

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, 1833

Anhang.

urn:nbn:de:bsz:31-55078

A n h a n g.

S u p p e n.

Tartarische Suppe (Suppe à la Tartarie)
für 6 bis 8 Personen.

Man nimmt die rohe Brust von einem alten Huhn (Henne), rupirt (schabt) sie gut, daß keine Haut und keine Sehne mehr darin ist, wiegt (oder hackt) es recht fein, weicht $1\frac{1}{2}$ — 2 Kreuzerwecken oder Weißbrode in Milch ein, drückt sie gut aus, nimmt ein Viertelfund frische Butter, 6 Eyer (die Hälfte ganz, von der andern das Gelbe), Salz und ein wenig Muskatnuß dazu, stoßt dieses Alles recht fein in einem Mörser, das Fleisch aber zuerst, dann treibt man diese Fars (Fülle) durch ein Haarsieb, thut sie in ein Geschir, und rührt ein Viertelpfund geriebenen Parmesan-Käse darunter, macht nun einen gewöhnlichen Nudeltaig, wällt ihn recht dünn zu Kuchen aus, setzt runde Häufchen, einer Kleinen Nuß groß von der Fars auf die zuvor mit Eyweiß bestrichenen Kuchen, überschlägt sie und sticht Kröpfchen, in der Größe eines kleinen Thalers aus, kocht diese eine Viertelstunde im Salzwasser, thut sie mit einem Schaumlöffel in eine Suppenschlüssel und richtet gute Jus (braune Fleischbrühe) darüber an.

Frühlings-Suppe (à la Preintanière — a la Preintaniâr).

Für 8 bis 10 Personen nimmt man 40 — 50 kleine und in zwey Theile geschnittene gelbe Rüben, 30 — 40 Monatrettige, 2 — 3 ausgestochene weiße

Rüben und 3 — 4 in kleine Schnitzchen geschnittene Selleri-Wurzeln, 3 — 4 Büschlein Schnittspargeln, 1 — 2 Hände voll grüne Bohnen, 3 in kleine Stückchen geschnittene Stücke (Käse) Blumenkohl und 6 — 8 Stücke Kopfsalat. Die Rüben, Rettige und Selleri-Wurzeln werden, jedes in einem besondern Geschirr in Salzwasser halb weich gekocht, dann abgegossen und in kaltes Wasser gethan; nun läßt man sie auf einem Sieb ablaufen, und kocht sie in einem Geschirr mit leichter Fleischbrühe weich. Die Schnittspargeln werden, so weit sie weich sind, in eines halben Zolls lange Stückchen geschnitten, die Bohnen aber in viereckigte; beides wird, so wie der Blumenkohl, in Salzwasser weich gekocht, der Blumenkohl aber nicht zu weich, weil er sonst in der Suppe nicht gesehen würde; der Kopfsalat wird ebenfalls in Salzwasser halb weich gemacht, dann in kaltes Wasser gethan, ausgedrückt, und in Fleischbrühe mit ein wenig Salz weich gekocht. Die Erbsen, Bohnen und der Salat dürfen nicht früher in das Wasser gethan werden als bis es kocht, damit sie grün bleiben. Der Salat wird der Länge nach in zwey Theile geschnitten und zu dem Andern gethan; Alles wird hierauf in einer klaren Jus (braunen Fleischbrühe) kochend gemacht, und mit gebacktem Brod oder Hühner-Klößen gegeben. Soll Brod dazu gegeben werden, so schält man von drey Wecken oder Weißbroden die Kruste (Rinde) ab, schneidet das Uebrige (Weiche) in Stückchen, bakt sie rund, in der Größe eines 24kr.-Stücks (Zwanzigers) in einem halben Pfund geklärter Butter, und läßt sie gut ablaufen. Will man Hühner-Fars dazu geben, so macht man sie wie die in die Tartarische Suppe (à la tartarie), nur mit dem Unterschied, daß statt Parmesan-Käse ein wenig fein gehackte Petersilie dazu kommt.

alten
eine
oder
cken
aus,
Eyer
Salz
alles
erst,
aar-
rtel-
acht
recht
iner
mit
licht
aus,
thut
üssel
an.

So
ben,
eife

Suppe à la Tortue (a la Tortù).

Für 8 — 10 Personen nimmt man (in Ermanglung der Schildkröten) dazu einen gebrühten Kalbskopf, löst die Haut mit dem Fleisch, von unten gegen oben, von den Knochen gut ab, läßt dann die abgelöste Haut einen Tag im Wasser liegen, damit sich das Blut herauszieht, setzt ihn dann mit kaltem Wasser über das Feuer, läßt ihn eine Viertelstunde kochen, legt ihn in kaltes Wasser; wenn er kalt ist, trocknet man ihn mit einem leinenen Tuche rein ab, und brennt über dem Feuer die Haare weg; dann wird er in 1 Zoll lange und 1 Zoll breite Stückchen geschnitten, in lauem Wasser rein gewaschen, auf ein Tuch gelegt, hierauf in ein Geschirr gethan, mit einer Braise (Bräs) übergossen, und ohngefähr 2 Stunden langsam gekocht. Die Braise wird auf folgende Art gemacht: ein Viertelfund Butter läßt man auf dem Feuer vergehen, nimmt dazu 30—40 Charlotten-Zwiebeln, 1 Selleri-Wurzel, 1 kleine gelbe Rübe (beides von der Hand geschnitten), 20 — 24 weiße Pfefferkerne, eine ziemlich große, zuvor reingeschälte — das Mark in Scheiben geschnitten — und von den Kernen gesäuberte Zitrone, 1 Lorbeerblatt, ein wenig ganze Petersilie, ein Viertelfund Schenkelmark, 3 — 4 Gewürznelken und einige Stückchen ganze Muskatblüthe. Dieses Alles wird auf dem Feuer abgedämpft, bis die Zwiebeln und Wurzeln ein wenig weich sind, dann füllt man es mit einer halben Maas gutem Wein und anderthalb Maas fetter Fleischbrühe auf, läßt es eine Stunde kochen, und durch ein feines Haarsieb auf den Kalbskopf laufen.

Zu der Suppe schneidet man ein halbes Pfund rohen, zuvor in Scheiben geschnittenen Schinken, legt eine Kastrol (casserole) von $2\frac{1}{2}$ — 3 Maas damit aus, und auf dieses 3 Pfund Kalbschale, 16 bis

18 Charlotten-Zwiebeln, 20 (zerknirschte) weiße Pfefferkerne, 3 — 4 Gewürznelken, eine kleine gelbe Rübe, eine Selleri-Wurzel, ein wenig Muskatblüthe, ein Lorbeerblatt, eine in Stücke zerlegte alte Henne, füllt dieß mit $\frac{3}{4}$ Maas Fleischbrühe auf, und läßt diese langsam ganz einkochen, dann wird es mit 2 Maas Fleischbrühe aufgefüllt, abgeschäumt, zwey Stunden langsam kochen gelassen, bis das Fleisch weich ist, und nun wird diese Bouillon, nachdem das Fett abgenommen worden, durch ein feines Sieb gegossen; alsdann läßt man 12 Loth ($1\frac{1}{2}$ Viertelpfund) Butter auf dem Feuer zergehen, rührt 8 — 10 starke Kochlöffel feines Mehl hinein, röstet dieses auf einem schwachen Feuer braun, füllt es mit der durchgegossenen Bouillon nach und nach auf, rührt es über dem Feuer, bis es kocht, und läßt es nun von der Seite $1\frac{1}{2}$ Stunden langsam kochen, nimmt das Fett rein ab, und gießt es durch ein Haarsieb, macht es wieder kochend heiß, thut eine Messerspitze voll pulverisirten spanischen Pfeffer dazu, salzt es gehörig, und gießt dann eine Bouteille Madera-Wein hinein. Den geschnittenen Kalbskopf nimmt man hierauf mit einem Schaumlöffel aus der Braise, läßt ihn gut ablaufen, und thut ihn nebst 8 — 10 hartgekochten Eigelb, Rüdßen von Hühnern oder in Täfelchen geschnittenem und in Butter gebacknem Brod in eine Terraine oder Suppenschüssel, und gießt das Obige kochend heiß darüber. Wenn der Wein in der Suppe ist, darf sie nicht mehr kochen.

