

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

Constanz, 1827

Erste Abtheilung. Des Constanzer Kochbuches Zweiter Theil.

urn:nbn:de:bsz:31-56284

Erste Abtheilung.

Des

Constanzer Kochbuches

Zweiter Theil.

Inhalt.

Erster Abschnitt.	Suppen.
	Einlagen in Suppen.
Zweiter	" Rindfleisch auf verschiedene Art. Zulagen zum Rindfleisch.
Dritter	" Gemüse. Beilagen zu Gemüsen.
Vierter	" Pasteten.
Fünfter	" Fische.
Sechster	" Ragouts.
Siebenter	" Fasten- und Mehlspeisen.
Achter	" Braten.
Neunter	" Torten und Kuchen.
Zehnter	" Schmalz-Backwerk.
Elfte	" Zucker-Backwerk.
Zwölfter	" Salzen und Cremes.
Anhang. Einige Regeln das Kochen betreffend. Vom Kochen auf dem Dampfe.	

Erster Abschnitt.

Suppen.

1. Kraft-Suppe.

Man setzt ein altes Huhn mit Wasser zum Feuer, und legt folgende Wurzeln bei: Selleri, Petersil, Schwarzwurzeln, Pastinatwurzeln, auch Lauch; alles klein geschnitten, dämpft man in einem Stück Butter, bis es etwas weich ist, dann füllt man es mit Fleischbrühe, in welchem das Huhn gesotten ist, auf, nimmt noch geschnittene Semmel dazu, und läßt es auch eine halbe Stunde mitkochen, nimmt dann das Brustfleisch von dem Huhn und stoßt es mit dem Gelben von 3 hartgesottenen Eiern im Mörser fein, nimmt es, nebst Salz und Muskatnuß, in die Suppenschüssel, rührt alles gut untereinander, und treibt es durch ein Haarsieb, bringt es wieder in die Schüssel, und erhält es warm. Ist es Zeit zum Anrichten, so muß etwas gerösteter und gekochter Reis darunter gemischt werden.

2. Rüben-Suppe.

Man schneidet 4 weiße und etwa 10 bis 12 junge gelbe Rüben, nebst $\frac{1}{4}$ Pfund in kleine Stückchen geschnittenem Schinken, setzt sie mit einem Stückchen Butter zum Feuer, und läßt sie schön hellgelb dämpfen; wenn alles recht weich ist, füllt man es mit guter Fleischbrühe auf, und läßt es eine volle Stunde kochen. Dann treibt man es durch ein Haarsieb, thut das nöthige Salz dazu, läßt es mit einer Handvoll gebackenen Brodbröcklein aufkochen.

3. Gestoßene Wurzel-Suppe.

Ein Pfund Kalbfleisch und $\frac{1}{4}$ Pfund Schinken schneidet man in kleine Blättchen, mischt eine gebackte Zwiebel darunter, dämpft es in einem großen Stück Butter ganz weich und hellgelb, nimmt dann eine Handvoll junge gelbe Rüben, eben so viel gepuzten Blumenkohl, 2 bis 3 Handvoll ausgemachter grüner Erbsen und etwas Antifi dazu, stoßt dann das Gelbe von 4 hart gesottene Eiern und das Gedämpfte in einem Mörser zu Teig, nimmt das nöthige Salz, Muskatnuß, läßt alles mit Semmelschnitten aufkochen, dann richtet man sie durch ein Haarsieb an.

4. Reis-Suppe mit grünen Erbsen.

Ein Viertelpfund gut ausgelesenen Reis thut man, nachdem er mit kochendem Wasser abgerührt ist, in siedende Fleischbrühe in eine Casserolle und legt 2 große Selleriwurzeln und ein Stück Butter dazu, läßt es so lange kochen, bis der Reis ganz weich und recht dick ist.

— Nun wird er mit einer starken guten Fleischbrühe aufgefüllt, und eine starke Handvoll grüne Erbsen, die aber zuvor im Butter recht weich gedämpft sind, dazu gethan; dann treibt man es durch ein Haarsieb und reibt Muskatnuß darauf.

5. Grüne Erbsen-Suppe.

Einen starken Schoppen ausgemächter grüner Erbsen, eine Handvoll Petersil und eben so viel Selleri-Blätter, eine Handvoll junge gelbe Rüben wascht man etlichemal im Wasser, kocht es recht weich ab, gießt es dann in einen Seier, stoßt es dann mit einem Stück Butter in einem Mörser zu einem Teig. Nun verwiegt man ein Stückchen Schinken und etliche Zwiebeln recht fein, röstet es auf dem Feuer mit einem Stückchen Butter etliche Minuten, thut das Gestoßene dazu, gießt so viel gute Fleischbrühe daran, als man zur Suppe nöthig hat, um diese nicht zu dick und nicht zu dünn zu machen, läßt es noch eine Viertelstunde kochen, und richtet sie über gebähte Brodschnitten an.

6. Suppe von Blumenkohl.

Man reinigt den Blumenkohl recht sauber, und siedet ihn in gesalzenem Wasser nicht gar zu weich, macht dann Schnitten von Sago, wie ich sie im zweiten Abschnitte angeben werde, nimmt dazu abgekochte Kalbsbriesele, Krebschwänze und etliche hartgesottene Eier, die in Blättchen geschnitten sind, dämpft alles in einem großen Stück Butter, gießt gute Fleischbrühe und auch etwas Jus dazu, und läßt es gut miteinander aufkochen. Vor dem Anrichten legt man ein Stück Krebsbutter und etwas Muskatblüthe dazu und richtet es an.

7. Selleri-Suppe.

Dazu nimmt man etliche gute geschälte und rein gewaschene Selleri, schneidet sie in Blättchen und thut sie mit einem Stückchen leicht geräucherten Schweinefleisch, das aber in kleine Würfel geschnitten seyn muß, in eine Casserolle und dämpft es mit einem Stück Butter bis alles weich genug ist; dann streut man einen Eßlöffel voll Mehl darüber und dämpft es noch eine Zeitlang, füllt es dann mit der nöthigen Fleischbrühe auf und treibt es durch ein Haarsieb, rührt das Gelbe von etlichen Eiern langsam daran, und richtet die Suppe über gebähte Brodschnitten an. Eine abgefottene Selleriwurzel schneidet man zu kleinen Bröcklein und legt sie auf der Suppe herum.

8. Gebrannte Habermehl-Suppe.

Man brennt das Habermehl in zerlassener Butter hellgelb, gießt gute Fleischbrühe darauf, läßt es in einer Casserolle eine Stunde langsam kochen, legt ein Stückchen Schinken, eine gelbe Rübe, nebst Selleri, Petersil und eine Zwiebel dazu. Während dem Kochen muß aber ein wenig Fleischbrühe nachgegossen werden.

9. Suppe von verschiedenem Geflügel.

Wenn die Vögel, von was immer für einer Art, mit Butter, Schweinefleisch, Zwiebeln und mehrern Arten Wurzeln gedämpft sind, so werden sie heransgelegt und Mehl in die Sauce gerührt; dann läßt man es etliche Minuten anziehen, füllt es mit so viel guter Fleischbrühe, als zur Suppe nöthig ist, auf, legt etliche

Stückchen Semmel dazu und läßt es kochen. Indessen stößt man die Vögel im Mörser so fein als möglich und läßt sie ebenfalls aufkochen, treibt es dann durch ein Haarsieb, und richtet sie über in Schmalz gebackene Brodschnitten an.

10. Tauben-Suppe mit Nudeln.

Man setzt die Tauben in kochendem Wasser mit Salz zu, und läßt sie, nebst einigen Wurzeln und einem Stückchen Butter, dämpfen, dann schneidet man die gedämpften Wurzeln in kleine Stückchen, dünstet sie, nebst einem Löffel voll verhackter Petersil, in einem Stück Butter, gießt gute Fleischbrühe, nebst der Brühe, worin die Tauben gesotten wurden, dazu, und läßt es aufkochen; dann zerbricht man, so viel man nöthig hat, englische Nudeln und läßt sie damit aufkochen; dann legt man die Tauben in die Suppenschüssel, und richtet die Nudeln darüber.

11. Kastanien-Suppe.

Man schält und reinigt 1 Pfund Kastanien, setzt sie mit Fleischbrühe und einem Stück Butter über das Feuer und läßt sie zugedeckt weich dämpfen; dann nimmt man ein geschnittenes Milchbrod, und wenn alles weich gedämpft und im Mörser gestossen ist, rührt man das Gelbe von 2 hart gesottenen Eiern mit etlichen Löffeln voll sauerm Rahm, treibt alles zusammen durch ein Haarsieb, nimmt Fleischbrühe, nebst Salz und Muskatnuß, dazu, und wenn es noch ein wenig aufgekocht hat, richtet man die Suppe an und belegt sie mit gebratenen Kastanien, welche man aber zuerst in

Eier und geriebenem Semmel umwendet und sie im Schmalz bakt.

12. Gefüllte Nudeln-Suppe.

Von übriggebliebenem Fleisch von Geflügel verwiegt man das Fleisch mit Petersil, Zwiebeln und Zitronen sehr fein und stößt es noch im Mörser zu einem Teig, dann nimmt man es heraus und rührt das Gelbe von 2 hart gesottene Eiern und 2 ganze Eier, nebst einem Eßlöffel voll süßen Rahm dazu, und mischt etwas Salz und Muskatnuß bei. Nun macht man von 2 Eiern, Mehl und ein wenig Salz einen gewöhnlichen Nudelsteig, walzt ihn so dünn als möglich aus, bestreicht ihn zuerst mit Eiweiß, dann mit der vorbeschriebenen Fülle, rollt ihn zusammen und bindet ihn in eine Serviette, umwickelt solche mit Bindfaden, und läßt alles eine Stunde in gesalzenem Wasser kochen. Dann schneidet man sehr dünne Scheibchen daraus und läßt sie in kochender Fleischbrühe aufkochen, verrührt das Gelbe von 2 Eiern mit einigen Löffeln voll Jus, und richtet die Suppe daran an.

13. Schwamm- oder Morcheln-Suppe.

In einem ziemlichen Stück Butter dünstet man eine Handvoll Petersil; dann schneidet man eine große Portion Morcheln und Schwämme, die aber sehr sauber gewaschen seyn müssen, damit sich kein Sand mehr daran befindet. Nachdem sie mit Salzwasser gesotten sind, schneidet man sie zu kleinen Bröcklein, thut sie zu der Petersil, gießt gute Fleischbrühe darüber, kocht sie noch ein wenig, verrührt das Gelbe von 3 bis 4 Eiern, und richtet sie über gebähte Brodschnitten an.

14. Kräuter-Suppe.

Einen Wirsing- oder Weißkraut-Kopf schneidet man wie Nudeln, ebenfalls gelbe Rüben, Petersil, Selleri, Schwarz- und Pastinawurzeln. Ist alles klein geschnitten, so siedet man es im Wasser weich, thut dann ein großes Stück Butter in eine Casserolle, dämpft eine Handvoll verwiegte Zwiebeln darin, thut die abgekochten Kräuter hinzu, bestäubt sie mit Mehl und läßt sie wieder aufkochen, füllt sie mit einem guten Jus auf, und läßt sie wieder ein wenig aufkochen. Zuletzt richtet man sie über gebähte oder im Schmalz gebackene Brodschnitten an.

15. Reis-Suppe, kalt zu geben.

Man setzt $\frac{1}{4}$ Pfund sauber erlesenen Reis, nachdem er mit kochendem Wasser abgebrüht ist, über das Feuer, gießt guten süßen Rahm daran und läßt ihn damit kochen, bis er weich ist, legt ein Stückchen Vanille und ein Stück Butter hinzu und läßt es zusammen recht weich kochen. Während dem Kochen muß immer Rahm oder gute Milch nachgegossen werden. Nimmt dann Zucker nach Gutbefinden dazu, läßt alles zusammen recht kochen und richtet sie sodann durch ein Haarsieb an, stellt sie hierauf in den Keller bis sie aufgetragen wird. Vor dem Auftragen backt man zierlich geschnittenes Brod in Butter, wendet es in gestoßenem Zucker um und garnirt oben die Suppe damit.

16. Reis-Suppe mit Wein.

Wenn der Reis, wie zuvor, gereinigt und gebrüht

ist, setzt man ihn zuerst mit Wasser zum Feuer, läßt ihn eine Stunde kochen und füllt die Suppe mit gutem altem Wein immer wieder auf, thut Zucker, an welchem eine Zitrone abgerieben ist, daran, bis es die gehörige Süße hat; dann richtet man sie an und belegt sie oben mit gebackenen Erbseln, deren Zubereitung im ersten Bande schon angegeben ist.

17. Erdbeer-Suppe.

Die Erdbeere treibt man mit einem neuen hölzernen Löffel durch ein enges Haarsieb, rührt sie zuerst mit süßem Rahm glatt und dann nach und nach heißen Wein daran, in welchem Zucker, Zimmt und Zitronen abgekocht wurden, doch darf die Suppe nicht zu dünne werden. Man belegt sie auch mit gebacknem Brode.

18. Suppe von Aprikosen.

Man nimmt eine verhältnismäßige Anzahl Aprikosen, schält die Hälfte davon rein ab und schneidet sie entzwei, nimmt die Steine heraus, und kocht sie in weißem Wein, daß sie weich werden, jedoch ganz bleiben. Nimmt dann von allen die Kerne aus den Steinen, schält sie und schneidet sie klein, und mischt die Hälfte hinzu. Die andere Hälfte zerdrückt man und treibt sie mit Wein durch ein Haarsieb, thut Zucker, welcher an einer Zitrone abgerieben ist, bis es seine gehörige Süße hat, hinzu, gießt es an die abgekochten Aprikosen und läßt alles miteinander aufkochen; dann richtet man sie in die Schüssel und stellt sie in den Keller, bis sie auf die Tafel gegeben werden können.

19. Suppe von jungen Hopfen.

Wenn die Hopfen noch recht jung sind, werden sie sauber gereinigt und in gesalzenem Wasser abgessotten, dann schüttet man sie in einen Seier und läßt sie ablaufen. Nun wird die Hälfte Hopfen sehr klein geschnitten, und mit einem Stückchen Butter, 2 ganzen Eiern, 3 Eßlöffel voll süßem Rahm, etwas Salz und Muskatnuß angerührt und auf dem Feuer, unter fortwährendem Rühren, dick gekocht. Doch darf es nicht sieden, damit es nicht gerinne; die zurückgelassenen Hopfen werden so fein als möglich verwiegt und in guter Fleischbrühe aufgekocht, dann verrührt man das Gelbe von 2 Eiern, rührt die kochende Fleischbrühe daran und richtet sie über gebähte Brodschnitten an. Alsdann schneidet man die mit Eier angerührten Hopfen zu beliebigen Stückchen und legt sie in die Suppe. Man muß sie sehr warm verwiegen, sonst nehmen sie einen fremden Geruch an.

20. Suppe von Launesseln.

Von diesen zupft man die jungen Blättchen ab, wäscht und siedet sie in gesalzenem Wasser nicht zu weich, dann verwiegt man sie so fein als möglich, dünstet sie in einem Stück Butter und streut nur sehr wenig Mehl darauf; wenn es mit diesem noch ein wenig angezogen hat, so gießt man so viel gute Fleischbrühe daran, als zur Suppe erforderlich ist, legt gebähte Brodschnitten darein, verrührt das Gelbe von 2 Eiern mit etlichen Eßfeln voll süßem Rahm und gießt es an die Suppe.

21. Krebs-Suppe mit Rahm und Mandeln.

Man siedet 25 Suppen-Krebse mit etwas weißem

Bier oder Wasser und einem Löffel voll Essig, bricht die Schwänze aus, stößt das Uebrige im Mörser, thut sie dann mit einem ziemlich großen Stück Butter in eine messingene Pfanne und röstet sie über dem Feuer, bis die Butter recht roth zu werden anfängt. Dann gießt man die geröstete Butter auf eine starke Leinwand und windet sie auf kaltes Wasser recht sauber aus; die ausgepressten Schalen setzt man mit so viel Milch als zur Suppe nöthig ist, über das Feuer, läßt es sieden und preßt es abermal durch ein Tuch; nun stößt man ein Viertelpfund Mandeln, sammt den Häutchen, so fein als möglich, und preßt sie wie eine Mandelmilch aus; dann verrührt man das Gelbe von etlichen Eiern, rührt die Mandelmilch daran, thut das nöthige Salz und Muskatnuß dazu, läßt es auf dem Feuer, unter beständigem Röhren, fast zum Sieden kommen; dann richtet man die Suppe über gebähte Brodschnitten an.

22. Krebs-Suppe mit Morcheln.

Sauber gewaschene Morcheln siedet man im Wasser ganz weich, gießt sie zum Ablaufen in einen Seier, schneidet sie ganz klein und dämpft sie in Butter, verwiegter Petersil und geriebener Semmel, und läßt sie mit guter Fleischbrühe recht aufkochen. Unterdeß rührt man eines Hühnereies groß Krebsbutter mit 2 Eiern ab, thut etwas Muskatnuß und das nöthige Salz hinzu, mischt so viel in Milch geweichte Semmel darunter, daß es nicht zu fest und nicht zu locker wird, nebst noch etwa 20 ausgelösten und klein verschnittenen Krebsen, macht daraus kleine Knödel und läßt sie in kochender Fleischbrühe aufkochen.

23. Fröschen-Suppe.

Man reinigt die Fröschenbeine von den obern Gelenken und spitzigen Knochen, wäscht sie aus etlichen Wassern und trocknet sie mit einem saubern Tuche wieder ab, dämpft sie in einem Stückchen Butter, Salz und Zwiebeln, aber nicht ganz weich; dann legt man sie auf einen Teller zum Auskühlen, macht sie von den Knöchlein frei, doch ohne das Fleisch zu beschädigen. Dann macht man von einem Ei, etwas Mehl, Salz und Milch einen Teig, wie zu Flädlein, wendet die Frösche darin um, und backt sie aus heissem Schmalz, und kocht sie dann in guter Fleischbrühe auf. Die Knöchlein werden im Mörser gestoßen und mit etwas Fleischbrühe durch ein Haarsieb getrieben, damit die Kraft recht heraus kommt; man thut sodann das Durchgetriebene zu dem Uebrigen, und wenn alles noch einmal aufgekocht ist, kann man es anrichten.

24. Nefel-Suppe.

Etliche Borsdorfer-Nefel schält man und dämpft sie in einem Stückchen Butter weich, treibt sie durch ein Haarsieb und rührt das durchgetriebene Mark mit Wein an, daß es aber weder zu dick noch zu dünne wird, nimmt Zucker und Zimmet dazu, läßt es noch einige Minuten kochen und richtet es über im Schmalz gebackene Brodschnitten an.

25. Schnecken-Suppe.

Man macht einen Teig vom Gelben von Eiern, Mehl und Salz und einem Stückchen Butter, wie einen

lockern Nudelteig. Wenn er recht gut ausgearbeitet ist, walt man ihn etwas aus, schneidet lauter kleine Blättchen daraus und drückt sie über ein dazu gemachtes Schneckholz. Dann backt man sie aus heißem Schmalz nur hellgelb, und kocht sie dann in der Fleischbrühe.

Einlagen in die Suppen.

1. Reis-Tafeln.

Man reibt 2 Loth wohl ausgelesenen Reis in einem Tuche sauber ab, stößt ihn im Mörser und siebt es durch ein Haarsieb. Dann kocht man es in der Milch zu einem dicken Brei, thut denselben in eine Schüssel und das Gelbe von 2 hartgefotenen Eiern und einem frischen Ei, nebst einem Eßlöffel voll sauerm Rahm, hinzu, salzt es gehörig, legt es auf ein mit Mehl bestreutes Bret, formirt lauter sehr kleine viereckichte Blättchen daraus und backt sie aus heißer Butter.

2. Würstchen von Kalbfleisch.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbfleisch, befreit es von allen Fasern, klopft es zu einem Teige, so fein als möglich, thut die fein verwiegte Schale von einer Zitrone hinzu, macht es mit süßem Rahm und dem Gelben von 2 Eiern zu einem flüssigen Teig, thut $\frac{1}{4}$ Pfund verwiegten frischen Speck, Salz und Muskatnuß hinzu,

füllt die Masse in ganz dünne Schweinsdärme, setzt sie mit frischem Wasser zum Feuer, nimmt sie, bevor sie ganz zum Sieden kommen, heraus, thut die Därme davon und läßt sie in frischer Butter leicht gelb braten; nachdem sie zu halb Fingerlangen Stückchen geschnitten sind, legt man sie auf der Suppe herum.

3. Gefüllte Erdäpfel.

Wenn kleine Erdäpfel gesotten und geschält sind, so werden ihnen oben Deckel abgeschnitten und sie dünn ausgehöhlt. Nun verwiegt man etwas Petersil und Zwiebeln, dünstet es in etwas Butter, läßt es verkühlen und rührt etliche Löffel voll süßen Rahm und etliche Eier hinzu, thut dann sehr wenig geriebene Semmel darunter, läßt es auf dem Feuer ein wenig anziehen, füllt die ausgehöhlten Erdäpfel damit, thut die Deckel wieder darauf, wendet sie in einem Glädleins-Teig um, und backt sie in heißem Schmalz; dann legt man sie in der Suppe herum.

4. Würstchen von Hühnerblut.

Wenn Hühner oder sonstiges Geflügel abgestochen wird, so muß das Blut recht fleißig gerührt und durch einen engen Seiber gelassen werden. Man mischt eben so viel oder noch einige Löffel voll mehr süßen Rahm bei, thut eine sehr fein verwiegte Zitrone, Petersil, auch Salz und Muskatnuß dazu; dann schneidet oder verwiegt man eines Hühnerettes groß fetten Speck, mischt diesen auch darunter, füllt es in dünne Därme, und siedet solche, wenn sie zugebunden sind, sehr behutsam; dann befreit man die Würstchen von den Därmen

und legt sie in die Suppe. Sie taugen am besten auf Gerste, Reis und dergleichen.

5. Knödel von Sago.

Man kocht den Sago, nachdem er gewaschen ist, in der Fleischbrühe weich und ganz dick; dann thut man ihn zum Erkalten auf einen Teller, verschlägt das Gelbe von 3 hart gesottene Eiern und einem Stück Butter in einem Mörser, thut es in eine Schüssel und macht es recht unter einander; dann macht man, wenn es nicht mehr an Salz fehlt, kleine Knödel, legt sie in kochende Fleischbrühe und läßt sie gut durchkochen; damit die Knödel nicht zerfahren, kann auch ein Löffel voll gutes Mehl unter die Masse gerührt werden.

6. Erbsen-Knödel.

Recht sauber erlesene Erbsen setzt man mit Wasser zum Feuer, und läßt sie recht weich sieden; dann treibt man sie durch ein Haarsieb, thut ein Stückchen recht fein verwiegten Speck in eine Casserolle und dünstet etwas Petersil darin, und mischt einen starken Eßlöffel voll Mehl darein, thut die durchgetriebenen Erbsen hinzu, läßt es zu einem sehr dicken Brei kochen, läßt sie erkalten und rührt das Gelbe von 3 Eiern dazu, schlägt das Weiße von den Eiern zum Schnee und rührt es, nebst Salz und Muskatnuß, auch darunter; alsdann probiert man, ob die Knödel nicht verfahren, man legt nämlich eines davon in kochendes Wasser oder Fleischbrühe; wenn sie auseinander fahren, so muß mit ein wenig Mehl nachgeholfen werden, doch so, daß sie nicht zu fest werden; dann läßt man sie durchkochen.

7. Gefüllte Schnitten.

Man hackt gebratenes Kalbfleisch oder Fleisch von Geflügel mit Petersil und etwas Zwiebeln recht klein, läßt ein Stück Butter in einer Casserolle zerfließen und röstet ein wenig geriebene Semmel leicht gelb darin, und läßt das verwiegte Fleisch auch damit anziehen; dann thut man Salz, Muskatnuß und etliche Eßlöffel voll verwiegten Parmesan-Käs darunter, macht es mit Eiern etwas flüssig, streicht es auf Brodschnitten und backt sie aus heißer Butter, oder man thut sie zwischen Kohlen und läßt sie langsam aufziehen.

8. Spinat-Küchlein.

Eine starke Hand voll jungen Spinat wascht man sauber, brüht ihn in gesalzenem Wasser und verwiegt ihn mit Zwiebeln und Schnittlauch sehr klein; nun röstet man eine Hand voll geriebener Semmel in einem Stück Butter leichtgelb, gießt etwas süße Milch daran, läßt es eine Stunde zugedeckt stehen, damit das Brod die Milch austrocknet; dann dämpft man den Spinat in einem kleinen Stückchen Butter, daß er etwas austrocknet, thut das Brod dazu und salzt ihn gehörig, rührt auch einen kleinen Löffel voll Mehl darunter; dann backt man es Löffelvollweis in heißer Butter.

