

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen ; Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke

4. aufs neue verb. Ausg.

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1825

3. Gemüse.

urn:nbn:de:bsz:31-56462

einem Mörser, damit es noch feiner werde; weicht ein Stück Milchbrod in Milch ein, und drückt die Milch wieder aus, so bald das Brod weich ist; thut es unter das Fleisch mit einem Ey, ein wenig Salz und Pfeffer, klein geschnittener Petersilien und abgeriebener Zitronenschale; rührt alles wohl durch einander, sprengt ein wenig Weismehl über den Teig, rührt es noch einmal durch, macht Knöpflein daraus und läßt sie in der Fleischbrühe kochen.

3. G e m ü s e .

1. Gelber Kohl.

Nachdem der Kohl sauber verlesen und gewaschen, wird er in einem großen Topf in siedendes Wasser gelegt. Der Topf muß aber nur halb zugedeckt seyn, und der Kohl oft unter das Wasser gestossen werden, damit er nicht roth werde. Wenn er recht weich gekocht ist, so thue ihn in einen Zuber voll frisches Wasser. Nachdem er wenigstens eine halbe Stunde lang darin gelegen, so drücke ihn sauber aus: thue in einen Hasen für eine Portion für ungefähr 6 Personen ein Viertelpfund frische Butter oder auch Suppen- oder Gänsefett, schneide vier Schalotten recht fein, wirf sie in die Butter und laß diese zergehen, thue den Kohl dazu, spreng Pfeffer, Salz und ein wenig Mehl darüber, und gieße einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe dazu, decke ihn wohl zu, laß ihn eine Viertelstunde kochen, rühre ihn alsdann um, und laß ihn trocken einkochen. Will man ihn recht schmackhaft haben, so thut man ein wenig Muskatnblüthe in zwey Eyerdotter, die man mit etwas Wasser anrührt, wirft es über den Kohl und kehrt ihn darin um, ehe man ihn anrichtet. Sollte er nicht fett genug seyn, so thue noch mehr frische Butter dazu.

2. Grüner oder Blätterkohl mit Schweine- oder Hammelfleisch.

Mit diesem verfährt man beim Brühen gerade wie mit dem gelben. Wasche das Fleisch sauber, setze es mit zwey

Becken Wasser in einem Hasen (Topf) zu, laß es eine Stunde lang kochen, und thue ein paar rein geschnittene Schalotten oder Zwiebeln dazu. Nachdem das Fleisch herausgenommen, thue den Kohl hinein und das Fleisch oben auf, oder auch an den Rand des Hasens; streue Pfeffer und Salz nach Belieben darüber, doch weniger bey gesalzenem als ungesalzenem Schweinefleisch; thue Schmalz dazu, so viel nöthig ist, decke den Hasen wohl zu, und laß ihn trocken einkochen.

Kocht man aber Hammelfleisch bey dem Kohl, so nimmt man ein Nierenstück, schneidet das Fett von der Niere hinweg, zerhackt dieses rein, legt es mit dem Fleisch in Wasser mit Salz, und kocht es wie das Schweinefleisch. Man braucht alsdann kein anderes Fett zu dem Kohl.

3. Brüsler-Kohl.

Dieser muß sorgfältig gereinigt werden. Setze ihn in einem Topf in siedendes Wasser zu, laß ihn kochen bis die Köpfe weich, aber nicht allzuweich sind, damit sie ganz bleiben; richte ihn in ein Salatbecken an, daß er vertropft, und beschwere ihn ein wenig mit einer zinnernen Platte. Für ungefähr 6 Personen nimm ein Viertelpfund süße Butter, thue sie in einen Hasen, laß sie zergehen, thue einen halben Kochlöffel voll Mehl dazu, rühre es in der Butter herum, nimm einen halben Anrichtlöffel voll siedende Fleischbrühe und rühre es damit zart an, alsdann thue den Kohl dazu mit Pfeffer und Salz, auch mit etwas Muskatnuß. Sollte er nicht fett genug seyn, so kann man noch etwas Butter oder Suppenfett dazu thun, läßt ihn trocken einkochen und richtet ihn an.

4. Weiskraut mit Zwiebeln.

Wird gereinigt, gewaschen und gebrüht wie der Kohl. Nimm Schweinefett oder gesottene Butter, laß sie recht heiß werden, thue zwey fein geschnittene Zwiebeln dazu, laß sie ditschen, aber nicht gelb werden, rühre ein Löffel voll Wasser oder Fleischbrühe dazu, wirf das Kraut da-

rein, streue Pfeffer, Salz und ein wenig Mehl darüber und laß es trocken einkochen.

5. Gehacktes Weiskraut.

Nachdem das Kraut gebrüht worden, nimmt man für 6 Personen 3 Ballen ausgeprägtes Kraut, zerhackt es fein, läßt in einer Casserolle ein Viertelpfund frische Butter zergehen, wirft eine fein geschnittene oder zerhackte Zwiebel darein, läßt solche weich werden, thut einen Löffel voll Mehl dazu, wirft das Kraut darein, streut Salz und ein wenig Pfeffer darüber, gießt Milch daran, bis es so dünne wird als Kinderbrey, läßt es eine Viertelstunde lang kochen, hat aber dabei Sorge, durch fleißiges Umkehren zu verhindern, daß es nicht ansehe. Will man, so kann man ein wenig Muskatnuß darein thun.

Auf gleiche Art verfährt man, wenn man das gehackte Kraut, anstatt mit Milch, mit Fleischbrühe auskochen will.

6. Gefülltes Kraut.

Nimm einen schönen großen Krautskopf mit unbeschädigten Blättern, schneide ein jedes Blatt besonders ab, und die Rippen davon dem Blatt eben hinweg, doch trage Sorge, daß das Blatt keine Löcher bekomme. Wasche jedes Blatt recht sauber, thue es in einen Zuber oder Schüssel, gieße siedendes Wasser darüber und bedecke es wohl. Nachdem es eine Stunde lang in dem Wasser gelegen, wird das Wasser abgeschüttet und zum zweytenmal siedendes Wasser darüber gegossen. Inzwischen wird folgende Fülle verfertigt: Zu einem Kopf nimm 6 große Zwiebeln, schneide und hacke sie fein, laß süße oder gesottene Butter in einer Pfanne zergehen, mit dem Unterschied, daß die gesottene Butter sehr heiß werden, die süße aber nur zergehen muß; werfe die Zwiebeln darein und laß sie recht weich werden, alsdann thut man zwey Loth fein geschnittenen Speck dazu und eine Hand voll fein zerhackte Petersilien; auch kann man eine gebratene Kalbsniere mit Fett oder sonst gebratenes Kalbfleisch mit Nierenfett

