

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände**

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der  
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

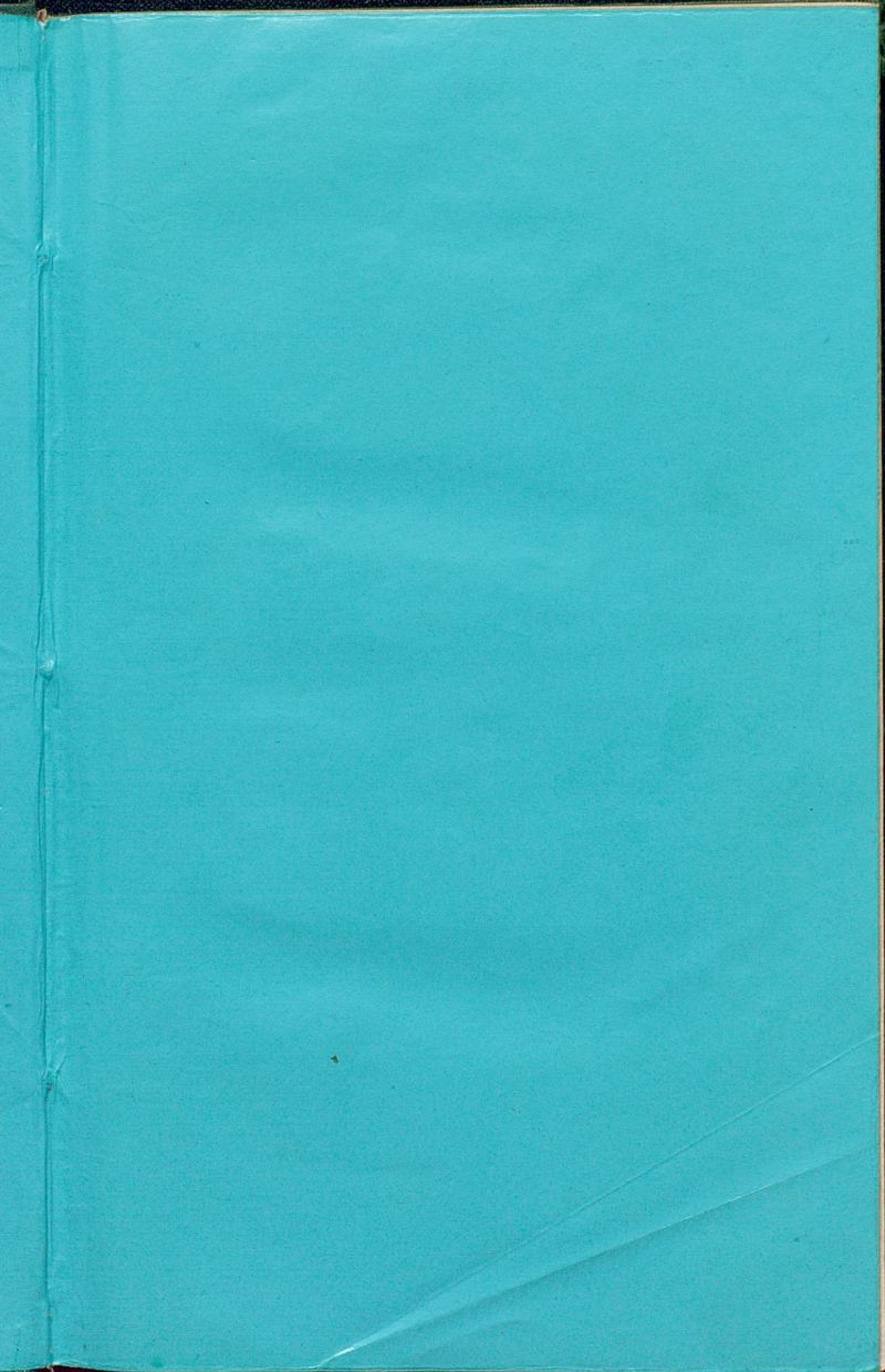
**Bamberg, 1855**

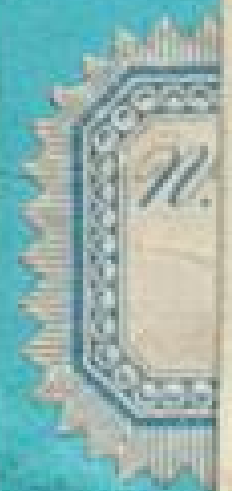
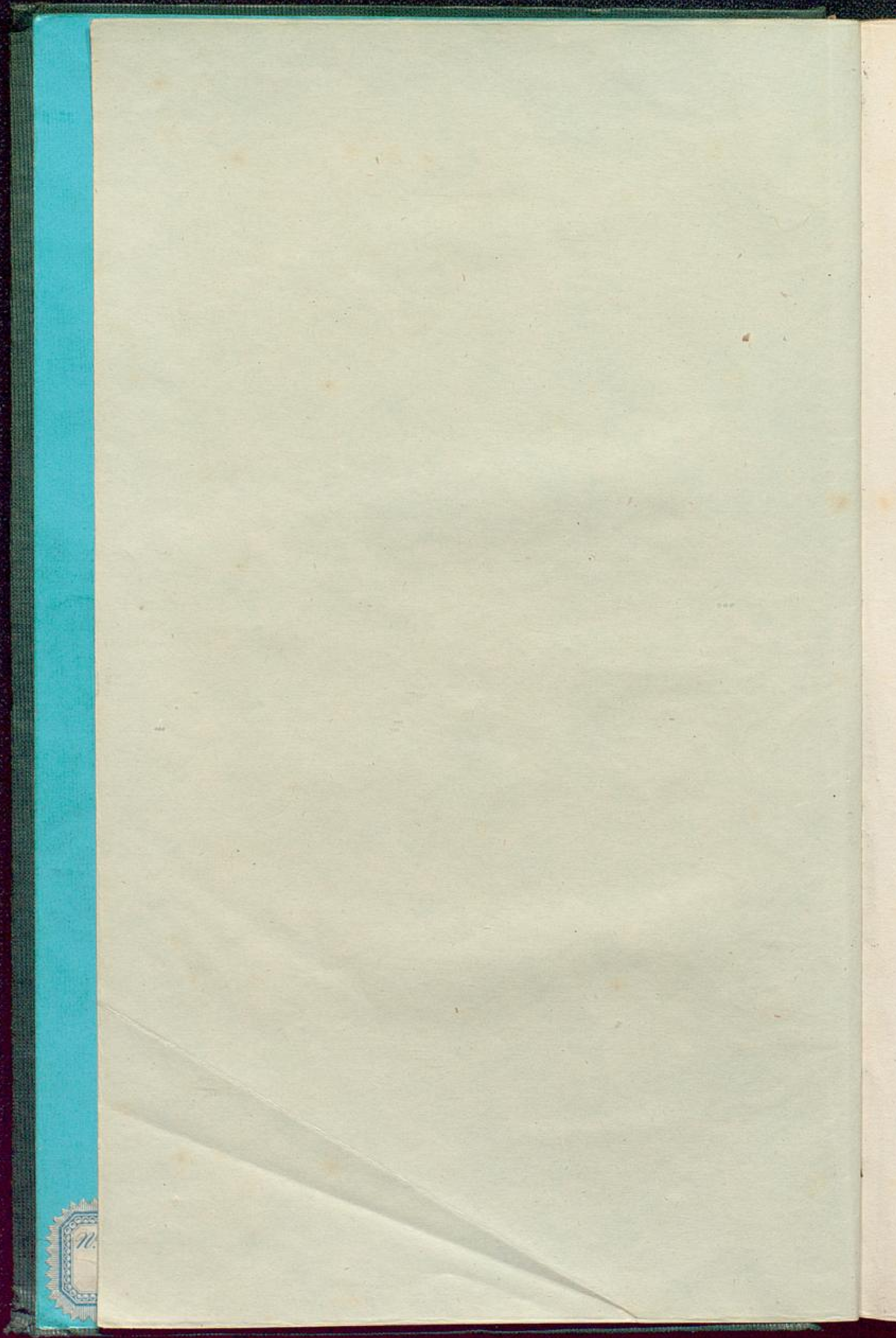
[urn:nbn:de:bsz:31-107219](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107219)

KOCH  
BUCH

65 A 3860, 1/2







Prolegomena

allgemein rechtliche

# Samberger Rechtsbuch

aus der

Sammlung des

Verf. des

Rechtsbuches

von

Dr. Johann

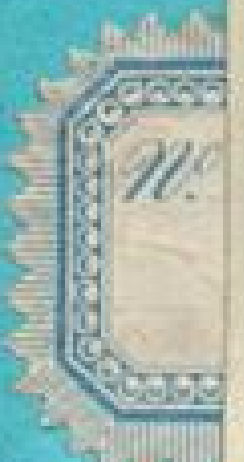
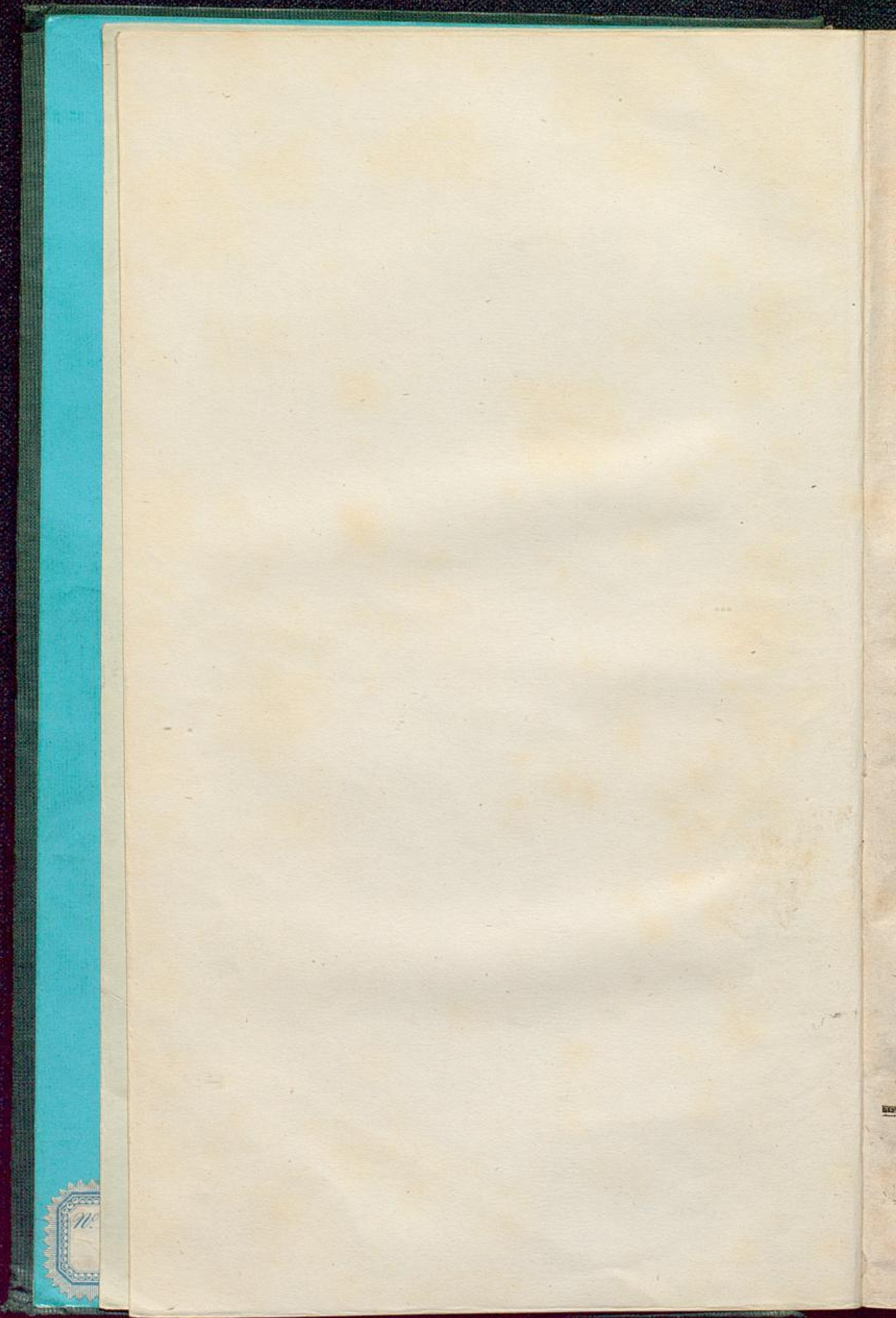
Samberger

in

Leipzig

Verlag

von



Vollständiges  
und  
allgemein nützliches  
**Bamberger Kochbuch**  
zum  
Gebrauche für alle Stände.

Mit besonderem Anhang  
von dem  
Wichtigsten und Nützlichsten der Conditorei,  
und einem  
Wörterbuche über die Kochkunstausdrücke  
von  
H. Klietsch und J. H. Siebell,  
Fürstliche Hoflöche und Hofconditoren.



**Zweite Abtheilung.**

Neue wohlfeilere Ausgabe.

---

Bamberg, gedruckt bei K. F. C. Schmidt.

1855.



Vollständiges

Hand

Handbuch der

# Handbuch der

Hand

Handbuch für alle

Handbuch der

Hand

Handbuch der

Hand

Handbuch über die

Hand

Handbuch der

Handbuch der

Hand

Zweite

Neue verbesserte Ausgabe

Verlegt bei J. G. Schöner

1822

## Verzeichniß

der in dieser zweiten Abtheilung des Kochbuches vorkom-  
menden Speisen und Getränken.

Nro.	Seite
1. Fastenfuchen auf bürgerliche Art	1.
2. Pudding auf holländische Art	1.
3. Pudding von Pomeranzen.	2.
4. Pudding von Reis	3.
5. Pudding von Reis mit Kirschen	3.
6. Pudding von gebratenen Kapauern oder Poularden	4.
7. Pudding von Haringen	4.
8. Pudding von Gansleber	5.
9. Pfannenfuchen in der Sauce als Mehlspeise	5.
10. Auflauf von Reis	6.
11. Reis-Soufflet auf herrschaftliche Art.	6.
12. Pastete mit Butterteig statt Mehlspeise	7.
13. Fleckenpastete zu machen	8.
14. Reis-Pastete	8.
15. Strudel zu machen	9.
16. Brand-Nudeln oder Brandteig	9.
17. Aufgegangene Nudeln	9.
18. Nudeln auf eine andere Art	10.
19. Gefüllte Hörnchen, bürgerlich	10.
20. Abgetriebene Mehlspeise von Bisquit	11.
21. Mehlspeise von Rohrmakaronen mit Parmesankäs	11.
22. Makaronen auf eine andere Art	12.
23. Makaronen noch auf eine andere Art	12.
24. Mehlspeise Semmela genannt, herrschaftlich	13.
25. Mehlspeise von Schwarzl	13.
26. Mehlspeise von geriebenen Brod	14.
27. Krebs-Mehlspeise	14.
28. Krebs-Mehlspeise von Feldhühnern	15.
29. Mehlspeise von Kalbsnieren	15.
30. Mehlspeise von Omelette	16.
31. Mehlspeise à la portugoise von Nepseln	17.
32. Trisenett als Mehlspeise, herrschaftlich	17.

Nro.	Seite
33. Mehlspeise von gebackenen Aepfeln und Brod auf andere Art	18.
34. Geträufelte (getröpfelte) Mehlspeise	18.
35. Abgerührte Butternocken in der Milch	19.
36. Weichselkuchen statt einer Mehlspeise	19.
37. Mehlspeise oder Auflauf vom weißen Brod	20.
38. Mehlspeise von Brandteig	21.
39. Mehlspeise oder Auflauf von einem Kindsbrei	22.
40. Mehlspeise oder Kuchen vom schwarzen Brod	22.
41. Mehlspeise von Pistazien auf herrschaftliche Art	23.
41. Mehlspeise von Schnepfen	23.
43. Auflauf von gelben Rüben	24.
44. Mehlspeise von Reis auf eine andere Art	25.
45. Mehlspeise von Reis noch auf eine andere Art	26.
46. Mehlspeise oder Soufflet von Borsdorfer Aepfeln	26.
47. Mehlspeise von eingemachten Johannisbeeren	27.
48. Mehlspeise von ausgestochenen gebackenen Nudeln	28.
49. Auflauf von Kalbslunge	28.
50. Mehlspeise von geschnittener Eiergerste auf einen Fasttag	29.
51. Mehlspeise von geriebenem Teig auf einen Fasttag	30.
52. Mehlspeise von Mandeln	30.
53. Mehlspeise von sogenannten Burgunder-Knödeln herrschaftl.	31.
54. Mehlspeise oder Auflauf von Rückenmark	32.
55. Mehlspeise von Reis und Fasanen herrschaftlich	32.
56. Mehlspeise von Kartoffeln	34.
57. Mehlspeise von Sago-Soufflet	34.

#### XI. Eierspeisen auf Fasttage.

1. Gefüllte oder farcirte Eier	35.
2. Gefüllte Eier in einem Reis	35.
3. Eier mit einer Senfsauce	36.
4. Eier mit Sauerampfer	36.
5. Eier mit Rahm	36.
6. Verlorne oder bochirte Eier bürgerlich	37.
7. Gerührte Eier mit Sauerampfer auf eine andere Art	38.
8. Eier in schwarzer Sauce	38.
9. Omelette von Eiern als eine Eierspeise	38.
10. Pfannkuchen in der Sauce statt einer Eierspeise	38.
11. Gebackene Eier bürgerlich	39.
12. Bochirte oder verlorne Eier auf andere Art herrsch. u. bgl.	39.
13. Gerührte Eier mit süßen Rahm bürgerlich	40.
14. Eierspeise mit Bücklingen bürgerlich	40.
15. Eierspeise mit Austern herrschaftlich	40.
16. Eierspeise mit Sardellen herrschaftlich	41.
17. Gerührte Eierspeise maskirt	41.
18. Gerührte Eier mit Morcheln und Blanquets von Salm h.	42.
19. Eierspeise mit Bricken	42.

Nro.	Seite
20. Eierspeise auf eine andere Art herrschaftlich	43.
21. Eierspeisen von gerührten Eiern mit Bratwürsten	43.
22. Eierspeise mit einer Krebsauce	43.
23. Kochirte Eier mit Sardellenbutter geschmelzt	44.

**XII. Verschiedene Arten von Kreme.**

1. Kreme von Pistazien	44.
2. Kreme von Himbeeren	45.
3. Kreme von Weichseln	45.
4. Kreme von Borsdorfer Äpfeln	45.
5. Türkischer Chokolade-Kreme	46.
6. Kreme von Weintrauben	46.
7. Englischer Kreme von bitteren Pomeranzen	47.
8. Französischer Kreme	47.
9. Französischer Kreme auf eine andere Art	47.
10. Kreme warm zu geben	48.
11. Kreme brullée (gebrannter) kalt	49.
12. Kreme vom weißen Wein	49.
13. Kreme von Zwieback	50.
14. Kreme von Wein à la Royale	50.
15. Kreme auf englische Art	50.
16. Kreme von Chokolade auf eine andere Art	51.
17. Kreme von Chokolade mit Wein auf noch eine andere Art	51.
18. Gesulzter Weinkreme von Champagnerwein	52.
19. Karmelkreme	52.
20. Kreme von Thee	53.
21. Kreme von Anis	53.
22. Kreme von Anis auf eine andere Art	53.
23. Schneemilch statt eines Kremes	54.
24. Kaffekreme	54.
25. Kalter Kaffekreme	55.
26. Kreme von Haberföornern	55.
27. Kreme von Haberföornern mit Wein	55.
28. Burgunderwein-Kreme	56.
29. Blanc-manger (Blanmansche)	56.
30. Kolorirtes Blanc-manger	57.

**XIII. Zubereitung der Braten.**

1. Kapaunen herrschaftlich	57.
1. Kapaunen zu braten auf andere Art	58.
3. Feldhühner zu braten	58.
4. Junge Hühner deutsch zu braten	59.
5. Wälschen Hahn zu braten	59.
6. Fasanen, Haselhühner und junge Birkhühner zu braten	60.
7. Zahme Enten zu braten	60.

Nro.	Seite
8. Gänse zu braten	60.
9. Schnepfen zu braten	61.
10. Verschiedene Zubereitung wie man die Gänse auch füllen kann mit Brod und Leber von der Gans	61.
11. Eine Gans zu füllen mit Kartoffeln	62.
12. Eine Gans mit Kastanien zu füllen.	62.
13. Fülle vom frischen Speck und Kalbsleber zu bereiten	63.
14. Fülle von Aepfeln und großen Rosinen	63.
15. Rehschlegel oder Rehzemer zu braten	63.
16. Halbvogel zu braten	64.
17. Reh- oder anderes rothes Wildpret, welches im Marinade gelegen, auf eine gute Art zu braten	64.
18. Eine Kalbsbrust zu füllen und zu braten	65.
19. Ein ganzes Lamm zu braten	65.
20. Eine Geis zu braten	66.
21. Lerchen zu braten	66.
22. Einen Kalbschlegel zu braten	67.
23. Ein Hammelschlegel zu braten oder zu dämpfen	67.
24. Farsirte Lauben	68.
25. Wilde Enten zu braten	68.
26. Eine Rehkieze zu braten	69.
27. Junge Hühner auf eine andere Art zu braten	69.
28. Einen Nierenbraten zu braten	70.
29. Ein Hirschkalb zu braten	70.
30. Pularden zu braten	70.
31. Junge Hasen zu braten	71.
32. Hasen auf eine andere Art zu braten	71.
33. Junge Fasänen zu braten	71.
34. Einen wälschen Hahn zu braten	72.
35. Einen Hirschschlegel oder Hirschziemer zu braten	72.
36. Italienischer Salat	73.
<b>XIV. Verschiedene gebackene und gebratene Fische an Fasttagen zu geben.</b>	
1. Häringe gut braten	74.
2. Häringe auf eine andere Art	74.
3. Schnecken auf dem Roste zuzubereiten, bürgerlich	75.
4. Schnecken auf herrschaftliche Art	75.
5. Kabeljau, für 12 Personen 6 Pfund	76.
6. Salm mit Sardellen	77.
7. Salm blau zu sieden	77.
8. Salm auf den Rost	78.
9. Lachs-Forellen à la Finseur.	78.
10. Gebackene Frösche	78.
11. Gebackene Barsche	79.
12. Gebackene Gründlinge	79.

Nro.	Seite
13. Gebackene Karpfen . . . . .	79.
14. Blau gefottene Karpfen . . . . .	80.
15. Blau gefottene Hechte . . . . .	80.
16. gefottene Krebse . . . . .	81.
17. Gebratene Schleihen auf dem Rost . . . . .	81.
18. Gebratene Bücklinge . . . . .	81.
19. Gebratene Austern . . . . .	82.
20. Austern auf eine andere Art kalt zu geben . . . . .	82.

XV. Compote.

1. Compote von Kirschen . . . . .	82.
2. Compote von Aepfeln . . . . .	83.
3. Compote von gelben Rüben . . . . .	84.
4. Compote von Weichseln . . . . .	84.
5. Compote von Himbeeren . . . . .	84.
6. Compote von Johannisbeeren . . . . .	85.
7. Compote von Erdbeeren . . . . .	85.
8. Compote von Pfirschen . . . . .	85.
9. Compote von Aprikosen . . . . .	86.
10. Compote von Birnen . . . . .	86.
11. Compote von Birnen auf eine andere Art . . . . .	86.
12. Compote von Birnen noch auf eine andere Art . . . . .	87.
13. Compote von Borsdorfer Aepfel mit Weinkreme . . . . .	87.
14. Compote von Aepfel auf eine andere Art . . . . .	87.
15. Compote von Aepfel auf noch eine andere Art . . . . .	88.
16. Compote von Melonen . . . . .	88.
17. Compote von Ananas . . . . .	89.
18. Compote von Zwetschgen . . . . .	89.
19. Compote von Stachelbeeren . . . . .	89.
20. Compote von Amarellen . . . . .	90.
21. Compote von Mirabellen . . . . .	90.
22. Compote von Reneklos . . . . .	90.
23. Compote von Brustbeeren . . . . .	90.
24. Compote von Borsdorfer Aepfel . . . . .	91.
25. Compote von kleinen Muskateller-Birnen . . . . .	91.
26. Marmelade von Aepfeln . . . . .	91.
27. Compote von Quitten . . . . .	92.
28. Compote von Histen . . . . .	92.

XVI. Süße Sulzen.

1. Süße Sulze von Zitronen . . . . .	93.
2. Süße Sulze von Pomeranzen oder Aepfelsinen . . . . .	94.
3. Süße Sulze von Orack . . . . .	94.
4. Süße Sulze von Weichselsaft . . . . .	94.
5. Süße Sulze von Brunnenkresse . . . . .	95.

Nro.		Seite
6.	Süße Sulze von Quitten	95.
7.	Süße Sulze von Erdbeeren	96.
8.	Süße Sulze von Erdbeeren auf eine andere Art	96.
9.	Süße Sulze von Himbeerensaft	96.
10.	Süße Sulze von Burgunderwein	97.
11.	Pomeranzen-Sulze auf eine andere Art	97.
12.	Süße Sulze von Drangen- (Pomeranzen-) Blüthe	97.
13.	Süße Sulze von Weinnägelein	98.
14.	Süße Sulze von Violensaft oder Kornblumen	98.
15.	Süße Sulze von Melonen	98.
16.	Süße Sulze von Ananas	99.
17.	Süße Sulze von Kerbel	99.
18.	Süße Sulze von Johannisbeeren	99.
19.	Süße Sulze von verschiedenen Liqueurs	100.
20.	Süße Sulze von Muskatenkraut	100.

## XVII. Kalte Pasteten.

1.	Kalte Pastete von Gansleber, herrschaftlich	100.
2.	Kalte Pasteten mit Hasanen und Trüffeln	102.
3.	Kalte Pasteten von Hecht und Champignons	103.
4.	Kalte Pasteten von Ganzvögeln	104.
5.	Rolade von Spanferkeln auf eine andere Art welche auch zu der sauern Sulze gebraucht wird, bürgerlich	105.
6.	Rolade von einer großen Wildprets-Brust welches für Kaltes oder zu süßen Ragout gebraucht werden kann	106.
7.	Rolade von Hindsbrust welche aber zuvor eingebröckelt war	107.
8.	Kalte Pastete von Querbahn	107.
9.	Kalte Pastete von verschiedenen Fischen auf einen Fasttag	109.
10.	Kalte Pasteten von Kapaunen	110.
11.	Kalte Pasteten von Feldhühnern mit Trüffeln	111.
12.	Kalte Pastete von Hasen	111.
13.	Rolade von einem großen Karpfen	112.
14.	Rolade von einem großen Hecht	113.
15.	Schnepfen einzuschmelzen daß man sie aufbewahren kann	114.
16.	Wilde Enten, Schnepfen oder Feldhühner auf eine andere Art aufzubehalten	115.
17.	Ganz- oder Halbvogel auf längere Tage aufzubewahren	116.
18.	Verschiedene Fische, welche an einem Fasttag nicht alle können verbraucht werden auf einen andern Tag aufzuheben	116.
19.	Wilde Enten oder Blaffen in Marinade aufzuheben	117.
20.	Roths und schwarzes Wildpret zu mariniren	117.
21.	Marinirte Hasen welche länger aufbehalten werden können	117.
22.	Westphälischer Schinken à la Braise	118.
23.	Westphälischer Schinken im Ofen auf eine andere Art h.	119.
24.	Gewöhnlichen kalten Schinken zu sieden	120.
25.	Frische Trüffeln einzuschmelzen daß man sie lange aufbewahren kann	120.

Nro.	Seite
26. Kalbschlegel im Ofen als eine kalte Speise zu geben	121.
27. Wie man einen Schweinskopf absiedet und ihn aufbewahrt	121.
28. Fastensulze von Schleiben	122.
29. Saure Sulze bürgerlich	123.
30. L'espice oder saure Sulze zu machen h.	123.
31. Saure Sulze eingelegt mit Gründlingen	125.
32. Rolade von Spanferkeln	125.
33. Entree — Purée von Schnepfen mit Hippchen	127.
34. Entree von Ganzvögel h.	128.
35. Entree von Ganzvögeln mit Vögelkreme auf andere Art	129.
36. Entree von Hasel- oder Feldhühner mit Trüffeln. h.	130.
37. Entree von junge Hühner mit Kreme und Parmesankäse	130.
38. Entree von kaltem Fricasse, nämlich junge Hühner mit L'espice oder saurer Sulze. h.	131.
39. Kaltes Entree von Halbvögeln	132.
40. Gateau von Wildpret mit einer sauren Sulze	133.
41. Kaltes Entree von Poularden oder Kapaunen	134.
42. Ragout von sogenannten polischen Karpfen	135.
43. Entree von Purée der Lerchen mit pochirten Eiern	136.
44. Entree von jungen Tauben mit Reis und Parmesankäse	137.
45. Ragout von Schweizer Dmelette mit Kalbsleber	138.
46. Kaltes Entree von einen großen Karpfen	138.
47. Entree von Karpfen mit kleinen Zwiebeln	140.
48. Entree von eingesulzten Forellen	141.
49. Saure Sulze mit Fröschen eingelegt	141.
50. Saure Sulze von Hopfen statt eines kalten Entree	142.
51. Gateau von Kapaunen als kalte Speise	142.

XVIII. An Backwerk.

1. Bisquit-Torte	144.
A. Glasuren zu machen	144.
B. Glasuren von Zitronen auf eine andere Art	145.
C. Glasur von bitteren Trangen	145.
D. Glasur von Schokolade	145.
E. Glasur von Vanille	145.
F. Glasur von Cedra mit Bergamotte	145.
G. Grüne Dragenlasur	146.
2. Bisquittorte auf eine andere Art	146.
3. Bisquittorte (Krafftorte)	146.
4. Mandel-Torte	147.
5. Mandeltorte auf eine andere Art	147.
6. Mandeltorte auf noch eine andere Art	147.
7. Brodtorte	148.
8. Brodtorte auf eine andere Art	148.
9. Schokolade-Torte	148.
10. Linzer-Torte	149.



Nro.	Seite
11. Croquant-Torte	149.
12. Sandtorte	150.
13. Sandtorte auf eine andere Art	150.
14. Sandtorte noch auf eine andere Art	150.
15. Spanische Mandeltorte	150.
16. Weichsel-torte	151.
17. Pistazientorte	151.
18. Torte von Zellernüssen	151.
19. Pfundkuchen	151.
20. Mazarines	152.
21. Gelbe Rüben-Torte	152.
22. Torte mit Kreime	152.
23. Aepfeltorte vom schwarzen Brod	153.
24. Kartoffel-Torte	253.
25. Zitronen-Torte	154.
26. Wiener Hippen	154.
27. Mandel-Hippen	155.
28. Schokolade Hippen	155.
29. Bisquit-Hippen	155.
30. Hippen von Pistazien	156.
31. Brandmandeln	156.
32. Mandelfränzchen oder Glasmandeln	157.
33. Spanische Winde	157.
34. Linsenteig	157.
35. Schneeballen auf französische Art	158.
36. Bauernkrapsen	158.
37. Nischaffenburger Törtchen	159.
38. Waffelkuchen	159.
39. Zimmet-Waffeln	159.
40. Saure Rahm-Waffeln	160.
41. Spritzkuchen	160.
42. Schneeballen	160.
43. Schmalzgebäckenes	161.
44. Englische Schnitten	161.
45. Zuckerstrauben	161.
46. Oblaten Tourteletten (eine Art Kuchen oder Plätzchen)	161.
47. Geschlagener Kuchen	162.
48. Gerührter Kuchen	162.
49. Kolaschen (Art eines runden Gebäckens)	162.
50. Kolaschen auf eine andere Art	163.
51. Brandteig mit Milch	163.
52. Hefenbäckerei	164.
53. Hefenteig auf eine andere Art	164.

## A n h a n g.

### I.. Von den verschiedenen Zubereitungen des Zuckers.

Nro.	Seite
1. Von den Läutern des Zuckers . . . . .	165.
2. Benennung d. verschiedenen Proben d. Zuckers im Kochen . . . . .	165.
3. Zucker zum Faden . . . . .	166.
4. Zucker zur Perle . . . . .	166.
5. Zucker zur Blase . . . . .	166.
6. Zucker zum Flug . . . . .	166.
7. Zucker zum Bruch . . . . .	167.
8. Zucker zum Caramel . . . . .	167.
9. Kunstwörter der Konditorei . . . . .	167.

### II. Von den Einmachen der Früchten.

1. Drangen-Blüthen . . . . .	169.
2. Trockene Dragenblüthen . . . . .	170.
3. Pralinirte Dragenblüthen . . . . .	170.
4. Gateaux von Dragenblüthen . . . . .	171.
5. Glasur zu machen . . . . .	173.
6. Dragenschalen . . . . .	173.
7. Dragenschalen trocken zu ziehen . . . . .	174.
8. Ganz grüne und kleine bittere Drangen . . . . .	174.
9. Gato von Drangen . . . . .	174.
10. Ganz kleine grüne Drangen . . . . .	175.
11. Grüne Drangen in Branntwein . . . . .	175.
12. Süße Drangen . . . . .	175.
13. Zitronenschalen . . . . .	176.
14. Trocken gezogene Zitronenschalen . . . . .	176.
15. Glasirte Drangen . . . . .	176.
16. Cedra (Art süßer Zitronen), Limonen und Ponsires (Art Zitronen mit dicken Schelfen . . . . .	177.
17. Gelbe oder reife Cedra und Limonen . . . . .	177.
18. Italienische Bergamotte . . . . .	177.
19. Limonade . . . . .	178.
20. Limonade-Pulver . . . . .	178.
21. Limonade-Syrup . . . . .	178.
22. Violensaft . . . . .	179.
23. Grüne Johannisbeeren mit Stielen . . . . .	179.
24. Rothe reife Johannisbeeren in Bouquets . . . . .	180.
25. Weiße reife Johannisbeeren in Bouquets . . . . .	180.
26. Rothe und weiße reife Johannisbeeren in Bouquets auf eine Art . . . . .	180.
27. Rothe und weiße abgezupfte Johannisbeeren . . . . .	181.
28. Johannisbeerengelee . . . . .	181.

Nro.	Seite
29. Johannisbeeren-Gelee auf eine andere Art . . . . .	181.
30. Johannisbeeren-Gelee ohne Feuer . . . . .	182.
31. Johannisbeeren-Saft . . . . .	182.
32. Glasirte oder überzogene Johannisbeeren . . . . .	182.
33. Glasirte oder überzogene Erdbeeren . . . . .	182.
34. Erdbeeren-Compote . . . . .	183.
35. Grüne Aprikosen einzumachen . . . . .	183.
36. Grüne Stachelbeeren . . . . .	184.
37. Grüne Mandeln . . . . .	184.
38. Grüne Mandeln in Branntwein . . . . .	185.
39. Himbeeren einzumachen . . . . .	185.
40. Himbeeren auf eine andere Art einzumachen . . . . .	186.
41. Himbeeren-Gelee . . . . .	186.
42. Himbeerengelee auf eine andere Art . . . . .	186.
43. Himbeeren-saft . . . . .	186.
44. Himbeerenssigg . . . . .	187.
45. Himbeerenssigg auf eine andere Art . . . . .	187.
46. Weichseln ohne Kern . . . . .	187.
47. Weichsel mit Stielen . . . . .	188.
48. Spanische Weichsel auf eine andere Art . . . . .	188.
49. Trockene Weichsel ohne Kern . . . . .	188.
50. Weichsel in Essig . . . . .	188.
51. Weichsel-saft . . . . .	189.
52. Weichsel-saft auf eine andere Art . . . . .	189.
53. Weiße Nüsse . . . . .	189.
54. Weiße Nüsse . . . . .	190.
55. Nüsse in Branntwein . . . . .	190.
56. Aprikosen . . . . .	191.
57. Reife Aprikosen . . . . .	191.
58. Trockne Aprikosen . . . . .	192.
59. Aprikosen in Branntwein . . . . .	192.
60. Aprikosen-Marmelade . . . . .	193.
61. Rosensaft . . . . .	193.
62. Rosensaft auf eine andere Art . . . . .	193.
63. Grüne Mirabellen . . . . .	194.
64. Reneklo (Reine Claude) . . . . .	194.
65. Reneklo auf eine andere Art . . . . .	194.
66. Reneklo in Branntwein . . . . .	195.
67. Grüne Zwetschgen . . . . .	195.
68. Grüne Zwetschgen auf eine andere Art . . . . .	196.
69. Grüne Zwetschgen in Branntwein . . . . .	196.
70. Blaue oder reife Zwetschgen . . . . .	197.
71. Pfirschen noch grüne und unreife . . . . .	197.
72. Reife Pfirschen . . . . .	198.
73. Pfirschen in Branntwein . . . . .	199.
74. Histen Mark . . . . .	199.
75. Quitten einzumachen . . . . .	199.

Nro.	Seite
76. Quittengelee	200.
77. Rothe Quittengelee	200.
78. Quitten-Marmelade	200.
79. Quitten-Schnee	201.
80. Von den unangenehmen Zufällen der eingemachten Früchte und wie man solche verbessern kann.	301.
81. Kastanien o. Maronen (größte Art Kastanien) einzumachen	202.
82. Trockne Maronen oder Kastanien	203.
83. Glasirte Maronen oder Kastanien	203.

### III. Verschiedene Bäckereien von Confituren.

1. Trockene Meringues	203.
2. Trockene Meringues auf eine andere Art	204.
3. Flüssiges Meringues	204.
4. Zellernüsse im Hemd	204.
5. Pistazien im Hemd	205.
6. Tourons	205.
7. Tourons auf eine andere Art	205.
8. Tourons auf noch eine andere Art	205.
9. Dragenlezzten	206.
10. Zitronenlezzten	206.
11. Gewürzte Mandellezzten	206.
12. Weiße Zitronen-Hobelspäne	206.
13. Weiße Zitronen-Hobelspäne auf eine andere Art	207.
14. Dragenspäne	207.
15. Grüne Hobelspäne	207.
15. Grüne Hobelspäne auf eine andere Art	207.
17. Mandelspäne	208.
18. Glasirte Hobelspäne	208.
19. Französische Hobelspäne	208.
20. Weiße Lebkuchen oder Pfefferkuchen	208.
21. Weiße Lebkuchen auf eine andere Art	209.
22. Zitronen-Brezeln	209.
23. Zitronen-Brezeln auf eine andere Art	209.
24. Hippen	210.
25. Hippen auf eine andere Art	210.
56. Hippen auf noch eine andere Art	210.
27. Leichte Bisquit	210.
28. Bisquit auf eine andere Art	211.
29. Bisquit auf noch eine andere Art	211.
30. Bisquit von Vanille	211.
31. Bisquit du Palais Royal.	212.
32. Dicke Kapsel-Bisquit	212.
33. Bisquitspäne	212.
34. Englische Bisquit	212.
35. Anisbrod	213.

Nro.	Seite
36. Mandelbrod	213.
37. Mandelbrod auf eine andere Art	213.
38. Mandelbrod auf noch eine andere Art	214.
39. Niederländer Brod	214.
40. Brod von Gewürz	214.
41. Brod von Gewürz auf eine andere Art	214.
42. Pfeffernüsse	215.
43. Muscazoni	215.
44. Eine Masse zu Macaronen und andern Bäckereien	216.
45. Bittere Mandelplätzchen	217.
46. Unterschiedliche aufgelaufene Mandel-Bäckereien	217.
47. Aufgelaufenes von Pistazien	218.

## IV. Verschiedenes Gefrornes.

1. Gefrornes von Dragenblüthen für 12 Personen	218.
2. Gefrornes von bittern Pomeranzen	219.
3. Gefrornes von grünen bittern Pomeranzen	219.
4. Gefrornes von bittern Pomeranzen auf andere Art	219.
5. Gefrornes von Apfelsinen	219.
6. Gefrornes von Zitronen	220.
7. Zitronen-Gefrornes auf eine andere Art	220.
8. Gefrornes von Cedra	220.
9. Violett-Gefrornes	221.
10. Gefrornes von Johannisbeeren	221.
11. Erdbeeren-Gefrornes	221.
12. Gefrornes von Weichseln	221.
13. Gefrornes von Aprikosen	222.
14. Gefrornes von frischen Rosen	222.
15. Gefrornes von Nelken oder Blumen-Nägelein	222.
16. Gefrornes von Birnen	223.
17. Gefrornes von Birnen auf eine andere Art	223.
18. Maulbeeren = Gefrornes	223.
19. Gefrornes von Melonen	223.
20. Melonen-Gefrornes auf eine andere Art	224.
21. Gefrornes von Pfirsichen	224.
22. Pfirsich-Gefrornes auf eine andere Art	224.
23. Gefrornes von unreifen Weintrauben	224.
24. Brustbeeren = Gefrornes	225.
25. Gefrornes von Histen	225.
26. Gefrornes von Quitten	225.
27. Ananas-Gefrornes	226.
28. Ananas-Gefrornes auf eine andere Art	226.
29. Gefrornes von Punsch	226.
30. Gefrornes à la mille Fleur	226.
31. Gefrornes von Bergamotte	227.
32. Gefrornes von Maraschi oder andern Liqueurs	227.

Nro.	Seite
33. Gefrornes von Rahm . . . . .	227.
34. Gefrornes von Vanille . . . . .	228.
35. Gefrornes von Vanille mit geschlagenem Eiweiß . . . . .	228.
36. Gefrornes von geschlagenem Rahm mit Vanille . . . . .	229.
37. Gefrornes vom schwarzen Brod mit Rahm . . . . .	229.
38. Gefrornes von Marasqi . . . . .	230.
39. Gefrornes von Rahm mit Dragenblütthe . . . . .	230.
40. Rahmgefornes von bitterm Pomeranzen . . . . .	230.
41. Rahmgefornes von süßen Pomeranzen . . . . .	230.
42. Gefrornes von Cedra mit Rahm . . . . .	230.
43. Gefrornes von Zitronen und Zimmet mit Rahm . . . . .	231.
44. Gefrornes von Zimmet-Liqueur . . . . .	231.
45. Gefrornes von Johannisbeeren mit Rahm . . . . .	231.
46. Gefrornes von Erdbeeren mit Rahm . . . . .	231.
47. Gefrornes von Weichseln mit Rahm . . . . .	231.
48. Gefrornes von Himbeeren mit Rahm . . . . .	232.
49. Gefrornes von Aprikosen mit Rahm . . . . .	232.
50. Gefrornes von frischen Rosen mit Rahm . . . . .	232.
51. Gefrornes von Nelken mit Rahm . . . . .	232.
52. Gefrornes von Thee mit Rahm . . . . .	232.
63. Gefrornes von Kaffee . . . . .	232.
54. Kaffegefornes auf eine andere Art . . . . .	233.
55. Gefrornes von Chokolade . . . . .	233.
56. Gefrornes von bitterer Mandelbäckerei . . . . .	233.
57. Gefrornes von Pistazien . . . . .	233.
58. Buttergefornes . . . . .	233.

**Zweiter Anhang.**

Unterschiedliche Tafelzettel für das ganze Jahr.

**A. Für Frühjahr und Sommer.**

Nro.	Seite
1 — 9. Für 12 Personen zu 6 Speisen . . . . .	235 — 238.
10 — 12. Für 12 Personen zu 9 Speisen . . . . .	238 — 239.
13 — 18. Für 12 Personen zu 12 Speisen . . . . .	239 — 241.
19 — 24. Für 12 auch 18 Personen zu 12 Speisen . . . . .	242 — 245.
25 — 30. Für 24 Personen zu 12 Speisen u. 8 Teller und 4 Speisen zum Abwechselfn . . . . .	246 — 248.
29. Auf englische Art zu 9 Speisen und 16 Teller für 18 Personen . . . . .	248 —
30. Für 24 Personen auf französische Art zu 18 Speisen, wovon 2 zum Auswechselfn gehören und 8 Teller . . . . .	249. —

B. Für Herbst und Winter.

Nro.	Seite
1 — 6. Für 12 Personen zu 6 Speisen allzeit 3 zu 3 zu geben	249 — 251.
7 — 12. Für 12 Personen zu 9 Speisen allzeit 3 zu 3 zu geben	251 — 253.
13 — 18. Für 12 Personen zu 12 Speisen.	253 — 255.
— 19. Für 12 Personen zu 12 Speisen nebst 8 Teller	256. —
20 — 24. Für 12 auch 18 Personen wie vorher	256 — 259.
25 — 28. Wie oben nebst 4 Teller zum Auswechseln, auf einmal aufzusetzen	259 — 261.
— 29. Für 18 Personen zu 9 Speisen und 8 Teller auf englische Manier	262. —
— 30. Für 24 Personen zu 18 Speisen, wovon 2 zum Auswechseln gehören nebst 8 Teller auf französische Art	262. —

C. Fasten-Tafelzettel.

1. Für 12 Personen zu 6 Speisen, allzeit 3 zu 3 aufzusetzen für das ganze Jahr . . . . . 263.
2. Für 12 Personen zu 9 Speisen allzeit 3 zu 3 zu geben. . . . . 263.
3. Für 12 Personen zu 9 Speisen wie oben . . . . . 264.
4. Für 12 Personen zu 12 Speisen . . . . . 264.