9. Grüner Eier-Käs.

Man verwiegt Petersil, Körbelkraut, Sauerampfer, Schnittlauch und etliche Zwiebelröhrelein recht fein, dämpft es in einem Stück Butter, verrührt 3 — 4 Eier mit einem Trinkglas voll süßer Milch oder auch Fleisch-

suppe, thut das Grüne gedämpfte hinzu, schüttet es in ein schickliches Geschirr, stellt es in kochendes Wasser und läßt es fest werden; dann bricht man es mit einem Löffel Stückchenweis aus und legt es auf der Suppe herum.

10. Rothe Krebs-Knödel.

Man siedet 15 Suppenkrebse, nimmt das Fleisch von den Schwänzen und Scheeren, verstoßt das Uebrige im Mörser und röstet es in einem Stück Butter, bis es recht roth ist; dann preßt man es durch ein Haarsieb, thut die ausgebrochenen Scheeren und Schwänze, welche klein verschnitten seyn müssen, hinzu, mengt eine Handvoll geriebener Semmel und 2 ganze Eier darunter, thut Salz und Muskatnuß hinzu, rührt einen Eßlöffelvoll ungezuckerten Alkermesssaft darunter, damit sie recht schön roth werden; dann legt man sie in kochende Fleischbrühe und kocht sie gut durch.

11. Knödel von Morcheln.

Man wäscht die Morcheln sehr sauber und thut sie mit kaltem Wasser zum Feuer, und läßt sie weich sieden, wäscht sie wieder aus mehreren Wassern und verwiegt sie mit etwas Petersil sehr klein, rührt ein Stückchen Butter wie ein halbes Hühnerei groß mit 2 ganzen Eiern und mit den gewiegten Morcheln, nebst Salz und Muskatnuß, wohl untereinander, rührt einen Eßlöffel voll Mehl dazu, und sieht, ob sie, wenn man eines davon in kochendes Wasser thut, nicht mehr auseinander fahren, in welchem Fall noch ein Eßlöffel voll Mehl darunter gerührt werden muß. Man legt sie dann nach beliebiger Größe in kochende Fleischbrühe.

12. Käse-Knödel.

Von $\frac{1}{2}$ Schoppen süßem Rahm und einem Kochlöffel voll Mehl kocht man einen sehr dicken Brei, thut 4 Loth geriebenen guten Käse und ein wenig Butter hinzu, läßt es eine Zeitlang kochen, thut es alsdann in eine Schüssel und rührt, nachdem es ein wenig erkaltet ist, 2 ganze Eier hinzu, mengt so viel gutes Milchbrod darunter, daß es eine feste Masse bildet; aus diesem macht man runde Knödel und kocht sie in der Fleischbrühe recht dick.

 Zweiter Abschnitt.

Rindfleisch auf verschiedene Art.

1. Lendenbraten als Frikando.

Man häutet ein Stück Lendenbraten und schneidet ihn zu Fingerlangen und Fingersdicken Stückchen, klopft sie und reibt sie mit Salz ein; dann schneidet man von etlichen Semmeln die Rinde ab, schneidet sie ebenfalls zu breiten dünnen Stückchen, so wie auch so viel fetten Speck, als das Brod und Fleisch ist. Dies legt man wechselsweise, aber recht fest, auf einander; dann steckt man 2 Spieße durch, daß es die Form von einem Lenden-

braten bekommt, legt ihn nun in eine Casserolle und läßt ihn langsam braten, beträufelt ihn während des Bratens öfters mit zerlassener Butter und Zitronensaft, und wenn er einmal anfängt Farbe zu nehmen, mit saurem Rahm; mit diesem läßt man ihn recht schön hellgelb werden. Vor dem Anrichten bestreut man ihn noch stark mit Parmesan-Käs und läßt es noch schnell ein paarmal aufsieden; dann richtet man den Braten auf die Platte und die Sauce durch ein Haarsieb darüber.

2. Gedämpftes Rindfleisch.

Man nimmt ein Rippenstück von 2 bis 3 Pfund, schneidet alle Knochen davon und speckt das Fleisch mit geräuchertem Speck, doch so, daß von dem Speck nichts aus dem Fleisch heraus siebt; der Speck muß aber zuvor in gewiegtem Petersil, Timian, Zitronen und Salz umgewendet werden; dann bindet man das Fleisch mit Bindfaden, damit es seine Form behält. Man belegt nun eine Casserolle mit Speckschnitten, bringt das mit Salz eingeriebene Fleisch darauf, thut etliche gelbe Rüben, Petersil, Selleri, Zitronen, Timian und Lorbeerblätter hinzu, legt noch eine mit Nelken besteckte Zwiebel, nebst 3 bis 4 Wachholderbeeren bei, gießt ein Glas weißen Wein und eben so viel Fleischbrühe hinzu, und läßt es zwischen Kohlen dämpfen; während dem Kochen muß es aber fleißig begossen werden. Indessen kocht man 12 bis 15 kleine Zwiebeln in gesalzenem Wasser; dann legt man, wenn das Fleisch weich ist und Farbe hat, die Zwiebeln noch in die Sauce, worin das Fleisch gekocht wurde, und läßt sie auch eine schöne Farbe annehmen; dann richtet man das Fleisch auf die Platte, legt die Zwiebeln darum und drückt noch den Saft von einer Zitrone darüber.

3. Gefüllter Boeuf a la mode.

Man nehme dazu ein Backenstück, wenigstens von 3 bis 4 Pfund schwer; den obern Deckel schneidet man Messerrückendick ab und zerschneidet so das ganze Stück in lauter solche Blätter, die man so viel als möglich ganz zu erhalten sucht. Darauf klopft man jedes Stück nur leicht, damit man sie nicht zerschlage und macht dann folgende Fülle: Man hackt ein Stück mürbes Rindfleisch, etliche ganze Zwiebeln, 15 bis 20 Champignons, 3 bis 4 geschälte Trüffel, etwas Knoblauch, Chalotten, Zwiebeln und Zitronen, dünstet es auf dem Feuer leicht gelb mit Butter, nimmt es in eine Schüssel, fügt ein Stück verwegte Leber hinzu, thut es, mit einem Stückchen Speck, in einen Mörser, und stößt alles ganz fein; während dem Stoßen mischt man noch Gewürz, als: Nelken, Pfeffer, Muskatnuß und Timian bei, nimmt es wieder in ein Geschir und rührt das Gelbe von 4 Eiern darunter. Hierauf werden die geschnittenen Blätter Rindfleisch mit der Masse Fingerdick bestrichen, und wieder alle der Ordnung nach auf einander gelegt, daß das fette Blatt wieder oben hin zu liegen kommt; dann bindet man sie mit starkem Bindfaden zusammen, legt sie in eine Casserolle, worein etwas Speck gelegt ist, und verschneidet $\frac{1}{4}$ Pfund rohen Schinken und etliche Chalottenzwiebeln, thut das Mark von einer Zitrone nebst noch etwas Timian, Esdragon, Pfeffer und ein Lorbeerblatt hinzu; dann gießt man so viel Wein daran, daß er darüber geht, deckt es recht gut zu, und stellt es in einen Backofen oder zwischen Kohlen, läßt es 3 bis 4 Stunden langsam dämpfen, während welcher Zeit man es aber fleißig begießen muß, damit es eine schöne Farbe bekommt, und recht mürbe

wird. Ist es zu schnell eingekocht, so wird mit Wein wieder nachgeholfen. Ist das Fleisch gut gekocht und hat es eine schöne Farbe, so nimmt man es aus der Casserolle, und mischt einen Eßlöffel voll Mehl in die Sauce, schneidet 4 bis 5 Trüffeln hinzu, gießt noch so viel Wein daran, als eine gute, nicht zu dünne Sauce erfordert, läßt sie kochen, und nachdem man das Fleisch abgenommen hat, richtet man die Sauce über das Fleisch an, und legt die Trüffeln auf dem Fleisch herum.

4. Brustkern mit Meerrettich.

Wenn ein Stück Fleisch von ungefähr 4 bis 5 Pfund gehörig weich gesotten ist, macht man von geriebenem Meerrettich, süßem Rahm und 2 Loth geschälten, fein gestoßenen Mandeln einen etwas dicken Brei, läßt ein Stückchen Butter mit aufkochen, rührt das Gelbe von 3 bis 4 Eiern daran, legt das Fleisch auf eine Platte, streicht Fingersdicke von dem Meerrettich darüber, überstreut es mit geriebenem Semmel, und gießt etwas zerlassene Butter darauf, stellt es in einen nicht sehr heißen Ofen, und läßt es gelb werden.

5. Rindfleisch mit Himbeer-Blase.

Man siedet ein Stück Rindfleisch von der Schwanzfeder gehörig weich, macht ein Stückchen Zucker in einer Casserolle hellbraun, daß er aber nur nicht bitter wird, thut ein Stückchen Butter und eine Handvoll gebackte Zwiebeln dazu, und läßt sie ganz weich werden, legt das Rindfleisch darauf und läßt es auf beiden Seiten schön braun werden, gießt einige Löffel voll Jus dazu, läßt es recht einkochen, und thut zuletzt einige Löffel voll

Himbeer- oder Weichsel-Gelée dazu, läßt es mit diesen wieder etwas einkochen; wenn es auf beiden Seiten eine schöne Glace hat, richtet man es an.

6. Rost-Braten mit Provencer-Öel.

Man nimmt ein Rippenstück, schneidet es wie die Kalbs-Cotelettes, zieht sie wie dieselben vom Knochen ab, klopft sie recht stark, wendet sie in gewiegten Chalotten, Petersil und Salz um, taucht sie auf beiden Seiten in gutes Provencer-Öel, legt sie in ein Geschir in gutes Provencer-Öel, legt sie in ein Geschir und läßt sie zugedeckt eine halbe Stunde stehen; eine Viertelstunde vor dem Anrichten legt man sie auf den Rost und bratet sie schnell, begießt sie aber unter dem Braten noch einmal mit Provencer-Öel; dann legt man sie in eine Casserolle, bestreut sie mit gewiegten Sardellen, gießt etliche Löffel voll Jus (braune Fleischbrühe) und zerlassene Butter darüber, drückt den Saft von einer Zitrone daran, und stellt es bis zum Anrichten auf heiße Asche.

7. Rindsrippen mit Paradiesäpfel.

Wenn die Rippen nach obiger Art zugerichtet und gebraten sind, so macht man eine Sauce auf folgende Art: Man nimmt 4 bis 5 Paradiesäpfel, drückt den wässerigen Theil davon, schneidet sie in kleine Stücke und legt sie in eine Casserolle mit einem Stückchen Butter, einem Stückchen geschnittenen Schinken, etlichen Chalotten, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilwurzeln, 2 bis 3 Pfefferkörnern; dies dämpft man auf dem Feuer sehr weich, rührt 2 Eßlöffel voll Mehl dazu, läßt es auch einige Minuten damit dämpfen, gießt gute Fleischbrühe

daran und läßt es mit einander zu einer dicken Sauce kochen, treibt sie durch ein Haarsieb und drückt den Saft von einer Zitrone daran, thut eine Messerspitze voll Pfeffer dazu und läßt es noch ein wenig aufkochen; dann richtet man sie über die Rippen an.

Zulagen zum Rindfleisch.

1. Blumenkohl.

Man pußt Blumenkohl, schneidet die Blümchen kurz ab und siedet ihn in gesalzenem Wasser weich, und schüttet ihn in ein Sieb zum Ablaufen; die Hälfte verwiegt man fein, rührt das Gelbe von 2 Eiern daran, thut Salz und Muskatnuß und ziemlich Pfeffer dazu, gießt gutes Del und Essig daran, mischt den zurückgelassenen Blumenkohl darunter und richtet ihn schön auf kleine Teller an.

2. Spargeln.

Wenn die Spargeln gepußt und in gesalzenem Wasser weich gesotten sind, schneidet man sie zu lauter Zoll langen Stückchen und ordnet sie gehörig auf einem Teller. Nun stößt man ein Stückchen gebratenes Hühner- oder Kapannenfleisch und treibt es durch ein Haarsieb, schlägt das Gelbe von 1 bis 2 Eiern dazu, rührt es mit einem halben Gläschen Provencer-Del, bis es

ganz dick ist, thut Pfeffer und Salz und gebackte Peterstl hinzu, gießt etliche Eßlöffel voll von dem besten Esdragon-Essig daran und schüttet es über die Spargeln.

3. Gepuzte Nohnen oder Rothrüben.

Man nimmt junge Nohnen, die nur Kleinfingerdick sind, puzt und siedet sie im Wasser weich, nimmt sie heraus und befreit sie von der unreinen Haut, bringt sie in einen Steintopf oder Glas, streut Pfeffer und Salz und Kümmel dazwischen, gießt abgekochten und wieder erkalteten Weinessig darauf, und läßt sie über Nacht stehen. Will man sie zur Tafel geben, so stellt man sie aufrecht auf die Teller und legt wechselweise hartgekochene Eier darauf herum.

4. Hart gekochene Eier.

Man siedet die Eier hart und thut sie in kaltes Wasser, damit sie sich gut schälen lassen. Dann schneidet man sie zu Rädchen, legt solche zierlich auf einen Teller und überstreut sie mit fein gebacktem Peterstl; hierauf verklopft man ein halbes Trinkgläschen voll Provencer-Öel mit etlichen Löffeln voll Senf; wenn das Öel ganz dick ist, rührt man das nöthige Salz und Pfeffer und ein halbes Trinkgläschen voll guten Esdragon-Essig darüber.

5. Schwarzwurzeln mit Brunnenkresse.

Zuerst puzt man die Wurzeln so sauber als möglich, siedet sie in gesalzenem Wasser weich, schneidet sie nach dem Sieden so fein als möglich, aber der Länge nach; dann verwiegt man sauber erlesene Brunnenkresse,

treibt 3 Erdäpfel durch ein Haarsieb oder engen Seiber; nun thut man einige Löffel voll Provencer-Del über das Feuer und dünstet eine fein vermiegte Zwiebel darin, thut nun die Erdäpfel und Kresse auch hinzu, gießt ein wenig Fleischbrühe, etwas Essig und Salz hinzu.

6. Sauce zum Rindfleisch von Lebkuchen.

Man zerbricht braune Lebkuchen, legt sie in eine kleine Casserolle und gießt guten reinen Weinessig daran, läßt es zu einer dicken Sauce kochen und richtet sie zum Rindfleisch an.

7. Sauce von Champignons.

Wenn die Champignons rein gewiegt und abgekocht sind, werden sie klein geschnitten und mit etwas Petersil gut abgedämpft; dann streut man etwas Mehl darauf und läßt es damit anziehen, gießt dann Fleischbrühe und ein Trinkgläschen voll Wein daran, thut Salz und Muskatnuß hinzu und läßt alles $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

D r i t t e r A b s c h n i t t .

G e m ü s e .

1. Gefüllte weiße Rüben.

Man schält die Rüben und schneidet oben einen Deckel ab, höhlt sie aus und läßt sie in kochendem Wasser

etliche mal überfieden, legt sie nun zum Abtrocknen heraus und fertigt eine Farce auf folgende Art: Man verhackt von übriggebliebenem gebratenem Geflügel, so viel man nöthig hat, mit etwas Petersil, klein, thut Zitronen und Zwiebeln dazu, läßt ein Stückchen Butter zerfließen, dünstet das Verhackte darin, rührt noch ein Ei und 1 bis 2 Eßlöffel voll süßen Rahm hinzu und läßt es damit anziehen; dann füllt man die Rüben damit, macht die Deckel mit einem hölzernen Spießchen wieder darauf, thut sie in eine Casserolle mit einem Stückchen Butter, ein wenig Zucker und einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe, und läßt sie zugedeckt weich dämpfen und Farbe bekommen. Sind sie gehörig weich, so streut man nur sehr wenig Mehl dazu, rüttelt sie um und wenn dieses ein wenig angezogen hat, so gießt man etwas Fleischbrühe hinzu und läßt sie damit aufkochen.

2. Blumenkohl mit Parmesan-Käs.

Wenn der Blumenkohl wie gewöhnlich schön gepuzt und im Salzwasser weich gesotten ist, richtet man ihn gehörig auf die zum Auftragen bestimmte Platte und gießt gewöhnlich eine gute Butter-Sauce darüber; auf diese streut man $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenen Parmesan-Käs, mengt es mit einem Eßlöffel wohl untereinander und stellt es eine kleine Viertelstunde in einen nicht sehr heißen Ofen.

3. Wirsing mit Reis.

Man nimmt ganz kleine Wirsingköpfe, die aber schön gelb sind, schneidet sie in 2 Theile und befreit sie von den großen Rippen; dann legt man sie in kochendes Wasser und läßt sie halb weich sieden, legt sie in eine

Casserolle, thut ein Stückchen Butter und etliche Löffel Fus dazu, sammt etwas Pfeffer und Salz, und verhältnismäßig erlesenen und im Wasser abgebrühten Reis; dann gießt man noch etwas Fleischbrühe daran und läßt alles so lange kochen, bis der Reis und der Kohl recht weich ist. Vor dem Anrichten dünstet man etwas verwiegten Petersil mit etlichen Stückchen Butter, und gießt es auf den Reis; dann richtet man es schön auf die Platte und giebt es zu gedämpfrem Schaafffleisch.

4. Spinat mit Del.

Wenn der Spinat recht sauber ausgelesen und im Salzwasser übersotten ist, wird er etwas grob verhackt; dann dünstet man etliche verwiegte Zwiebeln in einem halben Gläschen voll Provencer-Del, bis sie anfangen, gelb zu werden, thut den Spinat hinzu, gießt ein wenig gute Fleischbrühe daran und läßt ihn eine Weile kochen, giebt Salz und Muskatnuß hinzu, und richtet ihn an.

5. Blaues Kraut mit Kastanien.

Wenn das Kraut rein gepuht ist, schneidet man es fein und legt es nebst einem Stück Butter in eine Casserolle, thut Salz und nur wenig Pfeffer dazu, läßt es weich dämpfen, gießt, wenn es bald weich ist, ein Gläschen Wein und ein Stückchen Zucker hinzu, und läßt es mit diesem wieder einkochen. Nun röstet man Kastanien, befreit sie von den Schalen, daß sie, so viel möglich, ganz bleiben, legt sie dann in eine Casserolle, gießt etliche Löffel voll Fus (braune Fleischbrühe) daran, und läßt sie Farbe nehmen. Beim Anrichten werden sie um das Kraut herum gelegt.

6. Selleri mit Kartoffeln.

Man pußt schöne große Selleri-Wurzeln, schneidet sie in 4 Theile der Länge nach, diese siedet man mit gesalzenem Wasser über halb weich, gießt sie in einen Seiber zum Ablaufen, und dünstet verwiegte Zwiebeln und Petersil in Butter; hierauf schneidet man Kartoffeln, die halb weich gesotten und geschält sind, wie die Selleri, legt ein Stück Butter in eine Casserolle und läßt eine ganze mit Nelken besteckte Zwiebel darin anziehen, legt die Selleri und Kartoffeln nebst dem Gedünsteten dazu, gießt Fleischbrühe daran und läßt sie wieder damit einkochen; dann giebt man sie zu gedämpftem Hammelfleisch auf den Tisch.

31

7. Grüne Erbsen zu dämpfen.

Eine verwiegte Zwiebel, etwas Petersilkraut und Timian dämpft man in etlichen Löffeln voll Provencer-Del leicht gelb, thut die Erbsen hinzu, gießt gute Fleischbrühe daran, mischt Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatnuß bei, deckt sie zu und läßt sie weich dämpfen und recht einkochen.

8. Gefüllte Gurken.

Wenn sie geschält und in kochendem Wasser weich gekocht sind, schneidet man Deckel davon ab, höhlt sie aus und füllt sie mit folgender Fülle: Man nimmt 2 Eßlöffel voll sauern Rahm und 2 Eier, thut Salz und gewiegten Petersil hinzu, läßt dieses unter währendem Rühren dick werden; dann füllt man die Gurken damit, thut die Deckel wieder darauf, macht sie mit einem

hölzernen Spieße an und kocht sie in einer Butter-Sauce auf.

9. Gedämpfter Wirsing oder Weiskohl mit Provencer-Öel.

Dieser muß recht sauber gepuzt und in gesalzenem Wasser recht weich abgekocht seyn; dann dämpft man etliche Zwiebeln im Provencer-Öel schön gelb, thut den Wirsing sammt Pfeffer und Salz hinzu, und läßt es eine halbe Stunde kochen, schüttelt ihn aber öfter um, gießt etliche mal etwas Jus (braune Fleischbrühe) hinzu, und wenn es recht gut eingekocht ist, kann er angerichtet werden.

10. Selleri mit Käse.

Man schält und wäscht diese recht sauber, siedet sie in gesalzenem Wasser weich und schneidet sie zu Blättchen; dann bestreicht man eine Casserolle mit Butter, streut sie mit Brod aus, legt eine Lage von der geschnittenen Selleri, dann eine Lage geriebenen Käs darauf und fährt auf diese Art fort, bis alles zu Ende ist. Oben legt man an verschiedenen Orten kleine Stückchen Butter, bestreut es mit geriebenem Semmel und stellt es $\frac{1}{4}$ Stunde in den Backofen, damit es eine gelbe Farbe bekommt.

11. Gelbe Rüben und Pastinat-Wurzeln mit Farce.

Man nimmt gelbe Rüben und Pastinatwurzeln, jedes zu gleichen Theilen, schält und wäscht sie sauber, schneidet sie klein und siedet sie in gesalzenem Wasser weich, läßt aber jede Sorte besonders. Dann bestreicht

man eine Casserole mit Butter, streut sie mit Brod aus, legt eine Lage von den Wurzeln hinein, dann eine Lage guter Fleischfarce, dann wieder eine Lage von den gelben Rüben, und so wird wechselweise fortgefahen, bis alles zu Ende ist; dann belegt man sie oben mit Butter, bestreut sie mit Semmel, und stellt sie eine Stunde in einen nicht sehr heißen Ofen.

12. Sauerkraut mit Kapauern.

Man dämpft so viel Sauerkraut, als man für nöthig findet, in einem ziemlichen Stück Butter oder Gänsefett, thut noch eine Hand voll Zwiebeln dazu, läßt es eine Stunde dämpfen, gießt während dem Dämpfen immer etwas Wein dazu, und läßt ihn jedesmal wieder einkochen. Einen Kapaun, der zuvor schön zugerichtet ist, dämpft man mit einem Stück Gänsefett, einer mit Nelken besteckten Zwiebel und etlichen gelben Rüben, legt auch ein Stückchen Zitrone hinzu, und läßt ihn weich dämpfen; dann richtet man ihn auf eine Platte, legt das Kraut neben herum, und gießt den Saft, worin der Kapaun gedämpft hat, darüber.

13. Weißkraut auf besondere Art.

Man zerschneidet so viel Weißkrautköpfe, als man braucht, in der Mitte, siedet sie in gesalzenem Wasser weich, läßt sie dann wieder gut ablaufen, und setzt sie in eine Casserole neben einander. Nun macht man ein Stück Butter heiß, röstet eine geschnittene Zwiebel ganz gelb darin, thut etwas Timian hinzu, läßt diesen auch etwas damit anziehen, gießt es über das

Weißkraut, schüttet einen kleinen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, deckt es zu, und läßt es ganz einkochen, bis gar keine Brühe mehr daran zu sehen ist. Dann läßt man es abkühlen, und setzt es auf eine mit Butter bestrichene Platte, die auf den Tisch gegeben werden kann, begießt es mit saurem Rahm, belegt es mit Speckblättchen, und stellt es in einen nicht sehr heißen Ofen, bis es eine schöne Farbe genommen hat.

14. H o p f e n .

Wenn die Hopfen gepuzt und mit Wasser abgekocht sind, dünstet man eine Hand voll klein gehackte Zwiebeln, Chalotten und Petersil, auch ein wenig Majoran in einigen Löffeln voll Provencer-Öel etwas gelb, thut die Hopfen, nachdem sie abgegossen und abgelassen sind, dazu, und läßt sie eine Viertelstunde dämpfen. Vor dem Anrichten kann man einen Löffel voll sauren Rahm mit dem Gelben von einem Ei verrühren, und die Hopfen damit anziehen lassen.

15. Gebratene Morcheln.

Die Morcheln werden, nachdem sie aus vielen Wässern gewaschen sind, im Salzwasser abgekocht; man thut sie dann in eine Casserole mit einem Stück Butter und Zwiebeln, Petersil und Salz, läßt sie gehörig abdämpfen, und bringt sie auf eine Platte zum Auskühlen; dann steckt man sie an Hölzchen, wendet sie in verklepperten Eiern und dann in geriebener Semmel um, bratet sie auf dem Rost, und begießt sie während dem Braten öfters mit Butter.

