

**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**

**Löffler, Friederike Luise**

**Stuttgart, 1811**

Sulzen.

**urn:nbn:de:bsz:31-55066**

## S u l z e n.

Einen wilden Schweins-Kopf zu sieden.

Soll ein Schweinskopf gut gesotten werden, und sich lange halten, so muß der sogenannte Jud \*) mit einem starken Messer losgemacht, auch der untere Kiefer von dem Fleisch losgeschält, und aus dem Gewerbe herausgezogen werden. Auf diese Art ist der Kopf nützlicher zum Sieden, und kann auch länger aufbehalten werden. Wenn er nun gewaschen ist, legt man ihn in einen Hasen, worin er Platz genug hat, gießt halb Essig und halb Wein darüber, thut Salz, Lorbeerlaub Wachholderbeere, von allen Arten Kräuter, in deren Ermanglung aber ganzen Pfeffer und Nägelein daran, ein paar ganze Zwiebeln und eine zu Rädlein geschnittene Zitrone dazu, und siedet dann den Kopf langsam; je langsamer er siedet, desto besser wird er. Sobald er weich ist, wird das herausgesottene Fett abgeschöpft, und der Kopf in dem Geschirre gelassen, bis er gebraucht wird. Wenn er auf den Tisch kommt, macht man Essig und Oehl, gehackte Petersilie, Kappern, Pfeffer und Salz

\*) Jud ist ein viereckiger Knochen, welcher mit einem starken Messer aus dem Gewerbe losgeschnitten werden kann; er stößt an den Hirnkasten, und es ist sehr nothwendig, ihn herauszubringen, weil er im Tranchiren (Zerlegen) hindert.

untereinander, stellt dieß dazu auf, oder giebt eine kalte Herings-Sauce dazu.

Anmerkung. Soll der Schweinskopf gebatzt werden, so nimmt man, wenn zuvor der Jud herausgenommen ist, das Hirn mit einem kleinen Löfselein heraus, und wirft es weg, vermischt alsdann eine Hand voll gestoßene Wachholderbeere nebst etlichen geschnittenen Lorbeer- und Basilikum-Blättern, mit einer Hand voll Salz und grob gestoßnem Pfeffer und reibt den Kopf stark damit ein. Hat man eine kleine Stände, wo noch mehr Wildpret dazu kommt, so wird der Kopf aufrecht in die Stände gestellt, und das andere Wildpret so fest als möglich darum gelegt. Das übrige Wildpret wird gleich dem Kopf eingerieben, halb guter Essig, und halb schlechter Wein darüber gegossen, ein Brett darauf gerhan, und stark beschwert. Auf diese Art hält sich das Wildpret sehr lang.

Noch eine Art, das schwarze Wildpret aufzubehalten.

Es mag von einem Frischling oder etwas älter seyn, so werden die besten Stücke genommen, und die stärksten Beine herausgeschnitten. Die Stücke dürfen auch nicht größer als zu 5 bis 6 Pfund seyn. So viel man nun in die Saize haben will, legt man bey Seite, setzt mit 2 Theil Essig, 1 Theil schlechtem Wein, 1 Theil Wasser, 6 bis 8 zerhauene Kalbsfüße zu, thut Salz, eine Hand voll zerknirschte Wachholderbeere und von allen Arten Kräuter darein, siedet dieß zusammen, bis die Füße weich sind, nimmt sie dann mit den Kräutern heraus, legt das zum Sulzen bestimmte Wildpret darein, siedet es wie ein paar harte Eyer, nimmt es wieder heraus, damit es kalt wird, gießt die

Brühe durch einen Seiber ab, und läßt sie abkühlen. Alsdann wird das Wildpret in einen Hasen oder Stände so fest als möglich gelegt, der Boden mit Salz, Wachholderbeeren und etwas Kräutern gestreut, von dem Wildpret ein Beleg darauf gethan, dann wieder überstreut, und so forrigemacht, bis alles darin ist. Nun wird die abgekühlte Sulz darüber gegossen, das Wildpret, wenn es eine Zeitlang gestanden hat, mit einem Brett belegt, und stark beschwert. Auf diese Art hält es sich ein ganzes Jahr.

#### Gesulztes Schwarz: Wildpret.

Die Rippen oder ein Stück von der Brust sind am besten dazu. Das Fleisch wird zu kleinen Stücklein gemacht, mit halb Wasser und halb Essig, Lorbeerlaub und etwas Zitronenrölllein zugesetzt, sobald es weich ist, auf eine Platte gelegt, und von den stärksten Beinen gereinigt. Zur Sulz setzt man 4 bis 6 zerhauene Kalbsfüße mit 1 Theil Wein, 1 Theil Essig und 1 Theil Wasser zu, gießt die Brühe, worin das Wildpret gesotten worden ist, auch daran, und nimmt etwas ganzes Gewürz oder Kräuter, einige Zitronenscheiben und ein paar ganze Zwiebeln dazu. Wenn die Füße weich sind, wird die Sulz durch einen Seiber in eine Kachel oder Kastrol gegossen, das Fett sauber davon abgeschöpft, die Sulz auf Kohlen heiß erhalten, das Weiße von 6 Eiern zu einem Schaum geschlagen, und an die Sulz gerührt, bis sie wie eine Eyergerste gerinnt, dann eine Serviette an 4 Stuhlfüße gebunden, und die Sulz langsam darenin gegossen. Wenn sie nicht gleich

hell lauft, so wird sie wieder aufgegossen, bis sie ganz hell ist. Kommt sie auf Porzellan oder Steingut, so legt man das Wildpret so, daß die Schwarte in die Höhe steht. Sobald die Sulz abgekühlt ist, wird sie über das Wildpret gegossen. Ist es gestanden, so garnirt man es mit Zitronenrädlein, ausgeschnittenem Lorbeerlaub und Distazien. Soll es in eine Form gesulzt werden, so muß man die Schwarte unten hinlegen, daß sie im Umstürzen über sich steht. Es kann eine wohlverzinnte Kastrol oder eine runde Porzellanschüssel seyn. Bey'm Sulzen muß immer zuerst 2 Finger hoch Sulz in das Geschirr gethan, und wenn die Sulz fest gestanden ist, das bestimmte Fleisch dicht zusammen darauf gelegt werden.

Sulz von einer geräucherten Ochsenzunge  
mit Krebsen.

Die Zunge wird ganz weich gesotten, und geschält, damit sie erkaltet. Zur Sulz nimmt man 6 zerhauene Kalbsfüße, 2 Pfund Kalbfleisch, bindet ein halbes Pfund Hirschhorn in ein Tuch, siedet dieß alles mit 3 Schoppen Essig, 2 Schoppen Wein, 1 Maasß Wasser, von allen Sorten grob gestoßenem Gewürz oder Kräutern, ein paar Zwiebeln, einem Lorbeerblatt, einer halben zu Rädlein geschnittenen Zitrone und Salz, bis die Füße weich sind, nimmt sie dann heraus, drückt das Tuch mit dem Hirschhorn fest aus, preßt die Sulz in einer Kastrol oder Kachel durch ein Sieb, und schöpft das Fett rein davon ab. Wenn es bey'm Versuchen der Sulz nicht mehr an Säure, Salz und Ge-

schmack fehlt, wird sie nur so lang auf Kohlen erhalten, bis das Weiße von 6 Eiern zu einem Schaum geschlagen ist; sollte aber der Sulz noch etwas fehlen, so muß sie mit dem Zusatz noch einmal aufgekocht werden. Nun wird der Schaum daran gerührt, eine Serviette an 4 Stuhlfüße gebunden, und die Sulz langsam darauf gegossen, bis sie hell abläuft. Alsdann gleßt man von der hellen Sulz 2 Finger tief in eine blecherne oder kupferne Form, läßt sie stehen, schneidet von der Junge Mädchen oder auch länglichte Stücklein, 25 ausgemachte Krebschwänze und das Gelbe von 4 hartgesottenen Eiern ebenfalls von einander, legt von diesen 5 Stücklein nach der Schattirung herum, ausgeschchnittene Lorbeerblätter dazwischen, und gießt dann wieder von der Sulz, wenn sie ganz kalt ist, darüber. Wenn sie gestanden ist, legt man wieder vom nämlichen darauf, und fährt so fort, bis die Form voll ist. Sobald sie fest gesulzt ist, wird die Form einen Augenblick in's heiße Wasser gestossen, behutsam auf eine Platte gestürzt, und die Sulz nach dem Umstürzen mit Laubwerk oder Blumen garnirt.

#### Gesulzte Forellen.

Die Sulz wird gleich der vorstehenden gemacht. Die dort angegebene Portion ist immer in eine Form von der Größe eines halbpfündigen Gogelhopsen-Modells genug. Die Forellen werden gepuht, ausgenommen, gekrümmt, mit einem halben Schoppen Essig abgebläut, dann in einem starken Salzwasser mit Petersilie gesotten, und auf eine Platte gelegt, bis sie kalt

sind. Wenn die gekochte Sulz hell abgelaufen ist, gießt man 3 Finger hoch von der Sulz in die Form, läßt die Sulz gesehen, legt die Forellen verkehrt darauf, und zwischen die Forellen Krebschwänze, Petersilie, Zitronenrädlein, und gießt wieder Sulz darauf, bis die Form voll ist. Sobald sie fest gestanden ist, wird sie auch umgestürzt.

Werden sie aber auf die Platte, worin man sie giebt, gesulzt, so legt man die Forellen der Länge nach aufrecht darein, und gießt die Sulz darüber. Sie können ebenfalls mit Blumen oder Laubwerk geziert werden.