Zweiter Theil

Litteralische Tafelzettel für das ganze Jahr

A. Für Fasten und Cantinen

Seite

1. Für 12 Personen zu 6 Speisen . . . . . 263.

2. Für 12 Personen zu 9 Speisen . . . . . 263.

3. Für 12 Personen zu 9 Speisen wie oben . . . . . 264.

4. Für 12 Personen zu 12 Speisen . . . . . 264.

## X. Mehlspeisen.

### N<sup>o</sup> 1. Fastenkuchen auf bürgerliche Art.

Schneide von 3 Kreuzerbroden das Braune hinweg, und weiche den weißen Ballen im Wasser; dann nimm  $\frac{3}{4}$  Pfd. süße Mandeln, blanchire sie, ziehe die Haut davon, und stoße sie mit ein wenig Wasser sehr fein, damit die Mandeln nicht öhlartig riechen. Laß  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter zergehen, lege sie in eine Schüssel, rühre sie mit dem Dotter von 8 Eiern ab, (das Weiße hebe zum Schnee auf) und lege die gestoßenen Mandeln darein. Drücke dann das eingeweichte Brod aus, und gieb es darunter nebst einer Zitrone, welche auf dem Zucker abgerieben worden; rühre alles wohl untereinander, daß die Masse sehr faumig werde; schlage das Weiße von obigen 8 Eiern zu einem Schnee, und rühre eine kleine Hand voll Weinbeeren darein, welche zuvor gelesen und gewaschen werden, damit nicht allenfalls Steine sich darin verhalten.

Nun mache in einer Pfanne, Kastrol oder flachem Tiegel  $\frac{1}{4}$  Pfund Schmalz heiß, gieß den Kuchen hinein, daß er 3 starke Finger dick wird, und laß ihn auf einem Kohlenfeuer langsam backen.

Ist er auf einer Seite gelb, so thut man einen Deckel darauf und stürzet die Pfanne um, so daß der Kuchen auf dem Deckel liegen bleibe; dann lege wieder  $\frac{1}{4}$  Pfund frisches Schmalz in die Pfanne, wende den Kuchen auf die Seite, wo er noch nicht braun ist, und laß ihn so backen, bis er auf beiden Seiten schön gelb ist. Hebe ihn dann heraus, und bestreue ihn mit Zucker und Zimmet.

### N<sup>o</sup> 2. Pudding auf holländische Art.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 12 Eier,  $\frac{3}{4}$  Pfund Rindsmark kleinwürfelartig geschnitten, dann die Brodsame von 3 Kreuzersemmeln, welche in Milch eingeweicht, und



wieder ausgedrückt worden; von einer Zitrone und Pommeranze, oder wenn man keine Pommeranze hat, von 2 Zitronen die abgeriebene Schale, 4 Loth klein geschnittenen Zitronat, 1 Quentchen Zimmet und eben soviel Mustatenblüte fein gestoßen,  $\frac{1}{4}$  Pfund spanische große Rosinen, von welchen die Kerne herausgenommen werden;  $\frac{1}{4}$  Pfund kleine Rosinen,  $\frac{1}{4}$  Pfund feines Mehl, eine kleine Kaffeschale Rosen- und Pommeranzenwasser und eine halbe Maas guten Rahm. Die Butter wird zu einem Faum gut abgerieben, die Eier nach und nach dazu geschlagen, von 10 Eiern bleibt aber das Weiße zurück; sofort die ausgedrückten und gehackten Semmeln mit dem Mark dazu gemischt, etwas gesalzen und gut untereinander gerührt, dann werden alle übrigen Zugehörungen ebenfalls daran geschüttet, und noch eine Weile umgerührt.

Hierauf bestreicht man ein Tuch wohl mit 4 Loth Butter, bestreut es mit etwas zurückbehaltenen Rosinen, Zitronat und Mark, legt es in eine tiefe Schüssel, thut die Masse hinein und bindet es fest zu, aber nicht zu dicht über der Masse, damit sie zum Aufquellen Raum habe. Hierauf legt man es so in einen Topf oder Kessel mit 3 Maas kochenden Wasser, das etwas gesalzen ist, in welchem es  $1\frac{1}{2}$  Stunde anhaltend kochen muß. Wenn das Wasser eingekocht ist, so wird wieder kochendes Wasser zugegossen. Ist die Zeit zum Anrichten, so wird der Pudding in einen Durchschlag gelegt, damit er ablaufe; mache das Tuch etwas los, soviel du kannst, lege eine Schüssel darauf, stürze den Durchschlag um, mache das Tuch vollends los, und gieb ihn also in einer Schale mit 8 Loth brauner Butter zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 3. Pudding von Pommeranzen.

Reib  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter sehr faumig ab, wie erst vorhin gezeigt worden, und schlage nach und nach 4 ganze Eier mit dem Dotter von 4 andern Eiern dazu. Nimm 3 Kreuzer-Semmeln, reib die Rinde ab, weiche die Brosame in Milch ein, und drücke sie hernach gut aus; nimm ebenfalls  $\frac{1}{4}$  Pfd. gestoßene abgezogene Mandeln,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 2 Loth Zitronat, fein würflich geschnitten und 4 Loth feines Mehl. 3 Pommeranzen werden im Wasser weich gekocht, die Kerne ausgelöst, fein gestoßen, dann die gestoßenen Pommeranzen durch ein Haarsieb gestrichen, und mit den Mandeln und Zucker  $\frac{1}{4}$

Stunde auf heißer Asche wohl abgerührt; hernach läßt man es kalt werden. Dann wird alles zusammen unter obige Masse gerührt, in ein Tuch, welches mit Butter bestrichen ist, gelegt, und dieses Tuch fest an die Masse gebunden. Darauf muß es im Wasser, welches schon kochen muß, ehe es eingelegt wird, eine Stunde kochen. Beim Anrichten wird das Tuch abgenommen, wie schon gezeigt worden, und eine Weinsauce darüber gegeben, wie noch folgen wird.

Lege in 1 Schoppen Wein 4 Loth Zucker, laß ihn heiß werden, mache eine Liaison aus dem Dotter von 6 Eiern, legire den Wein damit, mache ihn durch ein Haarsieb, und gieb die Sauce dazu.

#### N<sup>o</sup> 4. Pudding vom Reis.

Nimm  $\frac{3}{4}$  Pfund Reis, wasche ihn rein, und koch ihn in 2 Maas Wasser halb weich, damit er aufschwelle; hernach in ein Sieb abgesehen und mit Wasser abgekühlt.

Dann wird  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter (wie schon gezeigt worden) saumig abgetrieben, und von 8 Eiern der Dotter und 4 ganze Eier nach und nach dazu geschlagen. Hernach schneide  $\frac{1}{4}$  Pfund abgezogene Mandeln und 3 Loth Pistazien länglich fein, dann  $\frac{1}{4}$  Pfund Rindsmark würfelartig nicht gar zu fein geschnitten,  $\frac{1}{2}$  Pfund von einer geselchten (geräucherten) und weichgekochten Rindszunge, die würflich und sehr fein geschnitten wird, reib eine Zitronenschale auf  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker ab, und gieb es gestoßen hinzu. Ferner gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund rein gewaschene kleine Rosinen und eine Prise Nägelein dazu, schütte den abgelauenen Reis sammt allem zur obigen abgeriebenen Masse, und rühre es wohl unter einander. Zuletzt rühre 4 Loth feines Mehl und eine halbe Maß guten süßen Rahm langsam darunter, lege es in ein mit Butter wohl bestrichenes Tuch, binde es mit Bindfaden an die Masse, und laß es in einem schon siedenden Wasser 2 Stunden abkochen, wie schon oft gezeigt wurde; eben so richte es an, und gieb eine Weinschaumsauce dazu.

#### N<sup>o</sup> 5. Pudding von Reis mit Kirschen.

Man kocht  $\frac{3}{4}$  Pfund rein gewaschenen Reis im Wasser über die Hälfte weich, schwemmet ihn mit frischem Wasser ab,

und läßt ihn trocken ablaufen. Dann rührt man  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter ganz schaumig ab, schlägt nach und nach von 6 Eiern den Dotter und 6 ganze Eier dazu, nimmt eine Maß schöne Kirschen, pflücket die Stiele ab, nimmt die Kerne mit einem spizigen Hölzchen heraus, giebt  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker daran, und läßt sie in den Saft gut einkochen. Dann giebt man eine fein abgeriebene Zitronenschale, 1 Quentchen Zimmet und  $\frac{1}{4}$  Pfund fein geschnittenes Rindsmark zur obigen Masse, rührt es gut untereinander ab, leget es in ein mit Butter wohl überstrichenes Tuch, bindet es mit Bindfaden wohl an die Masse, und läßt es 2 Stunden lange in 2 Maß Milch und 2 Maß Wasser, welches schon sieden muß, kochen. Endlich richtet man es an, wie schon einigemal hinlänglich gezeigt worden. Nebst diesem giebt man in einer Schale die Kirschensauce mit Zucker zur Tafel.

N<sup>o</sup> 6. Pudding von gebratenen Kapaunen oder Polarden (Poulardes).

Stoße  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte Mandeln mit 1 auch 2 Eiern fein, rühre dies mit 6 ganzen Eiern, mit dem Dotter von 6 andern und  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker  $\frac{1}{4}$  Stunde lang, schmelze dann  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter und  $\frac{1}{4}$  Pfund fein gehacktes Rindsmark, und gieb es, wenn es kalt ist, zur obigen Masse. Das Kapaunenfleisch, nämlich von 2 Kapaunen die Brüste, 6 geschälte Borsdorfer Aepfel und  $\frac{1}{4}$  Pfund Zitronat schneidet man würfelartig ziemlich fein, und giebt noch eine Hand voll sehr feines Semmelmehl und eine gute Prise Muskatblüte dazu. Ein halb Pfund Reis läßt man in 1 Maß Milch halb ausquellen, rein ablaufen und abkühlen, und rührt es zuletzt zur Masse. Binde es dann in ein Tuch fest an die Masse, und laß es, wie schon oft erwähnt, 2 Stunden kochen; sodann gieb es mit Weinschaum heiß zur Tafel.

N<sup>o</sup> 7. Pudding von Häringen.

Es werden 6 Häringe 12 Stunden lang gewässert, 12 Stunden getrocknet, und darauf Gräthe und Haut abgesondert;  $\frac{3}{4}$  Pfund Reis läßt man in 1 Maß Suppe über die Hälfte aufschwellen, und dann ablaufen; eine Zwiebel wird fein geschnitten und in 4 Loth Butter weich gedünstet. Schneide

auch etwas Petersilie, Thymian und Majoran, und laß es zuletzt damit dünsten. Dann nimm die Schale von einer Zitrone fein geschnitten, eine Prise Muskatennuß,  $\frac{1}{4}$  Pfund rein gemachte kleine Rosinen, und schneide  $\frac{1}{4}$  Pfund Rindsmark fein. Hierauf werden 12 Loth Butter gut abgetrieben, und 6 ganze Eier, wie auch von 3 der Dotter nach und nach dazu gerührt. Dann wird der Reis und alles zusammen wohl untereinander abgerührt, das Tuch wohl mit Butter überstrichen, die Häringe der Länge nach in Streife geschnitten, und wie ein Gitter auf das Tuch gelegt, aber nur die Hälfte davon; dann folgt die ganze Masse darauf, und die andere Hälfte der Häringe darüber, die fest an die Masse gebunden, und in einer Rindsuppe  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht, dann eine deutsche Sauce darüber angerichtet, und so zur Tafel gegeben wird.

#### N<sup>o</sup> 8. Pudding von Gansleber.

Man siedet eine Kalbsleber  $\frac{1}{2}$  Stunde in Suppe, und läßt sie kalt werden. Dann reibet man dieselbe ganz fein auf einem Reibeisen, nimmt ferner auch eine schöne große Gansleber, schneidet diese be in Streife, läßt sie auf einem Deckel in 4 Loth Butter steif werden, und schneidet sie nebst  $\frac{1}{4}$  Pf. Rindsmark würfelartig, jedoch erstere feiner als das Mark. Dann koche in  $\frac{1}{2}$  Maß Suppe  $\frac{1}{2}$  Pfund Reis weich und kurz, und laß es kalt werden. Dann wird  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter stark abgerührt; schlage 6 Eier und von 6 den Dotter dazu, und gieb alles sammt  $\frac{1}{2}$  Pfund kleiner und großer Rosinen, eine Hand voll Semmelmehl, fein geschnittener Schale von einer Zitrone, einer Prise Nägelein, Muskatennuß und dem nöthigen Salz, wie oben in ein Tuch mit Butter, und binde es fest; koche es dann 2 Stunden in Suppe oder Wasser mit ein wenig Salz, und gieb es sodann mit einer Kirschensauce zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 9. Pfannenkuchen in der Sauce als Mehlspeise.

Rühre  $1\frac{1}{4}$  Pfund feines Mehl in einer Schüssel mit  $\frac{3}{4}$  Maß Milch ab, schlage 8 Eier dazu, daß es ein dünner Teig werde, gieb ein wenig fein geschnittene Petersilie mit Salz dazu, und mache eine Charlottensauce mit Essig, wie schon

oben gemeldet wurde. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege 6 Loth Schmalz oder Butter in eine Pfanne, backe aus diesem Teig 4 Pfannenkuchen auf beiden Seiten schön, richte sie auf die Schüssel, schneide sie ungefähr in 60 kleine Stückchen, und gieb die Sauce recht warm darüber.

### N<sup>o</sup> 10. Auflauf vom Reis.

Nimm  $\frac{3}{4}$  Pfund Reis, lese und wasche ihn sauber, blanchire denselben im kalten Wasser, d. h. laß denselben einige Walle aufsieden, schütte ihn hernach in einem Seiher oder Haarsieb, und gieb ein kaltes Wasser darauf, damit der Reis schön weiß bleibe.

Wenn das Wasser ganz abgelaufen ist, so lege den Reis in ein Kastrol oder einen Tiegel, nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund frischer Butter und einer Zitronenschale, auch einem kleinen Stückchen Zimmet. Dann gieß 1 Maß gute Milch darauf, setze die ganze Masse auf eine Gluth, und laß sie ganz dick kochen, so daß, wenn du mit dem Finger darein greifst, nichts an demselben hängen bleibe. Lege sie hernach in eine Schüssel und laß sie kalt werden; dann gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund fein gestoßenen Zucker dazu, schlage 6 Eier und von 4 den Dotter ganz langsam hinein, d. h. nach einander, damit die ganze Masse recht faumig werde. Man kann auch eine Pomeranze auf Zucker abreiben, und unter die Mehlspeise geben. Hernach bestreiche eine Form, wie du sie hast, mit 2 Loth frischer Butter, und bestreue sie mit Semmelmehl, damit die Mehlspeise, wenn sie gebacken ist, gut herausgehe; bringe die Masse in die Form, schieb sie im Backofen, welcher aber nicht gar zu heiß ist, und laß sie eine gute Stunde langsam backen, damit die Mehlspeise sich in die Höhe ziehen kann. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze die Mehlspeise auf die Schüssel, auf welcher du selbe haben willst, stäube ein wenig fein gesiebten Zucker darauf, und gieb sie zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 11. Reis-Soufflet auf herrschaftliche Art.

Zu dieser Mehlspeise braucht man nur  $\frac{1}{2}$  Pfund Reis, welcher eben so blanchirt und gelesen wird, wie bei dem ersten gesagt worden ist. Wenn dieser Reis wohl blanchirt, und wieder mit kaltem Wasser abgeschwemmet ist, so lege ihn in

ein Kastrol oder in einen Tiegel nebst 6 Loth Butter, ein wenig Zimmet auch  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und eine Zitronenschale, und gieß  $\frac{3}{4}$  Maß Milch darauf; setze ihn auf eine Gluth, und laß ihn ebenfalls so dick kochen, wie bei der erstern Reismehlspeise gesagt worden ist. Nimm ihn dann aus dem Kastrol, und lege ihn in eine Schüssel, laß ihn kalt werden, schlage von 14 Eiern das Weiße zu einem Schnee, welcher aber sehr steif sein muß; rühre den Schnee unter den Reis, mache aber beides mit dem Kochlöffel wohl unter einander, damit es nicht knötig werde; verkoste es, ob nicht etwa noch etwas Zucker fehle; dann richte es auf eine porzellanene Schale, streue 2 starke Hände voll Salz auf ein Backblech, setze die Schale darauf, und gieb es  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten in einem nicht gar zu heißen Backofen. Aber es ist wohl zu beobachten, daß, ehe die Mehlspeise in den Ofen kömmt, man etwa 3 Loth gestoßenen Zucker darauf streue, und die Speise schön gelb backen lasse.

N<sup>o</sup> 12. Pastete mit Butterteig statt Mehlspeise.

Gieb zu 1 Pfund feines Mehl auf den Backtisch  $\frac{1}{2}$  Pf. Butter, 2 ganze Eier und ein wenig Salz. Um den Teig recht gut zu machen, nimm  $\frac{1}{4}$  Maß sauren Rahm, mache den Teig damit an, nicht zu dick und auch nicht zu dünn, wie schon bei den Pasteten ist gesagt worden, und arbeite ihn wohl. Dann wasche in Wasser  $\frac{1}{4}$  Pfund frische Butter, treib den Teig aus, und gieb die Butter in die Mitte; schlage allzeit 2 Blätter zusammen, und bearbeite ihn so auf diese Art, dreimal, dann ist er fertig.

Willst du nun eine Pastete davon machen, so schneide 2 Theile daraus, treib sie beide in der Ründe aus, nimm 2 Bogen Papier, wickle sie rund zusammen, lege sie in die Mitte von einem Blatt, (man kann auch statt des Papiers eine Serviette nehmen, doch muß man Acht haben, daß die Spitzen davon in die Höhe kommen, um es herausziehen zu können), bestreiche es ringsum mit 2 zerklöpften Eiern, lege das ganze Blatt darauf, und drücke es neben dem Papier zusammen schön rund, daß es die Form von einer Pastete bekomme. Mache das Messer ein wenig warm und schneide sie gleich rund, mit dem Messer krihle etwas Zierrathen oben darauf, schiebe sie in einen Ofen, welcher nicht zu heiß ist, und backe sie schön; dann

schneide oben den Deckel aus, nimm das Papier oder die Serviette heraus, wie auch den wenigen Teig welcher feucht ist. Gieb ein Ragout von Hühnern oder ein Salpikon dazu, wie oben bei den Pasteten zu sehen.

N<sup>o</sup> 13. Fleckenpastete zu machen.

Mache Fleckchen von Nudelteig, wie schon bei der Fleckchensuppe gezeigt worden ist; mache sie aber nicht gar zu klein. Siede sie im Wasser mit Salz ab, und laß dann das Wasser wohl ablaufen. Schneide  $\frac{1}{2}$  Pfund gekochten mageren Schinken oder auch ein anderes geräuchertes Fleisch klein in ein Geschirr, mit  $\frac{1}{4}$  Pfund frischer Butter, und laß es ein wenig auf den Feuer dünsten. Gieb nach diesem dünsten die Fleckchen dazu, gieß  $\frac{3}{4}$  Maß süßen oder sauren Rahm darauf, salze sie ein wenig, reib eine handvoll Parmesanlās dazu, und mische es mit einem Löffel. Treib vom mürben Teig ein Blatt aus, wie schon mehrmal gesagt worden ist, und lege es in ein Kastrol oder auch auf eine Tortenpfanne, gieb die Fleckchen hinein, bedecke sie mit einem anderen Blatt, hernach bestreue sie mit ein wenig geriebenen Brod, und backe sie schön.

Auf diese Art kannst du sie auch machen an einem Fasttag. Anstatt des Schinkens nimm einen gesalzenen oder geräucherten Hecht, welcher zwei Tage in Salz gelegen ist.

N<sup>o</sup> 14. Reis-Pastete.

Blanchire  $\frac{3}{4}$  Pfund Reis im Wasser, wie schon mehrmal gesagt worden ist. Dann seihe ihn ab, lies ihn sauber, lege ihn in ein Kastrol oder einen Tiegel, gieb 1 Maß gute fette Bouillon dazu und laß ihn kochen.

Hierauf laß ihn kalt werden, und rühre den Dotter von 6 Eiern und 2 ganze Eier darein, und gieb ein wenig Salz und Muskatennuß dazu. Wenn er wohl verrühret ist, so gieb eine Portion auf die Schüssel, in der Mitte laß einen Raum und gieb vom Fleisch ein Ragout darein, wie bei den Ragoutpastetchen gesagt worden ist, nach Belieben. Mit dem anderen Reis bedecke es schön rund in der Form von einer Pastete, bestreiche es hernach mit 4 Loth frisch. r. Butter, und laß es im Ofen backen, du kannst es auch mit Parmesanlās bestreuen. Auf solche Art kannst du es auch mit Fischen an einen Fasttag bereiten.

N<sup>o</sup> 15. Strudel zu machen.

Schlage zu 1 Pfund feines Mehl auf einem Backbret 2 Eier, auch  $\frac{1}{4}$  Pfund frischer Butter und ein wenig Salz. Dann nimm halb Wasser und halb Milch zusammen  $\frac{1}{4}$  Maß, welches aber ein wenig laulich sein muß, mache den Teig damit etwas dünn an, er muß aber recht wohl gearbeitet werden so lange, bis er sich vom Brett ablöst. Nach diesem treib ihm recht dünn aus, bestreiche ihn mit saurem Rahm, soviel als eine obere Kaffeschale hält. Hierauf wickle ihn zusammen, laß in einem Geschirr  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter zergehen, lege ihn hernach in einer Ründung hinein, gieß süßen Rahm oder eine gute Milch darauf, laß ihn im Ofen backen, oder bringe auch oben und unter eine Gluth bei.

N<sup>o</sup> 16. Brand-Nudeln oder Brand-Teig.

Setze  $\frac{1}{2}$  Maß Milch auf das Feuer, laß sie sieden, rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl darein, daß der Teig recht dick werde und treib ihn mit dem Kochlöffel wohl ab. Nachher setze ihn zum Feuer, rühre 4 ganze Eier hinein, wie auch von 4 den Dotter und salze ihn ein wenig, dann laß  $\frac{3}{4}$  Maß Milch sieden, bringe mit einen Eßlöffel den Teig länglich hinein, laß ihn sieden, und nach diesem kalt werden. Hernach richte die Nudeln auf eine Schüssel, nimm von 6 Eier den Dotter, rühre ihn mit dieser Milch ab worin die Nudeln gesotten worden sind, gieß sie über dieselben, gieß 4 Loth frische Butter dazu, und laß sie hernach im Ofen backen, bis sie eine schöne Farbe haben. Du kannst sie auch süß machen mit 6 Loth Zucker und einen kleinen Pfötchen gestoßenen Zimmerts.

N<sup>o</sup> 17. Aufgegangene Nudeln.

Nimm 1 Pfund Mehl in ein Geschirr, und gieß in die Mitte desselben einen Löffel voll gute weiße Hesen. Laß  $\frac{1}{4}$  Pfund frische Butter zergehen, und gieß  $\frac{1}{4}$  Maß gute Milch dazu. Wenn sie ein wenig laulich ist, so rühre in der Mitte einen dünnen Teig ab, daß aber etwas Mehl außen herum bleibe; schlage 2 ganze Eier und von einem den Dotter daran, und gieß ein wenig Salz dazu. Schlage alles zusammen wohl ab, daß der Teig nicht zu dünn und nicht zu dick sei. Hernach mache ein Brett warm, lege eine Serviette darauf,



streue Mehl darüber, und mache die Nudeln schön rund mit einen Eßlöffel; decke sie hernach mit der Hälfte von der Serviette zu, stelle sie an einen warmen Ort und laß sie recht schön gehen. Gieb hernach  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter in das Geschirr, worin du sie kochen willst, laß sie zergehen, gieß 1 Maß gute Milch dazu, auch 4 Loth Zucker, und laß sie sieden. Wenn dann die Nudeln gegangen sind, so lege sie geschwind hinein, decke sie zu, laß sie sogleich kochen, und gieb auch ein wenig Gluth oben darauf. Wenn sie anfangen kurz zu kochen, so setze sie vom Feuer, decke sie auf, stich sie sauber heraus auf die Schüssel, gieß in das Geschirr, in welchem die Nudeln gewesen sind,  $\frac{1}{4}$  Maß Milch, laß sie sieden mit 4 Loth Zucker, rühre von 4 Eier den Dotter hinein, und gieß sie über die Nudeln, so sind sie fertig.

Willst du sie mit Krebsbutter machen, so nimm 4 bis 5 Loth davon, auch kannst du 24 Krebschweife dazu geben, welche aber in der Mitte von einander geschnitten werden. Die Nudeln und Schweife schneide fein in die Sauce, hernach gieß sie über die Nudeln.

#### N<sup>o</sup> 18. Nudeln auf eine andere Art.

Siede die Nudeln in der Milch, setze sie hernach vom Feuer und laß sie kalt werden. Gieb dann  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter darein, wie auch ein wenig Salz, setze sie in einem Geschirr in den Ofen so lange, bis sie oben und unten eine schöne Farbe bekommen. Hernach stich sie mit dem Nudelschäufelchen heraus auf die Schüssel und gieb sie zu Tisch.

#### N<sup>o</sup> 19. Gefüllte Hörnchen, bürgerlich.

Schneide von 12 Hörnchen die beiden Spitzen ab, höhle sie aus, zerklopfe 2 Eier in einem Geschirr, gieß  $\frac{3}{4}$  Maß Milch daran, lege die ausgehöhlten Hörnchen dann hinein, und wende sie in der Milch öfters um, damit sie desto eher weich werden. Dann zerklopfe 4 Eier in ein anderes Geschirr, tunke die Hörnchen eines nach dem andern in die Eier, und drehe sie hernach im geriebenen Semmelmehl wohl um.

Gieb in eine Backpfanne 2 Pfund Schmalz, laß es heiß werden, backe die Hörnchen schön gelb darin, lege sie nachher auf eine saubere Schüssel, und mache die Fülle dazu wie fol-

get: Gieb in ein Kastrol  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{8}$  Maß Wein,  $\frac{1}{4}$  Pfund große Rosinen, welche rein gepußt und gewaschen sind, dann eine klein geschnittene Zitronenschale und  $\frac{1}{4}$  Pfund süße Mandeln, welche abgezogen, und ganz klein geschnitten werden.

Dies alles laß auf dem Feuer kochen, der Saft muß aber ganz kurz eingekocht sein, und fülle hiermit die Hörnchen. Setze sie dann in einen heißen Backofen, damit sie warm bleiben, und gieb sie auch warm zur Tafel.

Anmerkung. Diese Hörnchen kann man auch mit Nistmarke (Nisten- oder Hagebuttenmarke) oder eingemachten Johannisbeeren füllen.

### N<sup>o</sup> 20. Abgetriebene Mehlspeise von Bisquit.

Nimm  $\frac{1}{2}$  Pfund Bisquit, schneide es würfelartig, wie auch von 2 Kreuzerbroden den weißen Ballen, lege beides in ein Kastrol, gieß  $\frac{1}{2}$  Maß Wein daran, gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter dazu, und laß Brod und Bisquit weichen. Setze es hernach auf das Feuer, und rühre beständig darin, bis die Masse ganz dick ist. Setze sie dann vom Feuer, gieb das Abgetriebene in eine Schüssel, und laß es kalt werden. Reib dann eine Zitrone auf Zucker ab, gieb das Abgetriebene in die Mehlspeise, schlage 4 Eier und von 6 den Dotter, nach einander darein; gieb 6 Loth gestoßenen Zucker dazu, und rühre die ganze Masse noch  $\frac{1}{4}$  Stund lang, damit sie recht faumig werde. Bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, und setze die Mehlspeise hinein. Eine kleine Stunde vor dem Anrichten setze die Mehlspeise in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, stäube etwas Zucker oben darauf und gieb sie dann zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 21. Mehlspeise von Rohrmakaronen mit Parmesankäse.

Blanchire  $\frac{3}{4}$  Pfund Makaronen in Salzwasser einige Walle, gieß sie in einen Seiher, und schwemme sie mit vielem kaltem Wasser ab. Lege sie sonach in ein sauberes Geschirr, gieß  $\frac{1}{2}$  Maß sauren Rahm und 1 Maß Milch daran,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß, setze sie

auf eine Gluth, und laß die Makaronen langsam einkochen. Nimm sie sodann aus dem Kastrol, und lege sie auf eine Tortenpfanne; reib  $\frac{1}{4}$  Pfund Parmesankäse, streue ihn oben auf die Makaronen, auf dem Käse aber ein wenig geriebenes Semelmehl, und gieb oben darauf 2 Loth Krebsbutter.

Eine viertel Stunde vor dem Anrichten setze die Mehlspeise in einen Backofen, und laß sie oben eine schöne gelbe Farbe bekommen.

Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm die Mehlspeise heraus, stich mit einem Löffel die Makaronen heraus, und lege sie auf die Anrichtschüssel.

### N<sup>o</sup> 22. Makaronen auf eine andere Art.

Blanchire eben soviel Makaronen, als oben vorgeschrieben worden im Salzwasser, schwemme sie nachher in vielem kalten Wasser wieder sauber ab, und lege sie dann in ein reines Geschirr.

Gieße sodann  $1\frac{1}{2}$  Maß starke Schü daran, gieb Salz und Muskatennuß dazu, und laß sie darin ganz weich dünsten. Nimm  $\frac{1}{2}$  Pfund gekochten mageren Schinken, schneide ihn recht fein, lege ihn zu den Makaronen und gieb noch  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter dazu. Wenn sie ganz kurz sind, so lege sie auf eine saubere Tortenpfanne, streue  $\frac{1}{4}$  Pfund geriebenen Parmesankäse darauf und gieß 3 Loth Butter dazu. Dann setze sie  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten im Ofen, und verfare so wie bei den ersteren ist gemeldet worden.

### N<sup>o</sup> 23. Makaronen noch auf andere Art.

Die Anzahl der Makaronen und die Art mit welcher verfahren wird, bleibt die nämliche, wie vorhin gemeldet worden ist. Lege sie in ein Kastrol, schneide ein Stückchen Vanille recht klein, lege es dazu, gleichfalls  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter,  $1\frac{1}{2}$  Maß süßen Rahm und 6 Loth Zucker, dann laß die Makaronen auf dem Feuer über die Hälfte einkochen. Nimm sie hernach von dem Feuer, lege sie in eine saubere Schüssel, laß sie kalt werden, gieb 2 Eier und von 4 den Dotter dazu, und rühre beständig darin. Bestreiche die Form mit 1 Loth Butter und gieb die Makaronen hinein. Eine halbe Stunde vor

dem Anrichten setze sie in ein nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen. Wird es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, stäube wenigen Zucker oben darauf, und gieb sie heiß zur Tafel.

N<sup>o</sup> 24. Mehlspeise Semmula genannt, herrschaftlich.

Gieß zu  $\frac{1}{4}$  Pfund Semmula  $\frac{3}{4}$  Maß heißer Milch, gieb  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter dazu und rühre es wohl auf dem Feuer ab, damit es recht dick werde; setze es weg vom Feuer, lege die Masse in eine Schüssel, gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker hinein und laß es kalt werden.

Schlage dann nach und nach 4 ganze Eier und von 6 den Dotter dazu, reib eine süße Pomeranze auf Zucker ab und gieb sie auch dazu. Bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, und gieß die Masse hinein. Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Mehlspeise dann in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß dieselbe langsam backen, damit sie schön hoch werde.

Ist es dann Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, bestreue sie ober mit etwas Zucker, und bringe sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 25. Mehlspeise von Schwarl.

Nimm  $\frac{1}{4}$  Pfund Schwarl, (welcher unter andern auch in Nürnberg zu haben ist) lies ihn sauber, gieß  $\frac{3}{4}$  Maß siediger Milch daran, gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, ein klein.s Pfötchen gestoßenen Zimmt und 6 Loth gestoßenen Zucker dazu und laß es auf dem Feuer kochen, bis die ganze Masse recht dick wird. Setze es dann vom Feuer, lege die Masse in eine Schüssel, und laß sie darin kalt werden.

Schlage 3 Eier darein und von 6 den Dotter, jedoch nach einander rühre es wohl, damit die ganze Masse recht saumend wird; bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, und thue die Mehlspeise hinein.

Eine Stunde vor dem Anrichten setze sie in einen nicht gar zu heißen Backofen und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm sie heraus und stürze sie auf eine

Schüssel, streue eben etwas Zucker darauf und gieb sie so hernach zur Tafel.

N<sup>o</sup>. 26. Mehlspeise von geriebenem Brod.

Nimm 4 alte Kreuzerbrode, und reib solche auf einem Reibeisen zusammen. Gieb in ein Kastrol oder einen Tiegel  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, laß sie heiß werden, gieb das geriebene Brod hinein, und röste es etwas braun. Lege das geröstete Brod in eine Schüssel, gieb  $\frac{1}{2}$  Loth gestoßenen Zimmet dazu  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker und  $\frac{1}{4}$  Pfund kleine und soviel große Rosinen, welche zuvor gepußt, gewaschen und getrocknet worden sind, und 2 Loth klein geschnittenen Zitronat. Schlage 6 Eier in ein Kastrol, zerklopfe sie, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Burgunder Wein daran, mache es durch ein Haarsieb an die obige Masse und rühre alles wohl durch einander. Mache einen Reif auf die Schüssel von gebrühtem Teig, wie schon mehrmal ist gesagt worden, in der Höhe von 3 Fingern, gieß die Mehlspeise darein und stäube etwas Zucker oben darauf.

Eine halbe Stunde vor dem Anrichten gieb 2 Hände voll Salz auf ein Backblech, setze die Schüssel darauf und laß die Mehlspeise langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so gieb sie dann zur Tafel.

N<sup>o</sup> 27. Krebs = Mehlspeise.

Schneide den weißen Ballen von 6 Kreuzerbroden würfelartig, lege ihn sonach in ein Kastrol, gieß  $\frac{3}{4}$  Maß Milch daran,  $\frac{1}{2}$  Pfund Krebsbutter,  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker und eine abgeriebene Pomeranzen- oder Zitronenschale, mache alles wohl unter einander, setze das Kastrol mit der Mehlspeise auf eine Gluth, und laß sie eine Minute lang anziehen. (Man muß aber beständig darin rühren, damit sie nicht anbrenne.) Setze sie dann vom Feuer, lege die Masse in eine Schüssel, gieß eine obere Kaffeeschale voll Maraski daran, schlage 3 Eier und von 5 den Dotter dazu, eines nach dem andern, und rühre sie noch  $\frac{1}{4}$  Stunde lang, damit die ganze Masse recht saumig werde. Bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, und gieß die Mehlspeise hinein. Dreiviertel Stunde vor dem Anrichten setze sie in dem Backofen und laß sie backen, aber nur sehr langsam. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie

sodann auf eine Schüssel, streue oben etwas Zucker darauf, und gieb sie hernach zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 28. Krebs-Mehlspeise von Feldhühnern.

Kupfe 2 Feldhühner und puße sie sauber, hernach nimm und wasche sie rein aus, und dressire sie, wie schon mehrmals gesagt worden ist. Gieb in ein Ziegel 6 Loth Butter nebst 2 Zwiebeln, 6 Nägelein, 6 weiße Pfefferkörner und  $\frac{1}{2}$  Pfund magern Schinken, welcher würflich geschnitten werden muß; setze die Feldhühner dazu, salze sie und laß sie gelb angehen, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß guter Schü daran, und laß die Feldhühner darin weich werden. Nimm sie aus den Saft, nimm das Fleisch von den Beinen herunter und schneide es fein, das Gerippe stoße in einen Mörser recht fein zusammen, und lege es wieder in den Saft.

Nimm 4 Kreuzerbrode, reib das Braune davon ab, und schneide es klein würfelartig zusammen. Lege das Brod in einen Ziegel, gieße den Saft von den Feldhühnern durch ein Haarsieb an das Brod, gieß noch  $\frac{1}{4}$  Maß süßen Rahm daran, gieb Salz und etwas Muskatennuß und  $\frac{1}{4}$  Pfund Krebsbutter dazu, setze die Masse auf das Feuer und rühre beständig mit den Kochlöffel darin, bis das Brod ganz dick wird. Setze es sonach vom Feuer und lege die Masse in eine Schüssel, gieb das zusammengeschnittene Fleisch von den Feldhühnern dazu, schlage 4 Eier und von 6 den Dotter daran, und rühre die Mehlspeise noch  $\frac{1}{4}$  Stunde lang, damit sie recht faumig werde. Bestreiche dann eine Form mit 1 Loth Butter oder Schmalz, und bestreue sie durchaus mit Semmelmehl und gieb die Mehlspeise hinein.

Eine Stunde vor dem Anrichten setze sie in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf die Anrichtschüssel, und bringe sie heiß zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 29. Mehlspeise von Kalbsnieren.

Wasche 3 Kalbsnieren sauber aus, lege in ein Kastrol  $\frac{1}{4}$  Pfund Nierenfett, welches aber klein zusammengeschnitten sein muß, nebst 2 Zwiebeln, 6 Nägelein, 6 weißen Pfefferkörnern,  $\frac{1}{2}$  Pfund rohen Schinken, ebenfalls klein geschnitten, lege die

ausgewaschenen Kalbsnieren dazu, salze sie, und laß sie gelb angehen. Gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Schü oder Bouillon daran, und laß die Nieren darin fertig werden; nimm sie sonach heraus, laß sie kalt werden, und schneide die Nieren in kleine Filets, wie schon mehrmals gesagt worden.

Nimm 4 Kreuzerbrode, reib das Braune ab, und schneide das Brod klein würfelartig, gieb Salz und Muskatennuß dazu, ein wenig fein geschnittene Petersilie, mache den Saft von den Nieren durch ein Haarsieb, und gieb es an das Brod; gieß noch  $\frac{1}{4}$  Maß Schü dazu, 6 Loth Butter, und rühre alles wohl durch einander. Lege die zusammen geschnittenen Filets auch hinein, schlage 4 Eier und von 6 den Dotter dazu, und mische alles wohl durch einander. Bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter oder Schmalz, streue etwas Semmelmehl darin, und bringe die Mehlspeise in die Form.

Setze die Mehlspeise  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen, damit sie schön hoch werde. Ist es Zeit zum Anrichten, so gieb  $\frac{1}{2}$  Hühnerrei groß Glace in ein Kastrol, auch  $\frac{1}{8}$  Maß gute Schü, laß solche heiß werden, damit die Glace zergehe; stürze die Mehlspeise auf eine Schüssel, gieß den Saft oben darüber, und gieb sie heiß zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 30. Mehlspeise von Omelette.

Baße 10 ordinäre Omelettes, wie schon mehrmal ist gesagt worden, schneide dieselbigen wie grobe Nudeln, lege sie in eine Schüssel, gieb 6 Loth große Rosinen, welche sauber gepußt und gewaschen worden, und ein kleines Pfötchen gestoßenen Zimmet dazu. Gieß in ein Kastrol  $\frac{1}{2}$  Maß süßen Rahm, schlage 3 ganze Eier und von 5 den Dotter dazu, mache dies untereinander, und gieß es zu den zusammengeschnittenen Omelettes. Gieb 4 Loth Butter dazu, bestreiche hernach eine Form mit 1 Loth Butter oder Schmalz, streue geriebenes Brod in selbige auf die Butter, und gieb die Mehlspeise hinein. So  $\frac{3}{4}$  Stund vor dem Anrichten setze sie in einen nicht gar zu heißen Backofen und laß sie langsam backen.

Ist es dann Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, streue etwas Zucker oben darauf, und gieb sie hernach zur Tafel.

N<sup>o</sup> 31. Mehlspeise à la portugoise von Äpfeln.

Schneide 14 Borstorfer Äpfel in der Mitte entzwei, schäle sie und nimm das Kerngehäuse mit den Kernen heraus. Lege sie auf eine Schüssel, streue 2 Hände voll Mehl darauf, und mische die Äpfel und das Mehl unter einander. Backe in 1 Pfund Schmalz die Äpfel langsam schön gelb, und lege die ausgebackenen Äpfel auf ein sauberes Papier, damit das Fett davon komme.

Reib von 3 Kreuzerbroden das Braune ab, schneide den weißen Ballen Scheibchenweise, laß  $\frac{3}{4}$  Pfund Schmalz heiß werden, und backe in selbigen das Brod so gelb als die Äpfel. Gieß in ein Kastrol  $\frac{1}{2}$  Maß Burgunderwein, nimm  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, reib 2 süße Pomeranzen darauf ab, und lege den ganzen Zucker in der Burgunderwein.

Nimm dann eine Form, lege auf den unteren Theil eine Portion von den Äpfeln, schneide  $\frac{1}{4}$  Pfund Zitronat recht klein und streue etwas auf die Äpfel, lege hernach eine Lage Brod darauf, auf solches wieder eine Lage Äpfel und Zitronat, und so wechselweise fortgefahren, bis die Form voll ist. Laß den Burgunderwein mit den Zucker auf den Feuer heiß werden, und gieß ihn über die Mehlspeise in die Form. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten setze die Form im Backofen, und laß die Mehlspeise ein wenig anziehen. Ist es Zeit zum Anrichten so stürze sie auf eine Schüssel.

Anmerkung. Diese Form wird nicht mit Butter bestrichen, weil das Brod und die Äpfel schon im Schmalz gebacken worden sind, und die Mehlspeise ohnehin sehr gern herausgeht.

N<sup>o</sup> 32. Trisenett als Mehlspeise, herrschaftlich.

Reib von 6 Kreuzerbroden das Braune ab, schneide aus diesen Brod mehrere Finger lange und Finger dicke Stückchen, so zwar, daß aus einem Kreuzerbrod 12 Stückchen geschnitten werden.

Backe in 1  $\frac{1}{2}$  Pfund Schmalz das Brod schön gelb, lege es sodann auf ein Papier oder sauberes Tuch, daß das Fett wohl ablaufe; gieße in ein Kastrol  $\frac{1}{2}$  Maß Burgunderwein, gib  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und die Schale von einer Zitrone dazu,



und laß den Burgunderwein auf dem Feuer heiß werden; nimm die Zitronenschale wieder heraus, gieß den heißen Burgunderwein zu dem gebackenen Brod, und laß es denselben einsaugen. Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm die Stückchen Brod heraus, lege sie auf eine Schüssel oder Schale, gieß den übrigen Saft oben darüber, und gieb sie hernach warm zur Tafel.

N<sup>o</sup> 33. Mehlspeise von gebackenen Aepfeln und Brod, auf eine andere Art.

Schneide 14 Borsdorfer Aepfel jeden in 4 Theile, schäle sie ab, lege sie auf eine Tortenpfanne, streue 2 Hände voll Mehl darauf, mische das Mehl und die Aepfel durcheinander und backe es in 1 Pfund Schmalz schön gelb. Lege sie hernach in ein Kastrol, gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund große Rosinen dazu, welche sauber gepußt und gewaschen worden,  $\frac{1}{4}$  Pfund fein geschnittenen Zitronat, ein kleines Pfötchen gestoßenen Zimmet und  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker.

Schneide 3 Kreuzerbrode würfelartig, und backe sie in 1 Pfund Schmalz schön gelb, lege das ausgebackene Brod in einen Seiher, damit das Fett wohl abläuft; gieb es dann zu der obigen Masse, gieß  $\frac{3}{4}$  Maß Wein darein, und setze die ganze Masse auf ein Feuer, laß sie einen Wall aufkochen, nehme sie dann hinweg und laß sie kalt werden. Bestreiche eine Form mit ein Loth Butter, bestreue sie mit Semmelmehl durchaus, und belege die ganze Form mit einem dünn ausgetriebenen Buttermteig. Gieb sonach die Mehlspeise hinein, und 1 Stunde vor dem Anrichten setze sie in den Ofen und laß sie langsam backen. Ist es dann Zeit, so stürze sie auf eine Schüssel, und bring sie heiß zur Tafel.