rein zerhackt dazu thun. Hierauf macht man mit Weiß- oder Milchbrod und nicht gar einem Schoppen Milch eine Suppe, die aber sehr dick seyn muß. Alles dieses wird mit den Zwiebeln vermischt auf dem Feuer unter beständigem Umrühren dick eingekocht. Nachdem es von dem Feuer genommen, werden 3 bis 4 Eyer darein geschlagen und zerrührt, endlich Pfeffer, Salz, zerstoßene Nägelein und Muskatblüthe darüber gestreut. Jetzt nimmt man eine Schüssel, legt 8 Bindfäden in die Quere über einander, so daß alle den Boden berühren und noch weit über den Rand der Schüssel hinausgehen. Auf diese Schnüre werden zuerst die größten Krautblätter so gelegt, daß sie den ganzen Umfang der Schüssel bedecken. Auf den Boden wird überdies ein großes Krautblatt gelegt, und dieses mit der Fülle etwa in der Dicke eines Messerrückens bestrichen. Hierauf nimmt man ein zweytes Blatt, oder in Ermanglung eines großen, kleinere Blätter, die Fülle zu bedecken, bestreicht diesen reinen Boden mit Fülle wie den ersten, und fährt so fort mit einer Lage nach der andern bis die Fülle verbraucht ist. Zuletzt werden die ersten Blätter über die Fülle zusammen gelegt und mit den Bindfäden gebunden. Dann wird der Kopf in einen großen Topf mit Wasser und Salz zwey Stunden lang gekocht, mit einem Schaumlöffel herausgenommen und auf die Platte gelegt, auf welcher er soll aufgetragen werden, doch so, daß die Knöpfe von den Bindfäden auf den Boden der Schüssel zu sehen kommen. Die Bindfäden werden hierauf mit einer kleinen Scheere durchgeschnitten und herausgezogen. In den Kopf werden oben zwey Einschnitte etwa einen Finger tief gemacht und eine Spargel- oder Krebs- oder Jus-Brühe darüber gegossen.

7. Gedämpftes rothes Kraut.

Zerschneide oder hobele das rothe Kraut fein. Zu 3 oder 4 rothen Krautsköpfen nimmt man ein Viertelfund Butter, und thut diese in einer irdenen oder wohl verzinn-

ten Casserolle auf die Kohlen. Wenn die Butter zergangen ist, so legt man das gehobelte Kraut darein, thut Salz und Pfeffer daran, sprengt ein wenig Mehl darüber, deckt es wohl zu, und läßt es ungefähr drey Viertelstunden dämpfen, bis es weich ist. Während dem Dämpfen kehrt man es einigemal um, so ist es gut.

Will man das Kraut gern sauer haben, so thue ein wenig rothen Wein dazu, wenn das Kraut ein wenig gedämpft hat.

8. Sauer-Kraut.

Ist das Kraut noch nicht lange eingemacht, so hat es nicht nöthig, gewaschen zu werden. Wenn es aber schon ziemlich sauer ist, so muß es in kaltem Wasser gewaschen, und wenn es alt ist, als z. B. im Frühling oder Sommer, so muß es mehreremal gewaschen und sauber ausgedrückt werden. Sodann setzt man es in Wasser mit geräuchertem Schweinefleisch zu. Nachdem es eine Stunde stark gekocht hat, so gieße einen Schoppen Wein dazu, auch Salz, nach Belieben Schweine- oder Gänsefett, und laß es trocken einkochen.

9. Saure Rüben.

Werden auf gleiche Weise gekocht, wie das Sauerkraut.

10. Dürre Erbsen.

Nachdem diese gereinigt und gewaschen sind, werden sie mit lauem Wasser in einem Topfe zusezt. Man läßt sie stark kochen und deckt sie wohl zu, bis die Hülsen oben auf kommen, die dann mit einem Schaumlöffel sauber weggenommen werden. Dann thut man Beinwerk oder Speck oder auch Rauchwürste darein, und läßt sie mitkochen; auch wird geschnittener Lauch und Sellerie darein gethan. Zwey Zwiebeln werden rein geschnitten, in einem Löffel voll Butter oder Schmalz gelb geröstet und darein gethan. Man läßt alles mit einander kochen bis die Erbsen genug, das heißt, gallericht sind.

11. Linsen.

Diese werden gerade wie die Erbsen behandelt, nur daß sie nicht nöthig haben, wie diese, gehülst zu werden.

12. Weiße Bohnen.

Mit diesen verfährt man genau wie mit den Erbsen.

Alle diese drey Gemälze können auch ohne Fleisch als Fastenspeisen gekocht werden; nur muß alsdann mehr Butter dazu genommen werden.

13. Gedörrte Bohnen.

Diese müssen des Abends vorher in warmes Wasser eingeweicht und wohl zugedeckt werden. Dann werden sie sauber gewaschen, in kaltes oder warmes Wasser zugesetzt und gekocht bis sie weich sind. Hierauf werden sie herausgezogen, läßt sie in einem Sieb Becken austropfen, thut darnach Butter oder Schmalz in einen Topf, läßt es heiß werden, schneidet eine oder zwey Zwiebeln rein, läßt sie darin dicken, aber nicht gelb werden, rührt einen Löffel voll Mehl dazu, gießt einen Löffel voll Fleischbrühe oder auch bloßes Wasser darüber, thut die Bohnen darein mit Pfeffer und Salz und einer Hand voll rein geschnittener Petersilie, rührt alles durch einander und läßt sie einkochen.

14. Schnitze.

Diese werden die Nacht vorher in warmes Wasser eingeweicht, sauber gewaschen, und in kaltes Wasser mit einem Stück Speck oder geräuchertem Kinnbacken in einen Topf gethan. Man kann auch Brustkernen von Rindfleisch nehmen. Werden sie von dem Fleisch nicht fett genug, so läßt man Butter oder Schmalz heiß werden, und gießt es darüber, und läßt sie dann gar werden; man kann in der Butter ein wenig Mehl gelb rösten, dieses macht sie sehr gut.

15. Geschlammter Spinat.

Nachdem er gewaschen, gereinigt, und in vielem Wasser in einem großen Topf, aber unbedeckt, damit er die grüne Farbe behält, weich gekocht worden, wird er ausgezogen, in frisches Wasser gelegt, und sauber ausgedrückt. Man nimmt frische oder gesottene Butter, oder Suppenfett, die erste läßt man nur zergehen, die beyden andern aber läßt man heiß werden. Man thut einen Kochlöffel voll Mehl dazu, und gießt einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe darüber. Dann wird der Spinat darein gethan, alles durch einander gerührt, mit Pfeffer, Salz, auch wenn man will, mit ein wenig zerstoßener Muskatblüthe. Wenn er keine Brühe mehr hat, so ist er gar.