#### Gesulzter Kapaun.

Man darf ihn zum Sulzen brühen, nimmt ihn aus, schneidet die Füße und den Hals ab, schlägt das Brustbein ein, zweckt ihn gut auf, setzt ihn mit Salzwasser, einem Lorbeerblatt, Zitronenrädlein und Kräutern zu, und verschäumt ihn wohl. Sobald er recht weich ist, legt man ihn in eine Schüssel, deckt ihn zu, daß er weiß bleibt, nimmt zerhauene Kalbsfüße und ein halbes Pfund in ein leinenes Tuch gebundenes Hirschhorn in ein Geschir, gießt die Kapaunen-Brühe nebst einer halben Maaß Essig und eben so viel Wein daran, thut ein Lorbeerblatt, Zitronenrädlein und grob gestoßenes Gewürz oder Kräuter dazu. Wenn es recht gekocht hat, und die Füße weich sind, preßt man's durch, schöpft das Fett davon ab, schlägt 6 Eyerweiß zu Schaum, rührt ihn an die Sulz, läßt sie gleich allen andern durch eine Serviette laufen, bis sie recht hell ist. Zu einem Kapaun ist eine lange

Form nöthig, im Gegentheile ist eine ovale (länglich-trunde) Pou von Zinn oder Porcellan recht. Von der hell herabgelaufenen Sulz gießt man nun einer starken halben Hand hoch darein, läßt sie gestehen, ziert sie mit ausgeschnittenem Laubwerk und Zitronenrädlein, legt den Kapaun auf die Brust darauf, und gießt die übrige Sulz voll darüber. Wenn sie recht fest gestanden ist, wird die Form in siedendes Wasser getaucht und umgestürzt. Diese Sulz muß stärker als alle andere gemacht werden, damit sie nicht vom Kapaun abfällt.

#### Gesulzte junge Lühner.

Diese werden eben so wie der Kapaun behandelt, nur daß man nicht nöthig hat, solche in eine Form zu sulzen, sondern gleich auf eine Platte, welche etwas tief seyn muß.

#### Sulz von Ochsen, oder Kalbsfüßen.

2 Ochsen, oder 4 Kalbsfüße werden zerhauen, gewaschen und mit Wasser und einem Schoppen Essig zusezt. Das Geschirr zu Sulzen darf aber niemals zu groß seyn, sondern nur, daß die Füße immer Platz haben. Ein Viertelpfund Hirschhorn bindet man in ein Tüchlein und setzt es mit den Füßen zu. Wenn sie recht weich sind, gießt man die Sulz durch ein Tuch, läßt sie erkalten, schöpft dann das Fett rein davon ab, schüttet die klare Sulz nebst einem Schoppen recht gutem Wein in ein reines Geschirr, thut ein Stücklein Zitronenschale, ein Viertelpfund Zucker, ein Stücklein ganzen Zimmt, etliche Kubebenkerne und eben so viel Car-

demumen, von ganzem Safran aber nur so viel daran, daß die Sulz eine gelbe Farbe bekommt, Sobald dieß unter einander gekocht hat, schlägt man das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, und rührt es an die Sulz, bis sie gerinnt, läßt sie dann durch eine Serviette laufen, damit sie hell wird. In den Saladier, worein die Sulz kommen soll, können zart geschnittene und geschälte Mandeln, Pistazien und geschnittener Zitronat gestreut werden. Hierauf gießt man die Sulz darein, und läßt sie stehen. — Diese Portion giebt einen schönen Saladier voll.

#### Eine Sulz mit Kalbsfüßen mit Rosinen.

In 6 bis 8 Kalbsfüße werden nur hin und her kleine Schnitte gemacht, die Kalbsfüße in der Mitte zerhauen, in einem neuen zweymäßigen Geschir mit Wasser zugesetzt, und so lang gesotten, bis die Füße ganz weich, und nur noch 3 Schoppen Sulz übrig sind. Man gießt sie dann durch ein reines Tuch, läßt sie über Nacht stehen, nimmt das Fett mit einem Eßlöffel rein ab, die Sulz aber in eine Kastrol oder zinnerne Schüssel; der Saß vom Boden muß ganz zurückbleiben. Ist die Sulz fest, so gießt man eine halbe Maas Wein daran. Ein Viertelpfund Zucker, von 2 Zitronen den Saft und die klein geschnittene oder am Zucker abgeriebene Schalen, für 3 kr. in ein Tüchlein gebundenen Safran, ein Stücklein ganzen Zimmet und 5 ganze Nägelein stedet man zusammen eine Viertelstunde auf Kohlen, thut es auch zur Sulz, schlägt 3 Eyerweiß zu Schaum, rührt ihn langsam an die Sulz, und läßt sie durch eine Ser-

vierte laufen. Auf eine Platte, worein die Sulz kommen soll, werden 4 Loth rein gewaschene kleine Rosinen gethan. Sobald die Sulz ein wenig abgekühlt ist, wird sie über die Rosinen gegossen. Diese Sulz ist sehr gut für Kranke. Wer den Wein nicht liebt, kann mehr Zitronensaft dazu nehmen.

#### Sulz von Kalbsfüßen auf andere Art.

Es werden 4 frische Kalbsfüße zerhauen, mit einer Maas Wasser zugesetzt, und gekocht, bis nur ein Schoppen Sulz übrig ist. Man preßt sie nun durch, und läßt sie fest gestehen, schöpft dann das Fett rein davon ab, thut das Weiße von 4 Eiern in ein Geschir, ein Kaffeelöfflein gestoßenen Zimmet, eine Hand voll gestoßenen Zucker, und die abgeriebene Schale von einer Zitrone dazu, und rührt dieß stark mit einem halben Schoppen süßem Rahm. Man thut hierauf die gestandene Sulz, aber ohne etwas vom Salz zu nehmen, in eine Kastrol oder messingene Pfanne, das Angerührte dazu, rührt es immer auf Kohlen, bis es zu kochen anfängt, gießt nun die Sulz in ein Porzellangeschir oder in einen blechernen Model, stellt sie in den Keller, und läßt sie stehen, bis sie fest ist, stoßt dann das Geschir in heißes Wasser, und stürzt sie behutsam auf eine Platte. Die Milch darüber wird auf folgende Art gemacht: Von 2 Zitronen reibt man die Schalen am Zucker ab, nimmt das Geriebene in einen Hasen, noch mehr gestoßenen Zucker dazu, einen Schoppen süßen Rahm daran, schlägt es so lang, bis die Milch dickliche wird, und gießt sie über die umgestürzte Sulz.

Blanc manger (Blan Mansche) von Kalbsfüßen.

Vier Kalbsfüße und ein Viertelpfund in ein Lächlein gebundenes Hirschhorn werden mit 2 Maasß Wasser zugesetzt, und so lang gesotten, bis die Füße ganz weich, und nur noch 5 Schoppen Sulz übrig sind. Die Sulz seihet man durch, und läßt sie stehen, schält indessen 1 Loth süße und 2 Loth bittere Mandeln, stoßt sie mit etwas von einem Schoppen Milch klein, nimmt sie in eine messingene Pfanne oder Kasstrol, rührt sie mit dem übrigen von dem Schoppen Milch glatt an, schöpft die Sulz rein ab, rührt sie langsam an die Mandeln, läßt sie unter beständigem Rühren auf Kohlen anziehen, aber ja nicht kochen, und thut so viel Zucker darein, bis es süß genug ist. Der Geschmack kann der Sulz mit Pomeranzen, ganzem Zimmt oder mit einer abgeriebenen Zitrone gegeben werden. Dann preßt man die Sulz durch eine Serviette, füllt sie auf Teller, und läßt sie gestehen.

#### Gesulzter Kalbskopf.

Dieser wird gebrüht, hierauf eine Zeitlang in's kalte Wasser gelegt, damit er weiß bleibt, in das Maul, um dasselbe offen zu erhalten, vor dem Zusetzen ein Stecklein gesteckt, dann mit 4 zerhackenen Kalbsfüßen, 1 Theil Essig, 1 Theil Wein, 2 Theilen Wasser, einer Zitronne, einer ganzen Zwiebel, einem Lorbeerblatt, von allen Sorten Kräutern oder mit grobgestoßenem Gewürz zugesetzt. Soll die Sulz roth werden, so wird sogleich rother Rüben-Essig oder rother Wein dazu genommen. So-

bald der Kopf ganz weich gesotten ist, legt man ihn subtil auf eine Platte, nimmt, so lang er noch warm ist, das Strecklein aus dem Maul heraus, und steckt ihm dagegen einen Apfel oder Zitrone darein. Hat die Sulz noch eine Zeitlang gekocht, so wird sie durchgeseiht, das Fett davon abgeschöpft, das Weiße von 6 Eiern zu Schaum geschlagen, derselbe auf den Kohlen an die Sulz gerührt, bis sie gerinnt, die Sulz langsam durch eine Serviette gegossen, bis sie hell abläuft, dann der gesottene Kopf aufrecht auf eine tiefe Platte gestellt, daß die Sulz wo möglich bis halb an den Kopf geht. Wenn nun die Sulz hell herabgelaufen und abgekühlt ist, wird sie an den Kopf gegossen, und derselbe vor dem Auftragen mit Laubwerk garnirt (geziert).

#### Kalbtfleisch zu mariniren.

Hierzu nimmt man einen Kalbschlegel, häutelt ihn rein, schneidet das Fleisch zu 3 Finger breiten und eines Fingers langen Stücklein eines starken Messerrücken dick, klopft die Stücklein, doch so, daß sie ganz bleiben, dämpft sie in einem breiten Geschirr ein wenig in Butter, sie dürfen aber ja nicht hart werden, legt sie dann auf eine Platte, spickt sie, wenn sie kalt sind, mit fein geschnittenem Speck wie einen Fricandean (Fricando), legt nach diesem alles in eine Kastrol, gießt einen halben Schoppen Provencer- oder sonst gutes Baumöhl darüber, kocht das Fleisch ein wenig daran, aber ja nicht lang, damit es nicht hart wird, nimmt dasselbe aus dem Dehl, und läßt es erkalten.

