälzt solche eines starken Messerrücken dick, bestreicht sie mit einem Ey, vermengt klein gewürfelt geschnittenen Zitronat, gröblich gestoßenen weißen Zuckerlandis mit gewürfelt geschnittenem und mit Zucker bestreutem Zitronenmark, streut es über die bestrichenen Rüklein, backt sie im Ofen halb fertig, schlägt inzwischen 1 bis 2 Eyerweiß zu Schaum, rührt eine Hand voll Zucker darein,

bestreicht die Küchlein halb Fingersdick damit, und backt sie vollends aus. Auch kann man sie zuerst halb ausbacken, dann mit dem Schaum bestreichen, und nach diesem erst mit dem Vermengten bestreuen.

Tyrolerkrapfen.

Man rührt ein Viertelfund gestoßene Mandeln, eben so viel Butter, 6 Loth Zucker, ein wenig Anis und geschnittene Zitronenschale nebst einem Viertelfund Mehl mit 2 Eyer gelb und einem Eßlöffel voll Wein zum Auswällen an, nimmt ihn auf ein Brett, wälzt ihn eines kleinen Fingers dick aus, schneidet ihn zu dreieckigen Stückchen, bestreicht sie mit einem Ey, bestreut sie mit Zucker, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, und backt sie im Ofen.

Ulmerbrod.

Man nimmt 2 hiesige Meßlein *) oder zwey Pfund feines Mehl, macht die Hälfte davon mit 2 Eßlöffeln voll guter dicker Hefe und einem Schoppen Milch an, läßt es bey gelinder Wärme so lang gehen, bis es in der Mitte wieder einfällt, nimmt hierauf 5 große Eßlöffel voll, oder wenn man es süßer haben will, ein Viertelfund gestoßenen Zucker, eine halbe am Reibeisen abgeriebene Zitronenschale, nach Verlieben Anis, 3 Eßlöffel voll Rosenwasser, 2 Loth Pomeranzenschalen und eben soviel Zitronat, beydes fein geschnitten dazu, verrührt ein Ey mit einer welschen Nuß groß zerlassener But-

*) Ein solches Meßlein ist der 16te Theil eines Würtemb. Simri.

ter, thut es nebst dem übrigen Mehl und soviel Milch, als zur Feste des Teigs nöthig ist, auch dazu, und schafft es recht durcheinander, daß es einen festen Teig giebt. Nun wird dieser auf ein Nudelbrett genommen, so lang gewürgt, bis der Anis anfängt herauszufallen, zu einem oder 2 länglicht runden Broden gemacht, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, wenn es noch einmal gegangen ist, ein Schnitt oben der Länge nach darein gemacht, und in einem nicht zu heißen Ofen schön gelb gebacken. Sollte der Teig nicht fest genug seyn, so darf wohl noch etwas mehr Mehl genommen werden. — Wenn man dieses Brod am andern Tage zu Schnittten schneidet, dieselbe auf einem Rost gelblicht röstet, so können sie sehr lang aufgehoben werden; auch kann man sie im Ofen gelb rösten.

Wasser-Rüchlein.

Man setzt einen halben Schoppen Wasser mit 4 Loth frischer Butter über das Feuer, schafft soviel feines Mehl darein, bis es wie ein gebrühter Teig ist, thut denselben in eine Schüssel, rührt ihn mit 3 Eiern nebst ein wenig Salz an, nimmt ihn auf ein Brett, würgt ihn ein wenig, wälzt ihn eines starken Messerrücken dick aus, sticht ihn mit einem Trinkglase aus, oder schneidet 2 Finger breite und eben so lange Schnittten davon, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit zerlassener Butter, überstreut sie stark mit Zucker und Zimmer, und backt sie im Ofen gelb.

Leichte Waffeln.

Einen Schoppen dicken süßen Rahm schlägt man mit einem Schaumbesen zu einem Schaum,

rührt nach und nach das Gelbe von 4 Eiern und 5 Hände voll feines Mehl nebst 4 Loth Butter, welche zuvor zerlassen und wieder ein wenig abgekühlt seyn muß darein, schlägt hierauf das Weiße von 4 Eiern zu einem steifen Schaum, rührt ihn nebst dem gehörigen Salz auch darein, backt dann im Waffeleisen Waffeln daraus, überstreut sie mit Zucker und Zimmet, und giebt sie warm auf den Tisch.

Schnee-Waffeln.

Ein Viertelpfund frische Butter rührt man leicht, das Gelbe von 4 Eiern und 12 Loth feines Mehl darein, spriegelt einen halben Schoppen dicken süßen Rahm schaumig, schlägt das Weiße der 4 Eier zu Schaum, rührt dann beides lezte untereinander, daß die Butter und das Mehl damit angerührt werden können, thut eine Hand voll gestiebten Zucker, ein wenig abgeriebene Zitronenschale, 1 Quint fein gestoßenen Zimmet dazu, rührt dieß alles zusammen wohl durch, und backt nun die Waffeln langsam. Das Eisen muß jedesmal mit Butter bestrichen werden. Sie werden nun mit Zucker und Zimmet überstreut, und warm aufgetragen.

Gute Waffeln.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt 9 Eier eins um das andere darein, thut ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln, eine Hand voll gestiebten Zucker, 9 Eßlöffel voll Rosenwasser, 3 Eßlöffel voll Kirschengeist oder guten Brantwein, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone nebst einem Viertelpfund feinem Mehl dazu, und rührt

alles recht glatt und leicht. Nun macht man das Eisen heiß, und backt die Waffeln wie gewöhnlich, überstreut sie mit Zucker und Zimmet, und giebt sie so frisch wie möglich auf den Tisch.

Zitronenbrod von Hefen.

Ein Pfund feines Mehl nimmt man mit ein wenig Salz, 4 Loth gesiebtem Zucker und einigen Eßlöffeln voll guter weißer Hefe in eine Schüssel, zerläßt ein Viertelpfund frische Butter, gießt ein halbes Trankglas laue Milch daran, rührt 2 ganze Eyer und von 3 andern das Gelbe darunter, und mit diesem das Mehl an, thut die abgeriebene Schale von einer Zitrone dazu, und schafft den Teig recht zäh. Nun werden Fingers lange Bröddchen davon gemacht, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, sobald sie bey gelinder Wärme gegangen sind, mit einem Ey bestrichen, in frischer Ofenhitze gebacken, und mit Zucker und Zimmet überstreut.

Gefüllte Zweifelstricke.

Man verrührt das Gelbe von 8 Ethern in einer Schüssel mit einem Viertelpfund gesiebtem Zucker und 6 Eßlöffeln voll Rosenwasser recht stark, schafft etwas weniger als ein Pfund Mehl daren, so, daß er in der Dicke wie ein Butterraig ist, wället ihn halb dick aus, läßt ihn zwischen einer Serviette ein wenig abtrocknen, und überschlägt ihn zweymal wie einen Butterraig. Zur Fülle stößt man ein Viertelpfund geschälte Mandeln mit Rosenwasser fein, und rührt solche mit 6 Loth gesiebtem Zucker, 2 ganzen und 3 gelben Ethern eine Viertelstunde. Zur zweyten Fülle schneidet man 2 Loth Zitronat und

und etwas Zitronenschalen fein, nimmt es nebst einem Viertelpfund gewaschenen großen und kleinen Rosinen, einem halben Schoppen Wein, einem Stückchen Zucker, einem Kaffeelöffelchen voll Zimmet und 4 gestoßenen Nägelein in ein Geschirr, läßt es kochen, röstet dann eine kleine Hand voll geriebenes Schwarzbrod in einem Stückchen Butter, thut es an die gekochten Rosinen, und nimmt es auf eine Platte zum Erkalten. Alsdann wället man den verfertigten Teig zu 2 gleichen Theilen eines Messerrücken dick aus, überstreicht das eine mit der Mandel: und das andere mit der Rosinenfülle, rollt jedes besonder zusammen, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes und mit Semelmehl bestreutes Blech, schlingt sie ineinander, daß sie wie ein Strick oder wie ein Zopf aussehen, bestreicht sie mit einem Ey, und backt sie im Ofen gelb. Hierauf macht man ein rothes und ein weißes Eis, überstreicht damit den einen Theil roth und den andern weiß trocknet es wieder, legt es auf eine Platte, und giebt es zum Nachtsch oder als eine Zwischenplatte auf den Tisch.

Schmalzbäckerey.

Gewöhnliche Fasnacht Kuchen.

Man setzt einen Schoppen süße Milch mit 6 Loth frischer Butter und ein wenig Salz über das Feuer, rührt, wenn die Butter vergangen und die Milch beynahse siedend ist, so viel Mehl darein, daß es einen Zaig zum Würger giebt, schlägt, ehe man ihn aus dem Geschirre nimmt, ein Ey darein, und läßt ihn auf dem Backbrett ein wenig abkühlen. Alsdann wället man den Zaig ganz dünn aus, macht mit dem Backrädlein beliebige Stücklein davon, backt sie in heißem Schmalz gelb, rüttelt sie fleißig, damit sie recht auflaufen, und bestreut sie nach dem Backen mit Zucker.

Im Schmalz gebackenes Biscuit.

Man rührt 6 Kochlöffel voll feines Mehl mit warmem Wein glatt an, thut das Weiße von 2 Eyern zu leichtem Schaum geschlagen nebst 2 Loth zerlassener Butter dazu, verdünnt es vollends mit warmem Wein, daß der Zaig etwas dicker als ein Flädleinstraig ist. Dann werden dicke Biscuits darinn umgekehrt, in frischem Schmalz gebacken, und mit Zucker und Zimmet überstreut.

Gebackene Hirschhörnlein.

Man nimmt 8 Loth Mehl, 4 Loth Butter, eben soviel Zucker, nach Belieben gestoßenen

Zimmet und klein geschnittene Zitronenschalen, macht es in einer Schüssel oder auf dem Nusdelnbrett mit einem ganzen Ey, und einem Eyerigelb, und weuns nöthig ist, mit ein wenig Milch an, würgt den Teig recht zusammen, wället ihn 2 Messerrücken dick aus, schneidet ihn zu 3 Finger breiten Streifen, würgelt solche mit der Hand zusammen, schneidet eines kleinen Fingers lange Stückchen ab, biegt jedes in der Mitte so zusammen, daß es oben auseinander steht, zwicket dann an verschiedenen Orten mit einer Scheere hinein, daß sie wie Hirschgeweihe aussehn, und backt sie in heißem Schmalz. Auch können von diesem Teige kleine runde Kränze gemacht, ebenfalls mit der Scheere gezwicket, und im Schmalz gebacken werden.

Löffelkuchlein.

Man rührt 5 große Löffel voll Mehl, ein wenig Salz und Zucker mit 3 Eiern und etwas Milch an, wie einen Flädleinstaug, macht nun Schmalz in einem Pfännchen heiß, legt einen eisernen Schöpflöffel, welcher nicht groß seyn darf, darein, daß er recht heiß wird, nimmt ihn heraus, läßt ihn ablaufen, tunkt den Löffel von außen in den Teig, legt ihn wieder mit dem, was daran hangen bleibt, in das heiße Schmalz, schüttelt das Kuchlein, wenn es halb gebacken ist, vom Löffel ab, läßt es vollends gelb werden, legt es mit einer Gabel auf einen Teller, überstreut sie, wenn mehrere beysammen sind mit Zucker, und gibe sie warm zu Tisch.

2
Gebackener Reis als Konfekt.

Ein halbes Pfund verlesenen Reiß wäscht man einigemal aus warmem Wasser, brüht ihn mit kochendem Wasser an, gießt das Wasser ab, kocht ihn in 5 Schoppen Milch langsam ganz dick ein, rührt dann 4 Loth frische Butter, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker nebst 2 ganzen und 2 gelben Eiern darunter, und richtet ihn zum Erkalten auf eine Platte an. Hier auf verrührt man 2 ganze Eier und 2 Eiergeß recht stark, macht von dem erkalteten Reis eines Fingers lange Würstlein, kehrt sie in den verrührten Eiern um, überstreut sie mit Semmelmehl, backt sie im heißen Schmalz gelb, und bestreut sie nach dem Backen, so lange sie noch warm sind, mit Zucker und Zimmet.

Arme Ritter.

Von 2 Milchbroden werden runde Scheiben geschnitten, 4 Eier mit einem Trinkglase voll süßer Milch recht verkleppert, ein wenig Zucker und ein wenig gestoßener Zimmet darunter gethan, die geschnittenen Scheiben darinn umgekehrt und eine Viertelstunde darinn stehen gelassen, alsdann bräunlich in einer Pfanne aus heißem Schmalz gebacken, auf ein Plättchen angerichtet, und warm mit Zucker überstreut. Sie können entweder trocken oder mit einer Rosinensauce gegeben werden.

Schnitten von durren Zwetschgen.

Man kocht ein Pfund durre Zwetschgen mit halb Wasser und halb Wein und einem Stück:

chen Zucker recht weich und kurz ein, steint sie dann aus, hackt sie ganz fein, nimmt sie in eine Schüssel, und rührt Zucker, Zimmet, nebst ein wenig Nägelein darunter. Hierauf macht man von Semmeln oder Wecken runde Schnitten, überstreicht sie von den angerührten Zwetschgen halb Fingers dick, rührt von 3 Kochlöffeln voll Mehl, einem Ey und einer Nuß groß zerlassener Butter, mit Wein einen Zaig an, dicker, als ein dicker Flädleinstraig, rührt eine starke Messerspiße voll Flugasche darunter, kehrt die bestrichenen Schnitten darinn um, backt sie in heißem Schmalz gelb, besteckt sie mit länglicht geschnittenen Mandeln, überstreut sie mit Zucker und Zimmet, und giebt sie trocken oder mit einer Rosinensauce darüber auf den Tisch.

Gebackene Zitronenscheiben.

Hiezu müssen gute Genueser Zitronen, welche ganz dünne Schalen und keine Kerne haben, genommen werden. Diese schneidet man zu Rädlein, legt sie auf eine Platte, überstreut sie stark mit gestossenem Zucker, und läßt sie eine Stunde stehen. Hierauf stoßt man zu 2 Zitronen 4 Loth geschälte Mandeln ganz fein, rührt sie nebst 2 Kochlöffeln voll feinem Mehl mit dem Saft, welcher aus den Zitronen gezogen ist, und einem ganz kleinen Ey an, macht alsdann 3 Loth frische Butter mit einem Trinkglase voll Wein heiß, verdünnt den Zaig vollends damit, daß er etwas dicker als ein Flädleinstraig ist, damit er an den Zitronenscheiben, doch nicht zu stark, hängen bleibt, und rührt eine Messerspiße voll Flugasche darein. Nun werden die Zitronenscheiben darinn umgekehrt, in heißem Schmalz gelb gebacken, so

lange sie noch warm sind, mit Zucker überstreut und aufgetragen.

Gebackene Aepfelschnitten.

Fünf bis sechs saure Aepfel werden geschält, zu dünnen Schnitten geschnitten, in einem Stückchen Butter nebst 4 Loth kleinen Rosinen, einem Stückchen Zucker, etwas gestoßenem Zimmt und Nägelein gedämpft, und in einer Schüssel mit einer Hand voll geschälten und zart gestoßenen Mandeln verrührt. Hierauf schneidet man von Weck oder Semmeln runde Schnitten, überstreicht sie mit denn Aepfeln, wenn sie erkaltet sind, halb Fingersdick, rührt dann eine Handvoll Mehl und einen kleinen Eßlöffel voll Zucker mit einem kleinen Ey und kaltem Wein glatt an, thut einer welschen Ruß groß zerlassene Butter dazu, und rührt es mit ganz heißgemachtem Wein vollends etwas dicker als einen Fläbleinstaug an. Nun werden die überstreichenen Schnitten darinn umgekehrt, in heißem Schmalz gelb gebacken, und entweder trocken mit Zucker und Zimmt, oder in einer Weinsauce gegeben.

Weinschnitten.

Zu einer Platte von mittlerer Größe verfertigt man von einem halben Schoppen Milch einen gebrühten Zaig, nimmt ihn in eine Schüssel, schlägt soviel Eyer eins um das andere darein, bis der Zaig von dem Rührlöffel abläuft, und thut ein wenig Salz dazu. Hierauf gießt man einen halben Schoppen auf eine Platte, rührt eine Hand voll Zucker nebst ein wenig Zimmt darein, schneidet 2 Kreuzerwecken zu

runden Schnitten, legt sie in den Wein, kehrt sie, wenn sie ein wenig gelegen sind, in dem Taig um, backt sie in heißem Schmalz, rüttelt die Pfanne während des Backens stark, und überstreut nachher die Schnitten mit Zucker.

Birnen von Reis.

Ein halbes Pfund zuvor verlesenen, rein gewaschenen und mit siedendem Wasser abgebrühten Reis kocht man in einer halben Maas guter Milch weich und ganz dick, nimmt ihn in eine Schüssel, rührt eines Hühnereyes groß frische Butter darunter, thut 4 Loth gestoßenen Zucker und die Schale einer halben abgeriebenen Zitrone dazu, und rührt die Masse, so lang der Reis noch warm ist, mit einem Ey an. Wenn er kalt ist, formirt (macht) man Birnen davon, steckt in jede eine große eingemachte ausgesteinte Kirsche; bestreut die Birnen, sobald sie alle beisammensind, mit weißem Mehl, backt sie in heißem Schmalz schön gelb, kehrt sie, ehe sie auf die zum Auftragen bestimmte Platte gelegt werden, in geriebener Chocolate um, und giebt sie warm zu Tische. Die Masse muß ganz dick seyn. Wenn sie geformt werden, vermengt man ein wenig gestoßenen Zucker mit Mehl, bestreut das Geschir damit, worauf man die Birnen aufrecht stellt, und nimmt auch zum Ausarbeiten davon.

Kleine Schlangen.

Ein starkes halbes Pfund Mehl, 2 Eßlöffel voll Zucker, anderthalb Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln und 6 Loth frische Butter nimmt man in eine Schüssel, rührt es

mit einem ganzen Ey und 3 Eyer gelb nebst gutem Wein zu einem Zaig an, den man wie zu Brezeln behandeln kann, schneidet kleine Stückchen davon ab, formirt kleine Schlangen davon, backt sie in heißem Schmalz, und überstreut sie noch warm mit Zucker.

Rosengebackenes.

Man verrührt 4 Eyer, 4 Eßlöffel voll süßen Rahm, 2 Eßlöffel voll Rosenwasser, einen Eßlöffel voll gesiebten Zucker und 4 Loth Butter recht untereinander, schafft so viel Mehl darein, daß er wie ein Buttersaig zum Auswällen ist. Wenn er einmal ausgewällt und überschlagen ist, wällt man ihn ganz dünn aus, sicht ihn mit einem Rosen-Model aus, oder in Ermangelung dessen schneidet man von Papier eine schöne Form, legt sie auf den Saig, und schneidet ihn darnach aus, legt 4 bis 5 solcher Rosen aufeinander, überstreicht jede in der Mitte ein wenig mit Ey, backt sie in frischem Schmalz, und überstreut sie warm mit Zucker.

Gebackene Pflaumen.

Man schält gute reife Pflaumen, nimmt die Steine heraus, steckt statt deren geschälte Mandeln darein, faßt 5 bis 6 in kleine Drathstückchen oder in einen Faden, rührt denselben Saig an, wie bey den gebackenen Aepfelschnitten, kehrt dann die eingefasteten Pflaumen darinn um, backt sie in heißem Schmalz gelb, nimmt sie, wenn sie ein wenig erkaltet sind, vom Drath oder Faden ab, und überstreut sie mit Zucker.

Wohlfeile Mundkuchlein.

Man verrührt das Gelbe von 4 Eiern mit 6 Eßlöffeln voll süßem Rahm, einem Eßlöffel voll gestoßenem Zucker und einer Nuß groß frische Butter, schafft soviel feines Mehl darein, daß es einen leichten Teig giebt, der sich wälzen läßt. Nun werden kleine Böden davon gewälzt, mit einem Trinkglase runde Kuchlein ausgestochen, diese in heißem Schmalz gelb gebacken, und warm mit Zucker überstreut. Diese Portion ist für 5 bis 6 Personen.

Gebackene Grundeln.

Man rührt in einer Schüssel 3 ganze Eier und von 5 das Gelbe mit einem halben Pfund gesiebtem Zucker weiß, thut dann die klein geschnittene Schale von einer Zitrone, ein halbes Loth gestoßenen Zimmet, 1 Quint Nägelein, 1 Pfund feines Mehl nebst einem Viertelpfund frischer Butter (welche aber zuvor ein wenig weich gemacht werden muß, damit sie sich gut verarbeiten läßt,) dazu, würzt es zu einem festen Teig, formirt Grundeln daraus, und läßt sie auf einem mit Mehl bestreuten Brett über Nacht liegen. Den andern Tag werden sie in Eyerweis umgekehrt, mit Semmelmehl bestreut, und in Schmalz gebacken.

Anmerk. Wer Rosenwasser liebt, kann statt der ganzen Eier 8 Eyer gelb und 2 Eßlöffel voll Rosenwasser nehmen. Die Form der Grundeln muß in Holz gestochen seyn, wie die der Springerlein, nur etwas tiefer.

Kirschenküchlein.

Man rührt 4 Eßlöffel voll Mehl mit guter Milch an, wie zu einem Spazentaig, macht einer starken welschen Nuß groß Schmalz (Schmalz butter) heiß, läßt es wieder abkühlen, rührt es recht in den Taig, schlägt 2 ganze und 1 bis 2 Eyer gelb darein, daß der Taig in der Dicke wie zu Apfelsküchlein wird, thut hierauf ohngefähr ein Pfund abgezopfte Kirschen darein, macht sie recht untereinander, legt mit einem Eßlöffel, welchen man zuvor in frisches Schmalz taucht, kleine runde Küchlein in heißes Schmalz, backt sie schön gelb, legt sie zum Ablauen auf Brodschnitten, und überstreut sie nachher auf einer Schale mit Zucker und Zimmet.

Zobelspäne in Schmalz gebacken.

Man stoßt 4 Loth geschälte Mandeln mit ein wenig Rosenwasser ganz fein, nimmt sie nebst 8 Loth feinem Mehl und 2 Loth gesiebttem Zucker in eine Schüssel, rührt es mit einem ganzen Ey und dem Gelben von 4 andern nebst süßem Rahm zu einem Taig zum Auswälten an, würzt denselben ein wenig, wälzt eines Tellers große Kuchen davon, schneidet mit dem Backwädlein starke Fingers breite Streifen davon, backt sie schnell in heißem Schmalz nur gelblicht, und überstreut sie mit Zucker und Zimmet.

Zwieback in Schmalz gebacken.

Man rührt 6 Kochlöffel voll Mehl mit guter Milch, einem starken Eßlöffel voll Kirschengeist und 7 Eyern zu einem Taig, in der Dicke wie zu Flädlein an, bestreicht hierauf ein Po-

tageblech mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, füllt den angerührten Teig darein, setzt es auf heiße Asche, deckt einen Deckel mit Kohlen darüber, daß es nur fest zusammen gesteht, stürzt es dann auf eine Platte, schneidet es zu viereckigten Stückchen, macht neben herum Schnitte darein, aber nicht ganz durch, backt sie in heißem Schmalz gelb, und überstreut sie mit Zucker und Zimmet.

Gebackene Mandeln.

Man nimmt das Gelbe von 6 Eiern, 2 Eßlöffel voll gestiebten Zucker und 2 Eßlöffel voll Kirschengeist in eine Schüssel, rührt soviel Mehl dazu, daß es einen Teig zum AuswälLEN giebt, nimmt ihn auf ein Brett, wället ihn eines starken Messerrücken dick aus, sticht ihn mit einem Mandel- oder sonst einem kleinem Förmchen aus, backt die Mandeln in heißem Schmalz, und überstreut sie warm mit Zucker und Zimmet.

Gebackene Mandeln von Kartoffeln.

Man rührt ein Viertelpfund gestiebten Zucker, 4 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern recht stark, thut ein Viertelpfund zuvor gesottene und geriebene Kartoffeln dazu, nimmt den Teig auf ein Brett, warauf feines Mehl ist, würgt ihn ein wenig, wället ihn 2 Messerrücken dick aus, sticht ihn mit einer Mandelform aus, (der Teig muß so fest seyn, daß die ausgestochenen Mandeln in der Form nicht hangen bleiben,) tunkt jedesmal die Form ins Mehl, klopft sie heraus auf ein mit Mehl bestreutes Brett, bis sie alle beisammen sind. Dann werden sie (nicht zuviel auf

einmal, weil sie sehr auflaufen,) in heißem Schmalz gebacken, und warm mit Zucker und Zimmet überstreut.

Mandelnküchlein.

Sechs Loth geriebenes Semmelmehl brüht man mit einem Glase siedender süßer Milch und einem halben Glase Rosenwasser ab, trocknet es mit einer welschen Nuß groß Butter auf, thut ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln, eine Hand voll Zucker und etwas Zimmet dazu, rührt es mit 4 Eyern glatt an, legt mit einem Löffel länglichte Küchlein davon in heißes Schmalz ein, rüttelt sie öfter um, backt sie langsam gelb, läßt sie auf Brod ablaufen, und überstreut sie mit Zucker.

Abgelaufene Mandelküchlein.

Man rührt ein Viertelpfund geschälte und mit Zimmetwasser fein gestoßene Mandeln, 4 Loth gestebten Zucker, ein wenig Zimmet und Muscarblüthe, mit 2 ganzen und einem gelben Ey nebst 2 Eßlöffeln voll Zimmetwasser an, schneidet von Oblaten viereckigte Blättchen, überstreicht sie mit der Fülle, und legt jedesmal ein anderes Blättchen darauf. Alsdann macht man von 2 Kochlöffeln voll Mehl einen Teig mit kaltem Wein an, thut das Weiße von einem Ey und eines Hühnereyes groß zerlassener Butter dazu, rührt ihn mit warmem Wein vollends an, daß er etwas dicker als ein Flädleinstaug ist, taucht die bestrichenen Oblaten neben herum dar ein, daß sie in der Mitte leer bleiben, backt sie in heißem Schmalz, und überstreut sie warm mit Zucker.

Gebäckene Zimmetmandeln.