Anstatt Fleischbrühe kann man auch Milch nehmen, alsdann braucht man weniger Fett.

16. Gehackter Spinat.

Dieser wird vollkommen wie der vorige behandelt, nur muß er, nachdem er gebrüht und ausgedrückt worden, rein gehackt werden; hat man einen großen Mörser, in welchem er gestoßen werden kann, so ist er viel besser.

17. Gefüllter Spinat.

Man wählt große Blätter und bricht die Stiele davon. Nachdem sie gewaschen sind, werden sie in eine Schüssel gethan, und siedend Wasser darüber gegossen, und die Schüssel wohl zugedeckt. Wenn sie eine halbe Stunde in dem Wasser gelegen, werden sie wieder herausgenommen, und neben einander auf ein Brett gelegt. Dann macht man eine Fülle, wie zu einem Krautskopf, thut in jedes Blatt, so viel es fassen mag, wickelt das Blatt zusammen, legt die Kugeln auf ein mit süßer Butter dick bestrichenes Brett oder Platte, und läßt sie in einem Ofen oder auf Kohlen langsam backen. Wenn sie unten schön gelb

C

sind, so macht man eine Brühe von süßer Butter oder Rahm darüber. Man kann sie auch ohne Brühe essen.

Auf gleiche Weise kann man auch Salat oder Mangold füllen, nur müssen die Blätter mehr gebrüht werden.

18. Salat.

Wird auf gleiche Weise gekocht, wie der Spinat, nur daß er muß gebackt werden, und je länger er im kalten Wasser liegen kann, je besser.

19. Mangold.

Nachdem man diesen gereinigt, von den Rippen gesäubert und rein zerschnitten, wird er, so wie der Spinat, gebrüht, in frisches Wasser gelegt und sauber ausgedrückt. Dann läßt man Schmalz oder gesottene Butter in einem Topf heiß werden, zerschneidet eine Zwiebel rein, welche mit einer Hand voll Speck würflicht geschnitten, in dem Schmalz gelb gedischt wird, mischt einen Löffel voll Mehl dazu, und einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe, thut dann Mangold dazu mit Pfeffer und Salz, und läßt es einkochen.

Will man Speck darin kochen, so muß er vorher schon gekocht seyn, und mit dem Gemüß nur vollends ausgekocht werden. Wenn man den Mangold backt, so ist er besser.

20. Schneid-Mangold.

Dieser wird auf gleiche Weise wie obiger gekocht, oder man kann ihn auch wie der Spinat zubereiten.

21. Mangold mit großen Bohnen.

Mit dem Mangold verfährt man wie oben. Die Bohnen werden aus der Hülse genommen; wenn sie nicht mehr jung und zart sind, muß ihnen die Haut abgezogen werden. Dann werden sie besonders weich geschmellt, und wenn der Mangold bald ausgekocht ist, darcin geworfen und mit demselben unter einander gerührt.

22. Mangoldstiele oder Rippen fricassirt.

Ziehe den Rippen die Fäden ab, zerschneide sie in schmale, halb Fingers lange Stückchen, wasche sie und lasse sie in vielem Wasser weich kochen. Dann ziehe sie heraus und lasse sie in einem Siebcken abtrocknen, und bereite folgende Sauce dazu: Nimm ein Stück süße Butter, las sie in einem Topf oder in einer Casserolle zergehen, schneide eine kleine Zwiebel fein, las sie in der Butter dämpfen, nimm zwey Löffel voll Mehl und rühre solches in der Butter um. Dann gieße Fleischbrühe dazu, ein Glas voll Wein mit Pfeffer und Salz, eine Hand voll rein geschnittene oder gehackte Petersilie und Schnittlauch, thue die Rippen dazu, und las alles mit einander kochen, bis die Brühe ihre Säure verloren hat.

Wer es liebt, kann auch beim Anrichten einen Eyerdotter mit ein wenig Muskatnuß darein rühren.

23. Braune oder saure Mangoldstiele.

Wenn die Stiele, wie vorhin angezeigt, gereinigt und anbrüht sind, wird die Sauce auf folgende Art zubereitet: Nimm eingesottene Butter und las sie recht heiß werden. Nimm 2 Kochlöffel voll Mehl, röste es gelb, gieße Fleischbrühe oder Wasser dazu, Pfeffer, Salz und Essig so viel oder so wenig man will. Thue die Stiele darein und las sie eine halbe Stunde darin kochen. Wer es liebt, schneidet Brodschnitten, bäht sie auf dem Rost, legt sie auf den Boden der Platte und richtet die Stiele darüber an.

24. Stiele mit Milch.

Nachdem die Stiele, wie vorhin angezeigt, gebrühet worden, nimmt man süße Butter, und verfährt damit gerade wie mit den fricassirten, nur daß man keinen Wein, und anstatt der Fleischbrühe, Milch dazu nimmt.

25. Schiefen oder Schoten.

Nachdem ihnen die Fäden abgezogen, werden sie gewaschen. Man läßt sie auch im Wasser liegen. Alsdann wird eingegotene Butter in einem eisernen Topf recht heiß gemacht, die Schiefen aus dem Wasser darein geworfen, und Salz, Pfeffer, ein wenig Mehl und rein zerschnittene Petersilie dazu gethan. Man deckt sie wohl zu, und läßt sie dämpfen bis sie weich sind; sie müssen aber während dem Kochen etlichemal umgewandt werden. Zuletzt wird noch ein Löffel voll Fleischbrühe daran geschüttet und damit gekocht. Uebrigens kann man sie auch ohne Fleischbrühe gar werden lassen.

26. Zucker-Erbfen.

Nachdem sie aus den Hülsen genommen und gewaschen worden, thut man süße Butter in eine Casserolle oder Topf, läßt sie zergehen, wirft die Erbsen darein, nebst rein zerschnittener Petersilie, einigen Nägelein, Muskatblüthe, Pfeffer und Salz nach Belieben, deckt den Hafen wohl zu, und läßt sie dämpfen bis man sie mit dem Kochlöffel zerdrücken kann. Wenn sie ganz zerdrückt sind, gießt man Fleischbrühe daran, und läßt sie damit kochen, doch nicht zu dick werden. Wer gern will, kann statt dem Salz Zucker darein thun. Für eine Platte von 4 Personen nimmt man 2 Eyerdotter, reibt etwas Muskatnus darein, und läßt sie unter beständigem Umrühren damit kochen, bis man sie anrichtet.