16. Eine andere Art.

Wenn die Morcheln wie die vorigen in gesalzenem Wasser abgekocht sind, schüttet man sie in einen Seier zum Ablaufen; dann thut man ein Stückchen Butter in eine Casserole, läßt etwas Zwiebeln, Petersil und einen Löffel voll Mehl darin anziehen, thut die Morcheln hinzu, und gießt etwas gute Fleischbrühe oder noch besser süßen Rahm daran, läßt es eine Viertelstunde kochen, thut das nöthige Salz und etwas Muskatnuß daran, und richtet sie an. Man kann auch, wenn man will, das Gelbe von einem Ei dazu nehmen.

17. Sauerkraut mit Kastanien.

Man dämpft das Kraut mit Zwiebeln und Gänse- oder Schweinesfett recht weich, sieht besonders darauf, daß die Brühe recht einkoche, ehe das Kraut die Farbe verliert; dann nimmt man es zum Erkalten vom Feuer, verwiegt gebratene oder abgefottene Kastanien, und wendet sie in einem Stückchen Butter mit verwiegten Zwiebeln um, und läßt sie etwas gelb anziehen, bestreicht dann eine Casserole mit Butter, legt eine Lage Kraut darein, dann eine Lage Kastanien; sodann verrührt man sauern Rahm mit 3 bis 4 Eiern, gießt etwas von dem Angerührten darauf, und fährt wechselweise so fort, bis das Geschirr voll ist. Dann stellt man es in einen Ofen oder zwischen Kohlen, und läßt es gelb aufziehen, und giebt es sehr schnell umgestürzt zur Tafel, weil es bald fällt.

18. Junge gelbe Rüben mit Tau-Messeln.

Zuerst kocht man ganz junge gelbe Rüben mit Butter

und Petersil weich, thut das nöthige Salz und sehr wenig Pfeffer dazu, stellt sie, wenn sie weich sind, auf heiße Asche, daß sie warm bleiben. Dann pflückt man von jungen Tau-Nesseln die grünen Blättchen ab, und wäscht sie aus mehreren Wassern, läßt sie in gesalzenem Wasser überkochen, kocht sie mit kaltem Wasser wieder ab, und läßt sie recht ablaufen, verhackt sie alsdann und thut sie in eine Casserole mit einem Stückchen Butter, einer verschnittenen Zwiebel und Petersil, nebst Pfeffer und Salz, etlichen Löffeln voll süßem Rahm, und läßt es eine Viertelstunde kochen. Wenn man es auf die Platte anrichtet, so steckt man die gelben Rüben in den Tau-Nesseln herum.

Beilagen zu Gemüse.

1. Gefüllte Kalbsohren.

Wenn die Ohren recht schön gepuzt und in der Fleischbrühe abgeseigt sind, läßt man ein Stückchen Butter zerfließen und röstet eine verwiegte Zwiebel darin, verrührt etliche Eier mit etwas Petersil und ein wenig Pfeffer und Salz, läßt sie unter beständigem Rühren dick, aber nicht hart werden, nimmt sie vom Feuer, stellt die Ohren schön aufrecht, füllt sie mit dem Angeführten, wendet sie in Eiern und geriebener Semmel um, und backt sie aus heißer Butter.

2. Fischwürste.

Man reinigt die Fische, wäscht sie mehreremal und trocknet sie mit einem reinen Tuche wieder sauber ab, befreit das Fleisch von den Gräten und der Haut, und hackt es so fein als möglich, reibt eine Zitrone am Reibeisen ab, und stößt das Fleisch in einem Mörser zu Teig; dann rührt man ein Stück Butter mit dem Gelben von 2 Eiern und 2 ganzen Eiern, mischt einen Löffel voll Mehl, einige Eßlöffel voll süßen Rahm, das nöthige Salz und ein wenig verhacktes Grünes dazu.

Dieses alles, mit dem Fleisch vermischt, füllt man in Rindsdärme, aber nur halb voll, siedet die Würste im Wasser, und bratet sie dann mit frischer Butter schön gelb.

3. Hirnschnitten.

Ein Kalbsgehirn wäscht und häutelt man sauber ab, trocknet es in einem reinen Tuche, hackt es mit Zwiebeln so fein als möglich, thut ein wenig geschnittenen Schnittlauch hinzu, rührt 3 Eier und etliche Eßlöffel voll süßen Rahm dazu; dann thut man ein Stückchen Butter in eine Casserole, und läßt das Gemischte darin an dem Feuer unter beständigem Umrühren dick werden, bringt es in eine Schüssel, rührt noch ein kleines Trinkgläschen voll süßen Rahm, nebst etlichen Eiern, dem nöthigen Salz und Muskat daran, füllt es in eine mit Butter bestrichene Form, und läßt es in kochendem Wasser gut werden. Dann legt man es auf eine Platte, schneidet Schnitten daraus, die man alsdann in Eiern und geriebenem Brod umwendet, und in heißer Butter backt.

4. Gebäckene Hammelschwänze.

Diese werden zuerst mit Wasser, Zwiebeln, Petersil, Salz und Majoran weich abgessotten, dann in Eiern und geriebenem Brod umgewendet, und in heißem Schmalz schön gelb gebacken.

5. Gebäckene Morcheln.

Nachdem diese in gesalzenem Wasser abgekocht worden sind, schüttet man sie in einen Seier zum Ablausen; dann macht man von Mehl, Milch und Eiern einen Teig, wie zu Flädlein, wendet die Morcheln darin um, und backt sie in heißer Butter schön gelb.

6. Gebäckene Sardellen.

Man reinigt und wäscht sie sauber, trocknet sie mit einem Tuche wieder ab, schneidet sie der Länge nach entzwei, zieht alle Gräte heraus, wendet sie in verklopften Eiern und dann in geriebener Semmel um, und backt sie recht schön gelb aus heißem Schmalz.

7. Gehirn in Buttermteig.

Man reinigt das Gehirn und läßt es in gesalzenem Wasser sieden; dann hackt man es mit Zwiebeln und Petersil klein, thut Salz, Muskatnuß und Pfeffer hinzu, läßt das zusammen sieden; dann macht man viereckigte Plezchen von Buttermteig, füllt einen Löffel voll von dem Gehirn hinein, schlägt den Teig über, wendet sie in Eiern und dann in geriebener Semmel um, und backt sie aus heißer Butter nur leicht gelb.

8. Cotelettes in Papier.

Man schneidet schöne Kalbsrippen, wie zu gewöhnlichen Cotelettes, zieht sie von den Beinen ab, klopft

und salzt sie, legt sie aufeinander, und läßt sie eine halbe Stunde liegen. Indessen verwiegt man die Schale von einer halben Zitrone und etwas Petersil; hernach wendet man die Cotelettes in Provencer-Öel, dann in den verhackten Zitronen und geriebenem Brod um. Man schneidet reines Papier in viereckigte Blättchen, und legt die Cotelettes darauf, giebt ihnen die rechte Form, und macht sie fest zu; so legt man sie eine Viertelstunde auf einen Rost, und läßt sie langsam und genug braten; dann giebt man sie sammt dem Papier auf die Tafel.

9. Käseschnitten.

Man schneidet Schnitten von Semmel oder Milchbrod, und backt sie in heißem Schmalz schön gelb. Dann nimmt man 4 Loth geriebenen Käse, rührt ihn mit 4 Eiern und einem kleinen Kochlöffel voll Milch zu einem dünnen Teig an, wendet dann die gebackenen Schnitten darin um und backt sie wieder in heißer Butter.

10. Kalbsgefrös.

Wenn das Gefrös wie gewöhnlich gereinigt ist, wird es im Salzwasser abgekocht; dann wird es durch viele Wasser gewaschen und sehr klein geschnitten. Dann thut man ein Stück Butter in eine Casserole, und dünstet darin eine Hand voll verwiegten Petersil und Zwiebeln leicht gelb, thut das gekochte Gefrös hinein, und läßt es auch etwas gelb damit braten, indem man es öfters rüttelt, thut das nöthige Salz und Muskatnuß hinzu. Vor dem Anrichten verrührt man das Gelbe von 3 Eiern mit einem halben Schoppen süßen Rahm und etwas Salz, rührt es an das Gefrös, wendet es noch etliche mal um, und richtet es an. Gefrös auf diese

Art gekocht, ist gut zu Hopfen, Spargeln oder Sauerampfer.

Cotelettes von Froschschenkeln.

Man schneidet die Froschschenkel gehörig ab, und thut die oben daran befindlichen spizigen Beinchen davon, löst das eine Beinchen heraus und streift das Fleisch an das andere; nun klopft man das Fleisch mit einem Messerrücken, und formirt die Froschschenkel gerade wie Kalbs-Cotelettes, doch so, daß das Beinchen sich nicht davon loslöst, salzt sie, und läßt sie ein wenig liegen. Dann wendet man sie in zerlassener Butter und dann in geriebenem Brod um, und bratet sie auf dem Roß. Während dem Braten begießt man sie immer mit Butter und Zitronensaft.

Man muß aber sehr behutsam damit umgehen, damit man die Cotelettes nicht verbratet. Unter das geriebene Brod kann man auch vermiegte Semmel und Gries thun.

Vierter Abschnitt.

P a s t e t e n.

1. Lerchen = Pastete.

Zwölf Lerchen reinigt man sauber und dämpft sie mit folgenden Gegenständen, die aber klein gehackt seyn müssen: Speck, Zitronen, Essig, Lorbeerblätter, Pfeffer, Esdragon, Timian, auch einige Wachholder-

beeren, eine mit Nelken besetzte Zwiebel, Petersil, $\frac{1}{2}$ Loth von den Gräten befreite Sardellen, $1\frac{1}{2}$ Loth Kapern, Muskatnuß und Salz; dann formirt man eine Pastete von Buttermig mit einem Hand hohen Rand, legt die Lerchen sammt dem Saft, worin sie gebraten sind, auf den mit Brodschnitten belegten Buttermig, macht einen Deckel darauf, verziert ihn mit dem nämlichen Teig, bestreicht die Pastete mit Eiern und backt sie schön gelb.

2. Mal-Pastete.

Man zieht dem Mal die Haut ab und schneidet ihn in Stückchen. Dann nimmt man Petersil, Chalotten-Zwiebeln, Esdragon und Majoran, verwiegt alles fein, oder zerreibt letzteres zu Pulver; reibt den Mal mit Salz ein, dämpft ihn sammt den Kräutern in einem Stückchen Butter, bis er halb weich ist; dann läßt man ihn abkühlen. Sodann macht man eine Farce von etwas Fleisch, vermischt mit Pfeffer, Salz und geriebenem Brod, rührt das Gelbe von 2 Eiern und 2 ganze Eier hinzu, und gießt ein wenig ausgelassene Butter darein. Dann macht man einen Boden von Buttermig, füllt Fingersdick von der Farce darauf, legt den Mal, sammt dem Saft, worin er gebraten worden, darauf, macht von Teig einen Deckel darauf und backt die Pastete schön gelb; alsdann stürzt man sie aus der Form und schneidet den Deckel in der Mitte etwas auf. Unterdessen thut man etliche Büffel voll Fastenbrühe oder Jus mit ebensoviel weißem Wein und dem Saft von einer Zitrone auf das Feuer, und wenn es ein wenig aufgeköcht hat, gießt man es in die Pastete, legt den Deckel wieder darauf und giebt sie recht warm zur Tafel.

3. Straßburger Gänseleber-Pastete.

Zwei schöne große Gänselebern werden jede in zwei Hälften geschnitten; dann siedet man $\frac{1}{2}$ Pfund Trüffeln, schneidet sie in 2 Theile und steckt sie in die Hälften der Gänselebern. Nun legt man diese auf ein Blech, welches einen Rand hat, gießt ein wenig zerlassene Butter darüber, läßt es auf Kohlen ein wenig dämpfen, thut ein wenig Pfeffer und Salz hinzu und macht eine Farce auf folgende Weise: Die zurückgelassene Leber schält und hackt man so fein als möglich, thut eine Hand voll klein geschnittener Trüffeln hinzu; dann wiegt man ein Stück Kalbfleisch und stößt es im Mörser zu einem feinen Teig, thut ein Loth gewiegte Sardellen dazu, stößt alles, was zur Farce gehört, recht fein zusammen und mengt Pfeffer und Salz, auch ein wenig Muskatnuß hinzu. Dann wird ein geriebener Teig wie zu kalten Pasteten gemacht und in 2 Theile geschnitten; dann ausgewallt und um den einen, der den Boden bildet, ein hoher Reis gestellt. Diesen belegt man dick mit dünnen Speckscheibchen; dann mit der Hälfte der Farce, sodann mit der Leber und endlich mit der übrigen Farce; wenn dieses geschehen ist, legt man noch dünne Speckscheibchen herum, legt den Deckel recht sorgfältig darauf und backt sie nach dem Brod im Ofen. Nach $1 \frac{1}{2}$ Stunden wird sie fertig seyn.

4. Eine gewundene Pastete.

Man nimmt ein Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz und wirft es zu einem Teig; dann schlägt man das Gelbe von zwei Eiern und ein ganzes Ei daran; dann gießt man so viel Wasser dazu, bis der

Teig sich kneten läßt und thut auch das nöthige Salz hinzu. Dann rollt man ihn 3 bis 4 mal aus und legt ihn jedesmal wie eine Serviette wieder zusammen. Nun macht man lauter 3 bis 4 Ellen lange halb Finger dicke Nudeln, drückt sie in eine Casserole wie gewunden sehr nahe an einander, bis diese ganz umwunden ist. Die Fülle macht man wie folgt: man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund gesottene Schinken, verwiegt ihn mit $\frac{1}{4}$ Pfund fettem Speck, thut Petersil, Zwiebeln, Schalotten und etwas Timian dazu, läßt alles in einer Casserole eine kurze Weile dämpfen, nimmt es vom Feuer und läßt es auskühlen; dann thut man $\frac{1}{2}$ Loth Kapern, ebensoviel gereinigte Sardellen, Salz und Muskatnuß dazu, verrührt 6 Eier mit 6 Eßlöffeln voll saurem Rahm und mischt es auch darunter. Diese Masse füllt man in die mit dem Teig ausgelegte Casserole, macht einen Deckel von demselben Teig darauf und backt die Pastete schön gelb. Beim Herausstürzen muß man behutsam damit umgehen, weil sie leicht zerreißt.

5. Spargel = Pastetchen.

Man schneidet die Spargeln, soweit sie gut sind, in ganz kleine Stückchen, siedet sie in gesalzenem Wasser nicht sehr weich, läßt sie dann wieder ablaufen, thut sie in ein Geschirr und vermischt sie mit einer Hand voll geschnittenen und abgekochten Morcheln, so wie auch mit ausgelösten Krebschwänzen und (wenn man es haben kann) mit Karpfenmilch, thut Pfeffer und Salz dazu, nebst der Schale von einer Zitrone. Dieses alles dünstet man in einem Stück Butter, thut etliche Eßlöffel voll Fleischbrühe (Fus) dazu und rührt, wenn es wieder erkaltet ist, 5 Eier daran. Dann legt man kleine

Förmchen mit gutem Buttermey aus und füllt in jedes einen Löffel voll von der Masse, legt einen Deckel vom nämlichen Teig darauf und läßt sie in schneller Hitze schön gelb werden.

6. Auster-Pastetchen.

Man macht die Auster auf, thut den Saft in eine Schüssel, puzt die Auster sauber und drückt den Saft von einer Zitrone darüber. Nun verfertigt man eine Farce auf folgende Art: Man klopft ein Stück von Auster und Knochen gereinigtes Kalbfleisch, verwiegt es mit einem Stück fetten Speck, Chalotten, andern Zwiebeln und der Schale von einer Zitrone, thut es, wenn es recht fein ist, in ein Geschirr, nebst etwas Pfeffer, gestoßenen Nelken und Salz, und mischt den Saft von den Auster darunter. Die Auster schneidet man in kleine Stückchen; von der Fülle thut man etwas in mit gutem Buttermey ausgelegte Förmchen, legt die geschnittenen Auster darauf, thut wieder Fülle darüber und deckt sie mit Buttermey zu. Dann backt man die Pastetchen in etwas schneller Hitze, und giebt sie recht heiß auf die Tafel.

7. Gefüllte Reispastetchen.

Man läßt in einer Casserole $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zerfließen, thut $\frac{1}{2}$ Pfund ausgelesenen Reis ganz trocken hinzu, salzt ihn gehörig und dämpft ihn langsam. Während des Kochens muß er öfter geschüttelt werden; nach und nach gießt man gute Fleischbrühe daran, läßt ihn dick und weich kochen, doch darf man ihn nicht rühren, damit er recht ganz bleibt. Dann thut man die Hälfte auf ein

Brechen zum Erkalten, sticht mit einem Ausstecher Blättchen heraus, legt sie auf ein mit Provencer-Öel bestrichenes Papier, rührt das, was beim Ausstechen abfällt, mit einem Stück Butter, dem Gelben von 4 Eiern, Salz und Muskatnuß wohl ab, legt auf die Reisblättchen ein zusammengerolltes Papier, welches 1 Zoll hoch und Daumensdick seyn muß; um dieses legt man von der abgerührten Reismasse, bestreicht sie oben mit Butter und backt die Pastetchen schön gelb. Nach dem Backen zieht man das Papier heraus, füllt sie mit einem Ragout von Kalbsbrieschen oder jungen Hühnern, und giebt sie recht heiß auf die Tafel.

8. Eine andere Art.

Man kocht $\frac{1}{4}$ Pfund wohl erlesenen Reis mit Milch ganz dick, thut ihn zum Erkalten vom Feuer weg, reibt ein Stück Butter mit etlichen Eiern ab, und mischt den Reis nebst Zitronenschalen und Salz darunter. Dann nimmt man abgekochtes Schafffleisch, ein Stück Schinken und ein wenig fetten Speck, schneidet das alles in vier-eckigte Stückchen, thut es in eine Casserole, streut ein wenig Mehl darüber, thut Salz, Pfeffer, Muskatnuß und ein wenig geschnittenen Petersil dazu, läßt es gelb anziehen, drückt den Saft von einer Zitrone daran, ver-rührt etliche Löffel voll sauern Rahm mit etwas Fleisch-brühe, gießt es auch dazu und läßt es zusammen eine Viertelstunde kochen. Dann bestreut man eine Casserole mit Butter, legt die Hälfte von dem abgerührten Reis darein, rührt noch 2 Eier an das Ragout, und gießt es auf den Reis, bedeckt es wieder mit Reis, und backt es in schneller Hitze. Ist es gebacken, so stürzt man es auf eine Schüssel und bringt es gleich auf den Tisch.

9. Kalte Pastete von Schinken.

Man legt den Schinken die Nacht über in kaltes Wasser; dann reinigt man ihn von allen schwarzen Theilen, kocht ihn weich und löst den Knochen sorgfältig heraus. Sodann bringt man ihn in eine Casserole und legt eine mit Nelken besteckte Zwiebel, Lorbeerblätter, Timian, Esdragon, Majoran und Petersil dazu; ferner Chalotten, Zitronen und etliche Wachholderbeeren. Nun gießt man ein Glas voll Essig und Wasser darauf, daß es darüber geht. Nachdem er 2 Tage so gestanden hat, deckt man den Topf zu und läßt den Schinken auf Kohlen vollends auskochen, legt ihn dann auf ein Bret und befreit ihn von der Haut und den Fasern. Nun macht man eine Farce von gebratenem Fleisch, Nierenfett, Petersil, Sardellen, Pfeffer, Nelken und Zitronenschalen, thut etliche Eßlöffel voll geriebenes Brod mit Essig vermischt hinzu, macht eine Pastete von geriebenem Butterteig, legt die Hälfte der Farce darauf, und dann den Schinken; auf diesen legt man die andere Hälfte der Farce; dann macht man einen Deckel von Teig darüber, so groß, daß er nicht spannt, macht einen Kranz von dem Teig am Rande herum, und verziert die Pastete mit ausgeschnittenem Teig, bestreicht sie mit dem Gelben von Eiern, und backt sie nach dem Brod. In 2 Stunden kann sie herausgenommen werden; dann macht man eine Gelee auf folgende Weise: man siedet 3 bis 4 Kalbsfüße mit Wasser, Wein und Essig, jedes zu gleichen Theilen, daß alles zusammen 2 Maas ausmacht, läßt es langsam sieden und verschäumt es fleißig, thut Petersil, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt und einige Selweibblätter dazu. Wenn die Füße gehörig weich sind, gießt man den Sud ab und läßt ihn ein wenig stehen;

dann nimmt man das Fett ab, thut den Sud in eine messingene Pfanne, schlägt ein Ei sammt der zerdrückten Schale dazu, und läßt es unter beständigem Rühren sieden, bis es sich scheidet; dann läßt man es durch eine Serviette laufen. Hierauf schneidet man einen Deckel aus der Pastete, füllt nach und nach die hell abgelaufene und kalt gewordene Gelee darein, macht den Deckel wieder darauf und stellt sie an einen kühlen Ort.

10. Pastete von Blumenkohl.

Man verwiegt von gebratenem Geflügel das Fleisch mit etlichen Stückchen Speck, Chalotten, Petersil und ein wenig Majoran recht klein, thut dieses in eine Schüssel, und thut eine Hand voll geriebene Semmel und $\frac{1}{2}$ Tringläschen voll süßen Rahm darunter, rührt es mit dem Gelben von 5 Eiern wohl ab, und füllt die Hälfte von der Farce in eine mit Butterteig ausgelegte Casserole; doch muß der Butterteigboden zuerst mit Speckblättchen belegt werden. Auf die Farce legt man wieder Speckblättchen, und auf diese den abgekochten Blumenkohl, so daß die Blümchen auf den Speck zu liegen kommen; auf dieses gießt man die andere Hälfte der Farce, stellt die Pastete dann in den Ofen, und backt sie langsam. Wenn sie gebacken ist, stürzt man sie auf eine Schüssel und giebt sie gleich warm zur Tafel.

11. Pastete von Fasänen mit Erdäpfel.

Wenn die Fasänen sauber ausgenommen, gepuzt und ausgewaschen sind, werden sie in 4 Theile geschnitten, mit Salz eingerieben und in Provencer-Öl eingetaucht, dann auf eine Platte gelegt und zugedeckt. So läßt man sie eine halbe Stunde liegen; alsdann bringt man sie in eine Casserole mit etlichen Löffeln voll Pro-

vencer-Öel, einer mit Nelken besetzten Zwiebel, einem Lorbeerblatt und einer halben Zitrone, läßt das zusammen zugedeckt dämpfen, bis die Fasanen weich sind, thut sie hernach zum Erkalten heraus, und bereitet die Erdäpfel also: man reibt 4 bis 5 Erdäpfel von mittlerer Größe, dämpft sie dann mit einer Hand voll Petersil in dem Fett, worin die Fasanen gebraten wurden, und thut noch ein Stückchen ausgelassene Butter hinzu.

Hat dieses nun einige Minuten angezogen, so nimmt man es vom Feuer und rührt das Gelbe von 5 Eiern und ein Trinkgläschen voll süßen Rahm hinzu; dann belegt man eine Casserole mit gutem Buttermey, thut die Hälfte von der angerührten Erdäpfel-Masse darauf, gießt einige Löffel voll Jus darauf, und läßt sie stehen. Unterdessen befreit man die Fasanen von den Knochen, schneidet sie in ganz kleine Stückchen, legt sie auf die Erdäpfel, thut dann die andere Hälfte der Erdäpfel-Masse darüber, macht einen Deckel von Teig darauf, und backt die Pastete im Ofen schön gelb. Endlich stürzt man sie auf eine Schüssel, und sticht an verschiedenen Orten mit einem Spießchen hinein, gießt etliche Löffel voll Fleischbrühe (Jus) in die Löcher, und giebt sie gleich heiß zur Tafel.

Fünfter Abschnitt.

F i s c h e.

1. Schleien mit Blut gedämpft.

Man reinigt und wäscht die Schleien recht sauber,

nimmt sie aus, sorgt das Blut beizubehalten; dann gießt man etliche Eßlöffel voll Eßsig in die Fische, um das Blut, was etwa noch zurückbleibt, ganz herauszuspülen. Dann schneidet man sie in Stückchen, salzt sie, thut sie in einen Topf mit einem Stück Butter, etlichen Zitronenschalen, einer Selleriwurzel, einer mit Nelken besteckten Zwiebel, einem Lorbeerblatt und etlichen Wachholderbeeren, gießt ein Gläschen Wein und etliche Eßlöffel voll Eßsig daran, bedeckt sie und läßt sie eine Weile dämpfen; bestreut sie alsdann mit ein wenig Mehl, schüttelt sie nun, gießt Fleischbrühe und Eßsig daran, und läßt sie mit diesem auskochen. Vor dem Anrichten verrührt man das Blut mit ein wenig Eßsig, und gießt es unter immerwährendem Rühren an die Fische, läßt sie aber nicht mehr kochen.