Ein halbes Pfund auserlesene geschälte Mandeln weicht man 24 Stunden in Rosenwasser ein, worinn zuvor ein Eßlöffel voll gestiebter Zucker aufgelöst ist, vermengt hierauf ein Loth Zimmet mit einem Viertelpfund Zucker auf einem Bogen Papier, backt die eingeweichten Mandeln, wenn sie zuvor abgelausen sind, in heißem Schmalz gelb, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, läßt sie recht ablaufen, rüttelt sie, so lang sie noch heiß sind, in dem Zucker und Zimmet auf dem Papier herum, und stellt sie kalt auf.

Böhmisches Brod.

Sechs saure Aepfel bratet man in heißer Asche weich, schält sie, wenn sie erkaltet sind, und schabt sie bis auf den Buchen in eine Schüssel, thut dann ein Kaffeelöffelchen voll Zimmet nebst einer Hand voll gestoßenen Zucker dazu, rührt es mit 4 bis 5 Eyer gelb an, schneidet von Wecken oder Semmeln runde — nicht gar dicke Schnitten, bestreicht die Hälfte derselben mit den angerührten Aepfeln, und deckt die leer gelassenen Schnitten darauf. Nun rührt man einen Kochlöffel voll Mehl mit etwas Wein oder Milch an, schlägt 4 Eyer daran, verdünnt es mit noch mehr Milch oder Wein, kehrt die gefüllten Schnitten darinn um, backt sie in heißem Schmalz gelb, und überstreut sie warm mit Zucker und Zimmet. Dieses Brod kann trocken, und auch mit einer Kirschen- oder Rosinensauce gegeben werden.

Zuckerbackwerk und Confecturen.

Anisküchlein.

Man rührt 5 Eyerweis mit 12 Loth gestiebtem Zucker eine halbe Stunde, drückt etliche Tropfen Zitronensaft daran, thut 6 Loth seines Mehl und nach Belieben Anis darein, setzt kleine Küchlein davon auf Oblaten, läßt sie eine halbe Vierelstunde stehen, und backt sie in einem kühlen Ofen ganz weiß.

Eben diese Küchlein können auch auf folgende Art gemacht werden: Man rührt ein Viertelpfund gestiebten Zucker mit einem Eyerweis, bis es ganz dick und weiß ist, drückt einige Tropfen Zitronensaft daran, rührt es noch eine Zeitlang, schneidet Oblaten zu viereckigten Stückchen, bestreicht sie mit dem Gerührten, übersreut sie mit Anis, und backt sie in einem kühlen Ofen.

Eine andere Art Anisküchlein.

Man schlägt das Weiße von 2 Eiern zu einem Schaum, rührt das Gelbe von 2 Eiern und 6 Loth Zucker darein, nimmt ein wenig Anis, etwas gestoßenen Zimmet, Muscatenblüthe und Kardemumen dazu, bestreicht hierauf ein Blech mit Butter, setzt mit einem Löffel Küchlein darauf, und backt sie in keiner starken Hitze. Diese Küchlein können auch nach dem Backen

mit einem Zuckereis überstrichen, mit Anis überstreut, und in gelinder Wärme getrocknet werden.

Anis-Marzipan.

Man verklopft 2 Eyer recht stark, thut ein halbes Pfund gesiebten Zucker dazu, rührt es eine halbe Stunde, thut etwas weniger als ein halbes Pfund Mehl darein, macht es recht durcheinander, nimmt den Teig auf ein Nudelbrett, wälzt ihn eines halben kleinen Fingers dick aus, bindet hierauf ein wenig feines Mehl in etwas Flor, bestäubt damit die dazu gehörigen hölzernen Mödel, drückt den Teig darein, stürzt den Model um, schneidet das ausgedrückte aussen herum ein wenig ab, legt es auf ein mit Mehl überbestreutes Brett, und läßt es über Nacht stehen. Den andern Tag bestreicht man ein Blech mit Butter oder Schmalz, überstreut es mit Anis, legt die Stücklein darauf, und backt sie in einem kühlen Ofen, daß sie oben ganz weiß bleiben.

Anmerk. Wenn man keine Mödel hat, kann man den Teig auch in selbstbeliebige Stückchen schneiden, und eben so backen.

Baslerlebkuchen.

Ein Pfund Zucker läutert man mit einem halben Schoppen Wasser, bis er spinnt, nimmt ihn dann vom Feuer, thut ein Viertheil Pfund geschnittenen Zitronat, von 2 Zitronen die Schale, ebenfalls fein geschnitten, 1 Loth gestoßene Muscatnuß darein, gießt ein Trinkglas voll guten Kirschengeist daran, und läßt es erkalten. Hierauf rührt man ein Pfund Mehl darein, nimmt es auf den Backtisch, macht Lebkuchen

nach beliebiger Form daraus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, backt sie in einem nicht zu heißen Ofen, überzieht sie nachher mit einem weißen Eis, und läßt sie wieder abtrocknen.

Berner-Biscuits.

Man rührt das Gelbe von 9 bis 10 Eiern mit 5 Viertelfund gesiebtem Zucker eine Viertelstunde, schlägt das Weiße von den Eiern zu steifem Schaum, rührt ihn auch darein, thut dann die abgeriebene Schale von einer Zitrone nebst 3 Viertelfund feinem gesiebtem Mehl dazu, macht von weißem Papier kleine Kapseln, stellt sie auf ein Blech, füllt sie von der Masse halb voll, überstreut sie mit gesiebtem Zucker, und backt sie langsam. Sie können im Papier aufgestellt werden.

Butter-Biscuits mit einer Kruste.

Man macht von einem Viertelfund Butter auf die schon im Ersten Theil dieses Buchs angezeigte Art Butter-Biscuits, setzt auf ein mit Butter bestrichenen Blech runde Küchlein, und backt sie im Ofen. Hierauf stoßt man die Hälfte von einem Viertelfund geschälten Mandeln ganz fein, rührt sie mit einer Hand voll Zucker, ein wenig Zitronenschale und dem Gelben von 2 Eiern an, überstreicht damit die gebackenen Butter-Biscuits, schlägt alsdann das Weiße von 2 Eiern zu Schaum, rührt eine Hand voll gesiebten Zucker darunter, streicht es auch eines halben Fingers dick darüber, schneidet die übrigen Mandeln klein gewürfelt oder stoßt sie gröblich, vermischt sie mit etwas fein gestoßenem Zucker.

Zucker, überstreut die Küchlein damit, und backt sie in einem kühlen Ofen gelb.

Genuesisches Biscuit.

Eine Zitrone und eine süße Pomeranze reibt man am Reibeisen ab, nimmt die abgeriebene Schale nebst 2 Eßlöffeln voll Marmelade, von welcher Sorte es ist, ein wenig Pomeranzblüthe und 2 trocken eingemachte Aprikosen in einen Mörser, stoßt es fein, treibt es durch einen engen Seiher oder Sieb in eine Schüssel, rührt 8 Loth gestiebten Zucker nebst dem Gelben von 4 Eiern darein, schlägt hierauf das Weiße von 6 Eiern zu steifem Schaum, und rührt ihn unter die Masse. Alsdann macht man runde oder lange Formen von weißem Papier, füllt sie von der Masse halb voll, backt sie in gelinder Hitze im Ofen, verfertigt dann von 4 Loth gestiebtem Zucker, ein wenig Eierschaum und Zitronensaft ein weißes Eis, überstreicht damit das gebackene Zuckerbrod, trocknet es, und giebt es mit dem Papier auf den Tisch.

Gelbe Biskoten. (Biscuits.)

Ein halbes Pfund Zucker rührt man mit dem Gelben von 8 Eiern eine Viertelstunde, schlägt hierauf das Weiße von 6 Eiern zu einem steifen Schaum, reibt eine Zitronenschale an Zucker ab, rührt das Abgeriebene nebst dem Schaum und 9 Loth vom feinsten Biscuitmehl nach und nach an den gerührten Zucker, macht alsdann von weißem Papier runde Formen, setzt sie auf ein Blech, füllt sie von der Masse halb voll, streut durch ein Sieb ein wenig Zucker darüber, und backt sie in einem kühlen Ofen.

Sie können mit oder ohne Papier aufgestellt werden.

Böhmisches Brod.

14 Eyer verrührt man in einer Schüssel, nimmt ein starkes Pfund Zucker dazu, rührt es eine Stunde zusammen, vermengt hierauf ein Pfund recht feines Mehl mit 2 Loth verlesenem Anis, und rührt es langsam an die Masse. Alsdann bestreicht man ein rundes oder viereckiges Blech mit Butter, belegt es stark mit Oblaten, füllt die Masse darein, bringt es schnell in den Ofen, und backt es langsam. Dieses Brod kann, wenn es einen Tag alt ist, zum Aufheben in 4eckigte Stückchen geschnitten, und im Ofen gelb geröstet werden.

2 Bonbons.

Drey Viertelpfund gestoßenen feinen Zucker nimmt man in eine Kastrol oder messingene Pfanne, gießt ein Trinkglas voll Wasser nebst dem Saft von 2 Zitronen darüber, und läßt es über dem Kohlfener dicklicht kochen. Um zu sehen, ob es fertig ist, taucht man die Fingerspize darein, und hält sie gleich in kaltes Wasser; wenn der Zucker wie Glas abspringt, so ist er fertig; alsdann gießt man ihn auf ein reines Blech, daß er auseinander lauft, schneidet kleine Stückchen davon, so lang er noch warm ist, wickelt dieselben in buntes oder weißes Papier ein, und giebt sie zum Nachtisch. Diesem Zucker kann mit Chocolate, Pomeranzen, Punsch oder Kaffee ein beliebiger Geschmack gegeben werden.

Butterblumen.

Man macht von einem halben Pfund Mehl, einem halben Pfund Butter, 3 Eßlöffeln voll Wein, 1 Eyer gelb und 4 großen Eßlöffeln voll Zucker einen Teig, wället ihn auf einem Nudelbrett 2 Messerrücken dick aus, sticht ihn mit blechernen Mödeln, die wie Blumen geformt sind aus, legt die ausgestochenen Blumen auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit einem Ey, überstreut sie mit Zucker und gröblich geschnittenen Mandeln, und backt sie im Ofen schön gelb.

Chocoladebrode in Kapseln.

Man rührt ein Viertelpfund gesiebten Zucker mit dem Gelben von 5 Eiern an, schlägt das Weiße zu Schaum, thut denselben auch dazu, rührt die Masse auf gelindem Kohlfener lauwarm, nimmt sie weg und rührt sie wieder kalt, thut alsdann 6 Loth feines Mehl nebst 4 Loth geriebener Chocolate darunter, macht papierne Kapseln dazu, füllt die Masse darein, und backt sie im Ofen. Wenn sie fertig und kalt geworden sind, werden sie zu Schnitten geschnitten, und ein wenig abgeröstet.

Chocoladefüchlein.

Zu einem völligen Schoppen Milch setzt man 2 Loth geriebene Chocolate mit einem Stückchen ganzem Zimmet, 2 Loth Zucker und einem Viertelpfund frischer Butter über das Feuer, nimmt, wenn es ein wenig gekocht hat, den Zimmet heraus, und rührt 12 Loth feines Mehl darein, daß es einen festen Teig giebt. Sobald derselbe in einer Schüssel ein wenig erkaltet ist,

schlägt man 6 Eyer eins um andere hinein, bestreicht das Blech mit Butter, setzt von der Masse eines Daumen lange und eben so dicke Stücklein auf, schlägt das Weiße von einem Ey zu Schaum, bestreicht die Kuchlein damit, überstreut sie mit gestoßenem Zucker, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen gelb. Diese Art Chocoladekuchlein wird zu Chocolate, Mandelade, auch zu Reisscontent gegeben.

Confect wie Sobelspäne.

Man nimmt ein Viertelpfund ungeschälte fein gestoßene Mandeln, 6 Loth gestiebten Zucker, 6 gestoßene Nägelein, eine halbe geriebene Muscatnuß und ein halbes Loth gestoßenen Zimmet in eine Schüssel, rührt dieß alles mit Rosen- oder Zimmerwasser an, daß es eine Masse giebt, die man aufstreichen kann, schneidet hierauf von Oblaten schmale Streifen, streicht von der angerührten Masse darüber, rollt sie über ein rundes Holz in der Dicke eines Daumens, (im Aufrollen muß die bestrichene Seite außen bleiben,) legt sie auf ein mit Butter bestrichenen weißes Papier, und backt sie in der Tortenpfanne oder in einem kühlen Ofen. Sie sind sehr gut zum Wein aufzustellen.

Sohlhippen.

Man rührt ein Viertelpfund Zucker, ein Viertelpfund Mehl mit einem Ey und guter Milch glatt an, nimmt eines halben Eys groß zerlassene Butter, die klein geschnittene Schale von einer Zitrone, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmet und halb so viel Nägelein dazu, rührt es mit Milch vollends an, daß der Teig in der Dicke wie ein Gläd-

leinsteig ist. Nun wird das Hohlhippen: Eisen recht heiß gemacht, mit einer Speckschwarte bestrichen, ein Löffel voll von dem Teig in die Mitte des Eisens gethan, ein wenig auseinander gestrichen, langsam zugedrückt, auf beyden Seiten schön gelb gebacken, und auf ein dazu bestimmtes Hölzchen aufgewickelt.

Anmerk. Bey Allem, was in solchen Eisen gebacken wird, ist zu merken, daß, ehe man das Gebackene herausnimmt, das Eisen am Rande zuvor abgeschabt werden muß, damit das Schwarze davon wegfällt. Man darf es auch nicht zu schnell zudrücken, sie zerplagen gerne.

Mandel-Hippen.

Ein Viertelpfund geschälte Mandeln stoßt man mit Rosenwasser fein, rührt solche mit 2 Eiern in einer Schüssel an, thut die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone, ein halbes Loth Zimmet und ein halbes Pfund feines Mehl dazu, verrührt hierauf ein Viertelpfund gestiebenen Zucker mit einem Glase warmem Rosenwasser, und rührt es nebst 3 Loth zerlassener Butter an die Mandelmasse. Wenn es in der Dicke wie ein gewöhnlicher Hippen Teig ist, streicht man jedesmal einen Eßlöffel voll davon in ein heißgemachtes mit einer Speckschwarte bestrichenes Hippen Eisen, backt solche auf beyden Seiten schön gelb, und krümmt sie warm über ein Wällholz. Sie lassen sich wie andere Hippen an einem warmen Orte aufbehalten. Wer das Rosenwasser nicht liebt, kann statt dessen gute süße Milch nehmen.

Gefüllte Mandel-Hippen.

Man macht von Mehl, ein wenig Zucker, einem Ey und einer Nuß groß zerlassener Butter einen Hohlhippentaig, backt solche ganz bleich davon, legt sie aufeinander, und stellt einen Zeller darauf, daß sie gerade bleiben. Alsdann stoßt oder hackt man ein halbes Pfund geschälte Mandeln klein, rührt ein halbes Pfund Zucker mit dem Schaum von 5 großen Eyerweis und etwas Zitronensaft recht stark, nimmt dann die Mandeln nebst der Schale von einer Zitrone, 4 Loth Zitronat, 4 Loth Pomeranzenschalen, alles fein gewürfelt geschnitten, nebst gröblich gestoßenem Zimmet und Nägelein nach Belieben dazu, rührt es wohl untereinander, schneidet dann die gebackenen Hippen schön rund, überstreicht sie mit dem Angerührten, legt sie auf ein Blech, backt sie im Ofen schön gelb, und krümmt sie über ein Wälholz.

Hohlhippen mit Mandeln.

Man stoßt ein Viertelpfund geschälte Mandeln mit süßer Milch fein, nimmt sie nebst einem Viertelpfund Zucker, eben soviel Mehl, 3 Loth zerlassener Butter und etwas klein geschnittenen Zitronen- und Pomeranzenschalen in eine Schüssel, rührt alles zusammen mit 2 Eiern und süßem Rahm wie zu einem Flädleintaig an, und backt sie wie die vorhergehenden. — Sie können auch auf folgende Art gemacht werden: Man feuchtet ein Viertelpfund Zucker mit Rosenwasser an, daß er ganz naß ist, nimmt dann ein Viertelpfund gestoßene Mandeln, eben soviel Mehl, 1 Quint gestoßenen Zimmet und

die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone dazu, macht es mit einem ganzen Ey und einem Eyerigelb recht durcheinander, thut 2 Loth zerlassene Butter dazu, und läßt es eine halbe Stunde stehen, alsdann rührt man, wenn der Teig noch zu dick ist, ein Eyerigelb und ein wenig Rosenwasser dazu, und backt sie wie die vorhergehenden.

Quitten = Hohlhippen.

Man siedet so viel Quitten, als man will, in Wasser samt den Schelfen weich, zieht die Schelfen ab, schabt das Mark mit einem Messer ab, doch so, daß nichts Steinigtes dazu kommt, und treibt es durch ein Haarsieb. Alsdann nimmt man vom feinsten gesiebten Zucker soviel, als es Quittenmark ist, oder auch etwas weniger, rührt ihn mit dem Quittenmark untereinander, thut eine am Zucker abgeriebene Zitronenschale nebst ein wenig Zitronensaft dazu, rührt es noch einmal recht untereinander, bestreicht alsdann Zinn, oder Porzellanteller mit Speckschwarte oder süßem Mandelöl, streicht von dem Angerührten so dünn als möglich darauf, läßt sie auf einem warmem Ofen so trocknen, daß man die Hohlhippen herunter ziehen kann, schneidet sie in beliebiger Breite zu Streifen, wickelt sie hierauf auf runde glatte Hölzer oder Stangen, dupft sie am Ende mit ein wenig Eyerweis, daß sie beyammen bleiben, und trocknet sie auf einem warmen Ofen. — Es ist zu merken, daß die glatte Seite beyhm Aufwickeln aussenhin kommen muß.

Zimmet: Sohlhippen.

Ein halbes Pfund geschälte und abgetrocknete Mandeln stoßt man mit 3 Eyerweis fein, schlägt hierauf das Weiße von 3 oder 4 Eiern zu Schaum, nimmt ein halbes Pfund gesiebten Zucker dazu, rührt es eine halbe Stunde, thut eine am Reibeisen abgeriebene Zitronenschale, den Saft von einer halben Zitrone und 1 Loth gestoßenen Zimmet dazu, und rührt die gestoßenen Mandeln nach und nach damit an. Als dann bestreicht man ein Blech mit Butter, streicht mit einem Löffel von dem Zaig so groß, als die Sohlhippen werden sollen, eines Messerrücken dick darauf, backt sie im Ofen schön gelb, und krümmt sie warm über ein kleines Holzchen.

Unmerk. Von dem nehmlichen Zaig werden auch die kleinen Mandel-Lebkuchen gemacht, nur nimmt man statt des Zimmets klein geschnittene Pomeranzenschalen und Zitronat dazu, streicht den Zaig auf länglicht geschnittene Stücke Oblaten eines kleinen Fingers dick, und backt sie auf einem Bleche im Ofen schön gelb.

Neue Art Kaffeebrod.

Zu anderthalb Schoppen Milch röstet man 4 Loth Kaffee hellgelb, stoßt denselben in einem Mörser gröblich, setzt ihn dann mit der Milch, einem Stückchen ganzem Zimmet und 4 Loth Zucker über das Feuer, läßt es so lange wie ein hartes Ey sieden, gießt es dann durch ein Haarsieb oder durch eine Serviette, nimmt es wieder in eine Kastrol mit 12 Loth frischer Butter, rühret, sobald es über dem Kohlfener kocht, ein halbes Pfund feines Mehl darein, schafft den Zaig recht glatt, thut ihn in eine Schüssel,

läßt ihn erkalten, rührt dann 8 Eyer eines um das andere hinein, bestreicht die Bleche ein wenig mit Butter, setzt von dem Taig Brode eines kleinen Eyes groß auf, bestreicht sie mit aufgeschlagenem (verkleppertem) Ey, überstreut sie mit grob gestoßenem Zucker, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen. Diese neue Art ist sehr gut zum Kaffee.

Kleienbrod.

Man stoßt anderthalb Viertelpfund (12 Loth) geschälte Mandeln ganz fein, thut eben so viel gesiebten Zucker, 4 Loth Zitronat, 4 Loth Pomeranzenschalen, die Schale von einer halben Zitrone, so fein als möglich geschnitten, ein Quint gestoßene Nägelein und eben so viel Zimmet dazu, und rührt mit dem Weißen von 5 Ethern, welche zuvor zu Schaum geschlagen seyn müssen, eine Viertelstunde den Zucker und die Mandeln, dann erst das Geschnittene darein. Dann werden einer welschen Nuß groß Brödlein auf ein mit Butter ganz dünn bestrichenen Blech gesetzt, und schön gelb gebacken.

Koferen.

Man rührt ein Viertelpfund mit Rosenwasser gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, ein Viertelpfund Mehl, mit 4 Ethern und soviel saurem oder auch süßem Rahm an, daß der Taig wie ein dicker Flädleinstaug ist, thut die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone, und nach Belieben Zimmet dazu. Dann macht man das Koferneisen heiß, bestreicht es mit einer Speckschwarte, thut einen

Epfel voll von dem Taig darein, drückt es langsam zu, bakt es auf beyden Seiten schön gelb, und krümmt sie über ein Wällholz.

Noch eine Art Kosern.

Man rührt ein Viertelfund Butter nicht ganz leicht, schlägt 3 Eyer darein, nimmt ein Viertelfund gestoßene Mandeln, eben so viel Zucker, 12 Loth Mehl, etwas klein geschnittene Zitronenschale und nach Gutdünken Zimmet und Nägelein, rührt es mit süßem Rahm oder Milch an, und bakt sie wie die vorhergehenden.

Anmerk. Wenn man die geschälten Mandeln in einer Pfanne schön gelb röstet, und dann erst stößt, werden die Kosern desto kräftiger.

Kosern ohne Mandeln.

Man rührt ein Viertelfund Butter nicht ganz leicht, schlägt 5 Eyer darein, thut ein Viertelfund Zucker, eben so viel Mehl, die klein geschnittene Schale von einer halben Citrone nebst dem Saft davon dazu, rührt es mit süßer Milch wie einen dicken Fläbleinstaug an, und bakt sie wie die vorhergehenden.

Kleine Krapfen auf englische Art.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Ethern darein, rührt es mit einem Viertelfund gestobtem Zucker noch eine Viertelstunde, thut von einer halben Citrone die Schale und 2 Loth Zitronat, beydes fein geschnitten, nebst einem halben Loth Zimmet und 4 Loth kleinen Rosinen dazu, schlägt das Weiße von 6 Ethern zu steifem Schaum, rührt ihn auch unter die Masse, nimmt zuletzt

ein Viertelpfund fein gesiebtes Mehl dazu, rührt es aber nicht länger, als bis das Mehl nicht mehr gesehen wird, macht hierauf von weißem Papier runde oder ovale Formen, füllt sie von der Masse halb voll, backt sie in gelinder Hitze, und macht das Papier davon ab.

Kleine französische Kuchen.

Man nimmt ein halbes Pfund feines Mehl, und eben so viel gesiebten Zucker auf ein Backbrett, schneidet ein Viertelpfund Butter darein, thut 2 Loth Zitronat, die Schale von einer halben Zitrone, 2 Loth Pomeranzenschalen, oder, wenn man es hat, die Schale von einer halben frischen Pomeranze, alles fein geschnitten oder gehackt dazu, schaft es mit einem ganzen und 2 gelben Eiern zu einem Teig, den man wälzen kann, wälzt ihn eines halben Fingers dick aus, sticht mit einer kleinen Form runde Küchlein davon aus, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, und backt sie gelb.

Ganz geringe braune Lebkuchen.

Eine halbe Maas zuvor wohl warm gemachten Honig nimmt man in eine Schüssel, thut zwey starke Messerspißen voll Potasche, ein paar Eßlöffel voll Kirschegeist oder andern Branntwein, nebst Pfeffer, Ingwer, Fenchel nach Gutdünken, und einen halben Bierling, (den achten Theil eines würt. Simri, zwischen 3 und 4 Pfund) Mehl dazu, arbeitet es recht durch, formirt Lebkuchen davon, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit einem verklebten Ey, worinn ein wenig Rosenwasser ist,

und backt sie. Man kann auch Mandeln, Zitronat und dergleichen darein thun.

Magenconfect.

Man siedet ein Pfund gestoßenen Zucker mit einem Trinkglaße voll Wasser auf Kohlfener so lang, bis es dick wird, nimmt dann Muscatblüthe, Zimmet, Nägelein, von jedem ein halbes Loth, Zibeben, Cardemumen, vom jedem ein Quint, alles gröblich gestoßen, nebst einem halben Pfund geschälten und fein geschnittenen Mandeln und der fein geschnittenen Schale von einer Zitrone dazu, mengt alles wohl untereinander, schafft etwas feines Mehl darunter, daß es einen Teig zum Auswällen giebt, wälzt ihn eines starken Messerrücken dick aus, sicht ihn mit kleinen Blechformen aus, legt das Ausgestochene auf ein mit weißem Wachs bestrichenen Blech, backt es in einem kühlen Ofen hellgelb, überzieht es, wenn es erkaltet ist, mit einem Eis, und trocknet es wieder ab.

Macronen.

Man wäscht ein halbes Pfund geschälte Mandeln aus frischem Wasser, legt sie auf ein Papier, und trocknet sie auf einem warmen Ofen oder Backofen, doch so, daß sie weiß bleiben, stoßt sie dann mit einem Eyerweis, welches zu Schaum geschlagen ist, recht fein, rühre sie in eine Schüssel, thut anderthalb Viertelpfund (12 Loth) gesiebten Zucker dazu, rührt beydes so lang, bis es einander angenommen hat, schlägt dann das Weiße von 3 Eiern zu einem steifen Schaum, rührt die Masse damit an, und thut

die Schale von einer halben Zitrone nebst 2 Loth Zitronat fein geschnitten dazu. Nun werden ganze Oblaten auf ein Blech gelegt, von der Masse kleine länglichte Häuflein darauf gesetzt, mit fein gestoßenem Zucker überstreut, und im Ofen bey gelinder Wärme gebacken.

Eine andere Art Makronen.

Man schält ein halbes Pfund Mandeln, stoßt sie mit ein wenig Rosenwasser fein, thut sie nebst einem halben Pfund gestiebtem Zucker in eine Kastrol oder messingene Pfanne, rührt sie über einem Kohlsener mit einem hölzernen Löffel so lang, bis sie nicht mehr an den Fingern kleben, wenn man solche daran hält, (doch dürfen sie nicht zu trocken werden) und thut sie zum Abkühlen in eine Schüssel. Hierauf schlägt man das Weiße von 3 bis 4 Eiern zu einem Schaum, rührt die Mandeln damit an, schneidet 2 Loth Zitronat und ein Stückchen Zitronenschale beydes fein, nimmt es dazu, setzt die Makronen, wie die erstbeschriebenen, auf Oblaten, und backt sie in einem kühlen Ofen.