N<sup>o</sup> 34. Geträufelte (getröpfelte) Mehlspeise.

Lege in ein Kastrol 4 Kochlöffel voll Mehl, schlage 2 ganze Eier darein und von 8 den Dotter, gieb etwas weniges Salz dazu, rühre den Teig wohl unter einander, gieß noch  $\frac{1}{8}$  Maß Milch daran, damit der Teig recht fein werde (dieser muß aber so fein sein, als wenn er zu Omelettes verwendet würde). Laß 2 Maß Milch in einem Kastrol sieden, halte einen Faumlöffel oder einen kleinen Seiher über die Milch,

und gieß den Teig durch den Seiher in dieselbe. Wenn das Eingetropfte einen Ball gekocht hat, so nimm es mit dem Faumlöffel heraus, lege es in eine saubere Schüssel, gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter dazu, eine auf Zucker abgeriebene Zitronenschale und 6 Loth gestoßenen Zucker, schlage noch 3 Eier und von 6 den Dotter nacheinander daran, mache einen Reif vom gebrühtem Teig auf eine Schüssel, wie schon mehrmal gesagt worden ist, in der Höhe von 3 Finger, und gieß die Mehlspeise hinein.

Gieb dann  $\frac{3}{4}$  Stund vor dem Anrichten 2 Hand voll Salz auf ein Backblech, setze die Schüssel darauf und dann laß es im Ofen langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm sie heraus, streue etwas Zucker oben darauf, und gieb sie sodann zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 35. Abgerührte Butternocken in der Milch.

Laß  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter in einen Kastrol zergehen, schlage 2 Eier und von 6 den Dotter nacheinander daran, rühre die Butter mit den Eiern recht faumig ab, gieb dann 1 Kochlöffel voll Mehl und eben so viel geriebenes Brod dazu, setze 1 Maß Milch auf das Feuer und lege  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter hinein. Wenn die Milch kochet, so mache aus den Teig kleine Spätzchen, und lege sie in die siedende Milch. Haben sie einige Walle gekocht, so nimm sie mit den Faumlöffel heraus, lege sie in eine Schüssel, und mache einen Reif von gebrühtem Teig auf die Schüssel, auf welcher sie angerichtet werden, lege hernach die Nocken hinein, laß die Milch, in welcher sie gekocht worden, noch auf  $\frac{1}{2}$  Maß einsieden, und gieß sie über die Nocken. Gieb 6 Loth gestoßenen Zucker dazu, und  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten setze die Schüssel auf ein Blech nebst Salz, wie schon gesagt, backe sie langsam und bring sie dann zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 36. Weichselfuchen statt einer Mehlspeise.

Nimm von 200 Weichselfeln die Stiele ab und die Kerne heraus, stoße die Kerne in einen Mörser zusammen und lege sie in ein Kastrol, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Wein daran, und laß die zusammen gestoßenen Kerne einen Ball mit solchem sieden.

Kaspele von 5 Kreuzerbroden auf einem Reibeisen das Braune ab, schneide das innere Brod ganz in Würfel zusammen und lege es in eine Schüssel, drücke den Saft der Weichsel an das Brod, laß auch von den aufgekochten Kernen den Saft durch ein Tuch laufen, gieß ihm zu den Brod nebst noch  $\frac{1}{4}$  Maß guten Rahm, und mache das Brod mit den darin befindlichen Ingredienzien wohl unter einander.

Dann laß in einen Kastrol  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter zergehen, gieß sie in eine Schüssel, und rühre sie so lange, bis sie ganz weiß wird. Schlage 6 Eier und von 6 den Dotter nacheinander hinein, stoße  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker in einen Mörser, und gieb es dann zum eingeweichten Brod; lege hernach die ausgedrückten Weichsel dazu, nimm auch 3 Loth Zitronat, schneide denselben recht fein zusammen und lege ihn auch zu den Brod, gieb endlich die abgerührte Butter zu dieser Masse, und rühre alles Vorgescriebene recht wohl unter einander. Hierauf gieb die Weichseln dazu, und mache es nochmal unter einander. Bestreiche dann eine Form mit 1 Loth Butter, welche diese Masse fassen kann, und gieb sie darein.

Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Form in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Anrichtschüssel, und bringe sie zur Tafel.

Anmerkung. Der Saft von den Weichseln kann auch bis zum Anrichten aufgehoben werden; man muß aber noch 4 Loth Zucker und  $\frac{1}{8}$  Maß Wein dazugeben. Wenn nun die Mehlspeise herausgestürzt ist, so wird der Saft mit dem Zucker und Wein recht heiß gemacht, und dann über die Mehlspeise gegossen.

### N<sup>o</sup> 37. Mehlspeise oder Auflauf vom weißen Brod.

Schneide 6 mürbe Kreuzerbrode würfelartig, und gieß  $\frac{1}{2}$  Maß heißen Rahm daran, mache es unter einander; laß das Brod in den Rahm  $\frac{1}{4}$  Stunde weichen, setze es hernach auf eine Gluth, rühre es trocken ab, und laß es dann kalt werden. Hernach laß 6 Loth Butter in ein Kastrol zergehen, und gieß sie über das Brod.

Reib ferner 2 Pomeranzen oder 2 Zitronen auf Zucker ab, und gieb das Abgeriebene sammt 6 Loth gestoßenem Zucker zu dieser Masse. Schlage 4 Eier und von 6 den Dotter dazu, und rühre die Masse so lange bis sie recht faumend werde; zuletzt schlage auch das übrige Weiße von die 6 Eier zu einem Schnee, und rühre die Hälfte davon unter die ganze Masse. Bestreiche sodann eine Form mit 1 Loth Butter oder Schmalz, streue in selbige etwas fein geriebenes Semmelmehl und lege die Masse hinein.

Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Form in einen nicht gar zu heißen Backofen und laß sie langsam backen, da sie im backen hoch aufgehe. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, bestreue sie oben mit etwas Zucker und bring sie hernach zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 38. Mehlspeise von Brandteig.

Gieß in ein Kastrol  $\frac{1}{2}$  Maß Milch und laß sie auf den Feuer kochen. Gieb die Schale von einer Zitrone hinein, und so viel Mehl, als zu dieser Milch kann verwendet werden; mache dies auf den Feuer mit dem Kochlöffel recht wohl unter einander, damit das Mehl nicht knotig werde; und zwar muß diese Masse so trocken sein, daß, wenn man mit dem Finger darauf drückt, nichts mehr daran hangen bleibe. Dann nehme es vom Feuer, lege den Brandteig in eine Schüssel, gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund zerlassene Butter dazu, und knete solche unter den Brandteig, so daß sich die Butter recht wohl mit den Teig binde. Gieb 6 Loth gestoßenen Zucker nebst einer oberen Kaffeschale voll Marasli oder andern Liqueur dazu, und rühre die Masse  $\frac{1}{4}$  Stunde recht faumend ab; schlage 4 Eier und von 6 den Dotter nachinander dazu.

Schneide 12 Aprikosen jede in der Mitte entzwei, und schäle sie ab. Gieb in ein Kastrol 4 Loth Zucker nebst  $\frac{1}{8}$  Maß Wein, und laß den Wein mit dem Zucker auf den Feuer auffieden. Wasche die Aprikosen aus, lege sie in den Saft, laß sie einen Wall aufkochen nimm sie dann aus dem Saft, und lege sie auf ein sauberes Papier.

Bestreiche eine Form mit 6 Loth Butter, belege die Form unten und neben herum mit Papier, und bestreiche auch das Papier mit 1 Loth Butter; lege unten auf das bestrichene Pa-

rier die Hälfte von den Aprikosen und etwas von den abgerührten Brandteig darauf, die übrigen Aprikosen auf den Brandteig und das übrige von den Brandteig oben darauf.

Setze die Form  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß die Mehlspeise langsam backen. Wird es Zeit zum Anrichten, so stürze die Mehlspeise auf eine Schüssel, nimm das Papier herab, gieß den Aprikosensaft oben darüber und bringe es zur Tafel.

Anmerkung. Statt der Aprikosen können alle Sorten Früchten dazu genommen werden.

### N<sup>o</sup> 39. Mehlspeise oder Auslauf von einem Kindsbrei.

Nimm 6 starke Kochlöffel voll Mehl in einen Tiegel, rühre das Mehl mit  $\frac{3}{4}$  Maß Milch recht fein ab, gieß 6 Loth Butter und das Abgeriebene von einer Zitrone dazu, setze die ganze Masse auf eine Gluth, und rühre in selbiger mit dem Kochlöffel, als wolltest du einen Kindsbrei machen.

Setze ihn dann vom Feuer, thue ihn in eine Schüssel und laß ihm kalt werden. Ferner schlage 6 Eier und von 6 den Dotter dazu, gieß auch 6 Loth gestoßenen Zucker darein, und rühre die Masse noch  $\frac{1}{4}$  Stunde lang unter einander.

Gieß die Mehlspeise  $\frac{3}{4}$  Stunde vor dem Anrichten in eine tiefe porzellanene Schale, setze solche auf ein mit Salz belegtes Backblech, schieb sie in den Ofen und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so bestreue dann die Mehlspeise oben mit etwas gestoßenem Zucker, und gieß sie zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 40. Mehlspeise oder Gateau (Kuchen) vom schwarzen Brod.

Reib 2 Pfund Hausbrod, welches einige Tage alt ist, auf einen Reibeisen, stoße  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, nimm 1 Pfund Mandeln, siede sie, und ziehe die Schalen davon ab, reib sie mit dem Weißen von 2 Eiern recht fein, und gieß das Brod und Zucker, wie auch die Mandeln in eine Schüssel, und mache alles mit einem Kochlöffel wohl unter einander. Schneide

6 Loth Zitronat mit dem Schneidmesser recht fein, und gieb ihn auch zu der übrigen Masse, sowie ein kleines Pfötchen Zimmet und soviel gestoßene Nägelein. Reib 7 Zitronen auf ein Reibeisen ab, und gieb das Abgeriebene hernach in die Schüssel.

Hernach schlage von 12 Eier den Dotter daran, damit die ganze Masse recht faumig werde; ganz zuletzt schlage von 6 Eier das Weiße zu einem Schnee, und rühre ihm auch darunter. Man darf aber nicht stark rühren, damit die Mehlspeise recht fein werde. Bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, und gieße die Masse hinein. Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Mehlspeise in einem nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, streue etwas Zucker oben darauf, und gieb sie zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 41. Mehlspeise von Pistazien, auf herrschaftliche Art.

Lege  $\frac{1}{2}$  Pfund Pistazien in ein Kastrol, gieße Wasser daran und laß sie einige Walle aufkochen. Nimm sie hernach vom Feuer, ziehe die Haut davon ab, und reib die Pistazien mit 2 ganzen Eiern recht fein. Nimm 4 Kreuzerbrode, schneide das Braune davon ab, den weißen Ballen aber schneide klein würfelartig zusammen, lege ihn in ein Kastrol und gieß  $\frac{1}{2}$  Maß guten süßen Rahm daran. Wenn das Brod ganz verweicht ist, so lege die zusammengeriebenen Pistazien auch hinein, gieb einen Eßlöffel voll Spinatschotten dazu, auch 12 Loth gestoßenen Zucker und ein wenig gestoßenen Zimmet, und mache die ganze Masse mit einen Kochlöffel unter einander. Gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund zergangener Butter daran, schlage 5 Eier und von 4 den Dotter nacheinander dazu, bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, gieß die Mehlspeise hinein,  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten setze die Form in einen nicht zu heißen Backofen und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, und gieb sie zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 42. Mehlspeise von Schnepfen.

Rupfe 2 Schnepfen, puße sie sauber, nimm das Eingeweide heraus und sondere von dem Eingeweide den Magen,

damit die Mehlspeise nicht sandig werde. Gieb in ein Kastrol 4 Loth Butter und 2 Zwiebeln, laß sie heiß werden, lege die Schnepfen hinein, gieb Salz daran, auch 6 Nägelein, gieß  $\frac{1}{8}$  Maß Bouillon dazu, und laß sie darin fertig werden. Hernach schneide beide Brüste heraus, nimm das übrige Fleisch von den Beinen ab, schneide die Brust und anderes Fleisch mit dem Schneidmesser recht fein zusammen, stoße die Beine in einen Mörser auch recht fein, lege es wieder zu den Saft, gieß noch  $\frac{1}{4}$  Maß gute Schü dazu, und laß alles wohl auskochen.

Schneide dann 4 Kreuzerbrode fein, thue es in ein Kastrol, gieß den Schnepfensaft daran, mache das Brod mit dem Kochlöffel unter einander, setze es ein wenig auf das Feuer, und gieß  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter dazu. Wenn das Brod anfängt dick zu werden, so setze es vom Feuer, lege die ganze Masse in eine Schüssel und laß das Brod etwas kalt werden. Das Eingeweide schneide sehr fein mit einem Schneidmesser, gieb in einen Tiegel 3 Loth Butter und lege das geschnittene Eingeweide auch dazu. Wenn es ein wenig gedünstet hat, so gieb es zu den Brod, wie auch das zusammengeschnittene Fleisch von den Schnepfen, schlage 4 Eier und von 6 den Dotter daran, auch ein wenig Salz und Muskatennuß, und rühre diese Mehlspeise  $\frac{1}{2}$  Stunde lang, damit sie recht faumig werde. Bestreiche eine Form mit 2 Loth Butter, gieb die Mehlspeise hinein, und setze sie 1 Stunde vor dem Anrichten in einen nicht zu heißen Backofen. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, und gieb sie zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 43. Auflauf von gelben Rüben.

Reib 8 gelbe Rüben, sauber gepuht und gewaschen, auf einen Reibeisen ganz zusammen, drücke hernach das Zusammengeriebene recht fein aus, damit der Saft herauskomme; lege es darauf in ein Kastrol, gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker hinzu,  $\frac{1}{2}$  Maß Wein, ein kleines Stückchen Vanille, welches fein geschnitten sein muß, und zwei abgeriebene Zitronenschalen. Setze dann diese Masse auf das Feuer und laß sie kurz einkochen. Nimm sie sonach vom Feuer, und treib dies Gefochte mit einem Kochlöffel durch ein Haarsieb.

Schneide von 5 Kreuzerbroden das Braune ab, den weißen Ballen aber schneide in Würfel und lege sie in ein Kastrol.

Gieß  $\frac{1}{2}$  Maß Wein und 6 Loth Butter daran, setze dieses auf das Feuer, rühre beständig mit dem Kochlöffel in der Masse herum, damit sie recht dick werde, und sich nicht anlege; dann nimm es vom Feuer, gib es zu den durchgemachten gelben Rüben, und rühre so lange darin, bis sich das Brod und gelbe Rüben mit einander vermengen haben. Schlage nach und nach 4 Eier und von 6 den Dotter daran, ganz zuletzt gieß eine obere Kaffeschale voll Maraski dazu, und rühre es nochmals durcheinander. Oder hat man einen andern guten Liqueur, so kann von solchem eben soviel genommen werden. Bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, bestreue sie mit Semelmehl, treib etwas Buttermehl aus, und nimm ein Backrädchen, mit welchem du Finger breite Bänder davon kritzest, belege und bandire die Form damit, und gieß die Mehlspeise dann hinein.

Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Form in einen nicht gar zu heißen Backofen, und lasse sie langsam backen, damit sie wohl hoch werde. Wird es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, streue etwas Zucker darauf, und bring es hernach zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 44. Mehlspeise von Reis auf eine andere Art.

Lege  $\frac{3}{4}$  Pfund Reis sauber, lege in ein kupfernes Kastrol  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{8}$  Maß Wasser, setze es auf das Feuer, rühre mit dem Kochlöffel darin, bis der Zucker ganz verflocht und schön gelb geworden ist. Dieser Zucker muß so dick verflocht sein, daß er in großen Tropfen vom Löffel herabfließet. Lege den Reis dazu und röste ihn  $\frac{1}{4}$  Stunde lang in den Zucker. Alsdann setze ihn vom Feuer und laß ihn kalt werden. Lege sonach den Reis in einen Mörser und stoße ihm ganz fein, nimm ihn heraus, lege ihn in ein reines Kastrol gieß eine Maß Milch daran,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter und eine auf Zucker abgeriebene Zitronenschale, setze das Kastrol mit dem Reis auf eine Gluth, laß ihn langsam kochen, und rühre mit dem Kochlöffel beständig, damit er unten nicht anbrenne. Wenn er so dick wie ein Kindsbrei ist, so setze ihn vom Feuer und leg den Reis in eine saubere Schüssel; gib noch 6 Loth gestoßenen Zucker dazu, ist er kalt geworden so schlage 6 Eier und von 6 den Dotter nacheinander daran, und rühre die ganze



Masse  $\frac{1}{2}$  Stunde lang, damit sie recht faumend werde. Dann bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter oder Schmalz, streue Semmelmehl darauf, und gieb die Masse hinein. Setze sie dann  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten in einen nicht zu heißen Backofen, und laß sie schön backen. In es hernach Zeit zum Anrichten, so stürze sie heraus auf eine Schüssel, und gieb sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 45. Mehlspeise von Reis, noch auf eine andere Art.

Nies  $\frac{3}{4}$  Pfund Reis sauber, stoße ihn im Mörser recht fein, und mache solches durch ein Haarsieb. Gieß 1 Maß Milch in ein Kastrol, und lege ein Stückchen Zimmt und  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter dazu. Wenn die Milch kocht, so lege den durchgeseihten Reis hinein, und rühre darin, damit die Mehlspeise nicht knotig werde. Laß ihn solange auf dem Feuer kochen, bis er so dick als ein abgetriebenes Brod ist; nimm hernach die Masse vom Feuer weg, lege sie in einen Mörser, und gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker dazu; der Zimmt, welcher damit gekocht hat, muß aber herausgenommen werden. Stoße so lange, bis der Reis kalt ist, und schlage 4 Eier und von 6 den Dotter hinein, während dessen aber muß immer fortgestoßen werden. Stäube auf ein Backbrett etwas Mehl, lege die Masse darauf, und formire kleine Andouillen (Würstchen) in der Größe und dicke eines Fingers daraus, zerfloppe dann 4 Eier, tunke jedes hinein, und lehre sie in vielen Semmelmehl wohl um.

Backe sie dann  $\frac{3}{4}$  Stunde vor dem Anrichten in 1  $\frac{1}{2}$  Pfund Schmalz schön gelb, lehre sie in 6 Loth gestoßenen Zucker, dem ein Pfötchen gestoßenen Zimmt beigemischt ist, jedes insbesondere in den Zucker und Zimmt wohl um, lege sie dann auf eine Schüssel und bringe sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 46. Mehlspeise oder Soufflet von Borsdorfer Aepfeln.

Schäle 20 Borsdorfer Aepfel, stich den Puzen heraus, lege sie auf eine Tortenpfanne, und setze sie im Backofen, damit sie ganz weich braten.

Wenn sie weich sind, so lege sie in einen Mörser gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker dazu, und stoße dieses so lange bis es recht fein ist. Das Gestoßene lege in ein Kastrol, gieß  $\frac{1}{8}$  Maß Araf und soviel Champagnerwein daran, setze es aufs Feuer, und laß es ganz kurz einkochen, so daß, wenn man mit dem Finger die Masse berühret, nichts an demselben hängen bleibe, und lege sie dann in eine reine Schüssel.

Wenn die gekochten Aepfel kalt sind, so wird  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten ein Schnee aus dem Weißen von 14 Eiern geschlagen, und unter die Aepfel gerührt. Gieb die Mehlspeise auf eine porzellanene Schale, streue 2 starke Hände voll Salz auf ein Backblech, und setze die Schale auf das Salz; bestreue die Mehlspeise mit 3 Loth gestoßenen Zucker, und setze sie in ein nichten gar zu heißen Backofen, damit sie langsam backe. Wenn die Mehlspeise dann eine schöne gelbe Farbe hat und ausgebacken ist, so nimm sie heraus, und gieb sie zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 47. Mehlspeise von eingemachten Johannisbeeren.

Von 6 Kreuzerbroden schneide das Braune ab, den weißen Ballen aber würfelartig, lege die Würfel in ein Kastrol, gieß  $\frac{1}{2}$  Maß Wein daran, und treib das Brod auf dem Feuer dick ab, wie schon gelehrt wurde. Hernach nimm es vom Feuer, und lege es in eine Schüssel, gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter und soviel gestoßenen Zucker dazu, wie auch 16 fein gestoßene Nägelein, rühre alles wohl unter einander, schlage 4 Eier und von 6 den Dotter daran, und rühre die ganze Masse  $\frac{1}{2}$  Stunde lang, daß die ganze Masse recht faumig werde.

Ganz zuletzt gieb 2 Anrichtlöffel voll eingemachte Johannisbeeren darunter, mache sie noch einmal unter einander, bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter oder Schmalz, bestreue die Form mit Semmelmehl durchaus, und gieß die Masse hinein,  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten setze sie in einen nicht zu heißen Backofen, ist es dann Zeit zum Anrichten, so stürze die Speise auf eine Schüssel, streue etwas Zucker darauf und gieb sie zur Tafel.

Anmerkung. Diese Mehlspeise kann auch von eingemachten Himbeeren, Weichseln und andern Früchten gemacht werden.

N<sup>o</sup> 48. Mehlspeise von ausgestochenen gebackenen Nudeln.

Schlage auf ein Backbrett worauf 4 starke Hände voll Mehl sind, 4 Eier und von 4 den Dotter, mache diesen Teig mit einem Messer wohl unter einander, mache einen Nudelteig daraus, und treib ihn aus, wie gewöhnlich. Wenn die Nudelpläße trocken sind, so schneide sie nicht gar zu fein, wie schon gesagt worden ist, blanchire die geschnittenen Nudeln in vielen Salzwasser, und gieß über sie wieder kaltes Wasser. Wenn dieses recht abgelaufen ist, so gieß in ein Kastrol 1  $\frac{1}{2}$  Maß Milch und laß sie kochen, gieb auch 6 Loth Butter dazu, lege die blanchirten Nudeln darein, laß sie mit der Milch ganz kurz kochen, gieb auch ein Pfötchen gestoßenen Zimmet, wie auch 6 Loth gestoßenen Zucker, und mache die ganze Masse unter einander. Haben die Nudeln mit der Milch ganz kurz gekocht, daß sie so dick sind, als wie eine abgetriebene Mehlspeise von Brod, so leg sie auf eine Backtafel, welche mit etwas Mehl bestäubt worden, und drücke die Masse auseinander, so daß sie 2 Finger hoch bleibe. Wenn sie kalt ist, so stich sie dann mit einem Ausstecher nach Belieben aus, wie du das Modell oder den Ausstecher hast.

Dann zerklopfe 3 Eier, tunke die ausgestoßenen Nudeln hinein, und kehre sie dann in vielem Semmelmehl um.  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten backe sie in 2 Pfund Schmalz schön gelb, richte sie auf eine Schüssel an, stäube etwas Zucker darauf und gieb sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 49. Auflauf von Kalbslunge.

Wasche eine Kalbslunge sauber, gieb sie in ein Kastrol mit 6 Loth Schmalz oder Butter, gieß  $\frac{1}{8}$  Maß gute Schü dazu, und laß die Lunge weich dünsten; dann lege sie auf ein Schneidebrett nebst dem Saft, und schneide sie recht fein mit dem Schneidmesser. Schneide ferner 4 Kreuzerbrode recht fein, gieß  $\frac{3}{4}$  Maß Milch daran, laß es wohl weichen, setze es auf die Gluth, und rühre es mit dem Kochlöffel ab, wie schon gezeigt worden ist. Dann setze die Masse vom Feuer weg, gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter dazu, wie auch die zusammengeschnittene Lunge, und gieb das nöthige Salz und Muskatennuß dazu. Rühre alles unter einander, schlage 4 Eier und von 6 den

Dotter dazu, und rühre so lange darin, bis die Masse recht faumend wird. Hernach bestreiche eine Form mit ein Loth Butter, und lege die Mehlspeise hinein.

Eine Stunde vor dem Anrichten setze sie in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, und gieb sie zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 50. Mehlspeise von geschnittener Eiergerste auf einen Fasttag.

Nimm 3 starke Hände voll Mehl auf ein Backbret, schlage 3 Eier und von 4 den Dotter dazu, und mache einen eigentlichen festen Nudelteig. Schneide diesen so fein als möglich, setze 1  $\frac{1}{2}$  Maß Milch auf das Feuer, und gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter und ein Stückchen Zimmt dazu. Wenn die Milch kocht, so lege die zusammengeschnittene Eiergerste hinein, laß sie einige Walle aufkochen, setze es vom Feuer weg, gieß die ganze Masse in eine Schüssel, und rühre so lange darin, bis sie kalt ist.

Puße 4 Loth große Rosinen und 4 Loth Weinbeerchen, blanchire sie, gieß über sie kaltes Wasser ab, drücke sie mit der Hand aus, und gieb sie zur Mehlspeise; lege  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker dazu, 4 Loth Butter, auch 4 Loth Zitronat, welches aber mit dem Schneidmesser recht fein geschnitten werden muß, und rühre alles wohl unter einander; schlage 4 Eier und von 6 den Dotter daran, rühre beständig darin, damit die Masse recht faumend werde; bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, streue etwas geriebenes Brod in die Form, treib einen Buttermig so dünn aus, als wolle man Pastetchen machen, belege die Form unten und neben herum damit, und gieße die Mehlspeise hinein.

Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Form in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen, damit die Mehlspeise schön hoch werde. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, und gieb sie heiß zur Tafel.

N<sup>o</sup> 51. Mehlspeise von geriebenem Teig, auf einen Fasttag.

Gieß zu 3 starken Händen voll Mehl auf ein Backbret  $\frac{1}{8}$  Maß sauren Rahm nebst  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, 3 Eier und Salz, mache den Teig wie er zu Nudeln gemacht wird, treib ihm gleichfalls so dünn aus, schneide lauter kleine Fleckchen daraus als wie zu einer Fleckchensuppe; blanchire sie im Salzwasser, übergieß sie wieder mit kaltem Wasser, gieße dann in ein Kastrol  $1\frac{1}{2}$  Maß Milch nebst 4 Loth Butter, wenn die Milch kocht, so lege die Fleckchen hinein, reib eine Zitrone auf Zucker ab und gieb sie dazu, laß die Fleckchen mit der Milch etwas kurz einkochen, setze sie vom Feuer, lege die Masse in eine Schüssel und gieb 6 Loth gestoßenen Zucker dazu. Wenn die Masse kalt ist, so schlage 3 Eier und von 5 den Dotter darein, gieb 4 Loth fein geschnittenen Zitronat dazu und rühre es wohl, damit die Mehlspeise recht faumig werde. Bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, streue etwas Semmelmehl hinein, und gieb hernach die Mehlspeise dazu.

Setze sie  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, und gieb sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 52. Mehlspeise von Mandeln.

Blanchire  $\frac{1}{2}$  Pfund Mandeln, ziehe die Schale davon, lege sie in ein Mörser, schlage das Weiße von 2 Eier daran und stoße es so fein als möglich ist. Schneide ferner von 4 Kreuzerbroden das Braune ab, den weißen Ballen weiche in  $\frac{1}{2}$  Maß Milch ein; rühre dieses mit dem Kochlöffel wohl untereinander, gieb die gestoßenen Mandeln dazu, wie auch  $\frac{1}{2}$  U. fein gestoßenen Zucker. Nimm auch 10 Borsdorfer Aepfel, schäle sie und schneide jeden in 4 Theile; lege die geschälten Aepfel auf eine Tortenpfanne, gieb eine starke Hand voll Mehl darauf, und mache sie wohl durcheinander, gieb 1 Pfd. Schmalz in eine Backpfanne, setze sie auf das Feuer, backe die Aepfel schön gelb darin und lege sie dann auf ein sauberes Tuch, damit das Fett davon ablaufe. Wenn das Fett abgelaufen ist, so lege sie auf ein Schneidbret, schneide sie recht fein, und gieb sie zu der obigen Masse.

Wasche dann 4 Loth große Rosinen und soviel Weinbeerchen sauber, blanchire sie, schwemme sie wieder mit kaltem Wasser ab, drücke sie mit der Hand aus, und lege sie auch zu der Masse, gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter dazu ein kleines Pfötchen gestoßenen Zimmet, rühre alles wohl unter einander, und schlage nacheinander 4 Eier und von 6 den Dotter daran. Bestreiche dann eine Form mit etwas Semmelmehl, und gieß die ganze Masse hinein.

Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Speise in einen nicht zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm sie heraus, stürze sie auf eine Schüssel, stäube etwas Zucker oben darauf, und gieb sie hernach zur Tafel.

N<sup>o</sup> 53. Mehlspeise von sogenannten Burgunderklößen (Knödeln), herrschaftlich.

Reib von 4 Kreuzerbroden das Braune, der weiße Ballen aber wird würfelartig geschnitten; lege es in ein Kastrol, gieß  $\frac{1}{2}$  Maß Burgunderwein daran, gieb  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßenen Zucker dazu, ein Pfötchen gestoßenen Zimmet, 6 Loth geschnittenen Zitronat, die Schalen von 2 Zitronen recht fein geschnitten, und 6 Loth kleine Weinbeerchen, welche zuvor gepußt, gewaschen und blanchirt sein müssen. Schneide ferner 12 Borsdorfer Apfel jeden in 4 Theile, schäle sie ab, lege sie auf ein Schneidebret, schneide sie so fein als es sich thun läßt, und gieb sie zu der obigen Masse.

Setze die ganze Masse auf die Gluth, gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter daran, und rühre mit den Kochlöffel beständig darin, damit die Masse so dick wird wie ein Brandteig; dann nimm die Masse vom Feuer, laß sie kalt werden, stäube ein wenig Mehl auf ein Schneidebret, lege die Masse darauf, und mache kleine Knödel daraus in der Größe eines Laubthalers. Backe hernach in 2 Pfund Schmalz die Knödel nach und nach so braun als möglich, und lege sie auf ein sauberes Tuch, damit das Fett davon ablaufe. Gieß in ein Kastrol noch  $\frac{1}{2}$  Maß Burgunderwein, gieb ein kleines Stückchen Zimmet dazu, die Schale von einer Zitrone und  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, und laß den Burgunderwein dann bis auf  $\frac{1}{4}$  Maß auf den Feuer einkochen.

Lege dann die Burgunderklöße auf eine Schüssel, oder eine porzellanene Schale, gieße den eingekochten Burgunderwein oben darüber, damit demselben die Burgunderklöße einsaugen, und gieb sie hernach heiß zur Tafel.

N<sup>o</sup> 54. Mehlspeise oder Auflauf von Rückenmark.

Nimm  $\frac{3}{4}$  Pfund Rückenmark, wasche es sauber, ziehe die äußere Haut davon ab, gieß in ein Kastrol  $\frac{1}{4}$  Maß Essig, eben so viel Wein und auch so viel Wasser sammt dem nöthigen Salz, und lasse es kochen; lege dann das gewaschene Rückenmark hinein, lasse es einen Ball aufkochen; setze es vom Feuer, nimm das Rückenmark mit dem Faumlöffel heraus, bringe es auf ein sauberes Tuch, und lasse es kalt werden. Nimm es hernach vom Tuch und schneide es auf ein Schneidbret recht fein.

Schneide ferner von 5 Kreuzerbroden das Braune hinweg, den weißen Ballen aber würfelartig, gieß  $\frac{1}{2}$  Maß Milch und  $\frac{1}{4}$  Maß sauren Rahm daran, setze es auf eine Gluth, rühre beständig mit dem Kochlöffel darin, damit es so dick wie ein Brandteig werde, setze es hernach vom Feuer, lege die Masse in eine Schüssel, gieb das Rückenmark dazu, auch  $\frac{1}{2}$  Pfd. fein gestoßenen Zucker, die Schale von 2 Pomeranzen, welche auf Zucker abgerieben sein müssen, auch  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, und rühre dann alles wohl unter einander.

Wenn die ganze Masse kalt ist, so schlage nach und nach 4 Eier und von 6 den Dotter daran, und rühre so lange darin, bis die Mehlspeise recht faumig wird.

Bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, streue etwas Semmelmehl daran, gieß die Mehlspeise hinein, und eine Stunde vor dem Anrichten setze sie in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen, damit sich die Mehlspeise in den Ofen schön aufziehe. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, streue etwas Zucker darauf, und bringe sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 55. Mehlspeise von Reis und Fasanen,  
herrschaftlich.

Nimm  $\frac{3}{4}$  Pfd. Reis, wasche ihn sauber, blanchire ihn einige Male, gieß über ihn kaltes Wasser, und lege ihn in ein

Kastrol bis zum nöthigen Gebrauch. Kupfe einen Fasan, puße ihn sauber, flammire ihn, nimm das Eingeweide davon, wasche ihn sauber aus und dressire ihn. Dann nimm  $\frac{1}{2}$  Pfund Speck und 1 Pfund rohen Schinken, schneide beides würfelartig, lege das Zusammengeschnittene in ein Kastrol und gieb 2 Zwiebeln, 1 Petersilienwurzel, 1 Pastinate und 1 gelbe Rübe dazu, welches alles zuvor gepußt, gewaschen und in Scheibchen geschnitten wird; lege den Fasan dazu, salze es, gieb die Schale von einer Zitrone, 12 Nägelein und 12 weiße Pfefferkörner dazu, laß dieses alles auf dem Feuer angehen, daß der Speck und das Wurzelwerk etwas gelb werde. Gieß hernach  $\frac{1}{4}$  Maß Champagnerwein und so viel starke Schü daran, und laß den Fasan auf dem Feuer dünsten, bis er weich ist. lege ihn hernach auf ein Schneidbret, das Fett von den Saft mache durch ein Haarsieb, und gieb es so zu den Reis.

Schneide 3 Kreuzerbrode würflich und backe sie in 1 Pfd. Schmalz recht braun, stoße sie im Mörser, lege sie dann in den Saft des Fasans, gieb  $\frac{1}{4}$  Maß von dem Espagnole dazu, laß es wohl verkochen, nimm es vom Feuer, schlage es durch ein Haartuch, schneide von dem Fasan das Fleisch herab und schneide es in kleine Filets ganz fein, und lege die Filets in den durchgeschlagenen Salmi.

An den aufbehaltenen Reis gieb Salz, etwas Muskatennuß ein kleines Pfötchen gestoßene Muskatennußblütze und  $\frac{1}{2}$  Maß starke Schü, und laß den Reis auf dem Feuer ganz kurz kochen; setze ihn hernach vom Feuer, schneide  $\frac{1}{2}$  Pfund gekochten magern Schinken auf dem Schneidbret recht fein zusammen, und rühre ihn darnach unter dem Reis.

Bestreiche eine Form mit 2 Loth Butter lege den Reis auf den Boden und neben herum (man muß aber etwas zurückbehalten, um den obigen Theil ebenfalls zu bedecken.) An den Salmi drücke den Saft von 2 Zitronen, gieb das Ragout in den Reis hinein, und decke den zurückbehaltenen Reis oben darauf.

Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Mehlspeise in den Ofen, und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm sie heraus, stürze sie auf eine Schüssel, streue etwas Zucker darauf, und bringe sie zur Tafel.



N<sup>o</sup> 56. Mehlspeise von Kartoffeln.

Siede 24 Kartoffel wie gewöhnlich. Wenn sie weich sind, schäle sie ab und laß sie kalt werden. Reib sie auf einen Reibeisen, lege das Geriebene in eine Schüssel und gieß  $\frac{1}{4}$  Pfund fein gestoßenen Zucker und 6 Loth bittere Mandeln dazu, welche zuvor abgezogen und mit Milch fein gestoßen worden sind. Gieß auch  $\frac{1}{2}$  Pfund zerlassene Butter daran, 4 Loth fein geschnittenen Zitronat, ein kleines Pförchen gestoßenen Zimmet, rühre dieses alles wohl unter einander, schlage nach und nach 6 Eier und von 6 den Dotter daran, gieß  $\frac{1}{8}$  Maß guten sauren Rahm dazu, und rühre so lange, bis die Masse recht faumend wird. Bestreiche dann eine Form mit 2 Loth Butter, bestreue sie mit Semmelmehl, gieß die Masse hinein, eine Stunde vor dem Anrichten setze sie in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen.

Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, gieß in ein Kastrol  $\frac{1}{8}$  Maß Wein, gieß 6 Loth Zucker dazu, und laß es auf dem Feuer langsam kochen, gieß solches über die Mehlspeise, und bringe sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 57. Mehlspeise von Sago: Souflet.

Nies  $\frac{1}{4}$  Pfund Sago sauber, wasche es 3 bis 4 mal mit kaltem Wasser aus, dann blanchire es 3 bis 4 mal, damit das Sago recht hell werde. Hierauf gieß davon das Wasser wohl ab, lege es in ein Kastrol, gieß  $\frac{3}{4}$  Maß gute Milch daran, gieß auch  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker nebst der Schale von einer Zitrone dazu, wie auch 6 Loth Butter, und laß die Masse ganz kurz kochen, sowie man den Reis zum Souflet kocht. Setze es dann vom Feuer, und laß es kalt werden. Eine viertel Stunde vor dem Anrichten schlage das Weiße von 12 Eier zum Schnee, und rühre es unter das Sago.

Bringe die ganze Masse auf eine porzellanene Schüssel, stäube oben darüber etwas fein gestoßenen Zucker, setze die Schüssel auf ein Blech, welches mit Salz bestreut ist, damit die Schüssel nicht zusammenspringt, und laß die Mehlspeise langsam backen.

Anmerkung. Man darf aber diese Speise nicht eher zur Tafel geben, bis keine andere mehr auf der Tafel ist, von welcher gegessen wird, sonst fällt sie zusammen.

## XI. Eierspeisen auf Fasttage.

### N<sup>o</sup> 1. Gefüllte oder farcirte Eier.

Für 12 Personen siedet man 24 Eier hart, schälet sie ab, schneidet sie in der Mitte voneinander und nimmt den Dotter heraus. Dann schneidet man eine Handvoll Petersilie u. Sauerampfer nebst 2 Zwiebel recht fein, leget die Zwiebel in ein Geschirr mit 6 Loth frischer Butter, läßt sie dünsten, gibt die Kräuter auch dazu, und läßt sie gleichfalls so lange dünsten bis sie gelinde sind. Hernach legt man auch die harten Dotter von den Eiern dazu, und rührt es zusammen wohl ab. Ferner giebt man Salz, ein wenig Muskatennuß, den rohen Dotter von 4 Eiern und 4 Loth frischer Butter kalt dazu, rührt diese Fülle wohl ab, und füllt hernach die halben Eier schön damit; streuet etwas feingeriebenes Semmelmehl darauf, und leget sie jedech nicht umgewendet auf die Schüssel. Die wenige Fülle die übrig bleibt rührt man mit  $\frac{1}{4}$  Maß süßen Rahm ab, soviel dessen auf die Schüssel nöthig ist, gießt es an die Eier, und läßt sie im Ofen heiß werden daß sie oben ein klein wenig anziehen, (oder statt dessen giebt man oben und unten eine Gluth) so sind sie fertig.

### N<sup>o</sup> 2. Gefüllte Eier in einem Reif.

Gieb zu 18 ausgeschlagenen Eiern  $\frac{1}{4}$  Maß Rahm nebst etwas Salz, und schlage sie recht sehr untereinander. Lege hernach in eine Tortenpfanne 6 Loth Butter, laß sie ein wenig auf dem Feuer zergehen, gieße von den Eiern darein daß es ein dünner Fladen werde, (oder wie man es sonst nennt, ein Omelette) und backe hernach soviel als du nöthig hast. Schneide dann ein Paar Handevoll im Wasser gesottene Spinat mit dem Schneidemesser recht fein, laß ihn in 4 Loth Butter dünsten, stäube einen kleinen Kochlöffelvoll Mehl daran, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß süßen Rahm daran, und laß ihn einkochen. Nachher rühre den Spinat mit dem Dotter von 3 Eiern ab, gieb 3 Loth Zucker und ein wenig Muskatennuß dazu, und laß ihn kalt werden. Dann mache vom gewöhnlichen Teig auf eine Schüssel einen Reif, bestreiche die Eierflecke mit diesem Spinat schön dünn, wickle sie zusammen und lege sie dann ganz, oder in der Mitte voneinander geschnit-

ten in die Schüssel. Das Uebriggebliebene vom Spinat rühre mit  $\frac{1}{2}$  Maß süßen Rahm ab, und gieß es darüber. Nach diesem setze sie in den Ofen, oder gieb unten und oben Kohlen darauf. Hast du aber nicht viel nöthig so kannst du sie auf die Schüssel geben ohne Reif.

### N<sup>o</sup> 3. Eier mit einer Senfsauce.

Schneide 2 Zwiebel Blättchenweise schön fein in einen Tiegel mit 4 Loth Butter und laß sie gelb werden. Gieb 1 Kochlöffelvoll Mehl dazu, gieß  $\frac{1}{2}$  Maß Erbsenbrühe und  $\frac{1}{4}$  Maß Essig darein, lege 1 Lorbeerblatt dazu, würze es mit Salz und Pfeffer, und laß die Sauce wohl verkochen. Siede dann 16 Eier hart und schneide dieselben klein in die Sauce. Wenn du sie anrichtest so gieß eine obere Raffe schale voll Senf hinein, und sie sind fertig.

Man kann auch den Senf in die Sauce geben, die Eier in der Mitte voneinander schneiden, welche man schön auf die Schüssel richtet und die Sauce darübergeben.

### N<sup>o</sup> 4. Eier mit Sauerampfer.

Wasche eine gute Handvoll Sauerampfer wie auch etwas Körbelkraut sauber aus, schneide es recht fein in ein Geschirr mit 4 Loth frischer Butter und laß es auf dem Feuer dünsten. Gieb 1 Kochlöffelvoll feines Mehl dazu, gieße  $\frac{1}{4}$  Maß Rahm daran und laß es einkochen. Dann salze und würze es mit wenig Pfeffer. u. Muskatennuß; schneide 16 hartgesottene Eier in der Mitte voneinander, salze sie ein wenig und streue etwas Pfeffer darauf. lege dann den Sauerampfer auf die Schüssel, und auf demselben die warmen Eier, dann sind sie zum Anrichten fertig.

### N<sup>o</sup> 5. Eier mit Rahm.

lege 5 Loth Butter in ein Geschirr, oben darauf 2 Zwiebel Blättchenweise geschnitten, 1 Petersilienwurzel, ein wenig Sellerie, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Basilie und Thymian; laß alles zusammen dünsten, gib 1 Kochlöffelvoll feines Mehl dazu, laß es auf dem Feuer anziehen und gieß  $\frac{1}{2}$  Maß süßen Rahm daran. laß es einkochen und rühre es öfters um; wenn es so dünn ist wie ein Kindsbrei so seihe es durch ein Haarsieb, gieb Salz und ein wenig Muskatennuß dazu, so ist es fertig. Siede dann

16 Eier hart, schneide sie in der Mitte voneinander, richte sie schön auf die Schüssel und gieß die Rahmsauce warm darüber.

N<sup>o</sup> 6. Verlorne oder bochirte (boschirte) Eier,  
bürgerlich.

Nimm wie jedesmal 24 Eier auf 12 Personen. Damit aber dieselben schön und gut werden so müssen solche gleich jenen welche man weich sieden will recht frisch seyn. Laß das Wasser nicht zu stark sieden, gieß eine obere Kaffeschale voll Essig dazu, schlage 3 oder 4 Eier hinein, und decke sie mit einem Deckel zu, damit sie schön beisammen bleiben. Wenn sie fertig sind (das ist wenn sich das Weiße ganz zusammengezogen hat, so nimm sie mit einem Löffel heraus, und lege inzwischen solche in ein frisches Wasser. Auf gleiche Weise verfare mit den übrigen, wobei zu bemerken, daß jedesmal nicht mehr Eier als das Erstmal genommen werden dürfen, damit sie schön beisammen bleiben. Lege dann 4 Loth Butter in ein Geschirr, vermische solche mit 6 Eierdottern und 1 Kochlöffelvoll Mehl, gib 1 Zwiebel, Salz u. ein wenig Muskatennuß dazu, gieß eine obere Kaffeschale voll Essig und  $\frac{1}{4}$  Maß klarer Erbsenbrühe, oder in Ermangelung frisches Wasser daran, und laß die Sauce kochen. Gieß die Eier hernach wieder in warmes Wasser damit sie warm werden, u. richte sie sonach schön trocken auf die Schüssel. Zur Sauce gieß noch abgesottene oder nur fein geschnittene Petersilie, laß sie auf dem Feuer noch ein wenig anziehen und gieße sie über die Eier, welche nun fertig sind.