2. Hecht mit Sardellen.

Wenn der Hecht sehr sauber gepuzt und ausgenommen ist, macht man auf beiden Seiten kleine Einschnitte; dann thut man den Fisch in eine flache Casserole sammt einem Löffel voll gehackter Petersil, eben so viel Chalotten, Zwiebeln und ein wenig gestoßenen Pfeffer und Salz, auch den Saft von einer Zitrone und ein halbes Trinkgläschen voll Proveneer-Del thut man daran, schüttelt es wohl untereinander und läßt es eine halbe Stunde stehen. Nun bringt man den so zugerichteten Hecht auf einen Rost und läßt ihn auf schwachen Kohlen auf beiden Seiten gelb braten, legt ihn dann schön auf eine Schüssel und macht eine Sauce auf folgende Art: Einen Löffel voll fein vermiegte Petersil, eben so viel Chalotten und Esdragon, $\frac{1}{2}$ Loth Sardellen und eben so viel Kapern hackt man recht fein, und stößt es

zusammen in einem Mörser mit dem Gelben von 3 hartgekochten Eiern, treibt es alsdann durch ein Haarsieb, thut etliche Eßlöffel voll Provencer-Öel dazu, ferner 2 Löffel voll französischen Senf, ein wenig Esdragon-Essig, Pfeffer und Salz, rührt alles gut untereinander, und gießt die Sauce zu dem Hecht, oder giebt sie besonders dazu.

3. Salmen in Papier.

Man formirt von Papier kleine viereckigte Kapseln und taucht sie in heiß gemachtes Schmalz; nun schneidet man die Salmen in Stückchen, bestreut sie mit Salz, und bringt sie nebst einer Hand voll gewiegter Petersil, Chalotten und andern Zwiebeln, Citronen, $\frac{1}{2}$ Loth Sardellen, und eben so viel Kapern und einem halben Trinkgläschen voll Provencer-Öel auf das Feuer, und läßt sie langsam dämpfen. Nun thut man in jede der Kapseln ein Stückchen Salm und einen Löffel voll von den Kräutern, worin sie gedämpft wurden, und läßt sie wieder abkühlen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten stellt man sie in einen Ofen, damit sie wieder zu kochen anfangen, und richtet sie dann auf eine mit Petersil garnirte Schüssel an. In eine jede Kapsel gießt man ein wenig Kraftbrühe (Fus) und etliche Tropfen Zitronensaft, und giebt sie schnell zur Tafel.

4. Forellen mit Erdäpfel.

Die Forellen werden, wenn sie ausgenommen und mit einem Tuche abgetrocknet sind, eingesalzen und 2 Tage in den Keller gestellt. Nach dieser Zeit thut man sie sammt dem Salz in eine Casserole oder in eine mes-

singene Pfanne, und gießt so viel Wasser darauf, daß es recht darüber geht, läßt sie langsam sieden, aber nicht stark kochen, dann läßt man sie eine Stunde stehen und richtet sie auf eine Schüssel an, welche man rings herum mit einer Reihe abgekochter und geschälter Erdäpfel garnirt hat. Dann läßt man ein großes Stück Butter heiß werden, wirft eine Hand voll gehackter Petersil hinein, rührt es ein wenig um und gießt es über die Fische. Die Hechte können auf die nämliche Art behandelt werden.

5. Karpfen mit Kräuter.

Nachdem die Karpfen sauber gepuzt, ausgenommen und mit einem Tuche wieder abgetrocknet sind, schneidet man sie der Länge nach entzwei, thut den Kopf und die Haut davon, nimmt die Gräte sauber heraus, schneidet die Karpfen in beliebige Stückchen, stößt eine Hand voll Petersil und Champignons oder Morcheln im Mörser, treibt die durch ein Haarsieb, thut das Gelbe von 2 Eiern dazu, und mischt sodann das nöthige Salz und Muskatnuß bei. Nun legt man die Fische auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, welche auf den Tisch gegeben werden kann, thut das Fingerührte darüber, legt ein mit Butter bestrichenes Papier darauf, und stellt es in einen warmen Ofen. Wenn es fertig ist, hebt man das Papier wieder davon ab, und gießt einen Löffel voll Fleischbrühe und eine schon bereitete weiße Butter-Sauce darüber.

6. Andere Art.

Wenn ein Karpfen von mittlerer Größe ausgenom-

men, gepuht und mit einem reinen Tuche wieder sauber abgetrocknet ist, zieht man die Haut herunter und spickt ihn wie ein Frikando, reibt ihn mit Pfeffer und Salz stark ein, thut ihn auf ein flaches Geschirr mit einem Stück Butter sammt etlichen fein geschnittenen Zwiebeln, etwas rohen Schinken, Petersil, Zitronen, Lorbeerblätter, etlichen Wachholderbeeren und einigen ganzen Gewürznelken, und läßt ihn auf Kohlen ein wenig dämpfen. Dann gießt man ein wenig Fleischbrühe und ein Glas rothen Wein daran und stellt ihn in einen Ofen; der Fisch muß so liegen, daß der Speck oben ist. Während dem muß der Fisch öfter begossen werden; dann legt man ihn auf eine Schüssel und erhält ihn warm, bis man folgende Sauce verfertigt hat: Man läßt die Sauce, worin der Karpfen gedämpft wurde, ganz dick einkochen; dann schneidet man 8 kleine Zwiebeln in dünne Scheiben, thut einen Eßlöffel voll Mehl dazu, dünstet sie in einem Stück Butter bis sie ein wenig gelb sind, gießt ein Glas rothen Wein und ein wenig Fleischbrühe daran, thut ein Lorbeerblatt, die Schale von einer Zitrone und etliche Gewürznelken dazu, und läßt es eine halbe Stunde langsam kochen. Nun treibt man diese Sauce durch ein Haarsieb, thut eine Hand voll abgekochte und sauber gepuhte Champignons und eben so viel abgekochte Kalbsbrieschen dazu, mischt die eingekochte Sauce, noch eine Hand voll Morcheln und den Saft von einer Zitrone dazu, und wenn es eine Stunde gekocht hat, treibt man es durch ein Haarsieb über die Karpfen.

7. Fische im Dampf zu kochen.

Wenn die Fische, von welcher Art sie auch seyn mögen, recht sauber gepuht und ausgenommen, mit

einem reinen Tuche wieder sorgfältig abgetrocknet sind, werden sie mit Pfeffer, Salz und verwiegtem Petersil eingerieben; dann legt man sie in eine Casserole und thut eine mit Nelken besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt und etliche Wachholderbeeren hinzu, gießt $\frac{1}{2}$ Gläschen gutes Provencer-Öel hinzu, deckt sie zu und läßt sie eine Stunde stehen, schüttelt sie auch öfters um. Nun macht man eine Papierkapsel und legt die Fische darein, taucht ein sauberes Tüchlein in Essig, legt es darauf, und stellt die Kapsel sammt den Fischen in die Casserole, stellt nun die Casserole in kochendes Wasser, und läßt das Wasser so lange sieden, bis die Fische weich sind, während dem man öfter die Leinwand wieder in den Essig taucht, und sie wieder auf die Fische legt. Dann richtet man sie, wenn sie fertig sind, auf die Schüssel an, und drückt den Saft von einer Zitrone darüber.

8. Hal mit kalter Sauce.

Dazu nimmt man einen guten Hal, zieht ihm die Haut ab, und legt ihn, nachdem er in Stückchen geschnitten und mit Pfeffer, Salz, gehackten Chalotten, Petersil und Majoran eingerieben ist, auf eine Schüssel, drückt den Saft von einer Zitrone darauf, gießt $\frac{1}{2}$ Trinkgläschen voll Provencer-Öel darüber, deckt ihn zu, und läßt ihn eine halbe Stunde stehen; dann wickelt man die Stücke in Papier, und bakt sie auf dem Rost. Nun rührt man in einer irdenen Schüssel das Gelbe von etlichen Eiern, thut ein Glas Provencer-Öel und einige Löffel voll braune Fleischbrühe (Fus) nebst etwas gestoßenem Pfeffer und Salz hinzu, rührt es so lange, bis es recht dick ist; dann nimmt man den kalt gewordenen Hal, befreit die Stückchen vom Papier und von

den meisten Kräutern, wendet jedes in der Sauce um, daß sie recht daran hängen bleibt, legt sie schön auf die Platte und garnirt sie mit Petersil.

9. Gebratner Mal mit Salwei.

Nachdem der Mal abgezogen und ausgenommen ist, schneidet man ihn in beliebige Stückchen, reibt sie mit Salz ein und umbindet sie mit Salweiblättchen; dann vermischt man ein Glas voll Del mit Zitronensaft, legt den Mal auf den Rost und bratet ihn, indem man ihn immer mit dem gemischten Dele begießt; hernach thut man die Fäden davon, legt ihn auf die Schüssel, und serviert ihn mit Essig und Del.

10. Fischotter.

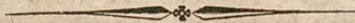
Man pußt sie rein, reibt sie mit Salz und Pfeffer ein, legt sie in eine Casserole und thut Zitrone, Petersil, Knoblauch, $\frac{1}{2}$ Loth Kapern, eben so viel Sardellen und ein wenig Esdragon und Basilikum, alles recht klein gehackt, dazu, gießt etwas Provencer-Dele bei, und läßt alles wohl zugedeckt eine Weile stehen; dann läßt man es langsam ein wenig dämpfen. Zuletzt thut man die Fischlebern dazu; während dem Dämpfen müssen sie öfter umgewendet werden; dann gießt man einen Schoppen Wasser hinzu, und läßt sie mit diesem so lange kochen, bis die Sauce ganz eingekocht und der Otter weich ist. Vor dem Anrichten schöpft man das Fett rein ab, thut noch etliche Eslöffel voll Esdragon, Essig und den Saft von einer Zitrone dazu, läßt es einmal damit aufkochen und richtet es an.

11. Krebse zu dämpfen.

Man siedet die Krebse, wie gewöhnlich, mit Wasser, Petersil und Salz, läßt sie ablaufen, befreit sie von den Schalen auf den Schwänzen, schneidet die untern Füße weg, wie auch die Spitzen von den Scheeren, und bricht den Bart ab. Dann bringt man sie in eine Casserole und thut etliche Löffel voll Provencer-Öel, Petersil, einige Schalotten, Knoblauch und eine mit Nelken besteckte Zwiebel daran, und läßt es auf Kohlen langsam dämpfen; dann richtet man die Krebse auf eine Schüssel, und gießt die Sauce durch ein Haarsieb darüber.

12. Aустern zu braten.

Wenn die Aустern aufgemächt werden, muß man zuerst darauf sehen, daß der Saft darin bleibe. Man löst sie dann unten von der Schale gut ab, und stellt sie alle nebeneinander auf den Rost. Dann läßt man ein Stückchen Butter zerfließen, und thut davon in jede Aустerschale so viel als nöthig ist, bestreut sie auch mit Pfeffer und Salz und mit ein wenig geriebener Semmel mit Petersil vermischt. Ist es Zeit zum Anrichten, so stellt man die Aустern auf Kohlen, hält während dem Braten eine glühende Schaufel darüber und läßt sie schnell, aber nicht zu viel braten.



Sechster Abschnitt.

Ragouts.

1. Gefüllte Enten.

Wenn die Enten gepuht und ausgewaschen sind, werden sie auf dem Rücken der Länge nach aufgeschnitten und das Fleisch und die Knochen herausgelöst, ohne die Haut zu verschneiden. Nun verwiegt man das Fleisch nebst einem Stück Kalbsleber, einem Stückchen Speck, einer Hand voll Chalotten, Zwiebeln, Petersil und ein wenig Esdragon so fein als möglich, dünstet es hernach auf dem Feuer und thut eine Hand voll geriebenes Brod dazu. Wenn es ein wenig angezogen hat, thut man es in eine Schüssel, thut das Gelbe von 3 Eiern, ein wenig Salz und Muskatnuß hinzu; dieses alles wird in einem Mörser zu Teig gestoßen, und die Haut der Enten damit gefüllt, so daß sie wieder ihre Form bekommen; und wenn sie auf dem Rücken wieder gut zugenähet sind, so werden sie wie andere Enten aufgespießt, mit Speck eingebunden und in eine Casserole gelegt, worein man eine mit Nelken besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, Selleri, Petersil, Zitronenscheiben und ein wenig Fleischbrühe thut. So läßt man sie schön gelb braten. Nun nimmt man sie heraus, und erhält sie warm, bis die Sauce fertig ist. Dazu nimmt man den Saft, worin die Enten gedämpft wurden, streut etwas Mehl hinein und läßt dasselbe gelb darin anziehen, gießt dann ein

Gläschen Wein und den Saft von einer Zitrone, etliche Löffel voll brauner Fleischbrühe (Zus), einige gepuzte Trüffeln und ein gereinigtes Kalbsbrieschen dazu, läßt dieses noch eine Zeitlang kochen, richtet dann die Ente auf eine Platte an, und gießt die Sauce darüber.

2. Lerchen mit Kräuter.

Wenn die Lerchen gereinigt sind, legt man sie mit einem Stückchen Butter in eine Casserole, bestreut sie mit Pfeffer, Salz und Nelken, thut Petersil, Majoran, einen Eßlöffel voll Champignons und Zitronenschalen dazu; mit diesen läßt man es eine Weile kochen; dann streut man etwas Mehl darauf, läßt es auch wieder damit anziehen, und gießt dann ein Glas guten Wein daran. Wenn sie mit diesem noch eine Weile gekocht haben, können sie angerichtet werden.

3. Tauben in der Sauce.

Wenn die Tauben mit Speck und Zitronen gut abgedämpft sind, wird eine Sauce auf folgende Art verfertigt: Das Gelbe von 6 Eiern verrührt man mit einem Stückchen Butter und einem Löffel voll Fleischbrühe, läßt es unter beständigem Rühren dick werden; dann thut man einen Löffel voll Esdragon-Essig und einen Löffel voll Senf dazu, und gießt es über die gedämpften Tauben.

4. Hühner mit Reis.

$\frac{1}{2}$ Pf. erlesenen Reis setzt man mit einem Stückchen Butter, einem Stückchen Schinken und einer mit Nelken besteckten Zwiebel über das Feuer, gießt gute Fleisch-

brühe daran, und läßt ihn recht dick und weich kochen. Hierauf legt man ihn Fingersdick auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, welche auf den Tisch gegeben werden kann, stellt einen blechernen Reif darum, und bildet einen etwas höhern Rand aus dem Reis, damit die Sauce von den Hühnern nicht auslaufen kann. Dann legt man gute frifassierte Hühner darauf, nebst etlichen Löffeln voll von der Sauce, worin diese gekocht wurden, bedeckt sie wieder Fingersdick mit Reis, auf diesen legt man wieder Hühner, und fährt so fort, bis die Form voll ist; oben belegt man es mit dünnen Stückchen Butter, bestreut es mit geriebenem Milchbrod, und läßt es im Ofen eine schöne Farbe bekommen. Will man das Gericht auf den Tisch stellen, so zieht man den Reif weg, die übrige Sauce aber zieht man mit dem Gelben von 2 Eiern ab, und giebt sie besonders dazu.

5. Junge Hühner mit Champignons.

Die Hühner werden sorgfältig gepuht und ausgenommen, und dann aus etlichen Wassern recht sauber gewaschen. Nun legt man ein Stückchen Butter in eine Casserole, legt die Hühner mit Salz und Muskatnuß daren, thut eine mit Nelken besteckte Zwiebel dazu, läßt es eine Viertelstunde damit anziehen, streut dann ein wenig Mehl darauf, schüttelt es öfter um, gießt dann ein Glas Wein und gute Fleischbrühe dazu, und läßt so die Hühner gut durchkochen. Dann verwiegt man eine Hand voll Champignons, dämpft sie in einem Stückchen Butter mit ziemlich viel Petersil, legt sie zu den weich gekochten Hühnern auf eine Schüssel und erhält sie warm. Nun wird wieder eine Hand voll abgekochte und sauber gepuhte Champignons geschnitten,

diese läßt man eine Viertelstunde in der Sauce kochen; dann richtet man die Sauce durch ein Haarsieb über die Hühner, und legt die Champignons zierlich darin herum.

6. Hühner mit Hopfen.

Wenn die Hühner wie gewöhnlich gepuzt sind, werden sie gut aufgespießt, mit Wasser, Wein, Essig und Salz, auch einer mit Nelken besteckten Zwiebel und einer halben Zitrone zugesetzt und weich gekocht. Nun kocht man junge Hopfen in Salzwasser, unterdessen thut man einige Löffel voll Provencer-Öel in eine Casserole, dünstet einen Eßlöffel voll Mehl und ein wenig Petersil darin, gießt ein wenig Fleischbrühe dazu, legt die Hopfen, nachdem das Wasser wieder sauber abgelaufen ist, darauf, und läßt sie unter öfterm Umschütteln ein wenig dämpfen. Nun thut man Salz und Muskatnuß hinzu, gießt ein wenig von der Sauce, worin die Hühner gekocht wurden, daran, und läßt sie noch ein wenig kochen. Wenn sie mit diesem noch einmal aufgekocht haben, legt man die Hühner auf die Schüssel, rührt die Hopfen mit dem Gelben von 2 Eiern und einigen Löffeln voll sauerm Rahm an, und wenn sie ein wenig angezogen, richtet man sie um die Hühner herum.

7. Junge Enten mit Spargeln und Krebsen.

Halb ausgewachsene Enten werden wie gewöhnlich gepuzt und gereinigt, gut abgetrocknet und mit Pfeffer und Salz eingerieben. Nachdem sie eine Stunde so gelegen haben, werden sie mit Speck eingebunden und in eine Casserole gelegt. Nun gießt man ein Glas Wein,

eben so viel Fleischbrühe und ein halbes Trinkgläschen voll Essig daran, und thut die Schale von einer halben Zitrone und eine mit Nelken besteckte Zwiebel dazu, läßt sie weich dämpfen, doch müssen sie weiß bleiben. Dann siedet man Spargeln, nachdem sie sauber gepuzt und in kleine Stückchen geschnitten sind, in Salzwasser weich, doch nicht gar zu weich, läßt ein Stück Butter zerfließen, aber nicht heiß werden, läßt einen Löffel voll Mehl und ein wenig gehackten Petersil darin anziehen, und gießt so viel süße Milch oder Rahm hinzu, als zu einer Sauce nöthig ist. Hierauf mischt man Salz und ein wenig Muskatnuß daran, legt die Spargeln, nachdem das Wasser wieder sauber abgelaufen ist, hinzu, und läßt sie eine Viertelstunde dämpfen. Dann löst man 5 abgefottenen Krebsen die Schwänze und Scheeren aus, thut sie in ein besonderes Geschirr mit einem Stückchen Butter, streut Salz und Petersil darauf, und läßt sie ein wenig anziehen. Dann richtet man die Enten auf eine Schüssel an, legt die Spargeln im Ringe darum herum, belegt sie zierlich mit den gedämpften Krebsen, und giebt sie recht heiß auf den Tisch.

8. Tauben im Dampf.

Wenn die Tauben wie gewöhnlich ausgenommen, zugerichtet und mit Salz eingerieben sind, legt man sie in eine blecherne Form, gießt einige Eßlöffel voll Provencer-Öel daran, legt gelbe Rüben, Selleri, Petersil und Lorbeerblätter dazu, deckt ein Papier, welches in Del eingetaucht wurde, darüber, stellt die Form in kochendes Wasser, und läßt es so lange darin gleich fortsieden, bis die Tauben weich sind. Alsdann zerläßt man etliche Löffel voll Kraftbrühe (Fus) mit Zitronen-

saft, legt die Tauben auf die Schüssel und gießt die Sauce darüber.

9. Feldhühner mit Kohl gedämpft.

Wenn die Feldhühner gereinigt, aufgespießt, und mit Speck, welcher in längliche Stücke geschnitten und im Salz und Pfeffer umgewendet ist, gespießt sind, legt man etliche dünn geschnittene Speckscheiben in eine Casserole, thut eine mit Nelken besetzte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, $\frac{1}{4}$ Pfund Kalbfleisch, eben so viel leicht geräucherter Schweinefleisch, Petersil und Selleriwurzeln hinzu, und gießt ein Glas voll Wein und Wasser daran, legt ein mit Butter bestrichenen Papier darüber, deckt es zu und läßt es auf Kohlen langsam dämpfen, bis die Feldhühner weich sind. Ist dies geschehen, so legt man mit Wasser abgekochte Kohlköpfe, die in 2 Theile geschnitten sind, dazu, läßt es noch eine Viertelstunde kochen, und begießt sie öfter mit dem unten befindlichen Saft. Alsdann richtet man die Hühner auf die Platte und den Kohl darum herum, und gießt die Sauce durch einen Schaumlöffel darüber.

10. Grillirte Feldhühner mit Sauce.

Man schneidet 3 recht sauber gepuzte Feldhühner, jedes in 5 Theile, klopft sie mit einem Hackmesser breit, reibt sie mit Salz ein und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde liegen, bringt sie dann in eine Casserole und gießt $\frac{1}{2}$ Schoppen recht gutes Provencer-Öel darüber, überstreut sie mit verhackten Chalotten, Petersil und Zitronen, legt eine mit Nelken besetzte Zwiebel und einige Pfefferkörner bei, und läßt sie 1 Stunde lang dämpfen, wendet sie öfter

um und begießt sie fleißig; auch legt man einen Deckel mit glühenden Kohlen darauf. Wenn sie fertig sind, wendet man sie zuerst in der Sauce, worin die Hühner gedämpft wurden, um, bestreut sie alsdann stark mit geriebener Semmel und brater sie auf dem Roß recht gelb; dann macht man eine Sauce auf folgende Art: Das Gelbe von 4 Eiern verrührt man mit einem halben Gläschen voll Provencer-Öel, 2 Löffel voll gutem Senf, dem nöthigen Salz und ein wenig Pfeffer, drückt den Saft von einer Zitrone daran und rührt es so lange, bis es recht dick ist; dann giebt man die Sauce besonders zu den Feldhühnern.

11. Salmi von Feldhühnern.

Die wie gewöhnlich zugerichteten Feldhühner werden mit Speck, Zwiebeln, Zitronen und Lorbeerblättern nicht ganz weich gedämpft; während dem Dämpfen muß immer ein wenig rother Wein nachgegossen werden. Alsdann löst man das Fleisch von den Knochen ab, und stößt die Knochen nebst dem Kopf und Flügel im Mörser zu Teig, röstet das Gestosene in einem Stück Butter, thut einen Eßlöffel voll gehackte Trüffel oder statt dessen Champignons dazu, streut einen Löffel voll Mehl darüber, und wenn dieses auch ein wenig damit angezogen hat, gießt man ein Glas weißen Wein und ein Glas Fleischbrühe darüber, und läßt es eine Viertelstunde kochen. Wenn nun auch gehörig Salz und Gewürz daran ist, so treibt man es durch ein Haarsieb und gießt es über die Feldhühner auf die Platte, welche auf den Tisch gegeben werden kann, und stellt diese auf kochendes Wasser bis zum Auftragen; dann schneidet man Semmelschnitten, bakt sie in heißer Butter und legt sie um das Salmi herum.

12. Schweinsleber sehr gut zu kochen.

Zu 2 Pfund Schweinsleber nehme man $1\frac{1}{2}$ Pfund Speck und ein Viertelpfund Schweinsfett. Man hacht alles zusammen sehr fein, thut einen starken Eßlöffel voll feingehackten Petersil und eben so viel Zwiebeln hinzu, salzt es gehörig und mischt ein wenig gestoßenen Pfeffer darunter. Nun bestreicht man eine Casserole mit Schweinsfett und belegt sie mit dünn geschnittenen Speckscheiben, legt dann eine Fingersdicke Lage von der Leber darein, dann wieder Speckscheiben, und so fort, bis die Form voll ist; oben darauf legt man ein mit Schweinsfett angefeuchtetes Papier und stellt es 2 Stunden in einen nicht sehr heißen Ofen. Alsdann stürzt man es auf eine Schüssel, nimmt das meiste Fett davon und gießt ein wenig zerlassenen Zus, mit Zitronensaft vermischt, darüber.

13. Kalbsohren mit Champignons.

Die schön weiß gepuzten Ohren siedet man mit Wasser, Wein, Essig, Zwiebeln, Wachholderbeeren und der Schale von einer Zitrone recht weich, richtet sie schön auf eine Schüssel an und thut 2 Hände voll Morcheln, welche abgekocht worden und in Butter gedämpft sind, dazu. Man legt diese zerstreut auf der Schüssel herum; dann zieht man eine gute weiße Buttersauce mit dem Gelben von 2 Eiern ab, und gießt sie über die Ohren.