Mandel-Blättchen.

Man stoßt ein Viertelpfund geschälte Mandeln mit dem Mark von einer Zitrone fein, thut die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone dazu, nimmt es in eine Schüssel, rührt ein Viertelpfund gestiebten Zucker mit einem hölzernen Löffel darunter, und gießt soviel Zitronensaft darein, daß man die Masse austreichen kann. Nun werden Oblaten zu runden Stückchen, eines Vier und Zwanzig-Kreuzer-Stücks groß, geschnitten, von der Masse eines Messer-

rücken dick überstrichen, und in einem nicht mehr heißen Ofen lichtgelb gebacken.

Mandelblättlein mit Eingemachtem.

Von feinem dünn gewälltem Buttertaig sticht man runde Blättlein in der Größe einer obern Kaffeetasse aus, legt sie auf ein mit Butter bezogenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech, rührt ein Viertelpfund gesiebten Zucker mit dem geschlagenen Schaum eines Eyerweiss und einem Kaffeelöfflein voll Zitronensaft eine Viertelstunde, thut ein Viertelpfund geschälte und fein länglicht geschnittene Mandeln nebst der ebenfalls fein geschnittenen Schale von einer halben Zitrone in den gerührten Zucker, breitet dann von dieser Masse auf jedes Blättchen einen halben Eßlöffel voll aus, läßt in der Mitte eine Oeffnung von der Größe eines Fingerhuts, backt sie in einem nicht heißen Ofen gelb, und thut, wenn sie fertig sind, in die Oeffnung etwas Eingemachtes.

Mandelbögen.

Man schneidet ein Viertelpfund geschälte Mandeln und den vierten Theil von einer Zitronenschale ganz dünn, schlägt dann das Weiße von 4 Ethern zu einem dünnen Schaum, rührt die Mandeln und Zitronenschalen, nach Belieben Zimmet und 4 Loth Zucker darein, bestreicht hierauf ein heiß gemachtes Blech mit Wachs, streicht mit einem Löffel dünne Bleche (Lappen) auf das Blech, so groß als die Mandelbögen werden sollen, backt sie im Ofen gelb, nimmt dann eines um das andere warm ab, und drückt sie über ein Wällholz.

Andere Art Mandelbögen.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln werden zur einen Hälfte gestoßen und zur andern geschnitten, 3 Eyerweis zu einem dicken Schaum geschlagen, 12 Loth gesiebter Zucker darein gerührt, die Mandeln nebst 4 Loth Zitronat, 4 Loth Pomeranzenschalen und der Schale von einer Zitrone, alles fein geschnitten, dazu gethan, und recht untereinander gerührt. Alsdann schneidet man von Oblaten 3 Finger breite und 2 Finger lange Streifen, überstreicht sie mit dem Teig, legt sie auf ein Blech, backt sie im Ofen schön gelb, und krümmt sie warm über ein Wällholz.

Mandelbögen noch eine Art.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln theilt man in 2 Theile, stoßt den einen Theil mit Zitronensaft, schneidet den andern fein länglicht, nimmt zu jedem Theil ein Viertelpfund gesiebten Zucker, preßt für einen Kreuzer zuvor in Wasser eingeweichten Gummitragant durch ein leinenes Tüchlein an die gestoßenen Mandeln, eine abgeriebene Zitrone dazu, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt die gestoßenen Mandeln damit an, bestreicht ein Blech mit weißem Wachs, streicht von der Masse 2 Finger breite und 1 Viertelelle lange Streifen eines Messerrücken dick auf, streut die lang geschnittenen Mandeln mit dem vermengten Zucker darauf, backt sie in einem kühlen Ofen gelb, macht dieselben, sobald sie fertig sind, mit einem breiten Messer behutsam ab, legt sie über ein Wällholz, läßt sie darauf kalt werden, und behält sie dann in einem warmen Zimmer auf.

Noch eine andere Art.

Man nimmt ein Pfund geschälte Mandeln, worunter 4 Loth bittere seyn können, stoßt die Hälfte dieser Mandeln ganz fein mit Eyerweis, hackt die andere Hälfte auf einem reinen Brette klein, nimmt zu jeder Hälfte dieser Mandeln 12 Loth gestiebten Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone und eben soviel Gummitragant, wie bei der vorherbeschriebenen Art, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt die gestoßenen Mandeln nebst dem dazu gehörigen Zucker eine Viertelstunde damit, legt sie ebenfalls auf ein mit weißem Wachs bestrichenenes Blech, so groß man sie haben will, streut die gehackten Mandeln nebst Zucker darüber, und verfährt übrigens ganz wie bey der vorhergehenden Art.

Mandel / Biscuits.

Man siebt ein halbes Pfund Zucker, stoßt 6 Loth geschälte Mandeln mit ein wenig Eyerweis so fein wie möglich, reibt die halbe Schale von einer Zitrone am Zucker ab, behält von dem gestiebten Zucker ein wenig zurück, nimmt den übrigen, nebst Mandeln und Zitronen-Zucker auf ein Brett, schlägt von 2 Eiern das Weiße zu Schaum, thut davon zu dem Zucker und den Mandeln, mengt es mit einem Messer untereinander, und wället den Teig mit dem zurückgebliebenen Zucker 2 Messerrücken dick aus, sticht ihn hierauf mit einem ganz kleinen Model aus, legt das Ausgestochene auf ein mit Zucker bestreutes Papier oder auf Oblaten, und backt es in einem kühlen Ofen gelblicht.

Mandel-

Mandelgebäckenes.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln wird auf einem Blech im Ofen gelb gemacht, und so klein als möglich geschnitten oder gewiegt. Alsdann rührt man 2 ganze Eyer und 2 Eyerweiß mit einem halben Pfund Zucker eine halbe Stunde, nimmt nach Belieben geschnittene Zitronenschalen, Zitronat und Pomeranzenschalen, auch Zimmt und Nägelein, nebst den geschnittenen Mandeln dazu, rührt anderthalb Viertel pfund halb Stärk: und halb gewöhnliches feines Mehl darein, setzt von diesem Teig lange oder runde Stückchen auf Oblaten, und backt sie im Ofen.

Mandelgebäckenes andere Art.

Man wälzt einen guten Buttersaig eines Messerrücken dick aus, schneidet ihn zu Fingerslangen und 2 Fingerbreiten Stückchen, legt sie auf weißes Papier, bestreicht sie mit verklärtem Ey, und legt sie samt dem Papier auf ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech. Hierauf vermengt man, je nachdem man mehr oder weniger Stückchen hat, ein Viertel: oder halbes Pfund geschälte und fein länglich geschnittene Mandeln mit eben so viel gestoßenem Zucker, bestreut die Stückchen Teig ganz dick damit, und backt sie in gelinder Hitze.

Anmerk. Zu diesen Schnitten kann der Abgang eines Buttersaigs, wenn man eine Sorte oder sonst etwas verfertigt hat, sehr gut benützt werden.

Mandelhäuslein.

Man schneidet ein halbes Pfund geschälte Mandeln länglich, jede zu 4 oder 5 Theilen, 4 Loth Pomeranzenschalen nebst der Schale von einer Zitrone ebenfalls, schlägt hierauf das Weiße von 5 bis 4 Eiern zu Schaum, rührt ihn mit einem halben Pfund Zucker so lang, bis er ganz dick ist, thut dann das Geschnittene dazu, macht es recht durcheinander, setzt einer welschen Nuß große Häuslein auf Oblaten, und backt sie langsam in einem kühlen Ofen. Es können nach Belieben auch Zimmet und Nägelein dazu genommen werden.

Geröstete Mandelkrapsen.

Man stößt ein halbes Pfund geschälte Mandeln mit Rosenwasser fein, nimmt sie nebst einem halben Pfund gesiebtem Zucker in eine messingene Pfanne oder Kastrol, rührt es mit dem Weißen von 4 Eiern glatt an, thut die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone dazu, und läßt sie unter beständigem Rühren so lang auf Kohlfener, bis der Zaig dicklich wird. Nun werden ganze Oblaten auf ein mit Butter bestrichenen Blech gelegt, von der Masse kleine runde Kräpflein geformt, und in einem kühlen Ofen gelb gebacken.

Mandelküchlein.

Man schneidet die Hälfte von drey Viertelpfund geschälten Mandeln fein länglich, stößt die andere Hälfte mit Rosenwasser fein, nimmt hierauf 3 Viertelpfund gesiebten Zucker in eine Kastrol oder messingene Pfanne, rührt ihn über

dem Kohlfeuer so lang, bis es recht warm ist, rührt dann die Mandeln zusammen darein, rührt sie so lange, bis sie heiß werden wollen, dann das Weiße von 2 Eiern darein, richtet es in eine Schüssel an, und läßt es so lang stehen, bis ein Zuckertaig verfertigt ist. Diesen macht man von 8 Loth feinem Mehl, 4 Loth gestebtem Zucker, 4 Loth frischer Butter, der abgeriebene Schale von einer halben Zitrone und einem ganzen Ey, sticht, wenn er recht gewürgt und eines Messerrücken dick ausgewälkt ist, runde Küchlein davon aus, kräufelt sie neben herum, legt sie auf ein mit Butter bestrichenen Blech, streicht von der Mandelmasse eines starken Messerrücken dick darauf, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Kleine Mandelkuchlein.

Man nimmt 5 Viertelpfund gestebtem Zucker, eben soviel geschälte und mit Rosenwasser ganz fein gestoßene Mandeln, 2 Loth gestoßenen Zimmt, ein Quint gestoßene Nägelein, und die abgeriebene Schale von einer Zitrone in eine Schüssel, rührt es so schnell wie möglich mit dem Gelben von 5 Eiern an, legt ganze Oblaten auf ein Blech, setzt von der Masse Fingers dicke Häufchen darauf, streicht sie mit einem Messer ein wenig auseinander, und überstreut sie, wenn sie alle beysammen sind, mit gröblich gestoßenem Zucker. Sie dürfen in einem nicht zu heißen Ofen nur 8 Minuten seyn, damit sie nur abtrocknen, alsdann werden sie aus den Oblaten herausgeschnitten, und sind fertig.

Mandelförbe.

Man schneidet ein halbes Pfund geschälte Mandeln fein länglich, nimmt ein halbes Pfund gestoßenen Zucker in eine messingene Pfanne, feuchtet es mit ein wenig Wasser an, thut die Mandeln dazu, und läßt es unter beständigem Rühren auf dem Kohlfener braungelb werden. Hierauf macht man kleine Pastetenformen inwendig mit Wasser naß, drückt von den gebrennten Mandeln überall und dünn herum, läßt es kalt werden, nimmt es heraus, macht von Zitronenschalen Henkel daran, dann sehen sie aus wie kleine Körbe. Man kann auch kleine obere Kaffeetassen statt der Pastetenformen nehmen.

Mandel; Lebkuchen.

Man rührt ein halbes Pfund gestebten Zucker mit 6 ganzen Eiern, und von 6 andern das Gelbe eine halbe Stunde, röstet ein halbes Pfund geschälte und länglich geschnittene Mandeln auf einem Papier im Ofen gelb, thut sie nebst 2 Loth Pomeranzenschalen, 4 Loth Zitronat, beides länglich geschnitten, einem halben Loth Zimmet, einem Quint Cardemumen und eben so viel Muscatenblüthe, alles fein gestoßen, zu dem gerührten Zucker, rührt ein Pfund feines Mehl darein, schneidet Oblaten zu beliebigen Stückchen, streicht von der Masse eines kleinen Fingers dick darauf, und backt sie im Ofen gelb.

Mandel; Lebzeltten.

Man rührt ein halbes Pfund geschälte und mit Eyerweis fein gestoßene Mandeln mit dem

geschlagenen Schaum von 5 Eiern an, nimmt ein Viertelpfund gesiebten Zucker dazu, macht es recht untereinander, nimmt die Masse in ein messingenes Pfännchen oder Becken, läßt sie auf Kohlen weiß abtrocknen, und in einem andern Geschirr erkalten; nun werden ganze Oblaten auf ein Blech gelegt, von der Masse darauf gestrichen, wie man sie in der Größe haben will, mit Zucker überstreut, mit dem dazu gehörigen Model aufgedrückt, und in einem nicht mehr heißen Ofen langsam gebacken.

Mandeln à la Polonoise (a la Polonois).

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln trocknet man mit einem Tuche recht ab. Hat man Haselnüsse, so wird eine Hand voll ebenfalls geschält, und dazu genommen; man schneidet die Hälfte davon fein länglich, und hackt die andere fein. Hierauf siedet man ein halbes Pfund Zucker nach kurzer Fäden Art (s. 1ster Theil im Reg. Zucker) nimmt ihn vom Feuer weg, rührt die Mandeln alle nebst der fein geschnittenen Schale von einer halben Zitrone darein, schlägt das Weiße von einem Ey zu Schaum, rührt ihn auch darein, bestreicht ein weißes Papier dünn mit Butter, gießt die Masse darauf, breitet sie schön gleich aus, und schneidet sie, wenn sie kalt ist, in beliebige Stückchen, welche an einem trockenen Ort aufgehoben werden müssen.

Mandel-Brezeln oder Ringe.

Ein halbes Pfund Mandeln kocht man mit ein wenig Rosenwasser fein, damit sie nicht zu naß werden, nimmt 12 Loth gesiebten Zucker auf einen Teller, schlägt das Weiße von 2 klei-

nen Eyern zu Schaum, nimmt hierauf die Hälfte von den Mandeln, 2 Eßlöffel voll Schaum und die Hälfte Zucker, stoßt es noch einmal im Mörser durch, und verfährt mit der andern Hälfte eben so; wenn sich nun der Zaig würgen läßt und zusammen hält, so ist er fertig. Wäre es aber nicht, so hilft man mit ein wenig Eyerweiß nach. Alsdann nimmt man den Zaig auf ein mit Zucker bestreutes Blech, macht kleine Brezeln oder Ringe davon, setzt sie auf Oblaten, und backt sie in einem kühlen Ofen gelblich; Sie lassen sich lange aufheben.

Gebackene Zimmetmandeln.

Man schlägt das Weiße von einem Ey mit einem Eßlöffel voll Rosenwasser recht untereinander, kehrt ein halbes Pfund auserlesene geschälte Mandeln darinn um, thut sie zum Ablausen in einen Seiber, nimmt sie hierauf in eine Schachtel, worinn gestobter Zucker ist, rüttelt sie recht hin und her, damit sich der Zucker anhängt, thut sie dann in eine andere Schachtel, worinn gestobener Zimmet ist, und verfährt damit auf die nehmliche Art, wie bei den vorhergehenden. Nun werden sie auf eine breite Platte auseinander gelegt und getrocknet.

Marseiller: Krapfen.

Das Gelbe von 4 Eyern, 2 starke Eßlöffel voll gestobten Zucker, 2 Eßlöffel Rosenwasser, 6 Eßlöffel Wein, ein Viertelpfund Butter und ein halbes Pfund Mehl nimmt man in eine Schüssel, würgt dieß zusammen, macht dann kleine Kugeln daraus, daß jede derselben ein Zeller großes dünn gewälletes Blättchen giebt,

zerläßt, sobald diese alle gleich ausgewället sind, ein Viertelpfund Butter, überstreicht jedes Blättchen mit einem in die zerlassene Butter getauchten Pinsel, und legt eines auf das andere. Die Butter muß mit den Blättchen aufgehen. Sobald sie nun alle aufeinander gelegt sind, so werden sie fest zusammen gerollt, und einige Stunden oder über Nacht auf einem Blättchen in den Keller gestellt. Will man sie nun vollends ausmachen, so schneidet man Rädlein halb Fingers dick ab, wället sie mit halb Zucker und mit halb Mehl der Länge nach auch in der Quere, zu halb Messerrücken dicken Blättchen, und legt die gewällete Seite untenhin. Es kann eine Mandel- oder Zitronenfülle auch etwas Eingeschnittenes darein gefüllt werden. Nun überschlägt man die Quere (überzwerche) Seite, drückt sie neben an der Fülle ein wenig ein, rädelt sie mit dem Backrädchen neben ab, und legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech. Sie werden nicht bestrichen, weder inwendig noch oben, und nur in einem mittelheißen Ofen gelb gebacken. In einer Viertelstunde sind sie fertig. Wenn im Auswällen nicht gefehlet wird, so springen sie auf, wie lauter Reife. Nach dem Backen werden sie mit Zucker überstreut.

Die Zitronenfülle dazu.

Zwey saftige Zitronen reibt man am Reibeisen ab, macht das Mark davon los, löst die Haut ab, schneidet das Mark zu Bröcklein, mengt 6 Loth gesiebten Zucker, 8 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln, 2 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen nebst ein wenig gestoßenem Zimmet auch darunter, läßt alles

zusammen in einem reinen Geschirre auf Kohlen abtrocknen, und braucht von dieser Fülle nach dem Erkalten in die Krapfen. — Die gewöhnliche Mandelfülle, welche ebenfalls darein genommen werden kann, ist bereits bekannt.

Noch eine Art Marseiller Krapfen.

Zwölf Loth feines Mehl nebst ein wenig Salz nimmt man in eine Schüssel, macht dieses mit guter süßer Milch zu einem zum Auswällen tauglichen Zaig, schaffe ein halbes Pfund Butter mit Mehl oder im Wasser, wället es aus und den Zaig halb dick, legt die Butter auf den halben Theil des Zaigs, schlägt das Leergelassene darüber, wället ihn ganz dünn aus, schlägt ihn dann rechts und links ein, wället ihn wieder der Länge nach dünn, schlägt ihn wieder auf die bereits gemeldte Art ein, wället ihn nun zum drittenmal halb dick, schneidet ihn in der Mitte von einander, rollt jede Hälfte auf, schneidet dann Stückchen eines Zolls oder Daumens breit ab, wället solche zu runden Blättchen, nimmt statt des Mehls ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, und wället die Blättchen damit aus. Sobald alle beysammen sind, wird in die Mitte jedes Blättchens etwas Eingemachtes gelegt, dann überschlagen, mit dem Backrädchen ein wenig gleich gerädelt, auf ein mit Mehl besätes Blech gelegt, mit aufgeklopftem Ey bestrichen, stark mit Zucker überstreut, und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Statt des Eingemachten kann wie bey der vorigen Art, eine Zitronen- oder Mandel-Fülle genommen werden.

Nürbe Marf; Krapfen.

Man stoßt 4 Loth frisches Schenmark mit dem Gelben von 2 Eiern im Mörser fein, nimmet es in eine Schüssel, stoßt ebenfalls 6 bittere Mandelbrode und einige kleine Biscuits, thut sie nebst 2 Loth fein geschnittenem Zitronat, einem halben Loth gestoßenem Zimmet und einer am Zucker abgeriebenen Zitronenschale dazu, stoßt alles zusammen noch einmal im Mörser durch, und rühret es in einer Schüssel mit 3 Eyer gelb an. Alsdann wället man 2 Böden von Buttermayg eines Messerrücken dick aus den einen etwas größer als den andern, bestreicht den kleineren mit einem Ey, setzt von der Masse einer Nuß große Häuflein darauf, bis sie zu Ende ist, deckt das größere Blatt darüber, drückt es neben herum an den Häuflein an, schiebt sie mit einem Ausstecher oder Trinkglase aus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, macht oben eine kleine Oeffnung darcin, bestreicht sie mit Ey, überstreut sie mit Zucker, backet sie in einem nicht zu heißen Ofen gelb, und giebt sie warm auf den Tisch. — Dieß ist eine sehr delikate Backerey.

Ein Mayenberg.

Man nimmet ein halbes Pfund geschälte und mit Rosenwasser fein gestoßene Mandeln, thut ein Viertelpfund gesiebten Zucker und 4 Loth frische Butter dazu, schafft alles wohl untereinander, und setzt es auf einen Desertteller wie einen Berg auf. Hierauf schneidet man 4 Loth geschälte Mandeln länglich, feuchtet sie mit Rosenwasser an, vermengt auf einem Teller 2 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker mit einem halben

Eßlöffel gestoßenem Zimmet, kehrt die angefeuch-
reten Mandeln darinn um, besteckt den Berg
damit, und streut den übrigen Zucker und Zim-
met darüber, auch können seine Blumen dazwi-
schen gesteckt werden. Er wird in der Mitte
der Desertteller gestellt. Wenn etwas davon
übrig bleibt, rührt man es mit Eyerzeggel an,
schlägt das Weiße zu Schaum, rührt denselben
darunter, und zieht es auf einem Porzellange-
schirr auf. Auf diese Art hat man an einem
andern Tag wieder eine Speise.

Besondere Art Morsellen.

Ein Viertelpfund geschälte Mandeln stoßt
man mit Rosenwasser etwas gröblich, nimmt
sie nebst einem Viertelpfund gestiebtem Zucker
in eine Schüssel, thut grob gestoßene Nägelein,
Zimmet, Muscatnuß, Ingwer, Kardemumen,
von jedem ein halbes Quint dazu, schafft es
recht untereinander, nimmt Pomeranzenschalen,
Zitronat, von jedem ein Loth nebst einem Stück-
chen Zitronenschale, alles fein länglich geschnit-
ten, dazu, macht es recht untereinander, legt
weiß Papier auf ein Blech, überstreut es mit
feinem Mehl, legt ganze Oblaten darauf, macht
von der vermengten Masse 2 Finger breite und
eines Fingers dicke Streifen darauf, (der Länge
nach giebt es auf eine Oblate 2 Streifen) und
backt sie in einem nicht mehr heißen Ofen. Wenn
die Mandeln neben und oben gelblich werden,
sind sie fertig, und werden wie Morsellen geschnit-
ten. Es können auch kleinere runde Kränze
in der nehmlichen Dicke, von dieser Masse auf
Oblaten gesetzt, und nach dem Backen mit ei-
nem Zitroneneiße überzogen werden.

Mourons.

Man stoßt ein halbes Pfund geschälte und wieder getrocknete Mandeln gröblich, nimmt ein halbes Pfund gesiebten Zucker und eine abgeriebene Zitronenschale dazu, schlägt hierauf das Weiße von 3 Eiern zu Schaum, rührt die vermengten Mandeln damit an, streut auf einen Backtisch halb Zucker und halb Mehl, nimmt die Masse darauf, wället sie eines Messerrücken dick aus, sticht sie mit einer blechernen Form, die wie das Zeichen  seyn muß, aus, legt sie auf ganze Oblaten, läßt sie eine Stunde bey dem Ofen trocknen, und backt sie dann erst in frischer Hitze gelb. Alsdann werden 4 Loth gesiebter Zucker mit etwas ungezuckerem Erbsenleuslast angerührt, die Mourons damit bestrichen und wieder getrocknet.

Oblatenconfekt.

Ein halbes Pfund gesiebter Zucker wird mit 12 Eyer gelb eine Viertelstunde gerührt, das Abgeriebene von einer Zitrone nebst 12 Loth feinem Mehl, einem Viertelpfund (8 Loth) geschälten und fein länglich geschnittenen Mandeln dazu gethan, und noch ein wenig gerührt. Alsdann bestreicht man ein langes Blech mit Butter, legt ganze Oblaten darauf, streicht von der Masse auf jedes Blatt eines halben Fingers dick, backt es in einem nicht zu heißen Ofen gelb, und schneidet es nachher zu schmalen länglichen Stückchen.

Ochsenzungen.

Man stoßt ein Viertelsfund Mandeln mit ein wenig Rosenwasser gröblich, nimmt ein Viertelsfund Zucker, eben so viel Mehl, ein Loth gestoßenen Zimmet und ein halbes Quint gestoßene Nägelein dazu, rührt es mit einem Ey recht durcheinander, würzt es wie einen Nudeltaig, wälzt denselben eines Messerrücken dick aus, sticht ihn mit einem blechernen Model, der wie eine kleine Zunge geformt seyn muß aus, bestreicht hierauf ein Blech mit ein wenig frischem Schmalz (Schmalzbutter), legt die Zungen darauf, bestreicht sie mit Eyerweiß, und backt sie gelb.

Polypen.

Man nimmt 4 Eyer schwer gesiebten Zucker, halb soviel feines Mehl, rührt den Zucker mit 4 Ethern eine halbe Stunde, thut die fein geschnittene Schale von einer halben Zitrone, nebst dem Mehl dazu, setzt von der Masse ganz kleine Häuflein auf ein mit Butter bestrichenen Blech, backt sie in einem nicht zu heißen Ofen gelb, biegt sie, so lang sie noch warm sind, über den Finger, daß sie wie kleine Därten aussehen, und bewahrt sie an einem temperirten (weder zu kalten noch zu warmen) Orte auf.

Ponlie oder gebrennter Kuchen.

Einen Schoppen Milch oder Wasser setzt man mit 4 Loth Butter über das Feuer, schafft wenn es kocht, soviel Mehl darein, daß es ein ganz dicker Taig wird, nimmt denselben, wenn er recht glatt geschafft ist, in eine Schüssel,

schlägt 7 Eyer eins um das andere wie auch das Gelbe von 5 andern darein, rührt, wenn der Zaig recht durchgeschafft ist, ein wenig Salz darun-er, bestreicht einen Bogen weißes Papier mit Butter, breitet den Zaig wie einen Kuchen aus, daß er Fingersdick ist, und backt ihn rund oder oval im Backofen langsam gelb. Sobald er fertig und ein wenig abgekühlt ist, schneidet man das Obere ganz ab, wie einen Deckel, rührt in einem Geschirre ein halbes Loth gestoßenen Zimmt und 4 Loth gestoßenen Zucker mit einem Viertelpfund zerlassener Butter an, überstreicht den untern Theil von dem Kuchen damit, setzt ihn wieder in den Backofen, bis er Farbe hat, legt ihn dann auf eine Platte, den abgeschnittenen Deckel darüber, überstreut ihn mit Zucker, und giebt ihn dann auf den Tisch.

Gebäckene S.S.