Verlorne oder pochirte Eier können mit unterschiedlichen Saucen gegeben werden. Man kann sie nämlich mit einer Krebs- oder auch braunen Sauce, mit Charlotten und feingeschnittenen Kapern geben. Es kommt hier nur auf den Gout an. Man leget auch diese Eier nachdem sie im Wasser verloren sind auf ein Tuch heraus, damit sie trocken werden, wendet sie hernach im Mehl um, befeuchtet sie dann wieder mit einem geschlagenen Ei worunter etwas Salz ist, bestreuet sie noch mit feinen Semmelmehl und bäckt sie im Schmalz. Zu diesen Eiern kann man allerlei pikante Saucen geben, nur ist zu beobachten daß man die Sauce zuerst auf die Schüssel gieße, und dann erst die Eier darauf lege um ihnen ein schönes Ansehen zu geben.

N<sup>o</sup> 7. Gerührte Eier mit Sauerampfer auf eine andere Art.

Pflücke 2 Hände voll Sauerampfer und wasche ihn sauber ab. Dann lege in einen Tiegel 4 Loth frische Butter, lasse den Sauerampfer dünsten und nachher kalt werden. Schlage hierauf 16 Eier daran und zerrühre sie wohl mit etwas Salz und Pfeffer, auch gieb eine obere Kaffeschale voll süßen Rahm dazu. Ist es Zeit zum Anrichten so stelle sie auf das Feuer und laß sie zusammengehen. Auf diese Art können sie auch mit Champignons oder Spargel gemacht werden. Nimmt man aber von den jetzt Beschriebenen nichts, so gehört doch wenigstens feingeschnittene Petersilie oder Schnittlauch dazu.

N<sup>o</sup> 8. Eier in schwarzer Sauce.

Man nimmt von schwarzer Karpfensauce etwas auf eine Schüssel und setzt sie auf die Gluth. Wenn sie heiß ist so schlage 16—18 Eier darein und laß sie anziehen, bis sie wie die verlorenen Eier werden, aber nicht zu hart. Man kann auch eine heiße Schaufel oben darüber halten, dann sind sie fertig.

N<sup>o</sup> 9. Omelette von Eiern als eine Eierspeise.

Für 12 Personen sind zwei solcher Omelettes nothwendig. Schlage 10 ausgeschlagene Eier mit  $\frac{1}{4}$  Maß süßen Rahm, etwas feingeschnittene Petersilie und Salz wohl ab. Ist es Zeit zum Anrichten so lege 4 Loth frische Butter in eine Pfanne, laß sie zergehen, gieß die Eier hinein und laß sie auf einer Seite schön ausbacken, doch so daß sie ein wenig dünn bleiben. Hernach lege es auf beiden Seiten sauber zusammen, und richte es auf die Schüssel. Auf diese Art ist es viel besser als wenn es auf beiden Seiten gebacken würde. Man kann auch Morchel oder Champignons dazugeben, welche aber vorher mit 4 Loth Butter und etwas Petersilie gedämpft werden müssen. Oder man kann 5 Sardellen dazuehmen, welche aber ausgegräthet gewaschen und fein geschnitten werden.

N<sup>o</sup> 10. Pfannkuchen in der Sauce statt einer Eierspeise.

Rühre  $1\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl in einer Schüssel mit  $\frac{3}{4}$  Maß Milch ab, nachher schlage 8 Eier dazu daß es ein dünner

Teig werde, gieb ein wenig geschnittene Petersilie mit Salz dazu, und mache eine Charlottensauce mit Essig, wie schon gemeldet. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege 6 Loth Schmalz oder Butter in eine Pfanne, backe aus diesem Teig 4 Pfannkuchen auf beiden Seiten schön, richte sie auf die Schüssel, schneide sie ohngefähr in 60 Stückchen und gieb die Sauce recht warm darüber.

### N<sup>o</sup> 11. Gebackene Eier, bürgerlich.

Schlage 16 Eier in ein Geschirr, salze sie, reibe ein wenig Muskatennuß darauf, auch etwas feingeschnittene Petersilie oder Schnittlauch, und gieb in eine Backpfanne 4 Loth Butter oder Schmalz. Ist es Zeit anzurichten, so mache die Butter oder das Schmalz heiß, lege die Eier auf das heiße Schmalz, laß sie anziehen, mache ein Plätteisen oder eine Backschaufel heiß, halte es oben darüber damit die Eier anziehen, und gieb sie nachher auf einer Schüssel zum Tisch.

### N<sup>o</sup> 12. Kochirte oder verlorne Eier auf eine andere Art, herrschaftlich und bürgerlich.

Nimm für 12 Personen 16 oder 18 Eier, gieb in ein Kastrol etwa 2 Maß Wasser u.  $\frac{1}{4}$  Maß Essig nebst Salz. Wenn solches kocht so rücke das Kastrol zur Halbscheid vom Feuer damit es nicht zu stark koche, schlage soviel Eier darein als du glaubest daß das Kastrol fasse, doch muß beobachtet werden daß das Wasser oben über den Eiern zusammengehen müsse. Wenn die Eier sich oben zusammengezogen haben welches in 2 Minuten geschehen kann, so nimm die Eier eines nach dem andern mit einem kleinen Faumlöffel heraus damit ein jedes ganz bleibe, lege sie in kaltes Wasser und laß sie ganz kalt darin werden. Dann nimm enis um das andere heraus, schneide das Weiße neben herum davon damit sie schön rund werden, und lege sie auf ein Tuch damit das Wasser ablaufe. Dann lege sie in einen Tiegel und gieb warme weiße Bouillon oder Salzwasser daran, damit sie warm bleiben. Nimm einen kleinen Kochlöffel voll feines Mehl in einen Tiegel nebst 6 Loth Butter, mache es wohl untereinander und gieß  $\frac{1}{4}$  Maß sauern Rahm und  $\frac{1}{4}$  Maß gute Schü daran. Willst du aber solche Eierspeise auf einen Fasttag machen so nimm statt der Schü Erbsenbrühe, das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß, und lasse alles wohl miteinander verkochen. Mache dieses durch ein Haartuch, gieb etwas auf die Schüssel

auf welche du die Eier anrichten willst, mache die Eier in der Bouillon oder im Salzwasser heiß, lege sie auf die Schüssel in die weiße Sauce und gieb sie zur Tafel.

**N<sup>o</sup> 13. Gerührte Eier mit süßen Rahm, bürgerlich.**

Schlage 14 Eier in einen Tiegel, salze sie, reibe ein wenig Muskatennuß darauf, gieb auch fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch und 2 obere Rasseschalen voll süßen Rahm daran, und mache alles mit dem Kochlöffel wohl untereinander. Lege in einen Tiegel 4 Loth Butter, und wenn es bald Zeit ist anzurichten setze die Butter auf ein Kohlenfeuer, ist diese heiß, so gieb die gerührten Eier hinein und rühre sie auf dem Feuer, drücke mit dem Kochlöffel unten auf dem Boden auf damit die Eier sich nicht anlegen und man große Stücke von der Scharre bekommt, richte sie auf die Schüssel und gieb ein wenig Petersilie darauf.

**N<sup>o</sup> 14. Eierspeise mit Bücklingen (Bückingen), bürgerlich.**

Laß im Tiegel 4 Loth Butter zergehen, schlage 16 Eier dar- ein, gieb das nöthige Salz, ein wenig fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch und etwas Muskatennuß dazu, und rühre die Eier untereinander.

Ziehe von 12 Bücklingen die Haut ab schneide den Kopf davon auch das Eingeweide nehme heraus, schneide sie der Länge nach voneinander, lege sie in ein Geschirr, gib 1 Maß Milch daran und laß sie eine Stunde darin liegen damit sie schön weiß und das Fleisch desto besser werde. Lege sie nachher heraus auf ein sauberes Tuch und trockne sie damit ab. Laß in einer Torten- oder Backpfanne 4 Loth Butter heiß werden, lege die Bücklinge hinein laß sie langsam backen und wende sie einigemal um, damit sie auf beiden Seiten fertig werden. Ist es Zeit anzurichten, so setze die Eierspeise auf die Gluth, rühre sie wie schon bei der gerührten Eierspeise gesagt wurde; richte sie auf die Schüssel lege die Bücklinge oben herum und gieb sie zum Tisch.

**N<sup>o</sup> 15. Eierspeise mit Austern, herrschaftlich.**

Es werden 16 Eier bochiret wie schon gesagt wurde, dann puße von 30 Austern die Härte hinweg, gib in ein Kastrol 3 Loth Butter nebst 10 Charlotten, auch  $\frac{1}{4}$  Maß Wein, lege die Au-

stern hinein und laß sie nur einen Ball aufsieden, dann setze sie vom Feuer und mache eine abgezogene Sauce, wie hier folgt:

Gieb zu 4 Loth Butter in einem Tiegel 1 Kochlöffel voll Mehl und 6 Eierdotter, mache die Masse untereinander, nimm die Austern aus dem Saft und gieße den Saft an das Mehl und Eier, mache es aber wohl untereinander, gib auch  $\frac{1}{4}$  Maß Erbsen- oder Fleischbrühe dazu, das nöthige Salz u. ein wenig Muskatennuß, und laß die Sauce wohl verkochen. Man muß aber mit dem Kochlöffel beständig darin rühren damit die Sauce nicht zusammenlaufe; mache sie durch ein Haartuch, gieb sie in ein sauberes Geschirr, lege die Austern dazu, drücke den Saft von 2 Zitronen daran und halte die Sauce beständig heiß.

Ist es bald Zeit zum Anrichten, so lege die bochirten Eier welche warm sein müssen auf eine Schüssel, und richte die Sauce nebst den Austern oben darüber an.

Man kann auch diese Eierspeise mit Krebschweifen garniren (umfränzen).

#### N<sup>o</sup> 16. Eierspeise mit Sardellen, herrschaftlich.

Schlage 16 Eier in ein Geschirr, salze sie, reibe ein wenig Muskatennuß und gieb ein wenig feingeschnittenen Schnittlauch dazu. Puße 18 Sardellen und wasche sie sauber, nimm die Gräthen heraus, schneide die Sardellen mit dem Messer fein und mische sie unter die Eier. Ist es bald Zeit anzurichten, so gieb in eine Omelettenpfanne 4 Loth Butter laß sie heiß werden, lege die Eier sammt den Sardellen hinein und laß sie schnell backen. Halte oben ein heißes Plätteisen oder Schaufel darüber damit sie oben zusammenlaufen, inwendig aber weich bleiben.

#### N<sup>o</sup> 17. Gerührte Eierspeise, maskirt.

Zerklopfe 16 Eier in einen Tiegel, gieb das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß hinein, dann siede 16 Krebse im Salzwasser, nimm die Schweife nebst den Scheren heraus, puße sie und lege sie zu den ausgeschlagenen Eiern, stoße die Krebschalen im Mörser mit 6 Loth Butter sehr fein, gieb sie in einen Tiegel und passire sie wie man eine Krebsbutter macht. Dann mache sie durch ein Haarsieb, gieb die durchgelaufene Butter in die zerklopften Eier, puße und wasche eine Handvoll Champignons, passire sie mit 2 Loth Butter in einem Tiegel und dämpfe sie weich; sind sie kalt so gieb sie sammt den Saft zu den ausgeschlagenen Eiern.



Dann wasche die Milch von einem Karpfen sauber, siede sie im Salzwasser und schneide sie klein würfelartig, gieb sie zu den Eiern und ein wenig feingeschnittenen Schnittlauch, den Saft von 2 Zitronen, eine obere Kaffeschale voll sauern Rahm und 2 Anrichtlöffel voll starke Schü dazu. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten setze die Eierspeise auf eine kleine Gluth und laß sie langsam anziehen als wolltest du eine gerührte Eierspeise machen. Ist es Zeit anzurichten, so gieb sie auf die Schüssel, streue oben darauf geschnittenen Schnittlauch und gieb sie heiß zur Tafel.

N<sup>o</sup> 18. Gerührte Eier mit Morcheln und Blanquets von Salm, herrschaftlich.

Zerklopfe 16 Eier in einem Tiegel, gieb das nöthige Salz und Muskatennuß dazu, puße und wasche eine Handvoll Morcheln und blanchire sie ein wenig, dann gieße sie in einen Sieber und schwemme sie mit kaltem Wasser ab, drücke sie recht aus damit kein Wasser darin bleibt; schneide sie ein wenig mit dem Schneidmesser aber nicht zu fein. Laß in einem Tiegel 4 Loth Butter heiß werden, lege die Morcheln hinein und lasse sie ein wenig dünsten. Dann gebe die zerklopften Eier zu den Morcheln und gieb auch 3 Loth Krebsbutter zu den Eiern. Schneide von 1 Pfd. Salm die Haut ab, mache 20 kleine Stückchen daraus, wasche und salze sie etwas ein, laß in einer Tortenpfanne 4 Loth Butter heiß werden, dann lege die kleinen Stückchen hinein und lasse sie langsam fertig werden, auch muß man solche mehrmals umwenden. Ist es bald Zeit zum Anrichten, so setze die Eierspeise auf die Gluth und verfabre eben so wie schon gesagt wurde. Richte die Eierspeise auf die Schüssel, lege die kleinen Blanquets von dem Salm neben herum, bestreue sie in der Mitte etwas mit feingeschnittenen Schnittlauch und gieb sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 19. Eierspeise mit Bricken.

Schlage 16 Eier nebst dem nöthigen Salz und ein wenig Muskatennuß 4 Loth Butter und eine obere Kaffeschale voll sauern Rahm in ein Geschirr, mische die ganze Masse mit dem Kochlöffel wohl untereinander, puße  $\frac{1}{2}$  Pfd. Bricken sauber, schneide sie einen Finger lang, gieb in eine Tortenpfanne 3 Loth Schmalz und laß es heiß werden; lege die Bricken hinein und lasse sie auf beiden Seiten braten, welche in 1 Minute fertig sind. Ist es Zeit anzurichten, so setze die Eierspeise auf die Gluth und mache

sie wie bei der gerührten Eierspeise gesagt wurde. Richte sie auf eine Schüssel, lege die kleinen Stückchen oben darauf herum und gieb sie zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 20. Eierspeise auf eine andere Art, herrschaftl.

Siede 14 Eier hart und schäle sie ab, dann schneide sie mit dem Schneidmesser ganz fein, lege das Zusammengeschnittene in einen Tiegel mit 6 Loth Butter, dem nöthigen Salz und ein wenig Muskatennuß und gieße dazu  $\frac{1}{4}$  Maß sauern Rahm und eine Handvoll geriebenen Parmesankäse. Laß die ganze Masse auf dem Feuer anziehen, wenn dieselbe heiß ist schlage 2 Eier u. 2 Eierdotter darein, mache es nochmals durcheinander und setze es vom Feuer. Laß in einer Omelettepfanne 4 Loth Butter heiß werden, lege die ganze Masse hinein u. backe sie auf beiden Seiten schön gelb als wolltest du einen dicken Pfannkuchen backen. Ist es Zeit anzurichten, so lege das Gebackene auf eine Schüssel und gieß  $\frac{1}{8}$  Maß heißen süßen Rahm auf die nämliche Schüssel.

### N<sup>o</sup> 21. Eierspeisen von gerührten Eiern mit Bratwürsten.

Schlage 16 Eier in ein Geschirr, salze sie, reibe ein wenig Muskatennuß hinein, gieb 4 Loth Butter, ein wenig feingeschnittenen Schnittlauch oder Petersilie dazu, und mache die Masse gut untereinander. Wird es Zeit zum Anrichten so brate 6 Bratwürste auf dem Rost, wenn sie gebraten so schneide sie Scheibchenweise, und mache die Eier auf der Gluth fertig. Richte sie auf eine Schüssel, lege die geschnittenen Bratwürste außen herum und gieb sie zur Tafel.

Anmerkung. Man kann auch ehe die Eier auf das Feuer gesetzt werden eine obere Kaffeschale voll sauern Rahm darunter rühren so wird die Eierspeise noch besser.

### N<sup>o</sup> 22. Eierspeise mit einer Krebsauce.

Mache eine Krebsauce (wie schon mehrmals gesagt wurde) siede 14 Eier hart, schäle sie ab und schneide jedes in der Mitte voneinander. Dann schneide jedes halbe Ei in 6 Theile und lege selbige in die Krebsauce. Man muß auch die Krebschweife dazugeben, auch kann man Trüffel, Morcheln und Champignons darunter thun wie man will. Thue die Masse in eine tiefe

Schale, reibe 4 Loth Parmesankäse und bestreue es oben damit.  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten gebe eine Handvoll Salz auf ein Backblech und setze die Schale darauf, dann stelle die Eierspeise in den Ofen damit sie oben eine schöne Farbe bekommt, und so gieb sie zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 23. Bochirte Eier mit Sardellenbutter geschmelzt.

Bochire 18 Eier wie schon gezeigt wurde, lege sie in kaltes Wasser, nehme sie wieder heraus und schneide nebenherum das Weiße davon ab damit die Eier schön rund werden, lege sie in ein sauberes Geschirr, gieß etwas Wasser daran damit sie nicht trocken liegen und gieb ein Pfötchen Salz dazu. Wasche 12 Sardellen, gräthe sie aus lege das Fleisch derselben im Mörser, gieb 6 Loth Butter dazu und stoße es so lange bis alles recht fein ist. Nimm die Sardellenbutter aus dem Mörser, lege sie in einem Ziegel laß sie heiß werden und treibe sie durch ein Haarsieb in ein sauberes Geschirr. Ist es Zeit zum Anrichten so lege die bochirten Eier auf ein sauberes Tuch damit das Wasser ablaufe, und lege sie auf eine Schüssel auf welcher du anrichten willst. Gieße die Sardellenbutter alle darüber, streue ein wenig geschnittene Petersilie oder Schnittlauch darauf und gieb sie zur Tafel.

## XII. Verschiedene Arten von Kreme.

### N<sup>o</sup> 1. Kreme von Pistazien.

Puze eine Handvoll Spinat, wasche ihn sauber, stoße ihn im Mörser sehr fein, lege ihn auf ein sauberes Tuch und drücke den Saft durch in ein reines Geschirr. Dann setze ihn auf das Feuer, gieb die Schotten in einen Ziegel gieße  $\frac{3}{4}$  Maß guten Rahm daran welcher gesotten sein muß, gieb Zucker nach Belieben,  $\frac{1}{4}$  Pfd. fein mit Milch gestoßene Pistazien, auch 4 Eier und 8 Eierdotter dazu. Dieses alles mache mit dem Kochlöffel

wohl untereinander, schlage die ganze Masse durch ein Haartuch gieße diese in eine tiefe Asiette (Teller) oder sonst in ein kleines Becherchen, und setze dieselbe auf ein mit Salz bestreutes Blech damit das Porzellan im Ofen nicht zusammenspringe. Man darf aber den Kream nicht in einen heißen Backofen setzen sonst läuft er zusammen. Man kann ihn 1 Stunde in einem nicht gar zu warmen Backofen stehen lassen, dann nimmt man ihn heraus u. läßt ihn kalt werden, bestreut ihn vor dem Anrichten mit länglich geschnittenen Pistazien und giebt ihn zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 2. Kreme von Himbeeren.

Nehme 3 starke Händevoll Himbeeren aus und mache sie mit dem Kochlöffel durch ein Haarsieb, lege das Durchgemachte in ein Kastrol, schlage 8 Eierdotter und 2 ganze Eier dazu, gieß  $\frac{1}{4}$  M. feingestößenen Zucker,  $\frac{1}{4}$  Maß Champagnerwein, und  $\frac{1}{4}$  Maß Himbeersaft dazu. Setze die Masse auf das Feuer und rühre wohl darin. Man muß Obacht geben, daß wenn oben darauf ein rother Schaum kommt, die Masse vom Feuer und an einen kühlen Ort setz. Wenn der Kreme kalt ist und derselbe bald zur Tafel gegeben werden soll so wird er auf eine porzellanene Schüssel dressirt gleich einen Berg, je höher desto schöner, dann wird er mit Zucker bestäubt und zur Tafel gegeben.

Anmerkung. Auf diese Art wird auch der Kreme von Erdbeeren zubereitet.

### N<sup>o</sup> 3. Kreme von Weichseln.

Nehme von 200 Weichseln die Stiele ab lege solche im Mörser und stoße sie sammt den Kernen recht fein. Sodann mache die Masse durch ein Haarsieb in ein Kastrol, gebe von 10 Eiern den Dotter und 2 ganze Eier, wie auch  $\frac{1}{4}$  Maß guten Wein, ein Stückchen Zimmet, Zucker, dann  $\frac{1}{8}$  Maß Malagawein dazu, setze die Masse auf die Gluth und verfahre damit wie bei den Himbeeren gezeigt wurde.

### N<sup>o</sup> 4. Kreme von Borsdorfer Aepfeln.

Die Schalen von 18 bis 20 Borsdorfer Aepfeln werden in 1 Maß Wasser nebst  $\frac{1}{4}$  Maß Wein und einem Stückchen Zimmet ganz weich gekocht, hierauf wird der Saft durch ein reines Tuch in ein sauberes Geschirr gemacht, die geschälten

Apfel mit  $\frac{1}{2}$  Maß Wein zu einer Marmelade gekocht, das Durchgemachte von den Schalen dazugegeben, auch  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker auf welchen die Schale von 1 Zitrone oder Pomeranze abgerieben werden muß, wie auch der Saft von 2 Zitronen hineingedrückt wird. Die ganze Masse welche ohngefähr  $\frac{3}{4}$  Maß sein muß wird durch ein Haarsieb gemacht, sie sieht zwar etwas trübe und dick aus, der Geschmack ist aber sehr gut, man gibt ihn kalt zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 5. Türkischer Chocolate-Kreme.

Man kocht  $\frac{1}{4}$  Pfund fein geriebene Chocolate mit  $\frac{1}{2}$  Maß Milch auf einen gelinden Feuer; dann schläget man in ein Kastrol von 12 Eier den Dotter, gießt eine obere Kaffeschale voll laulicher Milch daran, und rühret alles wohl untereinander; dann gießet man unter beständigen rühren die mit Milch gekochte Chocolate unter den Dotter der Eier, gießt noch  $\frac{1}{4}$  Maß guten Rahm daran, giebt auch noch 6 Loth gestoßenen Zucker dazu, und setzt die ganze Masse auf die Gluth; aber es muß beständig darin gerührt werden, damit sie nicht zusammenlaufe.

Wenn es anfangen will dick zu werden, so setze sie vom Feuer, gieß sie auf eine Schale oder tiefes Tellerchen, und gieb den Kreme kalt zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 6. Kreme von Weintrauben.

Man preßt von reifen Weintrauben etwa 1 Maß Saft aus, läßt ihn einkochen, so daß nur  $\frac{3}{4}$  Maß bleiben, und giebt  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker dazu; dann laß die Masse kalt werden, schlage von 12 Eier den Dotter in ein Topf, gieß  $\frac{1}{8}$  Maß Wein daran, verrühre die Eier mit den Wein, gieb den eingekochten Traubensaft dazu, rühre beständig darin, und setze die Masse auf ein gelindes Kohlf Feuer. Wenn der Kreme anfängt dick zu werden, so setze ihn vom Feuer und gieß ihn auf ein Tellerchen oder sonst andere Schale. Man kann ihn kalt und auch warm zur Tafel geben, wie man will.

Man kann ihn auch mit Zitronat oder großen Rosinen, auch kleinen Bisquiten garniren nach Belieben.

N<sup>o</sup> 7. Englischer Kreme von bitteren Pome-  
ranzen.

Reibe 3 bittere Pomeranzen auf Zucker in ein Kastrol, drücke den Saft von den Pomeranzen auch dazu, gieß  $\frac{3}{4}$  Maß guten Wein daran, gieb auch 12 Loth fein gestoßenen Zucker dazu, koche 4 Loth Hausenblase mit  $\frac{1}{4}$  Maß Wasser recht klar, und gieb selbige zu der ganzen Masse. Schlage von 14 Eier der Dotter in ein Kastrol, rühre sie wohl ab, gieß die ganze Masse dazu, setze den Kreme auf ein Kohlenfeuer, und ziehe den Kreme beständig mit einem Schöpflöffel auf, damit er nicht zusammenlaufe. Wenn er anfängt dick zu werden, so setze ihn vom Feuer, und schlage ihn durch ein Haartuch in ein sauberes Geschirr, gieß den Kreme dann in eine Form oder eine tiefe Schale, und setze ihm hernach an einen kalten Ort zum Gebrauch.

N<sup>o</sup> 8. Französischer Kreme.

Gieß in ein Kastrol  $\frac{3}{4}$  Maß guten Rahm, und laß ihn einige Walle aufkochen. Reib die Schale von 2 Zitronen auf Zucker ab und lege sie in den Rahm, auch ein kleines Stück Zimmet und  $\frac{1}{4}$  Pfund Bisquit, welches aber zuvor in  $\frac{1}{4}$  Maß Milch eingeweicht sein muß. Setze die ganze Masse auf ein Feuer und rühre beständig darin. Wenn es anfängt dick zu werden, so setze es vom Feuer, und laß es kalt werden.

Dann schlage 4 Eier und von 6 den Dotter daran, gieb auch 4 Loth eingemachte Weichseln fein geschnitten dazu, doch erst wenn der Kreme durch das Haartuch in ein reines Geschirr, gieb  $\frac{1}{8}$  Maß Burgunderwein und die zusammengeschnittenen Weichseln dazu, und mache die ganze Masse untereinander. Gieß dieselbe in eine Form oder auf ein Tellerchen, setze dieselbe in einen nicht gar zu heißen Backofen, damit der Kreme nur trocken werde, und gieb ihn zur Tafel.

Anmerkung. Diesen Kreme kann man auch statt einer Mehlspeise geben.

N<sup>o</sup> 9. Französischer Kreme auf eine andere Art.

Schlage in ein Kastrol worin 3 starke Kochlöffel voll feines Mehl sind, 4 Eier und von 6 den Dotter, gieß  $\frac{3}{4}$  Maß

guten Rahm dazu, und rühre alles recht fein ab. Dann reib 2 Zitronen auf Zucker ab, und mische das Abgeriebene unter die Masse; gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund fein gestoßenen Zucker, wie auch ein wenig fein gestoßenen Zimmet dazu, setze die ganze Masse auf ein Kohlenfeuer und rühre es recht fein ab. Die Masse muß so steif werden, daß der Löffel darin stecken bleibt; dann laß sie kalt werden.

Unterdessen schlage aus dem Weißen von 10 Eiern einen Schnee, das Gelbe aber thue zu der obigen Masse und rühre es fleißig mit dem Kochlöffel ab. Alsdann schneide eine kleine Hand voll bittere Mandelplätzchen,  $\frac{1}{2}$  Viertel Zitronat, 4 Loth eingemachte Zitronen- und 4 Loth Pomeranzenschale, dieses alles mit dem Schneidemesser recht fein zusammen, und gieb in ein Kastrol 4 Loth Zucker, nebst einer obern Kaffeschale voll Wasser. Wenn solches etwas verkocht ist, so lege das Zusammengeschnittene hinein, laß alles recht kurz kochen, gieb es zur obigen Masse, rühre alles wohl unter einander, gieß zuletzt den Schnee hinein, und rühre ihn unter die ganze Masse. Bestreiche eine Form mit Butter, wie schon mehrmal gezeigt worden ist, fülle die Masse hinein und backe sie schön langsam.

N<sup>o</sup> 10. Kreme warm zu geben.

Stoße 6 Loth abgezogene Pistazien, oder reib sie mit einem Anrichtlöffel voll Milch recht fein, lege sie sonach in ein Kastrol, gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker, von 8 Eier den Dotter und  $\frac{3}{4}$  Maß guten Rahm dazu, setze die ganze Masse auf ein Kohlenfeuer, und rühre beständig darin, damit die Masse so dick wird als wie ein Kindsbrei. Hernach setze den Kreme vom Feuer und lasse ihn kalt werden. Darauf mache auf eine Schüssel einen Reif von Nudelteig eines starken Gliedes hoch, laß ihn trocken werden, thue den Kreme hinein, mache ihn oben schön gleich, schneide Zitronat klein, aber länglich, gleichwie man pflegt einen feinen Speck zu schneiden, und bestecke den ganzen Kreme damit. Man kann auch nur einige Mandeln bloß schneiden, und unter denselben stecken, so auch Pistazien.

Dieser Kreme muß aber mit dergleichen Sachen besteckt werden, als wollte man ein Frikando spicken. Hernach stäube oben darauf etwas Zucker, und laß ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde in einen nicht gar zu heißen Backofen backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so gieb ihn zur Tafel.

N<sup>o</sup> 11. Krems brullée (gebrannter) kalt.

Schlage den Dotter von 12 Eier in einen Topf, gieß  $\frac{3}{4}$  Maß süßen Rahm dazu, rühre den Eierdotter sammt dem Rahm wohl mit einem Kochlöffel untereinander, und laß die Masse durch ein Haarsieb in ein reines Kastrol laufen. Dann reib eine Zitrone auf Zucker ab, gieb das Abgeriebene zu dem Krems, lege  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker dazu welcher aber zuvor gestoßen sein muß, auch ein Stückchen Zimmt; setze die ganze Masse auf ein Kohlenfeuer, und rühre beständig darin, bis die Masse ganz dick wird. Man muß aber Obacht geben, daß der Krems nicht koche, sonst lauft der Eierdotter zusammen. Dann nimm ihn vom Feuer und rühre so lange darin, bis der Krems halb kalt wird; das ganze Stückchen Zimmt aber nimm heraus, und gieß den Krems in eine Schale, in welcher du ihn haben willst; bestreue ihn oben darauf Messerrücken dick mit fein gestoßenem Zucker, sonach mache ein Plätteisen oder sonst eine Schaufel glühend, und halte es oben darüber, nämlich auf dem Krems, daß der Zucker etwas gelb wird. Wird es Zeit zum Anrichten, so gieb ihn zur Tafel.

N<sup>o</sup> 12. Krems vom weißen Wein.

Schlage den Dotter von 12 Eier in einen Topf, gieß  $\frac{3}{4}$  Maß Wein dazu, und mache den Wein sammt dem Eierdotter wohl unter einander, wie oben gezeigt worden ist. Laß die Masse durch ein Haarsieb in ein sauberes Kastrol laufen, reib von 2 Pomeranzen die Schale auf Zucker ab, und gieb das Abgeriebene zu der Krems nebst 10 Loth Zucker. Drücke den Saft von den 2 Pomeranzen auch dazu, gieb auch 8 gestoßene Nägelein darein, setze die ganze Masse auf ein Kohlenfeuer, und rühre beständig darin, bis es anfängt zu kochen; dann nimm den Krems gleich vom Feuer, rühre darin fort, bis er halb kalt ist, fülle ihn in eine gehörige Schale, und laß ihn kalt werden; eben so glassire ihn auch mit Zucker, wie oben gezeigt worden ist, und gieb ihn zur Tafel.

Anmerkung. Man kann auch diesen Krems warm geben, aber es ist dabei zu bemerken, daß man ihn statt in ein Kastrol einzuschlagen, in einem Topf mache, aber nicht eher, bis man glaubt, ihn bald zu gebrauchen, damit er nicht zusammen falle.



N<sup>o</sup> 13. Kreme von Zwieback.

Schlage den Dotter von 12 Eier in ein Geschirr, gieb einen starken Kochlöffel voll feines Mehl dazu, wie auch 8 Loth fein gestoßenes Zuckerbrod, oder soviel gestoßenen Zwieback, gieb auch 6 Loth fein gestoßenen Zucker dazu, auch eine auf Zucker abgeriebene Pomeranzenschale. Diese Masse rühre mit einen Kochlöffel recht klar, setze sie auf ein Kohlenfeuer, und rühre beständig darin. Wenn man merket, daß die Masse einmal gekocht hat, (sie muß aber recht dick werden gleich einen starken Kindsbrei) so gieß den Kreme auf eine Schüssel, auf welcher du ihn haben willst. Man kann ihn auch in einen tiefen Teller gießen, und ihn kalt zur Tafel geben.

N<sup>o</sup> 14. Kreme von Wein à la Royale.

Gieb in einen Topf einen starken Kochlöffel voll feines Mehl, schlage den Dotter von 14 Eier daran, und rühre das Mehl sammt dem Eierdotter recht fein, damit es nicht knotig werde. Gieß  $\frac{3}{4}$  Maß Malagawein dazu, und schlage dann die Masse mit einem Schneebesen  $\frac{1}{4}$  Stunde lang. Ferner reibe dann die Schalen von 2 Zitronen auf Zucker ab und gieb das Abgeriebene dazu, wie auch den Saft von 2 Zitronen und 6 Loth Zucker. Dann fahre fort die ganze Masse auf einen gelinden Feuer mit dem oben gemeldeten Schneebesen zu schlagen. Man muß aber Obacht geben, daß der Kreme nicht anbrenne, und nicht zuviel koche. Dann richte ihn auf eine Schüssel, und gieb ihn zur Tafel.

N<sup>o</sup> 15. Kreme auf englische Art.

Gieß in ein Kastrol  $\frac{3}{4}$  Maß Rahm, gieb ein Stückchen Zimmet dazu, und laß den Rahm einige Walle aufsieden. Schlage nachher 10 Eier in einen Topf, und gieb 4 Loth abgezogene und fein geriebene bittere Mandeln dazu, wie auch  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und die abgeriebene Schale von einer Zitrone. Diese ganze Masse setze auf ein Kohlenfeuer und rühre so lange darin, bis der Kreme anfangen will dick zu werden. Dann setze denselben vom Feuer und gieß ihn auf eine Assiette oder einen tiefen Teller, und schieb ihn in einen nicht gar zu heißen Backofen, damit derselbe recht trocken werde. Man muß aber

Obacht geben, daß der Ofen nicht zu heiß ist, sonst bekommt derselbe kleine Bläschen. Ist er dann trocken genug, so gieb ihn zur Tafel.

N<sup>o</sup> 16. Kreme von Chokolade auf eine andere Art.

Reib  $\frac{1}{4}$  Pfund Chokolade auf einen Reibeisen zusammen, gieb in ein Kastrol 6 Loth Zucker und eine obere Kaffeschale voll Wasser, laß den Zucker ganz braun auf dem Feuer aufgehen, mische die zusammengeriebene Chokolade dazu, gieß nach und nach  $\frac{3}{4}$  Maß Rahm darein und rühre beständig darin, damit sich die Chokolade auflöse und nicht knotig werde. Schlage den Dotter von 12 Eier in ein sauberes Geschirr, und setze die Chokolade vom Feuer, damit sie kalt werde. Dann rühre den Dotter wohl unter einander, gieß die Chokolade zu denselben, mache die Masse wohl zusammen, und schlage den Kreme durch ein Haarsieb.

Bestreiche eine Form mit etwas Butter, gieß den Kreme hinein, und siede ihn im Wasser, wie schon gezeigt worden. Wenn er ganz fertig ist, so stürze ihn auf eine Schüssel, reib noch ein Täfelchen Chokolade, gieb dieselbe in ein kleines Geschirr, gieß eine obere Kaffeschale voll Milch dazu, und laß ihn ein wenig kochen, sodann gieße denselben über den gestürzten Kreme und gieb ihn zur Tafel.

N<sup>o</sup> 17. Kreme von Chokolade mit Wein, noch auf eine andere Art.

Reib  $\frac{1}{2}$  Pfund Chokolade auf einen Reibeisen, gieb in ein Kastrol  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, auch eine obere Kaffeschale voll Wein, laß den Zucker darin braun angehen, streue die geriebene Chokolade hinein, gieß  $\frac{3}{4}$  Maß Wein daran, auch ein kleines Stückchen Vanille dazu, laß den Wein einige Walle aufkochen, und sonach setze ihn vom Feuer, daß er kalt werde. Klopfe 4 Loth Hausenblasen, koche dieselbe mit  $\frac{1}{4}$  Maß Wasser, und mische sie auch zu den Wein in die Chokolade. Gieb noch 5 Loth Zucker dazu und setze die ganze Masse auf eine Gluth, damit sie heiß werde.

Schlage von 10 Eier den Dotter in ein Geschirr, rühre ihn wohl unter einander, gieß nach und nach den heißen Kreme

daran, rühre beständig darin, setze die ganze Masse nochmal auf das Feuer, und ziehe beständig den Kreme mit einen Kochlöffel auf. Wenn er anfangen will zu kochen, so setze ihn vom Feuer, schlage ihn durch ein Haartuch in ein reines Geschirr, gieß ihn sonach in eine Form und setze ihn an einen kalten Ort, damit er fest werde. Wird es Zeit zum Anrichten, so tunke die Form in ein lauliches Wasser, stürze den Kreme auf eine Schüssel und gieb ihn zur Tafel.

N<sup>o</sup>. 18. Gesulzter Weinkreme von Champagner-  
Wein.

Schlage in einen Topf den Dotter von 16 Eier, reib 2 Zitronen auf Zucker fein ab, und gieb das Abgeriebene nebst den Saft von 2 Zitronen auch dazu. Nimm dann eine halbe Schale von einen Ei, puße dasselbe mit frischem Wasser aus, und gieß so viele halbe Schalen voll mit Champagnerwein in einen Topf, als von vielen Eiern du den Dotter hineingeschlagen hast; gieb auch  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker hinein, und schlage den Kreme auf einen gelinden Kohlenfeuer mit einen Schneebesen so, daß er ganz dick werde.

Wenn er geschlagen und ganz fertig ist so setze ihn vom Feuer, schlage aber beständig darin bis er ganz kalt wird, damit er nicht zusammenlaufe; mische 4 Loth Hausenblase darunter, welche schon mit  $\frac{1}{4}$  Maß Wasser gekocht ist. Dann laß es durch ein Haarsieb laufen und arbeite beständig darin. Darauf gieße den Kreme in eine Form und setze ihn an einen kalten Ort. Ist er ganz fest gestanden und es wird Zeit zum Anrichten, so tunke die Form in ein lauliches Wasser, stürze ihn auf eine Schüssel und gieb ihn zur Tafel.

N<sup>o</sup>. 19. Karmelkreme.

Gieb in ein Karmelkastrol oder sonst in eine Pfanne von Messing 6 Loth Zucker, nebst einer obern Kaffeschale voll Wasser, setze das Kastrol auf die Gluth so lange bis der Zucker ganz braun wird, als wäre es Chokolade. Gieß  $\frac{3}{4}$  Maß Milch oder Rahm daran und setze es vom Feuer weg. Dann schlage in ein Geschirr den Dotter von 6 Eier, rühre ihn mit der obigen Masse wohl untereinander, gieb noch 6 Loth Zucker dazu, und laß den Kreme durch ein Haarsieb lau-

fen. Bestreiche eine Form mit etwas Butter, gieß den Kreme hinein und siede ihn im Wasser, wie schon mehrmal gezeigt worden.

Wird es Zeit zum Anrichten und er ist ganz fertig, so stürze ihn auf eine Schüssel, streue oben darauf Zucker, mache ein Plätteisen oder sonst eine Schaufel heiß, und halte es so lange über den Zucker, bis er eine schöne Farbe bekommt; dann gieb ihn zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 20. Kreme von Thee.

Laß  $\frac{1}{2}$  Loth Thee Heysan in  $\frac{3}{4}$  Maß Rahm einige Walle aufkochen, hernach nimm ihn vom Feuer, und laß ihn kalt werden. Schlage in ein Geschirr den Dotter von 10 Eier, gieß die obige Masse dazu und rühre es wohl untereinander, schlage den Kreme durch ein Hartuch in ein reines Geschirr, gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker dazu, bestreiche eine Form mit Butter, gieß die Masse hinein und siede sie in Wasser, wie schon gezeigt worden. Wird es Zeit zum Anrichten, so stürze ihn auf eine Schüssel, bestreue ihn mit etwas gestoßenen Zucker, brenne ihn so, wie bei den Karmelkreme die Rede war, und gieb ihn heiß zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 21. Kreme von Anis.

Lege eine halbe Hand voll Anis sauber aus und siede ihn in  $\frac{3}{4}$  Maß Milch oder Rahm einige Walle, damit der Geschmack herauskoche. Setze die Masse vom Feuer, und schlage in ein Geschirr den Dotter von 12 Eier. Wenn die Milch mit dem Anis kalt ist so gieße sie an die Eierdotter, rühre alles wohl untereinander, schlage den Kreme durch ein Hartuch in ein reines Geschirr, gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker dazu, verfabre mit diesem Kreme wie bei dem Kreme von Thee, und gieb ihn warm zur Tafel.

Anmerkung. Es können auch diese Kremearten in tiefem Porzellan, oder sonst in kleinen Becherchen gesotten werden.

### N<sup>o</sup> 22. Kreme von Anis auf eine andere Art.

Lege eine halbe Hand voll Anis sauber aus, und lege ihn nebst 6 Loth gestoßenen Zucker in ein Kastrol, setze es auf

eine Gluth und röste beides ganz hochgelb. Gieße dann  $\frac{3}{4}$  Maß Milch dazu, und laß es noch einige Walle aufkochen. Hernach setze ihn vom Feuer und laß ihn kalt werden, schlage in ein Geschirr den Dotter von 12 Eier und gieß die Milch sammt den Anis darauf; hernach schlage ihn durch ein Haartuch, gieb noch 4 Loth Zucker dazu, wie auch eine abgeriebene Schale von einer Pomeranze, und verfare mit diesem Kreme wie bei dem vorhergehenden die Rede war.

### N<sup>o</sup> 23. Schneemilch statt eines Kremes.

Schlage das Weiße von 14 Eier zu einem starken Schnee, setze 1 Maß Milch auf das Feuer, reib eine Zitrone oder Pomeranze auf Zucker ab, und gieb solches in die Milch. Wenn sie kocht, so lege den geschlagenen Schnee ganz in die siedende Milch. Wenn er auf einer Seite einmal aufgeköcht hat, so wende ihn mit einem Backlöffel auf die andere Seite. Dann gieße den Schnee sammt der Milch in einen Seiber, unter welchen aber eine Schüssel gestellt wird, damit die Milch darein laufe. Den Schnee lege auf eine andere Schüssel, die Milch aber laß ganz einkochen, so daß nur  $\frac{1}{4}$  Maß bleibe, und gieb 6 Loth Zucker dazu.

Wird es Zeit zum Anrichten, so gieße die Milch über den Schnee, und gieb den Kreme zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 24. Kaffeekreme.

Röste  $\frac{1}{4}$  Pfd. Kaffee, als wolltest du ein Kaffegetränk machen; man macht aber nicht mehr als  $\frac{3}{4}$  Maß von  $\frac{1}{4}$  Pfund und läßt ihn recht hell werden; man kann auch ein kleines Stückchen Vanille darin kochen lassen, damit er einen besseren Geschmack bekomme. Dann schlage in ein Geschirr den Dotter von 14 Eier und rühre ihn wohl unter einander. Wenn der gemachte Kaffee etwas kalt ist so gieß ihn zu den Eierdotter, gieb auch 14 Loth Zucker dazu, schlage die ganze Masse durch ein Haartuch, bestreiche eine Form mit etwas frischer Butter, gieß den Kreme hinein und siede ihn in Wasser, wie schon mehrmal gezeigt worden. Hernach stürze ihn auf eine Schüssel, und gieb ihn zur Tafel.

N<sup>o</sup> 25. Kalter Kaffeekreme.

Der Kaffee wird bereitet wie oben auch, soviel Zucker dazu. Wenn er ganz hell ist, so mische 4 Loth gekochte Hausenblase darunter, welche aber zuvor durch ein sauberes Tuch gemacht werden muß, und laß die ganze Masse nochmal durch ein reines Tuch laufen. Darauf gieß den Kreme in eine Form und setze ihn an einen kalten Ort, damit er fest werde. Wird es Zeit zum Anrichten, so tunke die Form in ein lauliches Wasser, stürze den Kreme auf eine Schüssel und gieb ihn so zur Tafel.

N<sup>o</sup> 26. Kreme von Haberkörnern.