27. Grüne Erbsen mit Fleisch.

Nimm Hammelfleisch von einem Nierenstück, oder auch eine gefüllte Hammelsbrust, und koche es mit Wasser und Salz bis es weich ist. Dann nimm das Fleisch mit samt der Brühe aus dem Topf, laß gesottene Butter recht heiß werden, wirf die vorhin gereinigten und gewaschenen Erbsen hinein, streue eine Hand voll Mehl darüber, und laß sie darinnen dämpfen bis sie weich sind, daß man sie mit einem Löffel zerdrücken kann. Der Topf muß aber wohl zugedeckt

fenn. Wenn sie weich sind, so gieße die Brühe von dem gekochten Hammelfleisch dazu, wirf eine mit einigen Nägelein besetzte Zwiebel darein, thue zwey zusammengebundene Lauchstengel und reingeschnittene Petersilie dazu, auch rein zerschnittenen Mangold oder Salat, und laß es mit den Erbsen und dem Fleisch kochen bis sie gallerticht sind. Wenn man will, so kann man das Fleisch, ehe man es aufrägt, noch auf den Rost über Blut legen.

Will man, anstatt gefülltem Hammelfleisch, die Erbsen mit gefüllten jungen Hahnen auftragen, so müssen die Erbsen wie die Zucker-Erbsen gekocht werden.

28. Gelbe Rüben mit Fleisch.

Nachdem sie geschabt, gewaschen und in Stücken zerschnitten sind, werden sie in einem Topf mit Wasser zugelegt, eine Viertelstunde lang gekocht und in ein Sieb becken abgeschüttet. Nachher thut man Hammel- oder Schweinefleisch mit Wasser in den Topf, nebst rein geschnittenen Zwiebeln, die gelben Rüben oben darüber, eine Hand voll Mehl, Pfeffer und Salz, und im Fall das Fleisch nicht Fett genug hat, thut man noch einen Löffel voll Butter oder noch mehr Schmalz dazu, und läßt sie trocken einkochen.

29. Junge Pastinacken.

Wenn diese gewaschen und sauber abgeschabt worden, so werden sie in einer Casserolle mit vielem Wasser weich gekocht und abgeschüttet. Man thut in eine Casserolle frische Butter nach Belieben, nimmt einen Kochlöffel voll Mehl und zerrührt es in der Butter bis sie ganz zergangen ist, thut Fleischbrühe dazu so viel als nöthig ist, um die Sauce zu verdünnern, dann werden die Pastinacken darein gethan, mit etwas Pfeffer und Salz, läßt sie noch ein wenig kochen, reibt dann noch ein wenig Muskatnuß darüber und richtet sie an.

30. Junge Pastinacken und gelbe Rüben mit
Sammelfleisch zu kochen.

Das Fleisch wird zuerst in Wasser mit Salz gekocht. Man nimmt aber kein anderes Fleisch dazu als vom Nierstück. Während dem kochen wird eine rein zerschnittene Zwiebel dazu gethan. Wenn nun das Fleisch halb gut ist, werden die Pastinacken und gelbe Rüben zerschnitten, roh darein geworfen, eine kleine Hand voll Mehl darüber gesprengt, Pfeffer und Salz und ein wenig fein geschnittene Petersilie daran gethan, wohl zugedeckt und eingekocht. Das Fleisch muß aber noch, ehe es aufgetragen wird, auf den Rost über glühende Kohlen gelegt werden.

31. Frühe welsche Bohnen.

Nachdem ihnen die Fäden abgezogen worden und sie gewaschen sind, werden sie in vielem Wasser weich gekocht; nur muß der Topf wenig bedeckt werden, damit sie die grüne Farbe nicht verlieren; dann werden sie mit dem Schaumlöffel herausgezogen, auf eine Platte gelegt, Pfeffer und Salz darüber gesprengt, eine gute Hand voll rein geschnittene Petersilie darauf gespreut, und ein paar Löffel voll heiße Butter darüber gegossen. Um sie recht gut zu machen, werden sie nochmals in die Pfanne geworfen, einigemal über dem Feuer gewannt und angerichtet.

32. Auf eine andere Art.

Nachdem die Bohnen, wie vorhin, weich gekocht worden, nimmt man ein Stück frische Butter, thut es in einen Topf oder Casserolle, thut eine rein geschnittene Zwiebel dazu, und zerrührt es bis die Zwiebel nur weich, aber nicht gelb wird; rührt dann einen kleinen Kochlöffel voll Mehl darunter, gießt Fleischbrühe dazu, und wirft eine Hand voll Petersilie darein. Darnach schüttet man die Bohnen darauf, und läßt sie mit Pfeffer und Salz kochen bis nur noch wenig Brühe übrig bleibt.

33. Noch auf eine andere Art.

Nimm Schmalz und Butter. Wenn sie heiß geworden, so wirf zwey feingeschnittene Zwiebeln darein und einen Kochlöffel voll Mehl; rühre alles durch einander, bis die Zwiebeln weich geworden sind, wirf dann die zuvor weich gekochten Bohnen darein, thue Salz und Pfeffer daran, ein Glas voll Wasser, und laß die Bohnen trocken einkochen.

Wenn man will, so können die auf die beyden letzten Arten gekochten Bohnen mit gebratenen Rippen von Schweine- oder Hammelfleisch aufgetragen werden.

34. Junge große oder sogenannte Saubohnen.

Wenn die Bohnen nur halb gewachsen sind, werden sie mit einem paar Hand voll rein geschnittenem Mangold weich gekocht, mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser gezogen und folgende Brühe gemacht: Man thut ein Stück frische Butter in eine Casserolle, und ungefähr vier fein zerschnittene Schalotten dazu, rührt sie in der Butter herum bis sie weich geworden sind, nimmt einen Löffel voll Mehl, rührt es gleichfalls durch einander, thut Fleischbrühe dazu, etwas Schnittlauch und rein geschnittene Petersilie. Dann werden die Bohnen darein geworfen, mit Pfeffer und Salz besprengt, und nachdem sie ungefähr eine Viertelstunde gekocht haben, angerichtet. Sollten sie aber zu dick werden, so gießt man Wasser oder Fleischbrühe nach, so viel nöthig ist, daß sie mit dem Löffel können gegessen werden.

Auf gleiche Art kann man sie kochen, wenn man anstatt Fleischbrühe oder Wasser, Milch daran thut.