Es sind kleine Fäßlein in der Größe wie die Kuckummern: Fäßlein dazu erforderlich. Man nimmt folgende geschnittene Kräuter: Basilikum, Rosmarin, Dragon, Lorbeerblätter, eine zu Rädlein geschnittene Zitrone, etwas zerschnittene Muskatblüthe, etliche zu Rädlein geschnittene Zwiebeln, welche zuvor in Provenzeröhl gekocht werden müssen, etliche zerstoßene Nägelein und etwas (nur wenig) gestoßenen Pfeffer, mengt dieß alles nebst einem Eßlöffel voll Salz wohl untereinander, streut in den Boden des Fäßleins ein Geleg davon, thut von dem Fleisch ein doppeltes Geleg darüber, wieder von dem untereinander Gemengten darauf, drückt es so fest als möglich aufeinander, und fährt damit so fort, bis das Fäßchen voll ist, gießt dann guten Essig darüber, schlägt das Fäßchen fest zu, daß keine Luft hinein kann, und stellt es in den Keller. Es hält sich im heißesten Sommer 3 bis 4 Wochen. Sobald aber einmal ein Fäßchen aufgemacht ist, muß es ziemlich schnell nacheinander gebraucht werden, daher müssen es kleine Fäßchen seyn. Man giebt es zu rothem Kraut, Bohnen und zu allen Winter-Gemüßen. Auch wird es auf großen Tafeln als eine Zwischenplatte oder als Saladier aufgesetzt.

#### Kalbschlegel zu sulzen.

Man klopft den Schlegel ein wenig, schält das stärkste Rohr wie auch das Schloßbein heraus, häutelt den Schlegel durchaus, umbindet ihn mit einem starken Faden, thut ihn in einen Hafen oder eine Kastrol, die herausgenomme-

nen Knochen, 4 zerhauene Kalbsfüße, ein halbes Pfund in ein Tuch gebundenes Hirschhorn dazu, gießt 1 Theil Wein, 1 Theil Essig und 1 Theil Wasser daran, nimmt von allen Sorten grob gestoßenes Gewürz, oder statt dessen von allen Arten Kräutern, Lorbeerlaub, Zitronenrädlein und Zwiebeln darein, und kocht dieß alles zusammen so lang, bis der Schlegel durchaus weich ist. Alsdann wird er in ein Geschirr gelegt, und zugedeckt, die Sulz durch einen Eießer gegossen, das Fett rein abgeschöpft, wieder auf Kohlen gesetzt, von 6 Eyerweiß ein Schaum geschlagen, und an die heiße Sulz gerührt, bis sie sich scheidet. Nun läßt man die Sulz entweder durch ein Filtrirtuch laufen, oder bindet eine Serviette an 4 Stuhlfüße fest, und gießt die Sulz darauf, bis sie hell abläuft. In ein rundes oder ovales Geschirr einer Hand hoch thut man nur von der Sulz, und läßt sie stehen, bis sie ganz fest ist. Dann wird sie mit Zitronenrädlein, ausgeschnittenem Lorbeerlaub und halben geschälten Mandeln belegt, der Schlegel darauf gerhan, und die übrige helle Sulz vollends darüber gegossen. Wenn es recht fest zusammen gestanden ist, wird das Geschirr in heißes Wasser gestoßen, auf eine Platte gestürzt, und mit Laubwerk garnirt.

Auch kann man diesen Schlegel auf eine Tischplatte legen, und die Sulz darüber gießen. Wenn die zurückgebliebene Sulz fest ist, garnirt man von derselben den Schlegel oben, und legt Mandeln und Zitronenrädlein dazwischen.

## Mandel-Sulz.

Ein Viertelpfund geschälte und mit Pome-  
ranzenblüth, oder Rosen-Wasser fein gestoßens  
Mandeln nimmt man nebst einem kleinen Koch-  
löffel Stärkmehl in eine Kastrol oder messingene  
Pfanne, verrührt 6 Eyerweiß stark in einem  
Hafen, gießt 2 Schoppen süßen Rahm daran,  
von dem Wasser, womit die Mandeln abgesto-  
ßen worden sind, noch mehr an die Milch, das  
mit sie mehr Geruch bekommt, rührt die Man-  
deln und das Stärkmehl mit der angerührten  
Milch glatt, thut ein kleines Stück Zucker da-  
zu, läßt sie unter beständigem Rühren einen  
Augenblick auf Kohlen aufkochen, und schüttet  
sie auf eine Platte, daß sie erkaltet.

## Mandel-Sulz ohne Eyer.

Es werden 4 Loth feine Hausblasen geklopft,  
mit der Scheere klein geschnitten, und mit ei-  
nem Glase frischem Wasser über Nacht eingez-  
weicht. Zu einer halben Maaß Milch stoßt man  
ein halbes Pfund geschälte Mandeln so fein,  
als möglich, gießt immer ein wenig von der  
Milch daran, damit sie nicht öhlicht werden,  
preßt sie dann mit der halben Maaß Milch  
durch ein Tuch, thut das Durchgepreste in eine  
messingene Pfanne oder Kastrol, 6 Loth Zucker,  
die durch ein Tüchlein gepreßte eingeweichte  
Hausblase, und einen Eßlöffel Pomeranzenblüth  
oder Rosenwasser dazu, läßt es unter beständi-  
gem Rühren auf Kohlen anziehen, und gießt  
dann die Sulz nach Belieben auf Teller.

## Mandel; Sulz auf andere Art.

Auf eine halbe Maaß süßen Rahm rechnet man ein Viertelpfund geschälte Mandeln, stoßt diese mit Rosenwasser ganz fein, nimmt von dem Rahm, preßt die erstgestoßenen Mandeln damit durch ein Tuch, stoßt sie dann wieder, und preßt sie mit dem übrigen Rahm vollends durch, reibt von einer Zitrone die Schale am Zucker ab, thut 6 Eyer gelb in eine messingene Pfanne, das an der Zitrone abgeriebene dazu, und rührt die durchgepreßte Milch langsam daran, läßt sie unter beständigem Rühren auf Kohlen anziehen, füllt sie in Schalen oder Salzdiers, und läßt sie darin erkalten.

## Mandelkäse.

2 Loth feine Hausblasen werden geklopft und geschnitten, in ein Glas Wasser über Nacht eingeweicht, oder, wenn es die Zeit nicht leidet, gesotten, durch ein Tüchlein gepreßt, 16 Loth ( $\frac{1}{2}$  Pf.) geschälte Mandeln mit Pomeranzenblüthwasser fein gestoßen, und mit einem Schoppen oder etwas mehr süßem Rahm durch ein Sieb getrieben. Dieses und die durchgepreßten Hausblasen thut man nebst 4 Loth Zucker in eine Kastrol oder messingene Pfanne, läßt es unter beständigem Rühren auf Kohlen anziehen, giebt aber wohl Achtung, daß es nicht anbrennt, gießt es dann in ein beliebiges Geschirr, und läßt es im Keller sulzen. Soll der Käse röthlich werden, so kocht man für 2 fr. spanischen Flor mit einem Stücklein Zucker und ein wenig Wasser, und gießt es während des Kochens an den Mandelkäse. Vor dem Auftragen wird derselbe mit weis

fen und rothen Mandeln oder mit Distacien, jedes länglicht geschnitten, garnirt oder belegt.

#### Rahm-Sulz.

Zu einer halben Maas Milch wird das Weiße von 6 Eiern mit 2 Eßlöffeln voll Rosen- oder Pomeranzenblüchwasser verrührt, zuvor aber ein Kochlöffel feines oder Stärkmehl von der Milch glatt angerührt. Alsdann kommt das verrührte Eyerweiß dazu, und nach diesem die Milch vollends hinein. Dieß wird nun zusammen unter beständigem Rühren auf einem nicht sehr starken Feuer gekocht, weil es gern anbrennt. Aus eben diesem Grund darf man's auch nicht lange kochen lassen. Wenn die Sulz fertig ist, wird sie auf Porzellan angerichtet, und kalt aufgestellt. Sie kann auch ganz ohne Mehl gemacht werden.

#### Eyerkäse.

Zu einer Maas süßer Milch rührt man 16 Eier mit einem Schoppen saurer Milch stark in einem Hasen, macht die Milch mit einem Stücklein Zucker siedend, rührt die verklopften Eier langsam darein, und läßt es unter beständigem Rühren auf dem Feuer zusammen gehen, aber ja nicht hart werden. Hiezu gehört eine Form mit vielen ganz kleinen Löchern, wie ein Herz, eine Rose oder Lilie gestaltet. Von Blech kann sie jeder Flaschner machen, sie muß aber 3 oder 4 kleine Füße haben, damit das Käswasser desto besser ablaufen kann, und der Rand muß einer Hand hoch seyn. Dann wird der Käse in die Form gegossen, (in 2 Stunden ist er abgelaufen,) nach deren Verfluß auf eine Platte gestürzt, eine gelbe oder weiße Milch darüber gemacht, und der Käse mit Blumen geziert.

## Gelbe Milch.

In eine Kastrol oder messingene Pfanne wird ein kleiner Kochlöffel Stärk- oder anderes Mehl genommen, mit 2 Eßlöffeln voll süßem Rahm glatt angerührt, das Gelbe von 8 Eiern darein geschlagen, dieß stark zusammen gerührt, eine halbe Maas siedend gemachte Milch daran gegossen, eine ganze Zitrone am Zucker abgerieben, das Geriebene auch dazu gethan, und die Masse auf Kohlen unter beständigem Rühren einen Wall aufgekocht. Ist die Sulz nicht süß genug, so thut man noch ein Stücklein Zucker darein, schüttet sie in einen Hasen, rührt sie noch eine Viertelstunde stark, gießt sie dann in Schalen oder Saladiers, und läßt sie im Keller kalt werden.