Spanische Suppe (à l'Espagnole a l'Espagnol).

Für 10 — 12 Personen nimmt man 1 Pfund rohen Schinken, 4 Pfund Kalbschale, schneidet den Schinken in Scheiben, legt den Boden einer Kastrol (casserole) damit aus, die Kalbschale darauf, 20 — 30 Charlotten-Zwiebeln, 24 — 30 Pfefferkerne, etwas Knob-

lauch, 1 kleine weiße und 1 kleine gelbe Rübe, eine halbe Selleri-Wurzel, ein halbes Kohlhaupt, 1 — 2 Petersilien-Wurzeln, eine mit 6 — 8 Gewürznelken gespickte Zwiebel, und 10 — 12 Koriander-Kerne dazu, füllt dieß mit einer Maaß Fleischbrühe auf, und läßt diese ganz einkochen. Nun schneidet man von 2 zuvor gebratenen Feldhühnern oder einem Fasan die Brüste heraus, hact das Uebrige in kleine Stückchen, thut dieß zu dem Obigen, füllt es mit 3 Maaß guter Jus (brauner Fleischbrühe) auf, und läßt es 2 Stunden langsam kochen, nimmt das Fett rein ab, und gießt es durch ein Haarsieb. Alsdann läßt man 12 Loth Butter über dem Feuer zergehen, rührt 8 Kochlöffel voll feines Mehl darein, röstet dieses über dem Feuer langsam braun, rührt es mit der durchgegossenen Bouillon an, und so lange auf dem Feuer, bis es kocht, läßt es dann anderthalb Stunden von der Seite langsam kochen, gießt es, nach zuvor abgenommenem Fett, durch ein Haarsieb, salzt es und thut eine Messerspitze voll feinen spanischen Pfeffer hinein. Die Geflügel-Brüste werden in dünne Scheiben geschnitten, mit rund ausgestochenen und im Ofen gelb gebackenen Weck- oder Weißbrod-Scheiben in die Suppenschüssel gethan, und die Suppe kochend heiß darüber gegossen.

Suppe à la Julienne (spr. a la Schüljenn).

Für 8 — 10 Personen schneidet man eine Hand voll abgezapften Kärbel und eben so viel Sauerampfer grob, 3 — 4 gelbe und eben so viel weiße Rüben aber klein, kocht die Rüben in Salzwasser halb weich, und dann in einer halben Maaß Fleischbrühe vollends weich, dämpft den Kärbel und Sauerampfer mit $\frac{1}{4}$ Maaß guter Fleischbrühe weich, kocht 6 — 8 Stücke Kopfsalat im Salzwasser halb weich, legt ihn in kaltes Wasser, drückt ihn aus, kocht ihn mit

mit einem Schoppen guter Fleischbrühe, Salz und ein wenig Muskatnuß weich, schneidet ein kleines Kohl-Haupt von der Hand wie Kraut, läßt es halbweich in Salzwasser kochen, thut es in kaltes Wasser, drückt es aus, und kocht es mit einem Schoppen Fleischbrühe weich. Dieß Alles zusammen nimmt man, wenn es weich ist, in ein Geschirr, und so viel gute Jus dazu, als man glaubt zu der Suppe nöthig zu haben, salzt es, und thut ein wenig Muskatnuß daran. In diese Suppe kommt gebackenes Brod; man schneidet nämlich von 2 Wecken oder Weißbroden das Weiche in Scheiben, dann in zwey Fingers lange und eines Fingers breite Stückchen, legt diese auf ein breites Geschirr, feuchtet sie mit einigen Eßlöffeln voll süßer Milch an, bestreut sie ein wenig mit Salz, verklopft 3 — 4 Eyer, wendet das Brod darin um, und backt es in einem halben Pfund heißen Schmalz (Schmelzbutter) gelb, läßt es auf einem Tuch oder Papier gut ablaufen, thut es in die Suppenschüssel, und gießt die Gemüse mit der Bouillon (Fleischbrühe) kochend darüber.

Suppe mit Purée (Püree) von Linsen oder Schweinsohren, oder Bratwürsten, oder Feldhühnern.

Für 6 — 8 Personen schneidet man 1 — 2 Zwiebeln nicht fein (von der Hand), dämpft sie in einem Viertelfund Butter gelb, schneidet eine Selleri-Wurzel, eine kleine gelbe Rübe und etwas Petersilie zusammen, nimmt ein Viertelfund zuvor würflicht geschnittenen rohen Schinken und 12 — 14 grob gestoßene Pfefferkerne, 1 Lorbeerblatt und ein Stückchen (einen Boll) Knoblauch dazu, und läßt es damit noch ein wenig auf dem Feuer dämpfen, füllt es dann mit guter Fleischbrühe auf, backt einen zuvor in eines halben Fingers dicke Scheiben geschnittenen Kreuzerweck (Semmel- oder Weiß-Brod) in

Butter gelb, schneidet die Scheiben in Stückchen und thut sie in das Gedämpfte. Die Linsen werden wie gewöhnlich gekocht, durch ein Sieb getrieben, und wenn das gebackene Brod mit den Wurzeln weich gekocht ist, rührt man so viel von der Purree hinein, als erforderlich ist, daß die Suppe wie eine dünne Sauce wird. Dieses Alles wird dann durch ein Beuteltuch oder ein feines Haarsieb getrieben und gesalzen.

Werden Schweinsohren dazu genommen, so setzt man anderthalb Pfund derselben mit Zwiebeln, etwas Wurzelwerk, einigen ganzen Pfefferkernen und 4 Loth (einem halben Bierling) Butter über das Feuer, füllt es; wenn die Zwiebeln gelb sind, mit guter Fleischbrühe auf, salzt und dämpft es weich, legt es aus dem Topf heraus; läßt es kalt werden, schneidet eines starken Zolls lange feine Stückchen dünn wie Nudeln, und legt sie in die heiße Suppe. (Im Uebrigen wird so wie bey den beiden folgenden Gattungen dieser Suppe wie oben verfahren.)

Von Bratwürsten sind dünne, halbgeräucherte Würste die besten, und 3 — 4 Stücke hinlänglich; diese werden nicht stark gekocht, kalt gelassen, in dünne Stückchen geschnitten, und in die Suppe gethan. Zu dieser Suppe werden die Wecken in kleine runde Scheiben geschnitten.

Von Feldhühnern dämpft man 2 Stücke weich, läßt sie kalt werden, löst die Brüste ab, schneidet sie in dünne Scheiben und dann gewürfelt (wie die Schweinsohren), stoßt das Uebrige von den Nebhühnern mit den Beinen fein, und thut es in die Suppe, ehe man dieselbe durchtreibt. Hierauf wird das Innere von 2 zuvor abgeschälten Wecken oder Weißbroden gewürfelt geschnitten, in einem Viertelpfund gekläarter Butter gelb gebacken, und in die Suppe gethan.

uppen-Knöpflein oder Klöße.

Klöße von alten Zähnern.