35. Kohlraben braun zu kochen.

Hiezu werden junge Kohlraben genommen, schabt und schneidet sie in fingersdicke Würfel, wäscht und läßt sie in einem Durchschlag wohl abrinnen. Nimm dann ein Loth feinen Zucker, röste ihn mit ein wenig Wasser bis er raucht und gelb ist, thue die Kohlraben darein mit einem halben Viertelpfund Butter, schwenke sie herum und laß

sie braungelb werden. Stäube eine Hand voll Mehl darüber, thue ein Löffel voll Fleischbrühe, ein wenig Salz und Muskatnuß dazu, und laß sie langsam kochen bis sie weich sind, so daß die Sauce ganz kurz ist. Wenn man will, so kann man auch gedämpftes Hammelfleisch, Enten, junge Hahnen, oder welche Art Geflügel man will, dazu thun.

36. Weiße und grüne Endivie mit breiten oder gehackten Blättern.

Diese wird gerade so gekocht wie der Salat; nur muß man es nie vergessen, wenn sie geschwellt worden ist, sie wenigstens zwey Stunden lang in frisches Wasser zu legen, damit sie ihre Bitterkeit verliert.

37. Rüb Kohl oder Kohlraben.

Nachdem die Kohlraben geschält, in dünne Scheiben zerschnitten und weich gekocht worden sind, thut man ein Stück süße Butter in eine Casserolle, rührt einen kleinen Löffel voll Mehl darein, schüttet Fleischbrühe dazu, nebst Petersilien, etwas Schnittlauch und einigen zerstoßenen Nägelein. Dann werden die Kohlraben mit etwas Salz in die Brühe geworfen und noch eine halbe Viertelstunde darinnen gekocht. Auf gleiche Art wird verfahren, wenn man anstatt Fleischbrühe, Milch dazu nimmt.

38. Blumenkohl.

Die Blumen werden nach den Nesten von einander getrennt, die Haut von den Stielen gezogen, gewaschen und mit Salz im Wasser weich gekocht; doch nicht gar zu lange, damit der Blumenkohl nicht zerfällt. Man legt ihn sorgfältig in eine Platte, die Stiele einwärts gekehrt, damit er die Gestalt einer Blume wieder erhält; dann wird folgende Sauce dazu bereitet: Nimm ein Stück süße Butter, rühre einen Löffel voll Mehl darein, nimm etwas Fleischbrühe, oder auch von dem Wasser, in welchem der Blumenkohl gekocht worden, und nachdem es eine Weile

unter beständigem Umrühren gekocht, reibe ein wenig Muskat-
nusz darein und gieß es insgesamt siedend über den Blumenkohl.

Will man, so kann man auch eine Jus- oder Krebsbrühe
darüber gießen.

39. Storzeneren oder Artifivi.

Nimm frisches Wasser in einem großen Geschirr, thue
eine Handvoll Mehl und ein halbes Glas voll Essig dar-
an, damit die Wurzeln weiß bleiben; schabe die äußere
Rinde sorgfältig ab, laß sie dann ungefähr eine gute
Stunde in vielem Wasser mit Salz kochen. Hierauf wer-
den sie in der gleichen Brühe, wie beym Blumenkohl be-
schrieben ist, nochmals gekocht.

40. Gekochte Sellery.

Hobele oder zerschneide die Sellery-Wurzeln sehr fein,
laß sie im Wasser kochen bis sie weich sind, thue in eine
Casserolle frische Butter, eine fein geschnittene Zwiebel,
einen Kochlöffel voll Weismehl und ein wenig Petersilie,
dämpfe es eine Weile mit einander, darnach schütte Fleisch-
brühe oder Wasser darüber, thue Salz und ein wenig Pfeffer
oder gestosene Nägelein daran, lege die Sellery-Wurzeln
hinein, und laß sie eine halbe Stunde kochen, so sind sie gut.

41. Gefüllte Sellery.

Nimm so viel Selleryköpfe als Personen an der Tafel
speisen, schäle sie so rund als möglich, und höhle sie aus,
wie die Erdäpfel. Zuerst schneide oben eine Scheibe da-
von, nimm ein halbes Pfund Kalbfleisch, mache die Haut
und Fasern davon, hacke es fein mit einem Viertelpfund
Rindermark, etlichen Schalotten, Petersilien und einigen
Zweigen Basilikum, hacke alles zusammen so fein als mög-
lich, thue in eine Casserolle ein Viertelpfund frische But-
ter, wenn sie zergangen ist, so thue das Gehackte darein,
dische es ein wenig, thue zwey Eyer, Salz und Muskat-
nusz dazu, rühre es noch ein wenig auf dem Feuer, da-

mit es kochend bleibt, fülle die Selleryköpfe, decke sie mit der Selleryscheibe zu, umbinde sie mit Faden, nimm eine breite Casserolle, stelle den Sellery dicht neben einander, thue halb Fleischbrühe und Wasser dazu, doch nicht daß es über die Köpfe geht, laß sie weich kochen, dann lege sie ein wenig auf eine Serviette, damit sie trocken werden, glacire sie mit Fricassée, nimm ein Stück frische Butter, thue ein wenig Mehl dazu, ein Anrichtlöffel voll gute Fleischbrühe und den Saft von einer halben Zitrone, laß es ein wenig kochen, dann rühre 2 Eyer gelb dazu, thue die Sauce auf eine Platte und stelle die Sellery darein.

42. Artischocken.

Schneide von den Artischocken unten am Boden alles Grüne hinweg, auch oben an den Blättern das Spitzige. Thue in einen Topf oder Casserolle Wasser mit Salz, laß es siedend werden, lege die Artischocken hinein, laß sie kochen bis man die Blätter herausziehen kann. Nimm die Artischocken aus dem Wasser und stürze sie um, damit das Wasser alles ausläuft. Dann fasse die mittlern Blätter mit einander, ziehe sie heraus, lege sie abseits, und nimm mit einem kleinen Eßlöffel das Haarige oder den Saamen, der auf dem Boden liegt, sauber hinweg. Dabey muß man Acht geben, daß der Käse schön ganz bleibt. Man legt darnach die ausgezogenen Blätter wieder hinein, macht eine Sauce dazu wie zum Blumenkohl, schüttert in jede Artischocke etwa vier Löffel voll davon und trägt sie zu Tische. Man kann auch Krebs-, oder Jus-Brühe darein thun.