Les 2 starke Hände voll Haberkörner, wasche sie sauber in laulichem Wasser aus, thue sie in einen Topf voll frischen Wasser, und laß sie solange kochen bis nur  $\frac{3}{4}$  Maß bleiben. Wenn soviel als  $\frac{1}{4}$  Maß eingesotten hat, so mache das andere durch ein sauberes Tuch, schlage den Dotter von 15 Eier aus, rühre sie wohl untereinander, gieße die  $\frac{3}{4}$  Maß Saft von dem ausgekochten Haber darein, und gieb eine auf Zucker abgeriebene Zitrone oder Pomeranze dazu, wie auch  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, und schlage den Kreme durch ein Haartuch damit er recht fein werde. Dann bestreiche eine Form oder ein kleines Becherchen mit frischer Butter, gieße den Kreme hinein, siede ihn in Wasser und verfare so wie bei den Vorhergehenden geschehen ist.

Anmerkung. Es ist dabei zu bemerken, daß dieser Kreme, obschon er nur von Haberkörnern zubereitet wird, einen angenehmen Geschmack habe als wäre Vanille darin.

N<sup>o</sup> 27. Kreme von Haberkörnern mit Wein.

Les 2 starke Hände voll Haberkörner, wasche sie sauber, drücke den Haber recht mit der Hand aus, lege ihn in einen Topf und gieße 1 Maß Wein daran, gieb auch die Schale von einer Zitrone und ein Stückchen Zimmt dazu, setze die ganze Masse zum Feuer und laß sie bis auf  $\frac{3}{4}$  Maß einkochen, hernach mache sie durch ein sauberes Tuch, und laß sie kalt werden. Schlage den Dotter von 15 Eier in ein Geschirr, gieße den gekochten Wein daran, sowie auch 12 Loth Zucker, und rühre die ganze Masse untereinander.

Hernach schlage den Kreme durch ein Haartuch, bestreiche eine Form mit Butter, gieß den Kreme hinein, verfare damit wie bei den Vorhergehenden gezeigt worden, und gieb ihn zur Tafel.

N<sup>o</sup> 28. Burgunderwein = Kreme.

Gieße in ein Kastrol eine Bouteille Burgunderwein, gieb 2 auf Zucker abgeriebene Pomeranzschalen dazu, wie auch ein kleines Stückchen Vanille nebst 14 Loth Zucker, setze diese Masse zum Feuer und laß den Burgunderwein einige Walle aufkochen. Gieb  $\frac{1}{8}$  Maß Arack dazu und setze die ganze Masse sogleich hinweg vom Feuer, decke sie mit einem Deckel zu, damit der Geruch nicht herauskomme, und koche dann 4 Loth Hausenblase in  $\frac{1}{4}$  Maß Wasser. Wenn solche recht klar gekocht ist so gieb sie zu den Obigen, drücke den Saft von den 2 Pomeranzen auch hinzu und mache die ganze Masse durch ein sauberes Tuch, sonach gieß den Kreme in eine Form und setze ihn an einen kalten Ort, oder wenn man Eis hat so ist es noch besser.

Wird es Zeit zum Anrichten und der Kreme ist fest gestanden, so tunke die Form in ein lauliches Wasser, stürze den Kreme auf eine Schüssel und gieb ihn zur Tafel.

N<sup>o</sup> 29. Blanc-manger (Blanmansche).

Nimm  $\frac{1}{4}$  Pfd. süße und 3 Loth bittere Mandeln, siede sie einige Walle im Wasser, ziehe die Schale herab, oder stoße sie im Mörser mit ein wenig Milch recht fein und lege sie in ein Kastrol. Gieße  $\frac{3}{4}$  Maß guten süßen Rahm daran, gieb ein Stückchen Vanille dazu und setze die ganze Masse zum Feuer damit sie einige Walle aufkoche. Sonach koche 4 Loth Hausenblase wie schon gezeigt worden, und gieb sie zu der obigen Masse; dann schlage alles durch ein Haartuch, gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker dazu, und mache alles wohl mit einen Löffel untereinander. Gieße das Blanc-manger in eine reine Form und laß es gestehen. Wird es Zeit zum Anrichten, so tunke die Form in ein lauliches Wasser, stürze es auf eine Schüssel und gieb es zur Tafel.

N<sup>o</sup> 30. Kolorirtes Blanc-manger.

Das Blanc-manger wird in der Quantität gemacht, wie schon beschrieben ist. Nimm 2 Täfelchen Chokolade in ein kleines Geschirr, gieß eine obere Kaffeschale voll Milch daran und setze es auf ein Kohlenfeuer, damit sich die Chokolade auflöse, und gieße dann  $\frac{1}{4}$  Maß von dem Blanc-manger dazu. Zum zweiten kochet etwas Tournesol, wie schon bei der sauern Sulze beschrieben worden ist. Wenn der Tournesol kurz gekocht und durchgemacht ist, so gieß auch  $\frac{1}{4}$  Maß von dem Blanc-manger dazu, dann mache von 2 Händen voll Spinat Schotten, wie oben auch bei der sauern Sulze die Rede war. Wenn solches geschehen ist, so gieße die Schotten in ein reines Geschirr, mische etwas von dem Blanc-manger dazu, und mache alles wohl untereinander, damit sich das Grüne mit dem Weißen vermische.

Hernach gieß in eine Form ein Glied hoch von dem weißen Blanc-manger. Wenn solche gestanden ist, so thue von der Chokolade darauf; wenn auch diese gestanden so folget die Grüne, und so verfähre bis alle Farben eingegossen sind, dann setze die Form an einen kalten Ort oder auf Eis. Wird es Zeit zum Anrichten und das Blanc-manger ist gestanden, so tunke die Form in ein lauliches Wasser, stürze sie auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel.

---

**XIII. Zubereitung der Braten,**  
herrschaftlich und bürgerlich.

---

N<sup>o</sup> 1. Kapaunen, herrschaftlich.

Für 12 Personen. Rupfe, puße und flammire 2 Kapaunen sauber, nimm das Eingeweide heraus, stich das Brustbein ein, schneide den Kopf nebst dem Hals ab, die Füße haue zur Hälfte weg und dressire sie, wie schon mehrmal bei



dem andern Geflügel gezeigt worden ist. Wasche die Kapaunen im laulichen Wasser sauber aus, streue etwas Salz inwendig hinein und ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer, schneide 4 Speckparten, (flache Speckstücke) in der dicke eines Messerrückens, und lege auf jeden Kapaunen 2 flache Specktheile, nämlich auf die Brust, damit das Fleisch im braten schön weiß bleibe, stecke sie an den Spieß, und bestreiche 4 Bogen Papier mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter oder Schmalz. Dann streue auf das Fett ein wenig Salz, und binde das Papier an die Kapaunen mit Bindfaden, stecke den Spieß hernach  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten an den Bräter, laß die Kapaunen langsam braten und begieße sie öfters mit heißer Butter oder Schmalz.

Eine Viertelstunde vor dem Anrichten schneide den Bindfaden von den Kapaunen, und nimm das Papier herab, damit du siehst ob die Kapaunen noch etwas Farbe nöthig haben. Ist es Zeit zum Anrichten so nimm sie von dem Spieß, dressire und lege dieselben auf eine Schüssel, lege auf die beiden Brüste einige Zitronenscheibchen und gieb sie heiß zur Tafel. Man kann etwas von dem Bratensaft abgesondert dazu geben.

### N<sup>o</sup> 2. Kapaunen zu braten auf bürgerliche Art.

Wenn die Kapaunen gerupft, gepußt, flammirt, ausgenommen, ausgewaschen und dressirt sind, so lege sie auf eine Schüssel oder Tortenpfanne, salze sie, streue etwas Ingber und fein gestoßenen Pfeffer darauf und laß sie  $\frac{1}{4}$  Stunde in Salz liegen. Gieb in eine Bratpfanne oder in einen Tiegel 6 Loth Butter oder Schmalz und 2 Zwiebeln, laß es heiß werden und lege die Kapaunen hinein. Wenn sie anfangen etwas gelb zu werden, so gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Bouillon daran und laß sie langsam braten; in einer Stunde sind sie fertig.

Dann dressire und lege sie auf eine Schüssel, schütte etwas Saft dazu und gieb sie hernach zur Tafel, doch den übrigen Saft abgesondert.

### N<sup>o</sup> 3. Feldhühner zu braten.

Für 12 Personen rupfe und puße 3 große oder 6 kleine Feldhühner recht sauber, nimm das Eingeweide heraus und

flammire sie, wie schon öfters gesagt worden ist. Steche die Brustbeine ein, schneide den Hals nebst dem Kragen ab und dressire sie. Du kannst einige davon spicken, die andern mit einer Speckpartie belegen und mit Bindfaden umbinden, damit der Speck nicht herunterfalle. Stecke sie  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten an den Spieß und begieße sie mit etwas Butter oder heißen Schmalz, salze sie und laß sie langsam braten; während dem braten müssen sie jedoch öfters begossen werden. Ist es Zeit zum Anrichten so ziehe sie von dem Spieß ab, dressire sie auf die Schüssel und gieb sie zur Tafel. Man kann die Feldhühner wenn man will auch im Ziegel oder Backofen braten.

#### N<sup>o</sup> 4. Junge Hühner deutsch zu braten.

Rupfe und puße 4 junge Feldhühner sauber, oder wenn sie nicht groß genug sind auch 5, nimm das Eingeweide heraus, wasche sie im laulichen Wasser einigemal sauber aus, streue etwas Salz, ein wenig Pfeffer und Ingber hinein und dressire sie. Stecke sie  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten an den Spieß, begieße sie mit 6 Loth Butter, salze sie und begieße sie öfters. Ist es bald Zeit zum Anrichten so begieße sie nochmal, bestreue sie mit geriebenem weißen Brod und laß sie noch einigemal am Spieß herumlaufen; dann ziehe sie herab, dressire und lege sie auf die Schüssel und gieb sie zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 5. Wälschen Hahn zu braten.

Wenn der wälsche Hahn sauber gerupft und gepußt ist, so nimm ihn aus, stoße das Brustbein ein, flammire ihn sauber und nimm die übrigen kleinen Fäserchen heraus; dann puße und wasche ihn sauber aus, dressire ihn, streue etwas Salz und Pfeffer hinein, und salze ihn auswendig etwas stark, damit das Fleisch schön weiß bleibe. Schneide einige Speckpartien, lege sie auf die Brust von dem wälschen Hahn und binde ihn mit Bindfaden, damit jene nicht herabfallen; dann stecke ihn am Spieß, anderthalb Stunden vor dem Anrichten stecke den Spieß an den Bräter und lasse den Hahn langsam braten. Noch besser ist es, wenn man einige Bögen Papier mit 6 Loth Butter bestreicht, über den wälschen Hahn bindet, dann mit 8 Loth Butter bestreicht und mit 8 Loth Butter oder Schmalz öfters begießet.

Wird es bald Zeit zum Anrichten, so nimm das Papier herunter, damit der wälsche Hahn noch etwas Farbe bekomme. Beim Anrichten nimm ihn von dem Spieß herab, dressire und lege ihn auf eine Schüssel, die Speckparten werden auch herausgenommen, statt deren einige Zitronenscheibchen auf die Brust gelegt und so wir der zur Tafel gegeben.

#### N<sup>o</sup> 6. Fasanen, Haselhühner und junge Vorkühner zu braten.

Wenn derlei wildes Geflügel gerupft und rein gepußt ist, so nimm es sauber aus, stich die Brustbeine ein, nachher flammire und wasche sie sauber aus, und dressire sie; man kann auch das Geflügel spicken, oder auch so braten nach Belieben. Werden aber dergleichen Braten nicht gespickt, so muß man das Geflügel mit Speckparten belegen und mit Bindfaden umbinden, damit der Speck von der Brust nicht herabfalle. Eine Stunde vor dem Anrichten stecke das Geflügel an den Spieß, begieße solches mit 4 Loth Butter oder Schmalz laß es langsam braten und bestreue es mit etwas Salz.

Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm es vom Spieß herab, schneide einige Zitronenscheibchen, lege solche auf die Brüste des Geflügels, lege es dann auf eine Schüssel und gieb es zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 7. Zahme Enten zu braten.

Für 12 Personen puße und flammire 2 Enten, nimm das Eingeweide heraus, wasche sie einigemal in laulichem Wasser sauber aus, dressire sie und streue etwas Salz und Pfeffer inwendig hinein. Stecke sie  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten an den Spieß, oder lege sie in einen Tiegel und begieße sie mit 6 Loth Butter oder Schmalz, salze sie und laß sie langsam braten. Zur Zeit des Anrichtens nimm sie vom Spieß herab, dressire sie auf eine Schüssel und gieb sie hernach zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 8. Gänse zu braten.

Bei der Gans ist zu bemerken, daß sie zubereitet werde, wie bei den Enten gezeigt worden, nur werden bei der Gans

die Füße im Gewerbe abgeschnitten, auch die Brust nicht eingestochen. Wenn die Gans sauber ausgewaschen ist, streue etwas Salz und fein gestoßenen Pfeffer und ein wenig Ingber hinein, auch ein wenig Beifuß, damit die Gans im braten einen guten Geschmack bekomme. Stecke sie  $\frac{5}{4}$  Stunden vor dem Anrichten an den Spieß oder lege sie in eine Bratpfanne, salze dieselbe und begieß sie öfters mit 8 Loth Butter oder Schmalz, damit die Gans recht saftig werde. Ist es Zeit zum Anrichten, so dressire sie auf eine Schüssel, nimm den Beifuß heraus und gieb sie zur Tafel.

Anmerkung. Ist es aber eine Gans im Frühjahr, welche noch ganz jung ist, darf sie nicht länger als  $\frac{1}{2}$  Stunde gebraten werden.

### N<sup>o</sup> 9. Schnepfen zu braten.

Für 12 Personen rupfe und puze 4 Schnepfen sauber, flammire sie und nimm das Eingeweide heraus, der Kopf aber bleibt daran; die Augen werden ausgestochen und der Schlund von dem Hals herausgenommen. Dann wasche sie sauber aus, dressire sie und stecke den Schnabel durch die Schlegelchen, wie man sonst gewohnt ist ein Spreißhölzchen hineinzustecken. Man kann auch 2 Schnepfen spicken und die andern 2 ungespickt lassen, denn viele Personen essen nicht gern gespickt.  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten brate sie am Spieß oder auch in einer Tortenpfanne oder im Tiegel, begieß sie mit 4 Loth Butter und salze sie. Man muß aber Obacht geben, damit sie langsam braten, und öfters begossen werden, damit die Schnepfen recht saftig bleiben.

Die Schnepfenschnitten werden zubereitet, wie schon bei dem Salmin von den Schnepfen gesagt worden. Ist es Zeit zum Anrichten, so dressire die Schnepfen auf eine Schüssel; die Schnepfenschnitten aber werden in  $\frac{1}{2}$  Pfund Schmalz schön ausgebacken, um die Schnepfen herum gelegt und zur Tafel gegeben.

### N<sup>o</sup> 10. Verschiedene Zubereitung, wie man auch Gänse füllen kann mit Brod und Leber von der Gans.

Mache ein Finseur von 18 Charlotten und wenig Petersilie, schneide es mit dem Messer recht fein zusammen, gieb

in ein Kastrol oder einen Tiegel 6 Loth Butter oder Schmalz, laß es heiß werden, thue das zusammengeschnittene Finsieur hinein, und laß es ganz weich dünsten. Weiche 2 Kreuzerbrode im Wasser ein, drücke es wieder aus, lege das Brod auf ein Schneidbret, schneide es recht fein, und lege es zu dem zusammengeschnittenen Finsieur, die Leber der Gans nebst einer halben Kalbsleber schneide ebenfalls recht fein, mische es zu dem Brod und Finsieur, gieß das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß dazu, schlage 4 Eier und den Dotter von 2 dazu, mache alles wohl unter einander und laß die Masse auf dem Feuer ein wenig anziehen, damit sich die Eier binden. Hernach setze die Masse vom Feuer weg, und fülle die Gans damit.

N<sup>o</sup> 11. Eine Gans mit Kartoffeln zu füllen.

Siede 18 Kartoffeln wie gewöhnlich, schäle sie ab und laß sie kalt werden; dann schneide jeden in 4 Theile, mache ein Finsieur wie schon mehrmals gezeigt worden, röste es mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, lege die Kartoffel in das geröstete Finsieur und laß sie etwas dünsten. Nimm 20 Sardellen, wasche sie sauber und gräthe sie aus, schneide sie etwas mit dem Messer, doch so daß sie nicht zu fein werden, und gieß sie zu den Kartoffeln, auch das nöthige Salz, ein wenig Muskatennuß und ein kleines Pfötchen weißen gestoßenen Pfeffer, auch kann man eine gute Portion fein geschnittenen Schnittlauch darunter mischen, oder in Ermanglung dessen Petersilie. Mache alles wohl untereinander und fülle die Gans damit.

N<sup>o</sup> 12. Eine Gans mit Kastanien zu füllen.

Setze  $\frac{3}{4}$  Pfund Kastanien mit etwas Wasser auf das Feuer, laß sie einige Walle aufsieden, nimm sie vom Feuer und schäle sie ab, gieß in ein Kastrol 3 Loth Zucker und 4 Loth Butter oder Schmalz, laß es auf dem Feuer sammt der Butter und dem Zucker gelb aufgehen, dann thue die Kastanien hinein, gieße  $\frac{1}{8}$  Maß Bouillon dazu, und laß sie langsam dünsten, damit sie weich werden. Thue sie hernach in die Gans sammt dem wenigen Saft, dressire sie wohl, und verfare damit wie gewöhnlich.

N<sup>o</sup> 13. Fülle von frischem Speck und Kalbsleber zu bereiten.

Ziehe von einer Kalbsleber die Haut ab und schneide sie recht fein. Eben so wird 1  $\frac{1}{2}$  Pfund frischer Speck fein zusammengeschnitten, und unter die Kalbsleber gemischt, auch das nöthige Salz, ein wenig Muskatennuß und gestoßener weißer Pfeffer dazu. Mache ein Finscur, welches besteht aus 24 Charlotten, weniger Petersilie, ein kleines Pfötchen Basilie, Thymian und wenigen Beifuß. Wenn dieses alles recht fein geschnitten ist, so gieb in ein Kastrol 6 Loth Butter, laß sie heiß werden, thue das Finscur hinein und laß es ganz weich dünsten; dann lege die Leber sammt dem zusammengeschnittenen Speck hinein und laß die Masse ein wenig anziehen, Zulest schlage 4 Eier und von 4 den Dotter darein, rühre alles wohl untereinander und setze es vom Feuer weg. Wenn die ganze Masse kalt ist, so gieb die Fülle in die Gans und verfare damit nach Gebrauch.

N<sup>o</sup> 14. Fülle von Aepfeln und großen Rosinen.

Schäle 16 Borsdorfer Aepfel ab, schneide einen jeden in 4 Theile, gieb in ein Kastrol 6 Loth Butter, laß sie heiß werden, wasche die Aepfel im kalten Wasser aus, lege sie in die heiße Butter und schütte  $\frac{1}{4}$  Maß Wein daran, wie auch 6 Loth Zucker. Lies und wasche  $\frac{1}{4}$  Pfund große Rosinen sauber, blanchire dieselben einige Walle und schütte über sie wieder kaltes Wasser, drücke sie mit der Hand aus, lege sie zu den Aepfeln und laß sie einige Walle aufkochen. Wenn die Aepfel etwas weich sind so nimm sie vom Feuer, fülle die Gans damit und verfare, wie schon mehrmal oben gezeigt worden ist.

N<sup>o</sup> 15. Rehschlegel oder Rehziemer (Rehzemer) zu braten.

Der Rehschlegel oder Rehziemer wird sauber ausgewaschen und abgehäutet, dann wird der Schlegel oder Ziemer mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Speck gespißt und 1  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten an den Bräter schön langsam gebraten. Sobald er aber anfängt zu braten, so kann er mit 6 Loth heißer Butter oder

Schmalz begossen werden, dann wird er gesalzen und öfters begossen, damit er schön saftig werde.

Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm ihn vom Spieß herab und lege ihn auf eine Schüssel, gieß es von der Bratenschü oben darüber, und gieb ihn heiß zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 16. Halbvögel zu braten.

Für 12 Personen rupfe und püße man 4 Kluppert Vögel sauber. Man kann die Köpfe daran lassen oder auch abnehmen. Flammire, dressire und stecke sie an kleine Spießchen,  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten stecke die kleinen Spießchen an einen größern und diesen an den Bräter, begieße sie mit 4 Loth Butter oder Schmalz, salze sie und laß sie langsam braten, reib ein Kreuzerbrod auf den Reibeisen und röste dasselbe in 6 Loth Butter schön gelb. Ist es Zeit zum Anrichten so nehme sie vom Spieß herab, lege sie auf eine Schüssel, das geröstete Brod streue oben darauf herum, und gieb sie so zur Tafel.

Anmerkung. Auf diese Art werden auch die Ganzvögel und Lerchen, auch andere Vögel gebraten.

#### N<sup>o</sup> 17. Reh, oder anderes rothes Wildpret, welches im Marinade gelegen, auf eine gute Art zu braten.

Großes oder kleines Wildpret, nämlich Hirsche oder Rehwildpret, welches in Marinade gelegen ist, kann etwas abgewaschen und abgehäutet werden, aber nur im kalten Wasser. Dann wird es gespickt und ein wenig mit gestoßenen Pfeffer und Salz bestreut. Man kann es am Spieß braten, oder auch mit Nierenfett oder Schmalz einsetzen und dämpfen lassen. Eingeseht wird es noch besser, als wenn man es am Spieß brätet.

Anmerkung. Bei dem Einsetzen werden einige Zwiebeln und Petersilienwurzeln dazu genommen, welche zuvor gepußt, sauber gewaschen und in kleine Stückchen geschnitten sein müssen.

Man kann auch ein kleines Zebechen Knoblauch oder von der sogenannten Kokambole (Schlangenkoblauch, eine Art Graslauches) dazu geben, auch ein wenig Vertram. Wenn man den Braten sauber gebraten haben will, so gießt man  $\frac{1}{4}$  Maß guten Essig bei dem Dämpfen daran und läßt ihn langsam dünsten. Ist es Zeit zum Anrichten so lege sie auf eine Schüssel, dressire das Fett von dem Saft, mache ihn durch ein Haarsieb und gieb den Saft abgesondert zur Tafel.

Anmerkung. So wird alles einmarinirtes Wildpret oder auch wildes Geflügel zubereitet, gebraten oder gedämpft. Es kann auch alles dergleichen am Spieß gebraten werden nach Belieben.

### N<sup>o</sup> 18. Eine Kalbsbrust zu füllen und zu braten.

Die Kalbsbrust wird sauber ausgewaschen, dann mit dem Messer gelüftet, d. i. eine Oeffnung mit dem Messer hineingemacht, damit man die Fülle hineinbringen kann. Die Fülle dazu wird gemacht wie folgt:

Nimm von 3 Kreuzerbroden das Braune ab, weiche den Ballen in Wasser ein und drücke das Brod wieder aus, wenn es geweicht hat. Mache ein Finseur, nimm eine große oder 2 kleine Zwiebeln, puße und schneide sie sehr fein zusammen nebst etwas Petersilie, gieb in ein Kastrol oder einen Tiegel 6 Loth Butter, laß sie heiß werden, thue das zusammengeschnittene Finseur hinein und laß es auf dem Feuer ganz weich dünsten. Nimm das Brod aus dem Wasser, drücke es recht mit der Hand aus, lege es dann auf ein Schneidbret, schneide es recht fein und gieb es zu dem gerösteten Finseur. Dann schlage 6 Eier dazu, salze es, gieb auch ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer und Muskatennuß dazu und rühre alles auf dem Feuer wohl untereinander, damit die Fülle etwas anziehe; dann fülle die Brust damit, dressire sie zu und brate sie wie gewöhnlich in einer Bratpfanne oder an einen Spieß nach Belieben.

### N<sup>o</sup> 19. Ein ganzes Lamm zu braten.

Das Lamm wird dressirt wie ein junges Hirschkalb oder Rehkitze, schneide den Mastdarm heraus, wasche es im lau-



lichen Wasser einigemal sauber aus, dann salze es und streue auch ein wenig Ingber und gestoßenen Pfeffer darauf. Underthalb Stunden vor dem Anrichten stecke das Lamm am Spieß oder lege es in eine Bratpfanne, begieß dasselbe mit 6 Loth Butter, welche zuvor heiß gemacht werden muß, und laß es dann schön langsam braten. Man muß aber das Lamm öfters begießen, damit es recht saftig werde und eine schöne Farbe bekomme.

Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm das Lamm vom Spieße oder von der Bratpfanne heraus, haue die Beine ab, lege es auf eine Schüssel, gieß etwas von dem Bratensaft darüber und gieb es so zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 20. Eine Geis zu braten.

Die Geis wird dressirt, wie ein junger Haas, wasche dieselbe sauber aus, salze und würze sie,  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten stecke sie am Spieß des Bräters, begieße sie mit 6 Loth zergangener Butter und laß sie langsam braten, während des Bratens muß man sie öfters begießen; wird es Zeit zum Anrichten, so nimm die Geis vom Spieß, lege sie auf eine Schüssel, gieß etwas Bratensaft darauf und gieb sie hernach zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 21. Lerchen zu braten.

Kupfe und puzze für 12 Personen 5 Kluppert Lerchen sauber, flammire sie, damit die kleinen Federchen davon kommen, und dressire sie, wie schon bei den Halbvoögeln gezeigt worden ist. Laß im Kastrol 6 Loth Butter heiß werden, wasche die Vögel sauber aus, würze sie mit Salz, mit wenigem Ingber und gestoßenem weißen Pfeffer, und lege sie in ein Geschirr, in welchem die Butter ist. Setze sie auf eine Gluth und laß sie eine starke  $\frac{1}{4}$  Stunde braten. Sonach gieb in ein kleines Backpfännchen 6 Loth Butter, laß sie heiß werden und röste eine Hand voll geriebenes Brod darin.

Richte dann die Lerchen auf eine Schüssel, gieb den Saft darüber, das geröstete Brod lege oben auf die Lerchen, und gieb sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 22. Einen Kalbschlegel zu braten.

Von dem Kalbschlegel wird das Schlüsselbein herausgeschnitten, die Häckse abgehauen, dann der Schlegel sauber ausgewaschen, wohl mit Salz auf beiden Seiten abgerieben, desgleichen mit gestoßenem weißen Pfeffer und einigen gestoßenen Nägelein überreiben, und so läßt man ihn einige Stunden liegen, damit das Salz und Gewürze durchbeißt. An derthalb Stunden vor dem Anrichten steckt man ihn am Spieß, begießt ihn öfters mit heißer Butter oder Schmalz und läßt ihn langsam braten. Wenn er eine schöne gelbe Farbe hat, und es noch nicht Zeit zum Anrichten ist, so binde einen Bogen Papier darüber, damit er nicht zu braun werde.

Zur Anrichtzeit nimm das Papier herab und begieß ihn nochmal, damit er schön glänze. Ziehe ihn vom Spieß herab, lege ihn auf die Schüssel und gieb ihn zur Tafel. Man kann auch etwas von der Schü dazu geben.

N<sup>o</sup> 23. Einen Hammelschlegel zu braten oder zu Dämpfen.

Der Hammelschlegel muß wohl geklopft werden, damit er recht mürbe und zart werde; dann wird er sauber ausgewaschen und mit Salz und gestoßenen Pfeffer recht abgerieben, wie schon bei dem Kalbschlegel die Rede war. Viele Menschen essen ihm gern mit Knoblauch gespickt, viele auch nicht. Wenn nun der Hammelschlegel einige Stunden im Salz und Gewürz gelegen und durchgebeißt ist so stecke ihn an den Spieß, begieß ihn mit 6 Loth Butter oder heißen Schmalz, welches aber öfters geschehen muß, damit er recht saftig werde. Dieser Hammelschlegel darf aber 2 Stunden braten, damit er recht weich und mürbe werde.

Ist es Zeit zum Anrichten so ziehe ihn vom Spieß herab, lege ihn auf eine Schüssel und gieb ihn zur Tafel. Man kann auch die schon beschriebene saure Rahmbrühe damit zur Tafel geben.

Anmerkung. Der Hammelschlegel wird noch besser, wenn er auf folgende Art zubereitet wird.

Schneide  $\frac{1}{2}$  Pfund Nierensfett klein würfelartig zusammen und lege es in ein Kastrol oder Bratpfanne, gieb dazu

1 Petersilienwurzel, 1 gelbe Rübe und 3 Zwiebeln, welches alles zuvor gepußt, gewaschen und in kleine Scheibchen geschnitten sein muß. Auf das Nierenfett lege den schon eingefalzenen Hammelschlegel, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Essig daran, und laß ihn langsam dünsten. Wenn der Essig eingekocht ist, so gieß noch  $\frac{1}{4}$  Maß Wein dazu, wie auch  $\frac{1}{4}$  Maß Bouillon und laß ihn darin weich werden.

Wird es Zeit zum Anrichten so lege ihn auf eine Schüssel, dressire das Fett von dem Saft ab und benutze es zu einer sauern Rahmbrühe. Thue einen Kochlöffel voll Mehl in den Saft und rühre es wohl untereinander. Schütte noch  $\frac{1}{4}$  Maß Bouillon oder Schü dazu, wie auch  $\frac{1}{8}$  Maß sauren Rahm und laß die Brühe wohl verkochen. Dann mache sie durch ein Haarsieb oder Haartuch, damit sie recht fein werde, und gieb sie zu dem Hammelschlegel abgesondert zur Tafel.

Anmerkung. Man kann auch diese Brühe zu einem gedämpften Rindfleisch geben.

#### N<sup>o</sup> 24. Farsirte (gefüllte) Tauben zu braten.

Wenn die Tauben gerupft, gepußt und sauber ausgenommen sind, so werden sie nur ein wenig flammirt, damit die Haut nicht zu stark anziehe. Bei dem Hals und Kropf, wenn sie sauber ausgewaschen sind, werden sie mit dem Finger gelüftet. Man muß aber Obacht geben, damit man kein Loch hinein bringt. Die Fülle dazu wird gemacht, wie schon bei den Tauben welche zum Ragout gehören, gezeigt worden ist. Hernach werden sie sauber dressirt und am Spieß oder in einen Tiegel gebraten. Sie brauchen nicht länger als  $\frac{1}{2}$  Stunde zu braten. Begieße sie mit 4 Loth Schmalz oder Butter, salze und begieße sie öfers, damit sie recht saftig werden. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm sie vom Spieß herab, dressire und lege sie auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel.

Anmerkung. Für 12 Personen sind sechs Tauben schon genug.

#### N<sup>o</sup> 25 Wilde Enten zu braten.

Rupfe und puße 2 große oder 3 kleine wilde Enten, nimm das Eingeweide heraus, flammire und wasche dieselben

sauber aus, dressire und stecke sie an den Spieß. Eine Stunde vor dem Anrichten begieß sie mit 6 Loth Butter, würze sie mit etwas fein gestoßnem Pfeffer, Ingber und Salz, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Bouillon in die Bratpfanne und begieß sie öfters, damit die Enten recht saftig werden und eine schöne Farbe bekommen. Wird es Zeit zum Anrichten so nimm sie vom Spieß und lege sie auf eine Schüssel, gieß etwas von dem Bratenssaft darüber und gieb sie zur Tafel, den übrigen Saft gieb abgesondert.

Anmerkung. Diese wilden Enten können auf die nämliche Art im Kastrol oder Tiegel gebraten werden.

### N<sup>o</sup> 26. Eine Rehzieze zu braten.

Häute die Rehzieze ab, spicke dieselbe mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Speck, wasche sie sauber aus, salze und würze sie. Andert- halb Stunden vor dem Anrichten stecke sie an den Spieß und begieß sie öfters mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, laß sie langsam braten und gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Bouillon in eine Bratpfanne. Wird es Zeit zum Anrichten und der fertige Braten hat eine schöne Farbe, so nimm ihn vom Spieß herab, lege ihn auf eine Schüssel, schütte etwas von dem Bratenssaft darüber und gieb ihn zur Tafel.

Den übrigen Saft gieb abgesondert. Du mußt aber allezeit das Fett von dem Bratenssaft abdressiren, und den Saft durch ein Haartuch laufen lassen.

### N<sup>o</sup> 27. Junge Hühner auf eine andere Art zu braten.

Rupfe und puz 4 junge Hühner sauber, nimm das Eingeweide heraus, flammire und dressire dieselben wie schon bei andern jungen Hühnern ist gezeigt worden. Dann wasche sie sauber im laulichen Wasser aus, schneide 4 Speckparten, lege auf jede Brust eines jungen Huhns eine Parte, und umbinde es mit Bindfaden damit sie nicht herunterfallen. Salze, würze und brate sie am Spieß, oder gieß 6 Loth Butter in einen Tiegel, lasse sie heiß werden, lege die jungen Hühner hinein und brate sie  $\frac{1}{2}$  Stunde schön langsam, damit sie recht saftig werden.

Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm die Parten herab, lege die Hühner auf eine Schüssel, und gieb sie hernach zur Tafel.

N<sup>o</sup> 28. Einen Nierenbraten zu braten.

Wasche den Nierenbraten sauber aus, salze und würze ihn, und lasse ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde in Salz und Gewürz liegen, damit er durchbeize. Anderthalb Stunden vor dem Anrichten stecke ihn an den Spieß, begieß ihn mit 6 Loth zergangener Butter, gieß auch etwas Bouillon in eine Bratpfanne, damit der Saft nicht anbrennet und begieß denselben auch öfters damit. Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm den Braten von den Spieß, lege ihn auf eine Schüssel und gieß etwas von der Bratensaft darüber, den übrigen gieb abgesondert zur Tafel.

Anmerkung. Der Nierenbraten kann auch in einer Bratpfanne gebraten werden.

N<sup>o</sup> 29. Ein Hirschkalb zu braten.

Häute das Hirschkalb sauber ab, spicke es mit  $\frac{1}{2}$  Pfund guten Speck, wasche es sauber aus, salze und würze es. Anderthalb Stunden vor dem Anrichten stecke es an den Spieß, begieße es mehrmal mit  $\frac{1}{4}$  Pfund zergangener Butter und gieß in eine Bratpfanne  $\frac{1}{4}$  Maß Bouillon damit der Saft nicht anbrenne. Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm das Hirschkalb vom Spieß, lege es in eine Schüssel, gieße etwas Saft darauf und gieb es zur Tafel. Den übrigen Saft abgesondert.

N<sup>o</sup> 30. Pularden zu braten.

Bei diesem Braten ist kein Unterschied zu bemerken, als daß die Behandlung wie bei Kapauen sei. Nur müssen die Brüste mit Speckparten belegt werden, damit sie schön weiß bleiben, auch kann man sie in Papier einbinden, welches sehr gut ist, damit sie recht saftig werden.

Die Pularden dürfen aber nicht länger als eine Stunde braten; sind sie ganz jung nur  $\frac{1}{2}$  Stunde.

N<sup>o</sup> 31. Junge Hasen zu braten.

Für 12 Personen häute 3 junge Hasen ab, spicke sie mit  $\frac{3}{4}$  Pfund Speck, wasche sie sauber aus, salze und würze sie.  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten stecke sie an den Spieß, begieß sie nach und nach mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, und gieß auch etwas Bouillon in eine Bratpfanne.

Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm sie vom Spieß herab, haue die Beine hinweg, lege die Hasen auf eine Schüssel, gieß etwas von dem Bratensaft dazu und bringe sie zur Tafel. Den übrigen Saft gieß abgesondert.

N<sup>o</sup> 32. Hasen auf eine andere Art zu braten.

Für 12 Personen hat man an 2 Hasen, welche wohl stärker als die vorhin gesagten sind, genug. Schneide von denselben die Haut ab, spicke sie mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Speck, wasche sie sauber aus, salze, würze und lege sie in eine Bratpfanne, in welcher sie viel besser werden als am Spieß. Gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Essig daran und auch 2 Zwiebeln, welche in kleine Stücke geschnitten werden müssen. Mache  $\frac{1}{4}$  Pfund Schmalz heiß, gieß es auf die Hasen und gieß auch die Schale von 1 Zitrone und 2 Zehechen Knoblauch dazu. Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Bratpfanne in eine Röhre oder einen Backofen und brate sie schön langsam.

Wird es Zeit zum Anrichten und die Hasen sind fertig, so nimm sie heraus, haue die Beine davon ab, lege sie auf eine Schüssel, gieß etwas Saft darüber und bring sie zur Tafel. Den andern Saft aber gieß abgesondert.

Anmerkung. Auf diese Art werden auch die einmarinirten und in Wachholder eingeschlagenen Hasen gebraten.

N<sup>o</sup> 33. Junge Fasanen zu braten.

Rupfe und pufe 4 junge Fasanen recht sauber, nimm das Eingeweide heraus und dressire und wasche sie rein. Man kann auch nach Belieben 2 davon spicken, und die 2 andern können mit Speckparten belegt werden, wie schon mehrmal gezeigt worden ist. Alsdann stecke sie an den Spieß, begieß sie mit 6 Loth Butter, salze und würze sie, und gieß  $\frac{1}{4}$

Maß Bouillon in eine Bratpfanne. Man kann auch die Fasane in Papier einwickeln, damit sie recht saftig werden und weiß bleiben. Begieß das Papier öfters, damit es nicht verbrenne.

Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm das Papier von den Fasanen herab, ziehe sie vom Spieß, dressire und lege sie auf eine Schüssel, und gieb sie zur Tafel. Der Saft wird abgesondert dazu gegeben.

N<sup>o</sup> 34. Einen wälschen Hahn zu braten.

Rupfe und puße den wälschen Hahn, flammire ihn und nimm das Eingeweide nebst den Kropf hinweg, schneide den Hals kurz ab, die Haut aber laß etwas länger, damit sie sich im braten nicht zurückziehe. Dann haue die Hälfte der Beine ab, wasche ihn einigemal sauber aus, dressire, salze und würze ihn in- und auswendig, schneide einige Speckparten und belege die Brust damit. Zwei gute Stunden vor dem Anrichten stecke den wälschen Hahn an den Spieß und begieß ihn öfters mit  $\frac{1}{2}$  Pfund zergangener Butter. Wenn er  $\frac{1}{2}$  Stunde gebaten hat, so bestreiche 3 oder 4 Bogen Papier mit Butter und binde es über den wälschen Hahn; gieß in eine Bratpfanne etwas Bouillon und begieß mit derselben mehrmal das Papier.

Wird es Zeit zum Anrichten und der wälsche Hahn ist fertig, so nimm das Papier davon, ziehe ihn vom Spieß herab, dressire und lege ihn auf eine Schüssel und gieb ihn zur Tafel. Der Saft wird abgesondert gegeben.

N<sup>o</sup> 35. Einen Hirschschlegel oder Hirschziemer zu braten.

Häute die Haut von dem Schlegel oder Ziemer ab, spicke ihn mit  $\frac{3}{4}$  Pfund Speck, wasche ihn sauber aus, lege ihn auf eine Tortenpfanne, salze und würze ihn etwas stark, dann lasse ihn eine Stunde lang liegen. 3 Stunden vor dem Anrichten wird der Schlegel an einen starken Spieß gesteckt. Ist es aber ein Ziemer, so braucht er nur 2 Stunden zu braten. Mache  $\frac{1}{2}$  Pfund Schmalz heiß und begieß ihn mehrmal damit. Gieß in eine Bratpfanne  $\frac{1}{4}$  Maß Essig und so viel Wasser oder Bouillon, brate den Schlegel

oder Ziemer recht langsam, damit er fertig werde und eine schöne Farbe bekomme.

Wird es Zeit zum Anrichten, so ziehe ihn vom Spieß herab, haue etwas von den Röhrbeinen ab, lege den Braten auf eine Schüssel und gieß etwas Saft darüber. Den übrigen Saft gib abgedondert zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 4. Italienscher Salat.

Zu diesem Salat gehören: 1. ein schöner Salat (gewöhnlicher Gartensalat), 2. Kapunzel, 3. Haringe, 4. Sardellen, 5. Bricken, 6. kleine Kapern, 7. rothe eingemachte Rüben, 8. Westphälinger Würste, 9. harte Eier, 10. die Milch von einem Karpfen und 11. Charlotten. Dieser Salat wird zubereitet wie folgt:

Wenn der Salat sauber gepußt und einigemal ausgewaschen ist, so lege ihn auf eine Schüssel, siede 4 Eier hart, der Dotter und das Weiße von diesen wird jedes allein recht fein geschnitten, soeben auch die rothen Rüben und die Charlotten. Das Weiße von den Eiern lege außen um den Salat herum, das Gelbe neben an das Weiße, dann die rothen Rüben; die zusammengeschnittenen Charlotten kommen in der Mitte, oben darauf die Kapern und neben den Charlotten herum die Haringe und Sardellen, welche sauber gewaschen und gepußt, und in kleine Theile geschnitten sein müssen. Dann wird  $\frac{1}{4}$  Pfund Westphälinger Wurst sehr dünn geschnitten, und auf dem Salat herumgelegt, so auch etwas Kapunzel, welche klein geschnitten und im Salzwasser weich abgekocht sein muß. Dann auch die Karpfenmilch, welche zuvor blanchirt und in kleine Theile geschnitten wird. Die Bricken werden sauber gepußt, in kleine Theile geschnitten und nach Gusto auf den Salat vertheilt.

Dieser Salat wird also auf die Tafel gegeben: wenn er angemacht werden soll, so gieß in eine Salatschale  $\frac{1}{4}$  Maß Provenceroil, schlage es mit einer Salatgabel recht ab, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß guten Essig, auch eine obere Kaffeschale voll englischen Senf, ein wenig Salz und gestoßenen weißen Pfeffer dazu. Mache die ganze Masse wohl untereinander, gieß es über den Salat, mische ihn durcheinander und gib ihn zur Tafel.



Anmerkung. Die andern Salat-Arten können auch mit dergleichen Oehl, Essig und Senf angemacht werden.

## XIV. Verschiedene gebackene und gebratene Fische an Fasttagen zu geben.

### N<sup>o</sup> 1. Häringe gut zu braten.

Für 12 Personen werden 12 Häringe abgewässert, aufgehängt und trocken gemacht; hernach schneide 12 Charlotten, etwas Petersilie, ein wenig Basilie und Thymion recht fein, und gieb dieses auf die Häringe, wie auch einige Lorbeerblätter. Dann laß 8 Loth frische Butter oder Schmalz zergehen, gieß es darüber und laß es so über Nacht stehen. Wenn es Zeit ist zum Anrichten, so nimm  $\frac{1}{2}$  Bogen Papier, bestreiche es mit frischer Butter und wickle einen Haring sammt den Kräutern und einem Lorbeerblatt hinein, und auf solche Art mache es mit den andern auch; dann lege sie auf den Rost und laß sie auf beiden Seiten braten. Hernach nimm sie aus dem Papier, lege sie auf die Schüssel und drücke den Saft von einer Zitrone oder gieß ein wenig guten Essig daran.

### N<sup>o</sup> 2. Häringe auf eine andere Art.

Nachdem die Häringe ausgewässert und getrocknet sind, so lehre sie im Mehl um, wie einen Backfisch. Gieb 6 Loth frische Butter in eine Pfanne, laß sie gelblich werden, lege die Häringe darein und laß sie auf einem schnellen Feuer auf beiden Seiten gelb braten. Lege sie hernach auf eine Schüssel, gieb in ein Kastrol oder einem Ziegel 6 Loth frische Butter mit ein wenig fein geschnittener Petersilie, laß diesen anziehen, nimm ihn sogleich mit einen Löffel heraus

und gieb ihn auf die Haringe. Zu der übrigen braunen Butter gieß ein wenig Essig, so viel ungefähr als man aus 2 Zitronen Saft drücket, laß sie aufkochen und gieß sie hernach über die Haringe.

N<sup>o</sup> 3. Schnecken auf dem Rost zuzubereiten,  
bürgerlich.

Für 12 Personen werden 2 Schock Schnecken mit siedendem Wasser zugesezt und abgesehten; hernach nimmt man sie aus den Häuschen heraus und pußt sie wie sichs gehört: schneide nämlich die Schweife ab, ziehe die Haut ganz herab, schneide von dem Kopf die Spitze hinweg, koche sie noch anderthalb Stunden in Salzwasser, gieß hernach das Wasser ab und laß sie kalt werden. Die Häuschen wasche sauber aus, daß der Schleim davon komme, lege die Schnecken hernach in ein Geschirr mit 6 Loth frischer Butter, streue ein wenig Salz und Pfeffer daran, gieb eine Zwiebel dazu laß sie auf dem Feuer einige Minuten dünsten, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Erbsenbrühe daran, laß sie aufkochen und nachher kalt werden. Dann schneide 12 Charlotten, etwas Petersilienkraut und 12 ausgelöste Sardellen auf einem Schneidebret fein zusammen und vermische es mit 8 Loth frischer Butter. Damit fülle nachher die Schnecken in die Häuschen ein, lege sie auf den Rost und laß sie nicht zu stark b.aten, damit sie im Saft bleiben.