## Noch eine Art süße Milch.

Eine Zitrone wird am Zucker abgerieben, dieß in einen Hasen genommen, das Gelbe von 10 bis 12 Eiern darein gerührt, eine halbe Maas siedend gemachter Rahm daran gegossen, das Angerührte in eine Kastrol oder messingene Pfanne geschüttet, und auf dem Feuer stark gerührt, bis es dicklicht ist. Zum Kochen darf es ja nicht kommen. Dann wird es wieder in den Hasen gethan, noch eine Zeilang gerührt, und in Schalen oder Saladiers gegossen.

Man kann sie auch auf einem Hasen mit Kohlen unter beständigem Rühren dicklicht machen. Sie ist so besser zu verfertigen und gerinnt weniger.

Diese Art Milch ist zum Eyerkäß die beste.

## Weiße Milch.

Eine halbe Maas Milch wird nebst etlichen Stücklein gebröckeltem Zimmet, und einem kleinen Stück Zucker siedend gemacht, und wenn sie eine Zeitlang gesotten hat, in einen Hasen gegossen. Indessen verrührt man 7 bis 8 Eyer weiß stark, schüttet die gesottene Milch langsam daran, rührt etliche Messerspißen Stärkmehl in einer Kastrol mit einem Eßlöffel kalter Milch glatt, das verrührte Eyerweiß daran, läßt es unter beständigem Rühren auf den Kohlen nur einen Wall thun, gießt es durch ein Haarsieb, rührt es noch eine Viertelstunde in dem Hasen oder der Schüssel, und füllt es in Schalen oder Saladiers.

Diese 3 Milchen können zu dem vorbeschriebenen Eyerkäß gebraucht werden. Es kann auch eine Hand voll geschälte und fein gestosene Mandeln in der Milch gekocht werden.

## Anderer Art Eyerkäß mit Mandeln durchgetrieben.

Eine Hand voll geschälte und zart gestosene Mandeln rührt man in einem Geschirre mit ein wenig Milch glatt, schlägt 6 Eyer daran, thut eine halbe Maas Milch oder Rahm, ein wenig Rosen- oder Pomeranzenblüthwasser und 4 Loth Zucker dazu, läßt dieß zusammen in einer Kastrol unter beständigem Rühren aufkochen, drückt, wenn es siedet, den Saft von einer Zitrone darein, erhält es noch ein wenig über dem Feuer, bis es gerinnt, gießt es in ein Tuch, läßt es rein ablaufen, nimmt es dann in einen Seiher, schneidet 3 bis 4 Loth ganz

frische Butter darein, rührt es wohl unter einander, treibt es hernach mit einem neuen Kochlöffel auf einen Teller oder auf eine kleine Platte durch, es wird wie kleine Würmer, streut Zucker und Zimmet darüber, und giebt es kalt.

#### Rothe Gelee (Schelee) oder Sulz.

Anderthalb Schoppen guten Wein, 6 Loth Zucker, 4 Eßlöffel voll Essig, 6 Pfefferkerne, 2 Loth gebröckelten Zimmet, den Saft von 5 Zitronen und die klein geschnittenen Schalen derselben rührt man zusammen eine halbe Stunde in einem Hasen, bindet ihn zu, und läßt es über Nacht stehen. Den andern Tag spannt man eine Serviette über 4 Stuhlfüße, legt ein Fließpapier darauf, auf dieses ein rein wollenes Tüchlein, schüttet das Verrührte darauf, und läßt es langsam durchlaufen. Inzwischen werden 2 Loth feine Hausblasen geschnitten, in einem Glase Wasser gekocht, und durch ein zartes Tüchlein gepreßt. Das Durchgepreßte gießt man nebst 4 Tropfen Zimmet-Dehl an das Durchgelaufene, kocht für 3 kr. spanischen Flor in ein wenig Zuckerwasser, und thut es auch in die Sulz, läßt dann alles zusammen nur ein wenig auf Kohlen kochen, und füllt es in Schalen oder Saladiers.

Soll die Portion stärker werden, so wird mehr genommen.

#### Zitronen-Gelee mit Hausblasen.

Drei Loth zuvor geklopste Hausblasen schneidet man klein, setzt sie in einer reinen Kastrol oder Zinnschüssel mit 3 Schoppen Wein auf Kohlen, nimmt die am Zucker abgeriebene Schale

von 2 Zitronen nebst dem Saft dazu, bindet 1 Loth Zimmet und 1 Quint ganze Nägelein in ein zartes Tüchlein, kocht es mit dem Wein, bis die Hausblasen ziemlich versorten sind, thut ein Viertelpfund auch etwas mehr Zucker dar- ein, schlägt 4 Eyerweiß zu Schaum, rührt die- sen langsam an die Gelee, spannt eine Ser- viette an 4 Stuhlfüße, gießt die Gelee so lang darauf, bis sie hell abläuft, und füllt sie dann in Saladiers. Will man's stärker von Ziro- nen haben, so können mehr genommen werden. Auch von Pomeranzen kann man eine solche Gelee verfertigen.

#### Gelee (Gallert) von Hirschhorn.

Ein Pfund Hirschhorn setzt man mit einer Maasß Wasser in einem neuen Hasen zu, kocht es so lang, bis ungefähr noch ein Schoppen daran bleibt, preßt es nun durch ein Tuch, und läßt es über Nacht stehen, damit man sieht, wie fest das Gestandene ist. Hierauf reibt man die Schale von 4 bis 5 Zitronen am Zu- cker ab, nimmt den Saft auch dazu, kocht 2 Loth gebröckelten Zimmet und ein halbes Loth Nägelein mit einem halben Schoppen Wein wohl in einem kleinen Geschirr, preßt es durch ein Tüchlein an die Zitronen, thut es in eine Kastrol oder zinnerne Schüssel, das Gestandene nebst 3 Schoppen Wein und noch ein Viertel- telpfund Zucker dazu, läßt es eine Zeitlang ko- chen, schlägt das Weiße von 6 Eiern zu Schaum, rührt es an die Gelee, gießt sie lang- sam auf eine an 4 Stuhlfüße gespannte Ser- viette, bis sie hell abläuft, und füllt sie dann in Tassen oder Saladiers.

Von Pomeranzen kann auch eine Gelee auf eben diese Art gemacht werden.

### Gepresfter Reis.

Ein halbes Pfund Karoliner-Reis wird sauber verlesen und mit einem Tuch abgerieben, dann gestossen, und durch ein feines Haarsieb wie der Zucker gesiebt. Hierauf stoßt man ein Viertelpfund abgezogene Mandeln mit 6 Eßlöffeln voll süßem Rahm ganz fein, nimmt das Reismehl, die gestossenen Mandeln und eine am Zucker abgeriebene Zitrone in eine Kastrol, rührt dieß alles zuerst mit einem Schoppen kalter Milch glatt an, füllt es nachher noch mit 3 Schoppen siedender Milch auf, läßt es auf Kohlen unter beständigem Rühren eine Viertelstunde recht durchkochen, und thut noch so viel Zucker darein, bis er süß genug ist. Nun wird die Masse in obere oder auch in breite Tassen gefüllt, und so lang stehen gelassen, bis sie ganz kalt ist, dann auf eine Platte gestürzt, mit gestossenem Zucker überstreut, und mit einem glühenden Eisen gebrennt. — Dieser gepresfte Reis wird kalt gegeben, es kann auch eine Kirschen- oder Zitronen-Sauce warm dazu aufgestellt werden. Mit der Sauce giebt man's als eine Zwischenplatte, ohne Sauce aber zum Desert wie eine kalte Creme.

Anmerkung. Die Tassen werden, ehe der Reis angefüllt wird, mit Rosen- oder Orangewasser, in allen Fällen aber mit frischem Wasser angefeuchtet.

### Crème (Crem) von Reis.

Ein Viertelpfund verlesenen und sauber gewaschenen Reis brüht man eine Viertelstunde mit

siedendem Wasser, gießt das Wasser wieder ab, und anderthalb Schoppen siedende Milch daran. Wenn es wie zu einem Reisbrey gekocht ist, treibt man's mit einem Schoppen süßem Rahm durch ein Haarsieb, rührt 6 Eyer gelb mit dem Durchgetriebenen an, preßt es wieder durch das Sieb, nimmt die am Zucker abgeriebene Schale von einer Zitrone, 2 Loth klein geschnittenen Zitronat nebst ein wenig gestoßenem Zucker dazu, rührt dieß alles stark unter die durchgepreßte Milch, gießt sie auf eine Platte, stellt diese in ein Geschirr, worin siedendes Wasser ist, oder setzt sie auf schwache Kohlen, und einen Deckel mit schwachen Kohlen darüber. Es darf keine Farbe bekommen, sondern nur fest werden. Wird es aber in's siedende Wasser gesetzt, so muß es immerfort sieden, welches bey allen gesotteneu Cremes zu bemerken ist. Wenn es kalt ist, wird es mit Zucker gestreut, und mit einem glühenden Schäufolein gebrennt.

#### Reis-Blomerie mit Wein.

Für 4 bis 5 Personen kocht man ein Viertel pfund Reis in einer halben Maas Milch ganz dick ein, nimmt eine halbe am Zucker abgeriebene Zitronenschale, 1 Quint gestoßenen Zimmet, eine halbe Hand voll Zucker und 2 Loth geschälte mit ein wenig Milch fein abgestoßene bittere Mandeln dazu, rührt alles wohl untereinander, füllt es in obere mit frischem Wasser naß gemachte Tassen oder Chocoladebecher, läßt es recht kalt werden, und stürzt es auf eine dazu bestimmte Platte. Alsdann macht man eine kalte Schale von rothem Wein, etwas gestoßenem Zucker und

Zimmet, am Zucker abgeriebener Zitronenschale,  
und gießt sie über die Reis-Flomerie.