43. Gefüllte Artischocken.

Man kocht die Artischocken auf gleiche Art wie oben gemeldet ist, und macht eine Fülle dazu auf folgende Art: Nimm etwa zu 4 Artischocken eine kleine Hand voll fein geschnittene Schalotten, dische oder röste sie in einem halben Viertelpfund frischer Butter, bis sie weich sind. Nimm ein Viertelpfund Kalbsleber, hacke sie mit 2 Loth

Speck ganz fein. Nimm von einem Laiblein Weißbrod die Brosamen, weiche sie in guter Fleischbrühe ein, hacke alles fein, thue die Leber und das Brod in die gedämpften Schalotten, und rühre es auf dem Feuer etliche mal durch einander. Nimm noch 2 Eyer, Salz, ein wenig Pfeffer und gestosene Nägelein oder Muskatblüthe, thue alles zusammen in die Fülle, rühre es noch einmal auf dem Feuer um, bis es kocht, dann ist die Fülle gut.

Wenn nun das Stachelichte oder der Saame aus den Artischocken genommen ist, so streiche die Fülle inwendig auf den Boden der Artischocken, lege die Blätter wieder auf, bestreiche eine Tortenpfanne oder ein Blech mit frischer Butter und laß die Artischocken in der Tortenpfanne oder im Backofen eine Viertelstunde backen, so sind sie gut. Ueber die Artischocken gießt man keine Sauce, sondern man giebt diese besonders auf den Tisch.

Mit gleicher Fülle macht man Artischocken, wo man die Blätter alle herauszieht. Das Fleisch von den Blättern wird mit einem feinen Messer abgeschabt, unter die Fülle gethan, die Fülle auf den Käse der Artischocken gelegt, daß es in der Mitte höher wird, gestosenes Brod darüber gesprengt, die Tortenpfanne wohl mit süßer Butter bestrichen, und die Artischocken eine Viertelstunde gebacken, so sind sie gut. Zu solchen Artischocken kann man nun Krebs- oder Jus-Brühe thun.

44. Gebackene Artischocken.

Nimm 6 bis 8 Artischocken von mittlerer Größe, reinige sie wie die vorigen, koche sie mit einer Hand voll Salzwasser, nicht halb weich, damit man die Blätter nicht ansziehen kann. Nimm sie heraus, laß sie auf einer Serviette abtrocknen, schneide sie in vier Theile, thue das Haarigte oder Saame davon, lege sie in ein irdenes Geschir, thue ein Glas voll Essig, ganzen Pfeffer, Nägelein und 2 Eßlöffel voll feines Baumöhl darüber, schüttle es wohl durch einander und laß es eine Stunde mariniren.

Nimm 4 Kochlöffel voll Mehl, rühre es mit Wein an, thue 4 Eyerweiß, ein Löffel voll Provencer-Del und ein wenig Salz und Pfeffer dazu, rühre alles wohl unter einander; nimm die Artischocken aus der Marinie, laß sie abtropfen, tauche sie in die Masse, welche so dick seyn muß, daß sie auf den Artischocken hängen bleibt und nicht so schnell abläuft. Thue sie schnell in glühende Butter, backe sie gelblich braun, zerlese eine Hand voll Petersilienblätter, wirf sie, wohl ausgedrückt, in die heiße Butter, lasse sie eine Minute darin, hebe sie mit dem Schaumlöffel dann heraus, streue sie über die schön dressirte Artischocken, und gieb sie gleich zu Tische.

45. Gefüllter Salat.

Man nimmt schönen großen Kopfsalat, schneidet die Wurzeln mit den unreinen Blättern davon ab, läßt ihn, wenn er gewaschen ist, in siedendem Wasser ein oder zwey Wall aufkochen, nimmt jeden Kopf besonders mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser und läßt ihn eine Viertelstunde liegen. Darnach drückt man jeden Kopf mit beyden Händen aus, muß aber wohl Acht geben, daß man die Blätter nicht zerreiße. Dann legt man die Salatsböcke auf ein Brett, breitet alle Blätter aus einander, schneidet das inwendige Gelbe heraus, drückt es noch einmal recht aus, und hackt oder wiegt es mit Zwiebeln ganz klein. Man nimmt zu jedem Salatstock eine mittelmäßige Zwiebel. Die Zwiebeln müssen aber vorher fein geschnitten seyn, ehe man sie mit dem Salat hackt. Darnach läßt man ein Stück Butter zergehen, und dämpft das Gehackte darin bis es ganz weich ist, nimmt ein kleines Milchbrod, schüttet siedende Milch darüber, daß es ganz dick wird, thut es in das Gedämpfte nebst Salz und Pfeffer, schlägt drey Eyer darein und rührt sie noch ein wenig auf dem Feuer, thut in jeden aus einander gelegten Kopf von der Fülle, schlägt die Blätter ordentlich darüber zusammen, bindet jeden Kopf mit einem Faden etlichemal zusammen, legt die Salatköpfe insgesamt in eine Casserolle,

daß sie fest an einander liegen, gießt halb Fleischbrühe und halb Wasser daran, läßt sie 3 Viertelstunden kochen; nimmt dann jeden Kopf besonders aus der Brühe, legt sie zusammen auf eine Platte, schneidet die Fäden davon, macht eine weiße Brühe und schüttet sie darüber.

46. Kopfsalat frikassirt.

Nimm schönen Kopfsalat und schneide alles Grüne davon. Wasche ihn sauber, binde dann jeden Kopf mit einer kleinen Schnur zusammen; laß ihn in einem mit Wasser gefüllten Topf kochen bis er weich ist. Dann ziehe ihn mit einem Schaumlöffel heraus, und lege ihn ins frische Wasser. Thue in eine breite Casserolle oder Tortenpfanne ein Stück frische Butter, nimm jeden Kopf besonders aus dem Wasser; drücke das Wasser sauber aus, lege sie in die Casserolle dicht neben einander, thue Pfeffer und Salz daran, und decke sie wohl zu. Wenn sie auf einer Seite gelb sind, so kehrt man sie um, und läßt sie auf der andern auch so werden. Dann gieße zwey Tassen voll Fleischbrühe dazu, und lasse sie noch eine halbe Viertelstunde kochen. Darnach nimm jeden Kopf besonders, lege sie schön in eine Platte und schneide die Fäden davon. Sollte die Brühe zu dünn seyn, so kann man das Gelbe von 2 Eiern mit ein wenig Muskatnuß daren rühren, oder auch ein Stückchen frische Butter im Mehl umkehren und daran thun, schüttet dann die Sauce über den Salat, und trägt ihn zu Tische.

Man kann die Salatköpfe in vier Theile schneiden, und sie kochen wie die ganzen Köpfe, oder wenn sie ausgedrückt sind, legt man sie in die Sauce.