Drey Viertelpfund seines Mehl, ein halbes Pfund frische Butter, ein Viertelpfund gestiebten Zucker und das Gelbe von 6 Ethern schafft man zusammen zu einem Zaig, macht davon auf dem Backtisch eines kleinen Fingers dicke Wargeln, formirt S.S. daraus, wie es in der Größe beliebt, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreicht sie mit geschlagenem Eyerweis, überstreut sie durch das Zuckersieb mit Zucker, und backt sie.

Aepfelschaum.

Man bratet 6 Borsdorfer Aepfel, nimmt das Mark davon in eine Schüssel, rührt es mit 4 bis 5 Löffeln voll gestiebtem Zucker eine halbe Viertelstunde, schlägt das Weiße von 2 oder 3

Eyern zu einem festen Schaum, und rührt ihn nebst einer halben am Reibeisen abgeriebenen Zitronenschale langsam unter die Kessel, macht hierauf ein Blech ein wenig heiß, bestreicht es mit weißem Wachs, setzt von dem Gerührten mit einem Löffel beliebige Häuflein darauf, und bakt sie langsam in einem abgekühlten Ofen.

Eyerschaum.

An einem Stück Zucker, welches die Schwere von 2 Eyern hat, reibt man den vierten Theil von einer Zitrone ab, schabt sie ab, trocknet sie auf einem Papier auf dem Ofen, stoßt den übrigen Zucker, und siebt ihn nebst dem getrockneten Zitronenzucker. Hierauf schlägt man das Weiße von 5 großen Eyern zu einem recht dicken Schaum, rührt den Zucker ganz langsam darunter, setzt mit einem Löffel auf weißes Papier kleine Häuflein, und läßt sie auf einem Ofen so trocknen, daß sie nicht gelb werden.

Schwedisches Brod.

Hiezu nimmt man ein Viertelpfund geschälte und mit Rosenwasser gröblich gestoßene Mandeln, ein halbes Pfund gestiebten Zucker, Zimmet, Muscatenblüthe und Nägelein, vom jedem dieser 3 Stücke 1 Quint, alles fein gestoßen, 1 Quint gröblich gestoßene Cardemumen und 4 Loth Mehl, rührt es mit einem Ey recht durch einander, würgt es ein wenig auf einem Nudelbrett zu einem Taig, wället ihn halb Fingers dick aus, sticht mit einem kleinen Trinkglas runde Küchlein aus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bakt sie im Ofen, und macht, wenn sie ein wenig erkaltet sind,

folgendes Eis darauf: Man schlägt ein halbes Eyerweiß zu Schaum, thut 4 Loth feinen gesiebten Zucker nebst einigen Tropfen Zitronensaft darein, rührt es eine Viertelstunde recht stark, überstreicht damit das gebackene Brod, bestreut es mit grob gestoßenem Zuckerkandis, etwas Anis und Fenchel, und trocknet es in gelinder Wärme.

Tabackrollen im Ofen gebacken.

Das Gelbe von 4 Eiern verrührt man recht mit einem halben Schoppen Wein und 2 Eßlöfeln voll gesiebttem Zucker, und schafft soviel Mehl darein, daß es einen Zaig zum Auswählen giebt, welcher nicht zu ring (dünn) seyn darf. Wenn nun solcher halb dick gewällt ist, legt man 3 Viertelpfund geschaffte Butter, welche ebenso ausgewällt seyn muß, auf die Hälfte des Zaigs, überschlägt ihn, wällt ihn zweymal ganz dünn aus, überschlägt ihn wieder gleich einem Buttertaig, wällt ihn das drittemal Messerrücken dick aus, macht von weißem Papier Röllchen, so groß man sie haben will, befestigt nur das Ende vom Papier mit einigen Stückchen Faden, wickelt von dem gewällten Zaig, wie bey andern Tabackrollen darüber, umbindet sie mit seinem Bindsfaden, legt sie, wenn alle beyammen sind, auf ein mit Butter bestrichenen Blech, bestreicht die Rollen mit zerlassener Butter oder mit Eyerweiß, bestreut sie mit Zucker und Zimmet, und backt sie in einem nicht heißen Backofen langsam gelb. Sobald sie fertig sind, zieht man das Papier heraus, läßt sie ein wenig erkalten, und streich eingemachte Himbeere, Johannisbeere oder Marmelade darein.

Tortelets von Brod.

Man stoßt ein halbes Pfund ungeschälte, mit einem Tuch abgeriebene Mandeln fein, siebt sie durch einen Seihes in eine Schüssel, nimmt eben soviel gestiebenen Zucker, 2 Hände voll fein geriebenes, schwarzes Brod, 8 Loth feines Mehl, ein halbes Loth gestoßenen Zimmet und 8 gestoßene Nägelein dazu, mengt es recht untereinander, schneidet ein Viertelpfund Butter, welche ein wenig weich seyn muß, darein, und würgt es mit 2 ganzen Ethern zu einem Zaig; sollte derselbe zu fest seyn, so hilft man mit einem halben oder ganzen Ey nach, wälzt ihn hierauf eines halben Fingersdick aus, sticht kleine runde Böden davon aus, legt sie auf ein mit Butter bestrichenen weißes Papier, streicht auf jedes derselben ein wenig Eingemachtes, macht von dem nehmlichen Zaig ein schmales Gitter darüber, bestreicht sie mit einem Ey, überstreut sie mit Zucker, und backt sie in gelinder Hitze.

Tortelets von Chocolade.

Man rührt einen Kochlöffel voll feines Mehl, in einer Kastrol mit süßem Rahm glatt an, schlägt das Gelbe von 6 Ethern darein, thut die abgeriebene Schale von einer Zitrone, nebst 8 Loth geriebener Chocolade dazu, gießt noch einen halben Schoppen süßen Rahm darunter, rührt es auf Kohlfener zu einer dicken Creme, schlägt inzwischen 6 Eyerweiß zu steifem Schaum, rührt denselben, so wie die Creme vom Feuer kommt, gleich darunter, und gießt sie zum Erkalten auf eine Platte. Nun werden kleine blecherne Formen mit gewältem Buttertaig belegt,

legt, von der Creme halb voll gefüllt, schmale Streifen Teig darüber gelegt, diese mit einem Ey bestrichen, und im Ofen gelb gebacken. Wenn nach dem Backen ein weißes Eis über die Streifen gemacht wird, sieht es sehr gut aus.

Tortelets von Käse.

Man macht 2 Schoppen süße Milch siedend, verrührt 8 ganze Eyer mit dem Saft von einer halben Citrone, gießt solche unter beständigem Rühren in die siedende Milch, rührt immerfort, bis es zusammen geronnen ist, und gießt es durch ein Haarsieb. Hierauf rührt man ein Bierelpfund frische Butter recht leicht, schlägt 3 ganze und 5 gelbe Eyer darein, thut 8 Loth geschälte, und mit süßem Rahm fein gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale von einer Citrone, etwas Zucker und Zimmet, nebst dem durchgepressten Käse dazu, und rührt es recht unter einander. Alsdann werden kleine Pastetenformen mit dünnen Blättchen Buttersaig belegt, von der Masse eingefüllt, vier schmale Streifen von Buttersaig darüber gelegt, mit einem Ey bestrichen, mit Zucker überstreut, und bey mäßiger Hitze im Ofen gebacken.

Anmerk. Es kann auch eine Hand voll kleine gewaschene Rosinen in den Saig gerührt werden.

Mandeltortelets.

Man stoßt ein halbes Pfund süße und 2 Loth bittere geschälte Mandeln mit 2 Ethern recht fein, nimmt sie nebst einem halben Pfund gesüßtem Zucker in eine Schüssel, rührt es mit dem Gelben von 8 Ethern eine halbe Stunde, thut etwas Zitronenschale und Zimmet nebst einem

kleinen Kochlöffel voll Mehl dazu, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, und rührt ihn auch darunter. Nun werden kleine Torteleter-Formen bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, von der Masse eingefüllt, (in Ermanglung dieser wird ein Backblech bestrichen und bestreut) von der Masse mit einem Löffel runde Häuflein darauf gesetzt, und in gelinder Hitze gebacken.

Torteleter von Sago.

Ein Viertelpfund Sago wird einigemal aus warmem Wasser geschleimt, zweymal blanschirt (man sehe über die Erklärung dieses Ausdrucks hinten das Register) und zum Ablaufen durch ein Sieb gegossen. Hierauf setzt man ihn mit einem Schoppen ($\frac{1}{2}$ Boueille) rothem Wein, einem Stück Zucker, etwas Zimmet, einer am Zucker abgeriebenen Zitrone und einem Stückchen frischer Butter über das Feuer, kocht es zusammen, bis es wie ein schaumiger Drey ist, läßt es erkalten, rührt dann das Gelbe von 4 Eiern daran, schlägt das Weiße zu Schaum, und rührt ihn auch darunter. Nun werden kleine blecherne Formen, welche zuvor bestrichen und bestreut seyn müssen, mit eines Messers rücken dick gewältem Buttersaig belegt, von der gerührten Masse eingefüllt, und in nicht zu starker Hitze gebacken.

Wiener-Torteleter.

Man vermengt ein Pfund feines Mehl mit mit einem halben Pfund gestiebtem Zucker, schneidet ein halbes Pfund frische Butter dazu, schafft es mit 5 ganzen Eiern und einem Gelben nebst ein wenig Wein zu einem Saig, wället ihn etwas

dicker als eines Messerrücken dick aus, sticht runde Blättlein davon aus, legt die Hälfte davon auf ein mit Mehl bestreutes Blech, streicht etwas Eingemachtes in die Mitte derselben, deckt die andern Blättchen darüber, zwickt sie ein wenig mit dem Pastetenzwicker, oder macht oben mit dem Messer eine kleine Oeffnung darein, schneidet sie nebenherum mit dem Backrädchen schön gleich, bestreicht sie mit einem Ey, und backt sie schön gelb.

Umerschnitten.

Das Weiße von 6 Eiern schlägt man zu einem steifen Schaum, mengt nach diesem das Gelbe dieser Eier nebst einem halben Pfund gesiebtem Zucker darunter, stellt es auf Kohlen, schlägt es immerfort, bis es lauwarm ist, nimmt es dann vom Feuer, und schlägt es wieder so lang fort, bis es kalt ist, rührt hierauf ein halbes Pfund feines und zuvor recht getrocknetes Mehl darunter, schneidet dann von Oblaten Fingers lange und eben so breite Stückchen, streicht von der Masse darauf, bestreut diese Schnitten mit geschälten, fein geschnittenen und ebenfalls getrockneten Mandeln, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Wiener Kolatschen.

Man nimmt auf den Backtisch ein halbes Pfund feines Mehl und ein halbes Pfund gesiebten Zucker, schneidet ein Viertelpfund Butter darauf, schafft dieß nebst 2 ganzen Eiern und dem Gelben von 2 andern nebst einer halben abgeriebenen Zitrone zu einem Teig, wället denselben aus, überschlägt ihn einmal, wället

ihn dann eines starken Messerrücken dick, schiebt ihn zu kleinen runden Kuchen mit einer Form aus, legt dieselben auf ein mit Mehl bestreutes Blech, verrührt das Weiße von 2 Eiern ein wenig, kehrt 4 Loth geschälte und von einander geschnittene Mandeln darinn um, legt dieselben noch in gestoßenen Zucker, thut 2 große Rosinen oder Zibeben in die Mitte eines jeden Küchleins, legt von den eingetauchten Mandeln jedesmal 2 kreuzweise darüber, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen. Es kann auch, wenn die Küchlein beyammen sind, jedesmal ein rundes Loch darein ausgestochen werden. Sie haben davon die Gestalt eines kleinen Rings. Auf diese Art kommen weder Rosinen noch Mandeln darein, noch werden sie bestrichen.

Wiener Schnitten.

Drey Viertelpfund gestiebt Zucker rührt man mit 4 frischen Eiern recht dick, ein halbes Loth Zimmet, 6 Nägelein, beydes fein gestoßen, die am Zucker abgeriebene Schale von einer Zitrone, 4 Stück eingemachte und zuvor mit dem Schneidmesser geschnittene welsche Nüsse auch darunter, schafft drey Viertelpfund feines Mehl darein, nimmt nun die Masse auf den Backtisch, wälzt sie eines starken Messerrücken dick aus, bestreicht die Bleche mit Butter oder weißem Wachs, bestreut sie stark mit Mehl (dieses Bestreuen kann auch ganz unterbleiben), legt die Schnitten darauf, und backt sie im Ofen gelb.

Zeltlein von Pomeranzenblüthe.

Man nimmt des Abends die Blüthen von den Bäumen, so viel man braucht, schneidet sie

klein, legt sie auf ein weißes Papier, daß sie nicht naß werden, macht den andern Tag einen halben Schoppen Wasser in einer Pfanne siedend, rührt so viel gestoßenen ganz feinen Kanarienzucker darein, daß der Zucker mit dem Wasser angefeuchtet ist, läßt ihn ein wenig sieden, rührt dann die Blüten darein, gießt ihn in eine dazu gemachte papierne Form, und schneidet ihn, wenn er getrocknet ist, zu beliebigen Stückchen. Von diesem Pomeranzenblütenszucker kann man auch eine Creme machen. Man siedet nehmlich ein gutes (ziemlich großes) Stück davon in einer halben Maas süßen Milch, rührt das Gelbe von 8 Eiern damit an, treibt sie durch ein Sieb in ein Geschirr, setzt sie in kochendes Wasser, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt sie gestehen.

Zimmetwürmer.

Man stoßt ein Viertelpfund Mandeln mit Rosenwasser fein, mengt soviel gesiebten Zucker, und etwas gestoßenen Zimmet darunter, daß es ein fester Teig wird, treibt diesen durch einen Durchschlag, oder reibt ihn am Reibeisen ab auf ein weißes Papier, daß es wie Würmer aussieht, überstreut sie, wenn alle beisammen sind, stark mit Zimmet, doch dürfen sie nicht dick auf einander liegen, läßt sie in einem warmen Zimmer stehen, rüttelt sie nach einer Stunde ein wenig, daß der Zimmet sich anhängt, läßt sie vollends trocken werden, und giebt sie dann als Confekt auf einem kleinen Teller mit einem silbernen Löffelchen auf den Tisch.

Zitronenküchlein.

Man rührt ein Viertelpfund geseibten Zucker mit einem Eyerweis eine Viertelstunde, drückt 5 bis 6 Tropfen Zitronensaft dazu, thut den vierten Theil von einer Zitronenschale, welche zuvor in Wasser weich gesotten, im Mörser gestoßen, oder am Reibeisen gerieben seyn muß, dazu, rührt es noch eine Viertelstunde, setzt kleine Häuflein auf Oblaten oder weißes Papier, und backt sie in einem kühlen Ofen, oder trocknet sie auf dem Ofen im Zimmer. In einer Ofenröhre ist am besten, weil sie gleich verbrannt sind.

Kleine Zitronen- oder Zuckerthaler.

Ein halbes Pfund geseibten Zucker thut man in eine Schüssel, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, thut ihn nebst dem Saft von einer Zitrone an den Zucker, rührt es eine Viertelstunde, und thut 2 Loth fein geschnittenen Zitronat dazu, bestreicht hierauf ein weißes Papier mit Wachs, setzt von der Masse kleine Häuflein darauf, garnirt sie mit buntem Streuzucker, und trocknet sie in einem kühlen Backofen oder auf einem Ofen.

Zuckerauslauf in Papier.

Man stürzt eine obere Kaffeetasse auf einen Bogen weißes Papier, schneider mit einem scharfen Messer einige Duzend Blättlein darnach aus, drückt ein rundes eine Viertelelle langes Hölzchen, das in der Dicke wie ein 12 Kreuzerstück ist, in die Mitte eines jeden Blättchens; legt von dem, was neben darüber hinaus steht,

rundum ganz kleine dichte Fältchen; auf diese Art bekommt man Kapseln, die fast wie ein großer Fingerhut aussehen, nur daß der Boden flach ist. Hierauf schlägt man das Weiße von 3 Eiern zu einem steifen Schaum, thut ein Viertelsfund gesiebten Zucker und eine zum vierten Theil am Zucker abgeriebene Zitronenschale, welche aber vorher wieder getrocknet seyn muß, dazu, und rührt es, bis es ganz dick ist. Als dann legt man in jede papierne Kapsel ein Stückchen Zitronat oder ein Stückchen Quittenlatwerge, oder ein wenig Eingemachtes, das nicht zu naß ist, streut ein wenig länglich geschnittene Mandeln darüber, thut von dem Gerührten soviel darauf, daß das Förmlein nicht ganz voll ist, stellt sie alle auf ein Blech, und backt sie langsam in einem kühlen Ofen.

Zuckerbrod von Chocolate.

Man rührt ein Viertelsfund gesiebten Zucker mit dem Gelben von 3 Eiern eine Viertelstunde, vermengt 6 Loth geriebene Chocolate mit 4 Loth feinem Mehl, schlägt das Weiße von 3 Eiern zu einem steifen Schaum, thut die Hälfte davon nebst der von der vermengten Chocolate an den gerührten Zucker, rührt es recht glatt, und gießt dann das übrige auch dazu. Nun werden von der Masse auf weißes Papier lange Zuckerbrode gegossen, und in einem nicht mehr heißen Ofen gebacken; wenn sie abgekühlt sind, vom Papier abgelöst, und auf ein Sieb gelegt, daß sie vollends abtrocknen.

Zuckergebackenes mit Weinbeeren.

Man schlägt 2 Eyerweis zu Schaum, nimmt ein Viertelsfund gesiebten Zucker dazu, rührt es, bis es ganz dick ist, thut 2 Loth Mehl, eine Hand voll gewaschene und wieder abgetrocknete kleine Weinbeere oder Kossnen dazu, rührt es recht durch einander, setzt mit einem Kaffeelöffelchen einer Haselnuß groß von dem Teig auf Oblaten, und backt es langsam in einem kühlen Ofen, so daß es mehr weiß als gelb aussieht.

Spanische Zuckerblättchen.

Das Gelbe von 5 Eiern verrührt man recht in einer Schüssel, schlägt das Weiße derselben zu einem steifen Schaum, nimmt denselben auch zu dem Gelben, und ein halbes Pfund gesiebten Zucker dazu, rührt dieß eine Viertelsunde, und dann ein halbes Loth Zimmet, eine halbe Muscatnuß, beydes gröblich gestoßen, und 2 Loth geschnittenen Zitronat unter die Masse, schafft zuletzt ein halbes Pfund feines Mehl darunter, legt ganze Oblaten auf Bleche, setzt runde Blättchen darauf, bestreut sie mit gesiebttem Zucker, und backt sie in einem nicht mehr heißen Ofen.

Spanische Zuckerblättchen. Andere Art.

Ein ganzes Ey und von 3 andern das Gelbe verrührt man in einer Schüssel, rührt ein Viertelsfund ganz feinen gesiebten Zucker, mengt 8 Loth feines Mehl darunter, legt weißes Papier auf Bleche, läßt von dieser Masse durch einen Trichter länglichte Streifen, so groß oder klein man sie haben will, darauf laufen, backt

sie mit gröblich gestoßenem Zucker, der wie Sand ausseheth, in einem kühlen Ofen, und schneidet dieselben, wenn sie fertig sind, vermittelst eines Messers von dem Papier ab. Sie werden sehr leicht und schön. Man kann auch ein wenig gestoßene Vanille unter den Taig rühren.

Anmerk. Wenn das Mehl sehr fein ist, können auch statt 8 Loth nur 6 Loth genommen werden.

Zuckerringlein.

Man rührt 4 Loth frische Butter leicht mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern eine Viertelstunde, thut die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone nebst anderthalb Viertelpfund (12 Loth) gestobrem Zucker dazu, rührt es noch eine Zeitlang, schafft dann ein halbes Pfund feines Mehl darein, nimmt den Taig auf ein Rudelembrett, würgt ihn leicht, formirt kleine Ringe davon, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit Eyer-Schaum, überstreut sie mit Zucker, und backt sie in gelinder Ofenhitze gelb.

Zuckerschnee.

Man läutert ein Pfund Zucker mit einem halben Schoppen (Viertel) Rosenwasser so lang, bis er, wenn man einen Tropfen auf einen Zeller fallen läßt, gesteht, nimmt ihn dann vom Feuer weg, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt einen Eßlöffel voll Rosenwasser darunter, gießt es schnell in den Zucker, rührt ihn mit einem Löffel um, daß er in die Höhe steigt, gießt es in eine dazu verfertigte und mit Zucker bestreute papierne Kapsel, läßt ihn ein wenig abkühlen, schneidet ihn, so lang er noch

warm ist, in beliebige Stückchen, und bewahrt ihn an einem warmen Orte auf.

Gefrorenes und eingemachte Früchte.

Gefrorenes von Rahm und Maraskon.

Man siedet eine Maas Rahm mit 12 Loth Zucker, verrührt das Gelbe von 12 Eiern mit ein wenig kaltem Rahm, gießt den siedenden Rahm langsam daran, und treibt es durch ein Tuch, inzwischen verklopft man Eis, macht es nebst vielem Salz in einem dazu gehörigen Ständer zurecht, füllt die obige Creme in eine zimmerne Gefrierbüchse, deckt sie zu, stellt sie in das zurechtgemachte Eis, deckt es vollends mit Eis zu, dreht so lang an dem Büchsendeckel, bis es anfangt an der Seite zu gefrieren, stoßt es dann mit einem schmalen hölzernen Löffel an den Seiten ab, rührt so lang darinn, bis es so dick wie ein Zaig geworden ist, alsdann gießt man ein Trinkglas voll Maraskon darunter, und läßt die Büchse bis zum Aufragen im Eis. Es wird entweder in obern Tassen oder in dazu bestimmten Gläsern aufgetragen.

Anmerk. Maraskon ist ein feiner italienischer Eiqueur (Liquör), dessen man sich auch an Mehlspeisen und Cremes bedienen kann, indem er einen angenehmen Geschmack giebt.

Gefornes von Zitronen.

Man läutert ein halbes Pfund Zucker, reibe 5 bis 4 Zitronen am Zucker, rührt das Abgeriebene nebst dem Saft der Zitronen und 5 Schoppen Wasser zu dem Zucker, kocht es recht durch, und treibt es durch ein Tuch in die Gefrierbüchse. Wenn es beynahе steif ist, so gießt man ein Glas weißen Wein dazu, und läßt es vollends recht gefrieren.

Gefornes von Punsch.

Einen guten Punsch, dessen Verfertigung jedem bekannt ist, läßt man, wenn er erkaltet ist, in der Gefrierbüchse gefrieren.

Gefornes von bittern Makronen.

Hiezu siedet man ebenfalls eine Maas Rahm mit 12 Loth Zucker und einem Viertelpfund bittern Makronen eine Zeitlang, verrührt hierauf das Gelbe von 10 Eiern mit etwas kaltem Rahm recht stark, gießt den gekochten Rahm langsam daran, treibt es durch ein feines Haarsieb, füllt es, wenn es kalt geworden ist, in die Gefrierbüchse, und läßt es, wie das vorhergehende, gefrieren.

Gefornes von Vanille.

Dieses wird wie das vorhergehende gemacht, nur mit dem Unterschied, daß in den Rahm statt der Makronen eine Stange zerschnittene oder gestoßene Vanille gethan, und damit gekocht wird.

Anmerk. Bey allem Gefornen ist zu merken, daß das Rühren eine Hauptsache dabey ist, daß es noch einmal so viel werden soll, als man Creme dazu genommen hat, und daß es ganz leicht und schaumig aussehen muß.

Gefornes von Pfersichen (Pärschen) oder
Aprikosen.

Man schält gute reife Pfersiche, bricht die Kerne heraus, und treibt das Fleisch durch ein Haarsieb. Zu 3 Viertelsfund Mark kocht man hierauf 3 Viertelsfund Zucker mit einem starken halben Schoppen Wasser so lange, bis er spinnt, thut das durchgetriebene Pfersichfleisch nebst dem Saft und der am Zucker abgeriebenen Schale von 2 Zitronen und einem Glas voll Rheinwein dazu, und läßt es gefrieren.

Anmerk. Von Aprikosen wird es eben so gemacht.

Hägen (Hagenbuzen, Sandbuden) einzumachen.

Man schneidet schöne reife Hägen oben auf oder von einander, macht die Kerne heraus, kocht hierauf auf ein Pfund ausgepuckte Hägen ein Pfund Zucker mit einem starken halben Schoppen ($\frac{1}{2}$ Boutheille) Wasser so lange, bis er Fäden spinnt, thut alsdann die Hägen, wenn sie zuvor aus frischem Wasser gewaschen und wieder abgelauften sind, in den Zucker, läßt sie langsam kochen, nimmt, wenn sie recht abgeschäumt sind, die klein geschnittene Schale von einer Zitrone dazu, läßt sie vollends weich und kurz einkochen, und verwahrt sie, wenn sie abgekühlt sind, in Gläsern oder Porzellantöpfen.

Johannisbeere zu überzuckern.

Man kocht ein Viertel- oder halbes Pfund gestoßenen Zucker mit einem Glas Wasser so lange, bis er dick ist, bindet immer 5 bis 4 Träublein zusammen, taucht sie in den gekoch-

ten Zucker, kehrt sie in feinem gestiebtem Zucker um, hängt sie an einem warmen Orte auf, und und läßt sie trocknen. Sie müssen aber gleich gebraucht werden.

Johannisbeersaft mit Zucker.

Wenn die Beere abgezopft sind, setzt man solche in einer wohlverzinnnten Kastrol auf ein schwaches Kohlfeuer, läßt sie einigemal aufkochen, preßt sie durch ein dünnes Tuch, läßt den Saft 2 Stunden stehen, gießt ihn dann noch einmal durch ein Tuch, nimme auf jeden Schoppen Saft ein halbes Pfund Zucker, setzt es auf ein starkes Kohlfeuer, schäumt es fleißig ab, und läßt es so lang kochen: bis es gesteht, wenn man einen Tropfen davon auf einen Teller fallen läßt. Nun wird der Saft, wenn er abgekühlt ist, in Porzellantöpfe gefüllt, ein Blatt Papier in Brantwein getaucht, darüber gelegt, mit einer Schweins- oder Rindsblase zugebunden und aufbewahrt. Sollte der Saft nach einiger Zeit nachlassen, so wird er mit einem Stückchen Zucker noch einmal abgekocht.

Johannisbeersaft ohne Zucker.

Man preßt den Saft auf eben die Art, wie den vorigen durch, kocht und verschäumt ihn ohne Zucker auf die nehmliche Art, füllt ihn in Bouteillen, und bewahrt ihn im Keller.