14. Kalbsgehirn mit Paradiesäpfel-Sauce.

Das Kalbsgehirn muß mit heißem Wasser gewaschen

und die Haut sauber davon abgezogen werden. Dann setzt man es mit Wasser, Wein, nebst einer mit Nelken besteckten Zwiebel, einem Lorbeerblatt und der Schale von einer Zitrone, Salz und Muskatnuß zum Feuer, läßt das Gehirn gut darin kochen, und macht indessen eine Sauce auf folgende Art: Man schneidet etliche Paradiesäpfel in kleine Stückchen, legt sie in einen Seier und drückt das Wasser sauber davon; dann setzt man sie mit einem Stück Butter über das Feuer, legt ein Stückchen rohen Schinken, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt dazu, salzt sie gehörig, streut etwas Mehl darauf und läßt sie eine halbe Stunde dämpfen, rührt sie aber öfter um, damit sie nicht ansetzen; dann gießt man so viel Fleischbrühe daran, daß die Sauce nicht zu dick und nicht zu dünn wird. Nun drückt man den Saft von einer Zitrone hinzu, läßt es noch etlichemal aufkochen, richtet das Gehirn auf eine Schüssel an, und treibt die Sauce durch ein enges Haarsieb darüber.

15. Kalbsgehirn auf eine andere Art.

Wenn das Gehirn wie das vorige zubereitet ist, dünstet man eine Hand voll lauter gleiche ganz kleine Zwiebeln in einem großen Stück Butter schön gelb, so daß sie aber ganz bleiben, thut auch eine Hand voll abgekochte Morcheln oder Champignons dazu, läßt sie mit den Zwiebeln noch ein wenig anziehen; dann gießt man ein Glas Fleischbrühe und ein Glas Wein hinzu, thut Salz und Muskatnuß daran, und läßt es gut aufkochen. Beim Anrichten legt man die Champignons und Zwiebeln zierlich in der Schüssel herum.

16. Rindsgehirn.

Wenn das Gehirn aus etlichen warmen Wassern gewaschen und recht sauber abgehäutelt ist, verfertigt man eine Sauce auf folgende Art: Man macht eine gute weiße Buttersauce, gießt ein Glas rothen Wein hinzu, thut die Schale von einer Zitrone und eine mit Nelken besteckte Zwiebel, Pfeffer, Salz und Muskatnuß hinzu, läßt das Gehirn in dieser Sauce eine halbe Stunde kochen; dann dünstet man eine starke Hand voll junge abgefottene Hopfen in einem Stück Butter, legt das Gehirn auf eine Platte, den Hopfen im Kreise herum und gießt die Sauce durch ein Haarsieb darüber. Man kann den Rand der Platte noch mit hartgefottenen und geschnittenen Eiern garnieren.

17. Schsenzunge.

Man siedet eine Zunge in Fleischbrühe oder Wasser weich, und thut während dem Sieden Zwiebeln, Petersil, Selleri, gelbe Rüben und Salz hinzu. Wenn die beigelegten Wurzeln weich sind, so werden sie herausgenommen und warm erhalten. Die Zunge schält man und schneidet sie in Fingersdicke runde Stücke, schält dann eine große Hand voll kleiner Zwiebeln, läßt sie in etlichen Löffeln voll Jus, oder bei dessen Ermangelung in einem Stück Butter weich dämpfen, thut die abgekochten Wurzeln hinzu, läßt alles recht schön gelb werden, gießt ein wenig von der Sauce, worin die Zunge gefotten worden, hinzu, läßt es etlichemal aufsieden und drückt den Saft von einer Zitrone dazu; dann legt man die Stücke von der Zunge wie einen Kranz auf die Platte, die Zwiebeln und Wurzeln und Kräuter auf die Mitte, und gießt die Sauce darüber.

18. Andere Art.

Man setzt eine Ochsenzunge mit Wasser, Wein und ein wenig Essig, Lorbeerblätter, Zitronen, Schalotten, Petersil und Salwei zum Feuer, und läßt sie weich kochen. Dann thut man sie aus der Brühe und läßt diese durch ein Sieb laufen; dann dämpft man 12 bis 18 Stücke kleiner ganzer Zwiebeln in einem Stück Butter ganz gelb, streut ein wenig Mehl darauf, thut von der Brühe, worin die Zunge gesotten worden ist, einen Schöpflöffel voll dazu, läßt es zu einer Sauce kochen, bis die Zwiebeln weich sind und mischt noch das nöthige Salz bei; nun legt man eine starke Hand voll abgesottenen Blumenkohl darein und läßt sie mit diesem noch einmal aufkochen; dann richtet man die Zunge, die in Stücke geschnitten seyn muß, wie einen Kranz auf die Schüssel an, legt den Blumenkohl neben herum, die Zwiebeln in die Mitte und gießt die Sauce darüber.

19. Schaafzunge mit grüner Sauce.

Man siedet so viele Schaafzungen, als auf eine Platte erforderlich sind und bringt sie, nachdem sie geschält sind, rund zusammen auf eine Platte, und gießt auf dieselbe eine Sauce, welche auf folgende Art verfertigt wird: Man setzt 2 Hände voll junge grüne Erbsen mit einem ziemlich großen Stück Butter über das Feuer, thut Salz und eine Hand voll gehackten Petersil hinzu, nebst einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe und läßt sie zugedeckt weich dämpfen; dann treibt man sie durch ein Haarsieb und rührt einen Schöpflöffel voll Jus, das Gelbe von einem Ei und einen Schoppen süßen Rahm hinzu, und läßt es unter immerwährendem Rühren kochen.

20. Kalbsbrieschen und Hahnenkämme mit Jus.

Die Kalbsbrieschen werden in gesalzenem Wasser abgekocht und die Hahnenkämme, nachdem sie abgehäutelt sind, an einen Faden aufgefaßt und in Fleischbrühe mit Zwiebeln bis zum weich werden abgesotten; dann nimmt man sie heraus, legt die Brieschen und die Kämme wechselsweise auf eine Schüssel; dann gießt man einen Schöpflöffel voll Jus und den Saft von einer Zitrone daran, und läßt es zusammen ein wenig aufkochen; dann bestreut man es mit verwiegten Zitronenschalen und gießt die Sauce darüber.

21. Gefüllte Hühnermägen.

Wenn die Mägen von den weißen Häutchen befreit sind, werden sie alle neben einander gelegt und Salz darüber gestreut, sie dürfen aber nicht ganz durchgeschnitten seyn. Dann zerläßt man ein Stück Butter, dünstet einen Löffel voll verwiegten Petersil darin, eben so viel klein gehackte und abgekochte Morcheln und Kalbsbrieschen; dann thut man dieses zum Erkalten in eine Schüssel, thut das nöthige Salz, Muskatnuß und ein wenig Zitronenschalen daran, schlägt ein Ei dazu und rührt alles wohl untereinander; füllt dann jeden der Mägen damit und näht diese wieder zu. Alsdann setzt man sie in einer Casserole mit einem Stück Butter, einer mit Nelken besteckten Zwiebel und der Schale von einer halben Zitrone auf's Feuer, gießt ein wenig Fleischbrühe dazu und läßt sie weich dämpfen. Sind sie gehörig weich, so nimmt man sie heraus und erhält sie auf heißem Wasser wärm; dann rührt man einen Löffel voll Mehl in die Sauce, worin die Mägen gedämpft wurden,

gießt noch etwas Fleischbrühe und den Saft von einer Zitrone daran und richtet sie über die Mägen an.



Siebenter Abschnitt.

Fasten- und Mehlspeisen.

1. Aufgesetzte Eier mit Parmesan-Käse.

Man bestreicht eine Platte dick mit Butter und überstreut sie Messerrückendick mit geriebenem Parmesan-Käse; nun verklopft man etliche Löffel voll sauren Rahm, thut Salz, Muskatnuß und Pfeffer hinzu, schlägt frische Eier über den Käse auf, so, daß sie aber schön ganz bleiben, gießt den Rahm daran, streut wieder Käse darüber, legt kleine Stückchen Butter darauf, stellt die Platte eine kleine Viertelstunde in einen nicht sehr heißen Ofen und läßt die Eier eine schöne gelbe Farbe bekommen, aber nicht hart werden. Man muß sie erst dann in den Ofen stellen, wenn man sie bald auftragen will.

2. Hartgesottene Eier mit Krebsbutter.

Man schneidet die Eier, wenn sie hart gesotten sind, in Scheiben und nimmt das Gelbe davon. Nun macht man von 15 Krebsen Krebsbutter, läßt diese in einer Casserole zerfließen, dünstet einen Löffel voll Mehl

darin, schüttet gute Fleischbrühe daran, legt eine mit Nelken besteckte Zwiebel und ein Lorbeerblatt sammt der Schale von einer halben Zitrone dazu, und läßt diese Sauce eine halbe Stunde lang kochen. Alsdann verrührt man das Gelbe von den hartgefottenen Eiern recht fein, rührt es an die Sauce, legt die geschnittenen Eierrändchen darein und läßt sie noch einmal aufkochen.

3. Eine andere Art.

Man nimmt hartgefottene Eier, schneidet sie so auf, daß man das Gelbe ganz herausnehmen kann und schneidet das Weiße in Ringe. Dann dämpft man verriegelten Petersil in einem Stück Butter, thut die geschnittenen Eier sammt dem Gelben hinein und gießt ein Gläschen gute Fleischbrühe hinzu. Nun schneidet man etliche kleine eingemachte Gurken der Länge nach entzwei, thut sie sammt etwas Estragon und Limian auch hinzu und läßt alles zusammen noch eine Zeitlang dämpfen. Dann richtet man es reihenweise auf die Platte und gießt die Sauce darüber.

4. Gefüllte Eier mit Gehirn.

Man reibt von einem Milchbrod die Rinde ab, weicht das Brod in Milch ein, drückt es wieder gut aus, reinigt 2 Kalbsgehirn und läßt sie einmal im Salzwasser aufkochen; dann rührt man ein Stückchen Butter mit 2 Eiern, thut die Gehirn und das geweichte Brod hinzu, und mischt das nöthige Salz und etwas Zitronen bei. Hierauf schneidet man hartgefottene Eier in der Mitte entzwei, nimmt das Gelbe heraus und füllt von der Gehirnmasse hinein, legt sie auf eine mit Butter be-

strichene Platte, so daß die Fülle aufwärts kommt. Das Gelbe von den hartgesottenen Eiern verrührt man mit einem Glas voll süßem Rahm, thut etwas Salz und Muskatnuß dazu, schüttet es über die Eier und läßt sie im Ofen anziehen. Auf gleiche Weise können sie auch mit Spinat gefüllt werden, nur daß statt Gehirn gut gekochter Spinat genommen wird.

5. Omelettes mit Parmesan-Käse.

Man verschlägt 8 ganze Eier in eine Schüssel, thut 4 Loth geriebenen Parmesan-Käse hinzu, läßt ein Stück Butter in einer Casserole zerfließen, schüttet die Eier hinein und backt es auf beiden Seiten schön gelb, wie gewöhnliche Omelettes.

6. Eier in Essig und Del.

Man siedet 6 bis 8 Eier hart, legt sie in kaltes Wasser, damit sie sich gut abschälen lassen, schneidet jedes in 4 Theile, legt sie auf eine Schüssel; dann verrührt man das Gelbe von 2 frischen Eiern mit einem halben Glas voll gutem Provencer-Del so lange, bis das Del ganz dick wird, thut etwas guten Essig, 2 Eßlöffel voll Senf und Estragon hinzu, und gießt das über die Eier.

7. Käse = Auflauf.

Man kocht von einem Schoppen Milch, Mehl und einem Stück Butter einen ganz dicken Brei, läßt ihn abkühlen, rührt nach und nach das Gelbe von 6 Eiern und ein halbes Gläschen süßen Rahm dazu, mengt $\frac{1}{4}$ Pf.

geriebenen Parmesan-Käs, oder in Ermanglung dessen, guten andern Käs hinzu und thut noch das nöthige Salz und Pfeffer dazu. Nun formirt man kleine Papierkapseln, taucht sie in Butter, füllt von der Masse hinein, doch dürfen sie nicht ganz voll seyn, stellt sie auf ein Blech nicht zu nahe aneinander, backt sie bei gelinder Hitze leicht gelb und giebt sie sammt dem Papier zur Tafel.

8. Eier-Speise mit Salmi.

Man nimmt ein Stückchen Braten von einem Rehe, auch eine Kalbsmilze und ein Stückchen Leber, schabt dies alles und nimmt alle Fasern davon, vermischt es mit Zwiebeln, Chalotten, Zitronen, Timian und Estragon, backt alles sehr fein, thut es in eine Schüssel, rührt es mit dem Gelben von 4 harten Eiern und $\frac{1}{4}$ Pfund klein gehacktem Speck wohl untereinander, und thut eine Semmel, welche in Wein eingeweicht ist, einen Löffel voll gestoßenen Zucker, das nöthige Salz und etwas gestoßene Nelken hinzu. Nun belegt man eine Casserole mit dünnen Speckscheiben, füllt das Angerührte hinein, backt es im Ofen eine Stunde langsam. Ist es hinlänglich gebacken, so stürzt man es auf eine Schüssel heraus und fertigt eine Sauce auf folgende Art: Man macht eine gute braune Sauce, kocht sie gut aus, thut während dem Kochen etwas Zitronenschalen und etwas Estragon-Essig hinzu, läßt sie damit ein wenig aufkochen; dann verrührt man etliche Löffel voll Tauben- oder Hühnerblut mit Zitronensaft, läßt es in der Sauce ein wenig anziehen und richtet diese über die Salmi-Speise an. Man kann auch einen Eßlöffel voll Provençer-Öel darin kochen.

9. Gefüllte Speise von Hecht und Krebsen.

Man nimmt einen Hecht von mittlerer Größe, reinigt ihn gehörig, schneidet ihn in der Mitte der Länge nach entzwei und macht aus demselben gleiche 2 Fingerbreite Stückchen, thut sie in eine Casserole, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, Chalotten und andern Zwiebeln, Petersil und Zitronenschalen. Nun gießt man ein halbes Gläschen voll Del dazu, läßt ihn auf dem Feuer dämpfen und fertigt eine Farce auf folgende Art: Etwas von dem Hechte, was man zurückgehalten, thut man in einen Mörser, stößt es recht fein, treibt es durch ein Haarsieb, damit alle Gräte zurückbleiben. Hierauf rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Krebsbutter mit dem Gelben von 6 Eiern, 4 Löffel voll saurem Rahm, ein in Milch geweichetes Milchbrod mit dem gestoßenen Hechte recht untereinander, thut Salz und Muskatnuß hinzu, schlägt das Weiße von den 6 Eiern zu Schnee, rührt ihn auch daran, so wie die Schale von einer Zitrone. Dann bestreicht man eine Platte, welche auf den Tisch gegeben werden kann, dick mit Butter und stellt einen Reif von Blech darum; in die Mitte legt man ein Kreuzerbrod, welches man mit Butter bestrichen hat, damit eine Höhlung bleibe, und thut die Form darauf. Oben darauf legt man die abgekochten Fischstücke, die man sorgfältig von allen Gräten befreit; neben diese, ausgekochte Krebschwänze, daß die Masse ganz damit bedeckt ist, legt ein mit Butter bestrichenes, wieder in Del getauchtes Papier darüber, und läßt es backen. Nach diesem nehme man das Papier weg und das Brod heraus, und gieße eine gute Krebsauce, wie schon öfter gezeigt wurde, in die Höhlung.

10. Kaffe-Auflauf.

Man bindet 4 Loth leicht gebrannten und gemahlener

Kaffe in ein kleines wollenes Tuch, und gießt $1\frac{1}{2}$ Schoppen recht guten süßen Rahm kochend darüber, welches 2 bis 3 mal wiederholt wird. Ist dieser schön hell abgelaufen, so rührt man das Gelbe von 10 Eiern damit ab, thut 4 Loth Biscuit oder Zwieback darunter, schlägt von 4 Eierweiß einen steifen Schnee und thut diesen nebst einem Stückchen Vanille auch dazu. Nun belegt man eine blecherne Form mit gutem Buttermehl, und gießt die Masse hinein, macht einen Deckel von Teig darüber und backt sie langsam.

10. Wein-Auflauf.

Man röstet in heißer Butter $\frac{1}{2}$ Pfund geriebener Semmel, gießt einen halben Schoppen heißen Wein darüber, und läßt es unter beständigem Rühren zu einem dicken Brei kochen. Während es erkaltet, rührt man ein Stückchen Butter zu Schaum und rührt nach und nach das Gelbe von 8 Eiern darunter, thut die Schale von einer Zitrone, ein wenig Zitronat und die mit Wein angerührte Semmel dazu, schlägt das Weiße von 6 Eiern zum Schnee, rührt diesen daran und Zucker, bis es süß genug ist, und backt es in einem nicht zu heißen Ofen.

12. Auflauf von eingemachten Baumrüßen.

Man schneidet 15 eingemachte Baumrüßen in ganz kleine Stückchen, thut sie in eine Schüssel und gießt 3 Löffel voll von dem Saft, worin sie eingemacht sind, dazu. Nun verrührt man das Gelbe von 8 Eiern mit 3 Löffel voll Kartoffelmehl, thut die Rüßen hinein und setzt dieses zum Feuer, es darf aber nicht kochen,

sonst gerinnt es gleich; gießt es alsdann in eine Schüssel, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee, rührt diesen nebst Zucker, welcher an einer Zitrone abgerieben seyn muß, daran, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Brod ausgestreute Form und backt es langsam.

13. Auflauf von Kirschen.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, eine in Milch geweichte Semmel oder ein Milchbrod auf dem Feuer ganz glatt mit einander ab, thut es zum Erkalten vom Feuer und rührt es mit dem Gelben von 4 Eiern und 4 Loth Zucker und der fein verwiegten Schale von einer Zitrone recht stark; schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee und rührt ihn behutsam unter die Masse. Nun bestreicht man ein Blech mit Butter, belegt es mit einem mit Butter bestrichenen Papier, stellt 3 Reife von Blech darauf; dann vertheilt man die Masse zwischen diese Reife und backt sie recht schön gelb. Indessen röstet man eine Hand voll geriebenes Milchbrod, vermischt es alsdann mit Zucker, Zimmet, Zitronenschalen und etlichen Eßlöffeln voll Wein, thut 1 Pfund abgezopfte Kirschen dazu; dann legt man ein mit Butter bestrichenes Papier in eine runde auch mit Butter bestrichene Form, legt einen von den gebackenen Kuchen darein, auf diesen Fingerdick von den angerührten Kirschen, bedeckt sie mit dem zweiten Kuchen, belegt diesen ebenfalls mit Kirschen und bedeckt diese mit dem dritten Kuchen; dann wieder Kirschen, bedeckt diese mit einem mit Butter bestrichenen Papier und stellt es in den Ofen.

14. Gefüllte Aepfel im Reis.

Man setzt $\frac{1}{4}$ Pfund gebrühten Reis mit guter Milch über

ein Kohlenfeuer, dann rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker mit dem Gelben von 6 Eiern recht schaumig, und rührt nach und nach den erkalteten Reis darein, thut Zucker, bis es süß genug ist, dazu, mischt 4 Loth fein gestosene und geseibte Mandeln und die klein verwiegte Schale von einer Zitrone dazu, und rührt das zu Schnee geschlagene Eierweiß daran. Nun bestreicht man eine beliebige Form mit Butter, und legt die Hälfte von der Reismasse hinein; dann stellt man abgeschälte Borsdorfer-äpfel, welche geschält, ausgehöhlt und mit frischen Johannisbeeren gefüllt sind, darauf herum, gießt die andere Hälfte von der Masse darauf, schneidet dünne Stückchen Butter darauf, und backt es schön gelb. Es muß gleich, wie es aus dem Ofen kommt, aufgetragen werden, weil es sich sonst gleich setzt.

15. Eine andere Art.

Man schneidet geschälte Äpfel zu runden Scheibchen, und überstreut sie stark mit Zucker und Zimmt, läßt sie eine Zeitlang stehen; dann wendet man sie in Eier und geriebenem Brod um, und backt sie aus recht heißem Schmalz.

Nun thut man ein Stückchen Butter auf Kohlen und röstet etwas geriebener Semmel darin, legt diese alsdann in eine Schüssel, gießt, da sie noch warm ist, ein Trinkgläschen voll Wein daran, thut 2 Loth gestosenen Zucker und etwas verwiegte Zitronenschalen nebst 4 Eiern und einigen Löffeln voll süßem Rahm daran, und vermischt es recht untereinander. Nun belegt man eine runde Form mit dünnem Buttermey, legt in die Mitte ein Kreuzerbrod, legt um dieses herum Fingersdick von der angerührten Masse, auf diese eine Lage von

den gebackenen Aepfeln, und fährt so wechselweise fort, bis die Form voll ist. Oben bedeckt man es mit einem in Butter getauchten Papier und backt es in einem nicht sehr heißen Ofen. Ist dies geschehen, so stürzt man es auf eine Platte, doch so, daß der Buttermig unten zu liegen kommt, und füllt in die Mitte eine kurz eingekochte Compote von Aprikosen.

16. Gefottene Speise mit Kirschenwasser oder Rhum.

Man schält und stößt $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln ganz klein, theilt sie in 2 Theile, läßt den einen Theil in einem mäßigen Pfännchen mit $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenem Zucker so lange rösten, bis sie sich von der Pfanne loslösen; dann mischt man einen Eßlöffel voll geriebener Semmel dazu, thut das in eine Schüssel und gießt ein Gläschen heißen Wein darüber, läßt es auf heißer Asche stehen, aber nicht kochen. Dann schneidet man runde Stückchen von Milchbrod, backt sie, nachdem sie in Wein gekocht und in Eier umgewendet worden, in Schmalz, und belegt hohe obere Kaffertassen damit; die zurückbehaltenen Mandeln verrührt man mit 4 ganzen Eiern, einer Hand voll geriebener Semmel, einem Eßlöffel voll Zucker und einer Nuß groß Butter, mischt die gerösteten Mandeln auch darunter, füllt es in die belegten Tassen, stellt sie in kochendes Wasser, deckt einen Deckel mit schwachem Kohlenfeuer darauf, und läßt das Wasser so lange sieden, bis die Masse fest ist. Alsdann stürzt man sie auf eine Platte, übergießt sie mit 2 bis 4 Löffel voll Kirschwasser oder Rhum, streut ziemlich viel Zucker darüber, gießt ein Gläschen voll von dem Liqueur in die Mitte der Platte, zündet es mit einem brennenden Papier an und giebt es brennend zur Tafel.

17. Gefüllte Bröddchen mit Chokolade.

Man thut einen Schöpflöffel voll feines Mehl in eine Schüssel und stellt es an einen warmen Ort; dann rührt man es mit einem Ei und süßer Milch zu einem lockeren Teige an, thut einen starken Löffel voll gute Bierhefen hinzu, salzt ihn nur schwach und klopft ihn recht lange. Dann nimmt man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Brett, und sticht einer Baumnuss große runde Bröddchen daraus, setzt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und läßt sie an einem warmen Orte aufgehen. Nun wendet man sie in zerlassener Butter, setzt sie wieder auf das Blech, und backt sie in einem nicht sehr heißen Ofen; dann läßt man sie recht erkalten, schneidet oben Deckel ab und höhlt sie recht aus. Nun reibt man 2 Tafeln Chokolade, rührt sie mit einem halben Gläschen süßen Rahm an, thut ein Stückchen gestoßenen Zucker auf das Feuer, läßt ihn zerfließen, und rührt die Chokolade und eine kleine Hand voll gestoßene Mandeln darunter. Nun taucht man die ausgehöhlten Bröddchen in süßer Milch, wendet sie dann in Eier um, backt sie in heißer Butter schnell, läßt sie auskühlen und füllt die gekochte Chokolade darein, legt die abgeschnittenen Deckel wieder darauf, macht sie mit einem Spießchen fest, legt sie reihenweise auf eine Platte und macht eine Sauce auf folgende Art darüber: Man siedet einen Schoppen süßen Rahm mit Zucker, rührt das Gelbe von 2 Eiern daran, strudelt ihn zu Schaum und gießt ihn über die gefüllten Bröddchen; man läßt sie auf heißer Asche nur einmal aufkochen, nimmt die Spießchen wieder heraus und trägt sie auf.

18. Reis mit Nefel.

Man kocht einen sehr dicken Reiskreis und läßt ihn

wieder recht erkalten. Nun schält man gute Borsdorfer-Äpfel, schneidet Deckel ab, höhlt sie aus, und füllt sie mit folgender Fülle: Man röstet $\frac{1}{4}$ Pfund gestosene Mandeln mit einem Stück Butter, ein wenig Zucker und einem Löffel voll geriebenes Milchbrod, thut die Kleingewiegte Schale von einer Zitrone dazu, füllt die Äpfel damit, und steckt die Deckel mit einem Spießchen darauf. Nach diesem wendet man sie in Eiern und dann in geriebenem Brod um, und backt sie in heißer Butter. Dann rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit 6 Eiern ab, thut Zucker und Zimmet dazu, rührt den Reis nach und nach hinzu, bestreicht eine Platte, welche auf den Tisch gegeben werden kann, dick mit Butter, stellt einen blechernen Reif darum und füllt die Reismasse hinein, thut die gekochten Äpfel darauf, legt ein mit Butter beschriebenes Papier darüber, und stellt sie in einen nicht zu heißen Ofen. Man kann auch diese Äpfel zwischen den Reis legen und dann backen.