### Jungfern-Creme.

Man setzt eine halbe Maas Milch über das Feuer, stoßt 6 bis 8 bittere Mandelbrode zart, thut sie in die Milch, ein Stücklein ganzen Zimmet nebst einem kleinen Stück Zucker dazu, läßt es eine Zeitlang sieden, treibt es dann durch ein Haarsieb, schlägt 4 Eyerweiß zu einem Schaum, rührt denselben, sobald die durchgetriebene Milch abgekühlt ist, langsam darein, treibt es zum zweytenmal durch das Sieb, schüttet es auf eine Platte oder einen Saladier, setzt es ins siedende Wasser, und einen Deckel mit schwachen Kohlen darüber. Ueberhaupt ist es bey allen Cremes (Crem) zu bemerken, daß keine starken Kohlen oben hinkommen. Wenn sie fest ist, wird sie kalt aufgetragen.

### Creme von Hühnermägen.

Man setzt eine Maas gute Milch über das Feuer, kocht sie so lang, bis es noch eine halbe Maas ist, thut ein wenig Vanillen darein, welche aber wieder herausgenommen werden müssen, nimmt von 6 alten gedörrten Hühnermägen die Haut ab, stoßt sie fein, thut sie in die halbe Maas gesotrene Milch nebst einem Stücklein Zucker, treibt es durch ein Haarsieb, füllt es in obere Tassen oder Saladiers, stellt es in siedendes Wasser, und einen Deckel mit ein paar starken Kohlen darüber. Wenn die Creme ein wenig angezogen hat, nimmt man den Deckel

wieder weg, läßt sie in dem Wasser stehen, bis sie voll gestanden ist, und giebt sie dann kalt.

Die Häute der Hühnermägen werden gesammelt, rein gewaschen und auf weißem Papier gedörret oder getrocknet, und in einem Schächtelchen aufgehoben, daß man sie das ganze Jahr durch benutzen kann.

*Crème à la Coquine.*

Man nimmt einen Schoppen süßen Rahm und eben so viel süße Milch in ein Geschirr, thut eine halbe abgeriebene Zitronenschale, für 1 fr. Pomeranzenblüchwasser und 6 zerstoßene Macronen darein, läßt es so lang auf Kohlen, bis der 3te Theil eingekocht ist, rührt es aber öfters, daß es nicht anbrennt. Hierauf wird ein halbes Viertelpfund gestoßener Zucker mit 6 Eyer gelb wohl verrührt, die gekochte Milch langsam daran gegossen, noch einen Augenblick über den Kohlen gerührt, dann auf eine Porzellan- oder andere Platte gegossen, auf schwache Kohlen gesetzt, und ein Deckel mit dergleichen darüber gethan. Wenn die Creme ein wenig gelblich ist, wird sie mit Zucker gestreut, mit einer glühenden Schippe (Schäuflein) gebrennt, und warm zu Tisch gegeben.

*Crème à la Sultan (a la Sultan).*

Man nimmt 6 Loth Zucker nebst einem halben Glase frischem Wasser in eine Kastrol oder messingene Pfanne, läßt es auf Kohlen, bis der Zucker Kastanienbraun ist, thut eine halbe Maass siedende Milch daran, etliche Stücklein ganzen Zimmet dazu, siedet es wie ein paar harte Eyer,

gießt es durch ein Sieb, und läßt es erkalten. Hierauf wird eine Zitrone am Zucker abgerieben, das Gelbe von 8 Eiern dazu genommen, die durchgeriebene Milch daran geschüttet, wieder durch das Sieb gegossen, auf eine Platte oder einen Saladier gethan, die Platte in siedendes Wasser gestellt, und ein Deckel mit schwachen Kohlen darauf gesetzt. Sobald es fest ist, nimmt man's aus dem Wasser, läßt es abkühlen, schlägt das Weiße von 8 Eiern zu einem steifen Schaum, thut das Abgeriebene von einer halben Zitrone nebst einer Hand voll gestübtem Zucker darunter, macht einen Ring von dem Schaum um die Creme herum, und in die Mitte derselben eine runde Kugel von dem Schnee, bestreut den Schaum mit Zucker, brennt ihn mit einer glühenden Schippe, oder stellt sie in einen Backofen, damit der Schnee Farbe bekommt, beydes muß schnell geschehen, daß der Schnee kein Wasser zieht. Die Creme wird warm aufgestellt; sie kann auch kalt gegeben werden, wenn der Schaum wegbleibt, weil er gern Wasser bekommt.

#### Creme von Vanillen.

Zu einer halben Maaf Milch wird ein Fingergelanges Stücklein Vanillen zu Bröcklein geschnitten, dieß nebst einem Stücklein ganzem Zimmet und einem kleinen Stück Zucker in die Milch gethan, eine Weile zusammen gekocht, und durch ein Haarsieb gegossen. Wenn es kalt ist, verrührt man das Gelbe von 8 Eiern in einem Geschirr, schüttet die abgekühlte Milch daran, läßt es wieder durch ein Sieb laufen, gießt es in einen Saladier oder eine Platte, setzt

sie in siedendes Wasser, thut einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf. Wenn die Creme fest ist, wird sie gleich aus dem Wasser genommen. Sie kann kalt oder warm gegeben werden. Uebershaupt ist bey allen gesottenen Cremes die Anmerkung zu machen, daß, sobald solche fest sind, man sie gleich aus dem Wasser nehmen muß, weil sie sonst wässerig werden.

#### Creme mit Eis.

Man siedet eine halbe Maas Milch oder süßen Rahm mit einem Stücklein ganzem Zimmet, reibt eine Zitrone am Zucker ab, rührt das Gelbe von 7 Eiern dazu, gießt die gesottene Milch langsam daran, läßt sie unter beständigem Rühren auf den Kohlen dicklicht werden, und richtet es auf eine Porzellan-Platte an. Ist die Creme kalt, so wird das Eis auf folgende Art verfertigt: Man schlägt das Weiße von einem Ey zu Schaum, thut 6 Tropfen Pommeranzenblüthwasser dazu, und so viel gestiebten Zucker darcin, bis es ziemlich dick ist. Dann wird das Eis über die gekochte Creme ausgebreitet, ein heißer Deckel darüber gethan, bis das Eis getrocknet ist, und so kalt gegeben.

#### Creme von Tragant.

Einen Schoppen süßen Rahm nimmt man in eine tiefe Schüssel, eine Handvoll gestiebten Zucker, für 2 kr. fein pulverisirten Tragant, und 4 Tropfen Orangeblüthwasser dazu, spriegelt dieß zusammen stark mit dem Chocolate-Spiegel (Querl), bis der Schaum in die Höhe steigt. Dann wird er mit einem Eßlöffel abgenommen,

auf ein Porzellangeschirr immer in die Höhe gesetzt, und wenn es keinen Schaum mehr giebt, auf der Platte mit gehackter Pomeranzenschale geziert.

### Crème in einem Zuckertaig.

Von 8 Loth Mehl, 4 Loth gesiebtem Zucker einem Eyerweiß, einer Nuß groß Butter, und ein wenig geriebener Zitronenschale wird ein feiner Taig gemacht, und ganz dünn ausgewället, eine tiefe runde Suppenschüssel oder kleine Platte außerhalb bis an den halben Rand mit Butter bestrichen, der ausgewällete Taig darüber gelegt, auf der Seite in Schuppen ausgeschnitten, das übrige mit einem Federkiel wohl gestupft, und in einem nicht allzuheißen Ofen gebacken. Die Zinnschüssel oder Platte muß auf ein Blech gestellt werden. Sobald es gebacken ist, wird es auf eine Porzellanplatte umgestürzt. Zur Crème nimmt man eine halbe Maaß rechten dicken süßen Rahm in eine tiefe Schüssel, spriest ihn stark mit dem Chocoladespiegel (Quers), stellt ein Zuckersteb auf eine Platte, und schöpft immer den Schaum davon ab, bis das Sieb recht voll ist, mengt dann 6 bis 8 klein gehackte Makronen, und eine Hand voll gesiebten Zucker schnell unter den abgeschöpften Schaum, und gießt ihn gleich in den gefertigten Zuckertaig. Die Crème darf nicht lang stehen, daß sie sich nicht setzt, sondern wird gleich aufgetragen. Sie kann auch in Chocoladebecher eingefüllt, auf Teller gestellt, und mit dem Confect eingeseht werden,

## Creme von Schaum.

Eine halbe Maas Milch giebt eine große Platte voll. 16 Eyerweiß schlägt man zu einem steifen Schaum, macht die Milch in einer breiten Kastrol oder messingenen Pfanne siedend, thut ein kleines Stück Zucker, ein Stücklein ganzen Zimmet, und etwas Zitronenschale darein. Wenn der Schnee recht steif ist, und die Milch siedet, nimmt man den Zimmet und die Zitronenschale mit dem Schaumlöffel wieder heraus, und legt von dem Schnee große Kugeln ein. Sobald die Milch zu steigen anfangt, werden die Kugeln umgekehrt, und gleich auf eine Platte herausgenommen. Ist noch mehr Schnee übrig, so siedet man ihn vollends, verrührt das Gelbe von den 16 Eyern stark, läßt die gesottene Milch durch ein Haarsieb laufen, gießt sie langsam an die Eyer gelb, und läßt es unter beständigem Rühren einen Augenblick auf Kohlen anziehen, gießt es dann an den Schnee, macht eine Schippe oder Schöpflein glühend, streut Zucker auf den Schnee, und brennt ihn mit dem vorgemeldten. Es muß aber schnell mit dem brennen gehen, ehe der Zucker schmilzt. Dann wird die Creme kalt aufgetragen, sie kann auch warm entweder auf einer Zwischenplatte, oder in einer Terraine statt einer andern Suppe gegeben werden.