Noch eine Art Johannisbeersaft.

Man zopft die Beere ab, stellt sie in einem reinen saubern Fußhasen auf heiße Asche, daß sich der Saft herauszieht, treibt sie durch ein Haarsieb oder engen Seiher, läßt den Saft

über Nacht stehen, und gießt den andern Tag das Helle ab, thut dann, so viel Pfund Beere es gewesen sind, so viel Viertelpfund Zucker dazu, läßt es eine Viertelstunde sieden, und behandelst es ebenso, wie bey der vorhergehenden Art.

Mandelsaft.

Man schält 12 Loth süße und 8 Loth bittere Mandeln, legt sie in frisches Wasser, trocknet sie nachher mit einem Tuche sauber ab, stoßt sie so fein wie möglich, gießt öfter, damit sie nicht öligt werden, einige Tropfen einfaches schwarzes Kirschwasser daran, rührt sie, wenn sie alle gestoßen sind, mit anderthalb Schoppen einfachem Kirschwasser an, und preßt sie recht stark durch ein weiß-leinenes Tuch. Nun nimmt man diesen Mandelsaft nebst einem Pfund Zucker in eine messingene Pfanne, setzt es auf Kohlen, und läßt den Zucker langsam darinn vergehen. Wenn der Saft ein- oder 2 mal aufgestiegen ist, nimmt man ihn vom Feuer weg, treibt ihn durch ein sauberes Tuch in eine Schüssel, und läßt ihn nur halb kalt werden, thut dann 2 Loth Pomeranzenwasser dazu, rührt ihn mit einem Löffel um, bis er ganz kalt ist, füllt ihn in ein Zuckerglas, bindet ihn zu, sicht oben mit einer Stecknadel Löchlein darein, und behält ihn an einem temperirten Orte auf. Diesen Saft gebraucht man, wenn man nicht Zeit hat, Mandelmilch zu machen, dann werden etliche Löffel voll davon in ein Glas gethan, mit Wasser aufgefüllt und ein wenig umgerührt; auf diese Art ist es so gut als Mandelmilch.

Lingemachte Trauben in Zucker.

Zu 5 Pfund Traubenbeeren nimmt man drey Viertelpfund Zucker, läutert ihn, gießt ihn über die abgezopften Beere, läßt es über Nacht stehen, gießt den andern Tag den Saft ab, läßt ihn sieden, thut alsdann die Beere darein, siedet sie ein wenig mit, nimmt sie mit dem Schaumlöffel wieder heraus, kocht den Saft vollends ein, bis er dick genug ist, und gießt ihn über die Trauben.

Veilchen: (Violen:) Saft.

Man brüht 10 Loth Veilchenblätter in einem irdenen Geschirr mit einem Schoppen siedendem Wasser an, läßt sie über Nacht stehen, preßt sie den andern Tag aus, nimmt das Ausgepreßte in eine tiefe runde Zinnschüssel, thut ein Pfund Zucker dazu, und läßt es unter beständigem Rühren eine Stunde auf Kohlen stehen. Die Kohlen dürfen nicht stärker seyn, als daß es immer siedend heiß ist, aber nie ganz zum Kochen kommt. Wenn es in der Dicke wie ein Saft ist, läßt man es erkalten, und füllt es in ein Glas.

Weinkirschen in Bouteillen aufzubewahren.

Man bricht die Weinkirschen von den Stielen ab, füllt sie in trocken grüne Bouteillen, ganz voll, propft solche fest zu, verpicht sie und stellt sie in einen Keller in den Sand. Diese Kirschen können im Winter zu Suppen und Saucen gebraucht werden.

Gesälz von Birnen.

Man' schält Zucker: oder andere gute Birnen, schneidet das Steinige heraus, macht sie zu ganz dünnen Schnitzen, und nimmt auch einige Quitten dazu. Soviel man nun deren einmachen will, thut man in einen hohen Hasen oder eine Kachel. Hat man süßen Weinmost, so wird soviel, als man dazu nöthig hat, vorher in einem andern Geschir nur so lang gesforten, bis der Schaum davon genommen ist, dann über die Schnitze gegossen, und die Birnen so lange gekocht, bis sie ganz dick sind. Wenn es anfangt dick zu werden, muß man sehr behutsam seyn, daß es nur auf schwachen Kohlen ausgekocht wird, weil er sich sehr gerne anhängt. Zu einer ziemlich großen Kachel (Fußhasen) stoßt man ein halbes Loth Zimmet und 1 Quint Nägelein gröblich, schneidet die Schale von einer Zitroue fein, rührt beydes unter das Gesälz, thut es, wenn es fertig ist, in ein steinernes oder Porzellangefäß, legt ein in Brauntwein getauchtes Blatt weißes Papier darüber, bis es recht kalt ist, bindet es dann erst zu, sticht oben einige Löcher hinein, und bewahrt es im Keller oder sonst an einem temperirten Orte auf. Hat man keinen süßen Most, so werden die Birnen mit Wasser und einem Schoppen auch nach Verhältniß mit etwas mehr Wein auch einem halben Pfund Zucker zugesetzt, übrigens aber auf die vorbeschriebene Art gemacht.

Zwetschgen: Gesälz (oder Latwerge).

Man steint sehr reife Zwetschgen aus, nimmt sie in einen neuen Fußhasen oder Kachel, gießt etwas

etwas Most, oder in Ermanglung dessen, gar nichts daran, weil sie selbst hinlänglich Saft haben, setzt sie auf Kohlen, bis die Zwetschgen zusammengefallen sind, dann erst dürfen sie recht kochen. Wenn sie nun recht weich sind, verzührt man sie, treibt sie durch einen Seiber, läßt sie auf Kohlen vollends recht dick einkochen, thut gestoßenen Zimmet, Nägelein und kleingeschnittene Zitronenschalen (alles nach Verhältniß der genommenen Zwetschgen) darein, rührt sie mit einem hölzernen Löffel fleißig um, und bewahrt sie in Gläsern auf.

Anmerk. Die Kohlen dürfen ja nicht zu stark seyn, weil es sehr gern anbrennt.

Junge Erbsen einzumachen.

Hiezu nimmt man ganz junge Erbsen, Kerne sie aus, vermengt die Kerne stark mit Salz, läßt sie einige Tage stehen, füllt sie dann samt der Lacke in Boutheillen, propft und picht solche zu, und verwahrt sie im Keller. Wenn sich gekocht werden sollen, so legt man sie über Nacht in frisches Wasser.

Rosen-Honig.

Man zopft ohngefähr ein paar hundert Sammet- oder Zuckerrosen, schneidet das Weiße von den Blättern ab, brüht sie mit einem Schoppen siedendem Wasser an, und läßt sie über Nacht stehen, gießt hierauf den Saft ab, nimmt ihn in ein messingenes Pfännchen, thut einen Schoppen Honig dazu, läßt es so lang sieden, bis die Brühe ohngefähr eingesotten seyn mag, thut alsdann die Rosenblätter auch dazu, läßt sie noch ein wenig mit-sieden, und preßt sie durch ein Tuch.

Eingemachtes mit Essig.

Johannisbeere in Essig.

Die Beeren werden abgezopft, in ein Zuckerglas gethan, einige Hände voll gestosener Zucker darauf gestreut, und so 2 Tage stehen gelassen. Dann gießt man Essig daran, bis er darüber geht, läßt sie wieder 2 Tage stehen, gießt hierauf den Essig ab, siedet ihn mit etwas gröblich gestoßenem Zimmt und Nägelein, nimmt die Beere in eine Schüssel, schüttet den Essig siedend darüber, und läßt sie abermal 2 Tage stehen, gießt den Essig noch einmal ab, siedet ihn eine Viertelstunde, thut dann die Beere hinein, läßt sie einen Wall mitkochen, thut sie in ein Geschir zum Erkalten, und füllt sie nachher in ein Zuckerglas zum Aufbewahren. Zu einer halben Maas Essig nimmet man ein halbes Pfund Zucker.

Pflaumen in Essig einzumachen.

Die kleinen Pflaumen, welche man die Hasberpflaumen nennt, zopft man ab, und thut sie in ein Zuckerglas. Hält das Glas eine Maas, und ist es voll Pflaumen, so wird eine halbe Maas Essig mit einem halben Pfund Zucker, etwas Nägelein und Zimmt gesotten, lauwarm über die Pflaumen geschüttet, den andern Tag wieder abgegossen, noch einmal gesotten, und wie das erstemal aufgegossen. — Eben so wer-

den auch die Schlehen (Pilsen) eingemacht,
nur daß mehr Zucker dazu nöthig ist.

Pflirsche im Essig.

Die Pflirsche bricht man, ehe sie ganz reif sind, ab, legt sie in heißes Wasser, läßt einige Wälle langsam darüber kochen, legt sie auf ein Tuch, und trocknet sie wohl ab, macht hierauf so viel Essig, daß er über die Pflirsche geht, mit etwas Muscatblüthe, ganzem Ingwer, Pfeffer, auch ein wenig Salz siedend, thut die Pflirsche in ein Glas, ein paar Lorbeerblätter, ein wenig Rosmarin und Esdragon dazu, gießt den Essig, wenn er erkaltet ist, darüber und bindet es gut zu. — Zu Rindfleisch mit einer sauren Sauce kann man solch' einen Pflirsich zerschneiden und dazu thun.

Geschnittene Kukkummern (Gurken) einzumachen.

Die Kukkummern sind hiezu halb ausgewachsen, und wenn sie noch keine große Kerne haben, am besten. Diese nun werden geschält, wie gewöhnlich zum Salat geschnitten, dann in einer Schüssel eingesätzen, und nach einer Stunde ausgedrückt. Nun nimmt man einige länglicht geschnittene Charlottenzwiebeln, einen starken Eschlöffel voll gelbe Senfskörner, etwas grob gestoßenen Pfeffer, und einige Salbeyblätter, mischt dieß alles unter die Kukkummern, legt sie alsdann in einen Hasen (Topf) oder in ein Glas recht fest ein, und gießt recht guten Weinessig darüber. So halten sie sich ein ganzes Jahr. Wenn sie auf den Tisch gegeben werden, wird etwas gutes Baum- oder Provenzeröl darüber gegossen.

Krautsalat im Winter aufzubehalten.

Recht fein geschnittenes Kraut salzt man in einen neuen Hasen ein, thut erstlich ein wenig Salz unten hin und dann ein Geleg Kraut 3 Finger dick darauf, streut es wieder mit ein wenig Salz, drückt das Kraut mit der Faust recht fest ein, und macht so fort, bis der Hasen voll ist. Alsdann wird ein Deckel darauf gelegt, derselbe mit einem Stein beschwert, und das Kraut so 6 bis 7 Tage stehen gelassen. Wenn dieß geschehen ist, werden rothe Rüben, wenn sie zuvor halb weich gesotten, und zu Rädlein dann wieder länglich geschnitten sind, eben so lang in Essig eingeweicht. Hierauf drückt man das gesalzene Kraut recht fest aus, schüttelt es auf, nimmt einen steinernen oder glazirten neuen Hasen, macht unten hin von den eingemachten rothen Rüben eine Lage halb Fingers dick, dann 3 Finger hoch Kraut, daß es hübsch gleich darauf liegt, wieder eine Lage rothe Rüben, und wieder Kraut, bis es zu Ende ist; alsdann wird der Essig von den Rüben nebst noch anderem Essig mit einander vermischt, und so über das Kraut gegossen, daß er darüber geht. Nun legt man ein neues Brett darauf, deckt es mit einem Deckel zu, und stellt es in den Keller, daß es nicht gefriert. — Auf diese Art kann man den ganzen Winter über davon gebrauchen. Wo es nöthig ist, wird herausgenommen und mit noch etwas Essig und Del angemacht. Wer will, kann auch noch ein wenig Kümmel daran thun. Und nun ist der Salat fertig. — Der Hasen muß jedesmal sogleich wieder zugemacht und verwahrt werden.

G e t r ä n k e.

Englisches Bier als ein Schaum.

Man schlägt 8 Eyer in eine etwas weite Kastrol oder sonst in ein reines Geschir, nimmt die am Zucker abgeriebene Schale von einer Zitrone, ein Kaffeelöfflein voll gestoßenen Zimmet und 2 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker dazu, rührt 2 Schoppen englisches Bier daran, setzt es über ein Kohlfener, schlägt es mit einer Ruthe, bis es anfängt, steif zu werden, thut es dann gleich vom Feuer weg, schlägt immer fort, daß der Schaum nicht nachläßt, und füllt ihn in hohe Becher oder Gläser. Dieser Schaum ist sehr gut, besonders auf Reisen. Mit dem Zucker kann man ab- und zugeben.

Getränk von Johannisbeersaft.

Die Erdäublein werden abgezopft, in einer tiefen Schüssel recht zerdrückt, über Nacht stehen gelassen, und den andern Tag durchgepreßt. Den Saft läßt man wieder über Nacht stehen, und gießt am dritten Tage das Helle davon ab. Nun nimmt man auf jeden Schoppen Saft ein halbes Pfund recht feinen Zucker in eine Pfanne oder Kastrol, gießt den Saft darüber, setzt ihn auf Kohlfener, läßt ihn langsam kochen, schäumt ihn fleißig ab, und thut ihn, wenn er eine Viertelstunde gekocht hat, in ein anderes Geschir zum Erkalten, füllt ihn dann in Bouteillen,

bindet ihn fest zu, und bewahrt ihn im Keller auf. Wenn man von diesem Saft unter Wasser gießt, so hat man ein sehr kühlendes Getränk.

Eine Limonade.

Zu einem Schoppen guter Limonade reibt man eine saftige Zitrone am Zucker ab, thut das Abgeriebene in ein Glas, drückt den Saft von der Zitrone aus, gießt ihn durch ein Sieberchen oder ein reines Tuch auch in das Glas, füllt es mit frischem Wasser auf, und rührt es mit einem Eßlöffel um. Ist er nicht süß genug, so wird noch mehr Zucker dazu genommen, auch wird, wenn man ihn gern mit Wein trinkt, die Hälfte Wein dazu genommen. Soll es warme Limonade seyn, so kann aus einem Theekessel oder Theemaschine statt kaltem Wasser so viel heißes genommen werden, daß sie gerade zum Trinken recht ist.

Punsch mit Wein.

Zu einer Maas (2 Bouteillen) Wein reibt man 6 bis 8 Zitronen leicht am Zucker ab, drückt den Saft aus, preßt ihn durch ein reines leinernes Tüchlein, nimmt ihn zu dem abgeriebenen Zitronenzucker, macht nun den Wein siedend, gießt ihn an den Zitronensaft nebst Zucker, thut einen starken halben Schoppen (den vierten Theil einer Champagnerbouteille) Arak (oder im Ermanglungsfall achten Kirschengeist) und so viel Zucker dazu, bis er süß genug ist. — Dieß ist die neueste Art, Punsch zu machen. Seine größere oder geringere Güte hängt von der Güte des Weins ab; von Rheinwein und Champagner wird er am besten, auch von neuem gutem (Württembergischer) Wein wird er sehr gut und angenehm.

Soll er für Frauenzimmer weniger stark gemacht werden, so kann man halb Wein und halb Thee nehmen.

Wachholderwein.

Man wäscht einen Schoppen wohl ausgelesene Wachholderbeeren, nimmt sie auf ein Brett, zerdrückt sie ein wenig mit dem Wällholz, mischt ein Viertelpfund gewaschene Zibeben (große Rosinen) darunter, thut sie in ein weiches sauberes Säcklein, nimmt einen großen steinernen Krug von 2 Maas oder noch mehr, hält das Säcklein darein, läutert 4 Loth Zucker mit Wasser, gießt ihn in das Säcklein, und bindet es zu; nun füllt man den Krug mit Wein auf, bis er voll ist, und läßt ihn etliche Tage stehen. Sollte er im Geschmack zu stark nach Wachholderbeeren seyn, so füllt man noch mehr Wein dazu, wenn man davon getrunken hat.

Warmer Wein,

welcher sehr dienlich ist, wenn man sich erkältet hat.

Man macht einen Schoppen ($\frac{1}{2}$ Bouteille) Wein mit 4 Loth Zucker und einem halben Quint Zimmet in einem irdenen Geschirre siedend, verrührt das Gelbe von 3 bis 4 Eiern recht stark, gießt den gesottenen Wein langsam daran, und trinkt ihn so warm als möglich.

Noch eine Art.

Man kocht einen Schoppen Wein mit 6 Loth braunem Zuckerlandis nebst einem halben Quint ganzem Zimmet in einem irdenen Geschirre langsam auf Kohlen, und trinkt ihn so warm wie möglich. Auch können statt des Zucker-

Kandis 6 Loth weißer Zucker etwas heller als Kastanienbraun gebrannt, und mit dem Wein so lang gekocht werden, bis der Zucker aufgelöst ist.

Bemerkung wegen des mit gelben Rüben vermischten Kaffees.

Da die Mischung des Kaffees mit gelben Rüben gegenwärtig sehr häufig ist, so habe ich folgende Zubereitung am besten gefunden.

Wenn nehmlich die gelben Rüben, wie gewöhnlich, schön gelb geröstet sind, hebt man solche ungemahlen auf, setzt dann, ehe man den Kaffee macht, in einem Schoppen, oder auch größern Geschirr einen Eßlöffel voll von den gelben Rüben mit siedendem Wasser zu, läßt sie eine Zeitlang kochen, und brüht dann mit diesem Wasser das bestimmte Kaffeemehl ab. Haben sich die gelben Rüben nicht gekocht, so wird das Wasser durch ein Seyherchen gegossen. Hierauf macht man den Kaffee wie gewöhnlich, und bekommt auf diese Art einen hellen und guten Kaffee. Wer ihn stärker mit gelben Rüben haben will, nimmt mehr davon zum Sieden. Auf diese Art wird er nicht so dick, ist auch besser und angenehmer zum Trinken.

Ein nahrhaftes Getränk für die Brust.

Man siedet ein Maas süße gute Milch in einem breiten irdenen Geschirr auf Kohlen so lang stark, bis sie anfängt, wie ein Kindsbrey zu werden, dann macht man die Kohlen darunter schwächer, rührt mit einem reinen hölzernen Löffel so lang darinn, bis die Milch ganz aufgetrocknet ist, und so kernig wie ein Thee aussieht, legt sie auf ein weißes Papier, läßt sie erkalten, und bewahrt sie in einem Schäch;

telchen auf. Hievon nimmt man alsdann in ein Theekännchen von 3 Tassen einen halben Eßlöf-
fel voll, brüht es mit siedendem Wasser wie ei-
nen andern Thee an, läßt ihn ein wenig stehen,
und trinkt ihn nach Belieben mit oder ohne
Milch.

Unmerk. Man kann auch, um ihm Geschmack
zu geben, ein wenig Sternanis oder ganzen Zim-
met damit anbrühen.

Ruß:Milch zu machen.

Zu anderthalb Schoppen Wasser nimmt man
12 frische weiße Nüsse, zieht die Haut vom
Kerne ab, stößt sie wie die Mandeln in einem
Mörser recht fein, thut nach Belieben Zucker
dazu, gießt das Wasser nach und nach in den
Mörser daran, und preßt sie durch ein weißes
leinenes Tuch. Diese Milch ist angenehm zum
Trinken, wohlfeil, nahrhaft und nicht zu kühlend.

Thee mit Zuckerkandis.

Man brüht einen guten Thee wie gewöhn-
lich mit kochendem Wasser ab, stößt hierauf auf
2 Tassen 2 Loth Kandiszucker, rührt ihn mit
dem Gelben von 2 Eiern in einer hohen Tasse
mit einem silbernen Löffelchen ganz dick, nimmt
die Hälfte davon in eine Tasse, und gießt den
Thee langsam daran.

Thee mit kaltem Rahm.

Man brüht einen recht guten Thee an, schenkt
ihn recht heiß ein, und nimmt kalten Rahm,
welcher nur ein wenig verrührt seyn muß, dazu,
auch zu dem Kaffee schmeckt kalter Rahm gut.

U n h a n g.

Einige Kochregeln.

Alle grünen Gemüse werden mit kochendem Wasser, alle durren Gemüse (Erbsen, Linsen) mit kaltem aber weichem Wasser, doch die stoßdürren und grün gedörren Bohnen, weil sie zuvor abgebrüht werden, auch mit kochendem Wasser zusezt.

Soll das Ochsen- oder Rindfleisch kräftig werden, so muß es zuvörderst ein ziemlich großes Stück seyn. Auf jede Person rechnet man ein halbes Pfund, klopft es, schabt es mit einem Messer rein ab, oder wascht es ab, sezt es in keinem zu großen Hasen oder Geschirr mit kaltem Wasser zu, läßt es, wenn es recht verschäumt ist, nur immer langsam sieden, und wirft von allen Sorten Wurzeln nebst ein paar Zwiebeln darein. Das gehörige Salz ist nicht zu vergessen. Auch darf das Fleisch nicht zu weich werden, damit es seine Kraft nicht verliert. — Auf 1 Pfund Fleisch wird 1 Maas Wasser gerechnet.

Eine Art gebackene Erbsen.

Man verrührt ein Ey mit einer Haselnuß groß Butter, feinem Mehl und ein wenig Salz, so daß die Masse nicht ganz so fest als ein Nudelntaig wird, wället hieraus 2 Kuchen in der Dicke eines Messerrücken, schneidet das Untere

von einem dicken Federkiel ab, durchsticht damit die Kuchen, wället den übrigen Zaig wieder aus, und macht so damit fort, bis der Zaig zu Ende ist, alsdann werden die Erbsen in heißem Schmalz gelb gebacken, nachher in der Suppenbrühe nur eine Viertelstunde gekocht, sonst wird diese Art zu hart. Man kann sie zu Fasten: oder auch zu Fleischsuppen brauchen.

Gefrorne Eyer kann man, wenn es ohne Zeitverlust geschieht, dadurch retten, wenn man sie in eiskaltes Wasser legt, aber ja nicht in die Wärme bringt, weil das kalte Wasser den Frost auszieht.

Geflügel, als Gänse, Enten, Hühner, Vögel müssen immer wenigstens Tags zuvor getödtet, und über Nacht, bey günstiger Witterung aber, wie die gleich folgende Tabelle zeigt, länger — aufbewahrt werden. — Mehreres, besonders wildes Geflügel, muß mehrere Tage im Essig liegen, sonst bleibt bey allem Kochen das Fleisch zäh, und schmeckt übel.

Das rohe Fleisch folgender Thiere und Geflügels hält sich bey nicht zu warmer Witterung und Aufbewahrungsort ungefähr bengezeigte Tage:

	Im Sommer.	Im Winter.
Auerhahn	hält sich 6 Tage	14 Tage
Fasan	4 —	10 —
Gans	3 —	8 —
Hase	3 —	6:8 —
Hühner (alte)	3 —	6 —
Kalb- u. Lammfleisch	2 —	4 —

	Im Sommer	im Winter.
Kapaun hält sich	2 Tage	6 Tage
Reb; oder Haselhüner	2 —	6:8 —
Schöpfen; oder Ham-		
melfleisch	2 —	4 —
Schweinen-Fleisch	2 —	6 —
Tauben	2 —	4 —
Welscher Hahn	3 —	8 —
Wildpret (rothes)	4 —	8 —
— — (schwarzes)	6 —	10 —

Wobey jedoch auf Verschiedenheit der Größe, und ob es junge oder alte Thiere oder Vögel sind, Rücksicht zu nehmen, auch nicht zu vergessen ist, daß auch alles Geflügel ausgenommen, und mit Salz und grob gestoßenem Pfeffer innen gestreut seyn muß.

Damit Rahm im Sommer nicht gerinne oder zusammenklumpe, thut man zu einem Schöpfen 4 bis 5 Tropfen Weinsäureöl hinein, und macht ihn dann siedend.

Nal abzustreifen.

Man schlägt ihm einen starken eisernen Nagel durch den Kopf, oder man bindet ihm einen starken Bindfaden unter die festen Flossfedern am Kopf, hängt ihn daran an einen starken Nagel, macht ihm unter dem Bindfaden einen Schnitt rings herum durch die Haut, löst diese ein wenig mit dem Messer ab, nimmt Salz in die bloße Hand oder in ein Tuch, und streift die Haut ab, schneidet das Haarige auf beyden Seiten mit der Scheere weg, nimmt das Eingeweide heraus, wirft Kopf und das äußerste Ende weg, schneidet den Nal in beliebige Stückchen, klopft sie auf beyden Seiten, dann kann

er gebrüht werden, je nachdem er zubereitet werden soll.

Die ganz kleinen Male von drey Viertels- oder 1 Pfund werden nicht abgestreift, sondern samt der dünnen Haut gesotten oder gebraten.

Einige Arten, Käse zu machen.

Von süßer Milch.

Zu dieser Art wird von einem Kalb der Magen genommen, so wie er aus dem Kalb kommt, nur von seiner Milch oder Klumpen gereinigt und aus frischem Wasser abgestößt, sogleich ausgeblasen und zum Trocknen aufgehängt. Die Kälbermägen vom Spätjahr oder Winter hält man für besser, als die vom Sommer, weil sie sich besser aufheben lassen. Will man nun Käse machen, so schneidet man einen solchen Kalbsmagen mitten von einander, thut soviel Salz, als 3 Finger fassen können, in den halben Magen, wickelt denselben ordentlich ein, umbindet ihn mit einem Faden leicht, thut ihn in ein neues völliges Schoppen-Häselein oder Topf, gießt frisches Wasser darüber, und läßt es 3 bis 4 Tage an einem temperirten Orte stehen. Alsdann nimmt man 2, 3, auch mehr Maas süße Milch, die eine Hälfte ohne, die andere Hälfte mit dem Rahm (die Milch dazu kann auch frisch von der Kuh weggenommen werden), macht solche am Feuer etwas wärmer als Kuhwarm, gießt sie in eine große Schüssel, und von dem Magenwasser 3 bis 4 Eßlöffel voll darein, rührt mit einem hölzernen Löffel einmal darinn herum, und läßt sie dann stehen. Die Milch wird sogleich ganz dick wie eine gestandene Milch seyn. Nun schneidet man mit dem Löffelstiel ein Kreuz

durchaus darein, und läßt sie noch eine Zeitlang stehen, wo sich alsdann das Wasser ganz hell zeigen wird. Hierauf wird mit der Hand der Klumpen in die dazu bestimmte Käsform gethan, fest zusammen gedrückt, mit einem Brettchen belegt, und mit einem Stein beschwert, dann 2 Tage so stehen gelassen, bis das Wasser rein davon ist, hernach auf ein sauberes Brett gestürzt, und so viel Salz darüber gestreut, als 5 Finger fassen können, hierauf in eine Kammer gestellt, welche Luft hat. Am andern Tage wird der Käs umgekehrt, wieder soviel Salz darüber gestreut, und so alle Tage fortgemacht. Wenn das Salz gleich-Tropfen oben stehen bleibt, so ist der Käs fertig. Er wird nun auf Stroh vollends trocken gemacht, und hierauf in einem hölzernen, steinernen oder irdenen Gefäß im Keller aufbewahrt. Im Fall ein solcher Käs einen Anfaß von Schimmel bekommt, wäscht man ihn mit einem in Wein, Essig oder Bier getauchten Tuch ab, läßt ihn wieder trocknen und thut ihn ins Geschirr. Auf diese Art können Käse lange erhalten werden, und sind sehr gut.