N<sup>o</sup> 4. Schnecken auf herrschaftliche Art.

Wasche 2 Schock Schnecken im kalten Wasser sauber aus, seze sie in einen Hasen mit siedigem Wasser zum Feuer, gieb eine Hand voll Salz darein und lasse sie einige Walle aufkochen. Nimm sie aus dem Wasser und ziehe sie aus den Häuschen heraus, puße sie, ziehe die Haut nebst den Schweifen ab, schneide auch die Spitzen von dem Kopf, lege sie in lauliches Wasser und wasche sie sauber aus, damit der Schleim davon komme. Gieb sie zum zweitemal in einen kleinen Hasen nebst einem Lorbeerblatt, einer Zwiebel und dem nöthigen Salz, fülle den ganzen Hasen mit Wasser und laß sie  $1\frac{1}{2}$  Stunde langsam kochen.

Es ist aber zu bemerken, daß, wenn sie länger kochen, sie mehr hart als weich werden. Gieß sie hernach in einen Seiher oder Haarsieb und mache die Fülle wie folgt:

Schneide 8 große Zwiebeln fein, gieb dazu drei obere Raffeschalen voll Kapern, die Schale von einer Zitrone,  $\frac{1}{4}$  Pfund Sardellen, welche zuvor gepußt, gewaschen und ausgekräthet sein müssen, und etwas Petersilie mit dem Schneidmesser sehr fein zusammen, lege in ein Kastrol oder einen Tiegel  $\frac{3}{4}$  Pfund frische Butter, laß sie heiß werden, lege das Zusammengeschnittene hinein und laß es weich dünsten; gieb auch das nöthige Salz dazu, den Saft von 4 Zitronen und eine Hand voll geriebenes Brod, reib ein wenig Muskatennuß darein und mache die ganze Masse wohl untereinander. Die Häuschen von den Schnecken müssen recht sauber gewaschen werden, so daß kein Sand mehr darein bleibt und das Wasser wohl abläuft. Wenn sie trocken sind so gieb in die Häuschen etwas vor der Fülle, dann lege eine gepußte Schnecke darauf und oben darüber wieder von der Fülle, und so wird mit allen verfahren.

Lege sie dann  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten auf einen Rost über eine Gluth; sie dürfen aber nicht länger als 3 Minuten braten. Man kann sie auch im Ofen braten: nämlich wenn man sie auf ein Backblech legt, und in den Ofen braten läßt, so werden sie noch schöner und bleiben saftiger.

#### N<sup>o</sup> 5. Kabeljau, für 12 Personen 6 Pfund.

Der Kabeljau wird sauber abgewaschen, das Eingeweide herausgenommen und in Scheiben geschnitten, wie die Scheiben vom Stockfisch. Dann lege die Stücke 2 oder 3 mal in ein milchwarmes Wasser und laß sie einige Stunden darin liegen, damit sie schon ausziehen oder aufgehen.  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten gieß in ein Kastrol 2 Maß Milch und 2 Maß Wasser und laß den Sud auf dem Feuer kochen. Dann lege die Stücke in den kochenden Sud und laß sie einen starken Wall aufsteden. Darauf setze ihn vom Feuer und laß ihn einige Minuten stehen.

Wird es bald Zeit zum Anrichten, so lege die Stücke heraus auf eine Serviette und nimm die feine Haut mit dem Messer herab, löse die kleinen Gräthen heraus, lege ihn auf

eine Schüssel, reib ein wenig Muskatennuß darauf, bestreiche ihn mit etwas geschnittener Petersilie oder Schnittlauch, und gieb ihn zur Tafel. Dazu wird geklärte Butter gegeben, oder auch etwas zergangene Butter oben auf den Kabeljau.

Anmerkung. Der Kabeljau kann auch, wenn er nicht gar zu groß ist, ganz auf die Tafel gegeben werden, wenn man will.

### N<sup>o</sup> 6. Salm mit Sardellen.

Für 12 Personen schneide von 5 Pfund Salm die Haut ab, wasche denselben sauber aus, lege ihn in ein siedendes Salzwasser hinein und laß ihn einige Walle auffieden, bis er fertig ist. Setze den Sud sammt dem Salm vom Feuer, doch so, daß er nicht kalt werde. Dann wasche und gräthe 16 Sardellen aus, zerschneide sie, damit sie recht fein werden; gieb in ein Kastrol  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, thue die Sardellen dazu und laß sie auf dem Feuer kochen.

Wird es Zeit zum Anrichten, so lege den Salm auf ein sauberes Tuch, damit er ablaufet. Lege ihn auf eine Schüssel, gieß etwas von der Sardellenbutter oben darüber und gieb ihn zur Tafel. Die übrige Sardellenbutter wird abgesondert gegeben.

### N<sup>o</sup> 7. Salm blau zu fieden.

Wenn der Salm blau gesotten wird, braucht man eben soviel als oben beschrieben worden ist. Der Sud dazu wird gemacht wie hier folget:

Gieß in ein Kastrol 2 Maß Wasser, 1 Maß Wein,  $\frac{1}{2}$  Maß Essig, das nöthige Salz, eine Zitrone, welche in Scheibchen geschnitten werden muß, auch 2 Zwiebeln, 2 Zebechen Knoblauch und 2 Petersilienwurzeln, welches alles zuvor gepußt, gewaschen und Scheibchenweise geschnitten sein muß, auch etwas Bertram, 12 Nägelein und 12 weiße Pfefferkörner. Setze den Sud auf das Feuer, gieß noch  $\frac{1}{2}$  Maß Essig in ein Kastrol, mache ihn heiß und gieß ihn über den Salm, damit er blau werde. Wenn der Sud kocht, so lege den Salm hinein nebst dem Essig, in welchem der Salm blau geworden ist. Laß ihn einige Walle auffieden, dann setze ihn hinweg vom Feuer.

Ist es Zeit zum Anrichten so kann man zu den Salm Zitronen oder heiße Butter, oder kalten Meerrettig abgesondert geben.

N<sup>o</sup> 8. Salm auf den Rost.

Zu dieser Speise schneide von 4 Pfund Salm die Haut ab, wasche ihn aus, schneide daraus 20 Stücke und salze sie ein wie es gewöhnlich ist. Mache ein Finseur aus 24 Charlotten, etwas Petersilie und Thymian, auch die Schale von einer Zitrone, schneide alles recht fein, gieß in ein Kastrol  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, wenn sie heiß ist lege das Finseur hinein und laß es darin weich dünsten.  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten trockne den Salm mit einem saubern Tuch ab, tunke ein jedes Stückchen in das Finseur, lehre es wohl darin um, damit viel von dem Finseur daran hängen bleibe, lege die Stückchen auf den Rost, setze sie auf ein Kohlenfeuer und laß sie schön langsam braten. Begieß sie öfters mit dem übrigen Finseur und wende sie mehrmal auf dem Rost um, damit sie eine schöne Farbe bekommen.

Ist es Zeit zum Anrichten, so lege die Stückchen Salm schön auf eine Schüssel und gieß sie zur Tafel. Man kann auch Zitronen dazu geben.

N<sup>o</sup> 9. Lachs-Forellen à la Finseur.

Für 12 Personen schuppe 5 Pfund, reis sie auf, nimm das Eingeweide heraus, wasche sie sauber aus und salze sie ein. Wenn solche  $\frac{1}{2}$  Stunde im Salzwasser gelegen sind, so trockne sie ab und verfare damit, wie bei dem Salm auf den Rost mit Finseur gezeigt worden ist. Man kann auch Zitronen dazu geben.

N<sup>o</sup> 10. Gebackene Frösche.

Die Frösche werden zubereitet wie schon gezeigt worden ist. Wenn sie geschränkt und ausgewaschen sind, so werden sie eingesalzen, man muß sie aber  $\frac{1}{2}$  Stunde im Salz liegen lassen; dann lege sie auf ein sauberes Tuch, und trockne sie wohl ab. Zerklopfe 3 Eier, tunke sie hinein und lehre sie in Semmelmehl wohl um.

Eine halbe Stunde vor dem Anrichten backe sie in 1  $\frac{1}{2}$  Pfund heißen Schmalz schön gelb, und gieb sie hernach heiß zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 11. Gebackene Bärse.

Schuppe 12 oder 14 Bärse sauber, nimm das Eingeweide heraus, wasche dieselben im frischen Wasser aus, lege sie in ein Geschirr, salze sie wohl und laß sie  $\frac{1}{2}$  Stunde in Salz liegen; dann trockne sie sauber mit einem Tuch ab und schneide die Flossen weg, zerklopfe 2 Eier in einem Geschirr, tunke die Bärse einen um den andern hinein und kehre sie in Semmelmehl wohl um, unter welches aber eine kleine Hand voll Mehl gemischt sein muß.  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten gieb anderthalb Pfund Schmalz in eine Backpfanne, laß dasselbe heiß werden, backe sie schön goldgelb und gieb sie warm zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 12. Gebackene Gründlinge.

Reinige 1 Maß Gründlinge sauber, damit keine Steine oder sonst etwas Unreines darunter bleibe; wasche sie einige mal im frischen Wasser, laß dieses wieder ablaufen, lege die Gründlinge in ein reines Geschirr und gieß 1 Maß Milch daran, damit sie sich recht ansaugen. Wenn sie  $\frac{1}{2}$  Stunde in der Milch gelegen sind, so gieß die Milch davon ab und salze sie ein. Sie dürfen aber nur  $\frac{1}{4}$  Stunde in Salz liegen bleiben. Hernach lege sie auf ein Tuch und trockne sie wohl ab. Dann gieß sie in einen großen Seiber, gieb 2 Hände voll Mehl darauf und schütte sie wohl untereinander, damit das Mehl an denselben hängen bleibt.

Eine halbe Stunde vor dem Anrichten gieb 1  $\frac{1}{2}$  Pfund Schmalz in eine Backpfanne, laß es heiß werden und backe sie auf viermal heraus; sie bleiben aber nicht länger als 2 Minuten im Schmalz.

### N<sup>o</sup> 13. Gebackene Karpfen.

Schuppe 3 Karpfen jeden zu 2 Pfund, oder auch 2 jeden zu 3 Pfund, nimm das Eingeweide heraus, sondere die Galle von dem Eingeweide, schneide aus den Karpfen 12 oder 14 Stückchen, wasche sie sauber aus und lege sie in ein

Geschirr. Das Eingeweide wird auch einigemal ausgewaschen, in Salzwasser abgessottet, dann herausgelegt und in Stücke geschnitten. Salze die Karpfen nach Belieben ein, laß sie  $\frac{3}{4}$  Stunden in Salz liegen; hernach lege sie auf ein sauberes Tuch, trockne ein Stückchen nach dem andern ab; zerklopfe 3 Eier, tunke die Karpfen Theilweise eines nach dem andern hinein in die Eier und lehre sie in Semmelmehl um, unter welchen auch etwas Mehl sein muß; dieß geschieht zuerst mit Karpfen, dann auch mit den Bäuschlein und den Geräusch.

Dann gieb in eine Backpfanne 2 Pfund Schmalz, laß es heiß werden und backe die Karpfen nach und nach schön gelb. Ganz zuletzt werden erst die Bäuschlein oder Geräusch gebacken, dann gieb sie heiß zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 14. Blau gesottene Karpfen.

Reiß soviel Karpfen auf als oben vorgeschrieben wurde; nimm das Eingeweide heraus, sondere die Galle, und schneide die Karpfen in eben so viel Stücke, als oben gesagt wurde. Diese Karpfen werden nicht geschuppt, aber sauber ausgewaschen und in eine Tortenpfanne gelegt. Dann mache  $\frac{1}{2}$  Maß Essig heiß und gieß ihn über die Karpfen, damit sie schön blau werden. Mache einen Blausud, wie schon bei den Gründlingen beschrieben worden ist; wenn er kocht so lege die Karpfen hinein, wie auch das Eingeweide, laß sie eine starke  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen, und nimm den Faum von dem Sud herab. Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm die Stückchen Karpfen heraus, lege sie auf eine Schüssel, gieb auch das Eingeweide dazu und bringe sie zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 15 Blau gesottene Hechte.

Mache 6 Pfund Hecht auf, nimm das Eingeweide heraus und sondere die Galle von der Leber; gieb aber Obacht, damit die Leber nicht zerreiße. Dann schneide die Hechte in 12 kleine Stückchen, wasche sie sauber aus, lege sie auf eine Tortenpfanne, mache  $\frac{1}{4}$  Maß Essig heiß und gieß sie oben darauf, damit sie blau werden. Der Blausud wird gemacht, wie oben gemeldet worden ist. Wenn er kocht so lege die Hechte hinein und laß sie einige Minuten kochen. Zur Zeit des Anrichtens gieb sie zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 16. Gesottene Krebse

Lebe Krebse aus soviel man will, damit nicht etwa Todte darunter sind; wasche sie sauber und mache den Sud dazu, wie hier folgt: Gieß in ein Kastrol 2 Maß Wasser, gieb eine starke Hand voll Salz dazu, wie auch eine Petersilienwurzel, eine gelbe Rübe, welche aber zuvor gepuht, gewaschen und in kleine Stückchen geschnitten sein muß, auch die Schale von einer Zitrone, ein wenig Bertram Basilie u. Thimian, auch eine kleine Hand voll Kümmel und lege die Krebse hinein.  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten laß sie einige Walle stark aufkochen, dann lege die Krebse heraus, nimm den Kümmel von denselben, lege sie dann auf eine Schüssel und gieb sie heiß zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 17. Gebratene Schleihen auf dem Rost.

Schuppe 12 oder 14 Schleihen sauber, nimm das Eingeweide heraus, schneide die Flossen davon, wasche sie sauber aus, lege sie in ein Geschirr, salze sie und laß dieselben  $\frac{1}{2}$  Stunde im Salz liegen, dann trockne sie mit einem saubern Tuch ab und durchziehe sie mit etwas Salbei. Gieb in ein Kastrol  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, laß sie zergehen, tunke die Schleihen hinein, sonach kehre sie in Semmelmehl um und lege sie auf einen Rost.

Setze den Rost  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten auf eine Gluth und brate die Schleihen schön langsam; sie müssen aber öfters mit zergangener Butter oder Schmalz begossen werden, damit sie recht saftig werden. Auch muß man öfters dieselben umwenden, daß sie nicht anbrennen. Wird es Zeit zum Anrichten, so lege sie auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel. Du kannst auch eine Zitrone dazu geben, oder zergangene Butter mit Zitronensaft.

### N<sup>o</sup> 18. Gebratene Bücklinge.

Nimm 12 oder 14 Bücklinge, schneide jeden den halben Kopf sowie auch die Flossen ab, nimm das Eingeweide heraus, ziehe die Haut ab, gieb in eine Tortenpfanne 6 Loth Butter, laß dieselbe zergehen, und lege die Bücklinge darauf.  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten setze die Tortenpfanne auf eine Gluth; wenn sie auf einer Seite fertig sind, so wende sie um



auf die andere Seite, dann lege sie auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 19. Gebratene Austern.

Mache 60 Austern auf, puße die Härte ab, mache die Austern mit dem Messer unten los, gieß etwas frische Butter in eine jede Auster, auch drücke ein wenig Zitronensaft darein, streue ein wenig Semmelmehl darauf und setze sie auf ein Backblech oder auf einen Rost; 3 Minuten vor dem Anrichten setze den Rost auf eine Gluth oder das Backblech in einen heißen Backofen, damit sie geschwind braten. Wenn das Brod welches auf die Austern gelegt worden ist, schön gebacken oder grillirt ist, so nimm die Austern von dem Blech oder Rost, lege sie auf eine Schüssel und gieb sie hernach zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 20. Austern auf eine andere Art kalt zu geben.

Mache eben so viele Austern auf, wie oben gemeldet worden ist, nimm die Härte hinweg, mache die Austern mit dem Messer los und wende sie um; setze sie auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel. Zu diesen werden Zitronen absondert gegeben.

---

## XV. C o m p o t e.

---

### N<sup>o</sup> 1. Compote von Kirschen.

Pflücke von 400 Kirschen die Stiele ab, nimm auch die Kerne heraus, gieb in ein Kastrol  $\frac{3}{4}$  Pfd. Zucker nebst einen kleinen Stückchen Zimmt und  $\frac{1}{4}$  Maß Wein und setze solches auf ein Feuer. Wenn der Zucker nebst dem Wein ei-

nige Walle aufgekoht hat so nimm den Faum von dem Zucker ab, lege die ausgekernten Kirschen hinein, laß sie mitkochen bis der Saft ganz kurz ist und richte die Kirschen auf die Compoteschale an, aber ohne Saft. Ist der Saft nicht kurz genug so laß ihn kürzer kochen, d. h. wenn man ihn mit dem Löffel aufhebet und herablaufen läßt, so muß er sich ziehen gleich einen Faden. Dann gieß ihn über die Kirschen, du kannst auch klein geschnittenes Brod in Schmalz backen und um die Kirschen herum stecken, oder auch kleine Stückchen Bisquit nach Belieben.

## N<sup>o</sup> 2. Compote von Aepfeln.

Schneide 20 Borsdorfer Aepfel in der Mitte entzwei, schäle sie ab, schneide den Bußen heraus und lege sie in ein sauberes Wasser, nimm 6 große saure Aepfel, schneide sie Stückweise zusammen, lege sie in ein Kastrol nebst den Schelfen von den Borsdorfer Aepfeln, gieß 2 Maß Wasser daran und laß die Schelfen nebst den Aepfelstücken ganz weich verkochen. Lege ein sauberes Tuch auf eine Schüssel, gieß den Saft nebst den zusammengekochten Schelfen und Aepfelstückchen hinein und drücke alles wohl durch das Tuch, so daß kein Tropfen Saft darin bleibe. Nimm die Stückchen geschälte Aepfel aus dem Wasser heraus, lege sie in ein sauberes Geschirr, gieß den durchgemachten Saft daran, gieb ein kleines Stückchen Zimmet, die Schale von einer Zitrone,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und  $\frac{1}{4}$  Maß Wein dazu, setze sie auf das Feuer und laß sie weich kochen. Dann nimm sie mit dem Löffel heraus, und richte sie gleich auf die Schüssel an, auf welcher du sie haben willst.

Den Saft mache wieder durch ein sauberes Tuch, gieb noch  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker hinein, setze den Syrup auf das Feuer und nimm den Faum hinweg; laß ihn aber sehr langsam kochen, damit er schön hell werde. Laß ihn auch ganz kurz einkochen, so daß wenn du einen Löffel voll aufgießest, er von dem Löffel gleich einem Faden ablaufe. Drücke hernach den Saft von einer Zitrone daran, setze ihn vom Feuer und gieß ihn in eine flache Tortenpfanne oder in ein flaches Geschirr. Wenn er kalt ist, so schneide ihn wie Bänder und belege das Compote damit.

### N<sup>o</sup> 3. Compote von gelben Rüben.

Nuße 10 gelbe Rüben und wasche sie sauber; schneide sie sehr fein und zwar so, daß ein Stückchen so groß und fein werde als das andere, und gieß in ein Karamellkastrol oder sonst in eine Pfanne von Messing 2 Maß Wasser. Wenn solches kocht, so lege die geschnittenen gelben Rüben hinein, blanchire sie einige Walle, gieß sie in einen Seiher oder Har- sieb mit kalten Wasser ab und laß sie wohl ablaufen. Schneide von einer Zitrone die Schale ab und schneide sie recht fein länglich. Auch schneide 6 Loth Zitronat so fein, als die Zi- tronenschale, lege beides in ein Kastrol, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Wasser, oder noch besser  $\frac{1}{4}$  Maß Wein daran und gieß auch  $\frac{1}{4}$  Pf. Zucker dazu. Setze den Sud auf ein Feuer und koche ihn so lange bis er kurz wird; nimm den Schaum ab, lege die gel- ben Rüben hinein, setze die ganze Masse nochmal auf ein Koh- lenfeuer, laß sie etwas kochen und richte sie auf eine Schüssel au; den Saft aber koche noch etwas kürzer, gieß ihn über die gelben Rüben und gieß sie zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 4. Compote von Weichseln.

Zupfe von 500 Weichseln die Stiele ab, nimm die Kerne aus, thue den Saft in ein Kastrol, gieß  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker dazu, gieß auch noch  $\frac{1}{8}$  Maß Wasser hinein und laß den Zucker sammt den Saft mit dem Wasser einkochen. Dann gieß die ausgekernten Weichseln hinein, lege noch ein kleines Stückchen Zimmet wie auch die Schale von einer Zitrone da- zu, und laß alles einige Walle aufkochen. Darauf nimm sie mit einen Schaumlöffel heraus und lege sie auf eine Schüssel.

Ist es Zeit zum Anrichten, so setze den Saft auf eine Gluth, laß ihn so kurz kochen wie einen starken Syrup, und gieß ihn über die Weichseln. Man kann auch mit kleinen Bis- quiten oder mit etwas gebackenem Brod das Compote garni- ren und es zur Tafel geben.

### N<sup>o</sup> 5. Compote von Himbeeren.

Lesse anderthalb Maß Himbeeren sauber, wasche sie im frischen Wasser aus, gieß sie in einen Seiher oder ein Har- sieb, damit das Wasser wohl ablaufe. Sonach gieß in ein

Kastrol  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, wie auch  $\frac{1}{4}$  Maß Wasser, setze das Kastrol auf eine Gluth und laß den Zucker verkochen. Dann setze die Himbeeren dazu, laß sie einige Walle aufkochen, nimm den Faum ab und gieß das Compote durch einen Seiher, unter welchen aber eine Schüssel oder ein anderes Geschirr stehen muß, damit der Saft von dem Compote hineinlaufe. Den Saft gieß wieder in ein Kastrol, laß ihn so einkochen, wie schon bei den Weichseln und Kirschen gelehrt wurde, und gieß ihn über das Compote. Wird es Zeit zum Anrichten, so gieb es zur Tafel.

Anmerkung. Man kann es auch mit Brod oder etwas Anderem garniren.

#### N<sup>o</sup> 6. Compote von Johannisbeeren.

Zupfe anderthalb Maß Johannisbeeren ab, wasche sie sauber aus, gieb in ein Kastrol  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker und  $\frac{1}{4}$  Maß Wasser und laß den Zucker wohl verkochen. Lege die Johannisbeeren dazu und laß sie einige Walle aufkochen. Dann gieß sie in einen Seiher und verfare damit, wie bei den Himbeeren die Rede war.

#### N<sup>o</sup> 7. Compote von Erdbeeren.

Lege anderthalb Maß Erdbeeren sauber aus, und wasche dieselben im frischen Wasser ab; gieb in ein Kastrol  $\frac{3}{4}$  Pf. Zucker, wie auch  $\frac{1}{4}$  Maß Wasser und laß den Zucker wohl verkochen; dann lege die Erdbeeren hinein, gieb noch ein Stückchen Zimmet dazu, laß die Erdbeeren einen Wall aufkochen, gieß sie in einen Seiher, damit der Saft ablaufe; richte die Erdbeeren auf eine Schüssel, laß den Saft einkochen, gieß ihn hernach über das Compote und gieb es zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 8. Compote von Pfirschen.

Schneide 30 bis 36 Pfirschen jede in der Mitte entzwei, schäle sie ab und lege sie in frisches Wasser. Die Kerne nimm heraus, blanchire sie im Wasser wie Mandeln, ziehe die Haut ab, gieß in ein Kastrol 2 Maß Wasser und blanchire die geschälten Pfirschen mit einem Wall, damit die Säure davon komme. Darauf nimm sie heraus, gieß in ein Kastrol

$\frac{1}{4}$  Maß Wasser und lege  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, auch ein kleines Stückchen Zimmet und die Schale von einer Zitrone dazu. Laß den Zucker verkochen, gieb die blanchirten Pfirschen hinein und laß sie darin weich kochen.

Hernach nimm ein Stückchen nach dem andern heraus, richte sie auf eine Schüssel an, den Saft aber treib durch ein reines Tuch in ein anderes Kastrol und gieb die Kerne von den Pfirschen auch dazu. Laß den Saft so kurz einkochen, wie einen dicken Syrup, welchen man zu dem Compote bei Aepfeln brauchet, gieß eine halbe obere Kaffeschale voll Marasqi dazu und den Syrup über das Compote. Die Kerne lege neben auf das Compote herum, und gieb es hernach zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 9. Compote von Aprikosen.

Schneide 16 Aprikosen, jede in 2 Theile, schäle sie ab, lege sie in kaltes Wasser, und verfabre mit ihnen und den Kernen so, wie bei den Pfirschen gezeigt worden ist.

#### N<sup>o</sup> 10. Compote von Birnen.

Schäle 20 große oder 40 kleine Birnen ab, die kleinen laß ganz, die großen aber schneide in 2 Theile. Lege sie in frisches Wasser, gieß in einen Kastrol 1 Maß Wasser, gieb auch  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Loth Tournesol und ein Stückchen Zimmet nebst den Birnen hinein, setze sie auf eine Gluth, decke sie zu und laß sie langsam kochen. Wenn die Birnen weich sind, so nimm sie heraus und lege sie auf eine Schüssel, mache den Saft durch ein reines Tuch in ein saubres Kastrol und laß ihn so stark einkochen, wie den Syrup von Aepfeln. Wird es Zeit zum Anrichten, so gieß den Syrup darüber, und gieb das Compote zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 11. Compote von Birnen, auf eine andere Art.

Schäle 40 kleine Birnen ab, laß die Hälfte von den Stielen daran und lege sie in eine Schüssel; die Birnen dürfen aber nicht ausgewaschen werden. Gieb eine starke Hand voll Mehl daran, mische die Birnen untereinander, damit das

Mehl daran hängen bleibe; laß in einer Backpfanne anderhalb Pfund Schmalz heiß werden und backe die Birnen schön langsam, damit sie weich und gelb werden. Wird es Zeit zum Anrichten, so bestäube sie stark mit Zucker und Zimmet, richte sie auf eine Schüssel an, und gieb sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 12. Compote von Birnen, noch auf eine andere Art.

Backe 40 kleine Birnen in Schmalz, wie bei den vorherigen die Rede war; gieß in einen Kastrol  $\frac{1}{4}$  Maß Wein und gieb auch  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, ein Stückchen Zimmet, ein wenig Tournesol und 4 Loth fein würfelartig geschnittenen Zitronat dazu. Laß den Syrup etwas einkochen und nimm den Faum davon ab. Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm den Tournesol und das Stückchen Zimmet von dem Syrup heraus, gieß ihn über die Birnen, und gieb sie hernach zur Tafel.

N<sup>o</sup> 13. Compote von Borsdorfer Äpfeln mit Weinkreme.

Schäle 18 Borsdorfer Äpfel und höhle sie mit einem Rübenbohrer so aus, daß der äußere Theil so dick ist, als ein starker Federkiel. Mache einen Weinkreme, wie schon beschrieben worden ist, fülle die Borsdorfer Äpfel damit an daß sie voll werden, die obere Oeffnung mache mit ein Stückchen Brod zu, lege die Äpfel auf eine Tortenpfanne, streue etwas Mehl darauf und backe sie in 2 Pfund Schmalz schön gelb.

Wird es Zeit zum Anrichten, so lege die Äpfel auf eine Schüssel, stäube Zucker und Zimmet darauf, und gieb sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 14. Compote von Äpfeln, auf eine andere Art.

Schäle 20 Borsdorfer Äpfel, schneide sie in der Mitte entzwei und lege sie in ein kaltes Wasser. Dann gieß in ein Kastrol  $\frac{1}{2}$  Maß Wein und  $\frac{1}{4}$  Maß Wasser, gieb die Schale

von einer Zitrone, ein Stückchen Zimmet,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und die Aepfel dazu, und setze das Ganze auf eine Gluth. Wenn die Aepfel weich sind so nimm sie heraus, lege sie auf eine Schüssel, mache den Saft durch ein sauberes Tuch in ein reines Kastrol, gieb auch  $\frac{1}{4}$  Pfund kleine und große Rosinen dazu, welche aber zuvor gelesen und gewaschen sein müssen und laß den Saft ganz kurz einkochen, so daß er einen Syrup gleich werde.

Ist es Zeit zum Anrichten, so gieß den Saft über die Aepfel und gieb sie zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 15. Compote von Aepfeln, auf noch eine andere Art.

Schäle 20 Aepfel, schneide jeden in 2 Theile, nimm auch die Buchen heraus, lege die Aepfel auf eine Tortenpfanne, gieß  $\frac{1}{8}$  Maß guten Spiritus oder guten Arack daran und laß sie  $\frac{1}{4}$  Stunde stehen. Dann streue eine starke Hand voll Mehl darauf, mische sie untereinander, backe sie in eine Backpfanne mit anderthalb Pfund heißen Schmalz schön gelb, lege sie auf eine Tortenpfanne und spicke sie recht schön mit Zitronat. Dann lege sie auf eine Schüssel oder Schale, gieß in ein Kastrol  $\frac{1}{4}$  Maß Burgunderwein, gieb auch  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker dazu, laß den Burgunderwein bis auf die Hälfte einkochen und nimm den Faum ab. Wird es Zeit zum Anrichten, so gieß den Saft darüber und gieb sie zur Tafel.

Anmerkung. Auf diese Art kann man auch das Birnen- und Aprikosen-Compote zubereiten.

### N<sup>o</sup> 16. Compote von Melonen.

Schäle eine große und 2 kleine Melonen ab, schneide sie in kleine Stückchen und wasche sie sauber aus. Gieß in einen Kastrol  $\frac{1}{4}$  Maß Wein, gieb  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, wie auch ein kleines Stückchen Zimmet dazu und laß den Zucker auf den Feuer verkochen. Sonach lege die in Stückchen geschnittene Melonen darein, laß sie einige Walle aufkochen, nimm den Faum mit einen Löffel ab, lege die Melonen auf eine Schüssel, dann koche den Syrup ganz kurz, wie bei dem Compote von Birnen die Rede war, gieß ihn über das Compote und gieb es zur Tafel.

N<sup>o</sup> 17. Compote von Ananas.

Schneide 2 oder 3 Ananas in Scheiben, wenn du das Aeußere erst sauber weggeschnitten hast; gieß in ein Kastrol  $\frac{1}{2}$  Maß Wein, gieb  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und ein Stückchen Zimmet dazu, laß den Zucker einen Ball aufkochen, wasche die Ananas in frischem Wasser sauber aus und laß sie langsam kochen. Wenn sie weich sind so nimm sie heraus, lege sie auf eine Schüssel, koche den Syrup ganz kurz wie oben schon gezeigt worden, gieß ihn über das Compote, und gieb es zur Tafel.

N<sup>o</sup> 18. Compote von Zwetschgen.

Schäle 150 Zwetschgen ab, nimm die Kerne heraus, lege sie in ein frisches Wasser, gieb in ein Kastrol  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Wein oder Wasser dazu, sowie auch die Schalen von einer Zitrone und ein Stückchen Zimmet, laß den Zucker verkochen, sonach lege die Zwetschgen hinein und laß sie einige Walle aufkochen. Wenn sie weich sind so nimm sie heraus und lege sie auf eine Schüssel. Den Syrup laß ganz kurz kochen, wie schon gesagt, dann gieß ihn über die Zwetschgen und gieb sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 19. Compote von Stachelbeeren.

Zupfe von anderthalb Maß guten zeitigen Stachelbeeren die Stiele ab, blanchire sie nur einen Ball im Wasser, gieß solches wieder ab, und schwemme sie nochmals im kalten Wasser ab, damit sie kalt werden. Gieß in einen Kastrol  $\frac{1}{2}$  Maß Wein, gieb  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, ein Stückchen Zimmet und die Schale von einer Zitrone dazu, (welche aber zuvor auf Zucker abgerieben werden muß), und laß den Zucker auf dem Feuer verkochen, so daß der Wein zur Hälfte einkocht. Dann gieb die blanchirten Stachelbeeren hinzu, laß sie noch einen Ball aufkochen, nimm sie mit einem Faumlöffel heraus und lege sie auf eine Schüssel.

Den Syrup koche so kurz, als wie bei anderen Compote geschehen ist, dann gieß ihn über die Stachelbeeren und gieb sie zur Tafel.



### N<sup>o</sup> 20. Compote von Amarellen.

Schneide Amarellen in eben der Anzahl, wie bei den Weichseln angegeben worden ist, in der Mitte entzwei, nehme die Kerne heraus, schäle sie ab, lege sie in frisches Wasser und blanchire sie einen Wall. Dann gieß in ein Kastrol  $\frac{1}{2}$  Maß Wein, gieß  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker dazu, wie auch ein kleines Stückchen Zimmt und die Schale von einer Zitrone, laß den Zucker verkochen, lege hernach die Amarellen hinein und laß sie noch einige Walle aufkochen. Nimm sie wieder heraus, lege dieselben auf eine Schüssel, den Saft aber treib durch ein reines Tuch in ein sauberes Kastrol, setze ihn auf eine Gluth und faume ihn sauber ab, laß ihn ganz kurz einkochen gleich den Syrup von Aepfeln, und so gieß ihn über die Amarellen.

### N<sup>o</sup> 21. Compote von Mirabellen.

Schneide Mirabellen von einander, schäle sie ab, lege sie in ein frisches Wasser, blanchire sie auch einige Walle, und verfare ganz damit, wie bei den Amarellen.

### N<sup>o</sup> 22. Compote von Renekloß.

Schneide nach Maßgabe des Gebrauchs Reneklo in der Mitte von einander, und verfare ganz damit wie mit den Amarellen.

### N<sup>o</sup> 23. Compote von Brustbeeren.

Wasche anderthalb Pfund Brustbeeren im frischen Wasser aus, gieß in einen Kastrol  $\frac{1}{2}$  Wein, gieß auch  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und ein Stückchen Zimmt dazu, laß den Zucker mit dem Wein verkochen, lege sonach die Brustbeeren hinein und laß sie auch einige Walle aufkochen. Nimm den Faum ab, und lege die Brustbeeren mit einen Faumlöffel auf eine Schüssel.

Den Syrup koche so kurz wie oben gesagt worden, nimm den Zimmt heraus, gieß den Syrup über das Compote und gieß es zur Tafel.

N<sup>o</sup> 24. Compote von Borsdorfer Aepfel.

Schneide 16 Borsdorfer Aepfel jeden in 2 Theile, schäle dieselben ab, schneide den Bugen heraus, höhle mit einem Rübenbohrer ein jedes Stück noch etwas aus, nämlich so, wie man die Artischocken auszubohren pflegt; sonach lege sie in ein frisches Wasser, gieß in einen Kastrol  $\frac{1}{2}$  Maß Wein und  $\frac{3}{4}$  Maß Wasser hinein, gieß  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, ein kleines Stückchen Zimmet und die Schale von einer Zitrone dazu. Dann lege auch die Aepfel bei und laß sie weich kochen; man muß aber Obacht geben, daß sie nicht zerfahren, nimm sie mit einem Faumlöffel heraus, lege sie auf ein sauberes Tuch, damit die Feuchtigkeit ablaufe; lege in ein jedes ausgehöhlte Stück 4 bis 5 eingemachte Weichseln und richte sie schön auf eine Schüssel; den Saft laß durch ein reines Tuch in ein sauberes Kastrol laufen, und koche den Syrup wie oben schon gesagt worden. Wenn er kalt ist so schneide ihn mit dem Messer in Stücken, oder lege ihn mit einem Löffel darüber, wie schon mehrmal gezeigt worden ist.

N<sup>o</sup> 25. Compote von kleinen Muskateller-  
Birnen.

Schäle 100 Stück Muskateller Birnen ab, schneide die Stiele halb ab, lege sie in frisches Wasser, gieß in ein Kastrol  $\frac{1}{2}$  U. Zucker, ein wenig Zimmet und die Schale von einer Zitrone, gieß auch  $\frac{1}{4}$  Maß Wein und  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser daran, setze das Kastrol auf ein Kohlenfeuer, lege die abgeschälten Birnen hinein, gieß auch ein wenig Tournesol dazu und laß die Birnen daren weich werden; sodann nimm sie mit einem Faumlöffel heraus und lege sie auf eine Schüssel. Den Saft treib durch ein reines Tuch in ein sauberes Kastrol, laß ihn so kurz kochen, daß er einen starken Syrup gleich werde, gieß ihn warm über die Birnen, und gieß sie hernach zur Tafel.

N<sup>o</sup> 26. Marmelade von Aepfeln.

Schäle 14 oder 16 Aepfel, schneide dieselben in kleine Theile, lege sie in ein sauberes Wasser, wasche sie sauber aus und lege sie in ein Kastrol, gieß  $\frac{1}{2}$  Maß Wein wie auch  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser dazu, sammt einem Stückchen Zimmet, nebst

der Schale von einer Zitrone und  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker. Laß die Aepfel ganz verkochen, so daß die Masse so dick als ein Kindsbrey werde; sonach mache die verkochten Aepfel durch ein Haarsieb und lege das Durchgemachte in ein reines Kastrol.

Wird es Zeit zum Anrichten, so mache die Marmelade heiß, richte sie auf eine Schüssel an, streue oben darüber etwas fein gestoßenen Zucker, mache ein Plätteisen heiß, und halte solches oben auf den Zucker, damit er eine schöne Farbe bekommt. Man kann auch die Marmelade mit gebackenen Krusten oder kleinen Bisquiten garniren und so zur Tafel geben.

### N<sup>o</sup> 27. Compote von Quitten.

Schneide 14 Quitten eine jede in 4 Theile, schäle sie ab, schneide jeden sehr klein, damit sie im kochen recht weich werden; wasche sie sauber aus, lege sie in ein Kastrol, gieß  $\frac{3}{4}$  Maß Wein und  $\frac{3}{4}$  Maß Wasser dazu, gieß auch  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker nebst einem Stückchen Zimmet und der Schale von einer Zitrone dazu, und setze die Masse auf ein Kohlenfeuer, damit sie langsam einkocht. Wenn die Quitten ganz kurz eingekocht und noch nicht weich sind, so gieß noch  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser oder noch besser  $\frac{1}{2}$  Maß Wein daran. Wenn sie ganz verkocht sind, so verfare damit wie bei der Aepfel-Marmelade die Rede war.

### N<sup>o</sup> 28. Compote von Histen.

Wasche  $\frac{3}{4}$  Maß ausgekernte Histen sauber aus, lege sie in ein Kastrol, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Wein und  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser bei, gieß auch  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, ein Stückchen Zimmet, wie auch die Schale von einer Zitrone dazu. (Wohlgemerkt, der Zimmet und die Zitronenschale werden herausgenommen, ehe das Compote angerichtet wird).

Setze das Kastrol mit dem Compote auf eine Gluth, laß sie weich werden, richte sie auf eine Schüssel, koche den Saft ganz kurz, gieß ihn über das Compote und gieß es hernach zur Tafel. Man kann es auch mit gebacknem Obst garniren.

Anmerkung. Marmelade von Histen wird eben so gemacht wie Compotemarmelade von Quitten; nur ist zu bemerken, daß man statt  $\frac{3}{4}$  eine ganze Maß dazu nehmen müsse.

---

## XVI. Süße Sulzen.

---

### N<sup>o</sup> 1. Süße Sulze von Zitronen.

Der Kalbsstand dazu wird bereitet wie hier folget: Für 12 Personen schneide von 8 Kalbsfüßen das Fleisch ab, hacke die Beine zusammen, wasche sie sauber aus, lege das Fleisch nebst den zusammengehauenen Röhrbeinen in einen Kessel oder Hafen, gieß 3 Maß Wasser daran und setze sie an das Feuer. Wenn solche anfangen zu kochen, so nimm den Faum mit einem Faumlöffel herab und gieb die Schalen von einer Zitrone dazu, damit der Kalbsstand recht hell werde. Wenn die Kalbsfüße ganz weich sind, und das Wasser bis auf 2 Maß eingekocht ist, so mache den Stand durch ein sauberes Tuch in ein reines Geschirr und laß den Stand stehen; die Kalbsfüße lege in ein sauberes Wasser und laß sie ebenfalls kalt werden.

Die Kalbsfüße können gebacken als Beilage zum Gemüse verwendet werden; sonach reib von 6 Zitronen die Schalen ganz auf Zucker ab, den gestandenen Kalbsstand setze in ein sauberes Kastrol, gieb die abgeriebenen Zitronen auch dazu, und drücke den Saft von sechs Zitronen hinein, gieß anderthalb Maß Wein daran, gieb auch 12 Nägelein, ein kleines Stückchen Zimmet und  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker dazu, setze die ganze Masse auf ein Kohlenfeuer, laß sie langsam kochen und verkoste die Sulze, ob nicht etwa noch etwas Zucker nothwendig sei. Wenn sie einige Minuten gekocht hat, so schlage von 6 Eier das Weiße zu einem gelinden Schnee, mische ihn unter die Sulze, oben auf die Sulze lege einen Deckel mit Kohlen, damit sich dieselbe aufziehe und sich breche;

dann binde ein Tuch auf einen Stuhl über eine Form an die 4 Beine mit Bindfaden sehr fest und gieß die Sulze hinein; man setz aber deswegen zuvor eine Form oder anderes Geschirr darunter, damit die Sulze hineinlaufen kann. Was schon durchgelaufen ist fülle oben wieder darauf, damit die Sulze immer heller und klärer werde, und so verfähre so lange bis die Sulze ganz hell ist, dann wird sie so fortlaufen bis auf den letzten Tropfen.

Hernach gieß die durchgelaufene Sulze in eine saubere Form oder auch in kleine Förmchen nach Belieben wie man will, setze sie an einen kalten Ort, oder wenn du Eis hast auf dasselbe so ist es noch besser. Wird es Zeit zum Anrichten, so tunke die Form in ein lauliches Wasser, damit sich die Sulze von der Form abledige, stürze sie auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 2. Süße Sulze von Pomeranzen oder Apfelsinen.

Der Kalbsstand wird eben so zubereitet wie oben. Reib auf einen Reibeisen oder noch besser auf Zucker 4 süße Pomeranzen oder Apfelsinen ab, lege den Kalbsstand in ein sauberes Kastrol und gieb die abgeriebenen Pomeranzen oder Apfelsinen und den Saft daran. Dann nimm von 4 Zitronen den Saft dazu, damit die Sulze stark werde; gieb auch ein kleines Stückchen Zimmt hinein, gieß  $\frac{1}{2}$  Maß Wein nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker daran. Setze die ganze Masse auf ein Feuer und verfähre damit, wie bei der Zitronensulze gezeigt worden ist.

### N<sup>o</sup> 3. Süße Sulze von Arack.

Diese Sulze wird zubereitet gleich der erstern, welche ganz fertig gemacht und geklärt wird. Dann läßt man sie durchlaufen, thut zwei obere Kaffeschalen voll Arack hinein, füllt die Sulze in eine Form und läßt sie stehen bis zum Gebrauch.

### N<sup>o</sup> 4. Süße Sulze von Weichselsaft.

Zu dieser Sulze wird eben die Quantität Kalbsstand, Wein, Zucker, wie auch Zitronen genommen, wie schon be-

geschrieben worden ist, und wird auch so zubereitet, wie bei der Zitronensulze die Rede war. Nur ist dabei zu bemerken, daß man den Weichselsaft nicht eher hinein thun darf, bis die Sulze geklärt ist; so wie man die Sulze vom Feuer hinwegnimmt, so muß man  $\frac{1}{4}$  Maß Weinsaft darunter mischen, und dann erst durchlaufen lassen, so wie schon mehrmal gezeigt worden ist. Hernach gieß sie in eine Form und verfahre damit, wie mit den Vorhergehenden.

### N<sup>o</sup> 5. Süße Sulze von Brunnenkresse (Bitterkresse.)

Diese Sulze wird eben so zubereitet wie bei der erstern gezeigt worden ist; nur ist dabei zu bemerken, daß, wenn die Sulze ganz geklärt ist, erst der Saft von der Brunnenkresse darunter komme. Dieser Saft wird zubereitet, wie hier folgt:

Stoße 2 Hände voll sauber gepuhter und ausgewaschener Brunnenkresse in einen Mörser recht fein zusammen, dann lege sie in ein sauberes Tuch und drücke den Saft in ein reines Geschirr. Hernach mache ihn noch einmal durch eine feine Serviette, damit er recht hell und klar werde; gieß von diesem Saft 2 obere Kaffeschalen voll unter die Sulze, mache sie mit einen Löffel untereinander, gieß die Sulze in eine saubere Form, und laß sie stehen bis zum Gebrauch.