19. Knopf von Rebhühnern, Schnepfen oder anderm Geflügel.

Gepuzte Rebhühner (oder anderes Geflügel) setzt man, mit Speck eingebunden, in einer Casserole zum Feuer, thut Zwiebeln, ein Lorbeerblatt und die Schale von einer Zitrone dazu, gießt einen Löffel voll Fleischbrühe daran und läßt die Vögel auf beiden Seiten gelb dämpfen. Wenn sie weich sind, löst man das Brustfleisch davon ab, stößt das übrige in einem Mörser recht klein, läßt dieses in einer Casserole mit 2 Eßlöffeln voll Fleischbrühe aufkochen, damit die Kraft herauszieht, und treibt es dann durch ein Haarsieb in eine Schüssel; hernach verhackt man das Brustfleisch mit Zitronen und

Stragon so fein wie möglich, und thut es zu dem, was durchgetrieben ist. Nun weicht man eine Semmel in Fleischbrühe ein, in etwas verwiegtem Speck dünstet man einen Löffel voll verwiegten Petersil, thut dieses, so wie die Semmel, an das Vorhergehende, und rührt es mit 4 bis 5 Eiern und einem Löffel voll süßen Rahm untereinander, thut auch Muskatnuß und gehörig Salz daran. Hierauf füllt man diese Masse in eine mit Butter bestrichene Form, stellt es in kochendes Wasser und läßt es zugedeckt eine Stunde sieden. Dann stürzt man den Knopf auf eine Schüssel und macht eine gute Sardellen-Sauce darüber.

20. Knopf von Zuckererbsen.

Man löst die Erbsen nicht eher aus ihren Schalen, als wenn man sie gleich braucht, dann wascht man sie und setzt sie mit einem Stückchen Butter, Salz und Petersil über Kohlen und thut ein wenig junge gelbe Rüben darein; man läßt sie recht weich dämpfen, schüttelt sie fleißig, und nimmt die gelben Rüben, wenn sie weich sind, heraus. Wenn die Erbsen gekocht sind und gar keine Brühe mehr haben, treibt man sie durch ein Haarsieb. Nun rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Rindermark mit einigen Löffeln voll frischem Wasser bis es ganz weiß und schaumig ist und das Wasser sich wieder davon trennt, rührt das Gelbe von 5 Eiern und einen gehäuf-ten Eßlöffel voll geriebenes Milchbrod daran, thut Salz, Muskatnuß und den Schnee von 5 Eiern hinzu, mischt 3 Eßlöffel voll von den durchgetriebenen Erbsen mit dem Ungerührten untereinander, füllt es in eine mit Butter bestrichene Form, stellt es in kochendes Wasser und verfertigt eine Sauce auf folgende Weise: Man

verrührt 4 Löffel voll von den durchgetriebenen Erbsen mit dem Gelben von 2 Eiern, einem Löffel voll Zus und einem Löffel voll saurem Rahm und läßt es auf dem Feuer dick werden, aber nicht kochen. Dann stürzt man den Knopf auf eine Schüssel und richtet die Sauce darüber an. Die gelben Rüben legt man um den Knopf.

21. Gesottene Speise von Sago.

Man kocht $\frac{1}{4}$ Pfund recht sauber erlesenen und gewaschenen Sago in frisch gemolkener Milch 2 Stunden lang; dann läßt man ihn erkalten und rührt indessen 6 Loth Butter mit 6 ganzen Eiern schaumig, thut Zucker, welcher an einer Zitrone abgerieben ist, bis es süß genug ist, hinzu, schneidet auch 2 Loth Pomeranzenschalen und eben so viel Zitronat daran, füllt es in eine mit Butter bestrichene und mit Brod und Mandeln ausgestreute Form oder in eine Serviette, siedet es eine Stunde in kochendem Wasser und macht eine Weinsauce auf folgende Weise: Man verrührt das Gelbe von vier Eiern mit einem Trinkgläschen voll süßem Rahm und einem Stückchen Zucker, etwas Zitronenschalen und einem Schoppen guten alten weißen Wein, rührt es auf dem Feuer zu einer dicken Sauce, legt den Knopf auf eine Schüssel und richtet die Sauce darüber an.

22. Grüne Eierspeise.

Drei Loth Butter läßt man zerstiessen, dünstet eine Hand voll abgekochten klein verhackten Spinat mit Salz und Muskatnuß darin, thut grüne Zwiebeln und eben so klein gehackten Petersil hinzu. Hat es eine Viertelstunde gedämpft, so hebt man es vom Feuer und rührt ein in

Milch geweichtes Milchbrödchen und 2 ganze Eier hinzu, läßt es unter beständigem Rühren auf dem Feuer ganz austrocknen, thut es zum Auskühlen in eine Schüssel und rührt 2 ganze Eier und einen halben Schoppen süßen Rahm darunter, füllt es dann in eine mit Butter bestrichene Form, und backt es zwischen Kohlen oder im Ofen.

23. Eier-Mus.

Einen Kaffeelöffel voll Mehl, ein wenig gestoßenen Zucker, Zimmet, 3 Eier, 3 Loth Mandeln schält und stößt man recht klein, rührt es mit einem Schoppen süßen Rahm oder Milch glatt an, thut es mit einem Stück Butter und dem nöthigen Zucker in eine messingene Pfanne und läßt es unter immerwährendem Rühren gut werden, richtet es auf einen Teller, überstreut es mit Zucker, und brennt den Zucker mit einem glühenden Eisen an verschiedenen Orten.

24. Erdäpfel-Mus.

Man reibt 5 mittlere Erdäpfel, nachdem sie abgekochten und wieder erkaltet sind, auf dem Reibeisen, und rührt sie mit dem Gelben von 6 Eiern recht glatt; nun gießt man einen Schoppen süßen Rahm und einen Löffel voll Zucker, so wie auch etwas verewiegte Zitronenschalen hinzu, gießt es in eine tiefe Platte, die die Hitze aushält, und läßt es in einem Ofen oder zwischen Kohlen backen.

25. Chocolate-Mus.

Man reibt 2 Chocolatetäfelchen, verewischt sie mit

Constz. Kochb. II. Bd.

einem Gläschen süßen Rahm und läßt sie eine halbe Stunde stehen. Dann läßt man ein Stückchen Zucker in einer Pfanne hellgelb werden, bringt die angerührte Schokolade mit noch einem Gläschen Rahm hinein, läßt sie kochen bis sie dick genug ist; dann rührt man das Gelbe von 2 Eiern daran und läßt das Mus noch kochen, aber nicht dicker werden.

26. Eine andere Art.

Man thut einen Schoppen guten alten Wein mit 6 Loth Zucker und einem Stückchen Vanille über das Feuer und läßt ihn stark kochen; dann thut man 4 Tafelchen geriebene Schokolade darein, läßt es eine Weile kochen und richtet es über in Schmalz gebackene Brodschnitten an.

27. Kaffe-Mus.

Man brennt 4 Loth Kaffe nur Kastaniengelb, kocht ihn, schüttet ihn ganz heiß in anderthalb Schoppen süßen Rahm, deckt ihn zu und läßt ihn eine Viertelstunde stehen. Hernach seihet man ihn durch ein Tuch, verrührt das Gelbe von 5 Eiern damit, thut $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker und ein Stückchen Vanille daran, gießt ihn auf eine mit Butter bestrichene Schüssel und läßt das Mus in einem gelind geheizten Ofen aufziehen.

28. Aepfel-Mus mit Kirschwasser.

Man schält und schneidet gute Borsdorfer-Apfel in kleine Stücke, überstreut sie mit Zucker und fein verwiegten Zitronenschalen, gießt ein halbes Trinkgläschen voll Kirschwasser darüber, mischt das recht untereinan-

der und läßt es eine halbe Stunde stehen. Dann setzt man die Äpfel mit einem Glas rothen Wein auf Kohlen und läßt sie recht weich und trocken einkochen; dann belegt man eine Platte mit geschnittenem und in Schmalz gebacknem Milchbrod, gießt das Äpfelmus darüber, überstreut es oben mit geriebenem Brod und Zucker und stellt es etliche Minuten lang in einen Ofen. Man kann es warm oder kalt zur Tafel geben.

29. Mus von Knollenmilch.

Man hebt von gut gestochter Milch den Rahm ab, schüttet die Milch in eine Serviette, hängt diese auf und stellt eine Schüssel darunter, um das Wasser davon aufzufangen. Dann rührt man 6 Eßlöffel voll von dem abgelaufenen Käse mit einem Schoppen süßen Rahm oder Milch und dem Gelben von 8 Eiern, thut ein Stück Butter in eine messingene Pfanne, läßt es warm werden, schüttet die angerührte Masse hinzu, thut Salz, Muskatnuß und ein wenig fein geschnittenen Schnittlauch dazu und rührt es auf dem Feuer zu einem dicken Brei; läßt es aber nicht hart werden.

30. Gebranntes Mandel-Mus.

Vier Loth geschälte und sehr fein gestosene Mandeln röstet man mit 4 Loth Zucker bis die Mandeln anfangen hart zu werden und sie sich von der Pfanne lösen; dann gießt man einen Schoppen siedenden Rahm dazu, legt ein Stückchen Vanille darein und läßt das eine Weile kochen. Alsdann verrührt man das Gelbe von 4 Eiern, rührt diese Mandelmilch langsam daran, gießt es in eine tiefe Schüssel, belegt diese mit gebacknem Milch-

brodschnitten und stellt sie in einen wohl ausgefühlten Ofen. Man muß es warm zur Tafel geben.

31. Reis-Mus.

Man kocht 4 Loth sauber erlesenen und gewaschenen Reis in guter Fleischbrühe recht dick und weich. Nun macht man von 12 gutgereinigten Krebsen Krebsbutter, preßt diese durch ein Tuch und läßt sie erkalten; dann rührt man das Gelbe von 4 bis 5 Eiern ab, mischt nach und nach den gekochten Reis und die Krebschwänze hinzu, thut noch 2 Löffel voll Fus, ein wenig Muskatnuß dazu, und stellt es in einer mit Butter bestrichenen Form in einen Ofen oder auf Kohlen.

32. Gewöhnliche Dampfnudeln.

Man stellt Mehl in die Wärme und macht eine Höhlung in die Mitte desselben; in dieser macht man mit lauer Milch einen kleinen Vorteig, thut 2 Löffel voll gute dicke Bierhefe hinzu, rührt es wohl untereinander, bestreut es oben mit Mehl und läßt es so lange stehen, bis dieser Teig recht stark aufgegangen und sich wieder gesetzt hat. Alsdann zerläßt man 4 Loth Butter und gießt einen Schoppen süßen Rahm daran, läßt ihn lauwarm werden, und macht einen Teig damit an, daß er so dick wie ein fester Knöpfsteig wird, schlägt auch ein Ei dazu, und klopft ihn sehr stark und so lange, bis er recht glatt ist und sich von dem Löffel und der Schüssel löst. Nun bricht man mit einem Löffel ganz kleine Dampfnudeln daraus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett, läßt sie recht schön aufgehen. Sodann setzt man ein Stück Butter mit etlichen Löffeln voll süßer

Milch über Kohlen, legt die Dampfnudeln, wenn die Milch siedet, behutsam hinein, schüttelt sie öfters und läßt die Milch ein wenig einkochen; dann deckt man einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt sie schön gelb ausbacken. Während des Backens müssen etliche Löffel voll warme Milch nachgegossen werden.

Achter Abschnitt.

B r a t e n.

1. Gefüllter Wildschweinskopf.

Wenn das Wildschwein gebrannt und gereinigt ist, wird der Kopf an dem Genick abgeschnitten, unten die Haut bis an den Rüssel abgelöst, der Kopf gut ausgemacht, doch so, daß das Fleisch alles an der Haut bleibt, auch soll der Rüssel in seiner Form bleiben; dann löst man die Zunge heraus, sticht die Augen aus und wäscht den Kopf mit Essig und warmem Wasser recht gut ab, damit er den Geruch vom Brennen verliere. Dann verfertigt man eine Fülle auf folgende Art: Gebratenes Kalbfleisch, abgefottenes Schweinefleisch, gebratenes Geflügel, ein Stück fetten Speck, ein Stück abgekochten Schinken und eine abgefottene Kalbs- oder Rindszunge hackt man zusammen mit Petersil, Zwiebeln, Timian, Estragon, Majoran, Lorbeerblättern und Zitronenschalen so fein wie möglich, bringt es dann in eine Schüssel.

Hierauf dünstet man eine verhackte Zwiebel in einer Hand voll verwiegtem Speck, läßt dann das verhackte Fleisch u. s. w. auch damit anziehen, rührt es, bis es kalt ist, thut einen Kaffelöffel voll gestoßenen Pfeffer, Nelken, eine geriebene Muskatnuß und das nöthige Salz dazu, näht den Kopf zusammen, füllt ihn mit der bereiteten Masse recht fest und giebt ihm wieder seine rechte Form. Am Genick, wo er abgeschnitten ist, überlegt man die Fülle zuerst mit Speckscheiben und dann mit einem doppelt zusammengesetzten Kalbsnetz, und näht ihn zu. In die Ohren steckt man Hölzchen, damit sie aufrecht bleiben, die Augenhöcher müssen zugenäht werden. Dann bindet man den Kopf in ein Tuch fest ein und thut ihn in eine Casserole, gießt so viel geringen Wein daran, daß er darüber geht, läßt den Kopf sieden, und wenn er verschäumt ist, legt man erliche mit Nelken besteckte Zwiebeln, Selleri und Pastinat-Wurzeln dazu, thut die Zunge auch hinzu, salzt es gehörig und läßt es so lange sieden, bis Alles weich ist. Alsdann nimmt man den Kopf heraus und löst das Tuch und alle Fäden, wie auch die Hölzchen sorgfältig davon ab, legt den Kopf auf eine Platte, nimmt die Kalbsnetze auch davon, überstreicht den ganzen Kopf mit Provencer-Öel, damit er schön aussieht; in die Augen steckt man eine kleine Kastanie. Die Zunge schält man ab, putzt den Rachen und die Zähne sauber und legt die Zunge, nachdem man sie mit etwas Himbeersaft bestrichen, darein, steckt eine kleine Zitrone oder Orange in den Rüssel, und legt einen Lorbeerkranz um das Genick.

2. Gefülltes Spanferkel.

Wenn das Spanferkel sauber gepuzt und ausge-

nommen ist, nimmt man alle Knochen heraus, ohne es äußerlich zu verletzen. Nun hackt man 1 Pfund mageres Schweinefleisch vom Schlegel sehr fein, schneidet $\frac{1}{4}$ Pf. fetten Speck und ein Stückchen von einer geräucherter Schweinszunge in kleine Stücke, thut Pfeffer, Salz, Nelken, Zitronen, etwas Estragon und Majoran hinzu und mischt alles wohl untereinander; damit füllt man das Schweinchen, sucht es aber so viel möglich wieder in seine vorige Gestalt zu bringen; man stellt die Füße und macht, daß es den Kopf schön in die Höhe hält und stellt ein Hölzchen in das Maul, damit es offen bleibt. Nun umwickelt man es zuerst mit Kalbs- oder Schweinsnezen, dann mit Papier und bindet es mit Bindfaden, setzt es dann in eine lange Bratpfanne, die mit Speckscheiben belegt ist, thut eine mit Nelken besetzte Zwiebel, ein Lorbeerblatt und etliche Zitronenscheiben nebst einem Löffel voll Fleischbrühe dazu und läßt es in einem Ofen unter fleißigem Begießen langsam braten. Wenn es weich ist, nimmt man Bindfaden und Papier wieder davon und drückt den Saft von einer Zitrone darüber, steckt dem Schweinchen eine Zitrone in das Maul und trägt es auf.

3. Kalbs-Schlegel.

Man schneidet den Knochen aus dem Schlegel, ohne das Fleisch zu sehr zu verschneiden, verwiegt dann eine große Hand voll Petersil, Chalotten, Zwiebeln, Zitronen und ein Lorbeerblatt; dieses vermischt man mit Pfeffer und Salz, reibt das Innere des Schlegels damit ein; nun schneidet man ein Stück Speck in längliche Stückchen, wendet diese in Pfeffer und Salz um und füllt den Schlegel damit. Dann bindet man ihn wieder

zusammen, legt ihn in eine Casserole mit Speck, Sellerie, Petersil und Zitronenscheiben, legt ein Stückchen Butter darauf, bestreut ihn mit Salz, thut einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, stellt die Casserole auf Kohlen, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt den Schlegel braten, begießt ihn auch während des Bratens fleißig, damit er eine recht schöne Farbe bekommt. Beim Anrichten wird die Sauce durch ein Haarsieb über den Braten gegossen.

4. Auf eine andere Art.

Er muß wie der vorhergehende ausgelöst seyn, dann fertigt man eine Fülle auf folgende Art: Man nimmt ein Stück von einem Kalbsschlegel und etwas mageren Speck, verhackt es mit allen Sorten Küchen-Kräutern so fein als möglich, stößt es mit einem Stückchen Butter und dem Gelben von 2 hartgesottene Eiern in einem Mörser, schneidet ein Stückchen von einer geräucherten abgesottene Rindszunge in länglichte Stücke, rührt es mit 2 Eiern, Pfeffer, Salz, Muskatnuß und dem Vorhergehenden recht wohl durcheinander. Nachdem man den Schlegel mit Pfeffer und Salz eingerieben und mit der obigen Fülle gefüllt hat, bindet man ihn in Kalbsneze und legt ihn in eine Casserole mit einem Stück Butter, thut einen Löffel voll Fleischbrühe, den Saft von einer Zitrone, einige Blättchen Estragon und ein Lorbeerblatt dazu, bestreut ihn mit Salz, stellt ihn auf Kohlen, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf und bratet ihn unter öfterm Begießen recht gelb.

5. Rinds-Braten mit Wurzeln.

Ein Stück Rindfleisch von 4 bis 5 Pfund vom Lenden-

braten oder Backen klopft man tüchtig und nimmt die Knochen alle heraus, bestreut es mit Salz, Pfeffer und vermiegten Zitronenschalen, wickelt es zusammen und umbindet es mit Bindfaden. Dann thut man es mit geschnittenem Speck in eine Casserole, legt Lorbeerblätter, 8 bis 10 geschälte Zwiebeln, 4 bis 6 weiße und eben so viel gelbe Rüben, die geschält und rund geschnitten sind, 2 Selleriewurzeln und etliche Schwarzwurzeln dazu, und läßt es auf Kohlen so lange kochen, bis alles weich ist. Nun nimmt man die Wurzeln heraus und deckt die Casserole recht zu, und läßt die Sauce einkochen, damit sie dick wird und eine schöne Farbe erhält. Dann legt man das Fleisch auf die Platte, nimmt den Bindfaden weg und legt die Wurzeln alle wechselsweise um den Braten herum, gießt die Sauce darüber und giebt ihn recht heiß auf den Tisch.

6. Saurer Rinds-Braten.

Ein Stück Rindfleisch, von dem Lendenbraten, von 3 bis 4 Pfund klopft man, reibt es mit Pfeffer und Salz stark ein, thut es in eine messingene Pfanne und gießt guten Weinessig darüber, thut ein Lorbeerblatt, etliche Estragonblätter, Limian, Basilikum und Majoran nebst einer halben Zitrone und einer mit Nelken besteckten Zwiebel hinzu. Mit diesem läßt man den Braten zuerst nicht ganz weich kochen, nimmt ihn dann heraus, gießt ein Glas Provencer-Öel darauf, legt ihn auf den Rost und bratet ihn auf beiden Seiten recht gelb; während des Bratens begießt man ihn öfter mit Zitronensaft und Öel.

7. Schnepfen mit Trüffeln.

Wenn die Schnepfen gereinigt und sauber ausge-

nommen sind, reibt man sie mit Salz ein und bindet sie in Speck ein. Dann stellt man sie zum Feuer, gießt etliche Löffel voll Provencer-Öel dazu und läßt sie mit Zwiebeln, Selleri, gelben Rüben und Pastinat-Wurzeln gelb dämpfen. Das Eingeweide wird mit Petersil ganz fein vermiegt, mit Pfeffer, Salz, Muskatnuß und Zitronenschalen vermischt; dann schneidet man eine Hand voll gesottener Trüffel in nicht sehr kleine Scheibchen und gießt ein halbes Trinkgläschen voll rothen Wein daran, läßt diese sammt dem Eingeweide auf Kohlen unter beständigem Rühren aufkochen und gießt noch einen Eßlöffel voll Provencer-Öel daran. Hierauf legt man die Schnepfen auf die Platte, in Schmalz gebackene Brodschnitten im Kreise herum, und gießt das Angerührte über das Brod.

Neunter Abschnitt.

Torten und Kuchen.

1. Baum = Kuchen.

Man rührt 2 Pfund Butter mit dem Gelben von 30 Eiern zu Schaum, rührt nicht ganz 2 Pfund gestossenen Zucker, welcher an einer Zitrone und an einer Orange abgerieben wurde, daran. Ist dies zusammen

zu einem dicken Schaum gerührt, so rührt man nach und nach 2 Pfund feines Mehl darunter, schlägt das Weiße von den 30 Eiern zu Schnee und rührt ihn langsam unter die Masse und läßt den Teig stehen. Nun nimmt man ein rundes Holz, das die Form eines großen Zuckerhuts hat und in der Länge wenigstens $1\frac{1}{2}$ Schuh lang seyn muß; durch dieses Holz muß ein Loch der Länge nach seyn, durch welches man einen Bratspieß steckt, an dem es befestigt wird. Der Bratspieß wird so in zwei eiserne Füße gesteckt, daß er gedreht werden kann. Man wickelt das Holz, nachdem es mit Butter bestrichen ist, in ein mit Butter bestrichenem Papier und umwickelt dieses mit Bindfaden. Dies Papier übergießt man öfter mit Butter, während man den Spieß neben einem starken Feuer dreht, bis ersteres ganz heiß ist; dann fängt man an aufzutragen. Man gießt nemlich Löffelweis von dem Teig auf das Papier, bis er zwei Messerrückendick darauf liegt, dreht aber den Spieß schnell, ohne etwas weg zu schleudern; unter den Spieß stellt man eine lange Unterstell-Pfanne, damit das, was abfällt, wieder zu der andern Masse genommen werden kann. Wenn die erste Portion recht schön hellgelb ausgebacken ist, so trägt man die zweite auf, und läßt sie unter beständigem Umtreiben wieder gelb werden, und fährt so fort, bis die ganze Masse verbraucht ist. Schon bei dem ersten und zweiten Auftragen müssen sich kleine Zacken bilden und sich bei jedesmaligem Auftragen vergrößern. Sollte die Masse zu dick werden, so hilft man mit süßem Rahm nach, beim letzten Aufgießen läßt man den Kuchen unter langsamem Drehen recht ausbacken. Dann nimmt man ihn von dem Feuer, wickelt die Bindfaden, wobei man die Form dreht, von innen heraus ab, klopft vorn an die Spitze des Holzes, worauf

der Kuchen sich leicht herausziehen läßt. Diesen stellt man aufrecht auf eine Platte und stellt einen schönen Blumenstrauß oben in die Oeffnung.

Statt Zitronen oder Drangen kann man auch Vanille in den Teig nehmen.

2. Süße Buttermteig-Torte.

Ein Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, $\frac{1}{8}$ Pfund gestoßenen Zucker, an welchem eine Zitrone abgerieben, knetet man wohl untereinander, macht den Teig mit 2 Eiern an, rollt ihn aus, formirt eine Torte daraus, füllt sie mit eingemachten Früchten, und macht eine Verzierung von Teig darüber, bestreicht sie mit einem verklopften Ei, und läßt sie schön gelb backen.

3. Erdäpfel-Torte.

Man reibt gesottene Erdäpfel, wenn sie recht kalt sind, auf dem Reibeisen, nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker in eine Schüssel, schlägt das Gelbe von 4 Eiern dazu, rührt es zu Schaum, thut $\frac{1}{4}$ Pfund von den geriebenen Kartoffeln nebst der Schale von einer halben Zitrone dazu, schlägt dann das Weiße von den 4 Eiern zu einem steifen Schnee, thut ihn auch darunter, füllt dann die Masse in eine mit Butter bestrichene Form, und backt sie bei mäßigem Feuer.

4. Sand-Torte.

Man rührt in einer Schüssel $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Schaum, thut das Gelbe von 8 Eiern dazu, und wenn es recht schaumig ist, so rührt man nach und nach $\frac{1}{2}$ Pf.

feines Mehl hinzu, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee und rührt ihn auch behutsam darunter, füllt es in eine mit Butter bestrichene Form, und backt die Torte gelb, läßt sie aber recht ausbacken, sonst fällt sie gerne und wird schwer.