Von 2 Hühnern schneidet man die Brüste heraus, schabt (rupirt) sie, wiegt oder hackt sie fein, nimmt so viel Butter, als ohngefähr die Brüste wägen, und 2 Kreuzerwecken (Weißbrode oder Semmeln), welche zuvor gut abgeschält, in Milch eingeweicht und gut ausgedrückt worden sind, Salz, etwas feinen weißen Pfeffer, ein wenig Muskatblüthe, einen Eßlöffel voll sauren Rahm und 6 — 8 Eigelb in ein Geschirr, stößt das Hühnerfleisch fein und das Uebrige dazu. Wenn es recht fein ist, wird es durch ein Sieb getrieben, und die Fars (Masse) in kochender Fleischbrühe oder kochendem Wasser probirt, ob sie hält; wäre sie zu fest, so wird noch ein Eßlöffel voll saurer Rahm, im entgegengesetzten Fall noch das Gelbe von 2 — 3 Eiern dazu gethan; diese Klöße kann man in die Suppen und zum Garniren der Entrées (d. i. der Gerichte des ersten Ganges) nehmen.

Klöße von Zühner-Fars mit Kalbs-Mark.

Zu diesen kann man nur das Rückenmark vom Kalb brauchen; davon wässert man ein Viertelpfund gut aus, nimmt die Haut rein ab, setzt ein wenig Salzwasser mit einigen Eßlöffeln voll Essig, 3 Gewürznelken, 6 ganzen Pfefferkernen, einigen Charlotten-Zwiebeln und einem Lorbeerblatt über das Feuer; wann es kocht, thut man das Mark hinein, läßt es einige Mal aufkochen, legt dasselbe, wenn es kalt ist, auf ein leinenes Tuch, schneidet es zu eines Zolls langen Stückchen, bestreicht es Messerrücken dick mit obiger Fars (Fülle), wendet die Klöße in Mutschelmeh

(36 *)

um, dann in 3 — 4 verklopften Eiern und dann wieder im Mutschelmehl, backt sie dann in heißem Schmalz gelb, und gibt sie zu einer Kräuter- oder Wurzel-Suppe, auch mit guter Jus.

Reis-Klöße mit Süßnern.

Man nimmt 10 — 12 Charlotten-Zwiebeln, hackt diese recht fein, dämpft sie in 12 Loth Butter weich und thut ein wenig fein gehackte Petersilie dazu; wann dieß nicht mehr heiß ist, schlägt man 8 Eyer hinein, thut Salz, etwas weißen Pfeffer und etwas Muskatblüthe dazu, verrührt dieß gut und stellt es über das Feuer, rührt es so lange bis es dick wird, nimmt 2 abgeschälte, sodann aber in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Kreuzerwecken (oder Weißbrode), das gewiegte (oder fein gehackte) Fleisch von 2 Hühnerbrüsten dazu, stoßt dieß Alles recht fein und treibt es durch ein Haarsieb. Hierauf verliet und wascht man ein Viertelsfund Karoliner Reis rein, setzt denselben mit anderthalb Schoppen Fleischbrühe, einer mit 3 Gewürznelken gespickten Zwiebel, einem Stückchen Selleri-Wurzel und dem gehörigen Salz über das Feuer, läßt ihn langsam, jedoch nicht zu weich kochen, damit er ganz bleibt, rührt ihn dann unter die Fars (Masse), und macht runde oder länglichte Klöße davon. Sie können zu allen Suppen, worin man Klöße haben will, gegeben werden.

Gansleber-Klöße.

Hiezu werden 6 — 8 Eyer, 3 — 4 Loth Butter, ein wenig fein gehackte Petersilie, Salz und Muskatnuß über dem Feuer zu Rühreern abgerührt, dann nimmt man 2 zuvor in Milch eingeweichte Wecken, drückt sie fest aus, und thut sie zu den Rühr-

eyern, schabt (rupirt) eine mittelgroße Gansleber, thut sie, nebst ein klein wenig feingehacktem Knoblauch zu Obigem, stoßt es gut durcheinander und treibt es durch ein Sieb; wenn die Masse zu dünn ist, thut man eine Hand voll Mutschelmehl und einige Engelb dazu, und behandelt sie sonst wie andere Klöße.

Klöße von Hecht, Karpfen oder Forellen.

Man nimmt 14 — 16 Charlotten-Zwiebeln, schneidet diese fein, dämpft sie in 12 Loth Butter mit fein gehackter Petersilie, schlägt 6 — 8 ganze Eyer dazu, und rührt dieß über dem Feuer, bis es dick wird; zu hart darf es jedoch nicht werden. Hierauf weicht man 2 abgeschälte Wecken (oder Weißbrode) in Milch ein, drückt sie aus, thut sie nebst Salz, Muskatnuß und dem feingewiegten Fleisch von anderthalb Pfund Hecht, Forellen oder Karpfen zu den Rührejern, stoßt Alles recht fein, treibt es durch ein Sieb, und macht sie gleich andern Klößen.

Klöße von Kalbfleisch.

Zwey Pfund Kalbschale werden rein gehäutelt, in Stückchen geschnitten und fein gewiegt, dann werden 3 Kreuzerwecken (oder Weißbrode) abgeschält, in Stückchen geschnitten, mit 10 — 12 zerdrückten Pfefferkernen, ein wenig ganzer Petersilie, 12 — 14 Charlotten-Zwiebeln und einem Viertelpfund fetten, rohen Schinken in kleine Stückchen geschnitten. Hierauf nimmt man etwas ganze Muskatblüthe, ein klein wenig Knoblauch, 1 Lorbeerblatt, 2 — 3 Gewürz-Nelken und anderthalb Schoppen recht fette Fleischbrühe, rührt dieß so lange über dem Feuer, bis keine Flüssigkeit mehr daran ist, und es sich von dem Geschirr loschält, rührt dann

6 — 8 Eyygelb heiß hinein, salzt es, stoßt das Fleisch fein, nimmt das Abgerührte dazu, stoßt es gut untereinander, und treibt es durch ein Sieb. Diese Fars kann man nicht allein zu Suppenklößen, sondern auch zu Kouladen u. s. w. nehmen.

Pfanzel oder Klöße von Kalbslebern.

Hiezu werden 12 Loth Butter mit 4 ganzen und 4 gelben Eyern schaumig gerührt, dann weicht man 2 Wecken (oder Weißbrode) in Milch ein, drückt sie aus, und nimmt sie nebst 1 Pfund gehäutelter und fein gehackter Kalbsleber, einer kleinen Zwiebel, etwas Petersille, ein klein wenig Majoran und Knoblauch — diese 4 Stücke klein gehackt und in 2 Loth Butter gedämpft — dazu, salzt und pfeffert es, thut einen halben Schoppen guten sauren Rahm dazu, rührt es durcheinander, schlägt von den 4 Eyweiß einen Schnee, und rührt ihn langsam in die Masse, bestreicht ein Torten-Blech mit kalter Butter, bestreut es mit Mutschelmehl, thut die Pfanzel darauf und backt sie in einem mittelheißen Ofen; wenn sie gebacken ist, wird sie in Stückchen geschnitten oder ausgestochen.

Kartoffel-Klöße mit Hühnern.

Diese werden wie die Hühner-Klöße gemacht, nur mit dem Unterschied, daß man 8 — 10 große Kartoffeln in der Asche bratet, und wenn sie kalt sind, auf einem Reibeisen reibt, und sie, statt des eingeweichten Weißbrods, zu der Fars nimmt. Sollte diese, wenn sie probirt wird, noch zu fest seyn, so werden 2 — 3 Eßlöffel voll saurer Rahm dazu gethan.

Zwiebel-Klöße.