### N<sup>o</sup> 6. Süße Sulze von Quitten.

Man schäle 8 bis 10 schöne Quitten und reibe dieselben auf einen Reibeisen zusammen, thut das Zusammengeriebene in ein reines Geschirr, leget einen Deckel darauf und läßt es über Nacht stehen. Den andern Tag lege die zusammengeriebenen Quitten in eine reine Serviette, drücke den Saft in ein Geschirr, gieß 1 Maß Wein dazu, ein Stückchen Zimmt, 10 ganze Nägelein, den Saft von 6 Zitronen und  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker. Setze die ganze Masse zum Feuer, laß sie einige Walle auffieden, dann gieß den schon beschriebenen Kalbsstand dazu und laß sie noch einmal aufkochen; nimm den Schaum davon ab und mache sie hell wie schon bei den Zitronensulzen gezeigt wurde. Wenn sie durchgelaufen ist, so gieß sie in

eine Form oder Schale und setze dieselbe an einen kalten Ort. Wird es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 7. Süße Sulze von Erdbeeren.

Stoße 1 Maß Erdbeeren im Mörser, dann nimm sie heraus, drücke den Saft durch eine Serviette in ein Kastrol, gieß  $\frac{3}{4}$  Maß Wein bei und gieb auch ein kleines Stückchen Vanille nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, den Saft von 6 Zitronen und den schon beschriebenen Kalbsstand dazu. Setze die ganze Masse zum Feuer und laß sie nur ein wenig kochen. Mache die Sulze hell, laß sie durch ein reines Tuch laufen, gieß sie in eine Form und verfare damit wie schon mehrmal gezeigt worden ist.

N<sup>o</sup> 8. Süße Sulze von Erdbeeren auf eine andere Art.

Diese Sulze wird ganz zubereitet wie jene von Arack. Gieß in eine Form etwas von der Sulze und laß es stehen; Nimm 2 starke Hände voll Erdbeeren, lies sie sauber, wasche sie einigemal im frischen Wasser aus und lege sie auf eine saubere Serviette, damit das übrige Wasser ablaufe. Wenn die wenige Sulze in der Form gestanden ist, so lege die Erdbeeren hinein, aber so, daß sie schön gleich ausgetheilet werden, damit an einen Ort so viele als an den andern kommen. Sonach gieß die Sulze darüber und stelle sie auf Eis oder in einen kalten Keller, damit sie gestehe. Wird es Zeit zum Anrichten, so tunke die Form in ein lauliches Wasser, stürze sie auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 9. Süße Sulze von Himbeersaft.

Gieß in ein Kastrol 1 Maß guten Wein, gieb dazu 4 Loth gekochte Hausenblasen, ein Stückchen Zimmet,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker, 3 abgeriebene Zitronenschalen und den Saft von 6 Zitronen und setze die ganze Masse zum Feuer. Wenn sie einige Walle aufgeköcht hat so nimm sie vom Feuer weg, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß vom eingemachten Himbeersaft dazu, mache die Sulze durch ein sauberes Tuch, gieß sie in eine Form und laß sie

an einen kalten Ort stehen. Wird es Zeit zum Anrichten, so verfare damit wie schon öfters gezeigt worden ist.

### N<sup>o</sup> 10. Süße Sulze von Burgunderwein.

Gieß in ein Kastrol 1 Maß Burgunderwein, gieß 4 Loth wohlgekochte Hausenblase, 4 auf Zucker abgeriebene Pomeranzenschalen, auch den Saft davon, den Saft von 4 Zitronen, ein Stückchen Vanille und  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und setze die ganze Masse zum Feuer. Wenn sie heiß ist so mache die Sulze durch ein reines Tuch, gieß sie in eine Form und verfare damit wie bei den vorhergehenden schon gezeigt worden ist.

Anmerkung. Diese Sulze darf nicht kochen, weil sonst der Burgunderwein seine Farbe verliert.

### N<sup>o</sup> 11. Pomeranzensulze auf eine andere Art.

Nimm 8 Pomeranzen, 4 davon werden auf Zucker abgerieben, das Abgeriebene lege in ein Kastrol, gieß 1 Maß Champagnerwein hinzu, gieß auch 4 Loth wohlgekochte Hausenblase dazu und setze die ganze Masse auf ein Kohlenfeuer. Wenn die Sulze anfängt heiß zu werden, so setze dieselbe vom Feuer, nimm den Schaum ab, mache sie durch ein sauberes Tuch, gieß sie in eine Form und verfare damit wie bei den Obenstehenden.

### N<sup>o</sup> 12. Süße Sulze von Orange- (Pomeranz-) Blüthe.

Lege eine Hand voll Orangeblüthe sauber aus, gieß in ein Kastrol eine Maß Wein, blanchire die Orangenblüthe einige Male im Wasser, dann gieß den Sud ab, thue sie zu dem Wein, gieß auch den Saft von 6 Zitronen dazu, wie auch  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker nebst  $\frac{1}{8}$  Maß Champagner auch den schon beschriebenen Kalbsstand dazu, und setze die Masse zum Feuer. Wenn die Sulze anfängt zu kochen so nimm den Faum ab, kläre oder mache dieselbe hell mit Eierweiß, wie schon mehrmal gezeigt worden ist; laß sie durch ein reines Tuch laufen, gieß sie in eine Form und laß sie stehen.



Wird es Zeit zum zum Anrichten, so tunke die Form in ein lauliches Wasser, stürze sie auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 13. Süße Sulze von Weinnägelein.

Laß eine Hand voll Weinnägelein in  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und  $\frac{1}{4}$  Maß Wein langsam kochen, dann drücke den Saft durch ein reines Tuch und mache eine süße Sulze, wie schon gezeigt worden ist. Gieß den Weinnägeleinsaft dazu, setze sie zum Feuer, laß sie einige Walle aufkochen, nimm den Faum ab, mache sie mit Eierweiß hell, laß sie durch ein reines Tuch laufen, und verfare damit, wie schon mehrmal gelehrt worden ist.

N<sup>o</sup> 14. Süße Sulze von Violensaft oder Kornblumen.

Diese Sulze wird gemacht, wie die Zitronensulze; nur ist dabei zu bemerken, daß man entweder eine starke Hand voll Violen oder Kornblumen nehme, welche abgezupft und in frischen Wasser ausgewaschen werden. Dann gieb in ein Kastrol  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker nebst  $\frac{1}{4}$  Maß Wasser, laß den Zucker verkochen, nimm den Faum ab, lege die Violen oder Kornblumen hinein, laß sie langsam auskochen und mache den Saft durch ein reines Tuch. Wenn die Sulze geklärt ist, so wird erst der Saft darein gethan, mit einem sauberen Löffel untereinander gerührt, und dann in die Form eingegossen. Verfare übrigens damit, wie bei den übrigen Sulzen geschehen ist.

N<sup>o</sup> 15. Süße Sulzen von Melonen.

Schäle eine Melone ab, schneide sie klein würfelartig, gieb in ein Kastrol  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker nebst  $\frac{1}{4}$  Maß Wasser, laß den Zucker aufkochen, dann lege die zusammengeschnittene Melone darein und laß sie langsam verkochen. Sonach mache den Saft durch ein sauberes Tuch in ein reines Kastrol, gieß  $\frac{1}{2}$  Maß guten Wein dazu, reib 4 Zitronen auf Zucker ab, gieb das Abgeriebene in den Wein, drücke auch den Saft von den Zitronen hinein und gieb ein Stückchen Zimmet, wie

auch noch 12 Nägelein,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und 5 Loth gekochter Hausenblase dazu. Setze die ganze Masse auf ein Kohlenfeuer, laß die Sulze recht langsam kochen, faume sie wohl ab und verkoste sie, ob nicht etwa noch etwas Zucker nothwendig ist. Dann mache sie durch ein reines Tuch, gieß sie in die Form oder auf eine Schale, oder auch in kleine Förmchen und verfahre damit, wie bei den vorhergehenden gesagt worden ist.

### N<sup>o</sup> 16. Süße Sulzen von Ananas.

Mit der Ananas wird verfahren wie mit den Melonen geschehen ist. Die Sulze wird gemacht, wie die Zitronen- oder Pomeranzensulze. Wenn der Saft von Ananas durch ein reines Tuch gemacht ist, so thue ihn unter die Sulze, setze sie zum Feuer, faume sie ab, dann kläre sie mit Eierweiß, laß sie durch ein Tuch laufen und verfertige dieselbe gleich den andern.

### N<sup>o</sup> 17. Süße Sulze von Kerbel.

Puze und wasche eine Hand voll Kerbel sauber dann reib ihn auf einen Reibstein, oder stoße ihn in einen Mörser und drücke den Saft durch ein reines Tuch, wie bei der Sulze von Brunnenkresse die Rede war. Wenn sie durchgelaufen ist, so mische 2 obere Kaffeschalen von dem Kerbelsaft darunter und mache sie mit einem Löffel wohl untereinander. Dann gieß sie in eine Form und laß sie stehen. Wird es Zeit zum Anrichten, so tunke die Form in ein lauliches Wasser, stürze die Sulze auf eine Schüssel, und gieb sie zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 18. Süße Sulze von Johannisbeeren.

Wasche 2 starke Hände voll abgezupfte Johannisbeeren recht sauber, gieb in ein Kastrol  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Wein dazu und laß den Zucker damit aufkochen. Gieb hernach die ausgewaschenen Johannisbeeren hinein, laß sie kurz kochen, drücke sie mit einem Kochlöffel wohl zusammen, gieß noch  $\frac{1}{4}$  Maß Wein dazu und drücke den Saft durch ein reines Tuch.

Die Sulze wird gemacht wie die Zitronensulze, nur gieb den Johannisbeersaft wie auch ein wenig Tournesol dazu; laß

die Sulze so kochen und faume sie ab. Dann mache sie mit Eierweis hell und verfahre damit, gleichwie bei den übrigen Sulzen gesagt worden ist.

N<sup>o</sup> 19. Süße Sulzen von verschiedenen Liqueurs.

Diese wird gemacht, wie jene von Araf und Maraski. Hier ist keine Bemerkung, als daß man die Sulze verfertigt, gleichwie bei den andern gemeldet worden ist. Nur kommt der Liqueur nicht eher darunter, als bis die Sulze ganz abgelaufen ist. Hernach wird erst die Sulze in die Form gegossen und damit verfahren gleichwie bei den übrigen die Rede war.

N<sup>o</sup> 20. Süße Sulze von Muskatenkraut.

Das Muskatenkraut wird behandelt wie Kerbel oder Brunnenkresse. Wenn die Sulze ganz fertig ist, so kommt erst so viel als 2 obere Kaffeschalenvoll von dem Muskatenkrautsaft darunter, dann wird es mit einem saubern Löffel untereinander gemacht, in die Form eingegossen und damit verfahren, wie mit den Obenstehenden.

---

## XVII. Kalte Pasteten.

N<sup>o</sup> 1. Kalte Pastete von Gansleber, herrschaftlich.

Gieß  $\frac{3}{4}$  Maß Wasser in ein Kastrol, gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter oder Schmalz und das nöthige Salz dazu, setze es aufs Feuer und laß es kochen. Dann nehme es hinweg,

mache ein Grübchen in 5 Pfund Mehl auf einem Backbret, gieß nach und nach das Wasser mit der Butter in das Mehl, mache es wohl mit dem Messer durcheinander und wirke den Teig so fest wie ein Nudelteig. Stäube dann ein wenig Mehl auf eine Tortenpfanne, lege den Teig darauf und laß ihn bis zum Gebrauch stehen.

Schneide von 3 Pfund magern Schweinsfleisch die Haut ab, wasche es sauber aus, lege es auf ein Schneidbret, schneide es würfelartig zusammen, gieb 1 Pfund frischen Speck dazu, schneide ihn gleichfalls würflich, salze diese Masse, gieb etwas Basilie und Thymian, 12 gestoßene Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner und die Schale von einer Zitrone dazu, schneide dieses alles ganz fein zusammen und hernach mache ein Finseur dazu, gieb 24 Charlotten sauber gepuht und ein wenig Petersilie sehr fein geschnitten, gieß in ein Kastrol eine obere Kaffeschale voll Provenceröl, laß es recht heiß werden, lege das Finseur hinein und laß es weich dünsten. Stoße die obige geschnittene Fülle im Mörser nebst dem Finseur in  $\frac{1}{4}$  Maß Burgunderwein recht saumend, lege sie in eine Tortenpfanne oder Schüssel, drücke den Saft von 4 Zitronen daran und mache sie mit den Kochlöffel durcheinander.

Dann lege die Leber von 4 schönen Gänsen sauber gewaschen auf eine Tortenpfanne und gieb  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter 12 Nägelein, 12 Pfefferkörner, auch ein wenig Muskatblüte in Scheiben geschnitten, eben so 2 Zwiebeln, das nöthige Salz und  $\frac{1}{8}$  Maß Wein dazu. Setze die Tortenpfanne mit der Gänseleber im Backofen und laß sie etwas anziehen, so daß sie nur nur Hälfte fertig sei. Lege hernach die Gänseleber auf ein sauberes Papier und den Saft gieß in ein Kastrol. Ferner schäle 24 Trüffeln ab, wasch sie sauber, lege sie in den Saft, gieß noch  $\frac{1}{4}$  Maß Wein dazu, laß die Trüffeln in den Saft  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen, lege sie dann heraus, mache den Saft durch ein Haartuch, laß ihn ganz kurz einkochen und gieb ihn zur obigen Fülle. Schneide 10 von diesen Trüffeln in dünne Filets und spicke die Gänseleber damit.

Mache sonach ein Pastetengehäuse von den Teig, rund oder oval nach deinen Belieben; das Gehäuse muß eine ausgespannte Hand hoch sein. Wenn das Gehäuse aufgesetzt ist, so schneide  $\frac{3}{4}$  Pfund Speck in dünne Scheiben und belege den Boden des Gehäuses damit, die Hälfte davon wird zu

dem obern Theile aufgehoben. Lege die Fülle von Schweinfleisch in das Gehäuse, setze die Gansleber darauf, lege die übrigen Trüffeln außen herum und die übrigen Speckparten oben darauf.

Mache dann von dem übrigen Teig einen Deckel so groß als die Pastete ist; er muß aber neben herum recht beigedrückt werden, damit kein Fett durchkomme. Hat man noch etwas vom Teig übrig, so treib ihn mit einem Nudelholz aus, schneide allerhand Zierrathen daraus, zerklöpfe 2 Eier, bestreiche die Pastete ganz damit und garnire hernach mit den ausgeschnittenen Zierrathen die Pastete. Mache auf die Mitte des oberen Deckels einen Knopf oder eine andere Verzierung, damit man den Deckel aufheben kann; bestreiche nochmal mit zerklöpften Eiern die Pastete und 2 Bogen Papier mit 6 Loth Butter und binde solches um das Gehäuse.

Setze hernach die Pastete auf ein Backblech, stelle sie in einen etwas heißen Backofen oder in eine Backröhre und laß sie darin 2 Stunden stehen. Wenn man sieht, daß der Teig von der Pastete etwas gelb wird, so nimm das Papier herunter, gieß in ein Kastrol  $\frac{1}{4}$  Pfund Schmalz, laß es zergehen und bestreiche während des Backens öfters die Pastete damit. Wenn sie ausgebacken ist, so nimm sie heraus, bestreiche sie nochmals mit dem Schmalz, mache mit einem runden Hölzchen so dick wie ein Federkiel 2 runde Löcher in den Deckel, gieß durch dieselben  $\frac{1}{4}$  Maß von der sauren Sulze und laß sie stehen bis zum Gebrauch. Wenn sie gebraucht wird, so schneide neben an dem Rand den ganzen Deckel auf und gieß sie zur Tafel.

## N<sup>o</sup> 2. Kalte Pasteten mit Fasanen und Trüffeln.

Der Teig wird eben so, wie vorher zubereitet, und eben so viel dazu genommen. Kupfe und puz 2 Fasane sauber, flammire sie, nimm das Eingeweide heraus und dressire sie. Schneide  $\frac{3}{4}$  Pfund Nierenfett und soviel frischen Speck würfelartig, lege es in ein Kastrol, schneide 1 Pfund rohen Schinken gleichfalls würflich, lege ihn zum Nierenfett und Speck gieß 2 Zwiebeln, 1 Petersilie und 1 gelbe Rübe dazu, welche zuvor gepuht und in Scheiben geschnitten sein müssen,

lege die Fasanen dazu, gieb ihnen Salz, lege 12 Nägelein und 12 weiße Pfefferkörner dazu, setze sie dann auf eine Gluth und laß sie langsam dünsten. Wenn der Speck und der Schinken unten etwas gelb angegangen ist, so gieß  $\frac{1}{4}$  Maß guten Wein und  $\frac{1}{4}$  Maß Schü daran und laß die Fasanen in diesen Saft weich dünsten. Dann nimm sie heraus, lege sie auf eine saubere Schüssel und mache den Saft durch ein Haartuch in ein reines Geschirr. Hierauf schäle 20 Trüffel sauber, wasche sie aus, lege sie in den durchgemachten Saft, setze sie auf eine Gluth und laß sie weich kochen. Die Fülle mache wie folgt:

Schneide von 3 Pfund mageren Kalbfleisch die Haut ab und dieses würfelartig zusammen; lege es auf ein Schneidbret, gieb 1 Pfund frischen Speck, Salz und ein wenig Muskatennuß, ein wenig Bertram und die Schale von einer Zitrone dazu; schneide dies alles recht fein und lege die Masse in einen Mörser. Gieß den Saft in welchen die Trüffeln gekocht haben dazu, und stoße die Masse recht fein, damit sie recht faumig werde. Lege dann die Fülle heraus auf eine Tortenpfanne oder saubere Schüssel, drücke den Saft von 4 Zitronen daran und mache das Gehäuse wie schon oben gesagt worden. Belege den Boden mit flachen Speckparten und gieb die Fülle hinein. Die Fasanen können ganz hineingesetzt, oder in kleine Stücke geschnitten, hineingegeben werden. Die Trüffel werden Scheibchenweise geschnitten und neben herumgelegt.

Mache den Deckel darauf und verfare überhaupt, wie schon gesagt worden ist.

### N<sup>o</sup> 3. Kalte Pasteten von Hecht und Champignons.

Schuppe 5 Pfund Hecht, schneide sie auf, nimm das Eingeweide heraus und wasche sie sauber aus. Schneide dann die Hechte in der Länge voneinander und die Gräthen nebst der Haut hinweg, wasche die Filets aus und lege sie auf eine Tortenpfanne. Gieb  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter und Salz, 10 Nägelein, 10 weiße Pfefferkörner, die Schale von einer Zitrone, ein klein wenig Muskatblüthe und 2 in Scheibchen geschnittene Zwiebeln dazu, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Wein und  $\frac{1}{8}$  Maß Essig

Daran, setze sie hernach auf das Feuer, laß sie schnell fertig werden, dann setze sie zurück und laß sie bis zum Gebrauch stehen. Mache eine Fülle von Schweinfleisch, wie bei der Fülle von der Gansleber gelehrt wurde; mache eben so das Pastetengehäuse, lege auf den Boden die Speckparten und gieb die Fülle hinein.

Die Filets von Hechten lege auf ein sauberes Tuch, damit solche schön ablaufen; den Saft treib durch ein reines Tuch in ein Kastrol, puße und wasche 2 starke Hände voll Champignons sauber, lege sie in den Saft, laß die Champignon mit den Saft ganz kurz einkochen, lege die Filets auf die Fülle in die Pastete, die Champignons oben darauf und gieb auf solche einige Speckparten, wie schon bei der ersten Pastete ist gesagt worden. Mache dann den Deckel darauf und verfare wie oben.

Anmerkung. Wenn die Pastete ganz gebacken ist, so darf nicht vergessen werden, daß in solcher einige kleine Oeffnungen gemacht, und  $\frac{1}{4}$  Maß von der sauern Sulze eingegossen werde.

#### N<sup>o</sup> 4. Kalte Pastete von Ganzvögeln.

Rupfe und puße 5 Kluppert Ganzvögel sauber, nimm das Eingeweide heraus, die Mägen werden ganz als untauglich hinweggelassen, der Koth aber wird fein zusammengeschnitten. Mache ein Finsieur von 16 Charlotten und etwas Peterilie, gieß eine obere Kaffeschale voll Provenceroil in ein Kastrol, laß es recht heiß werden, gieb das Finsieur hinein, laß es weich dünsten, gieb den zusammengeschnittenen Koth zu den Finsieur, streue Salz und ein wenig Muskatennuß daran und laß es ein wenig auf den Feuer anziehen.

Lege in ein Kastrol  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 1 Pfund rohen in kleine Würfel geschnittenen Schinken, gieb ihn zur Butter, wasche die Vögel sauber, lege solche zu der Butter mit den Schinken, gieb Salz, 10 Mägelein, 10 weiße Pfefferkörner und ein wenig Muskatennblüthe dazu und laß die Vögel weich dünsten. Lege sie hernach auf eine saubere Schüssel, schneide von jeden Vogel die beiden Brüstchen heraus, das Uebrige von den Vögeln stoße im Mörser recht fein zusammen und lege solches in den Saft.

Schneide 2 Kreuzerbrode in Scheibchen, backe sie in  $\frac{3}{4}$  Pfund Schmalz recht braun, stoße das ausgebackene Brod ebenfalls in Mörser und lege es zu den zusammengestoßenen Bögeln in den Saft. Gieb  $\frac{1}{4}$  Maß Burgunderwein und  $\frac{1}{4}$  Maß Espagnole dazu, laß dieses alles auf eine Gluth recht wohl verkothen, schlage es hernach durch ein Haartuch, gieb das Durchgeschlagene in ein sauberes Kastrol, drücke den Saft von 2 Zitronen daran, gieb ein halbes Hühneri groß Glas dazu, lege die Brüstchen von den Bögeln dazu und mache die Fülle, wie bei den Pasteten von Fasanen mit Trüffeln geschehen ist.

Das Gehäuse mache gleichfalls von Teig wie gesagt worden ist; die Fülle lege unten und neben herum, in der Mitte gieb das Salmi von den Bögeln und Brüstchen, mache den Deckel darauf und verfare auf gleiche Weise, wie vorher schon gelehrt worden ist.

N<sup>o</sup> 5 Rolade von Spanferkeln auf eine andere Art welche auch zu der sauern Sulze gebraucht wird, bürgerlich.

Das Spanferkel wird ausgelöset wie bei der ersten Rolade die Rede war; lege das ausgelöste Spanferkel auf ein sauberes Tuch, bestreue es mit Salz und etwas gestoßenen weißen Pfeffer und Nägelein, mache eine Fülle von Kalbfleisch, wie schon bei den Einlagen der Suppen gelehrt worden ist; belege das ganze Spanferkel damit, lege etwas rothe Rüben darauf und 6 hart gesottene in Viertel zerschnittene Eier, etwas kalt gebratenes Fleisch, rolle das Spanferkel zusammen, das Tuch außen herum, binde es mit Schleifen und Bindfaden, damit es fest bleibe und lege es in ein Geschirr, haue die Beine von dem Spanferkel zusammen, gieb solche auch zu der Rolade in das Geschirr, dann 2 Zwiebeln, 2 Petersilienwurzeln und eine gelbe Rübe, welches alles zuvor gepußt, gewaschen und in kleine Stückchen geschnitten sein muß, ferner 4 Lorbeerblätter, die Schale von einer Zitrone, auch 4 Kalbsfüße, welche auch in Theile gehauen sein müssen, gieß 1 Maß Wein, 1 Maß Essig und 4 Maß Wasser dazu, und laß dieses alles wohl kochen.



Wenn das Spanferkel weich ist, so lege es auf ein Schneidbret, nimm die Schleifen ab, lege noch ein Bret oben darauf und auf das Bret einen Stein und laß solches über Nacht stehen, damit die Rolade gepreßt werde. Wenn die Kalbsfüße weich sind, so mache die ganze Masse durch ein sauberes Tuch, kläre den Sud mit 6 Eiern gleich den schon beschriebenen sauren Sulze wie bei No. 30 geschehen ist. Nimm dann das Tuch von der Rolade ab und gieb sie also zum Tisch oder auch mit der nämlichen Sulze eingesulzt nach Belieben.

N<sup>o</sup> 6. Rolade von einer großen Wildpretsbrust welche für Kaltes oder zu Ragout gebraucht werden kann.

Löse an einer großen Brust von einem Hirsche alle Beine aus, wasche sie sauber aus, lege sie auf ein sauberes Tuch und mache ein Finscur wie folgt.

Puze und schneide 24 Charlotten sammt etwas Petersiliekrout, eine Zitronenschale, ein wenig Basilie und Thymian, auch ein wenig Bertram recht fein, gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter oder Schmalz in ein Kastrol. Wenn solches heiß ist, so thue das Finscur hinein und laß es weich dünsten, dann streue etwas Salz oder gestoßenen Pfeffer auf die Brust, gieß das Finscur auch darauf und mache es mit den Kochlöffel schön gleich, damit überall an die Brust etwas von dem Finscur komme. Mache hieranf eine Fülle wie folgt:

Von 2 Pfund mageren Wildpret schneide die Haut ab und das Wildpret klein würfelartig, gieb dazu Salz,  $\frac{3}{4}$  Pf. frischen Speck, ein wenig gestoßene Nägelein und weißen Pfeffer, schneide dieses alles recht fein, lege die Fülle in einen Mörser, gieb  $\frac{1}{8}$  Maß Wein dazu, schlage 4 Eier hinein und stoße alles recht fein, damit es sehr faumig werde. Ganz zuletzt drücke den Saft von 2 Zitronen daran und mache die ganze Masse nochmals durcheinander. Nimm die Fülle aus den Mörser, lege sie auf die Brust, mache sie schön gleich, so wie das Finscur, rolle die Brust in der Länge schön zusammen, binde ein Tuch darüber und an das Tuch Schleifen, und verfahre wie bei der Rolade vom Spanferkel.

Schneide  $\frac{3}{4}$  Pfund Speck und soviel Nierenfett würfelförmig, lege es in ein Geschirr, in welches die Rolade gethan werden kann, und gieb noch 3 Zwiebeln, 2 Petersilienwurzeln und 2 gelbe Rüben dazu, welche zuvor gepuht und gewaschen sein müssen. Dieses alles schneide in Theile, gieb solches zu dem Speck und Nierenfett, auch 4 Lorbeerblätter und eine Zitrone, welche in Scheiben geschnitten sein muß und lege die Rolade darauf. Gieb 12 Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, ein wenig Basilie, Thymian, ein wenig Bertram und das nöthige Salz dazu, laß dieses alles auf dem Feuer ein wenig gelb angehen, dann gieß 1 Maß Wein und  $\frac{3}{4}$  Maß Essig daran, auch 2 Maß Bouillon oder Wasser. Wenn die Rolade weich ist, so nimm sie heraus, mache die Schleifen und das Tuch los und lege die Rolade auf ein Schneidbret. Oben auf die Rolade lege ein Bret und auf das Bret einen Stein, damit sie gepreßt werde.

Wenn die Rolade kalt ist, so nimm sie hervor, schneide sie schön zu, d. i. schneide die Haut oben und unten ab, und die beiden Ende gleich, und lege es in ein sauberes Geschirr. Von dem Saft nimm das Fett ab, mache ihn durch ein Haartuch oder Sieb und gieß ihn an die Rolade, setze sie an einen kalten Ort und nimm sie zum Gebrauch. Der Saft kann für eine Brühe verwendet werden.

### N<sup>o</sup> 7. Rolade von Rindsbrust, welche aber zuvor eingeböckelt war.

Schneide von einer eingeböckelten Rindsbrust die Beine aus, wie auch die Haut, mache ein Finseur wie bei der Wildpretsbrust gesagt wurde, laß das Finseur mit  $\frac{1}{4}$  *ll.* Butter weich dünsten und bestreue die Brust damit. Streue etwas gestoßenen Pfeffer und Nägelein, auch ein wenig Basilie und Thymian darauf, rolle die Brust zusammen und verfare damit, wie bei der Wildpretsbrust geschehen muß.

Diese Rolade wird nur im Wasser mit Salz abgesotten und dann gepreßt; sie wird auch nur kalt aufgeschnitten.

### N<sup>o</sup> 8. Kalte Pastete von Auerhahn.

Kupfe puhe und flammire einen Auerhahn, (wie schon öfters ist gesagt worden), nimm das Eingeweide heraus, wasche

ihn sauber aus, schneide den Hals und Kopf ab und löse die Beine von den ganzen Rückgrath aus, wie auch das Brustbein. Mache ein Finscur von 20 Charlotten und ein wenig Petersilie, gieß in ein Kastrol eine obere Kaffeschale voll Provenceröl, laß solches heiß werden, lege das zusammengeschnittene Finscur hinein, laß es ganz weich dünsten und gieb das Finscur in den ausgelösten Auerhahn. Gestalte oder formire ihn zusammen, als wäre er wieder ganz, und dressire ihn auf dem Rückgrath mit Bindfaden zusammen, damit er nicht im kochen voneinander gehe. Gieß in ein Kastrol eine Maß Essig und eine Maß Kochwein und gieb 2 Zwiebeln, 1 Zitrone welche in Scheiben geschnitten sein muß, auch 10 Nägelein, 10 weiße Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, das nöthige Salz und ein wenig Bertram dazu. Setze den Marinade auf ein Feuer; wenn er kocht so nimm den Sud vom Feuer, lege den Auerhahn hinein und laß denselben einige Tage darin liegen, damit er durchbeize und einen guten Geschmack bekomme.

Dann nimm ihn aus den Marinade, trockne ihn mit einen saubern Tuch ab und spicke die beiden Brüste desselben mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Speck. Schneide  $\frac{3}{4}$  Pfund Nierenfett würfelartig zusammen, lege es in ein Kastrol, gieb auch 1  $\mathcal{L}$ . rohen magern Schinken, welcher würfelartig geschnitten sein muß, 4 Zwiebeln, 2 Petersiliewurzeln und 1 gelbe Rübe dazu, welches alles zuvor gepußt, gewaschen und in kleine Stückchen geschnitten wird. Lege den Auerhahn dazu, salze ihn und gieb 12 weiße Pfefferkörner, 12 Nägelein, 2 Lorbeerblätter, etwas Bertram und die Schale von einer Zitrone dazu. Laß solches auf den Feuer anziehen, das heißt, wenn das Nierenfett, die Wurzeln und Zwiebeln gelb sind, so gieß  $\frac{1}{2}$  Maß Bouillon dazu.

Ist der Auerhahn ganz weich, so nimm ihn heraus, lege ihn auf eine saubere Schüssel, nimm das Fett von dem Saft ab, laß den übrigen Saft durch ein Haartuch laufen, mache einen Pastetenteig (wie schon mehrmal ist gezeigt worden), formire das Gehäuse in der Größe wie du willst, lege unten  $\frac{3}{4}$  Pfund Speck, welcher in dünne Parten geschnitten sein muß, auf den Boden mache eine Fülle von Schweinfleisch, (wie schon bei den kalten Pasteten gemeldet worden ist) und lege auf den Speck etwas Fülle. Nimm den Bindfaden von

dem Auerhahn ab, lege diesen auf die Fülle in die Pastete, die übrige Fülle lege neben herum, oben darauf lege noch einige Speckparten und mache den Deckel darüber.

Garnire die Pastete mit verschiedenen Zierrathen (wie schon bei den ersten kalten Pasteten gezeigt worden ist; bestreiche sie mit einigen zerklöpften Eiern, auch bestreiche ein Papier mit 6 Loth Schmalz und binde es um die Pastete herum, damit sie im Ofen nicht so bald eine braune Farbe bekomme. Oben auf den Deckel stech einige Löcherchen mit einem Federkiel hinein, setze das Gehäuse in einen Backofen und verfare damit, wie schon bei den andern die Rede war. Ist sie ganz fertig und hast du sie aus den Ofen genommen, so gieß etwas saure Sulze in die kleinen Oeffnungen, welche zuvor gemacht worden sind.

Anmerkung. Zur Tafel wird diese Pastete immer kalt gegeben.

### N<sup>o</sup> 9. Kalte Pastete von verschiedenen Fischen auf einen Fasttag.

Schuppe 3 Pfund Karpfen und 4 Pfund Hecht, nimm das Eingeweide heraus und wasche sie sauber aus, schneide von 4 Pfund Salm die Haut ab, lege ihn in ein sauberes Wasser, schneide die Haut von den beiden ersten Fischen auch ab, löse mit einem Messer das Fleisch von den Karpfen- und Hechtengrätthen und lege die Filets zu dem Salm in das Wasser. Mache dann eine weiße Fülle wie folgt:

Schuppe 4 Pfund Bärse nimm das Eingeweide heraus, wasche sie sauber, schneide das Fleisch von den Grätthen ab, lege dieses auf ein Schneidbret, gieb Salz und ein wenig Muskatennuß dazu und schneide das Fleisch so fein als möglich. Schneide ferner von 3 Kreuzerbroden das Braune ab, und die weißen Ballen weiche in Milch ein; wenn sie geweicht haben, so drücke sie mit der Hand recht fest aus und lege das Brod und das zusammengeschnittene Fleisch von den Bärse in einen Mörser, gieb 1 Pfund Butter, den Saft von 6 Zitronen und 1 Glas guten Wein dazu und stoße die ganze Masse recht faumig. Dann nimm die Fülle aus den

Mörser und lege sie auf eine Tortenpfanne und hebe sie auf bis zum Gebrauch.

Gieß in eine Tortenpfanne zu  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter  $\frac{1}{4}$  Maß Wein, wie auch  $\frac{1}{4}$  Maß Bertramessig, gieb 10 Nägelein, 10 weiße Pfefferkörner, 1 Zitrone, welche in Scheibchen geschnitten sein muß, auch 3 Zwiebeln und ein Zehechen Knoblauch dazu. Setze die Tortenpfanne auf eine Gluth; wenn diese weiße Braise kocht, so nimm die Filets von den Fischen aus den Wasser, lege sie in die Braise, salze sie und laß die ganze Masse 3 Minuten lang kochen. Setze sie vom Feuer, mache das Pastetengehäuse wie schon mehrmal gesagt worden ist, lege die Fülle hinein, die Filets von den Karpfen oben darauf, hernach den Salm und dann die Filets von den Hechten. Den Saft in welchen die Fische gar gekocht worden sind, mache durch ein Haartch, laß ihn auf ein Feuer über die Hälfte einkochen, gieß ihn wenn er kalt ist oben darüber, garnire die Pastete mit Zierrathen, verfare damit wie schon gezeigt worden ist, und bringe sie zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 10. Kalte Pastete von Kapaunen.

Rupfe und puße 2 Kapaunen sauber, flammire sie und löse die Kapaunen aus, d. h. schneide alle Beine heraus, wie bei dem Auerhahn gezeigt worden ist. Gieb in ein Kastrol  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, laß sie heiß werden, gieb auch 3 starke Hände voll gepuße und sauber gewaschene Champignons und etwas Salz darein, laß sie in der Butter weich dünsten dann lege die gedünsteten Champignons zu den ausgelösten Kapaunen, dressire sie mit Bindfaden, gieb in ein Kastrol  $\frac{3}{4}$  U. Butter, die Schale von einer Zitrone, 10 Nägelein, 10 weiße Pfefferkörner, ein wenig Muskatblüte und  $\frac{1}{2}$  Maß Wein, lege die 2 Kapaunen hinein, setze die ganze Masse auf eine Gluth und laß sie halb gar werden.

Mache die schon beschriebene Fülle von Schweinfleisch, formire das Pastetengehäuse, lege unten auf den Boden einige Speckparten, gieb die Fülle darein, nimm den Bindfaden von den Kapaunen hinweg, lege sie in die Pastete auf die Fülle, oben darauf lege noch einige Speckparten, dann mache den Deckel darauf und verfare damit, wie schon bei den andern Pasteten gesagt worden ist. Wenn solche ausgebacken ist, so

gieß von der sauern Sulze oben in die Oeffnung hinein und laß sie stehen bis zum Gebrauch.

### N<sup>o</sup> 11. Kalte Pastete von Feldhühnern mit Trüffeln.

Rupfe und puße 4 Feldhühner sauber, flammire sie, nimm das Eingeweide aus, wasche sie sauber, dressire und spicke sie mit 1 Pfund Speck schön. Schneide  $\frac{3}{4}$  Pfund Nierenfett und 1 Pfund rohen magern Schinken beides würfelartig zusammen und lege es in ein Kastrol. Gieb 3 Zwiebeln und 1 Petersilienwurzel, wie auch eine gelbe Rübe dazu, welches alles zuvor gepuht, gewaschen und in Scheibchen geschnitten sein muß; lege die Feldhühner dazu, salze sie und gieb 10 Nägelein, 10 weiße Pfefferkörner, auch 2 Lorberblätter dazu. Setze solches auf eine Gluth und laß es langsam dünsten. Wenn das Nierenfett sammt den Schinken und Zwiebeln gelb angegangen ist, so gieß  $\frac{1}{2}$  Maß Wein,  $\frac{1}{4}$  Maß gute Schü darauf und laß die Feldhühner ganz langsam dünsten, bis sie weich sind.

Dann nimm sie aus den Saft und binde sie auf, puße und wasche 18 schöne Trüffeln und lege sie in den Saft der Feldhühner. Laß sie  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen, nimm sie heraus, schneide solche Scheibchenweise, mache eine Fülle von Kalbfleisch, wie schon bei den ersten Pasteten gelehrt worden ist; mache den Saft in welchen die Feldhühner gekocht worden, durch ein Haarsieb, vermische ihn unter die Fülle und thue die Trüffeln darunter. Formire das Pastetengehäuse, lege einige Speckparten unten auf den Boden, lege die Fülle hinein, setze die 4 Feldhühner darauf, oben darauf lege ebenfalls kleine Speckparten, mache den Deckel darauf und verfare wie schon gezeigt worden ist.

Wenn sie gebacken ist, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß saure Sulze oben durch die Oeffnung des Deckels hinein und laß sie dann kalt werden.

### N<sup>o</sup> 12. Kalte Pastete von Hasen.

Ziehe 3 Hasen ab, schneide den Hals und Brüstchen nebst den Bügeln ab, und spicke dieselben schön mit  $\frac{3}{4}$  Pf.

Speck. Von den Schlegeln schneide das Fleisch ab, wasche es sauber aus, lege es auf ein Schneidebret, salze es, gieb ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer und etwas gestoßene Nägelein und anderthalb Pfund frischen Speck, welcher zu dem Fleisch abgeschabt werden muß, eine fein geschnittene Zitronenschale, auch ein wenig Basilie und Thymian dazu. Dieses alles schneide recht fein mit dem Schneidmesser, dann lege die ganze Masse in einen Mörser, gieß  $\frac{1}{8}$  Maß Burgunderwein und  $\frac{1}{8}$  Maß Vertramessig dazu, und stoße alles recht faumig.

Darauf nimm die Fülle heraus und lege sie in ein sauberes Geschirr. Die 3 Ziemerchen werden gebraten und die Filets von den Beinen herausgeschnitten. Dann mache das Pastetengehäuse, lege unten auf den Boden einige Speckparten, wie schon gelehrt worden ist, auf diese die Fülle und auf die Fülle die Filets von den Ziemerchen, bedecke sie mit Speckparten und mache die Pastete zu. Garnire sie, verfare damit wie schon öfters gezeigt worden ist, auch gieß  $\frac{1}{4}$  Maß saure Sulze darein, laß sie kalt werden, und brauche sie nach Belieben.

### N<sup>o</sup> 13. Rolade von einem großen Karpfen.

Einen Karpfen von 5 bis 6 Pfund schuppe sauber, schneide ihn auf den Rücken auf, nimm das Eingeweide heraus und wasche ihn sauber, damit kein Blut inwendig bleibe. Schneide den Kopf bei den Flossen ab, schneide ihn auf den Rücken in der Länge ganz voneinander, wasche den Fisch nochmal sauber aus, bestreue ihn mit Salz, laß ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde darin liegen, trockne ihn hernach mit einem saubern Tuch ab und lege ihn mit dem äußern Theil auf ein sauberes Schneidebret.

Mache ein Finscur von 16 Charlotten, wenig Petersilie und der Schale von einer Zitrone. Dieses alles schneide recht fein, gieß in ein Kastrol eine obere Kaffeschale voll Provençeröl und laß es recht heiß werden. Lege das Finscur hinein, laß es darin weich dünsten und theile es hernach auf den Karpfen aus. Mache eine Fülle von 1 Pfund Salm, wie schon beschrieben steht, lege ihn auf das ausgetheilte Finscur, rolle ihn zusammen, wickle ihn in ein sauberes Tuch, binde ihn mit Bindfaden zusammen, lege die Rolade in ein Ge-

schirr, mache eine weiße Braise, wie schon beschrieben worden ist; gieß sie über die Rolade, setze es zum Feuer und laß es langsam kochen, aber nicht länger als  $\frac{1}{2}$  Stunde. Wenn es fertig ist, nimm es aus der Braise und lege die Rolade auf ein Schneidebret, oben darüber noch ein anderes Bret, beschwere es mit etwas, damit die Rolade gepreßt werde und laß es so lange darunter liegen, bis die Rolade ganz kalt ist. Dann nimm das Tuch wie auch den Bindfaden herunter und schneide unten und oben die beiden Ende ab, damit man die rothe Fülle sehe. Diese Rolade wird statt einer kalten Speise gegeben.

#### N<sup>o</sup> 14. Rolade von einem großen Hecht.

Schuppe einen Hecht von 6 Pfund sauber, schneide ihn auf dem Rücken auf, nimm das Eingeweide heraus, schneide den Kopf sehr nahe an den Flossen ab, wasche ihn sauber aus und schneide ihn ganz dem Rückgrathe durch bis an die Spitze des Schweifes auf. Wasche ihn nochmal sauber aus, trockne ihn mit einem saubern Tuch ab und lege ihn auf ein Schneidbret. Schneide das dicke Fleisch von dem Hecht ab, welches recht fein geschnitten werden muß; weiche ein Kreuzerbrod in Wasser, oder noch besser in Milch ein, drücke es wieder aus, lege es zu dem zusammengeschnittenen Hecht, salze es, reib ein wenig Muskatennuß darauf, schlage von 4 Eiern den Dotter dazu und stoße alles wohl untereinander. Lege die Fülle in einen Mörser, gieß  $\frac{1}{2}$  Pfund frische Butter dazu und stoße alles wohl untereinander damit sie recht fein werde. Nimm dann die Fülle heraus und lege sie auf den Hecht, wo das Fleisch herausgeschnitten worden ist. Mache sie recht gleich, schneide etwas gekochten Schinken, wie auch gebratenes Kalbfleisch klein würfelartig und belege die Fülle von dem Hecht damit.

Hernach rolle den Hecht zusammen, lege ihn in ein sauberes Papier und umbinde ihn mit Bindfaden. Dann mache eine weiße Braise, wie schon gezeigt worden ist; wenn sie kocht, so lege die Rolade hinein, laß sie nicht länger als  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, dann nimm sie heraus laß sie kalt werden, schneide den Bindfaden ab und nimm das Papier davon. Man kann sie statt eines kalten Entree (Einschiebspeise) ge-



brauchen, oder auch kalt aufschneiden und mit Essig und Provenceröl geben.

Anmerkung. Dergleichen Koladen können auch von einem Kal gegeben werden.

N<sup>o</sup> 15. Schnepfen einzuschmelzen, daß man sie lange aufbewahren kann.

Wenn die Schnepfen sauber gerupft und flammirt sind, so nimm das Eingeweide heraus; die Mägen aber werden hinweggenommen, weil sie sehr sandig sind. Schneide den Roth sehr fein zusammen, mache ein Finscur von 16 Charlotten und ein wenig Petersilie; wenn solches fein zugeschnitten ist, so gieß in ein Kastrol 1 Pfund Butter, laß sie heiß werden, gieß das Finscur hinein und röste es ein wenig, gieß den Roth auch dazu, laß ihn nur ein wenig anziehen und setze ihn vom Feuer. Wenn er kalt ist, so gieß ihn in ein sauberes Geschirr, thue ein Papier oben darauf, setze ihn an einen kalten Ort und hebe ihn auf bis zum Gebrauch.