## Creme von Kirschen.

In der Kirschenzeit werden saure und süße Kirschen zusammen etwa 2 Pfund ausgesteint, und mit einem Stücklein Zucker auf schwachen Kohlen

wie eine Compote (Compot) gekocht, daß wenig Saft mehr daran ist. Ausser der Kirschzeit müssen es eingemachte Kirschen seyn. Zu einer Platte von mittlerer Größe rührt man einen kleinen Kochlöffel Stärkmehl mit etwas süßer Milch in einer Kastrol glatt, und das Gelbe von 8 bis 9 Eiern darein, nimmt die am Zucker abgeriebene Schale von einer Zitrone, so viel Zimmet, als zwischen 3 Fingern gefaßt werden kann, und einen Schoppen süßen Rahm dazu, kocht dann auf Kohlen unter beständigem Rühren eine dicke Creme, schüttet sie auf ein Geschirr, und läßt sie kalt werden. Den Boden der Platte, welche auf den Tisch kommt, überstreicht man von der Creme, thut die gekochten Kirschen darauf, die übrige Creme darüber, streut Fingers dick mit einer Hand voll gehackten Makronen oder geriebenen Biscuits, über das noch etwas gestoßenen Zucker, und brennt sie mit einem heißen Eisen.

Die Creme kann auch ohne darüber gestreuten Zucker und also auch ungebrennt gegeben werden.

#### Creme von Himbeeren.

Man verliet 3 bis 4 Schoppen Himbeere, zerdrückt sie mit einem Kochlöffel, reibt sie mit einem starken halben Schoppen vom besten süßen Rahm bis auf die Kerne, welche zurückbleiben müssen, durch ein Sieb, reibt eine Zitrone am Zucker ab, und rührt es unter das Durchgetriebene. In der Süße kann man nach Belieben ab- und zugeben. Wenn es stark gerührt ist, gießt mans auf Porzellan, und stellt es in den Keller. Diese Creme schmeckt kalt wie Gefro-

nes. Ehe man sie auf den Tisch bringt, wird der Rand mit auserlesenen schönen Himbeeren garnirt. — Im Winter kann man auch von eingemachten Himbeeren eine solche Creme fertig machen, nur bleibt dann der Zucker weg.

#### Creme von Erdbeeren.

Diese wird auf die nämliche Art wie die von Himbeeren gemacht. Weil aber die Erdbeere mehr Mark haben, so nimmt man weniger Erdbeere, hingegen desto mehr Rahm. Auch können die Erdbeere auf kein Zinn durchgetrieben, noch weniger aber darin gerührt werden, weil sie sonst ihre Farbe verlieren, und blau werden.

#### Creme von Chocolate.

Man kann eine Tafel von 4 auch 8 Loth nehmen, je nachdem man die Creme stark haben will. Ich will aber hier nur 4 Loth zu einer halben Maas Milch rechnen. Die Milch wird mit einem Stücklein ganzem Zimmet, einem Stücklein Zitronenschale und etwas Zucker ein wenig gesotten, die Chocolate in ein Geschir geschnitten, von der siedenden Milch etwas darüber gegossen, bis sie weich ist, die Chocolate glatt verrührt, in die Milch geschüttet, und nur einen Augenblick mit der Milch gesotten, dann zum Erkalten vom Feuer abgesetzt. Hierauf verrührt man 8 Eyer gelb wohl, thut die gekochte kalte Chocolate daran, gießt sie durch ein Haarsieb, und dann auf eine Platte oder in einen Gumpen, setzt das Geschir in siedendes Wasser, thut einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf,

und kocht es schnell. Wenn die Creme fest ist, wird sie kalt aufgetragen.

## Creme von Kaffee.

Zu einer halben Maas Milch nimmt man ein Viertelpfund guten Kaffee, welcher aber nicht wie zum trinken gebrennt werden darf, sondern hell seyn muß, stoßt ihn nur im Mörser grob, thut ihn in die siedende Milch, ein Stücklein ganzen Zimmet, ein Stücklein Zitronenschale und so viel Zucker dazu, wie man es in der Süße haben will. Diese Creme muß länger als die von Chocolate kochen. Dann wird sie durch ein Haarsieb gegossen und abgekühlt, das Gelbe von 8 Eiern mit etwas kaltem süßem Rahm verrührt, die abgekühlte Milch dazwischen gethan, und wieder durch ein Haarsieb gegossen, dann auf eine Platte oder in einen Gumpen gethan, und wie die vorhergehende Creme gesotten. Sie kann kalt oder warm gegeben werden.

## Creme von Thee.

Man nimmt 2 Loth Thee von einer guten Sorte, der Thee ist der beste, siedet 5 Schoppen Milch mit einem Stücklein Zimmet, Zucker und Zitronenschalen eine Viertelstunde. Der Thee darf nur eine halbe Stunde in der Milch anziehen, ohne zu kochen. Dann wird es durch ein Haarsieb gegossen, das Gelbe von 10 Eiern stark verrührt, die abgekühlte Thee-Creme dazwischen gethan, auf eine Platte oder in einen Gumpen gegossen, wie gewöhnlich in siedendes Wasser gestellt, ein Deckel mit Kohlen darauf gesetzt, und wenn es fest ist, kalt oder warm gegeben.

## Creme von Zimmet.

Diese wird ganz wie die Thee-Creme gemacht, nur daß man den Geschmack der Milch von lauter Zimmet giebt, und daher zu einer halben Maas Milch ein Loth Zimmet nimmt.

Auf diese Art können auch Crèmes (Cremes) von Pomeranzen, Anis und Holderblütze oder bittern Mandeln verfertigt werden.

## Englische Creme.

Man klopft 2 Loth feine Hausblasen, schneidet sie klein, kocht sie in einem Glase Wasser, bis sie ganz zergangen sind, preßt sie dann durch ein Tüchlein, setzt einen starken Schoppen guten Wein über das Feuer, reibt eine Zitrone am Zucker ab, thut diesen nebst noch einem Viertelpfund Zucker, dem Saft von der Zitrone und den ausgepreßten Hausblasen an den Wein, läßt es stark zusammen kochen, verrührt 8 Eyer gelb wohl, gießt den gekochten Wein langsam daran, und das Ganze wieder in das Geschirr, läßt es unter beständigem Rühren anziehen, schlägt dann das Weiße von 6 Eiern zu einem steifen Schaum, siedet diesen in einer halben Maas Milch, thut den gesetteten Schnee in ein Zucker-Sieb, daß er abläuft, rührt ihn nach diesem langsam an die gesottene Creme, gießt sie auf eine Platte, und läßt sie im Keller gestehen. Die Creme kann auch in ein glattes rundes Geschirr oder in eine Kastrol gefüllt werden. Wenn sie darin gestanden ist, wird sie erst auf eine Platte gestürzt, und mit Blumenwerk geziert.

*Gelée* (Schelee) von Johannisbeeren  
(Träublein).

Es werden Johannisbeere, so viel man will, abgezopft, stark zerdrückt und über Nacht stehen gelassen, dann durch ein Tuch gepreßt. Zu einem Schoppen durchgepreßtem Saft wird ein Pfund Zucker gerechnet, dieselbe mit einem starken halben Schoppen Wasser nach langer Säden Art geläutert, dann der Saft darein gegossen. Sobald er zu kochen anfangt, schöpft man den Schaum immer ab, und läßt hierauf einen Tropfen von der Gelee auf einen Teller fallen. Wenn er gefest, kann die Gelee vom Feuer weggesetzt, und ein wenig abgekühlt werden. Kommt sie gleich zu Tisch, so wird sie in Saladiers oder Gelee-Gläser gegossen, zum Aufbewahren aber in Porzellan- oder Zuckergläser gefüllt.

Anmerkung. Den Ausdruck, den Zucker nach langer Säden Art zu kochen, muß so verstanden werden, daß wenn man ihn nach dem Abschäumen mit einem Eßlöffel in die Höhe nimmt, und er sich lang herabspinnt, so ist es nach langer Säden Art, wirft er sich aber kurz vom Löffel, so heißt dieß nach kurzer Säden Art.

*Gelée* von frischen Kirschen.

Es werden halb süße, halb Weinkirschen abgezopft, samt den Kernen zerstoßen, über Nacht in eine Schüssel gethan, den andern Tag durch ein grobes Tuch gepreßt, und stehen gelassen, bis sich der Saft gesetzt hat. Hierauf schneidet man 2 Loth zuvor geklopste Hausblasen klein, setzt sie mit einem Glase Wasser zu, und läßt

sie kochen, bis sie weich sind, preßt sie dann durch ein Tüchlein, thut sie in eine Kastrol oder zinnerne Schüssel, einen Schoppen von dem durchgepreßten Kirschensaft daran, anderthalb Bier-tes/pfund Zucker, ein Stücklein gebröckelten Zimmet, 4 ganze Nägelein dazu, kocht dieß zusammen, und schäumt es fleißig ab, wenn sich kein Schaum mehr aufwirft, läßt man's durch einen Filtrir-(Durchseih-)Tuch oder wollenes Tüchlein laufen, füllt die Gelee in Schalen ode auf einen Teller, und stellt sie in den Keller, bis sie gefulzt ist.

Anderer Art Kirschens-Gelee von aufbehaltenem Kirschensaft.

Zu aufzuhebendem Kirschensaft sind die Weinkirschen am besten. Hat man nicht lauter solche, so kann man auch andere dazu nehmen, nur keine weiße. So viel man nun Kirschens nehmen will, stoßt man, stellt sie einige Tage in einem Geschire in den Keller, bis sie sich werfen, preßt sie dann fest durch. Soviel es Schoppen Saft sind, soviel Pfund Zucker thut man in eine Kastrol oder messingene Pfanne, läutert ihn nach langer Fäden Art, gießt den Kirschensaft daran, bröckelt ein Stücklein ganzen Zimmet darein, nimmt so viel ganze Nägelein dazu, wie man's in der Stärke des Geruchs haben will, kocht ihn so lang, bis sich kein Schaum mehr aufwirft, läßt ihn in einer Schüssel kalt werden, füllt ihn dann in Bouteillen, und behält sie im Keller auf, bis man davon braucht.