Man schneidet 6 — 8 Zwiebeln würflicht, dämpft sie in einem Viertelpfund frischer Butter langsam

weich, thut 5 — 6 Kochlöffel voll Mehl dazu, rührt es mit einer halben Maß süßem Rahm glatt, thut 2 Gewürznelken, 8 — 10 zerdrückte Pfefferkerne, 1 Lorbeerlaub und einige Blättchen Muskatblüthe dazu, rührt dieses über dem Feuer so lang, bis es zu einem ganz dicken Brey wird, nimmt dann ein Viertelpfund gut gewässertes Ochsenmark, hackt dieß fein, und rührt es mit dem Abgerührten, bis es sich mit einander verbunden hat, läßt es dann unter fortwährendem Rühren kalt werden, treibt es durch ein Sieb, nimmt es in eine Schüssel, rührt es mit 4 ganzen und 5 gelben Eiern schaumig, salzt es gehörig, hackt ein Stückchen abgebratenes Kalbfleisch von ungefähr einem Pfunde fein und thut es zu Obigem, schlägt von den 5 Eyweiß einen steifen Schnee, und rührt ihn langsam darunter, bestreicht ein Torten-Blech mit Butter, bestreut es mit Mutschelmehl und thut die Masse darein, backt sie im Ofen und sticht sie mit einem Eßlöffel in den Suppentopf heraus, und gießt die kochend heiße Suppe langsam darüber.

Ochsenfleisch.

Brust-Kern à la Braise mit einer Kruste.

Für 10 — 12 Personen nimmt man von einem fetten Ochsen 8 — 10 Pfund Brustspiz oder Brustkern (der zuvor 3 — 4 Tage gelegen und dann gut geklopft worden ist), in ein Geschirr mit 3 — 4 Zwiebeln, einer gelben Rübe, einer Selleri-Wurzel, einem Stückchen Knoblauch, 2 Lorbeerblättern, 24 — 30 Pfefferkernen, 6 — 8 Gewürznelken, der fein abgeschälten Schale von einer halben Zitrone und

dem gehbrigen Salz dazu, füllt es mit Wasser und einer halben Maas (1 Boutheille) gutem Wein auf, läßt es darin weich kochen, und, nachdem es zuvor heraus auf ein leinenes Tuch oder reines Brett gelegt worden, erkalten, dämpft hierauf 14 — 16 gehackte Charlotten-Zwiebeln und etwas fein gehackte Petersilie in 4 Loth Butter, rührt alsdann 3—4 Kochlöffel voll Mehl hinein, dämpft dieses auch ein wenig, füllt es mit einem Schoppen saurem Rahm auf, und läßt es eine starke Viertelstunde kochen, verührt hierauf 4 — 5 Egelb, ohne etwas dazu zu thun, und gießt diese an die Crème, läßt sie kalt werden, salzt und pfeffert sie, bestreicht nun den Brustkern mit 1 — 2 verklopften Eiern, streicht die Crème darauf, bestreicht ihn auch oben, und streut gelbes Mutschelmehl darauf, legt ihn auf ein flaches Geschirr (Schüssel), gießt von der Bouillon, worin er gekocht worden, darunter, stellt ihn in einen nicht zu heißen Backofen, begießt ihn, wenn er anfängt gelb zu werden, mit ein wenig zerlassener Butter, und läßt ihn vollends allmählig fertig werden.

Schlacht- oder Lenden-Braten mit Sardellen in Schweins-Fetz.

Der für 10—12 Personen 7—8 Pfund schwere Schlachtbraten muß einige Tage alt seyn; man häutet ihn gut, reinigt ein halb Pfund Sardellen (halbirt sie), zieht die Gräten rein heraus, schneidet jeden Theil in 2 Theile, spickt mit einer etwas großen Spicknadel den Braten damit (mit den Sardellen), dämpft 20 — 24 zuvor fein gehackte Charlotten-Zwiebeln in einem Viertelpfund Butter mit ein wenig gehackter Petersilie, hackt $1\frac{1}{2}$ Pfund Kalbsleber, wenn sie zuvor gehäutelt worden und die Adern heraus sind, fein, thut dieß nebst ein wenig fein gehacktem Majoran, 3 — 4 fein gestoßenen Nelken,

etwas Muskatblüthe, 8 — 10 Pfefferkernen, Salz, einer Hand voll Nutschel- oder Semmel-Mehl und 3 — 4 Eigelb zu den Zwiebeln, rührt dieß, bis es anfängt dick zu werden, über dem Feuer ab, läßt es kalt werden, legt den gespickten Schlacht-Braten auf ein rein gewaschenes Schweins-Netz, bestreicht ihn mit der Fars, überschlägt das Netz, legt den Braten in ein langes flaches Geschirr, begießt ihn mit einem halben Pfund zerlassener Butter, bestreut ihn mit braunem Semmelmehl, gießt einen Schoppen Fleischbrühe daran, stellt ihn dann anderthalb Stunden in einen mittelheißen Backofen und begießt ihn während dieser Zeit einige Mal mit zerlassener Butter.

Schlacht-Braten auf dem Rost oder Beef-Steaks
(Bihfstecks).

Man nimmt 5 — 6 Pfund Schlacht-Braten, welcher einige Tage gelegen und dann rein gehäutelt worden ist, schneidet denselben überzwerch zu eines starken Fingers breiten Stückchen, klopft diese mit dem breiten Theil eines Hackmessers tüchtig, reibt sie mit Salz und feinem Pfeffer ein, wendet sie in geklärter Butter um, legt sie auf einen Rost, und grillirt sie auf starkem Kohlenfeuer; man darf sie aber nicht zu lange darauf lassen, sonst würden sie trocken werden. Man kann sie auch in einer Flädleins-Pfanne fertig machen. Es muß Alles schnell geschehen, damit sie saftig bleiben, und sie müssen unmittelbar nachdem sie fertig sind, zu Tische gegeben werden. Gewöhnlich werden dazu kleine runde, in Butter gelb gebackene Kartoffeln gegeben.



G e m ü s e.

Blumentohl (Karviol) aus dem Ofen mit
Parmesan-Käse.

Dieser wird rein gepuht, gewaschen, mit einem Viertelpfund frischer Butter, dem nöthigen Salz, einer Selleri-Wurzel, einer gelben Rübe, 2 mit 6 Gewürznelken gespizten Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt und so viel Fleischbrühe, bis sie darüber geht, über das Feuer gesetzt, und nicht zu weich gekocht. Ist dieß geschehen, so läßt man ihn kalt werden, legt ihn mit einem Schaumlöffel auf ein leinenes Tuch und ordnet ihn, wenn er abgelaufen ist, auf eine tiefe Platte. Hierauf nimmt man einige Charlotten-Zwiebeln, 4 Loth Butter, ein wenig rohen, würflicht geschnittenen Schinken, ein Stückchen Zitronenschale, 1 kleines Lorbeerblatt und 10 — 12 Pfefferkerne, dämpft dieß, bis die Zwiebeln weich sind, thut 2 bis 3 Kochlöffel voll feines Mehl dazu, dämpft dieß noch ein wenig mit, füllt es dann mit einem halben Schoppen guter Fleischbrühe auf, läßt es zu einer dicken Sauce (Sooß) einkochen, drückt den Saft von einer Zitrone daran, verrührt 5 bis 6 Eigelb mit einigen Eßlöffeln voll süßem Rahm, zieht die Sauce kochend heiß damit ab, treibt sie durch ein Sieb oder Haartuch, und salzt sie; wenn sie kalt ist, wird sie über den Blumentohl gestrichen, mit 8 Loth geriebenem Parmesan-Käse und ein wenig braunem Semmelmehl bestreut, und in einen nicht zu heißen Ofen gesetzt. Sobald es oben Farbe hat und durch und durch warm ist, wird es zu Tische gegeben. Dieses Gemüse kann man ohne Beilage aufstellen, im andern Fall aber auf dem Rost gebratene Brüste von Klei-

nem wildem und zahmem Geflügel, Nierenschnitten u. s. w. dazu geben.