5. Englische Torte.

Man stößt $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, vermischt sie mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker; dann röstet man sie in einer messingenen Pfanne und läßt sie wieder etwas abkühlen; dann rührt man eine Hand voll Mehl darunter, rollt die Masse halb Fingersdick aus, und füllt sie mit eingemachten Aprikosen, macht einen Rand um die Torte und verziert sie mit dem nämlichen Teige. Man kann sie auch erst backen und dann mit Eingemachtem füllen.

6. Spriz-Torte.

Man siedet $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker mit einem halben Trinkgläschen voll Wasser oder Zitronensaft so lange, bis er Fäden zieht, dann röstet man $\frac{3}{4}$ Pfund sehr fein gestoßene Mandeln darin, thut ferner eine Messerspiße gestoßene Nelken, Muskatnuß, einen Kaffeelöffel voll Zimmt, die Schale von einer Zitrone und ein wenig Zitronat daran. Dann legt man Obladen auf ein naßgemachtes Schüsselchen und läßt sie anziehen. Hierauf belegt man eine zinnerne Schüssel, welche man ein wenig mit Provencer-Öel befeuchtet hat, auf der verkehrten Seite damit, drückt sie mit den Händen fest an, damit sie nicht loslassen. Nun rührt man den Schnee von 3 bis 4 Eiern an die Mandelmasse, und streicht die Hälfte davon auf die Obladen, füllt die

übrige Masse in eine Spritzentuchenform und drückt sie zierlich auf die Torte herum, läßt sie sammt der Schüssel im Ofen langsam ein wenig gelb werden, nimmt sie dann heraus und verziert sie nach Belieben.

7. Kastanien-Torte.

Man schält 18 schöne gebratene Kastanien, reibt sie, wenn sie recht kalt sind, auf dem Reibeisen und siebt sie durch ein Haarsieb, rührt dann $\frac{3}{8}$ Pfund Butter schaumig ab und schlägt 6 ganze Eier und 4 Dotter daran, thut noch $\frac{1}{4}$ Pfund feingestohene Mandeln und eben so viel Zucker, auch die fein verwiegte Schale von einer Zitrone daran, rührt es tüchtig untereinander und streicht die Hälfte davon auf ein Blech, welches einen Rand hat, legt eingemachte Kirschen oder Quitten darauf, streicht die übrige Masse darüber und backt die Torte bei mäßiger Hitze.

8. Mürbe Torte.

Man schält und stößt 1 Pfund Mandeln so fein als möglich und schüttet sie auf ein Nudelbrett, thut $\frac{3}{4}$ Pfund gesiebten Zucker, einen kleinen Eßlöffel voll Zimmt, eine halbe Muskatnuß und die fein verwiegte Schale von einer Zitrone dazu, vermischt es mit $\frac{1}{4}$ Pfund feinem Mehl und dem Schnee von 6 Eiern, arbeitet hievon einen Teig zusammen und rollt ihn 2 Fingersdick aus. Dann formirt man einen Tortenboden daraus, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, belegt diesen Boden mit eingemachten Himbeeren, legt von dem Teig einen Stern darüber, bestreicht die Torte mit Eier und backt sie bei mäßiger Hitze.

9. Rosinen = Torte.

Man kocht 1 Pfund erlesene große und kleine Rosinen mit Zucker und Wein so lange, bis sie aufquellen; alsdann rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit 3 ganzen Eiern und noch von 3 andern das Gelbe; thut 2 Esslöffel voll Bierhefe, eine obere Tasse voll süßen Rahm, einen Löffel voll Zucker, etwas gestoßenen Zimmt, $\frac{3}{4}$ Pfund feines Mehl und eine Messerspitze Salz hinzu und macht davon einen Teig. Diesen läßt man aufgehen; dann rollt man einen Boden eines Messerrückensdick aus, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, belegt ihn mit den gekochten Rosinen, bestreut diese mit verewigten Zitronenschalen, formirt von dem übrigen Teige Zierrathen auf die Torte herum, stellt einen blechernen Reif darum und stellt sie an einen temperirten Ort, damit sie aufgeht; hernach backt man sie schön gelb.

10. Spinat = Kuchen.

Man übersiedet jungen, ausgelesenen und sehr sauber gewaschenen Spinat, verhackt ihn klein, und dämpft ihn in einem Stück Butter mit Petersil und Zwiebeln, thut das nöthige Salz, Muskatnuß und Pfeffer dazu, streut ein wenig Mehl darüber und gießt guten süßen Rahm daran, damit läßt man ihn recht gut und trocken einkochen. Alsdann verrührt man $\frac{1}{4}$ Pfund frisches Rindermark und eben so viel Butter zu Schaum, rührt nach und nach das Gelbe von 8 Eiern darunter, schlägt das Weiße zu Schnee und rührt alles zusammen. Nun belegt man eine Casserole mit gutem Buttermehl, gießt die Hälfte von der Masse darein, legt auf diese Krebschwänze und abgesottene Kalbsbrieschen, gießt die andere Hälfte

von der Masse darauf, macht einen Deckel von Butterteig darüber, bestreicht ihn mit Eier und backt den Kuchen gut aus.

12. Speck-Kuchen.

Man macht einen Boden nebst Rand von gutem Butterteig, thut ihn auf ein Blech und stellt einen Reif darum. Dann verrührt man 6 ganze Eier mit 6 Eßlöffel voll saurem Rahm und etwas feinverwiegtem Schinken, thut Salz und Muskatnuß daran, füllt dieses in den Teig und backt den Kuchen langsam.

12. Punsch-Kuchen.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit 4 ganzen Eiern recht schaumig ab, rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, einen Löffel voll um den andern, darcin, thut die Schale von einer Zitrone und einen Löffel voll Arak hinzu. Dann belegt man ein Blech mit einem mit Butter bestrichenen Papier, stellt einen Reif darum, füllt die Masse hinein und backt sie langsam und wohl aus. Dann nimmt man den Kuchen heraus, hebt den Reif davon ab und begießt ihn mit 3 bis 4 Löffel voll Arak. Nun verrührt man das Gelbe von 6 Eiern, gießt nach und nach einen starken halben Schoppen süßen Rahm hinzu, stellt den Reif wieder um den Kuchen, rührt noch den Schnee von den 6 Eiern nebst Zucker unter das Vorhergehende, belegt den Kuchen mit eingemachten Johannisbeeren und gießt die Creme darüber, dann stellt man ihn wieder in den Ofen und läßt ihn noch einmal backen. Wenn nun die Creme fest ist, wird er herausgenommen, der Reif abgehoben und der Kuchen fora-

fältig auf eine Schüssel gelegt; dann taucht man ein Stück Zucker in guten Arak, legt ihn auf eine Gabel, zündet ihn mit einem Papier an, und läßt dieses auf dem Kuchen herum tropfen; wenn er recht erkaltet ist, kann er mit eingemachten Früchten verziert werden.

Zehnter Abschnitt.

Schmalz-Bäckwerk.

1. Gefüllte Schnitten.

Man schneidet Schnitten von Semmel oder Milchbrod und backt sie im Schmalz recht schön gelb, legt sie auf eine Platte und thut auf jede dieser Schnitten einen kleinen Eßlöffel voll eingemachte Johannisbeeren. Nun rührt man 4 Eßlöffel voll Mehl mit süßer Milch und 4 bis 5 Eiern zu einem ganz dünnen flüssigen Teig, legt zwei von den Schnitten auf einander, so, daß das Eingemachte dazwischen kommt, wendet sie in dem Teig um, und backt sie in heißer Butter.

2. Gebäckene Glädlein.

Man rührt von Mehl, Milch, Eiern und Salz einen ganz dünnen Teig an, thut Butter in eine Pfanne, läßt sie heiß werden, gießt sie wieder heraus und thut einen

Löffel voll von dem Teig in die Pfanne, läßt ihn ganz dünn darin herumlaufen, und backt ihn nur leicht gelb. Dann reibt man ein Milchbrödchen, thut es in ein messingenes Pfännchen, und gießt etwas süßen Rahm hinzu, thut einen Eßlöffel voll Zucker, einige verwięgte Zitronenschalen und ein Stückchen Butter daran, rührt es auf dem Feuer glatt, und läßt es austrocknen und wieder abkühlen. Nun rührt man 3 Eier daran, thut eine Hand voll gestoßener Mandeln dazu. Von dieser Fülle legt man auf jedes Plädlein einen Löffel voll, rollt sie zusammen und schneidet sie in der Mitte entzwei, wendet sie in verklopften Eiern und dann in geriebenem Brode um, backt sie in heißer Butter, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

3. Gebackene Milch-Brödchen.

Man reibt die Milchbrödchen ein wenig ab, schneidet mit einem Messer etlichemal rings herum, ohne sie jedoch ganz durchzuschneiden, füllt dann die Einschnitte mit eingemachten Himbeeren, und drückt sie zusammen. Hierauf macht man einen ganz dünnen Teig von Milch, Eiern, Mehl und einem Löffel voll Zucker, nebst einer Messerspitze Salz, wendet die Semmel darin um und backt sie in heißer Butter; dann schneidet man sie der Länge nach auf, aber so, daß sie nicht auseinander fallen können, legt sie zierlich auf eine Platte, und bestreut sie stark mit Zucker und Zimmt.

4. Mandel-Schnitten.

Man schält und stößt $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln so fein als möglich, thut sie in eine Schüssel, mischt die verwięgte Schale von einer Zitrone und 2 Hände voll geriebenes

Brod darunter; dann rührt man ein Stückchen Butter, so groß wie ein Ei, mit 2 Eiern und 2 Dottern ab, thut dieses, nebst 6 Loth Zucker, zu den Mandeln und rührt alles untereinander. Hierauf schneidet man Semmel oder Milchbrod in Scheiben, bestreicht diese mit dem Ange-rührten, legt die Schnitten verkehrt in das Schmalz, und backt sie schön gelb.

5. Käse-Nudeln.

Man schneidet ein Milchbrod in kleine Stücke, weicht dieselben eine Zeitlang in Rahm, legt sie dann in eine messingene Pfanne mit einem Stückchen Butter, läßt sie ein wenig warm werden und wieder austrocknen. Wenn sie abgekühlt sind, thut man 4 Loth Mandeln, etwas Zitronenschalen, 4 Eßlöffel voll recht gut abgelaufenen Knollenmilch-Käs, 4 Loth sauber gewaschene Rosinen, und Zucker nach Belieben dazu. Aus dieser Masse macht man auf einem mit Mehl bestreuten Brett länglichte und etwas dicke Nudeln, wendet sie in Eier und dann in geriebener Semmel um, und backt sie schön gelb.

6. Reis-Schnitten.

$\frac{1}{4}$ Pfund Reis kocht man in guter Milch recht dick und weich, schüttet ihn alsdann auf eine Schüssel, rührt, wenn er erkaltet, 4 Loth Butter mit 3 ganzen Eiern ab, rührt den Reis darin, thut so viel Zucker daran, bis es süß genug ist, auch rührt man ein wenig Zitronenschalen und einen Kochlöffel voll Mehl dazu, schneidet Schnitten von Milchbrod, und legt auf jede einen Löffel voll von der Masse, und backt sie in Butter gelb.

7. Gebackene Speck-Knödel.

Man verweigt ein Stückchen abgekochten Schinken und ein Stück geräucherter, ebenfalls gekochten Speck mit Zwiebeln und Petersil recht fein; dann weicht man ein Stückchen Brod in Milch ein, läßt es wieder auf-trocknen, thut es dann in eine Schüssel und rührt es mit etlichen Eiern glatt. Hernach schneidet man $\frac{1}{4}$ von einem Kreuzerbrode in Würfel, backt diese in Schmalz, mischt sie unter das eingemachte Brod und den Schinken nebst noch einem Löffel voll geschnittenem Speck, thut das nöthige Salz, Muskatnuß und so viel Mehl hinzu, daß die Knödel, welche man daraus macht, nicht auseinander fallen, wenn man sie in heißem Schmalz backt. Sie passen besonders gut zu Ragouts.

8. Schnee-Küchlein.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl mit süßem Rahm und dem nöthigen Salz ganz fest an, rührt von 6 Eiern den Schnee darunter, macht Schmalz in einer Dmelettenpfanne heiß, schüttet ihn wieder heraus und läßt einen kleinen Schöpflöffel voll von dem Teig in der Pfanne herumlaufen und gelb anziehen. Wenn alle so gebacken sind, so läßt man Schmalz in einer Pfanne heiß werden, backt die Flädlein darin, belegt sie mit einer guten Marmelade und deckt wieder ein Flädlein darüber, legt sie auf eine Platte und bestreut sie stark mit Zucker und Zimmt.

9. Kartoffel-Küchlein.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit 4 ganzen Eiern,

nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Kartoffeln recht schaumig, thut ein in Milch geweichtes Kreuzersemmel, das nöthige Salz und einen Eßlöffel voll gutes Mehl dazu, nimmt die Masse auf ein mit Mehl bestreutes Brett und formirt vier-eckigte kleine Kuchen daraus, backt sie in heißem Schmalz und giebt sie warm auf die Tafel. Man kann sie auch mit Zucker bestreuen.

10. Ueherzogene Aepfel.

Man schält gute Borsdorfer oder Renetten, schneidet oben Deckel davon ab und höhlt sie aus. Dann vermiegt man eine Hand voll Mandeln, röstet diese in Zucker und einem Stückchen Butter mit einem Eßlöffel voll geriebenem Brod leicht gelb, füllt die Aepfel damit, thut die Deckel wieder darauf und stellt sie in eine tiefe Schüssel, gießt einige Eßlöffel voll guten Wein hinzu, bestreut sie mit Zucker und stellt sie in einen Ofen oder zwischen Kohlen; so läßt man sie langsam aber nicht ganz weich dämpfen. Nun verfertigt man einen Teig auf folgende Art: Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl auf ein Brett und vermischt 4 Loth Butter und das nöthige Salz damit, macht den Teig mit dem Gelben von 2 Eiern und süßem Rahm an, so, daß er nicht zu fest und nicht zu locker wird; dann rollt man ihn zu einem Kuchen, schneidet 2 Fingersbreite Streife daraus und legt sie kreuzweis übereinander, stellt die Aepfel darauf, schneidet die Streifen ab und drückt sie oben zusammen. Hernach backt man sie in Schmalz und bestreut sie mit Zucker und Zimmet.

11. Reis-Aepfel.

Man setzt $\frac{1}{4}$ Pfund recht sauber ausgelesenen Reis

mit Milch zum Feuer und läßt ihn dick und weich kochen; dann rührt man 3 Loth abgezogene und ganz fein gestosene Mandeln darunter, thut hinlänglich Zucker dazu, hebt ihn vom Feuer ab, läßt ihn auskühlen und schlägt das Gelbe von 2 Eiern und 2 ganze Eier daran. Sollte der Teig noch zu fest seyn, so muß mit einem Ei noch nachgeholfen werden, bis er die Dicke eines abgerührten Knödelteiges hat; dann formiert man runde äpfelartige Ballen daraus, steckt oben eine Gewürznelke hinein, backt sie aus nicht gar zu heißer Butter und bestreut sie stark mit Zucker und Zimmet. Man kann sie auch kalt geben; dann werden sie aber in eine Schüssel gestellt eine Quitten-Gelee daraufgegossen und in einen Keller gestellt bis diese fest ist.

12. Gebäckene Äpfel mit Feigen.

Man kocht die Feigen mit Zucker und Zimmet halb weich, thut sie zum Erkalten in ein Geschirre, faßt sie dann an einen Faden, indem man zwischen jede Feige eine geschälte halb Fingersdicke Äpfelscheibe thut; dann rührt man von Mehl, Milch und Eier einen Teig an, wie ein Flädleisteig, den man nicht stark salzen darf, zieht die Feigen und Äpfel durch den Teig und backt sie in heißem Schmalz.



Fünftes Abschnitt.

Zucker-Bäckwerk.

1. Makronen von Orangen.

Man reibt $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte Mandeln mit dem Weißen von einem Ei so fein als möglich, thut sie in eine Schüssel nebst $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenem und geseibtem Zucker, an welchem 2 kleine süße Orangen abgerieben worden sind. Dann schlägt man das Weiße von 2 Eiern zu Schnee, rührt es mit den Mandeln und Zucker ganz dick, setzt mit einem Löffel kleine Makronen auf ein mit Zucker bestreutes Blech und backt sie bei mäßiger Hitze. Man kann auch in jede Makrone, ehe sie gebacken werden, ein Stückchen Orange drücken.

2. Façonirte Makronen.

Man stößt $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln mit dem Weißen von 2 Eiern, thut sie nebst $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker in eine Schüssel, thut so viel Eierweiß, zu Schnee geschlagen, dazu, bis die Masse aneinander haltet, mengt die Schale von einer Zitrone darunter und füllt es in eine Spritzenform; belegt dann ein Blech mit Papier und drückt von dem Teig Ringe, Sterne und dergleichen darauf aus; dann bestreut man sie mit Streuzucker und backt sie bei mäßiger Hitze.

3. Makronen von Schokolade.

Man reibt $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln mit einem Tuche rein ab, stößt sie so fein als möglich, und thut 4 Loth geriebene Schokolade dazu, rührt alles zusammen in einer Schüssel mit etwas zu Schnee geschlagenem Eierweiß und $\frac{1}{2}$ Pfund geseibtem Zucker zu einer ganz dicken Masse, setzt davon runde Makronen auf ein Papier und backt sie bei schwacher Hitze.

4. Gewürz-Täfelchen.

Ein Pfund weißes Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund frische Butter, das Gelbe von 8 Eiern, 4 Loth geseibtem Zucker, einen Kaffeelöffel voll Zimmet und eine Messerspitze Salz rührt man mit $\frac{1}{2}$ Glas frischem Wasser recht untereinander; dann rollt man den Teig eines Messerrückens dick aus, und sticht mit einem Ausstecher beliebige Plexchen daraus, legt sie auf ein mit Papier belegtes Blech und setzt sie in einen ganz ausgekühlten Ofen.

5. Butter-Küchlein.

Ein halb Pfund Butter läßt man zerfließen, thut $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker dazu und rührt es recht schaumig ab; dann rührt man 6 Eier eins nach dem andern daran, thut 1 Pfund weißes Mehl Löffelweis dazu, bringt es in eine mit Butter bestrichene Form, backt es schön gelb, stürzt es heraus, schneidet lauter viereckigte Stückchen daraus, bestreut sie stark mit Zucker und giebt sie warm zur Tafel.

6. Brezeln von Brandteig.

Man setzt einen Schoppen Wasser mit $\frac{1}{4}$ Pfund But-

ter, etwas Zucker und einem Stückchen Zitronenschale auf das Feuer; wenn es kocht, rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl darein und rührt es so lange auf dem Feuer, bis der Teig sich von der Pfanne ablöst und glatt ist; dann läßt man ihn abkühlen und rührt nach und nach 8 ganze Eier darunter, legt ihn dann auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett und formiert Brezeln daraus, bestreicht sie mit Ei und streut Zucker darauf. Sie müssen ganz langsam gebacken werden.

7. Butter-Bröddchen.

Ein halb Pfund zerlassene Butter rührt man mit $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenem Zucker zu Schaum, rührt nach und nach das Gelbe von 6 Eiern darunter und nicht ganz $\frac{3}{4}$ Pfund weißes Mehl. Aus diesem Teig formiert man einer Baumnuß große Kugeln und legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech mit einem Rande, so daß keines das andere berühre, bestreut sie oben mit langgeschnittenen Mandeln, und backt sie in gelinder Hitze.

8. Braune Leckerlein.

Eine halbe Maß Honig setzt man in einer messingenen Pfanne über das Feuer; wenn er anfängt zu siedern, so thut man $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker darein, läßt ihn so lange kochen, bis ein Tropfen davon, den man auf einen Teller gegossen, nicht mehr zerfließt. Alsdann thut man $\frac{3}{4}$ Pfund Mandeln, die mit einem Tuch sauber abgerieben und klein geschnitten sind, nebst der geschnittenen Schale von einer Zitrone dazu, und läßt sie ein wenig damit kochen; nun mischt man 2 Messerspitzen Potasche und ein Trinkglas voll Kirchwasser darun-

ter, hebt dann die Pfanne ab und läßt den Honig ein wenig abkühlen. Hierauf nimmt man $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und rührt es Löffelweis darunter, rührt es wieder auf dem Feuer so lange, bis es anfängt zu kochen, und thut von 2 Zitronen die Schalen, 1 Loth Zimmt, 1 Loth Nelken und eine halbe Muskatnuß dazu, schüttet die Masse auf ein mit Mehl bestreutes Blech, rollt es halb Fingersdick aus, stellt einen Reif darum und backt den Teig, wenn das Brod aus dem Ofen ist.

9. Vanille-Biscuit.

Man stößt $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit einem Stückchen Vanille, siebt ihn durch ein feines Haarsieb und rührt ihn dann mit dem Gelben von 5 Eiern zu Schaum. Aus dem Weißen schlägt man einen steifen Schnee und rührt ihn, nebst 6 Loth Kartoffel- oder anderm feinen Mehl in das Erste; dann setzt man kleine Biscuit davon auf ein mit Papier belegtes Blech, bestreut sie mit Zucker und backt sie schön gelb.

10. Andere Art Biscuitchen.

Man nimmt 10 ganze Eier in eine messingene Pfanne, schlägt sie mit dem Schlagbesen zu Schaum, thut $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker dazu und schlägt das zusammen auf Kohlen, bis es lauwarm ist, hebt es dann vom Feuer ab und schlägt es, bis es wieder kalt ist. Dieses Warm- und Kaltschlagen wiederholt man 2 bis 3 mal; dann rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl darunter und setzt lange oder runde Biscuitchen auf Papier, bestreut sie mit Zucker und läßt sie leicht gelb backen.

11. Biscuit von Haselnüssen.

Man schält $\frac{1}{2}$ Pfund Haselnußkerne, stößt sie so fein als möglich, thut sie nebst $\frac{1}{2}$ Pfund geseibten Zucker, an welchem eine Zitrone abgerieben worden ist, in eine Schüssel und rührt es mit dem Gelben von 12 Eiern so lange, bis es ganz weiß und schaumig ist. Hernach schlägt man das Weiße von den Eiern zu Schnee und thut diesen nebst 4 Loth vom feinsten Biscuitmehl dazu, füllt dann die Masse in Papier oder in blecherne Kapseln und backt die Biscuit sehr langsam.

12. Glasirtes Zuckerbrod.

Man verfertigt eine gute Biscuit-Masse, füllt sie in eine lange blecherne oder papierne Kapsel und backt es schön langsam. Indessen stößt man ein Stückchen Vanille, $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, und gießt einen halben Schoppen Wasser daran, läßt es aufkochen und durch ein Haarsieb laufen. Dann thut man 1 Pfund Zucker dazu, kocht diesen, bis er fast kricht, nimmt ihn dann vom Feuer, schneidet die Biscuit zu beliebigen Stückchen, steckt sie an die Spitze eines Holzes, wendet eines nach dem andern in dem heißen Zucker um und dreht das Holz hin und her so lange, bis sie kalt sind. Dann bewahrt man sie an einem trockenen Orte auf.

13. Vanille-Zeltlein.

Man stößt $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit einem Stückchen Vanille und siebt ihn durch ein enges Haarsieb; dann schlägt man das Weiße von 4 Eiern zu Schnee, rührt den Zucker nach und nach darunter, schlägt die Masse

auf gelindem Kohlenfeuer lauwarm, nimmt sie dann vom Feuer und schlägt sie immer, bis sie kalt ist; dieses wiederholt man zweimal und setzt alsdann Fingerslange und Fingersdicke Zeltlein davon auf ein mit Butter bestrichenes Blech oder Papier, legt es auf Brettchen und trocknet sie auf dem Ofen. Die Masse darf bei dem Aufsetzen nicht mehr auseinanderlaufen.

14. Gebäckene Sternchen.

Ein halb Pfund geschälte und feingestößene Mandeln verrührt man mit einem ganzen und dem Gelben von 2 Eiern, mischt $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker darunter, thut die fein verriebene Schale von einer Zitrone dazu, bringt die Masse auf ein mit Zucker bestreutes Brettchen, rollt sie Fingersdicke aus und sticht sie mit einem Sternförmchen aus, befeuchtet sie mit Eiweiß, bestreut sie mit Streuzucker und backt sie nach dem Brod im Ofen.

15. Mandeln = Vöglein.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte Mandeln, stößt sie mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker so fein als möglich, schlägt das Weiße von 3 Eiern zu Schnee und rührt alles wohl unter einander; man mischt auch die fein verriebene Schale von einer Zitrone dazu, streicht dann die Masse eines Messerrückens dick auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backt sie schön gelb. Wenn sie aus dem Ofen kommt, schneidet man lauter viereckigte Stückchen daraus, thut sie wieder in den Ofen, damit sie wieder weich werden und drückt sie dann über ein Wallholz.