Will man im Winter eine Gelee davon machen, so klopft man 1 auch 2 Loth Hausblasen,

schneider sie klein, kocht sie mit halb Wasser und halb Wein, bis sie weich sind, preßt sie durch ein Lüchlein, thut sie in eine kleine Zinnschüssel, von dem Kirschensaft daran, so groß man ein Teller haben will, läßt den Saft so lang als ein paar harte Eyer an den Hausblasen aufkochen, und füllt es aufs Teller. Soll die Gelee noch süßer werden, so wird ein Stücklein Zucker darein geihan.

#### Gelee von durren Kirschen.

Man nimmt einen Schoppen gedörre Weichseln, im Ermanglungsfall auch einen Schoppen schwarze Kirschen, stoßt sie ein wenig, und setzt sie mit halb Wasser und halb Wein zu. Sind es aber süße oder schwarze Kirschen, so nimmt man eine halbe Maaß lauter Wein, kocht das eine sowohl als das andere bis auf die Hälfte ein, preßt sie durch, und läßt sie stehen. Zu einem Saladier von mittlerer Größe wird ein halbes Pfund geraspeltes Hirschhorn mit einer halben Maaß Wasser in einem reinen Geschirre zugesezt, so lang gekocht, bis noch ein halber Schoppen übrig ist, fest durch ein Tuch gepreßt, und auch stehen gelassen. Hierauf thut man die am Zucker abgeriebene Schalen von 2 Zitronen, den Saft derselben, noch ein starkes Viertelfund Zucker, 1 Quint ganzen Zimmet, und 4 ganze Nägelein zusammen in eine Zinnschüssel oder Kastrol, den ausgepreßten Kirschensaft und das gestandene Hirschhorn dazu, kocht es eine Viertelstunde auf Kohlen, schlägt 4 Eyerweiß zu Schaum, rührt ihn auch daran, gießt es dann langsam durch eine Serviette

oder Durchseichtuch, und läßt es stehen, bis es gesulzt ist.

#### Gelee von Himbeeren.

In einen zweymäßigen Topf oder Hasen nimmt man 2 Maasß auserlesene Himbeere. Es muß aber ein steinernes oder ganz glastirtes Geschirr seyn. Wenn die Himbeere darin sind, wird der Hasen mit einem zarten weißen Tuch zugebunden, in einen Kessel oder in eine tiefe Pfanne mit siedendem Wasser gesetzt. Das Wasser muß halb darüber gehen, und immerfort sieden, nur daß nichts oben hineinlaufen kann. Wenn es eine Viertelstunde gesotten hat, läßt man den Saft durch das zugebundene Tuch in ein reines Geschirr laufen, ohne den Hasen aufzumachen, setzt ihn wieder in das siedende Wasser, läßt es nach einiger Zeit wieder durchlaufen, und so 3 bis 4 mal, bis kein Saft mehr durch das Tuch lauft. Die Zeit darf man sich aber dabey nicht lang werden lassen, weil es etwas langsam geht. Zu einem Schoppen durchgelaufenem Saft nimmt man 3 Viertelpfund feinen Raffinade (Zucker), sieder beydes in einem reinen Geschirr zusammen, schöpft das Unreine fleißig mit einem silbernen Eßlöffel ab, und probirt es auf einem Teller. Sobald es sich sulzet (gestehet), ist die Gelee fertig. Dann läßt man sie kalt werden, und füllt sie in Gelees Gläslein oder in ein Porzellangeschirr. Diese Gelee hält sich das ganze Jahr durch. Hat man sie in keinem Gläslein, worin sie aufgestellt werden kann, so wird sie mit einem silbernen Eßlöffel auf das bestimmte Geschirr herausgestochen.

## Gelee von Quitten.

Man reibt 10, 12 auch mehr Quitten mit einem Tuch ab, und dann die Quitten selbst auf dem Reibeisen bis auf das Steinige, preßt sie fest durch ein Tuch, nimmt aber niemals zu viel darein. Wenn der Saft beyammen ist, schüttet man ihn in einen Hasen oder in eine Schüssel, läßt sie über Nacht stehen, und gießt den andern Tag das Helle davon ab. Auf einen Schoppen hellen Quittensaft wird ein Pfund Zucker gerechnet, dieser in eine messingene Pfanne gethan, ein starker halber Schoppen Wasser darüber gegossen, und der Zucker nach kurzer Fäden Art geläutert, dann der abgegossene helle Saft darein gethan. Die Kerne von den Quitten bindet man in ein zartes Tüchlein, und kocht sie mit dem Saft. Die Gelee wird fleißig verschäumt, und eine halbe Stunde gesotten, gesteht sie dann gleich bei der Probe, so wird sie in ein Porzellangeschirr gegossen, und darin gelassen, bis sie gestanden ist. Sie kann auch ein ganzes Jahr aufbehalten werden.

## Compôte (Compot) von Aepfeln.

Hierzu sind die Borsdorfer die besten, nach diesen die Fleiner, nach den Fleinern die Pommes d'Apis (Pomm d'Api) auch die Carvils rouges (Carwil rusch), ausser diesen kann jede andere Art genommen werden. Von welcher Sorte nun auch die Aepfel sind, so schält man sie, und schneidet sie mitten entzwei. In eine messingene Pfanne oder Kastrol nimmt man einen Schoppen Wein, einen halben Schop-

ven Wasser, ein Viertelpfund Zucker, ein Stücklein Zitronenschale, ein Stücklein ganzen Zimmet und 2 Nägelein. Wenn dieß zusammen siedet, legt man die geschälten Äpfel verkehrt darein, sie dürfen hart nebeneinander, aber nicht aufeinander liegen, und werden mit einem Deckel, der nicht über das Geschirr geht, zugedeckt, und schnell über dem Feuer gekocht. Dann setzt man sie weg, deckt den Deckel aber ja nicht auf, bis sie eine Zeitlang gestanden sind, weil die Äpfel durch das Kochen zerfallen, durch den Dampf des Deckels aber sich wieder zusammenziehen, hierauf werden die Äpfel auf eine bestimmte Platte oder einen Saladier gelegt. Ist der Saft ganz eingekocht, so wird ein Glas Wein nebst einem Stücklein Zucker in der Kastrol gesotten, bis es eine kurze Gelee hat, dann dasselbe über die Compote gegossen. Hat man etwas von Kirschens oder Himbeersaft, so kann den Äpfeln damit Farbe gegeben, und dieselbe mit geschnittenem Zitronat besteckt werden.

#### Compot von ganzen Birnen.

Es müssen gute Birnen in der Größe wie die Eyer- (beste) Birnen oder auch etwas kleiner seyn, aber sämmtlich ihre Stiele haben. Man schält sie, schneidet den Buken oben heraus und ein wenig von dem Stiel weg, stellt dann alle aufrecht in eine Kastrol oder Kachel, gießt einen Schoppen auch 2 Schoppen Wein darüber, je nachdem es viel oder wenig Birnen sind, thut ein gutes (etwas großes) Stück Zucker, ein Stücklein ganzen Zimmet, 4 ganze Nägelein,

ein paar Stücklein Zitronenschalen, etliche zerfloßene Cochenillen, oder für 1 bis 2 fr. spanischen Flor dazu, setzt dieß alles zusammen auf Kohlen, deckt es zu, und kocht es so lang, bis die Birnen weich sind, und die Sauce kurz eingekocht ist. Alsdann stellt man sie aufrecht auf eine Platte, und läßt die Sauce durch einen engen Seiber an die Birnen laufen.

Große Birnen können auch in 2 Theile geschnitten, auf diese Art gekocht, und als Compote gegeben werden.

#### Compote von Quitten.

Die Birnen-Quitten sind besser zu einer Compote, weil sie sich schöner kochen als die Aepfel-Quitten, diese hingegen taugen besser zur Marmelade. Man schält also Birnen-Quitten, schneidet sie in 2, und wenn sie groß sind, auch in 4 Theile, das Steinige sauber heraus, macht in einer messingenen Pfanne Wasser stehend, siedet die Quitten weich darin, nimmt sie wieder auf eine Platte heraus, setzt dann erst 1 auch 2 Schoppen Wein, nachdem es viel oder wenig Quitten sind, mit einem Stück Zucker zu, thut ein Stücklein Zimmet, etwas Zitronenschalen und 3 ganze Nägelein darein. Sobald der Wein siedet, legt man die Quitten nebst den in ein Lüchlein gebundenen Kernen derselben darein, deckt sie zu, und kocht sie wie die Birnen langsam auf Kohlen. Wenn sie zu einer kurzen Gelee eingekocht sind, legt man die Quitten auf einen Saladier, gießt die Gelee darüber, und streut sie mit klein geschnittenen Zitronen- oder Pomeranzenschalen.

Anmerkung. Die Ursache, warum die Quitten zuvor im Wasser gesotten werden, ist, daß ihnen dadurch die Räuhe benommen wird.

#### Compote von Süßäpfeln.

Die Süßäpfel werden geschält, wenn sie nicht groß sind, nur in 2 Theile, im Gegentheil aber in 4 Stücke geschnitten, und mit einem Schoppen Wein und einem Schoppen Wasser zugesetzt. Von einer halben Zitrone thut man die kleingeschnittene Schale nebst dem Saft auch an die Äpfel, ein paar Stücklein ganzen Zimmet, 4 Loth Zucker, und ein Viertelpfund sauber gewaschene kleine Rosinen, und kocht dieß alles zusammen so lang auf Kohlen, bis die Äpfel weich sind, und die Sauce ganz kurz (wenig) ist.

Sie können kalt oder warm gegeben werden.

#### Borsdorferäpfel mit Zuckerkandis.

Die Äpfel werden geschält, die kleinen ausgehöhlt, die großen aber entzwey und ausgeschnitten, und die ausgehöhlten Äpfel mit gestoßenem Zuckerkandis gefüllt. In eine Porzellanplatte oder Kastrol gießt man nun ein Glas guten Wein, stellt die mit Zuckerkandis gefüllten Äpfel darein, streut etwas gestoßenen Zucker darüber, und setzt sie in einen nicht anzuhelßen Backofen. Wenn sie gelblicht und zusammen gesulzt sind, werden sie kalt gegeben. Sie sind hauptsächlich gut für die Brust und bei Husten.