Roth-Kraut mit Burgunder-Wein.

Das Roth-Kraut wird ganz fein eingeschnitten, mit ein wenig Essig und Salz blau gemacht, dann schneidet man eine Zwiebel fein, thut sie nebst einem Viertelpfund Gänsefett (Gänsefett) in eine frisch verzinnte Kastrol (weil in dieser das Kraut am schönsten blau wird), dämpft es hellgelb, nimmt das Kraut ohne den Essig — jedoch mit einem halben Pfund rohen fetten Schinken — dazu, läßt es langsam dämpfen, und gießt nach und nach einen Schoppen ($\frac{1}{2}$ Bouteille) Burgunder-Wein zu. Sobald das Kraut weich und kurz eingekocht ist, stößt man 5 bis 6 Gewürz-Nelken mit einem Stücke Zucker (von ungefähr 2 Loth) ganz fein, siebt und rührt es vor dem Anrichten gut unter das Kraut. Zu diesem können Fasanen, Feldhühner, Schweins-Rippen oder gesalzene Ochsenzungen gegeben werden.

Sauerkraut aus dem Ofen mit Hecht.

Das Kraut wird, wenn es stark sauer ist, gewaschen, mit Wasser und ein wenig rohem Schinken auf das Feuer gesetzt, und sobald es weich ist, gut abgeseigt. Hierauf schneidet man 2 — 3 Zwiebeln gröblich, dämpft sie in einem Viertelpfund Gänsefett braun, thut das Kraut, nebst einigen Schöpfelöffeln voll guter Fleischbrühe, dem nöthigen Salz und ein wenig feinem weißen Pfeffer dazu, und läßt es ganz kurz kochen. Nun nimmt man einen 2 $\frac{1}{2}$ bis 3 Pfündigen Hecht, schneidet ihn der Länge nach in der Mitte entzwey, thut die Gräten und die Haut rein davon, schneidet ihn in Stückchen, wie kleine Rippen (Cotelettes), salzt sie ein, trocknet sie rein

ab, wendet sie in Mehl, dann in 2 — 3 verklopften Eiern und nachher in Semmel- oder Muttschel-Mehl um, backt sie kurz, ehe das Kraut zu Tische gegeben wird, aus einem Pfund heißen Schmalz (Schmelz-Butter), und garnirt das Kraut damit. Die Abschnitzel und die Stückchen, welche sich nicht zum Garniren eignen, verzapft man, und thut dieß lagenweise mit dem Kraut auf eine tiefe Platte. Hierauf nimmt man ein Viertelpfund Butter, läßt sie zergehen, dämpft 2 — 3 Kochlöffel voll Mehl damit ab, gießt einen Schoppen sauren Rahm dazu, läßt es kochen, bis es wie eine dicke Sauce ist, zieht es alsdann mit 4 — 5 Eigelb ab, salzt und streicht es über das Kraut, begießt dasselbe ein wenig mit zerlassnem Gänsefett, streut es mit braunem Semmelmehl, und stellt es in einen nicht zu heißen Ofen; wann es oben angezogen hat und mit dem Hechte garnirt ist, kann man es zu Tische geben. Thut man das Kraut in eine tiefe Porzellan-Platte, so muß man, ehe sie in den Ofen kommt, Salz auf ein Blech streuen, und auf dieses die Platte stellen, weil sie sonst zerspringen würde; man kann auch ein Tortenblech nehmen, und dasselbe, ehe man es zu Tische gibt, mit weißem Papier umwinden.

Pudding von Brieslein (Kalbsmilchen).

Zu einem Pudding für 3 Personen schneidet man ein schönes großes Brieslein, wenn es zuvor blanschirt und gehäutelt ist, gewürfelt klein, nimmt in ein Käslein ein ziemliches Stück (etwa 4 Loth) frische Butter, das geschnittene Brieslein nebst Salz, Pfeffer und Muskatnuß, etwas Petersilie, Zitronenschale und einige Charlotten-Zwiebeln dazu, stellt es zugedeckt auf Kohlen, und läßt es eine Viertelstunde dämpfen, streut dann eine starke Messerspitze voll Mehl darüber, drückt den Saft von einer halben Zitrone daran, und stellt es zum Erkalten bei Seite.

Von 4 Kreuzer-Milchwecken oder Milchbroden schneidet man die Rinde ab und das Innere zu feinen Schnitten, brüht diese mit einem starken halben Schoppen siedender Milch an, und läßt sie erkalten, nun rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt von 12 Eiern das Gelbe darein, thut den angebrühten Weck, Salz und Muskatnuß nebst dem Gedämpften dazu, schlägt das Eyweiß zu Schaum, rührt denselben zuletzt daran, füllt ihn in eine vorher mit Butter bestrichene und mit Semmel- oder Mutschel-Mehl bestreute Pudding-Form, läßt ihn anderthalb bis 2 Stunden kochen, und gibt ihn in einer Butter-Sauce mit einem (außer dem zum Pudding genommenen) darin gekochten Brieslein.

Pudding von Karpfen mit Sardellen.

Man kocht einen 2pfündigen zuvor geschuppten Karpfen in Salzwasser mit ein wenig Gewürz und Wurzel-Werk ab, läßt ihn kalt werden, und verzapft ihn rein, daß keine Gräten darin bleiben. Hierauf läßt man 12 Loth (anderthalb Bierling) frische Butter in einem Geschirr zergehen, nimmt 12 Loth feines Mehl dazu, dämpft dieß ein wenig ab, füllt es mit einer halben Maaß süßem Rahm auf, rührt es auf dem Feuer zu einem recht dicken Brey ab, läßt es kalt werden, rührt 10 gelbe Eyer hinein, salzt es ein wenig und thut ein wenig Muskatnuß hinein. Sodann halbirt man (theilt jedes Stück in 2 Hälften) ein Viertelpfund zuvor rein gewaschene Sardellen, grätet sie gut aus, bestreicht den Model, worin der Pudding gekocht werden soll, mit Butter, legt ihn mit den Sardellenstreifen aus, schlägt von der Hälfte des Eyweißes einen Schnee, rührt denselben nebst dem ausgezapften Karpfenfleisch ganz leicht in das Abgerührte, füllt es in den ausgelegten Model, und kocht ihn im Wasser anderthalb Stunden lang. Das Wasser in dem Geschirr, in welchem der Pudding

gekocht wird; darf nicht ganz die Mitte der Form erreichen; und muß, wenn es eingekocht ist, wieder aufgefüllt, auch ein passender Deckel mit Kohlen darauf gethan werden. Das Uebrige von den Sardellen hackt man fein, knätet 2 Loth Butter darunter, treibt es durch ein Haarsieb, macht eine weiße Sauce kochend heiß, rührt die Sardellen-Butter darunter, und gibt dieselbe besonders zum Pudding.

Mandel-Blöße mit Rirschen-Sauce.