Käs von saurer Milch.

Wenn die Milchen recht fest gestanden sind, und der Rahm abgenommen ist, legt man in ein reines weißes Körbchen ein leinenes Tuch, schüttet die Milchen, ohne sie ans Feuer zu setzen darein, läßt sie einen Tag oder über Nacht stehen, bis der Käs ganz fest ist, nimmt nun denselben in eine Schüssel, Salz und Kümmel daran, rührt ihn damit recht untereinander, und zuletzt noch etwas süße Milch oder Rahm dar-

unter, daß er nicht so dick ist. — Diese Art wird aufs Brod gestrichen und Herbstkäse genannt.

Auf nachstehende Art den Käse gemacht, heißt auch eine aufgeschüttete Milch. Man rührt dazu die Klumpen in der Schüssel recht fein ab, dann immer nach und nach süße Milch daran, bis er in der Dicke wie eine gewöhnliche eingebrockte gestandene Milch ist, stellt sie dann in den Keller, und giebt sie Abends zu Tische. Der Käse auf diese Art gemacht ist besser und feiner zu Kuchen, als wenn man ihn am Feuer zusammen gehen läßt.

Noch eine Art Käse von saurer Milch.

Die abgerahmten Milchen schüttet man zusammen in einen großen Hasen, setzt denselben auf heiße Asche, oder wenn das Feuer vom Heerde ist, auf die heiße Platte, daß sich das Wasser ganz langsam davon scheidet, nimmt dann den Käse mit einem Schaumlöffel heraus in irdene Käseformen mit Füßen, wie man sie vom Häfner (Töpfer) hat, bis sie voll sind, läßt sie über Nacht ablaufen, streut dann etwas Salz darüber, legt ein Brett darauf, und beschwert es mit einem Stein, stürzt sie nach 2 Tagen auf ein Brett, stellt sie in die Luft, und überstreut sie oben wieder mit Salz. Zu dieser und folgenden Art Käse gehört es, daß man vor einem Fenster ein Kästchen fest machen läßt, ringsum mit Drat, oben aber mit Holz, inwendig mit zwey oder 3 Brettern, auf welche man Stroh legt, die Käse darauf trocknet, und sie alle 2 Tage mit Salz bestreut, bis sie ganz trocken sind, dann werden sie im Keller aufbewahrt. Sie halten sich lange, und werden immer besser,

wenn sie zuweilen mit Essig oder Bier abgewaschen und im Geschirr wegen der Fliegen fest zugedeckt werden.

Kleine Sandkäse.

Zu diesen wird die dick gestandene Milch in ein Tuch, wie schon angezeigt geschüttet, bleibt aber 2 Tage darinn, bis sie recht fest abgelaufen ist. Hat man viel, so thut man sie in ein hölzernes dazu bestimmtes Geschirr oder in eine große Schüssel, Salz, Pfeffer und etwas Kümmel daran, und schafft sie dann mit den Händen eine Viertelstunde durch. Unter dem Schaffen muß versucht werden, ob es recht im Salz ist. Nun werden runde Käse in der Größe eines kleinen Balls gemacht, auf ein Brett gesetzt, 2 Tage darauf gelassen, dann in das sogenannte Käse-Neis auf Stroh gesetzt, und so lang darinn gelassen, bis sie recht trocken sind. Zu diesen Käsen gehört ein hölzerner Ständer, wie ein Stülpstich, mit einem passenden Deckel darauf. In diesen legt man nun die Käse dicht neben einander, und sieht nach einigen Wochen, ob sie stark Schimmel haben, in welchem Fall sie mit Bier abgewaschen und wieder hineingelegt werden. Sie halten sich ein halbes Jahr, und schmecken besonders zum Bier sehr gut.

Eine Bechemelle zu machen.

In eine Kastrol nimmt man ein gutes (ziemlich großes) Stück Butter, etliche blattweise geschnittene Zwiebeln, von jeder Art Wurzeln 3 bis 4 Stück, ein wenig Thymian, Basilicum, auch ein wenig Schinken und einige Champignons (gute eßbare Erdschwämme) dazu, läßt dieß alles

alles zusammen auf Kohlen ein wenig dämpfen, streut nach diesem 2 starke Kochlöffel voll feines Mehl darüber. Es kann etwas weniger auch mehr seyn, je nachdem man viel oder wenig gebraucht. Sobald das Mehl nur ein wenig mit dem übrigen verrührt ist, füllt man es mit süßem Rahm (ungefähr 1 Maas) auf, läßt es eine Zeitlang miteinander kochen, bis kein Mehl mehr gespürt wird, und treibt es dann mit einem hölzernen Löffel durch ein Haarsieb. Es muß ein wenig dick seyn, wie ein leichter Kindsbrey.

Man bedient sich hievon zu großen und kleinen Pasteten, auch zu weißen Ragouts. Zu Fischen, besonders zu Stockfischen, wenn davon zu einer Speise genommen wird, verdünnt man sie mit Jus oder guter Fleischbrühe, auch mit süßem Rahm, und es gehört sich bey großen Tafeln, sie den Tag zuvor fertig zu machen, da sie eine große Hülfe ist, die Speisen bald und gut zu verfertigen; auch zu Salzen kann sie gebraucht werden.

Vom Blanschiren.

Dieses geschieht vorzüglich bey den Fleischspeisen, welche mit einer weißen Sauce gekocht werden sollen, um dem Fleisch ein schöneres Aussehen zu geben, und wird auf folgende Art gemacht:

Man setzt das Fleisch, welches blanschirt werden soll, je nachdem es nöthig ist, ganz oder in Stückchen zerschnitten, in einer Kaströl oder messingenen Pfanne mit kaltem Wasser über recht starkes Feuer (denn bey schwachem Feuer würde zu viel Kraft aus dem Fleisch gezogen), nimmt es, wenn es eben anfangen will zu kochen, her-

aus, und wäscht es mit kaltem Wasser ab. Auf diese Art blanschirt man Kalbschlegel, welche gespickt werden, junge Hühner, (ganze oder zerschnittene), Lammsfleisch, Kalbfleisch und Brieslein. Diese letzten müssen aber ein wenig kochen, damit man sie besser bearbeiten kann. Gefüllte Sachen, als: Kalbs- oder Hammelsbrust, Tauben, Hühner u. d. gl. setzt man mit siedendem Wasser zu, und läßt es einigemal überkochen, damit nicht zu viel Wasser in die Fülle zieht. Ueberhaupt ist es für keine Art Fleisch gut, wenn es lang in kaltem Wasser liegen bleibt, es verliert zu viel Kraft.

Butter auszufieden.

Man nimmt die Butter, welche man auslassen will, in einen Kessel, eiserne Pfanne oder in einen irdenen Fußhafen (nur in kein messingenes Geschirr.) Jedes Geschirr, worein die Butter gethan wird, muß so groß seyn, daß wenigstens eine Handhoch Raum übrig bleibt, weil die Butter steigt, und sehr leicht ein Unglück entstehen könnte. Man setzt nun dasselbe aufs Feuer, gießt die Butter, wenn sie vergangen ist, mit einem Schaumlöffel langsam auf und ab, macht das Feuer schwächer, und läßt es langsam fortsieden, bis es hell wird. Sobald die Butter, wenn man den Schaumlöffel in die Höhe hebt, recht hell herunter lauft, und man den Boden von dem Geschirr hell durchsieht, dann ist sie fertig. Nun wird das Schmalz vom Feuer weggenommen, wenn es sich ein wenig gesetzt hat, das Schaumige abgenommen, und durch einen engen Seiser in das dazu bestimmte Geschirr gegossen, wenn es abgekühlt ist, fleißig gerührt, bis es fest ist, zu

gebunden, und an einem kühlen aber nicht feuchten Orte aufbewahrt, weil es an einem feuchten Ort einen schimmlichten Geschmack bekommt.

Butter einzusalzen.

Man nimmt die Butter, welche man salzen will, je nachdem es viel oder wenig ist, in eine Schüssel oder saubere Gölte, gießt frisches Wasser darauf, schafft es recht durch, gießt das Wasser wieder ab, und noch 2 bis 3mal frisches darauf, arbeitet es so lang, bis alle Milch und alles Unreine heraus ist, trocknet dann auf jedes Pfund Butter 2 Loth Salz, stoßt oder zerdrückt es mit einem Wällholz, schafft es unter die Butter, läßt es 2 bis 3 Tag an einem kühlen Orte stehen, arbeitet es dann noch einmal durch, daß sich die Sprünge an der Butter verlieren, stampft sie in steinerne Häfen fest ein, steckt einige ganze Nägel ein darauf, gießt einer halben Hand hoch Wasser darüber, bindet sie fest mit Papier zu, und bewahrt sie an einem kühlen aber nicht feuchten Orte auf. Auf diese Art kann die Butter ein ganzes Jahr aufgehoben werden.

Anmerk. Das Wasser kann zu wiederholtem mahl abgegossen, und frisches mit etwas Salz verrührt darüber gegossen werden.

Schinken zu salzen.

Die Schinken dürfen unten am Knochen nicht aufgeschnitten werden; man nimmt 2 Theile gutes Kochsalz und 1 Theil Salpeter, mengt es untereinander, reibt die Schinken recht wohl damit ein, legt sie recht gepackt in eine Stände, (hat man Fleisch dazwischen zu legen, so ist es

noch besser), thut einige Pfefferkerne dazu, kocht alsdann eine gute Hand voll Salz in einer halben Maas Wasser eine Zeitlang, läßt es wohl erkalten, thut es an die Schinken, und preßt sie zu, daß das Wasser oder die Lacke nach und nach darüber geht. Gegen das Ende preßt man sie nicht mehr stark. Wenn sie 4 Wochen gelegen haben, werden sie in den Rauch gehängt.

Schinken aus dem Lack zu essen.

Zu 2 Schinken nimmt man 6 Loth Salpeter, vermengt denselben mit 2 Händen voll Salz, reibt die Schinken damit ein, legt sie in ein Geschirr, daß sie dicht neben einander zu liegen kommen, thut das Salz alles darüber, bedeckt sie mit Brettern, und beschwert sie wohl. Sollten sie in einigen Tagen keinen Lack haben, so siedet man eine Hand voll Salz mit einem Schoppen Wasser, läßt es dann recht kalt werden, und gießt es an den Schinken. Nach 3 Wochen kann schon einer genommen, und mit kaltem Wasser und Kräutern zugesetzt werden. Er wird nun langsam gesotten, wenn er kalt ist, gleich andern Schinken aufgeschnitten, zum Salat gegeben, oder Pfeffer, Del und Essig dazu aufgestellt.

Auch Rindszungen und Kalbschlegel können auf diese Art verfertigt und aufgeschnitten werden. Nur muß man bey'm Sieden wohl Acht geben, daß sie nicht zu weich werden, Sie sind viel zärter als geräucherte Schinken.

Speck zu räuchern.

Man reibt die Stücke, wie man sie in der Größe haben will, recht mit Salz ein, nimmt

dann 2 gleiche Bretter, streut auf das untere Salz, macht ein Beleg Speck darauf, überstreut denselben stark mit Salz, wieder ein Beleg Speck und Salz darüber, legt das andere Brett darauf, und beschwert es dann recht stark. Nach 14 Tagen wird jedes Stück mit Papier nur leicht umbunden, dann mit einer Schnur, wie gewöhnlich, in kalten Rauch gehängt. In 14 Tagen ist der Speck hinlänglich geräuchert. Auf diese Art bleibt der Speck schön und fest, nur darf er an keinem feuchten Orte aufgehängt werden.

Zungen besonder zu räuchern.

Man reibt die Zungen recht stark mit Rosmarin, Majoran, Thymian und Basilicum ein, legt sie samt den Kräutern in Salz, welches halb Salpeter, und halb Kochsalz seyn muß, läßt sie 8 bis 10 Tage liegen, nimmt sie heraus, steckt sie mit den Kräutern in einen weiten Kindsdarm, bindet sie zu, und läßt sie räuchern.

Harde Eyer roth zu machen.

Wenn die Eyer gesotten sind, werden sie gleich geschält, und eine Stunde, oder auch nur eine halbe Stunde, warm in Rothenrübenessig gelegt. Wenn alsdann der Salat angemacht ist, er sey, von welcher Sorte er will, schneidet man die Eyer in 4 Theile, und garnirt den Salat damit.

Fischblasen zu benutzen.

Diese wirft man gewöhnlich als unnütz weg, man kann sie aber zum Hellmachen des Kaffees statt der Hausblasen und des Hirschhorns gebrauchen. Man nimmt sie nehmlich, ohne sie zu zerdrücken, samt den Eingeweiden aus den Fi-

schen heraus, wäscht sie, und schält die feine Haut ab, womit die Blase überzogen ist, wirft diese weg, wäscht die Blase noch einmal, und hängt sie zum Trocknen an einem Zwirnsfaden auf; wenn sie trocken sind, nimmt man zu einer Maas Kaffee eines 6 Kreuzerstücks groß von einer Blase, und läßt es mitkochen. Die Blasen sind von allen Fischen zu gebrauchen.

Zitronen zu erhalten.

Man wickelt jede Zitrone in Papier ein, macht in einen feineren Hasen eine Lage von trockenem Salz, legt von den eingewickelten Zitronen darauf, wieder Salz darüber, und macht so fort, bis der Hasen voll ist, dann deckt man einen Deckel, der fest schließt, darauf, und bindet den Hasen fest zu, daß keine Luft dazu kann. Auf diese Art halten sich die Zitronen sehr gut.

Zitronenschalen aufzubewahren.

Wenn man viele Zitronenschalen hat, ohne sie gleich zu gebrauchen, was öfter der Fall ist, wenn man viel Saft braucht, schneidet man sie, wenn sie abgeschält sind, gewürfelt, säuert ein Stückchen Zucker mit Wasser, nimmt, wenn er recht geläutert ist, die geschnittenen Zitronenschalen darein, läßt sie ein wenig darinn kochen, thut sie in ein Porzellan-Geschirr, und stellt es in den Keller.

Ein gutes Backwerk.

Man macht von Butterbisquittaig runde
 Ruchlein wie Zuckerbrod, und setzt sie auf ein
 Blech, nimme dann eine Handvoll Mandeln,
 schält und stößt den halben Theil davon fein,
 rührt sie mit etwas Zucker, fein geschnittenen
 Zitronenschaalen, nebst einigen Eyer gelb an,
 und bestreicht damit das Zuckerbrod, schlägt
 hierauf das Weiße von 2 bis 3 Eiern nebst ei-
 ner Handvoll Zucker zu Schaum, überstreicht
 es wieder fingersdick damit, schneidet die übr-
 igen Mandeln klein gewürfelt, oder stoßt sie
 groblecht, vermischt sie mit Zucker, überstreut
 den Schaum damit, und backt es in einem nicht
 zu heißen Ofen gelb und hart.

Butter-Laiblein.

Man verrührt 2 Eyer mit einem Viertel-
 pfund Zucker, eben so viel Mandeln nebst ei-
 nem Viertel Pfund Butter recht stark, nimmt
 12 Loth Mehl, auch nach Belieben klein ge-
 schnittene Zitronenschaalen, und gestossenen Zim-
 met dazu, bestreut hierauf ein Blech mit Mehl,
 setzt mit einem Löffel von dem Taige Laiblein,
 etwas größer als Pfeffernüßlein darauf und
 backt sie im Ofen; man kann sie auch mit einem
 verklepperten Ey bestreichen, und mit Zucker
 und Mandeln überstreuen. — Auch können die
 Mandeln aus dem Taig weggelassen werden,
 statt dieser nimme man zu der obigen Proporz-
 tion (Verhältniß) 3 Eyer, ein halbes Pfund
 Mehl und eine Handvoll kleine Rosinen.

Mandelspäne.

Ein halbes Pfund süße und 1 Loth bittere geschälte und zart gestoßene Mandeln, und ein halbes Pfund gesiebten Zucker rührt man mit dem zuvor von 4 Eyerweiß geschlagenen Schaum an, bestreicht nach einer Viertelstunde ein reines Blech mit weißem Wachs, streicht die Masse eines Messerrücken dick darauf, überstäubt sie mit gesiebtem Zucker, und backt sie in einem nicht mehr heißen Ofen. Wenn es fertig und noch warm ist, schneidet man schmale Streifen davon, und legt solche auf ein Koll- oder Wallholz, daß sie krumm werden. Zu einer andern Art macht man von einem Viertelpfund Mandeln und eben soviel Zucker eine Mandeltortenzmasse, streicht solche auch auf ein Blech, macht sie noch warm zu eben solchen Streifen, wie die vorigen, und biegt sie krumm. —

Biscuitspäne werden von einer Biscuitmasse ebenso gemacht. Sie sind ebenfalls zum Garniren sehr gut.

Noch eine Art Zimmetsterne.

Ein Pfund gesiebten Zucker rührt man mit dem geschlagenen Schaum von 4 Eyerweiß eine Viertelstunde, thut ein Pfund ungeschälte und fein gestoßene Mandeln, 2 Loth Zimmet, 1 Quint Nägelein an den gerührten Zucker, bestreut das Brett mit halb Zucker und halb Mehl, würgt die Masse ein wenig darauf, wälzt sie eines starken Messerrücken oder halben Federnkiels dick, sticht sie mit dem Sternmodel aus, legt sie auf ein mit Butter bestrichenen Blech, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen gelb. Auf diese Art Zimmetsterne wird kein Eis gemacht.

E r k l ä r u n g

solcher in der Kochkunst gebräuchlicher, nicht allgemein bekannter Wörter und Redensarten, die zum Theil in diesem Buche, zum Theil in andern Kochbüchern vorkommen.

Abgeriebene Butter pflegt man zu nennen, wenn man die gesalzene Butter recht auswäscht, dann in einen Hasen oder eine Schüssel nimmt, und auf heiße Asche setzt, bis sie so weich ist, daß man sie wie einen Brei rühren kann, welche Butter jedoch nur zu gesalzenen Speisen gebraucht wird. Die ausgefottene Butter kann auch abgerieben, und zu ausgezogenen Speisen und Backwerk gebraucht werden.

Abschäumen, Abläutern, Abflären heißt, wenn man den unreinen Schaum von gekochtem Fleisch, Brühen, Säften, Zucker, Honig mit einem Schaum; oder gewöhnlichen Koch- oder Eßlöffel abnimmt, oder durch Durchschläge, Sieber, Haarsebe und dergleichen allen Schaum oder Unreinigkeit ablöst, oder vermittelt Zuckers, Honigs, Sonne oder bloßes Stehen das Trübe sich setzen läßt.

Abschwitzen und Schmooren heißt, wenn man grüne Erbsen, kleine gestückelte Bohnen oder andere Gartengewächse, Fleisch, Geflügel mit einem Stück Butter auf Kohlen setzt, die Kastrol, Kachel, oder den Topf wohl zudeckt, und solches in seinem eigenen Saft auf gelinden Kohlen dämpfen, schmooren oder abschwitzen läßt.

Braise, à la Braise (Bräs, a la Bräs) heißen auf besondere Art gedämpfte Speisen, die folgender Gestalt zubereitet werden: — Hühner, Kapauen, Tauben, auch Stückchen Kalbfleisch aus der Keule werden in heißem Wasser etwas blanschirt, in kaltem Wasser abgewaschen, auch wohl gespickt. Das Geflügel bleibt ganz, und wird

schön dressirt. Nun nimmt man in eine Kastrol oder einen runden Hasen, der einen passenden Deckel haben muß, auf den Boden Speckscheiben oder Niernfett, ein paar Lorbeerblätter, Thymian, ein paar zerschnittene Zwiebeln, und ein wenig Salz, legt das Geflügel oder Fleisch darauf, belegt es wieder mit Speck, wiederholt es auch mit den übrigen Sachen, welche untnhin gethan worden sind, setzt den Deckel darauf, klebt ihn neben herum mit Taig oder Papier fest zu, daß kein Dampf heraus kann, setzt das Geschirr auf heiße Asche, und thut auf den Deckel mäßig glühende Kohlen, daß es unten und oben hinlängliche Hitze hat. Der Topf kann auch in einen Backofen gestellt werden. Wenn es nun so einige Zeit gedämpft hat, nimmt man Zwiebeln und Kräuter heraus, und bedient sich der daraus gekochten Feuchtigkeit statt der Brühe, die man nun mit etwas Wein, Muscatblüthe, ein wenig Nägelein und Zitronenschalen verstärkt, und wenn sie etwa zu dünn seyn sollte, etwas braun geröstetes Mehl dazu thut. Auf diese Art gekochte Speisen werden viel mürber und weicher, als solche, welche man auf gewöhnliche Art weich kochen läßt.

Carbonade (Karbonad) Côtelettes (Kostlett's) heißt das auf dem Rost oder in zerlassener Butter gebratene saftige Fleisch, mehrentheils von Rippen — die Rippen werden einzeln geschnitten, am Ende des Knochens oder Beins lang abgeschabt, dünn geklopft, mit zuvor mit Salz, Pfeffer oder Ingwer und fein gehackter Petersilie vermengten Semmel- oder Weckbrosamen (Krummen) bestreut, in zerlassener Butter umgekehrt, und auf dem Rost saftig gebraten, oder in ein breites Geschirr in zerlassener Butter gelegt, und langsam gebraten.

Casserole oder Kastrol ist eine kupferne oder messingene Pfanne oder Topf ohne Füße, worinn Buttersaucen, Ragouts u. s. w. zubereitet werden. Nur darf man keine Butter oder kein Schmalz darinn heiß machen, auch kein Mehl darinn braun rösten, weil sonst die Verzinnung abschmelzt. Noch viel weniger darf man etwas kalt darinn

werden lassen. Die Speise bekommt einen unangenehmen Geschmack, und ist höchst ungesund.

In großen Küchen ist dieses Geschirr sehr bequem, weil alles schnell darinn kocht; man hat auch meist passende Deckel darauf.

Coulis (Kulli) ist eine durchgeseichte Kraftbrühe von Kalbfleisch, Hühnern, Krebsen, Gartenkräutern, wie auch Wurzeln und dergleichen.

Dämpfen heißt: die Speise in einer Kastrol oder einem andern fest zugedeckten irdenen Geschirr über Kohlen oder in heiße Asche setzen, damit die ausdünstenden Tropfen wieder abfallen, und sich wieder in die Speise miteinkochen. Je langsamer die Speisen auf diese Art gedämpft werden, desto besser schmecken sie. — Die eisernen Deckel geben den Speisen gerne einen übeln Geschmack, und taugen nur für den Fall, wo Kohlen oder heiße Asche darauf kommen, damit es kein Wasser zieht.

Dressiren heißt, Geflügel vermittelst hölzerner Spießchen oder einer dazu gehörigen Nadel, womit man Bindfaden durchziehen kann, auf eine hübsche in die Augen fallende Art aufzuwecken.

Bei jungen Hühnern wird das Brustbein ausgebrochen, und bey Lapauten die Brust mit einem breiten Holz eingeklopft, damit aber die Haut nicht aufspringt, legt man ein leinenes Tuch darauf. Einem welschen Hahn oder Henne wird gleich nach dem Stechen mit einem Holz die Brust eingeschlagen, derselbe hierauf gleich warm gerupft, und Hals und Kopf in siedendem Wasser gebrüht. — Um dem Geflügel ein besseres Ansehen zu geben, wird statt daß gewöhnlich ein Einschnitt in der Mitte herunter gemacht wird, dasselbe hart am Schlegel aufgeschritten. Wenn nun das Geflügel dressirt oder aufgezwackt ist, sieht man keine Löffnung, und es es nimmt sich viel besser auf der Tafel aus. Man thut dieß vorzüglich bey welschen Hähnen und anderm kostbarem Geflügel.

Tricassiren heißt: Fleisch, junge Hühner, Tauben, Kapauern, Fische in zerlassener Butter hellgelb anlaufen lassen, alsdenn thut man Fleischbrühe, Salz, Gewürznelken, Zwiebeln, 1 bis 2 Lorbeerblätter, Zitrone, Muscatblüthe, oder statt des Gewürzes gute feine Kräuter dazu, und läßt es zusammen kochen. Wenn das Fleischwerk fertig ist, wird diese Brühe durchgetrieben, mit Eyer gelb abgezogen, und säumig oder dicklich unter beständigem Rühren gemacht.

Garniren oder Garnirung heißt: wenn das zubereitete in der Küche angerichtet ist, die Speise oder den Rand der Schüssel mit etwas auf eine zierliche Art belegen, z. B. mit Zitronenscheiben oder klein geschnittenen Zitronenschalen, grüner oder gebackener Petersilie, grünen Lorbeerblättern, Blumwerk. Bey Kuchen und Torten aber mit Streusucker (Draschee), allerley Arten Bogen, trocknen Früchten, Devissen, Pistazien, gefärbten Mandeln, den sogenannten Mandelspänen u. s. w.

Grillirt heißen auf dem Rost saftig gebratene Ueberbleibsel von welschen Hühnern, Gänsen, Kapauern, Kalbs- Schweins- oder Hammelsbraten u. s. w. oder frisch zubereitete Dinge. Die Stückchen von gebratenem Fleisch werden mit Salz, Pfeffer, Ingwer bestreut, mit zerlassener Butter besprengt, und saftig gebraten. Das rohe Fleisch dagegen, es mögen Rippen oder von dem Schlegel (Keule) seyn, klopft man mürbe, streut die Stückchen, wenn sie zuvor in zerlassener Butter umgekehrt worden sind, mit untereinander gemischtem Semmelmehl, Salz und Pfeffer, und bratet sie dann auf dem Roste langsam.