16. Beilchen = Butterlein.

Man schlägt das Weiße von 3 Eiern zu Schnee und

rührt $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker und ein Loth fein pulverisirte Weisken-Wurzeln dazu, rollt den Teig nun auf einem mit Zucker bestreuten Brett Fingersdick auseinander, sticht ganz kleine, runde Pleßchen aus, legt sie dann auf ein mit weißem Wachs bestrichenes Blech und backt sie nach dem Brod.

17. Biscuit = Hüpen.

Man thut $\frac{1}{4}$ Pfund geseibten Zucker mit 4 Eiern in eine messingene Pfanne und läßt das auf Kohlen unter beständigem Schlagen lauwarm werden, nimmt es wieder ab und schlägt es immer, bis es kalt wird, wiederholt das Warm- und Kaltschlagen 2 bis 3 mal, siebt $\frac{1}{2}$ Pf. feines Mehl dazu, wo man aber nicht mehr zu schlagen sondern es nur untereinander zu rühren braucht. Alsdann setzt man die Masse in ein mit einem Rande versehenes Blech, bestreut sie mit länglicht geschnittenen Mandeln und backt sie schön gelb, schneidet sie dann in dünne viereckigte Stückchen und drückt sie über ein Wallholz.

18. Reis = Waffeln.

Ein Viertelpfund wohl erlesenen und gewaschenen Reis kocht man in Milch recht weich und zu einem dicken Brei, bringt ihn dann in eine Schüssel zum Erkalten, rührt ihn stark mit $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, rührt hierauf $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit 6 ganzen Eiern ab, rührt den Reis Löffelweis darunter, thut einen Eßlöffel voll guter Bierhefe und ein Glas süßen Rahm sammt der Schale von einer Zitrone und Zucker dazu, und läßt diese Masse bei einem warmen Ofen aufgehen. Alsdann legt man ein Waffeln-Eisen auf Kohlenfeuer und läßt es

heiß werden, bestreicht es mit einer Speckschwarte, füllt einen kleinen Schöpfloßel voll von der Masse hinein und backt sie auf beiden Seiten schön gelb, und bestreut sie hernach stark mit Zucker und Zimmet.

19. Harte Waffeln.

Man setzt einen Schoppen guten weißen Wein über das Feuer, thut $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, an welchem eine Zitrone, oder noch besser, eine Orange abgerieben worden ist, hinzu, läßt ihn bis zum kochen kommen, rührt dann so viel Mehl schnell hinein, daß es sehr fest wird und sich von der Pfanne löst. Nun thut man dieses in eine Schüssel und rührt es kalt, schlägt nach und nach so viele Eier dazu, bis es ein ganz flüssiger Teig ist; dann backt man die Waffeln wie die vorigen und bestreut sie, wenn sie noch ganz warm sind, stark mit Zucker und Zimmet.

20. Zitronen-Leckerlein.

Zu $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mischt man $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebten Zucker, auf welchem 2 Zitronen abgerieben wurden und 1 Pfund Mehl, macht es mit Eier zu einem etwas festen Teige, rollt ihn Halbfingersdick aus und sticht ihn mit Förmchen oder einem Trinkgläschen in kleine Stücke, bestreut sie mit Zucker, legt sie auf ein mit Papier belegtes Blech und backt sie, nachdem sie mit einem Ei bestrichen sind, leicht gelb.

21. Luft-Täfelchen.

Ein halb Pfund Butter rührt man mit $\frac{1}{2}$ Pfund

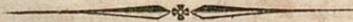
gestoßenem Zucker und dem Gelben von 6 Eiern zu Schaum, thut $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte und fein gestoßene Mandeln, ein Loth verwiegte Orangenschalen und $\frac{1}{2}$ Pf. feines Mehl dazu; dieses schlägt man zusammen, rührt den geschlagenen Schnee von 3 Eiern hinzu, belegt ein Blech mit Papier und setzt mit einem Löffel kleine Portionen darauf, drückt sie mit dem Löffel etwas breit und glatt, bestreicht sie mit Eier, bestreut sie mit geriebenem Zitronat und bakt sie langsam. Einige Minuten, ehe sie aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie vermittelst eines Pinsels mit dickem Zuckerwasser und läßt sie im Ofen recht trocknen. So werden sie ganz glänzend.

22. Andere Art.

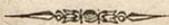
Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zu Schaum, schlägt von 4 Eiern das Gelbe und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, an welchem eine Zitrone abgerieben worden, nach und nach dazu; dann rührt man 6 Loth Mehl und von 4 Eiern den Schnee behutsam darunter, füllt dann die Masse in mit Butter bestrichene Förmchen und bakt sie bei mittlerer Hitze. Sie gehen sehr hoch auf. Man giebt sie gewöhnlich nicht ganz kalt zur Tafel, denn sie schmecken frischgebacken am besten.

23. Noch eine andere Art.

Ein Viertelpfund Zucker, das Gelbe von 5 Eiern nebst 5 ganzen Eiern, 10 Loth geriebenes Brod und ein wenig Zitronenschalen rührt man zu Schaum, formirt lange oder runde Bröddchen daraus, legt sie auf ein mit Zucker bestreutes Papier und bakt sie sehr langsam.



Zwölfter Abschnitt.



Cremen und Sulzen.

1. Reis-Creme.

Man reinigt guten feinen Reis, bricht ihn und läßt ihn in kochendem Wasser, wie weich gefottene Eier, übersieden, kocht ihn dann in einem Schoppen süßen Rahm mit etwas Zimmt weich. Wenn er sehr weich ist, rührt man noch einen Schoppen süßen Rahm, der zuvor abgekocht wurde, dazu, läßt ihn ein wenig auskühlen und rührt dann das Gelbe von 8 Eiern darunter, treibt dann alles zusammen durch ein Haarsieb, thut ein wenig geriebenen Zitronat und Zucker daran, und rührt alles recht gut untereinander. Nachher füllt man die Masse in obere Kaffe-Lassen, stellt sie in kochendem Wasser auf starke Glut, deckt das Geschirr zu, thut Kohlen darauf und läßt die Creme so lange kochen, bis sie fest ist; dann giebt man sie sammt der Tasse gleich warm auf die Tafel.

2. Kaffe-Creme.

Man brennt 6 Loth Kaffe nur hellbraun, schüttet ihn in einen Schoppen abgekochten süßen Rahm, und läßt ihn zugedeckt stehen, doch so, daß er warm bleibt. Hat er nun $\frac{1}{2}$ Stunde gestanden, so läßt man ihn durch ein

Sieb laufen, rührt das Gelbe von 6 bis 7 Eiern darunter, gießt dieses wieder durch ein Haarsieb, thut nach Belieben Zucker und nur sehr wenig Vanille dazu, rührt es wohl untereinander, füllt es in obere hohe Kaffetasen, stellt sie in kochendes Wasser, und läßt das Wasser so lange sieden, bis die Creme fest ist. Nun nimmt man die Tassen heraus und giebt sie mit der Creme warm auf die Tafel.

Wenn der Kaffe, den man in die Milch gethan hat, wieder getrocknet ist, kann er wieder gebraucht werden. Er verliert nicht viel an Geschmack.

3. Beilchen-Creme.

Man rührt das Gelbe von 8 bis 10 Eiern in einer Schüssel, und rührt nach und nach $1\frac{1}{2}$ Schoppen recht guten süßen Rahm daran, nimmt nach Belieben Zucker und 1 Loth Beilchen-Blüthe dazu, läßt es auf dem Feuer unter beständigem Rühren dick werden, gießt es auf eine Schüssel, läßt die Creme kalt werden, und verziert sie mit Laubwerk von ausgeschnittenem Zitronat.

4. Rosen-Creme.

Man gießt $\frac{1}{2}$ Schoppen doppeltes Rosenwasser über $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, siedet dann 1 Schoppen recht guten süßen Rahm, und gießt ihn zu dem Rosenwasser, ver-rührt das Gelbe von 10 Eiern, thut es nebst einem halben Kaffelöffel voll Alkermes-Saft an das Vorbergehende, thut Alles in eine messingene Pfanne und läßt es unter beständigem Rühren dick werden, gießt dann die Creme in eine Schüssel, und stellt sie zum Erkalten bei Seite.

Hierauf schlägt man das Weiße von 2 Eiern zu einem

steifen Schnee, vermischt diesen mit Zucker, macht einer Haselnuß groß Häufchen daraus, und sedet diese in einem Schoppen Rosenwasser.

Man kann auch in das Weiße von den Eiern eine Hand voll Kaffeebohnen legen, dann wird es ganz grün; übrigens verfährt man wie schon gesagt, und verziert die Rosen-Creme damit.

5. Creme von Kirschwasser.

Man gießt unter einen Schoppen Wasser $\frac{1}{2}$ Schoppen Kirschwasser, thut $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker nebst der Schale von einer Zitrone und ein Trinkglas voll recht guten süßen Rahm hinzu, verrührt das Gelbe von 8 bis 10 Eiern, gießt das vermischte Kirschwasser daran, läßt es auf dem Feuer unter beständigem Rühren dick werden, gießt die Creme in eine Cremeschale und serviert sie kalt.

6. Chokolade-Creme mit geschlagenem Rahm.

Zu einer Platte für 8 bis 10 Personen schlägt man $\frac{1}{2}$ Maas oder 3 Schoppen recht dicken süßen Rahm zu Schaum, nimmt diesen mit einem Löffel oben ab und legt ihn auf ein Sieb zum Abtropfen. Unterdessen verfertigt man eine Chokolade-Creme auf folgende Art: Man reibt 4 Tafeln Chokolade und kocht sie in $1\frac{1}{2}$ Schoppen guten süßen Rahm mit 1 oder 2 Ringlein Hausenblase, die wohl geklopft und im Wasser ganz aufgelöst sind, und thut dann die Chokolade zum Erkalten vom Feuer weg. Hierauf bestreicht man eine Melonenform Fingersdick mit der gekochten Creme, läßt sie erkalten und wiederholt das Ueberstreichen mehreremal, vermischt dann den geschlagenen Rahm mit Zucker und Vanille und

füllt ihn in die mit Schokolade bestrichene Form, stellt sie geschwind einen Augenblick in heißes Wasser und stürzt sie hernach auf eine Schüssel. Man kann die Schokolade-Creme auch am Abend zuvor machen und die Form damit bestreichen.

7. Geschlagener Rahm mit Kastanien.

Wenn der Rahm in einem neuen Topfe mit dem Schlagbesen zu Schaum geschlagen, Löffelweis abgenommen und auf ein Sieb gelegt worden ist, wird er mit Zucker und Vanille vermischt und schön hoch auf eine Schüssel gehäuft. Alsdann röstet man 20 bis 24 schöne große Kastanien, schält sie und reibt sie am Reibeisen, thut dann ein Stück Zucker in eine messingene Pfanne, und röstet die geriebenen Kastanien so lange darin, bis sie sich von der Pfanne lösen. Dann thut man sie auf eine mit Provencer-Öl bestrichene Schüssel, formirt 4 bis 5 Kränze daraus, zwickt diese mit einer Pastetenzange und legt sie zierlich um den Rahm herum.

8. Gepresste Schweins-Salz.

Man siedet Füße, Ohren, Nüffel und Schwanz vom Schweine mit Wasser und Wein ganz weich; wenn sie verschaumt sind, thut man eine mit Nelken besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, einige gelbe Rüben, Petersil, Sellerie und einige Schwarzwurzeln dazu. Wenn alles recht weich ist, löst man das Fleisch von den Knochen, schneidet es in ganz kleine dünne Stücke, thut es in eine Schüssel, mischt ziemlich viel gekochten, geräucher-ten Schinken und etwas fetten Speck hinzu. Dieses rührt man mit etlichen Löffeln voll von der Brühe,

worin das Fleisch gekocht wurde, durcheinander, thut gestoßene Nelken, Pfeffer, Zitronenschalen, Majoran und ein wenig Muskatnuß daran, salzt es gehörig und mischt es recht untereinander; dann thut man es in eine Serviette, bindet es fest zusammen und beschwert es ein wenig zwischen zwei Brettern. So läßt man es über Nacht stehen, schneidet es hernach in Stücke und legt es zierlich auf die Schüssel.

Nun thut man die Brühe, worin das Fleisch gekocht worden, in eine messingene Pfanne und nimmt das Fett sauber davon, rührt 1 oder 2 Eier daran, thut die Schale von einer Zitrone hinein, und wenn die Brühe nicht sauer genug ist, auch etwas Essig. Nun setzt man sie auf das Feuer und läßt sie unter beständigem Rühren so lange sieden, bis sie sich scheidet; dann bindet man eine Serviette an die Füße eines umgekehrten Stuhls, stellt eine Schüssel darunter und gießt die Sulz darauf, und läßt sie so oft durchlaufen, bis die Sulz recht schön hell abläuft, welches bald der Fall ist. Dann gießt man die helle Sulz auf die geschnittene und gepresste Sulz und läßt sie im Keller gestehen.

9. Gelee von Johannisbeeren.

Man nimmt gleich schwer Zucker und recht reife abgezupfte Johannisbeeren, stößt den Zucker fein, thut dann die Beeren und den Zucker Schichtenweise in eine messingene Pfanne, setzt sie auf ein starkes Feuer und läßt sie schnell kochen, bis der Zucker vergangen und der Saft von den Beeren herausgezogen ist. Hierauf wird es durch ein Haarsieb gegossen, der Saft wieder in die Pfanne gethan und mit ein wenig Zitronensaft

noch so lange gekocht, bis er zähe ist; dann bewahrt man die Gelee in Gläsern auf.

10. Aepfel-Gelee.

Man schält und puzt recht saftige, gute Aepfel und schneidet sie in kleine Stückchen, gießt dann so viel Wasser darauf, daß es über die Aepfel geht, und kocht sie weich. Hierauf schüttet man sie auf ein Tuch in einer Schüssel, beschwert sie, damit der Saft recht gut auslaufe; dann stellt man den Saft über Nacht in den Keller, damit er sich seze. Alsdann thut man in 2 Pfund Saft 1 Pfund guten Zucker, woran eine oder 2 Zitronen abgerieben worden, kocht ihn auf schnellem Feuer zu einer dicken Gelee. Während dem Kochen muß man immer etwas Zitronensaft dazu drücken, damit die Gelee recht hell wird. Dann füllt man sie in Gläser und deckt sie mit in Brantwein getauchtem Papier.

11. Himbeer-Gelee mit Quitten.

Recht schöne reife Himbeeren thut man in einen neuen Topf mit einer starken Hand voll Zucker und läßt sie über Nacht stehen; hernach thut man sie in ein Tuch und drückt den Saft sauber aus; dann nimmt man auf jeden Schoppen Saft $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, thut den Saft von einer Zitrone daran und läßt es zu einer dicken Gelee einkochen. Nun füllt man von dieser Gelee beliebige Gläschen halb voll, läßt sie stehen, legt kleine Stückchen eingemachte Quitten darauf; dann füllt man die Gläser mit der Gelee, läßt sie wieder gestehen und bewahrt sie alsdann an einem kühlen, jedoch trocknen Orte auf.

12. Gelbe Gelee von Aprikosen.

Man setzt die Aprikosen, nachdem man sie abgeschält und die Steine davon genommen hat, mit einer starken Hand voll Zucker über das Feuer und läßt den Saft herausziehen, schüttet sie alsdann auf ein Tuch, preßt den Saft sauber aus und stellt ihn zugedeckt an einen kühlen Ort, damit er sich setze. Indessen setzt man 3 bis 4 zerschnittene Kalbsfüße mit einer Maas guten Wein zum Feuer und läßt sie recht weich sieden, schäumt sie ab, thut die Schale von einer Zitrone, ein Stück Zimmt, etliche Gewürznelken und etwas Muskatblüthe hinzu. Während des Kochens muß fleißig Wein aufgefüllt werden. Sind sie recht weich, so wird der Sud abgegossen und zum Auskühlen in eine Schüssel gethan; dann nimmt man das Fett oben ab und gießt den Sud in eine messingene Pfanne, thut den durchgepreßten Saft von den Aprikosen nebst der Schale von 2 Zitronen, die an Zucker abgerieben worden, auch hinzu, drückt den Saft von 2 Zitronen daran, schlägt ein ganzes Ei mit der Schale dazu, thut so viel Zucker daran, als man für nöthig findet, und läßt es auf dem Feuer scheiden; gießt es dann auf eine Serviette und läßt es ablaufen. Es wird so oft wieder aufgeossen, bis es recht hell abläuft. Dann gießt man die Sulz in eine Form und läßt sie gesehen. Bevor sie auf die Tafel gegeben wird, hält man die Form in kochendes Wasser, zieht sie aber schnell wieder heraus, legt eine Schüssel darauf, und stürzt sie schnell um.



A n h a n g.

Einige Regeln, das Kochen betreffend.

Viele Köche und Köchinnen glauben, den Speisen durch fremde Gewürze die meiste Kraft und Schmackhaftigkeit geben zu können, welches nicht richtig ist, und überdies sind sie deßhalb nicht anzurathen, weil sie erhitzen und also der Gesundheit nachtheilig sind.

Die vorzüglichsten Gewürze sind Gartengewürze, z. B. gelbe Rüben, Sellerie, Kräuter etc.

Das Rindfleisch muß langsam und bei gleicher Hitze gekocht werden, auf was für eine Art es auch zubereitet werden möge; denn nur dadurch wird es kräftig und schmackhaft.

Das Kalbfleisch muß, wenn es gedämpft wird, langsam, und nur bis es zur Hälfte gar ist, ganz zugedeckt werden. Auch muß das Kalbfleisch so gekocht seyn, daß sich die Knochen leicht davon lösen, aber im Tranchiren darf es nicht zerfallen, besonders gebratene Schlegel und Bügge.

Ragouts von Kalbfleisch dürfen nicht zu stark gekocht, doch gehörig weich seyn und müssen schön weiß aussehen. Wenn man das Kalbfleisch zum Ragout weiß haben will, so darf man nur, ehe man es zum Feuer

setzt, kochende süße Milch darauf gießen und das Fleisch zugedeckt etliche Minuten stehen lassen, dann durch etliche Wasser waschen, mit einem reinen Tuche wieder abtrocknen und es alsdann gleich zum Feuer setzen.

Das Schaf- und Schweinflisch darf nicht zu sehr ausgekocht seyn, es muß beim Schneiden eine röthliche Brühe herausfließen lassen.

Rothes Wildpret muß mürbe und wohl ausgekocht seyn, ohne zu zerfallen. Eben so auch Gänse, Enten, Rebhühner, Schnepfen und dergleichen.

Junge Hühner müssen nicht zu weich gebraten seyn, damit sie den Saft nicht verlieren.

Fische sollen besonders wohl ausgekocht seyn, sonst sind sie sehr ungesund und sehen eckelhaft aus.

Alle Saucen, welche mit Mehl gemacht sind, sollen, ehe das Fleisch, Fische und dergleichen hineingebracht wird, in einem reinen Geschirr wohl ausgekocht werden; denn nur durch langes Kochen werden sie gut und milde. Besonders Wildpretsaucen müssen wenigstens 2 bis 3 Stunden kochen.

Aufläufe müssen ganz langsam und bei gelinder Hitze sehr gut ausgebacken werden; denn durch schnelle Hitze bekommen sie äußerlich gleich Farbe, während sie in der Mitte schwer bleiben.

Bei Knöpfe, und überhaupt Speisen, welche auf Dampf und kochendem Wasser gut werden sollen, muß das Wasser stark kochen, und sie dürfen nicht eher auf das kochende Wasser gebracht werden, als gerade so lange vor dem Anrichten, wie sie Zeit zum Kochen brauchen. Wenn sie zu frühe fertig werden, bekommen sie beim Stehen einen unangenehmen Geschmack und werden schwer.

Tortenkuchen, und überhaupt solche Sachen, die

aus einer gerührten Masse bestehen, müssen langsam und gut ausgebacken werden, besonders brauchen Biscuit- und Mandel-Torten leichte Hitze. Buttermilch muß eine starke Hitze haben, damit er schön aufgeht. Sollte das, was gebacken wird, zu frühe Farbe bekommen, so muß, während es im Ofen ist, Papier darauf gelegt werden. Gerührte Gugelhüpfle müssen bei leichter Hitze langsam ausgebacken werden, sonst bekommen sie zu frühe Farbe und setzen sich.

Kleines Confect wird am schönsten, wenn man es nach dem Brod backt.

Grüne Gemüse, und überhaupt Gartengewächse, müssen alle schnell in Wasser abgekocht werden, wenn sie keinen unangenehmen Geschmack annehmen sollen. Grüne Bohnen, Spinat, Kohlraben, Blumenkohl, Spargeln und Salat werden sehr gut, wenn man sie auf dem Dampf gut werden läßt. Um die Gemüse recht schön grün zu kochen, nimmt man ein wenig recht reine Asche in eine Schüssel und gießt heißes Wasser darauf, läßt sie so lange stehen, bis das Wasser wieder hell ist; dann nimmt man die helle Lauge unter das Wasser, worin man die Gemüse siedet, wovon sie nicht nur schön grün, sondern auch viel früher weich werden, als sonst.

Die weißen oder Winter-Erbse sollte man jedesmal in einer kleinen Sehlauge, wie hartgekochene Eier überkochen, dann abgießen und sie mit den Händen recht untereinander rühren; dann gehen die Häute gerne davon. Nach diesem setzt man sie mit lauem Wasser zum Feuer, und läßt sie weich kochen.

Der Reis muß so gekocht seyn, daß er, obwohl recht weich, doch schön ganz bleibe. Der Sago und die Gerste müssen 3 bis 4 Stunden kochen.

Beim Einkauf aller Gemüse muß man besonders

darauf sehen, daß sie noch jung sind und frisch aus den Gärten kommen.

Beim Kochen muß so viel als möglich aller Rauch vermieden werden.

Auch hat man besonders darauf zu sehen, daß weder Reis, Gerste, Erbsen noch Sago und dergleichen, ja nicht in eisernen Töpfen gekocht werde.

Die Güte der Muskatnüsse erkennt man an der Schwere. Die runden sind besser als die länglichten.

Muskatblüthe muß recht glänzend und roth aussehen. Wenn sie mehr gelb als roth ist und den Glanz verloren hat, nützt sie in den Speisen nichts mehr.

Zimmetrinde ist gut, wenn sie recht dünn ist und eine etwas dunkelbraune Farbe hat. Auch darf der Zimmet, wenn man ein Stückchen davon verkauft, nicht scharf seyn, sondern einen gelinden Gewürzgeschmack haben.

Der weiße Pfeffer ist besser, als der schwarze, nur darf man nicht zu viel davon in die Speisen thun, denn er ist sehr stark.

Die Gewürznelken sollen niemals allein zu den Speisen gelegt, sondern jedesmal in einer Zwiebel oder Brodrinde gesteckt werden; eben so die Pfefferkörner. Sobald die Speisen einen angenehmen Geschmack vom Gewürz angenommen haben, müssen diese, wenn man sie ganz hineingelegt, wieder herausgenommen werden, sonst werden die Speisen widrig.

Vom Kochen auf dem Dampf.

Keine Methode unter allen bei der Kochkunst ist empfehlenswerther als diese, nämlich auf dem Dampf zu kochen. Denn dadurch werden nicht nur die Speisen

viel schneller fertig, sondern sie werden viel schmackhafter, verlieren weniger das Ansehen und behalten viel besser ihre Kraft als Speisen, welche auf dem Feuer gekocht werden. Hiezu gehören aber die sogenannten Dampfmaschinen, welche von Blech verfertigt seyn müssen und welche innwendig, nach Verhältniß ihrer Größe, einen durchlöcherten Boden haben müssen; auswendig müssen sie mit einem 2 Fingerbreiten Rand und einem Deckel versehen seyn. Diese Maschinen müssen auf kühferne oder sonstige Kochtöpfe passend gemacht werden, so, daß man sie aber nach jedesmaligem Kochen wieder abnehmen kann. Will man nun in diesen Maschinen kochen, so stellt man die Formen, in welchen Aufläufe, Knöpfe und dergleichen gegossen sind, in diese Maschine, deckt sie zu, stellt die Maschine auf den dazu passenden Topf, den man zuvor halb voll mit heißem Wasser füllt, und wenn dieses auf gleichem Feuer $\frac{1}{2}$ Stunde fortwährend siedet, so ist es gewöhnlich genug.

Bei grünen Gemüsen ist es sehr gut, wenn man statt Wasser eine reine helle Sehlauge in den Topf gießt, die Dampfmaschine darauf stellt, diese auf das Feuer setzt und es so anstatt auf dem Wasser kochen läßt, weil sie auf diese Weise schöner grün und geschwinder fertig werden, nur muß man frühzeitig darnach zusehen, damit das Gemüse nicht verkoche. Kartoffeln mit der Schale werden auch sehr gut in diesen Maschinen und zerfallen nicht.