Zu 3 — 4 zuvor abgeschälten und in einer halben Maaß lauer Milch eingeweichten Milchbroden läßt man, wenn sie weich sind, ein Viertelpfund frische Butter warm werden, dämpft die Milchbrode gut damit ab, rührt, so lange diese Masse noch warm ist, 2 ganze und 4 gelbe Eyer darein, stoßt oder reibt 12 Loth abgezogene Mandeln ganz fein und rührt sie nebst ein wenig Salz, 2 Loth ganz fein gehackter Zitronade, dem Abgeriebenen von einer Zitrone und einem Eßlöffel voll feinen Zucker hinein, macht sie auf einem Nudelbrett mit ein wenig Mehl rund, oder legt sie mit einem Eßlöffel in ein Pfund heiße Schmelzbuter (Schmalz) ein, backt sie langsam gelb, legt sie auf ein leinenes Tuch, thut sie in ein tiefes Geschirr, welches man auf den Tisch geben kann, und richtet die Sauce kochend heiß darüber an. Man kann auch Hagen-Sauce, und Chatel'eau (Schodo) dazu geben.

Reis-Blöße.

Ein halbes Pfund zuvor rein verlesenen und gewaschenen Reis setzt man mit Wasser über's Feuer, gießt ihn, wenn er eine halbe Viertelstunde gekocht hat, in ein Haarsieb, thut ihn in kaltes Wasser, gießt ihn wieder auf das Sieb, und läßt ihn gut ablaufen. Hierauf macht man 3 Schoppen Milch siedend, thut den Reis darein, stellt ihn auf ein langsames Feuer,

läßt ihn, ohne darin zu rühren, ganz einkochen, rührt dann 6 — 8 Eigelb hinein, reibt eine Zitrone auf Zucker ab, nimmt dieß nebst ein wenig Salz und einem Eßlöffel voll fein gestoßenem Zucker dazu, und backt sie wie die Mandelkugeln; auch die nämlichen Saucen können dazu gegeben werden.

Mehlspeise mit Krebsen und Brieslein (Kalbsmilchen).

Man kocht 36 — 40 Krebse, löst die Schwänze ab, stößt die Schalen recht fein, nimmt nun 12 Loth frische Butter dazu, und stößt dieß gut durcheinander, thut es mit einem Schoppen Wasser in ein Geschir, und läßt es langsam einkochen; wenn dieß geschehen ist, nimmt man ein doppelt zusammengelegtes feines Tuch, preßt die Krebsbutter durch, und läßt sie kalt werden. Hierauf läßt man ein Viertelpfund Butter vergehen, rührt 5 — 6 Kochlöffel voll Mehl darein, dämpft es ein wenig auf dem Feuer ab, füllt es mit einer halben Maas süßem Rahm auf, rührt es dann über dem Feuer so lange, bis es zu einem recht dicken Brey wird, nimmt nun die Krebsbutter dazu, und rührt es, bis es lau wird. Alsdann schlägt man 6 ganze und 4 gelbe Eyer nach und nach hinein, und thut ein Viertelpfund fein gestoßenen Zucker und ein wenig Muskatblüthe dazu. Die Brieslein (Kalbsmilchen) werden gewässert und blanchirt, von den Gurgeln gesäubert, in ein klein wenig Butter gedämpft, und nachdem man sie hat kalt werden lassen, mit den Krebschwänzen würflicht geschnitten. Hierauf thut man ein wenig von obiger Masse dazu, füllt 5 — 6 kleine Plätzlein damit, bestreicht ein Aufzug- oder Torten-Blech mit Butter, thut die Hälfte von der Masse darein, schneidet die gefüllten Plätzlein in eines starken Zolls lange Stückchen, stellt sie auf-

recht hin, thut die übrige Masse darüber, und backt sie in einem mittelheißen Ofen.

Gebackene Nudeln.

Man macht von 6 Eiern einen gewöhnlichen Nudelntaig, wälzt ihn in dünne Kuchen, schneidet, wenn diese trocken sind, sie nicht sehr fein, macht anderthalb Maaß Milch kochend, rührt die Nudeln hinein, läßt sie langsam dick kochen, rührt alsdann ein wenig Salz, 4 Loth frische Butter und einen Eßlöffel voll feingestohlenen Zucker hinein, und streicht sie dann eines Fingers dick auf ein Backblech. Wenn sie kalt sind, werden sie mit einem Ausstecher, etwas größer als ein Brabanter Thaler, ausgestochen, in 3 — 4 zerklopfen Eiern umgewendet, und in heißem Schmalz stark gelb gebacken. Das Federartige, welches sich von den Eiern an den Nudeln durch das Backen ansetzt, wird abgezapft; die Nudeln werden in dreyachtel Pfund (12 Loth) fein gestoßnem Zucker, in welchen man Vanille, Zimmet, abgeriebene Pomeranzen oder Zitronen thun kann, umgewendet, und dann zu Tische gegeben.

Nudeln aus dem Ofen.

Diese werden ebenso, wie die obigen, gefertigt, nur kommt anstatt 4 Loth Butter ein halbes Pfund Butter und 12 Loth Zucker dazu, dann bestreicht man ein Torten-Blech gut mit Butter, thut die Nudeln hinein, und backt sie in einem mittelheißen Ofen gelb, sicht sie dann Stückweise auf eine Platte heraus, streut sie mit feinem Zucker ein, und gibt sie zu Tische.

Fische

F i s c h e.

Gerollter Al (en Roulade).

Der Al (von wenig ~~2 Pfund~~)
gezogen und nicht aus ~~...~~, wenn zuvor die große
federn mit einer Schere abgeschnitten, auf dem Rücken
nach auf und der ganze Rückgrat
herausgeschitten, rein gewaschen, abgetrocknet, ein-
gesalzen, und aufgerollt einige Stunden liegen gelas-
sen. Man nimmt alsdann 24 — 30 Charlotten-
Zwiebeln, hackt diese fein, ein wenig Majoran, Ba-
silikum, Thymian und Petersilie, jedes besonder auch
recht fein gehackt, dämpft die Zwiebeln in 4 Loth
Butter weich, und thut die Kräuter, Salz und Mus-
katblüthe dazu, läßt es kalt werden, trocknet den Al
mit einem leinenen Tuche ab und streicht die Kräuter
auf den inneren Theil des ausgelosten Als, rollt
ihn von dem Schwanz gegen den Kopf auf, bindet
ihn so recht fest in eine Serviette, kocht ihn mit halb
Wein, halb Fleischbrühe, Salz, Wurzel-Werk, Ge-
würz, Zitronenschale, einigen Blättern Salbey, ein
wenig Knoblauch und 2 Lorbeerblättern eine Stunde
langsam, stellt ihn dann von dem Feuer ab, und
läßt ihn einige Tage an einem kalten Ort stehen.
Wenn man ihn aufstischen will, wird er aus der
Serviette genommen, in halbfingersdicke Scheiben
geschnitten, und mit Remoulade-Sauce oder bloß mit
Essig und Del gegeben. Zu der Remoulade-
Sauce werden 4 hartgesottene Eigelb, etwas Pe-
tersilie und 10 — 12 Charlotten-Zwiebeln (beides
zuvor fein gehackt), Salz, ein wenig fein gestoßener
weißer Pfeffer mit 4 — 5 Eßlöffeln voll feinem Del,
et verrührt, 2 — 3 Eßlöffel voll französischer Senf

Kochbuch I. 2.

(37)

dazu genommen: dieß rührt man mit Esdragon-Essig an, bis es wie eine Sauce ist, und gibt diese besonders zu dem Aal; diese Sauce kann zu allen kalten Fischen gegeben werden.

R a g o u t s.

Kalbs-Frikando auf Provensaler Art (à la Provençale).