Jus ist entweder eine Brühe überhaupt, oder insbesondere die Quintessenz, die aus gedämpftem Rindfleisch, Hühnern u. s. w. bereitet wird.

Koch werden Fastenspelsen genannt, die ehemals in irdenen (mit Kupferbedeckten) bedeckten Töpfen auf glühender Asche und oben aufgelegten Kohlen gebacken wurden. Ist bedient man sich der Tortenpfannen oder blecherner runder, oder sonst façonirter Formen dazu, die man in Waß- oder

Bratöfen setzt. Auch eines guten Porzellans darf man sich in den Ofen oder in eine Tortenpfanne dazu bedienen, nur das weiße Fayence taugt nicht. Ehe jedoch das Porzellangeschirr in die Tortenpfanne gesetzt wird, thut man etwas Salz unten hin.

Krummen oder Brosamen ist gleichbedeutend.

Marmelade ist eine von allerhand Baumfrüchten mit Zucker, Gewürz, Zitronenschalen nebst Saft, etwas Wein oder Wasser dick eingekochte Masse, welche durchgetrieben wird, und so dick wie ein Kindsbrenn sehn muß.

Passiren heißt eine Sauce oder Brühe durchtreiben, es seht durch ein Sieb oder einen Seihen.

Quer oder Spriegel ist ein langes, ziemlich dünn von Holz geschnitztes, unten mit länglichen Zapfen versehenes Werkzeug, womit man Saucen, Rahm u. s. w. querlt oder spriegelt, und fließende Sachen untereinander mischt.

Tiegel, Justippen, Stollkachel ist ein irdenes Geschirr mit 3 Füßen, worinn man Gemüse, Ragouts, Cotelettes (Rippen), gedämpftes Fleisch, Fische u. s. w. zubereiten, und das man statt der Kastrol gebrauchen kann.

Ka-
laf-
lfen,
rhe,
läßt
ist,
gen,
macht.
eitete
Hand
s. W.
schas-
rbläts
streus
Früch-
soge
leibsel
weinde
Dinge.
Salz,
rengt,
ndgen
man
ffener
emisch;
dann
ondere
thnern
rdenen
Asche
bedient
oder
= oder

Speiszettel für 4 Personen.

- 1) Grüne Nudelsuppe.
- 2) Ochsenfleisch mit 2 Accesbitten oder Beulagen.
- 3) Sommerkohl mit Hammels-Rippen oder Co-
telettes.
- 4) Gerührte Pastete von Brieslein.
- 5) Eine Ente gebraten, oder 2 junge Hühner
nebst Salat.
- 6) Eine aufgejogene Mehlspeise.

Zum Desert (Nachtisch).

Etwas Gebackenes in die Mitte.

4. kleine Teller, welche in Butter, Käse und
Obst bestehen können.

Speiszettel für 8 Personen.

Erste Tracht.

- 1) Suppe von Kalbshirn.
 - 2) Ochsenfleisch mit 3 kalten Zulagen, zur 4ten
eine Sauce.
 - 3) Ein Spinat-Boudin mit kleinen Würstchen
garnirt.
- Hier wird die Suppe ausgehoben, und

- 4) Eine Pastete von Buttertaig, mit Hühnern gefüllt, eingeseht.

Zwente Tracht.

- 5) Kleine Dampfndeln mit Eierschaum, S. 129.
 6) Roulets von Kalbfleisch in Sardellen-Sauce.
 7) Gebratene Gans.
 8) Ein Wildbraten.
 4. kleine Teller:
 2 Salat.
 1 Compot.
 1 Sauciere (Sofiat) mit Kappernsauce.

Zum Desert

- eine große Backerey in die Mitte.
 6 Teller mit Obst, Konfekt, Käs, Butter, Kastanien, wie es die Jahrszeit gibt.

Speiszettel

für 12 Personen.

Erste Tracht.

- 1) 2 Terrainen (Porzellanschüsseln) mit Suppe,
 die eine a la Schakobin,
 die andere von Reis mit Wein
 oder Bouillon (guter Fleischbrühe)
 gekocht.
 2) ein Stück Ochsenfleisch mit 6 kleinen Tellern
 oder Beylagen zum Ochsenfleisch.
 3) Gefüllte Ochsenzunge mit kalter Sauce.
 4) Englischer Rambat S. 154.
 5) Griffette mit Sauce S. 226. angezeigt.
 Die Terrainen werden ausgehoben,
 und die 2 letzten Platten dagegen eingeseht.

Zwente Tracht.

- 6) Bayrisch- oder Sauerkraut mit Schweinsrippen (Cotelettes).
 - 7) Gefüllter Selleri mit gebackenen Brieslein oder Kälbermilchen.
 - 8) Gefüllte Kalbsleber mit Zitronen.
 - 9) Kartoffeln-Pastete von Häringen.
 - 10) Ein welscher Hahn oder Henne gebraten.
 - 11) Gespickter Rehschlegel.
- 6 kleine Teller.
2 Salate.
2 Cremes.
2 Compots.

Zum Desert.

2 große Bäckereyen,
auf jede Seite 6 kleine Teller.

Ist die Tafel breit, so werden noch 6 Teller zu den andern 6 bey der zwenten Tracht eingesezt. Sie können bestehen in kalten Würsten, dörren Zungen, kleinen Pasteten, gefüllten Morchen, gekochten Champignons, gespickten Bügeln von Kitzeln (jungen Geisen) oder Hasen, kleinen Hühnern oder Briesleinwürstchen, kleiner Frikassée, grünen Erbsen, feinen Bohnen mit süßem Rahm, Becherpastetlein, Cotelettes in Flor, feinen Haschees.

Bei dem, was zum Rindfleisch aufgesezt wird, richtet man sich nach der Jahrszeit, es sind kalte und warme Saucen, wie auch Essigfrüchte angezeigt.

Speiszettel
für 18 bis 20 Personen.

Erste Tracht.

- 1) 2 Suppenschüsseln:
 - a) eine mit Consomés
 - b) eine von gekochtem Weißkohl.
- 2) Boeuf a la Mode.
- 3) Eine große Roulade oder ein Stück Wackelsteisch.
- 4) Balon oder Blison von Hasen in Spect- oder Rahmsauce.
- 5) Eine gemischte gefüllte Fleischspeise S. 145.
- 6) Blaues Kraut.
- 7) Spinat mit Rahm oder Fleischbrühe gekocht.
Die Suppenschüsseln werden ausgehoben, und eine kalte Pastete und ein ganzen Schinken oder Schweinskopf dagegen eingesetzt.
- 8 kleine Teller:
 - 4 warme.
 - 4 kalte.
- 2 Sosen (Sofflären).

Zwente Tracht.

- 1) Zwey große Braten in die Mitte:
 - a) Ein welscher Hahn oder Auerhahn.
 - b) Ein wildes Spanferkel gefüllt.
- 2) Zwey kleinere Braten:
 - Hasanen und Enten, oder
 - Hasen und junge Hühner.
- 3) Eine Sorte von Vanillen.
- 4) Eine Sorte von Taig mit Confecturen gefüllt,
 - 8 kleine Teller:
 - 2 Cremes.
 - 2 Salat.
 - 2 Compots.
 - 2 Schaum.

Zum Desert werden lauter Teller eingesetzt, in der Mitte zweyerley süße Scheelen (Gelees).

Speiszettel von Fastenspeisen für 12 Personen.

Erste Tracht.

- 1) Erbsensuppe mit gebackenen Erbsen.
- 2) Fischsuppe mit geröstetem Brod.
- 3) Ein ganzer Karpfe blau gesotten mit Del und Essig.
- 4) Ein Stück Rheinsalme mit gelber Sauce.
- 5) Schweizer Mehlspeise.
- 6) Pastete mit Forellen.

2 runde

2 ovale Platten.

Die Suppen ausgehoben,
und die 2 letzten Speisen eingeseht,
auf jede Seite noch 3 Teller.

- 1) eins mit gerührten Eyern,
- 2) Ragout von Eyern,
- 3) gebackene Grundeln,
- 4) gebackene Froschschenkel,
- 5) Frikassee von Kal,
- 6) Stockfisch mit süßem Rahm.

Zwente Tracht.

- 1) Gebratener Kal mit Zitronen.
- 2) Stück Hausen im Ofen zubereitet.
- 3) Platte mit gesottenen Krebsen.
- 4) Boudin mit Aepfeln.
- 5) 2 Platten Creme, eine von Kaffee, eine von Zitronen.

2 ovale Platten in die Mitte,

4 runde, 2 oben, 2 unten geseht.

6 Teller:

- 1) Gefüllte Eyer.
- 2) Frische Häringe.
- 3) Verlohrne Eyer in weißer Sauce.
- 4) Schnecken mit Essig und Del.
- 5) Hummers (Seekrebse) mit Spargelköpfen.
- 6) Gezopfter Hecht.

R e g i s t e r.

n

n

n

n

	Seite		Seite
A l abzustreifen	584	Anhang	582
auf Westphälische Art	248	Anisfranz	482
mit Ramulade Sauce	248	Anisküchlein	510
mit weißer Sauce	249	Anis-Marzipan	511
Abend-Suppe	5	Antive s. Endivien	
Apfel mit Creme	182	Anweisung, gute	
mit Schwarzbrot	183	Fleischbrühe zu ma-	
mit Taig	184	chen	1
auf eine andere Art	185	Aprikosen auf Sächsi-	
im Ofen	185	sche Art	188
auf Polnische Art	186	Arme Ritter	500
auf Sächsische Art	187	Aufgelaufenes von	
Späzen davon	188	Erdbeeren	194
gefüllte Süßäpfel	189	Mus	200
geschmoorte	190	Aufgezogenes von	
noch eine Art als Zwi-		Mandeln	199
schenplatte	190	von Becken und Man-	
Apfel-Creme	412	deln	199
Apfel-Gelee	421, 422	von Nudeln	127
Apfelkuchen	461	Auslauf von übrigge-	
ohne Buttertaig	462	bliebenem Braten	193
gerührter	463	von Erdbeeren	194
mit Wein	463	von hartem Eyerigelb	195
Apfelküchlein (kleine)	483	von Ebern	196
	167	holländischer	196
Apfelmus	167	von Johannisbeeren	196
Apfelschaum	543	von frischen Johannis-	
Apfelschnitten (ge-		beeren	202
bäckene)	502	von Kalbsnieren	197
Apfelspäzen	188	von Kartoffeln mit	
Apfelsuppe	5	Äpfeln	197
Apfeltorte	457	von Kastanien	198

	Seite		Seite
Auflauf von Vanille	203	Blanc = Manger	405
von Weichseln	203	mit Chocolate	405
von Zimmt	204	von Pistazien	405
von Zitronen	205. 206	von Reis	406
Augsburger Würste	379	Blanmansche s. Blanc = Manger.	
Austern (falsche)	285	Blanschiren (vom)	589
B ackmeister-Creme	413	Blau- oder Winterkohl,	
Barben in Zitronensauce		gewöhnliche Art	76
	250	(gedämpfter)	76
andere Art in Rappern =		Eprossen davon	77
Sauce mit Del	250	Blison von einem Ha =	
Basler-Lebkuchen	511	sen	228
Bechemelle	588	Böfferadt = Sauce	355
Beylagen s. Zulagen.		Böhmisches Brod	509
Bier (Englisches) als		Börsching zu kochen	251
Schaum	577	auf dem Kost	251
Bierhesentorte	459	Bohnen fricassirte	69
Birnen von Reis	503	grüne auf gewöhnliche	
Birnensalat	427	Art	67
Biskoten (gelbe)	513	(junge) mit Rahm	68
Biskuit (genuesisches)	513	Bohnen Suppe	6
Savoyard	459	Bonbons	514
in Schmalz gebackenes		Boudin (ganz gewöhn =	
	498	licher)	101
von Vanille	459	(Englischer) gebacke =	
Biskuits (Berner)	512	ner	106
(Butter =) mit einer		grüngebackener	106
Kruste	512	gebackener von Hasen	107
gelbe	513	gebackener von Pome =	
von Mandeln	528	ranzen	108
Biskuitkuchen von ein =		gebackener von Reis	108
gemachten Himbeeren		gebackener von rothen	
	464	Rüben und Kast =	
Biskuitorte mit bittern		nien	109
Mandeln	458	von dem Fett einer ge =	
wovon ein halbes		kochten Rinds = oder	
Pfund einen pfündi =		Dehenbrust	100
gen Model fällt	458	von Kürbissen	101
Bisquit s. Biskuit		(Englischer) von Reis	
		im Ofen zu backen	102

	Seite		Seite
Boudin v. gefott. Reis	103	Brodspeise von Brunel-	
von Zwetschgen	104	len	465
gebäckener von Zwetsch-		Brodrtorte mit Butter	436
gen	105	ohne Mandeln	436
von Kalbsbrieslein oder		Brühe s. Sauce.	
Eutern	97	Brunnentresse-Salat	
von Kalbfleisch	98		428
(Englischer) von Kalbs-		Bubert	413
fützen	99	von Krebsen	192
ouillon (braune)	1	von Eyern	193
(klare oder glänzende)		Buefbert s. Bubbert.	
auf Fleischspeisen	3	Budin s. Boudin.	
Bouillon-Suppe mit		Butter anzufieden	590
Kartoffelklößen	6	Butterblumen	515
Braten	387 — 404	Butter einzusalzen	519
(Englischer)	387	Butterklöße (braune)	
Bratwürste in brauner		auf Suppen	30
Sauce	286	in Kirichensauce	III
(gebäckene)	380	Butterkuchen gekräusel-	
von Schweinefleisch	379	ter	464
von Spanferkeln	380	Buttermus	168
Braune Sauce mit		Butternudeln	127
(Consimes) Consim	7	Buttertaig zu allen Pa-	
von Fischen zur Fastenzeit	8	steten	221
von Eierschwarm	7	Caffee s. Kaffee	
Braunschweiger Wurst	381	Capaun s. Kapaun	
Brennstruckeln auf		Carbonade mit Flor	513
Österreichische Art	148	Carmeliter-Torte	437
Brezeln (Kannstatter)	49	Carviol s. Karviol	
Brey (aufgezogener)	156	Cervelatwürste	386
von Bier	157	Champagner-Salat	430
Englischer	157	Chocolade-Brod in	
von Kartoffeln	157	Kapseln	515
von Reis auf besonde-		Chocolade-Rüchlein	515
re Art	158	Chocolade-Sauce	356
Brieslein (gebäckene)		Chocolade-Suppe (sal-	
auf Suppen	28	sche)	9
Brod (Schwedisches)	544	Chocolade-Torte mit	
Brodpastete	227	Butter	437
Brodssauce zum Rind-		Citronen s. Zitronen	
fleisch	55	Cosern s. Kosern	

	Seite		Seite
Confekt wie Hobelspän:	516	Eingemachtes mit Essig	
von Oblaten	541		574—576
Confekturen und Zucker-		Eingemachte Früchte	
backwerk	510—565		568—573
Consomm (Consomme)		Endivien-Salat	428
zu machen	3	Englisches Bier als	
Consomm-Suppe	9	Schaum	577
Cotelette s. Rippen		Englischer Pudding 1.	
Coullis (braune)	2	Boudin	
mit Wein	3	Englischer Salat	428
Creme von Nespeln	412	Englische Sauce	356
(eine Backmeister:)	413	Englische Torte	438
(warme) auf Englische		Ente (wilde) gedämpft	345
Art	414	(junge) mit Weinbee-	
von gelben Rüben	414	ren gefüllt	388
grüne zu Suppen	28	Erbfen (junge) einzu-	
von Hagen	415	machen	573
(Königs:)	416	gebäckene	582
von Macronen mit		Erbfensuppe (weiße)	10
Mandeln	416	(grüne)	10
von Pomeranzen	416	Erdbeer: Aufauf	194
von Quitten	417	Erdbeer: Kuchen	466
von süßem Rahm	417	Erdbeer: Suppe	11
mit Karmel	418	Erdbirnen s. Kartoffeln	
von saurem Rahm	418	Erklärung einiger in der	
von Stachelbeeren	418	Kochkunst gebräuchlichen	
(türkische)	419	Wörter und Redensarten	
voyable (wojabel)	419		597
mit Wasser von Man-		Esdragonsauce zum	
deln	420	Rindfleisch	55
von Wein	420	Eyer (gerührte) mit Car-	
(gebäckene) von Zi-		dellen	158
tronen	421	— mit grünen Erbfen	159
Creμες	412—421	(harte) m. süßem Rahm	286
Creme: Nudeln	128	— mit saurem Rahm	287
Crepine von Kalbsgrös	329	— roth zu machen	593
Dampfnudeln beson-		friskafferte	287
dere Art	120	gefüllte mit Senf	283
Eier s. Eyer		farcite oder gefüllte	276, 288
Eingelaufener Suppe	9	gesetzte	159

	Seite		Seite
Eyer verlorne mit Kummern	289	Feldhüner s. Rebhüner	
verlorne mit Rahm	290	Filet von Kalbfleisch	327
verlorne in weißer Sauce	290	Fisch von Hefentaig	485
verlorne mit Krebs-sauce	291	Fische	247 — 284
weichgefottene	161	(von allen Sorten) zu braten auf gewöhnliche Art	247
Fricassée von geschnittenen Eiern	291	Fischblasen zu benutzen	593
Ragout davon	292	Fischotter mit rothem Wein	253
Eyerauslauf	196	auf andere Art mit feinen Kräutern	253
Eyerbrod (gebackenes)	162	Flädlein (aufgezogene)	163
Eyerbubbert	193	von Eiern mit Brod	164
Eyerflädlein mit Brod		(gefüllte) mit Apfeln	164
Eyergelb, was der Ausdruck heisse: mit Eyer-gelb abziehen. Anmerk.	28	(gefüllte) mit Fleisch	165
Eyer-Gelee	423	mit Mandelfülle	166
Eyerhaber von Milchbrod	160	mit Weinbeeren	166
von saurer Milch	160	Fleckpastete	224
Eyerkäse in weißer oder brauner Fleischsuppe	12	Fleisch von verschiedenen Thieren und Geflügel, wie lange es im Sommer und Winter aufbewahrt werden kann	583
Eyerkuchen. (Sächsischer)	477	(gehacktes) in ein Netz gefüllt	292, 293
von gelben Rüben	477	Fleischbrühe (gute) zu machen	I
Eyerrose	161	(braune)	I
Eyerschaum	544	Fleischsauce zu verfertigen	26
Eyersuppe (klare)	11	Fleischkuchen in ein Kalbsnetz gefüllt	175
Sauce (Fülle) zu Pasteten	222	Flockküchlein	486
Sarcepastete	245	Flottschäum	425
Sarcepasteten (kleine)	59	Forellen gewöhnlich zu kochen	253
Säfnacktkuchen (gewöhnliche)	498	in Butter-Sauce	254
Saftenspeise à la Pierre au Ris	122	sarcirt oder gefüllt	255
		mit rothem Wein	255
		noch eine Art	255

	Seite		Seite
Französische Kuchen		Gemüß von Brieslein	
(kleine)	523	mit und ohne Krebse	155
Sauce	356	von Kochsalat	73
Schweinswürste	352	Gemüße	67 — 210
Torte	4.9	wie grüne und andere	
Fricandeau (Fricando)		zuzusetzen sind	582
von Rothwildpret	351	Gerste (gewöhnliche)	13
Frikaffee von Kalbs-		in der Milch	136
brieslein	324	Gerstengröße	13
von Schweinsohren	333	Gesälz von Bünnen	572
von Wachteln	348	oder Latwerge von	
Früchte (eingemachte)		Zwetschgen	572
	568 — 573	Getränk (nahrhaftes)	
Fülle zu Pasteten	222. 223	für die Brust	580
Gänse (junge) auf		Getränke	577 — 581
Englische Art	389	Glocken; Torte	442
Gans a la Doba gefot-		Goldschnitten	123
ten, warm und kalt		Grenade von Brieslein	3.6
zu geben	293	von Reis	135
Gansleber in saurer		Grieskuchen in Hagen-	
Sauce	323	Sauce	175
Gatau (Gato)	151	Griesmehl; Kuchen	466
Gateau (Gato) oder ge-		Griestörtlen	219
füllter Hefenkuchen	487	Grisette	226
von Käse mit Schinken	487	von Kalbsgrös	328
Gefornes	566 — 568	Grundbirn s. Kartoffeln	
von Aprikosen	568	Grundeln (gebäckene)	505
von Pfirsichen	568	Gugelhopsen (kleine)	
von bittern Makronen	567	geführte)	488
von Punsch	567	Gurken s. Rukummern	
von Rahm und Ma-		Habergröße	14
rasikon	566	Hachispasteten (kleine)	64
von Vanille	567	Hammelfleisch auf tür-	
von Zitronen	567	fische Art	299
Gelbe Rüben s. Rüben		Hammelsbrust mit Pe-	
Geiberüben; Kaffee	580	tersilienauce	293
Gelee von Aepfeln	421	HammelsCarbonade	375
mit Aepfeln	422	Hammelnieren (saure)	
von Ebern	423		296
(weiße)	424	Hammelsrippen mit	
Geleen zu färben blau,		Sauce Robert	296
grün und roth	424. 425	Hammels-Roulade	295

	Seite		Seite
Sammelsrücken als		Secht im Ofen zu backen	262
Rehziemer	390	auf Polnische Art	264
Sammelschale gewöhnlich gedämpft	389	mit Englischer Sauce	264
Sammelschlegel als		Hefenbackerey 4 ^{te} —	497
Rehschlegel	390	Hefen-Rolatschen	488
Sammelswürste	383	Hefenkuchen (gefüllter)	487
Sandkäse (kleine)	588	Hefentorte mit Mirabellen oder Menegloten	441
Sangbuden s. Sägen.			220
Saschee von Kalbsbraten	315	Hirnfüchlein	391
Saselhüner zu dämpfen	343	Hirschbrust (gefüllte)	498
Sase (farcirter)	349	Hirschhörnlein (gebakene)	399
Sasen-Boudin	187	Hirschhohren (fricassirte)	349
Sasen-Suppe	14	Hirschwildpret gedämpft in Sardellen-Sauce	350
Sausen frisch abgesotten abzukochen, um ihn kalt zu versenden (ein Stück) im Backofen	258 259 259	Hirschziemer zu dämpfen	398
Säringe (aufgerollte) zu backen	256 257	Hobelspäne in Schmalz gebakten	506
auf dem Rost	258	Hohlhippen	516
Säringbutter	358	mit Mandeln	518
Säringpastete mit Kartoffeln	227	von Quitten	519
Säring-Salat	431	von Zimmt	820
Säring-Sauce zu Fischen oder saurem Braten	358	Holderbeere als Abend- speise	191
Sägen einzumachen	583	Holländische Saucen	359
Säuptchen-Salat	430	Hühner (alte) oder Kapaunen in weißer Sauce	300
Secht gebratener auf dem Rost gebraten	260	(junge) in Papier	300
Fricando davon	262	— in grüner Sauce	301
gezopfter mit Peter- silie	262	— in schwarzer Sauce	301
gezopfter mit Sardellen	262	Hühner (farcirte oder gefüllte)	302
		(gestopfte junge)	303

	Seite		Seite
Zühner in süßer Rahmsauce	304	Kaffeebrod (neue Art)	520
in saurer Rahmsauce (geschmoorte) oder Rapaunen	304	Kaffeemus	168
(Junge) mit Häring gespickt	307	Kafs (englischer) als Torte zu geben	438
auf Italienische Art in Del gebacken	392	Kälberdögel (gedämpfte)	316
(gebratene) mit Stachelbeeren	393	Kalbfleisch (gebackenes) auf Flamändische Art	396
im Netz gebratene	394	gespickter Niernbraten	397
in einer Rachel zu braten	394	Niernbraten auf Englische Art	397
Zühner-Pastete	229, 230, 231	in Pasteten	311
Zühner-Suppe mit Hirnschnitten	15, 16	weißer Ragout davon	318
Zummers oder Seeckrebs zu kochen	265	gedämpft	314
mit Spargeln	266	braunes	314
Zimmtkörbchen	124	mit einer Creme	315
Zobannisbeere in Essig einzumachen	574	gespicktes	317
zu überzuckern	568	mit Speck und Thymian	317
Zuslauf von frischen	196	Roulets davon	318
Zobannisbeersaft	569	Roulets davon am Spise	319
Getränk davon	577	à la Daube a la (Dob)	319
Zobannisbeersauce zum Rindfleisch	56	Filet davon	327
Zobannisbeertorte	441	Kalbs-Brieslein, Fritze	324
Italienische Torte	442	Kaffee davon	325
Junge Zühner s. Zühner		in Buttersauce	325
Zus zu machen	1, 354	gespickte	325
zu Ragouts	354	Grenade davon	326
Kaffee, Bemerkungen des mit gelben Röhren vermischten	580	Kalbs-Luter (gebackene)	370
		Kalbsfüße auf Gemüß zu legen	371
		mit Rosinen	330
		in brauner Sauce	331
		Kalbsgrös (geschmälztes)	328
		Crepine davon	329
		Grifette davon	328

	Seite		Seite
Kalbsherzen, Ragout		Karpfe zu braten	268
davon	323	auf Jüdische Manier	269
Kalbshirn, gebackenes	308	farcirter	270
mit Brod	309	kalt zum Aufheben	270
fritassirtes	309	Karpfenpastete (klei-	
in brauner Sauce	310	ne)	62
Kalbshirn-Pastete	232	Kartbäuserwürste	119
Kalbshirn-Suppe	17	Kartoffeln (auf Fla-	
Kalbskopf gebackener	363	mändische Art)	71
im Ofen gebraten	369	mit süßem Rahm	71
in saurer Frikassée	305	(gedämpfte)	69
in brauner Sauce	306	(gebrüete)	70
auf holländische Art	306	(glacirte)	70. 218
Kalbsleber (gebackene)		Kartoffel-Auslauf mit	
	320. 321	Äpfeln	197
in Sardellensauce	322	Kartoffel-Brey	157
gefüllte	322	Kartoffelknopf (gesot-	
Kalbsmägen (gefüllte)		tener)	88
	371	(gebackener)	89
Kalbsniern s. Niern.		Kartoffelmus	169
Kalbsohren zu backen	370	Kartoffelpastete	235
(farcirte)	310	Kartoffel-Salat	432
Kalbsrippen in Paste-		Kartoffelschnitze in Car-	
ten	312	dellen- oder Härings-	
(gedämpfte)	313	Sauce	72
Kalbsschlegel (gehack-		Karviol (gebackener) auf	
ter)	395	Suppen und Gemüse	374
im Backofen auf Ita-		Karviolsalat	433
lienische Art	396	Käs (einige Arten) zu	
gefillt	406	machen	585—588
Kalbszungen-Pastete	233	Käs Klumpen (grüne zu	
Kalbszunge mit Peter-		machen)	216
siliensauce	294. 307	Käsnudeln	131—132
Kalte Schale s. Schale		Käspastete (kleine)	61. 62
Rambut (Englischer)	154	Kastanienauslauf	198
Raninchen-Pastete	234	Kastanientorte	443
Rapcaunen (geschmoor-		Rehl s. Kohl.	
te)	307	Ribizenpastete	256
in weißer Sauce	300	Rieselsuppe	18
Karpfe gebackener	266	Rirschenflöse	113
mit Burgunderwein	267	Rirschenfischen	465. 468
grillirt	267		49