47. Gefüllte Erdäpfel.

Man nimmt ganz runde Erdäpfel von mittlerer Größe, höhlt sie mit einem kleinen scharfen Löffel aus, nimmt auf 30 Erdäpfel 8 mittelmäßige Zwiebeln, schneidet und hackt sie fein, und discht sie in heißer Butter. Dann läßt man

einen Schoppen Milch siedend werden, und gießt sie über ein Milchbrod, das fein geschnitten ist; (man kann auch ein halb Pfund Kalbfleisch mit einem Stück Nierenfett rein hacken und in die Fülle thun) nimm 3 Eyer, Salz und Pfeffer, ein wenig gestosene Nägelein, eine kleine Hand voll fein geschnittene Petersilie, rühre alles wohl unter einander, so ist die Fülle gut. Hierauf nimm eine Tortenpfanne, bestreiche sie dick mit frischer Butter, fülle jeden Erdäpfel, lege sie dicht neben einander in die Tortenpfanne, lasse sie eine halbe Stunde backen, (man muß aber oben und unten Feuer machen) so sind sie gut. Darnach mache folgende Sauce dazu: Nimm eine kleine Hand voll fein geschnittene Schalotten, dische sie in einem Stückchen frischer Butter, nimm einen Kochlöffel voll Mehl mit einer kleinen Hand voll fein geschnittener Petersilie, dische es noch ein wenig mit den Schalotten, rühre ungefähr einen Schoppen Fleischbrühe darein und eben so viel Wasser, thue 3 bis 4 Kochlöffel voll Essig dazu, ein wenig Pfeffer und Salz, zwey Lorbeerblätter, ein wenig Nägelein, und laß diese Brühe eine gute halbe Stunde kochen. Ist sie darnach zu dick oder nicht sauer genug, so kann man mehr Fleischbrühe oder Essig nachschütten. Wenn nun die Erdäpfel schön gebacken sind, so lege sie auf eine Platte, und richte die Sauce darüber an. Man kann sie auch mit einer weißen Butter- oder Krebsbrühe auf den Tisch geben. Auch kann man sie in einem Oefelein backen.

48. Erdäpfel mit Milch.

Zu solchen Erdäpfeln sind englische oder violettene am besten, oder wenigstens Erdäpfel, die nicht mehlicht sind. Schwelle ungefähr 10 Erdäpfel im Wasser, ziehe die Haut davon ab, und schneide sie ganz fein. Nimm ein Viertelpfund gute frische Butter, thue sie in eine Casserolle, dische zwey fein geschnittene Schalotten mit einem Kochlöffel voll Mehl darein, rühre eine Maas Milch dazu, lege die Erdäpfel hinein und lasse sie mit ein wenig Salz darin kochen.

Sollten es aber zu viel Erdäpfel seyn, daß sie zu dick würden, so muß man sie nicht alle darein thun. Darnach siede 6 Eyer hart, lege sie in frisches Wasser, schäle sie ab, schneide sie mitten von einander, thue das Gelbe in eine Schüssel, nimm einen Schoppen Milch, zerrühre das Gelbe damit, reibe ein wenig Muskatnuß dazu, schütte es zu den gekochten Erdäpfeln, laß es damit aufkochen, und richte die Erdäpfel sogleich an.

Wenn die gekochten Erdäpfel anf der Platte sind, so schneide jedes halbe Weiße von den Eyern in drey Theile und lege sie um die Platte.

49. Erdäpfel mit Fleischbrühe.

Nimm ein Stückchen frische Butter, dische eine fein geschnittene Zwiebel darin, thue einen Löffel voll Weis- mehl und eine kleine Hand voll Petersilie daran, dische es noch ein wenig damit, aber nicht daß es gelb wird. Alsdann gieße Fleischbrühe darüber, thue sauber geschnit- tene Kartoffeln dazu, und lasse sie eine Viertelstunde ko- chen, so sind sie gut.

50. Gedämpfte Erdäpfel.

Nimm ein gutes Stück frische Butter, thue sie in einen eisernen Topf oder in eine Casserolle, und lasse sie zerge- hen, aber nicht heiß werden. Nimm rothe Erdäpfel, schabe die Haut davon ab und schneide sie rund. Wasche sie ein oder zweymal in frischem Wasser, lege sie so bald sie aus dem Wasser gezogen sind, in die Butter, sprengte Salz und ein wenig Pfeffer, wie auch fein geschnittene Peter- silie darüber, decke sie recht zu, und lasse sie eine Bier- telstunde dämpfen. Darnach gieße 1 oder 2 Löffel voll fette Fleischbrühe oder Milchrahm daran, und laß sie noch ein wenig damit kochen, so sind sie gut.

51. Gebackene Erdäpfel mit Eyern.

Schwelle Erdäpfel, aber keine mehlichte, schäle und schneide sie rund. Dann nimm eingesottene Butter, laß sie heiß

werden, wirf die geschnittene Erdäpfel hinein, sprengt Pfeffer und Salz darüber, und decke sie recht zu; nimm 4 Eyer, zerklöpfe sie stark, (wenn man Eyer zerklöpft, so müssen sie mit einer Gabel zerklöpft werden) schütte einen Schoppen Milch, oder welches noch besser ist, Milchrahm dazu, gieße es über die Erdäpfel, laß diese bey gelindem Feuer backen, daß sie am Boden gelb werden. Alsdann kehre sie auf einer Platte um, thue noch ein wenig Butter in die Pfanne, und lege die Erdäpfel wieder darein. Wenn sie unten wieder gelb sind, so sind sie gut.

52. Auf eine andere Art gebacken.

Schneide 12 mehlichte Erdäpfel, und während sie warm sind, schneide sie fein auf einem Brett, zerdrücke sie zu Mehl, thue sie in eine Schüssel, rühre 4 Eyer eines nach dem andern darein. Wenn diese wohl zerrührt sind, so schütte eine halbe Maas Milch dazu, thue ein wenig Pfeffer und Salz daran, mache eingesottene Butter in einer eisernen Pfanne recht heiß, decke es und laß es bey gelindem Feuer gelb werden. Alsdann kehre es um, mache noch ein wenig Butter heiß, und laß es auf der andern Seite auch gelb werden, so ist es gut. Will man sie besser haben, so rühre 4 Loth frische Butter dazu.