Man nimmt die obere Schale von einem schon einige Tage alten Kalbschlegel zu 4 — 5 Pfund, häutelt diese rein ab, klopft sie mit dem flachen Hackmesser, spickt sie fein, thut sie in ein dazu passendes Geschirr, 18 — 20 Charlotten-Zwiebeln, 16 — 18 Pfefferkerne, ein halbes Pfund rohen, würflicht geschnittenen Schinken, ein Lorbeerblatt, ein Stückchen Selleri-Wurzel, ein paar gelbe Rüben, das erforderliche Salz, einige Gewürz-Nelken, ein wenig Knoblauch und 2 bis 3 Schöpfel voll Fleischbrühe dazu, und läßt die Schale langsam weich kochen. Wann die Brühe kurz gekocht (eingekocht) ist, übergießt man den Frikando damit, legt ihn auf ein Geschirr, läßt ihn kalt werden und schneidet ihn zu Fingers dicken Scheiben, begießt diese ein wenig mit Essig und Del, thut ein wenig Salz und feinen Pfeffer dazu, legt sie dann wieder, wie wenn der Frikando ganz wäre, zusammen, und gießt die Provensale darüber; neben kann man es, wenn man vorrätliche Sulz hat, damit garniren. Zu der Provensale werden 6 hartgefottene Eigelb, 1 Viertel pfund frische Butter, ein wenig feiner weißer Pfeffer und etwas Salz in einem Mörser gestossen, mit 3 — 4 Eßlöffeln voll feinem Del und Esdragon- oder sonst scharfem Essig verrührt, durch ein feines

Sieb
drago
Land
grün

Bein
schön
aus,
zu F
diese
von
Nun
lein,
Spec
Essig
Bra
eine
den
Salz
chen
zuge
gar
läuff
noch
Sar
einer
wenn
saur
der

Sieb getrieben, ein wenig fein gehackter grüner Esdragon oder Petersilie dazu gethan, und über den Frikando angerichtet. Man kann ihn mit Spinat-Topf grün färben, es muß so dick wie eine Sauce seyn.

B r a t e n.

Kalbschlegel mit Sardellen.

Ein Kalbschlegel wird ungehäutelt geklopft, das Bein (der Stozen) abgehauen, daß der Schlegel schön rund ist; hierauf grätet man 2 — 3 Sardellen aus, zerlegt sie, schneidet ein Viertelfund Speck zu Fingers dicken und Gleich langen Stückchen, kehrt diese in Salz und Gewürznelken um, und schneidet von einer Zitrone das Mark auch zu Bröcklein. Nun macht man in den Schlegel überall tiefe Löcherlein, steckt in jedes derselben ein Stückchen Sardellen, Speck und Zitronen-Mark, legt ihn 6 — 8 Tage in Essig, und kehrt ihn täglich einige Mal um. Zum Braten nimmt man ein halbes Pfund Butter in eine Kachel (Fustopf), läßt diese nur zergehen, legt den Schlegel, wenn er zuvor noch ein wenig mit Salz eingerieben ist, darein, und läßt sie auf schwachen Kohlen 5 Stunden dämpfen. Der Topf wird zugedeckt; der Schlegel nur ein Mal umgekehrt, aber gar oft gelüpf, daß immer wieder Butter hinunterläuft. Wenn der Schlegel bald fertig ist, thut man noch 2 bis 3 fein ausgegrätete und fein gehäkelte Sardellen dazu; zulezt weicht man das Innere von einem Kreuzerweck in süßer Milch ein, drückt ihn, wenn er weich ist, aus, thut einen halben Schoppen sauren Rahm daran, rührt es mit der Brühe, die der Schlegel gezogen hat, vollends an, und läßt es

eine Viertelstunde, ehe man ihn aufträgt, nebst einigen Zitronen-Rädchen damit kochen, daß sich der Weck mit der Sauce ganz verkocht. Der Schlegel kann, je nachdem man es wünscht, gelb gemacht werden, oder blaß bleiben.

Saucen (Soosen).

Crème-Sauce (Sauce à la Crème).

Ein bis zwey geschnittene Zwiebeln dämpft man mit einem Viertelpfund rohem Schinken, 1 Lorbeerblatt, 10 — 12 Pfefferkernen, ein wenig Muskatblüthe, einem Stückchen Knoblauch zusammen in 4 Loth Butter weich, rührt 2 starke Kochlöffel voll feines Mehl mit 1 Schoppen süßem Rahm dazu, läßt es auf dem Feuer unter beständigem Rühren kochen, gießt, sobald es dick zu werden anfängt, einen halben Schoppen gute Bouillon (Fleischbrühe) dazu, läßt es bis zu einer dünnlichten (nicht dicken) Sauce kochen, gießt es durch ein Haarsieb, salzt sie, und gibt sie zu kleinen jungen Hühnern à la braise, Kalbs-Frikando und gespickten Kalbs-Rippen.

Holländische Sauce zu Fischen.

Wierzehn bis sechzehn Charlotten-Zwiebeln, eine Petersilien-Wurzel, ein Stück von einer gelben Rübe, desgleichen von einer Selleri-Wurzel, 1 Lorbeerblatt, ein Stückchen Zitronen-Schale, ein wenig Knoblauch, 16 — 18 Pfefferkerne und 4 — 6 Gewürz-Nelken kocht man zusammen in einem halben Schoppen weißem Wein weich, läßt es dann kalt werden, rührt ein Viertelpfund frische Butter mit 3 — 4 Kochlöffeln voll Mehl und dem Gelben von 4 — 5 Eiern tüchtig durch einander, und gießt dann ein

Trinkglas voll Esdragon oder andern guten Essig nebst einer halben Maas guter Fleischbrühe dazu, läßt es unter beständigem Rühren eine starke Viertelstunde kochen, salzt die Sauce gehörig und gießt sie durch ein feines Haarsieb. Sie wird zu allen Arten von Fischen gegeben.

St. Jakobs-Sauce (Sauce à la St. Jaques).

Man reibt und hackt eine Stange Meerrettig recht fein, nimmt das auf dem Zucker abgeriebene von 2 süßen Pomeranzen und 3 — 4 zuvor geschälte und geriebene Äpfel dazu, drückt den Saft der beiden Pomeranzen hinein, verdünnt es mit ein wenig Esdragon-Essig, thut noch ein Viertelpfund gestoßenen Zucker dazu, mengt Alles gut durcheinander, und gibt die Sauce zu gebratenem zahmem Geflügel.

Feine Kräuter-Sauce (Sauce aux fines herbes).

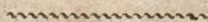
Ein Viertelpfund rohen Schinken, 14 — 16 Charlotten-Zwiebeln, ein kleines Stückchen von einem Lorbeerblatt, einige ganze Pfefferkerne, ein Stück von einer gelben Rübe und von einer Selleri-Wurzel dampft man zusammen in 4 Loth Butter weich, nimmt 2 Kochlöffel voll Mehl dazu, dampft dieß auch noch ein wenig mit, und füllt es mit guter Fleischbrühe auf, läßt es dann 3 Viertelstunden langsam von der Seite kochen, nimmt das Fett gut ab, läßt es durch ein Haartuch laufen, nimmt dann Körbelkraut, Sauerampfer, Petersilie und Esdragon (von jedem dieser 4 Kräuter etwas), hackt dieses zusammen recht fein, salzt die Sauce und rührt die Kräuter, ehe man sie anrichtet, kochend heiß darein. Dieselbe wird zu jungem zahmem Geflügel gegeben.

Pfeffer-Sauce (Sauce poivrade).