	Seite		Seite
Kirschenküchlein	506	Koch von Äpfeln	209
Kirschensauce (kalte)		von Bisquits oder	
mit Rahm	360	Biskoten	210. 211
Kirschenspeise (gewöhnliche) welche warm als		von einem Hecht	211
Gemüs und kalt als		von Himbeeren	212
Kuchen gegeben werden		von Karpfenrogen	212
kann	163	von Kastanien	213
Kirschentorte	442	von Mirabellen	214
Kleyenbrod	521	von Nien	215
Klöße (abgetrocknete) zu		(falscher Pistazien)	215
Suppen	29	von Quitten	216
mit Bechamelle	110	von Rahm	217
von Brieslein auf		von Zitronen	217
Suppen	30	Kochregeln (einige)	582
(weiße) von Fischen		Kochsalat (Gemüs da-	
auf Suppen	33	von)	73
(französische)	112	Kofern	521
von Griesmehl auf		ohne Mandeln	522
Suppen	31	Kohlrauben (gedämpfte)	
(grüne) auf Suppen	30	mit Hammelsbrust	80
von Kalbfleisch auf		Kolatschen von Hefen	488
Suppen	31	Nürnberger	490
von Kalbshirn auf		Königsereme	416
Suppen	32	Konfekt s. Consekt	
von durren Kirschen	113	Krafttorte mit Pome-	
von frischen Kirschen	113	ranen	444
von Krebsen	114	Krametsvögel mit	
(rotte) von Krebsen		Weintrauben	346
auf Suppen	33	mit saurem Rahm	346
von Mandeln auf		Krapfen (kleine) auf	
Suppen	32	Englische Art	522
von Milchbrod auf		(Marseiller)	534. 538
Suppen	33	(mürbe) von Mark	539
(leicht) von Pistazien	115	(Tyroler)	493
von Quitten	116	Krautsalat im Winter	
(Schweizer)	116	aufzubehalten	576
Klopsfleisch	41	Krebsbubbert	192
Klostersuppe mit Wein	18	Krebsklöße	114
Knopfen s. Klöße.		Krebskuchen	471
Knopf von Braun- oder		Krebsnest	95
Winterohl	89	Krebstorte	444
		Krebstwürste	120

	Seite		Seite
Ruchen 175-182.	462-482	Ruchen von Zwetschgen	481
von Fleisch in ein Netz		(gebrennter)	542
gefüllt	175	Rüchlein von kaltem	
von Gries in Hagen-		Braten	374
sauce	175	(französische)	523
von Kalbs-Leber	176	von Kälbermilchen	
von Nieren in Butter-		(Brieslein)	177
sauce	177	von Hinn	280
von Spinat mit Hä-		(Portugiesische)	491
ring	178	(gebäckene) von Sem-	
von Reis mit Äpfeln	179	melmehl oder Milch-	
mit kleinen Rosinen	180	brod	375
von Sago	180	Rufummern (geschnit-	
von Salmen	181	tene) einzumachen	575
von Weinbeeren	182	(gebäckene)	81
von Äpfeln 461. 462. 463		mit Rahm	80
(Biscuit-) von einge-		Salat	433
machten Himbeeren	464	Sauce	360
(gekrauselter) von		Ruli s. Coulis	
Butter	464	Kürbisboudin	101
von Erdbeeren	466	Kürbis mit Milch gekocht	81
fremder	484	Ruttelfleckpastete	237
von Griesmehl	466		
(gespickter)	467	Qachs in einer Sauce	271
von Kirschen 465. 463. 469		auf dem Rost gebraten	271
Leipziger	470	zu räuchern	272
(Magdalenen-)	470	Lammfleisch mit	
von Hagenmark	470	Sauerampfer	204
von Krebsen	471	grillirtes mit Stachel-	
von Mandeln 472 - 474		beeren	297
von Ochsenmark	475	Lammköpfe	297
von Quitten	475	Lapperdan mit brau-	
von Sago	476	ner Butter	272
von Eiern	477	auf flamändische	
von Speck	478	Art	273
Topfsuchen	479	auf holländische Art	
von Weinbeeren in			273
Schmalz gebacken	479	in weißer Sauce	273
(gerührter) von Weich-		Lafanen oder Flecken	
seln	480	mit Käse	282
von Zitronen	480	Latwerge s. Gefäß	

	Seite		Seite
Leberkuchen	176	Mandelkrapsen (ge-	
Leberpastete (kleine)	65	röstere)	530
Leberwürste zum Käu-		Mandelfuchen	472—474
chern und zum Warm-		Mandelfüchlein	508. 530
Essen	384	(aufgelaufene)	508
Lebkuchen (Basler)	511	Mandellebkuchen	532
ganz geringe braune	523	Mandellebzelten	532
von Mandeln	532	Mandeln à la Polo-	
Leipzigerkuchen	470	naise (a la Polonäs)	533
Lendenbraten s.		Mandeln (gebackene)	507
Schlachbraten		von Kartoffeln	507
Limonade	578	Mandelringe	533
Linquadale (Fisch) im		Mandelsaft	570
Del oder Butter auf		Mandelschnitten (ge-	
dem Most	274	backene) in Burgun-	
Linsensuppe (gewöhn-		der oder rothem Wein	124
liche)	19	Mandelspäne	596
Löffelfüchlein	499	Mandelhuls (weiße)	410
		Mandeltorte in But-	
M acaronipastete		tertaig	445
	238. 239	Croupant	445
Magdalenenkuchen	470	Manger (blanc) s. Blanc	
Magenconfekt	524	Manger	
Makarell (Fisch) mit		Markkrapsen (mürbe)	
brauner Butter oder			539
Del	261	Marseiller Krapsen	
Makronen	524. 525		534. 538
Makronencreme mit		Maultaschen (böhm-	
Mandeln	416	sche) mit Zwetschgen	91
Mandelbiscuits	528	(grüne)	90
Mandel-Blättchen		Mayenberg	539
	525. 526	Mäyländer Bratwür-	
Mandelbögen	526. 528	ste	111
Mandelbrezeln	533	Meerettig; Sauce	
Mandelgebäckenes	529	(kalte)	360
Mandelhäuslein	530	zum Rindfleisch	55
Mandelhippen	517	Mehl (braunes) vorrä-	
gefüllte	518	thig zu rösten	4
Mandelklöße auf		weißes	4
Suppen	32	Mehlspeise (ausgesto-	
Mandeltörbe	532	chene)	157
		Berliner	137

Seite	Seite
	Mehlspeise v. Kirschen 138
530	mit Mandeln 138
474	von Ochsenmark 138
530	mit Schinken 139
508	(Schweizer) 141
532	von Stachelbeeren 144
532	(Wiener) 146
	melée 145
533	von Zitronen 146. 147
507	Melonen-Torte 446
507	Milchbrod (gebackenes)
533	zu Suppen 29
570	Morchen (gefüllte) 93
e:	grillirt 83
	in süßem Rahm 82
124	große Stock- oder Was-
596	fermorchen zu däm-
410	pfen 84
	Hachis davon 92
445	Morchensauce 360
445	Morsellenbesondere Art 540
anc	Mourons 541
e)	Mundküchlein (wohl-
539	feile) 525
	Mus von Aepfeln 167
538	durchgetriebenes von
	Aepfeln 167
91	von Butter 168
90	(gebackenes) von Kaf-
539	fee 168
17:	von Kartoffeln 169
111	von Nudeln 169
	von Quitten 170
360	(aufgelaufenes) 200
55	von Reis 171
	von gelben Rüben 171
4	von Semmeln und
4	Aepfeln 172
	Schneemus 172
	von Speck 147
137	von Weißbrod 173. 174
137	von Zitronen 174

Seite	Seite
	Megwurst 385
	Niernbraten (gespick-
	ter) 397
	auf englische Art 397
	NiernFuchen in But-
	tersauce 177
	Nudelfuchen gesalze-
	ner 131
	süßer 133
	Nudelmus 169
	Nudeln (Butter-)
	Creme 127
	eingelegte 128
	gebäckene 130
	von Käse oder Klamm-
	pen 131. 132
	Schupfnudeln 132
	Nudelsuppe (grüne) 19
	Nudeltorte 447
	Nüllen (grüne) mit
	Zitronat 95
	Rußmilch 581
	Oblaten: Confect 541
	Ochsenfleisch 34—54
	(Hamburger) oder
	Pöckelfleisch 38
	auf italienische Art 39
	mit Reis 44
	überzogenes 49
	von seiner Zubereitung
	wenn es kräftig wer-
	den soll 582
	OchsenGaumen (sars-
	cirter) 131
	Ochsenhirn mit Kar-
	toffeln 131
	OchsenmarkFuch-
	Ochsenzunge mit
	getriebenen 131
	gebäckene ge-

	Seite		Seite
Ochsenzunge		Pastete	
geröstere	52	umgestürzte von Farce	245
in Kirschenauce	52	von Wasserhühnern	246
in Petersilienauce	53	Pasteten große	221—246
mit Rosinensauce	53	kleine	59—67
mit Stachelbeeren	55	kleine von Farce	59
Ochsenzunge s. Anmerk.		— mit Farce	59
(Bäckwerk)	555	— ohne Fleisch	61
Olivensauce zum Rind-	542	— französische	65
fleisch	55	— Hachis	64
Omelettes (gebrühte)	375	— von Käse	61
(in Butter gefüllt)	376	— von Käse ohne	
mit Spinat	376	Taig	62
auf Karthäuser Art	377	— von Karpfen	62
Orangen s. Pomeranzen		oder Haringss-	
		Milchen	63
Panade-Suppe auf		— von Lämmers-	
französische Art	20	oder Hammels-	
Pastete von Brod	224	Carbonade	64
(große Fleck-)	224	— von Leber	65
ganz gewöhnliche	225	— von Reis	67
von Haringen mit		— von Spinat	66
Kartoffeln	227	Pastetentaig von Hefen	221
von Hammelsrippen	227	Petersilien-Sauce	
von jungen Hühnern,		zum Rindfleisch	57
Tauben, Kalbs- oder		ohne Zitronen	362
Lammfleisch	229	Pfaffenmützen von	
von jungen Hühnern	230. 231	Äpfeln	490
von Kalbshirn	232	Pfannkuchen. s. Omelet-	
von Kalbszungen	233	tes	
von Kaninchen	234	Pfersiche s. Pfirschen	
von Kartoffeln	235	oder Pfirsiche	
von Ribizen	236	Pfirschen oder Pfirsiche	
von Ruttelflecken	237	in Essig einzumachen	575
von Macaroni oder		kalte Schale davon	427
italienischen Nudeln	238. 239	Pfirschen-Torte	447
von Reis	240	Pflaumen in Essig ein-	
zu guß	242	zumachen	574
pfirschen	242	Pflaumen gebackene	504
		Pistazienlöse	115

Seite	Seite	Seite
	Pistazienauce 36	Quitten-Torte (gewöhnliche) 449
	Plateis auf dem Rost zu braten. 275	
245	Pöckelfleisch 340	Ragout von Eyern (weißer) von Kalbfleisch 292 318
246	Polinte von türkischem (Welsch-) Korn 151. 152	von Kalbsbraten 320
67	von Reis 152	von Kalbsherzen 323
59	Polnische Brühe 363	von Hammelschlegel 298
61	Polypen 542	Ragouts 285—353
65	Pomeranzenboudin 108	Rahm, zu verhindern, daß er im Sommer nicht gerinne 584
64	Pomeranzensalat 435	Rahmsauce 363. 364
61	Pomeranzensauce 361. 362	Rahmwürstlein (saure) 121
62	Pomeranzen-Torte 448	Raviolen (gefottene) (grüne) 94 93
62	Ponlie oder gebrennter Kuchen 542	Redensarten, Erklärung einiger in der Kochkunst gebräuchlicher 597
ggß	Poupeton von Birnen 206	Rebhühner zu dämpfen 345
n 63	von Schinken mit Nudeln, mit Parmesanlās 207	Reis (aufgelaufener) in Papier gebackener als Confekt 201 500
lsß	von Kirschen und Reismehl 208	Blanc Manger davon 406
64	von Hammelsfüßen und Reis 208	Reisboudin 102. 103. 108
65	Pres-Ragout brauner 342	Reisbrey besondere Art 158
67	weißer 341	Reis-Grenade 125
66	Prieslein s. Brieslein	Reisfuchen mit Alex. mit kleinen Röschen 39
en 221	Prinzenbrode (die sogenannten) zu füllen 156	Reismus
57	Punsch mit Wein 578	Reis-Pastete
362	Pupeton s. Poupeton	Reispasteten
490	Pudding s. Boudin	Reis-Polinte
melet		Reisstrudel
en	Quitten-Creme 417	Reisuppe
e	Quittengemüß mit eiser Kruste 191	mit Krebsen
eiche	Quittenklöße 116	mit Wein
en 575	Quittenfuchen 475	
427	Quittenmus 170	
447	Quittensuppe 20	
ein		
574		
e 504		
115		

	Seite		Seite
Reis = Törtlein	219	Roulade von Rindfleisch	
Remoulade = Sauce	365	mit Farce	46
Rindfleisch (Englisches)	35	Roulets von Kalbfleisch	
(gedämpftes)	36		318. 319
(gehacktes)	37	Rothkraut Salat	434
(grillirtes) mit Es-		Rothwildpret (gedämpf-	
dragon	37	tes)	351. 352
andere Art	38	Fricando davon	351
(kaltes)	40	Rüben (gelbe) kalte	
mit Kartoffeln	41	Schale davon	426
mit Kräutern	42	(gelbe) mit süßem	
mit einer Kruste	43	Rahm	84
a la mode (a la Mod)	44	S. S. (gebackene)	543
mit Reis	44	Sächsische Torte	450. 451
(roulirtes oder gewis-		Sagokuchen	180. 476
seltes)	45	Sahne s. Rahm	
mit Selleri	48	Salat von Birnen	427
(überzogenes)	49	von Brunnenkresse	428
wie Wildpret zuzu-		(Endivien-)	428
richten	49	Englischer	428
in Wildpretsauce	50	garnirter mit Häring	429
statt des Bratens zu		Häuptchen und Cham-	
geben	398	pagner	430
Rindfleisch Knopf (ange-		(Häring's-)	431
schlagener)	34	von Kalbfleisch	432
Rindfleisch Roulade mit		von Kartoffeln	432
Farce	46	von Karviol	433
(große)	46	von Kummern	433
Rindzunge s. Ochsen-		von süßen Pomeran-	
zunge.		zen	435
Rippen (Côtelettes)		von Rothkraut	434
gebackene	372	mit Senf anzumachen	
in Ofen zu backen	372		434
mit Käse	373	von geschälten frischen	
(mit Käse)	500	Zwetschgen	434
Sauce	365	von Zitronen	435
Sahm		Salme mit Champagner-	
gebackenes	504	Wein	275
	573	ein Stück im Ofen zu	
Rindfleisch	148	backen	276
	46	ein Stück davon	277

	Seite		Seite
Schinken (gebackener)		Schweinsfüße (frische)	
mit Sauce	334	zu bereiten	337
Scheiben von rohem	336	Schweinskopf (einen	
mit Makaroni und		zähmen) wie einen	
Parmesankäs	337	wilden zu bereiten	339
zu salzen	591	Schweinskopf, Sulz	
aus dem Lact zu essen	592	(gepreßte)	407
Schinkenessenz zu Ra-		Schweins-Nieren zu	
gouts	336	braten	402
Schinkenflecken	335	Schweins-Ohren in	
Schlachtbraten im Back-		branner Sauce	338
ofen zu fertigigen	47	Krisaffee davon	338
Schlacht- oder Lenden-		Schweins Zungen (ge-	
braten (gedämpfter)	48	räucherte)	377
Schlangen (kleine)	503	Schweizerklöße	116
Schmalzbackerey	498-509	Schweizer Speise	141
Schmalztorte auf Wie-		SeeKrebse s. Summer.	
ner Art	451	Selleri-Wurzeln (ge-	
Schmarollen in Fleisch-		füllte)	87
brühe als Suppe	23	Semmelkuchen (kleine)	
Schnecken zu braten	333		492
noch eine Art	334	Serveletwürste	386
Schnecken Suppe	24	Serviettenklos	117
Schnee von süßem Rahm		Sommerkohl (gefüll-	
	425-426	ter)	74-75
von Vanillen	426	mit Rahm	73
Schneemus	172	Soos s. Sauce	
Schneewaffeln	495	Spanferkel (gefülltes)	402
Schnepfen zu dämpfen	345	auf französische Art	
Schnitten (gebackene)		gefüllt	403
von Kalbmilchen		Spanferkelwürste (weiß-	
oder Brieslein	123	se) in Papier zu braten	381
(Gold-)	123	Spanische Sauce	361
(Ulmer)	559	Spargeln (gewöhnliche	
von durren Zwetsch-		Art) in Butter sauce	85
gen	500	auf flamändische Art	85
Schodes	491	geschnittene	86
Schöpfenfleisch s. Ham-		mit Holländer Sauce	86
meisfleisch.		Spatenten von Mans	
Schupfnudeln	132	deln	474
Schwarzenmagen	386	Speck zu räuchern	592
Schwedisch s. Brod	544	Speckkuchen	478

	Seite		Seite
Speckfuchen grüner	478	Sulz (saure)	408
Speckfuchlein (süße)	492	weiße	410
Speckmus	173	Suppe von Aepfeln	5
Specksaucz zum Rind-		(Abend;)	5
fleisch	36. 58	von weißen Bohnen	6
Speiszetzel	600	Bouillon-suppe mit	6
Speise (gemischt gefüll-		Kartoffelkloßen	6
te)	153	(braune) mit Consim	7
Gateau	151	(braune) v. Everschwarm	7
von Schinken	140	(braune) von Fischen	6. 8
(Schweizer;)	141	Chocoladesuppe (falsche)	9
von Stachelbeeren	143	(Consomm;)	9
wie Speck und Erbsen	149	eingelaufene	9
von Sago	150	von grünen Erbsen	10
Spinat mit Rahm und		von weißen Erbsen	10
kleinen Rosinen	87	Erdbeer-Suppe	11
Spinatfuchen mit Hä-		klare Eversuppe	11
ring	178	von gelotenen Eiern	12
Spinatpasteten (kleine)	66	Evertäse in weißer oder	
Spinatopfen (oder grün-		brauner Fleischsuppe	12
ne Käsklumpen) zu		Gerste (gembhnlische)	13
machen	216	Gerstengrütze	13
Spinatwürste	121	Habergrütze	14
Sprossen von Blaufohl	77	von Haasen	14
Stachelbeer-Creme	418	mit Hechtkloßen	15
Stockfisch (gedämpfter)	281	von Hühnern	15
im Ofen	282	mit Hirnschnitten	16
in einer Serviette	283	à la Jacobine (a la	
blinder	145	Schakobin)	17
Stockfischpaste	242	von Kalbshirn	17
Stör (gekochten) kalt zu		Kieselsuppe	18
geben	284	Klostersuppe mit Wein	18
Störe (kleine) auf dem		Linsensuppe (gembhnl-	
Rost	283	liche)	19
Sturzmandeltorte	453	(grüne) von Nudeln	19
Süßäpfel (gefüllte)	189	(Vanade;) frantzöf.	20
Sulz von Wein	409	von Quitten	20
weiße	410	von Reis mit Jus	21
weiße von Mandeln	410	von Reis mit Krebsen	21
von Weichseln	411	von Reis mit Wein	22
von Zitronen	412	von Schnecken	24
Sulzen	405 — 412	mit Wachteln	24

	Seite		Seite
Suppe Wasseruppe		Torte (Hefen-) mit Mi-	
(französische)	25	rabellen oder Kene:	
Weinsuppe (weiße)	25	gloten	441
mit kleinen Rosinen	26	von Heidelbeeren	442
mit gekochtem Weiß-		von Johannisbeeren	441
kohl	26	auf italienische Art	442
von Zitronen	27	von Kastanien	443
Suppen	5-29	von Kirschen	442
Suppenknöpflein	29-33	(Kraut-) mit Pome-	
		ranzen	444
Tabackrollen im Ofen		Krebstorte	444
gebäcken	545	von Mandeln	445
Tabelle, wie lange sich		von Melonen	446
das Fleisch verschied-		von Nudeln	447
ner Thiere und Geflü-		von Pfirsichen	447
gels im Sommer und		von Pomeranzen	448
Winter halte	583	(gewöhnliche) von	
Taig (süßer geriebener)		Quitten	449
zu Kuchen	461	Sandtorte	450
Tauben (gebäckene)	378	Sächsische	450. 451
gefüllt und gebraten		Schmalztorte auf Wie-	
im Kaputrock	404	ner Art	451
(halbirt gefüllte)	343	Sturzmandeltorte	453
im Schlafrock	344	(warme)	452
wilde zu dämpfen	344	von Weichseln	452
Thee mit Zuckerkandis	581	von Stachelbeeren	442
mit kaltem Rahm	581	Zimmertorte	454
Timbal in brauner		von Zitronen	455
Specksauc	243	von Zwetschgen	456
Törtlein von Reis	219	Torten	436-460
von Gries	219	Tortelets von Brod	546
Topfkuchen	479	von Chocolate	546
Torte von Aepfeln	457	von Käse	557
(Bierhefen-)	459	von Mandeln	557
Biscuit	458. 459	von Sago	558
von Brod	436	(Wiener)	558
(Carmeliter-)	437	Träublein s. Johan-	
(Chocolate-)	437	nischebeere	
(Englische)	438	Trauben (eingemachte)	
(Französisch-)	439	in Zucker	571
(Glocken)	440	Trichternudeln	134

	Seite		Seite
Triffeln (frische)	352	Weinbeerkuchen	182
(gebäckene)	353	in Schmalz gebacken	479
Tyroler Krapfen	493	Weinkirschen in Bou-	
		teillen aufzubewah-	
		ren	571
Ulmerbrod	393	Weinschnitten	482
Ulmer Schnitten	559	Weinsulz	409
		Weinsuppe (weiße)	25
		mit kleinen Rosinen	26
Banille-Auflauf	203	Weißkraut (gewöhnli-	
Veilchen- oder Violenz-		che Art)	78
sast	571	gebäckenes	78
		mit Rahm	79
		Wersing s. Sommerkohl	
Wachholder-Wein	579	Wiener Torteleis	558
Wachteln zu dämpfen	347	Kolatschen	559
Trikassée davon	348	Schnitten	560
gefüllte	348	Wildpret s. Hirsch- und	
Wälsch Korn-Polinte		Roithwildpret	
151-	152	Winterkohl s. Blaukohl	
Waffeln	494. 495	Wörter, Erklärung eis-	
(Schnee-)	495	niger in der Kochkunst	
Walterfisch mit Sauce	284	gebräuchlicher	595
Wasserhühner-Pastete	245	Wörsching s. Wersing	
	494	Würste (Augsburger)	579
Wasserfuchlein	494	Bratwürste von Schwein-	
Wassertrauben	134	fleisch	579
Wassersuppe (franzö-		(gebäckene)	118. 380
sische)	25	von Spanferkeln	380
Wecken zu füllen	156	(weiße) von Spanfer-	
Weckörtlein in Kirs-		kel in Papier zu bra-	
schen- oder Hagen-		ten	381
sauce	125	Braunschweiger	381
andere Art mit Zitro-		Französische	382
nen oder Rosinens-		grüne	382
sauce	126	Hammelswürste	383
Weichselauflauf	203	von Kalbsgröb	384
Weichselkuchen (ges-		Leberwürste zum Räu-	
rührter)	480	chern und Warmes-	
Weichselulz	411	sen	384
Weichseltorte	452	Reizwurf	385
Wein (warmer)	579	Schwarzenmagen	386

	Seite		Seite
Würste Cervelatwürste	386	Zitronentorte	455
weiße von Fischen	119	Zitronen zu erhalten	596
auf Karrheuer Art	119	Zitronenschalen aufzu-	
von Krebien	120	bewahren	596
von saurem Rahm	121	Zuckeranlauf in Pa-	
von Spinat	121	pier	562
Würstlein ohne Därme		Zuckerbackwerk und	
auf G.müß zu geben	387	Konfektüren	510—565
Z		Zuckerblättchen (Spa-	
Bellrich s. Selleri.		nische)	564
Zeltlein von Pomerans-		Zuckerbrod von Choco-	
zenblüthe	560	lade	563
Zimmetauslauf	204	in Schmalz gebacken	126
Zimmetmandeln	509. 534	Zuckergebackenes mit	
Zimmetmus (kaltes)	421	Weinbeeren	564
Zimmetsterne	550. 595	Zuckerringlein	565
Zimmettorte	454	Zuckerschnee	565
Zimmetwürmer	561	Zutagen auf Gemüse	
Zitronenauslauf	205. 206	368—387	
Zitronenbrod von He-		Zungen besonders zu rau-	
fen	406	hern	593
Zitronenkuchen	480	Zweifelstricke (gefüllte)	
Zitronenküchlein	562	496	
oder Zuckertaler	562	Zwetschgen - Boudin	
Zitronenmus	174	104. 105	
Zitronensalat	435	Zwetschgen (frische	
Zitronensauce	267	geschälte), als Salat	434
Zitronenscheiben (geba-		Zwetschgenkuchen	481
cene)	501	Zwetschgenröscher	192
Zitronensulz	412	Zwetschgentorte	456
Zitronensuppe	27	Zwieback in Schmalz	
		gebacken	506