#### Compote von Kirschen.

Man nimme aus einem Pfund sauren und einem Pfund schwarzen Kirschen die Steine.

Soll es aber eine große Platte voll geben, so müssen auch mehr Kirschen ausgesteint werden. Zu 2 Pfund Kirschen thut man ein Viertelpfund Zucker in ein reines Geschirr, die ausgesteinten Kirschen nebst dem Saft dazu, läßt sie langsam auf Kohlen kochen, und schöpft das Schaumige mit einem Eßtöffel fleißig ab. Wenn sie kurz eingekocht sind, richtet man sie auf einen Teller an, streut ein wenig gestoßenen Zimmet darüber, und giebt sie kalt.

#### Compote von Aprikosen.

Die Aprikosen müssen ganz frei seyn. Soviel man zu einem Teller oder kleinen Platte nöthig hat, bricht man entzwei, nimmt 4, auch 6 Loth oder noch mehr Zucker in eine Kasstrol, gießt ein Glas Wasser darüber, schäumt den Zucker ab, thut nach diesem klein geschnittene Zitronenschalen darein, legt die Aprikosen verkehrt in den Zucker, deckt sie zu, und kocht sie schnell auf Kohlen. Sie sind gleich fertig. Wenn die Aprikosen weich sind, werden sie auf einen Teller gelegt, die Steine derselben aufgeklopft, die Kerne geschält und klein gehackt, in den Zucker, wo die Aprikosen herausgenommen worden sind, gethan, und einen Augenblick mit aufgekocht. Hierauf wird es über die Compote gegossen, und dieselbe kalt aufgestellt.

#### Compote von Pfirsichen (Pfirschen).

Man schält sie, schneidet sie in 2 Theile, läutert ein Viertelpfund Zucker mit einem Glase Wasser, und den Saft von einer halben

Zitrone, thut nach dem Abschaumen klein geschnittene Zitronenschalen darein, dann die Pfirsiche nebst ihren geschälten und gebackten Kernen dazu. Sobald sie weich sind, werden sie auf einen Saladier gelegt. Sollte die Sulz noch nicht genug eingekocht seyn, weil die Pfirsiche wässerig sind, so wird sie noch ein wenig gekocht, und dann erst über die Compote gegessen.

#### Schaum vom Himbeeren.

Zu einer kleinen Platte nimmt man ein Viertelpfund eingemachte Himbeere in eine Schüssel, eine Handvoll gestiebenen Zucker dazu, schlägt das Weiße von 4 bis 5 Eyeru zu einem steifen Schaum, thut sogleich einen Eßlöffel voll davon an die Himbeere, und rührt es eine Zeitlang, nimmt dann wieder einen Eßlöffel voll Schaum daran, und rührt so fort, bis der Schaum auf ist. Hierauf setzt man ihn auf eine kleine Platte wie eine Pyramide in die Höhe, nimmt 4 Loth geschälte und längliche grob geschnittene Mandeln in ein messingenes Pfännlein, 3 Loth gestoßenen Zucker und einer starken Haselnuß groß Butter dazu, röset dieß auf den Kohlen unter beständigem Rühren gelb, und bestreut den aufgesetzten Schaum warm damit. Ohne ihn weiter zur Wärme zu bringen, wird er nun mit ganz eingemachten Himbeeren zwischen den Mandeln garnirt, und auch ringsherum um die Pyramide gestellt.

#### Schaum von Kirschen.

Von 6 Eyerweiß schlägt man einen steifen Schaum, nimmt 4 Eßlöffel voll eingemachte

Kirschen, welche keinen Saft haben dürfen, zerstoßt sie ein wenig oder zerschneidet sie mit dem Messer, schlägt auf einer Porzellanplatte immer mit der Schneegabel von dem Schaum an die Kirschen, bis er ganz auf ist, setzt ihn dann wie den Himbeerschaum auf ein Plättlein in die Höhe, überstreut ihn wohl mit gestoßtem Zucker, brennt ihn mit einem glühenden Eisen, und giebt ihn auch kalt.

#### Schaum von Hagen-Mark.

Man thut 3 Eßlöffel voll Hagen-Mark in eine Schüssel, das am Zucker Abgeriebene von einer Zitrone nebst dem Saft auch dazu, schlägt von 6 Eyerweiß einen Schaum, rührt immer einen Löffel voll davon an das Mark, bis der Schaum zu Ende ist. Sobald er recht leicht gerührt ist, wird er auf eine Porzellanplatte in die Höhe gesetzt, die Platte mit dem Schaum auf einen Dreifuß, worunter heiße Asche ist, oder auf einen siedenden Hasen gestellt, der Schaum mit Zucker überstreut, und hin und her mit einem glühenden Eisen gebrennt. Er darf nicht länger auf der Asche oder auf dem siedenden Hasen stehen, als bis er gebrennt ist. Er kann kalt oder warm gegeben werden.

#### Schaum von Aprikosen.

Dieser wird wie der Kirschenschaum verfertigt. Man rechnet ein Viertelpfund eingemachte Aprikosen zu einer kleinen Platte, schneidet oder hackt die Aprikosen, schlägt von 6 Eiern einen steifen Schaum, rührt die Aprikosen und das von der Zitrone Abgeriebene darein, setzt

sie dann auf eine Platte, aber nicht so hoch, wie die andere, stellt die Platte auf heiße Asche, einen Deckel mit einigen Kohlen darüber, und läßt sie langsam aufziehen.

#### Zitronen-Schaum.

Das von 2 Zitronen am Zucker Abgeriebene thut man in einen mäßigen (1 Maaf) Hasen, den Saft von den 2 Zitronen und ein Viertelpfund gestoßenen Zucker dazu, schlägt 5 ganze und 5 gelbe Eyer darein, rührt es mit einem neuen Kochlöffel stark, gießt einen Schoppen alten Wein und ein Trinkglas Wasser daran, setzt den Hasen auf Kohlen, und rührt es stark, bis es anfängt heiß zu werden, nimmt dann den Kochlöffel heraus und den Schokolade-Spiegel (Quers) darein, und spriegelt immer. Es wird gleich ein Schaum aufsteigen, den man immer auf eine kleine Porzellan-Platte abschöpft, bis nichts mehr im Hasen ist. Es kann kalt oder warm gegeben werden.

#### Kalte Schale mit Burgunder-Wein.

Man reibt 2 Zitronen am Zucker ab, drückt den Saft dazu aus, reibt eine Handvoll Brotsamen von schwarzem Brod auf dem Reibeisen, thut zu dem an den Zitronen Abgeriebenen noch eine starke Handvoll geriebenen Zucker, rührt es mit einem Schoppen Burgunder-Wein un-  
tereinander, die geriebenen Brodbrosamen und ein Zuckerlöffel ein Zimmet dazu, nimmt 2 starke Hände voll gewaschene Bröschlinge (Preßlinge) in eine Porzellanschüssel, das angemachte Brod darüber, stellt es eine Zeitlang in den Keller,

und setzt dann die Schale auf. Sollte sie von lauter Burgunder-Wein zu kostbar seyn, so kann auch ein Glas gewöhnlicher guter Wein dazu genommen werden.

#### Andere Art Kalte Schale.

Man nimmt 2 Hände voll geriebene Brosamen von schwarzem Brod, das an einer Zitrone Abgeriebene nebst dem Saft derselben, eine starke Hand voll geriebenen Zucker, ein Zuckerlöffelein gestoßenen Zimmet und ein Viertelpfund gewaschene kleine Rosinen, macht dieß alles mit einem starken Schoppen gutem Wein und einem Glase Wasser untereinander, läßt die so angemachte Schale recht kalt werden, und giebt sie. Es kann auch für 1 oder 2 Kr. Weck zu runden Schnitten geschnitten, auf dem Rost gelb geröstet, und auf obige Art angemacht werden.

#### Kalte Schale von durchgetriebenen Erdbeeren.

Man nimmt 5 bis 4 Schoppen Erdbeere in ein Sieb, zerdrückt sie mit einem reinen Löffel, bis kein Beer mehr ganz ist, treibt sie dann mit einem Schoppen auch etwas mehr gutem alten Wein durch, reibt eine Zitrone am Zucker ab, und stoßt ein Quint Zimmet. Wenn die durchgetriebenen Erdbeere in dem Saladier sind, rührt man das an der Zitrone Abgeriebene, den Zimmet und noch so viel Zucker darein, bis es seine gehörige Süße hat, und stellt es in den Keller, damit es recht kalt wird.

Von frischen Himbeeren kann man auch eine solche Schale machen. — Diese

Kalten Schalen können mit Biscuits oder mit geröstetem Milchbrod belegt werden.

Gewöhnliche Kalte Schale von Erdbeeren.

Die zuvor verlesenen und gewaschenen Erdbeere thut man in eine Porzellanplatte, 2 Hände voll gestoßenen Zucker nebst einem Zuckerlöffelein Zimmet darüber, gießt einen Schoppen guten Wein daran, läßt sie eine Zeitlang stehen, und stellt sie auf.

Man kann auch statt des Weins süßen Rahm darüber gießen, und in diesem Fall etwas weniger Zucker und Zimmet dazu nehmen.

## S a l a t e.

Kräuter-Salat.

Zu diesem gehören Pimpernell, Körbel, Sauerampfer, Weegwarten, junge Brennesseln, Zichorien, Leber-Pfeffer-Kraut, die zarten Blätter von den jungen Gänseblumen, Rabunzelkraut und Esdragon. Dieß alles wird untereinander geschnitten, und mit Salz, Pfeffer, Schnittlauch, Essig und Dehl gut angemacht.

Salat von Weegwarten-Wurzeln.

Die Wurzeln werden gewaschen, geschabt, im Salzwasser weich gesotten, dann wieder abgegossen, mit kaltem Wasser abgeloßt, in einer Serviette recht ausgeschlenkert, auf ein