Mit einem bis zwey geröblicht geschnittenen und zuvörderst in 4 Loth Butter gelb gerösteten Zwiebeln röstet man 2 Kochlöffel voll Mehl, gießt einen Schoppen ($\frac{1}{2}$ Bouteille) guten rothen Wein daran, thut ein wenig Thymian, Majoran und Basilikum, ein kleines Lorbeerblatt, 20 grobgestoßene Pfefferkerne, ein Viertelpfund klein würflicht geschnittenen rohen Schinken, ein wenig Zitronen-Schale, etwas Petersilienwurzel und 2 — 3 Gewürznelken dazu, füllt es mit einer halben Maaß guter Jus auf, läßt es auskochen, nimmt das Fett ab, drückt den Saft einer bitteren Pomeranze oder einer nicht sehr großen Zitrone dazu, salzt es gehdrig und gießt es durch ein Haarsieb. Diese Sauce kann zu allem Wildgeflügel und auch zu Seefischen gegeben werden.

Trüffel-Sauce.

Ein halbes Pfund Trüffel wird rein gewaschen, geschält und in Scheiben geschnitten, mit einem halben Schoppen rothem Wein und ein wenig Jus eingekocht. Hierauf dämpft man ein Viertelpfund rohen Schinken, 10 — 12 Charlotten-Zwiebeln, einige Pfefferkerne, etwas Wurzelwerk, und 1 Lorbeerblatt mit der nöthigen Butter gelb, rührt 2 Kochlöffel voll Mehl dazu, röstet dieß auch noch ein wenig mit, füllt es mit einer halben Maaß guter Jus und einem halben Schoppen Wein auf, läßt es eine halbe Stunde von der Seite kochen, nimmt das Fett ab, läßt es durch ein Haarsieb auf die Trüffel laufen, salzt sie und drückt den Saft von einer halben Zitrone dazu. Diese Sauce kann zu jedem Geflügel, so wie zu Kalbfleisch gegeben werden.



T o r t e n.

Mirinken-Torte mit Schlag-Rahm.

Das Weiße von 10 Eiern stellt man, ehe es zu einem Schnee geschlagen wird, einige Zeit an einem kalten Ort oder in kaltes Wasser, stoßt ein Pfund Zucker und siebt ihn, schlägt aus dem Eyweiß einen recht festen Schnee und mengt den gestoßenen Zucker ganz langsam darunter; dann werden 2 große Oblaten, von welchen eine an dem Rand mit Wasser bestrichen ist, zusammengesetzt, und in der Größe eines Tellers rund geschnitten, und die geschnittenen Oblaten mit der Mirinken-Masse eines halben Fingers dick bestrichen, neben den Rand. Hierauf fällt man mit der nämlichen Masse eine Backspritze, spritzt das Vorhergehende 2 Finger breit damit, setzt noch 2 Oblaten zusammen, schneidet einen stark zwey Finger breiten Rand, eben so groß wie den Boden aus, spritzt denselben mit der Mirinken-Masse, verfertigt auf gleiche Art noch einen solchen Rand, macht ein Backblech heiß, bestreicht es leicht mit weißem Wachs, thut die Torte darauf und backt sie langsam. Der Schlag-Rahm wird aus 3 Schoppen ($\frac{3}{4}$ Maas) ganz dickem süßem Rahm an einem kalten Ort geschlagen, einige Zeit stehen gelassen, der steife Schaum abgenommen und in ein Sieb gethan; wenn man so viel hat, als man braucht, um die Torte zu füllen, wird $\frac{3}{8}$ Pfund (12 Loth) Zucker, woran man Pomeranzen oder Zitronen abreiben kann, oder mit Vanille oder Zimmet gestoßen, und unter den Schlag-Rahm geführt, die Torte damit gefüllt, aber nicht früher, als man sie braucht, weil sie zu weich werden würde.

Zitronen-Torte.

Ungefähr ein Pfund feines Mehl, drey Achtel-pfund (12 Loth) Butter, 10 Eigelb, ein halbes

Trinkglas voll Milch und ein Klein wenig Salz schafft man tüchtig durcheinander, wälzt den Teig 2 Messerrücken dick aus und verfertigt einen Kuchen, zwickelt ihn auf der Seite, oder bestreicht ein Tortenblech, und legt es mit dem Teig aus, schält 10 Zitronen ganz rein ab, schneidet sie in Rädchen, nimmt die Kerne heraus, legt die Rädchen in eine Schüssel, bestreut sie mit 12 Loth fein gestoßenem Zucker, und begießt sie (wenn man will) mit ein wenig Marasfin (ein bekannter feiner Liqueur); dann nimmt man 8 Loth Biscuit oder Zuckerbrod, legt den Boden damit aus, die Zitronen-Rädchen darauf, verührert 6 gelbe und 4 ganze Eyer gut, nimmt 1 Schoppen dicken süßen Rahm dazu, gießt dieß durch ein Haarsieb, rührt ein Viertelsfund gestoßenen Zucker dazu, gießt es in die Torte, backt sie langsam, und bestreut sie stark mit feinem Zucker.

K u c h e n.

Kirschen-Kuchen.

Man rührt ein halbes Pfund Butter mit 8 gelben und 4 ganzen Eiern schaumig, schneidet 5 — 6 Kreuzerwecken oder Weißbrode würflicht, feuchtet sie mit einem kleinen Trinkglas voll gutem Kirschegeist an, thut sie nebst 3 Pfund abgezupften schwarzen Kirschen zu der gerührten Butter, schneidet ein Viertelsfund Zitronat ganz fein würflicht, ein halbes Loth feinen Zimmet, 8 — 10 Gewürznelken und ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, rührt dieses Alles gut durcheinander, bestreicht einen Schnecken- oder Gugelhopsen-Modell stark mit Butter, streut ihn mit Muttschel- oder Semmel-Mehl aus, und backt ihn in einem mittelwarmen Ofen. Kann man den Kuchen 6 — 8 Stunden, ehe man ihn braucht, backen, damit er kalt wird, so ist es besser, als wenn er noch warm zu Tische kommt.

Warme Getränke.

Chaud'eau (Schodo).

In einen etwas großen Hasen nimmt man einen Schoppen weißen (am besten Champagner) Wein, 10 — 12 Eigelb, das mit Zucker Abgeriebene von einer Zitrone, von einer halben Zitrone den Saft, und so viel Zucker, als zur gehörigen Süße nöthig ist. Nun setzt man den Hasen auf Kohlen, läßt ihn unter beständigem Bearbeiten mit dem Chocolate-Spiegel (Querl) so lange auf denselben, bis der Schodo steigt, zu kochen anfängt und dick ist, und gießt ihn alsdann sogleich in ein anderes Geschirr. Damit der Schodo sich nicht an den Hasen (Topf) anlegt, dreht man denselben manchmal, auch muß aus gleichem Grunde der Boden des Hasens öfters mit dem Querl berührt werden.

Bavarois (spr. Bawaroa).

Man macht eine halbe Maaß starken grünen Thee, vermischt denselben mit eben so viel guter Milch, verrührt 12 — 14 Eigelb mit ein wenig Milch, gießt dieselbe durch ein Haarsieb zu dem Thee, rührt diesen nun kochend heiß, und thut alsdann Syrup-Capillär dazu, bis er süß genug ist. Auch kann man in dem Thee ein Stückchen Vanille auskochen.

Sapajean (Sapajo).

Hiezu werden 2 Bouteillen guter Rheinwein, drey Viertelpfund Zucker, auf welchem eine Pomeranze und eine Zitrone abgerieben worden, genommen, 8 ganze Eyer gut verklopft, mit dem Wein aufgefüllt, der Zucker und der Saft von 3 Zitronen dazu gethan. Sobald der Zucker vergangen ist, läßt man es durch ein Haarsieb laufen, klopft es mit einem Schlagbesen auf einem starken Feuer ab, und servirt (gibt) es, wenn es kochend heiß und schaumig ist, in Tassen.