53. Erdäpfel-Würste.

Man nimmt ein Kalbshirn, schüttet warmes Wasser darüber und häutet es. Dann thut man 2 Loth frische Butter in eine Casserolle, rührt einen kleinen Kochlöffel voll Weizmehl darein; thut 2 bis 3 fein geschnittene und gehackte Schalotten dazu, gießt einen Schoppen siedende Fleischbrühe daran, legt das Kalbshirn hinein mit ein wenig Pfeffer und Salz, und fein geschnittener Petersilie, läßt es darin kochen, bis man es ganz zerrühren kann. Darnach nimmt man das Gelbe von drey Ethern, zerklöpft es mit einem Löffel voll Wasser in einer Schüssel, rührt das gekochte Kalbshirn hinein, gießt aber wohl Acht,

daß es nicht scheidet. Zugleich schwellt man 5 bis 6 schöne mehlichte Erdäpfel, und wenn sie kalt sind so reibt man sie fein auf einem Reibeisen, und rührt sie darnach in das Hirn daß es ein Teig davon giebt, daß man ihn schneiden kann. Diesen Teig thut man auf ein Brett, sprengt ein wenig feines Weis-mehl darüber, würzt ihn ein bischen, und rollt dann kleine Würstlein davon so groß als ein Finger. Hierauf thut man in eine eiserne Pfanne ein wenig eingesottene Butter und läßt sie heiß werden. Man muß aber ja nicht zu viel Butter nehmen, denn sonst zerfahren die Würstlein. Wenn nun die Butter so heiß ist, daß sie dämpft, so thut man die Pfanne vom Feuer, und legt von den Würstlein hinein, doch nicht zu nahe an einander, daß man sie umkehren kann, und backt sie also bey gelindem Feuer. Wenn sie auf einer Seite schön gelb sind, so kehrt man sie auf die andere Seite, und fährt so fort, bis sie alle gebacken sind. Dieses ist anstatt einem Gemüß zum Nachtessen anzuwenden, und ist genug für 5 bis 6 Personen.

54. Grüne Erdäpfel.

Nimm eine Hand voll Petersilien, Schnittlauch zwey Hände voll Spinat oder jungen Mangold, wasche alles, schneide es und hacke es fein. Thue in einen eisernen Topf oder in eine Casserolle frische oder eingesottene Butter, wie man will; schneide zwey Zwiebeln fein, thue sie in die Butter samt dem grünen, und dische es alles zusammen, bis es weich ist. Nimm einen Kochlöffel voll Mehl und dische es auch mit dem grünen: gieße Fleischbrühe oder Wasser dazu, nebst Pfeffer und Salz, thue die geschwellte und geschnittene Erdäpfel darein und lasse sie eine Viertelstunde kochen, so sind sie gut.

Anstatt Spinat oder Mangold kann man auch Sauerampfer nehmen, wenn man ihn liebt.

55. Kartoffelmehl zu machen.

Wasche eine gute Quantität Erdäpfel, schäle und reibe sie auf einem Reibeisen fein, gieße etliche Maas Wasser darauf, reibe sie wohl mit der Hand, schütte sie in ein Haarsieb, treibe die Masse hindurch, und thue noch mehr Wasser dazu, damit alles schleimige davon kommt. Dieses schleimige Wasser läßt man sitzen, schüttert das lautere oben ab, gießt wieder frisches darauf, rührt alles wohl durch einander und läßt es 12 Stunden stehen. Dann gießt man alles Wasser rein ab, thut die zurückgebliebene dicke Masse auf ein Brett, theilet es auseinander, trägt sie an einen luftigen Ort, damit sie schnell austrocknen kann und ganz hart wird, stößt sie in einem Mörser fein, treibt sie durch ein Haarsieb, und verwahret sie als Mehl. Man kann Mehlspeisen, Backwert und Suppen davon machen.

56. Spargeln.

Nimm Spargeln, binde 12 oder 16 zusammen, thue Wasser in eine Casserolle mit Salz, und laß sie darinn kochen. Wann sie weich sind, so stelle sie von dem Feuer, und laß sie stehen, bis die Brühe gemacht ist. Dazu nimm für 4 Personen 3 Loth frische Butter, und einen halben Kochlöffel voll Weismehl, zerrühre das Mehl mit der Butter auf dem Feuer, bis die Butter zergangen ist; dann gieße ungefähr ein Glas voll Fleischbrühe daran, und ein wenig Essig, wenn man es liebt, nebst ein wenig Pfeffer oder geriebener Muskatnuß. Rühre die Brühe, bis sie kocht, lege die Spargeln auf eine Platte und schütte die Brühe darüber, so sind sie gut.

Wenn die Brühe zu dünn seyn sollte, so kann man das gelbe von einem Ey darein rühren, oder man kann auch eine Brühe dazu machen auf folgende Art: Man nimm ein Viertelpfund gute frische Butter, thut sie in eine Casserolle, und etwann einen halben Kaffeelöffel voll feines Weismehl, eben so viel Essig und ein wenig Salz

dazu, setzt die Casserolle auf gelinde Kohlen, und zerrührt die Butter nur bis sie zergangen ist. Dann schüttet man es in eine kleine porzellanene Schüssel, deckt es zu, und giebt es zu den Spargeln auf den Tisch. Diese Brühe muß aber erst gemacht werden, wenn man bey Tische sitzt.

Auch kann man eine Brühe von Essig und Baumöhl machen, wie zu kaltem Braten.

57. Spargeln-Muß.

Zerschneide die Spargeln klein bis an das weiße, lasse sie im Salzwasser weich kochen, giesse sie durch ein Sieb, mache eine Brühe dazu, wie zu den Spargeln oben beschrieben ist, thue die zerschnittene Spargeln darein, lass sie ein wenig kochen. Dann zerklopfe das gelbe von 2 bis 3 Eiern mit ein wenig Wasser, rühre es in das Spargelmuß, und richte es sogleich an.

4. Mehl- Milch- und Eyspeisen.

1. Nudeln.

Für 6 Personen nimmt man 4 Eier, zerklopft diese Eier in einer Schüssel mit einer Gabel bis sie schäumen, und thut Salz dazu. Dann rührt man sie mit einem Kochlöffel Weismehl darein, so lange bis der Teig so dick ist, daß man ihn nicht mehr rühren kann, thut ihn auf ein Würkbrett, zerschneide ihn in drey Theile, würft jedes Theil zu einem Laiblein, und wahlst jedes Laiblein so dünn als möglich. Wenn nun ein Laiblein so breit als zwey Hände sind, gewahlst ist, so kann man sie zweyfach legen, muß aber Mehl darzwischen sprengen, daß sie nicht an einander kleben bleiben. Man wahlst sie so dünne als möglich, bereitet ein Tischtuch über einen Tisch, legt die gewahlten Teigstücke darauf, läßt sie trocken werden, doch nicht zu viel, damit man jedes Stück zusammen legen kann, ohne daß es bricht. Darnach legt man jedes acht bis zwölffach zusammen, schneidet sie so fein als möglich,