Die Schnepfen werden bereitet wie hier folgt:

Wenn die Schnepfen dressirt sind, so brate sie zur Hälfte am Spieß, so daß kein Blut mehr herauslaufe. Dann nimm sie vom Spieß, laß sie kalt werden, lege sie in einen steinernen Hafen, nimm 3 Ochsenfüße, haue sie in kleine Stücke, wasche sie sauber aus, lege dieselben in einen Topf, gieß 4 Maß Kochwein und 1 Maß Essig daran, das nöthige Salz, 2 Zitronen, welche Scheibchenweise geschnitten sein sollen, wie auch 4 Zwiebeln, 2 Petersilienwurzel und 2 gelbe Rüben, welche aber zuvor gepußt, gewaschen und in kleine Stückchen geschnitten werden müssen. Gieß 20 Nägelein, 20 weiße Pfefferkörner, ein wenig Bertram und Thymian, wie auch ein wenig Basilie dazu. Gieß auch noch 4 Maß Wasser daran, setze den Topf an das Feuer und laß ihn langsam kochen; wenn solcher halb eingekocht ist, und die Ochsenfüße noch nicht weich sind, so gieß noch 2 Maß heißes Wasser daran und laß ihn langsam kochen.

Wenn die Füße ganz weich sind, so nimm sie heraus, dressire das Fett von dem Stand (Kalbsstand) ab und mache

den Sud durch ein sauberes Tuch. Wenn solcher Sud kalt oder noch etwas laulich ist, so gieß ihn über die Schnepfen in den Topf; er muß aber oben darüber gehen, so daß nichts von den Schnepfen heraussehe.

Ferner schneide 2 Pfund Nierenfett würfelartig, laß es auf dem Feuer zergehen, mache es durch den Seiher, damit die Griesen zurückbleiben, gieß das ausgelassene Nierenfett über die Schnepfen, mache ein Papier oben darüber und stelle sie an einen kalten Ort. Wenn man einige davon brauchen will, und man solche herausgenommen hat, so muß man das Fett wieder zergehen lassen und warm darüber gießen.

Anmerkung. So können auch die Feldhühner und wilde Enten eingeschmelzt werden. Man kann auch statt des Nierenfettes Schmalz, oder noch besser Provenceröl nehmen, und oben darüber gießen nach Belieben wie man will.

#### N<sup>o</sup> 16. Wilde Enten, Schnepfen oder Feldhühner auf eine andere Art aufzubehalten.

Puße und rupse das Geflügel recht sauber, flammire es, nimm es sauber aus, wasche es wohl rein, und trockne mit einem Tuch den inneren Theil sauber aus, damit nichts Unreines darin verbleibe; dressire das Geflügel und trockne es außerhalb ebenfalls mit einem Tuch sauber ab, so daß alles ganz trocken werde. Gieb Schmalz in ein Kastrol, soviel du zu den Geflügel brauchen kannst, nämlich zu den innern Theilen, von welchen das Eingeweide herausgenommen worden ist; binde mit Bindfaden oben die Haut kurz an den Hals an; wenn das Schmalz heiß ist, so gieß den ganzen Körper voll, stelle sie aneinander damit sie nicht einfallen und das Schmalz herauslaufen könne. Wenn es ganz fest gestanden ist, so wickle die Enten, Schnepfen oder Feldhühner einzeln in einen Bogen Papier, binde sie recht fest mit Bindfaden zusammen, lege sie in eine Schachtel, drücke sie fest aufeinander, mache den Deckel darauf und stelle die Schachtel an einen kalten Ort, in einen Keller, oder noch besser auf Eis.

Will man einige Stücke davon brauchen, so nimm sie heraus, mache das Papier los und stelle sie an einen nicht zu

heißen Ort, damit nur gerade das Schmalz innen zergeht; hernach verfare damit nach Belieben, wie du sie verbrauchen willst.

N<sup>o</sup> 17. Ganz oder Halbvögel auf längere Tage aufzubehalten.

Die Vögel werden gerupft und sauber gepußt, als wollte man sie gleich braten. Wenn sie dressirt sind, so nimm 3 Hände voll Wachholderbeere, stoße sie im Mörser, lege sie heraus in eine Schüssel, schneide eine Hand voll Bertram und Basilie sehr fein, gieb das Zusammengeschnittene auch dazu, mache alles untereinander, lege die Vögel hinein und wende sie darin wohl um, damit das Zusammengeschnittene und die Wachholder an den Vögeln anhänge. Dann lege sie fest auf einander in einen steinernen Topf, beschwere sie oben mit einem Stein und stelle sie an einen kalten Ort, bis du sie brauchen willst.

N<sup>o</sup> 18. Verschiedene Fische, welche an einem Fasttag nicht alle verbraucht werden können, auf einen andern Tag aufzuheben.

Die Fische werden geschuppt, ausgenommen, sauber ausgewaschen und in Stücke geschnitten, dann eingesalzen und so läßt man sie  $\frac{1}{2}$  Stunde im Salz liegen. Dann werden sie mit einem saubern Tuch abgetrocknet und in Mehl einigemal umgekehrt, im heißen Schmalz gebacken aber nicht zu braun. Mache nachgehends den Marinade, wie folgt:

Schneide etwas Petersilie, ein wenig Bertram, Basilie und einige Charlotten recht fein zusammen, gieß in ein Kastrol nach Proportion der Fische etwas Provenceroil, laß es heiß werden, lege das Finseur darein, laß es weich dünsten, gieb auch einen guten Essig, ganze Nägelein, weiße Pfefferkörner, auch kleine Kapern dazu. Laß alles aufkochen, gieß den Marinade über die gebackenen Fische, decke sie zu und bewahre sie auf bis zum Gebrauch.

N<sup>o</sup> 19. Wilde Enten oder Blassen in Marinade aufzuheben.

Rupfe und puzze die Enten oder Blassen recht sauber, flammire sie, nimm sie aus, wasche sie sauber, dressire und lege sie in ein irdenes oder hölzernes Geschirr, und mache den Marinade wie hier folget:

Gieß in ein Kastrol 2 Maß Essig, 2 Maß Kochwein, etwas Salz, 6 Lorbeerblätter, ein wenig Bertram und Basilie, auch Thymian, 4 Zwiebeln, 2 gelbe Rüben und 1 Petersilienwurzel, welches alles zuvor gepuht, gewaschen und in kleine Stücke geschnitten sein muß. Gieb auch 24 Nägelein und so viel Pfefferkörner, ein wenig Kardomonen und eine Zitrone dazu, welche Scheibchenweise geschnitten wird. Setze den Marinade auf ein Feuer; wenn er kocht, so gieß ihn über das Geflügel, decke es wohl zu, stelle es an einen kalten Ort und hebe es auf bis zum Gebrauch.

N<sup>o</sup> 20. Rothes und schwarzes Wildpret zu mariniren.

Wenn man im Sommer vieles Wildpret hat, und glaubt es möge sich nicht halten, so muß man es sauber abhäuten und einigemal im laulichen Wasser auswaschen; ist es aber schon so weit gekommen, daß es stark riecht, so muß es einigemal blanchirt werden und über Nacht im frischen Wasser liegen bleiben. Dann wird es mit einem saubern Tuch abgetrocknet und in ein reines Schäßchen gelegt, worüber man einen Marinade macht, wie bei den wilden Enten und Blassen beschrieben worden ist; so wird es sich lang halten.

N<sup>o</sup> 21. Marinirte Hasen, welche länger aufbehalten werden können.

Wenn man viele Hasen hat, welche nicht gleich können verbraucht werden, so werden sie abgezogen, der Hals, Kopf, Brüste und Bügeln abgeschnitten und sauber abgehäutet. Man kann sie auch spicken, wenn man will. Wasche sie sauber aus, lege sie in ein Geschirr, gieß in ein Kastrol nach Proportion der Hasen Essig und Wein, thue Salz und Lorbeerblätter da-

zu, etwas ganzes Gewürz, einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, die Schalen von einigen Zitronen und eine Hand voll Bertram; dieses alles laß kochen, und gieß es nachgehends über den Marinade, aber nicht eher bis der Sud etwas kalt ist. Decke das Geschirr zu und stelle es an einen kalten Ort bis zum Gebrauch.

### Hasen auf eine andere Art aufzubewahren.

Wenn die Hasen abgezogen und zubereitet sind, so kann man sie spicken, wenn man will, und sie sauber auswaschen. Dann gieb auf ein Schneidbret 3 starke Hände voll Wachholderbeeren, 2 Hände voll Bertram, 1 Hand voll Basilie, eine Hand voll Thymian, 6 gepuhte Zwiebeln und 6 Zehechen Knoblauch. Dieses alles schneide nur ein wenig mit dem Schneidmesser, gieb Salz und gestoßenen Pfeffer dazu, und mische alles wohl untereinander; streue etwas davon auf den Boden des Geschirrs, in welchen die Hasen gelegt werden, lege einige Hasen darauf, streue wieder Kräuter darüber, dann gieb wieder Hasen hinein und fahre so fort, bis das Geschirr ganz voll ist. Lege ein sauberes Brettchen darauf, beschwere es mit einem Stein und stelle das Geschirr an einen kalten Ort bis zum Gebrauch.

### N<sup>o</sup> 22. Westphälinger Schinken à la Braise.

Puze einen Westphälinger Schinken sauber ab und lege ihn einige Tage in ein lauliches Wasser, damit es aufweiche. Dann schneide 1 Pfund Speck und 1 Pfund Nierenfett, beides würfelartig zusammen, und lege es in ein Geschirr, in welches der Schinken kommt. Gieb dazu 4 Lorbeerblätter, die Schale von 2 Zitronen, ein wenig Bertram und Basilie und ein wenig Thymian, 4 Zehechen Knoblauch, 6 große Zwiebeln, 2 Petersilienwurzel und 2 gelbe Rüben, welches alles zuvor gepuht, gewaschen und in Scheiben geschnitten sein muß.

Ferner gieb 20 Nägelein, 20 weiße Pfefferkörner und ein wenig Muskatblüthe dazu und lege den Schinken auch bei. Gieß 4 Maß Wasser und 4 Maß Wein dazu, aber kein Salz; setze ihn auf ein Kohlenfeuer, decke ihn zu und laß ihn langsam dünsten. Wenn er weich ist nimm ihn heraus, laß ihn kalt wer-

den, dann schneide ihn sauber zu und hebe ihn auf bis zum Gebrauch.

Nimm das Fett von der Braise ab, mache den Saft durch ein Haarsieb oder sonst ein sauberes Tuch und nehme solchen zur Brühe; auch kann es verwendet werden, wenn man eine saure Sulze macht.

### N<sup>o</sup> 23. Westphälischer Schinken im Ofen auf eine andere Art, herrschaftlich.

Der Schinken wird sauber abgeputzt und einige Tage in laulichem Wasser eingeweicht. Dann nimmt man ihn heraus und legt ihn in ein Geschirr, in welches er passet. Darauf gießt man 2 Bouteillen Champagnerwein dazu, sowie auch 1 Pfund Butter, ein Pfund Nierenfett und 1 Pfund frischen Speck, welcher würfelförmig geschnitten sein muß, nebst 4 Zwiebeln, 2 Petersilienwurzel, 2 gelbe Rüben und 2 Pastinakerüben, welches alles zuvor gepuht und gewaschen sein muß. Diese Wurzeln werden nicht in Stücke geschnitten, sondern müssen ganz bleiben, und giebt 2 Zitronen, welche aber Scheibchenweise geschnitten werden, 20 Nägelein und so viel weiße Pfefferkörner, ein wenig Muskatblüthe, Bertram, Basilie und Thymian dazu.

Dann lege 4 Pfund Hammelfleisch und 4 Pfund Kalbfleisch noch dazu und gieß 3 Maß weißen Wein daran, decke das Geschirr mit einem Deckel zu, mache einen mit siedendem Wasser gebrühten Teig, wie schon gelehrt worden ist und bestreiche den ganzen Rand des Deckels damit. Es geschieht deswegen, damit die guten Dünste von dem Wein und den Kräutern nicht herausgehen und verfliegen. Setze das Geschirr mit dem Schinken in einen heißen Backofen, laß solches 6 Stunden langsam darin dünsten, sonach nimm das Geschirr heraus und laß es eine Stunde stehen, dann mache erst den Deckel auf und lege den Schinken auf ein sauberes Geschirr.

Wenn er ganz kalt ist, schneide und puhe ihn zu, dressire das Fett von der Braise ab, mache den Saft durch ein sauberes Tuch, gieß ihn in ein reines Kastrol, gieß noch  $\frac{1}{4}$  Maß von saurer Sulze daran und laß ihn ganz stehen. Wird der Schinken zur Tafel gegeben, so gieß den gestandenen Saft ab.

gesondert dazu. Wird derselbe nicht ganz gegessen, so kann man den übrigen zu Brühen verwenden.

N<sup>o</sup> 24. Gewöhnlichen kalten Schinken zu sieden.

Man kann den Schinken, es mag Westphälinger oder anderer sein, einige Tage im laulichen Wasser einweichen, dann in einen Topf oder anderes Geschirr stecken und so viel Wasser dazu gießen, daß es oben über den Schinken geht. Dann setzt man ihn zum Feuer und läßt ihn ganz langsam sieden, probirt ihn aber öfters, ob er noch nicht weich ist. Wenn derselbe weich ist, so nimmt man ihn heraus und läßt ihn kalt werden. Wenn man ihn zur Tafel brauchen will, so pußt und schneidet man ihn sauber, garnirt ihn mit einer in Scheibchen geschnittenen Zitrone, auch mit etwas Blumen, wenn man will und giebt ihn zur Tafel.

N<sup>o</sup> 25. Frische Trüffel einzuschmelzen, daß man dieselben lange Zeit aufbewahren kann.

Hast du eine Quantität Trüffel, welche du nicht gleich verbrauchen willst, so wasche sie sauber, damit kein Sand daran hängen bleibe; lege sie in ein Kastrol, gieß 2 Maß Wein dazu, die Schale von einer Zitrone, ein wenig Vertram und Basilie, 2 Zwiebeln, welche in Scheiben geschnitten sein müssen; auch ein wenig Salz, 12 Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner und ein kleines Pfötchen Muskatblüthe, setze die ganze Masse zum Feuer und laß sie  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen.

Nimm sie dann hinweg und gieß den Saft nebst den Trüffeln in einen steinernen Topf und laß 2 Pfund Butter in ein Kastrol zergehen. Wenn die Trüffel und der Saft kalt ist, so gieß die zergangene Butter darauf. Ist die Butter ganz gestanden, so decke ein Papier darauf und laß sie stehen bis zum Gebrauch.

Anmerkung. Wenn man etwas von den Trüffeln will, so muß man oben das Fett zurückthun und so viel herausnehmen, als man nöthig hat; das Fett muß aber gleich wieder zerlassen und oben darüber gegossen werden. Dann werden sie wieder an einen kalten Ort aufbewahrt.

N<sup>o</sup> 26. Kalbschlegel im Ofen als eine kalte Speise zu geben.

Häute einen Kalbschlegel von 8 Pfund ab, spicke ihn mit  $\frac{3}{4}$  Pfund Speck, wasche ihn sauber aus und lege ihn in ein Geschirr, in welchen er passet. Salze ihn und gieb 12 gestoßene Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, ein wenig Bertram und Basilie dazu. Gieß  $\frac{1}{2}$  Maß gute Schü,  $\frac{1}{2}$  Maß Burgunderwein und  $\frac{1}{4}$  Maß guten Bertramessig daran, gieb die Schalen von einer Zitrone, 4 in Stücke zerhauene Kalbsfüße wie auch  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter dazu; dann lege einen Deckel darauf, mache einen gebrühten Teig wie bei den Schinken gelehrt worden ist, bestreiche damit den Rand des Deckels, setze das Geschirr mit dem Kalbschlegel in einen heißen Backofen und laß denselben 2 Stunden darin stehen.

Nimm das Geschirr aus den Backofen, mache den Deckel auf, lege ihn auf ein sauberes Geschirr, nimm das Fett von dem Saft ab, mache den Saft durch ein Haartuch und laß ihn kalt werden. Wird der Schlegel zur Tafel gegeben so muß der Saft besonders dazu gegeben werden.

Anmerkung. Ein Lamms- oder Hammelschlegel kann auch auf diese Art gegeben werden.

N<sup>o</sup> 27. Wie man einen Schweinskopf absiedet, und denselben aufbewahrt.

Wenn der Kopf von dem wilden Schwein abgenommen ist, so muß die Drossel herausgeschnitten, der Kopf einigemal im frischen Wasser ausgewaschen und in einen Topf gelegt werden. Dann gieß 2 Maß Essig, 2 Maß ordinären Wein und 4 Maß Wasser daran, gieb das nöthige Salz, 24 Nägelein und soviel weiße Pfefferkörner, ein wenig Kardomonen, auch 6 Zwiebeln, 4 Petersiliawurzeln und 3 gelbe Rüben, welches alles zuvor gepußt und gewaschen worden ist, auch 4 Lorbeerblätter, etwas Bertram, ein wenig Basilie, Thymian und eine Hand voll Wachholderbeere; laß dieses alles langsam kochen, nimm den Faum ab, und siehe öfters darnach, ob der Kopf weich sei. Wenn er weich ist so nimm ihn heraus,



lege ihn in ein anderes Geschirr, gieß von 3 Ochsenfüßen den Sud zu dem Sud, mache ihn durch ein Tuch und gieß ihn an den Schweinskopf.

Wenn der Sud kalt ist, so nimm 3 Pfund Nierenfett, schneide es würfelartig, gieß es in ein Kastrol, lege 1 Pfund Butter dazu und setze die Masse auf ein Kohlenfeuer, damit sich das Nierenfett langsam auskocht. Wenn solches geschehen ist, so laß es durch ein Haarsieb laufen und gieß es oben auf den Schweinskopf. Wenn es ganz gestanden ist, so lege ein Papier darauf und decke ihn wohl zu, damit nichts Unreines dazu kommen kann. Setze ihn an einen kalten Ort bis zum Gebrauch.

### N<sup>o</sup> 28. Fastensulze von Schleihen.

Mache 6 Pfund Schleihen auf, nimm das Eingeweide heraus und wasche sie aus. Gieß in ein Kastrol. 1 Maß Wein, 1 Maß Essig, 2 Maß Wasser, und gieß 2 in Scheibchen geschnittene Zitronen, 12 Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, ein kleines Pfötchen Muskatblüthe, 2 gelbe Rüben, 2 Petersilienwurzel und 4 Zwiebeln, welche zuvor gepußt, gewaschen und in kleine Stücke geschnitten worden sind, ein wenig Bertram, Basilie, Thymian und das nöthige Salz dazu. Wenn der Sud einen Wall aufgeköcht hat, so gieß die Schleihen hinein und laß sie ganz verkochen.

Klopfe 8 Loth Hausenblase, zupfe sie, gieß sie nebst  $\frac{1}{2}$  Maß Wein in einen Kastrol und laß ihn bis auf  $\frac{1}{8}$  Maß ganz langsam einkochen. Mache den Sud von den Schleihen durch ein Tuch, gieß die Hausenblase dazu, drücke noch den Saft von 4 Zitronen daran und gieß die ganze Masse in ein sauberes Kastrol.

Setze 1 Loth Zucker auf das Feuer, laß ihn braun aufgehen, gieß 1 Schöpflöffel voll Wasser daran und färbe die Sulze damit, daß sie eine gelbe Farbe bekomme. Schlage das Weiße von 8 Eier zu einem Schnee, und wenn die Sulze köcht, so gieß den Schnee hinein, oben darauf einen Deckel mit Kohlen, und verfähre damit, sowie bei andern Sulzen schon gelehrt wurde.

N<sup>o</sup> 29. Saure Sulze, bürgerlich.

Haue 2 Ochsenfüße in kleine Stücke, wasche sie sauber aus und lege sie in einen Topf, welcher 6 Maß Wasser hält; gieb dazu 3 Pfund Schweinfleisch, 2 Pfund Knochen, 3 Zwiebeln, 1 gelbe Rübe und 1 Petersilienwurzel, welche zuvor gepuht und gewaschen sein müssen, auch 1 Zitrone in Scheiben geschnitten, 10 Nägelein, 10 weiße Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, das nöthige Salz, 1 Maß Wein, 1 Maß Essig und 2 Maß Wasser, oder welches noch besser ist, so viel Bouillon. Laß solches kochen, nimm den Faum ab und laß es weich werden. Hat die ganze Masse ungefähr über die Hälfte eingekocht, so gieß noch 1 Maß Bouillon nach.

Sind die Ochsenfüße ganz weich, so nimm sie nebst den Fleisch heraus, mache die Sulze durch ein sauberes Tuch, schlage in ein Kastrol 4 Eier, zerklopfe sie, gieß die Sulze dazu, setze sie auf eine Gluth, oben darüber einen Deckel mit Kohlen, und verfabre mit solcher, wie bei der ersten Sulze die Rede war.

N<sup>o</sup> 30. L'espice oder saure Sulze zu machen, herrschaftlich.

Der Stand zu dieser sauren Sulze wird gemacht, wie folget:

Haue 3 gebrühte Ochsenfüße in kleine Stücke, nebst den Röhrbein zusammen, wasche sie im laulichen Wasser aus, lege die Stücke in einen Kessel, gieb 10 Maß Wasser daran und laß sie langsam bei dem Feuer kochen. Nimm den Faum ab und wenn sie halb eingekocht haben, so fülle sie mit 4 Maß siedigen Wasser auf. Sind die Stückchen Füße ganz zusammen gekocht, so nimm sie mit den Faumlöffel heraus und lege sie in kaltes Wasser, welche Füße man für den andern Tag verwenden kann, nämlich eingeschnitten in Essig und Del mit ganzen undurchgetriebenen Erbsen.

Nimm das Klauenfett von dem Stand ab, mache den Sud durch ein Tuch in ein sauberes Geschirr, setze ihn auf ein Feuer und laß ihn auf anderthalb Maß einkochen. Wasche 4 Pfund Rindsknochen und 4 Pfund Hammelsknochen sauber aus, gieb sie in einen Kessel, fülle sie mit 10 Maß

siedigen Wasser auf und laß sie langsam kochen; faume sie ab, gieb eine Petersilienwurzel, eine gelbe Rübe, eine Pastinate- und 2 Selleriewurzeln nebst einer ganzen Zwiebel, welches zusammen aber gepuht und gewaschen werden muß. Ist diese Bouillon zur Hälfte eingekocht und das Fleisch von den Knochen weich, so nimm die Knochen mit dem Faumlöffel heraus und mache diese Bouillon durch ein sauberes Tuch in ein Geschirr, in welchen sie stehen bleibt. Der Anschlag hierzu wird auf nachfolgende Art zugerichtet:

Schneide  $\frac{3}{4}$  Pfund Nierenfett und eben soviel frischen Speck, beides klein würfelartig zusammen und gieb es in ein Kastrol. Schneide 1 Pfund rohen Schinken ebenfalls würfelartig, und lege ihn auch zu den Obigen. Puz 2 gelbe Rüben, 2 Petersilienwurzel und 2 Zwiebeln, wasche und schneide sie in kleine Theilchen und lege sie zu dem Zusammengeschnittenen. Wasche 4 Pfund Kalbfleisch, 4 Pfund Hammelfleisch und 2 Pfund mageres Schweinfleisch sauber aus und gieb es auf die zusammengeschnittenen Wurzeln; dazu gieb 12 weiße Pfefferkörner, 12 Nägelein, ein kleines Pfötchen Muskatblüthe und ein wenig Bertram, setze das Kastrol auf eine Gluth und laß das Fleisch unten gelb angehen, wie bei dem Ansehen der Schü schon gezeigt worden ist.

Dann gieß die durchgemachte Bouillon auf das Fleisch nebst 1 Maß Wein, 2 Maß Essig und die Schalen von 2 Zitronen, laß es auf einer Gluth langsam kochen und faume es ab. Hat es eine Stunde lang gekocht, so nimm das Fett ab und laß es noch bis auf die Hälfte einkochen. Ist das Fleisch alles recht weich, so nimm es heraus und mache den Sud durch ein sauberes Tuch in ein Kastrol, gieb den Stand der Ochsenfüße dazu, salze es hinlänglich, setze es auf eine kleine Gluth und laß es einen Wall aufkochen. Nimm das übrige Fett nebst dem Faum vollends ab, damit sich die Sulze besser kläret oder heller werde, gieb aber  $\frac{1}{4}$  Maß guten Bertrameßig dazu; zerklopfe in einem Geschirr 5 ganze Eier mit den Schalen und rühre sie unter die Sulze.

Lege auf einen Deckel glühende Kohlen, bringe ihn auf das Kastrol in welchem die Sulze ist, setze es sonach auf eine kleine Gluth und laß es einen kleinen Wall aufkochen. Haben die zerklopfen Eier in der Sulze angezogen, so setze die ganze Masse vom Feuer, befestige eine reine Serviette auf

einen umgekehrten Stuhl an die 4 Beine mit Bindfaden, setze unter die Serviette ein sauberes Geschirr und gieß die Sulze langsam auf das Tuch. Im Anfang wird die Sulze nicht hell laufen, deswegen setze noch ein anderes Geschirr unter das Tuch, und gieß das Trübe noch einmal durch die Serviette, damit es ganz hell herunterlaufe, und so verfähre bis alles Helle bis auf den letzten Tropfen durch das Serviette gelaufen ist.

Auf diese Art wird allezeit eine saure Sulze zubereitet, welche Sulze dann zu vielen Speisen verwendet wird und besonders für das kalte Entree, wie noch folgen wird.

### N<sup>o</sup> 31. Saure Sulze eingelegt mit Gründlingen.

Lege und wasche  $\frac{3}{4}$  Maß Gründlinge aus und siede sie in einem Blausud (wie schon bei den Ragouts gezeigt worden ist). Gieß die Sulze in eine Form, in welcher du sie haben willst, eines halben Glieds hoch und setze sie in einen Keller oder auf Eis, wenn man solches in Vorrath hat. Ist diese wenige Sulze gestanden, so nimm etliche gepuhte Mandeln und Pistazien und mache mit solchen kleine Zierrathen in die gestandene Sulze.

Kritzle mit dem Zitronenreißer eine Zitrone ab, schneide dann diese in 20 Scheibchen, lege sie auf die Form neben den Pistazien und Mandeln herum und gieß 2 Anrichtlöffel voll von der Sulze oben darauf, damit die Zitronen und Mandeln anziehen oder fest bleiben; lege auf ein sauberes Tuch die Gründlinge, damit der Blausud ablaufe, dann in die Form und gieß diese mit der sauren Sulze ganz voll. Setze diese wieder in einen Keller oder auf Eis, damit die Sulze gestehe. Ist es Zeit zum Anrichten und die Sulze ganz gestanden, so stürze sie auf eine Schüssel.

Anmerkung. Ehe man die Sulze stürzen will, so muß man in eine Schüssel oder ein Kastrol 2 Maß nicht gar zu heißes Wasser gießen und die Form hineintunken, damit sich die Sulze gern ablöse.

### N<sup>o</sup> 32. Rolade von Spanferkeln.

Löse an einem schönen abgebrühten und rein zugerichteten Spanferkel die Beine mit einem Messer aus, haue die Rip-

pen zusammen, wasche sie aus und lege sie in ein Kastrol nebst 1 Pfund würfelartig geschnittenen Nierenfett, 2 Zwiebeln, 1 Petersilienwurzel, 1 gelbe Rübe und 1 Selleriewurzel, welche alle gepuht, gewaschen und in kleine Stücke geschnitten werden. Gieb dazu 1 Maß Essig, 1 Maß Wein, 3 Maß Wasser, 12 Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner und die Schale von einer Zitrone, laß dieses alles untereinander weich kochen und mache den Saft, wenn alles weich ist durch ein Tuch in ein sauberes Geschirr nebst dem Fett.

Wasche das Spanferkel im kalten Wasser aus, trockne es durchaus mit einem Tuch sauber ab und lege es auf eine reine Serviette. Bestreue es inwendig mit Salz und Pfeffer mache eine Fülle von Kalbfleisch, wie bei den Suppeneinlagen von den Knödeln geschehen ist und gieb die Fülle ganz auf dem Spanferkel herum. Schneide 2 rothe Rüben in kleine Stücke und lege kleine schmale Streifen davon auf die Fülle. Schneide von 6 harten Eiern das Weiße fein zusammen und lege neben den rothen die weißen Streifen, wonach auch so mit dem Gelben vom Ei verfahren wird, und immer ein gelbes Streifchen neben dem weißen gelegt wird u. s. w. Schneide dann 16 weichgekochte Trüffeln Scheibchenweise zusammen, mache kleine Streifchen darauf und lege solche zwischen den rothen, weißen und gelben Streifchen.

Schuppe sodann einen Hecht von 3 Pfund, nimm ihn aus, schneide die Haut von demselben und löse das Fleisch von den Gräthen ab, wasche dasselbe im kalten Wasser aus und siede es sonach im Salzwasser ab; schneide kleine schmale Stückchen daraus und lege es gleichfalls Streifenweise zu den Trüffeln. Mit einem Salm verfährt man eben so.

Schneide ferner eine gekochte eingeböckelte Zunge in 24 Scheiben und belege das ganze Spanferkel damit. Sonach puße 24 Charlotten, schneide solche fein zusammen, gieb sie in ein Kastrol mit 4 Loth Butter und laß sie weich dünsten; gieb diese sammt der Butter auf die Scheiben herum, streue oben darauf fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch und gieb noch etwas von der Kalbsfülle auf dieses. Rolle es zusammen, wickle die Serviette fest herum, überbinde sie mit Bindfaden, belege die ganze Rolade mit kleinen Schleifen und binde sie gleichfalls mit Bindfaden daran. Lege hierauf die Rolade in ein hierzu schickliches Geschirr, gieb den durch-

gemachten Saft von den Rippen nebst 1 Maß Wasser und 1 Maß Essig oder geringer Bouillon dazu, salze es, streue auch Basilie und Bertram daran und laß die Rolade 2 Stunden kochen.

Wenn sie weich ist, so nimm sie heraus, schneide die Spatel herunter, lege die Rolade auf ein anderes Schneidbret, auf welche wieder ein anderes Schneidbret gelegt wird, beschwere es mit einem Stein und laß es unter solchem bis es ganz kalt ist. Nachher nimm sie hervor, löse den Bindfaden auf und nimm die Serviette herunter. Man kann auch kleine Stückchen aufschneiden und sie zur Tafel geben, oder kann sie auch einsalzen, wie noch folgen wird.

### N<sup>o</sup> 33. Entree — Püree von Schnepfen mit Hippchen (kleinen Hippeln).

Rupfe und puße 4 Schnepfen sauber, nimm den Roth hinweg, wirf die Mägen von den Schnepfen hinweg, weil sie wegen des vielen Sandes untauglich sind, dressire und spicke sie mit  $\frac{3}{4}$  Pfund Speck und brate sie hernach am Spieß. Wenn sie gebraten sind, so schneide die Brüstchen heraus, das Uebrige aber stoße im Mörser sehr fein zusammen. Schneide dann auch ein Kreuzerbrod würfelartig, backe dasselbe in  $\frac{1}{4}$  Pfund Schmalz schön gelb und zerstoße dieses Brod ebenfalls im Mörser.

Lege ferner in ein Kastrol 4 Loth Butter zu dem Zusammengestoßenen von den Schnepfen sammt dem Brod hinein, gieb  $\frac{1}{4}$  Maß Wein,  $\frac{1}{4}$  Maß starke Schü, und etwas Salz daran und laß dieses wohl untereinander verlocken; merke aber daß du immer mit dem Kochlöffel darin umrührest, weil es sich sonst anlegt. Schlage die ganze Masse durch ein Haartuch in ein sauberes Geschirr, gieb in der Größe eines halben Hühnereies Glas und den Saft von einer Zitrone dazu. Die Hippchen werden gemacht wie hier folgt:

Nimm in ein Kastrol 3 starke Kochlöffel voll Mehl, weniges Salz, einer wälschen Nuß groß Zucker,  $\frac{1}{4}$  Maß sauren Rahm und  $\frac{1}{4}$  Maß Milch; mit diesem Rahm und der Milch wird das Mehl abgerührt, wie ein Kindsbrey; gieb

dann 3 Loth Butter dazu und setze diese Masse auf das Feuer; rühre aber beständig darin, damit sich dieser Brei nicht anlege. Setze ihn dann vom Feuer hinweg, bestreiche ein kleines Backblech oder einen flachen Kastroldeckel mit  $\frac{1}{2}$  Loth Butter, gieb einen kleinen Anrichtlöffel voll von dem Brei darauf und mache den Teig so dünn auseinander, als eine Oblate ist. Setze es auf eine Gluth, laß es schön braun backen, schneide das Gebackene mit einem Messer fingerslang und so breit, nimm ein dünnes Hippenholz, rolle dasselbe darüber, als wolltest du Hippchen backen, und also verfare mit dem Teig zwanzigmal.

Wird es bald Zeit zum Anrichten, so schneide den Schnepfenkoth recht fein, mache ein Finseur von 8 Charlotten und wenig Petersilie, röste es in 3 Loth Butter und gieb es unter das obige Puree. Richte es auf die Schüssel an und glasire die Brüste von den Schnepfen mit 2 Loth Glas, setze in die Mitte der Schüssel die Brüste, die kleinen Hippchen aber außen herum und gieb es zur Tafel.

Anmerkung. Zu diesem Puree können auch verlorne Eier gegeben werden, wie bei Zubereitung der Lerchen geschehen ist, dann bleiben aber die Hippchen hinweg.

#### N<sup>o</sup> 34. Entree von Ganzvögeln, herrschaftlich.

Rupfe und puße 16 Ganzvögel sauber, nimm das Eingeweide aus und lege die Mägen davon ganz als untauglich hinweg. Dressire und flammire die Vögel wie schon gezeigt wurde, spicke sie mit anderthalb Pfund Speck, den abfallenden Speck aber schneide würfelartig, lege denselben in einen Tiegel, gieb dazu 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln,  $\frac{1}{2}$  U. rohen in Stücke geschnittenen Schinken, 1 Pfund mageres ganz würfelartig geschnittenes Kalbfleisch, 8 Nägelein und 8 weiße Pfefferkörner und lege die gespickten Vögel darauf, laß den Speck sammt Schinken und Zwiebeln gelb angehen, gieß  $\frac{1}{8}$  Maß Burgunderwein darauf, salze die Vögel und gieb oben einen Deckel mit Kohlen darouf, damit der Speck von den Vögeln schön gelb werde.

Wenn die Vögel fertig sind, so lege sie auf eine Schüssel, stäube 1 Kochlöffel voll Mehl auf den Saft, in welchen

die Vögel zuvor gelegen sind, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Schü daran, und laß die Brühe wohl verkochen. Schlage sie hernach durch ein Haartuch, gieß sie in ein sauberes Geschirr, den Koth von den Vögeln schneide recht fein zusammen, mache ein Finseur von 10 Charlotten und weniger Petersilie, röste es mit 3 Loth Butter, gieb den zusammengeschnittenen Koth dazu, laß ihn ein wenig dünsten und lege ihn in die Fülle.

Drücke ferner den Saft von einer Zitrone daran, richte die Vögel auf eine Schüssel, glasire sie mit 2 Loth Glas, gieß etwas von der Brühe darunter, und gieb die übrige absondert zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 35. Entree von Ganzvögeln mit Vögelkreme auf eine andere Art.

Auf die vorhergehende Weise werden 16 Vögel gerupft, gepußt und ausgenommen, dann nur mit 1 Pfund Speck gespißt und am Spieß gebraten. Wenn sie gebraten sind, so schneide die Brüstchen heraus, das Uebrige stoße im Mörser fein zusammen. Gieb in ein Kastrol 4 Loth Butter, lege das Zusammengestosene dazu, röste es ein wenig, gieß  $\frac{1}{8}$  Maß Burgunderwein, eben soviel Schü und 4 Maß Coulis daran, laß es noch einmal mit einander verkochen und schlage es durch ein Haartuch. Schneide dann den Koth recht fein zusammen und mache ein Finseur.

Schneide eine weiße Zwiebel und ein wenig Petersilie recht fein, röste es mit 3 Loth Butter, gieb den zusammengeschnittenen Koth dazu, laß ihn ein wenig dünsten, gieß das Durchgeschlagene darauf und laß es nochmal miteinander aufkochen. Nimm dann das Fett und laß es kalt werden. Zerklöpfe 2 Eier und von 6 den Dotter in ein Geschirr, gieß eine Kaffeschale voll Schü daran, mache die Eier durch ein Haarsieb an die ganze obige Masse, salze sie vollständig und rühre es wohl untereinander. Bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter und gieß den Vogelkreme hinein.

Gieß in ein Kastrol  $1\frac{1}{2}$  Maß Wasser, setze die Form in das Wasser und das Kastrol auf das Feuer. Oben gieb einen Deckel mit Kohlen darauf, daß sich der Kreme zusammenziehe, der also in  $\frac{3}{4}$  Stunden fertig sein kann. Nimm



ihn hernach aus dem Wasser, stürze ihn auf eine Anricht-  
Schüssel und die Brüstchen lege in eine Braise, wie schon  
mehrmal ist gesagt worden, damit sie heiß werden. Ferner  
lege in ein Kastrol 2 Loth Glas und 1 Loth Krebsbutter, laß  
sie zergehen, glassire den Vogelkreme damit, lege die Brüst-  
chen heraus auf ein sauberes Tuch oder Papier, damit alles  
Fett davon ablaufe, belege den Vogelkreme damit und glassire  
sie ebenfalls.

Die Brühe wird auf nachfolgende Art zubereitet: Lege  
in ein Kastrol  $\frac{1}{8}$  Maß Coulis,  $\frac{1}{8}$  Maß Burgunderwein und  
 $\frac{1}{2}$  Hühnerlei groß Glas, laß es auf dem Feuer heiß werden,  
drücke den Saft von einer Zitrone daran, salze sie vollständig  
und gieb davon etwas auf die Schüssel, die übrige Brühe  
wird besonders gegeben.

### N<sup>o</sup> 36. Entree von Hasel- oder Feldhühnern mit Trüffeln, herrschaftlich.

Für 12 Personen rupfe und puße 3 Hasel- von den Feld-  
hühnern aber vier, dressire und spicke sie mit  $\frac{3}{4}$  Pfund Speck  
und laß sie am Spieß braten. Schneide 10 geschälte Trüf-  
feln Scheibchenweise, laß in einen Kastrol eine obere Kaffee-  
schale voll Provenceröl sehr heiß werden, gieb die Trüffeln  
hinein, gieß  $\frac{1}{8}$  Maß Wein daran und laß sie darin weich  
dünsten. Wenn der Saft ganz kurz ist, so gieß  $\frac{1}{4}$  Maß  
Coulis,  $\frac{1}{2}$  Hühnerlei groß Glas und eine obere Kaffeschale  
voll Bertramessig nebst dem nöthigen Salz dazu, laß die  
Brühe wohl verkochen und nimm das Fett nebst dem Faum  
ab; ist es Zeit zum Anrichten, so nimm die Haselhühner vom  
Spieß, dressire sie, lege sie auf die Schüssel, drücke den Saft  
von einer Zitrone in die Brühe und gieb die Trüffeln zu den  
Haselhühnern nebst etwas Brühe; die übrige aber wird abge-  
sondert gegeben.

### N<sup>o</sup> 37. Entree von jungen Hühnern mit Kreme und Parmesankäse.

Puße und brühe 4 junge Hühner, nimm sie aus, wasche  
sie sauber und schneide jedes in 4 Theile, das Rückgrath aber

muß hinwegbleiben. Laß 5 Loth Butter und eine Zwiebel in einen Kastrol heiß werden, lege die Hühner hinein, salze und schwinde sie einigemal auf dem Feuer herum, stäube einen starken Kochlöffel voll Mehl darauf, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Bouillon und so viel Wein daran, lege die Schale von 1 Zitrone dazu und laß sie ganz kurz einkochen; drücke noch den Saft von einer Zitrone daran, mache eine Liaison mit den Dotter von 8 Eier, legire die Hühner damit, mache die Masse wohl mit dem Kochlöffel durcheinander, setze sie dann vom Feuer hinweg und laß sie kalt werden.

Bestreiche sonach eine Tortenpfanne mit 2 Loth Butter, lege ein jedes Stückchen von den Hühnern auf die Tortenpfanne und gieb den Kreme fingerdick auf jedes Stückchen, bestreiche mit einem zerklöpften Ei den Kreme oben, reib  $\frac{1}{4}$  Pfund Parmesankäse auf einem Reibeisen und bestreue gleichfalls oben den Kreme damit. Laß hernach in einem Tiegel 3 Loth Krebsbutter zergehen und begieß jedes Stücklein damit. Gieß  $\frac{1}{8}$  Maß Schü auf die Tortenpfanne, eine kleine  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten setze die Tortenpfanne in einen nicht gar zu heißen Backofen und laß die Hühner oben schön gelb werden; die Brühe wird aber gemacht wie folgt:

Gieb in ein Kastrol  $\frac{1}{4}$  Maß Coulis,  $\frac{1}{8}$  Maß Wein und  $\frac{1}{2}$  Hühnerlei groß Glas, Salz und den Saft von zwei Zitronen, laß dieses alles wohl verkochen, nimm den Faum ab, richte die Stückchen Hühner auf eine Schüssel und gieb etwas von der Brühe darunter; die übrige Brühe aber wird abgesondert gegeben.

N<sup>o</sup> 38. Entree von kaltem Fricassée, nämlich junge Hühner mit L'espice oder saurer Sulze, herrschaftlich.

Puze und brühe 4 junge Hühner sauber, dressire und blanchire sie im Wasser, nimm sie hernach heraus und laß sie wieder kalt werden. Schneide dann von jedem Hühnchen die Brüstchen und Schenkelchen ab; das Rückgrath aber wird nicht dazu genommen. Laß in einen Kastrol 5 Loth Butter heiß werden, lege die Hühnchen hinein, salze sie, gieß noch  $\frac{1}{8}$  Maß von dem Bechamelle darauf, mache eine Liaison von 6 Eier und legire die Hühner damit. Wenn sie ganz kalt sind,

so lege sie auf eine Schüssel, das legirte Bechamelle mache durch ein Haartuch, daß es recht rein werde und gieß es oben auf die Hühner herum. Nimm  $\frac{1}{8}$  Maß von der sauren Sulze, gieb sie in ein Kastrol nebst wenigem Tournesol, damit die Sulze etwas roth werde, drücke hernach den Tournesol mit der Hand aus und lege ihn zurück. Gieß dann die Sulze auf eine Schüssel und laß sie kalt werden, damit sie gestehe. Ebenso mag von etwas Spinatschotten so viel grüne als rothe Sulze verfertigt werden. Gieß diese grüne Sulze auch auf eine Schüssel, damit sie kalt werde und gestehe.

Wenn es bald Zeit zum Anrichten ist, und die beiden Sulzen schön gestanden sind, so nimm kleine Ausstecher, stech Zierrathen in die Sulzen, legire das Fricassée damit, und gieb es zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 39. Kaltes Entree von Halbvögeln.

Rupfe und püße 3 Kluppert Halbvogel sauber, dressire sie, brate sie am Spieß oder dämpfe sie im Kastrol mit 4 Loth Butter. Wenn sie gebraten oder weich gedämpft sind, so schneide die Brüste heraus, das Uebrige stoße im Mörser ganz fein zusammen, schneide sonach ein Kreuzerbrod würfelförmig, backe es in  $\frac{1}{4}$  Pfund Schmalz recht braun, stoße es gleichfalls im Mörser und gieb es sammt den Zusammengestoßenen von den Vögeln in ein Kastrol. Gieß an solches  $\frac{1}{4}$  Maß Wein und eben so viel gute Schü, laß es auf dem Feuer wohl verkochen, damit das Brod weich werde; gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Coulis und  $\frac{1}{4}$  Maß von der sauren Sulze daran, gieb  $\frac{1}{2}$  Hühnerlei groß Glas und das nöthige Salz dazu und laß es auf dem Feuer recht dick einkochen. Schlage es hernach durch ein Haartuch, bestreiche mit 1 Loth Butter eine Form, die die ganze Masse fassen kann; fülle das Puree hinein, setze es sonach auf Eis oder in einen kalten Keller und laß es ganz kalt werden.

Tunke die Form  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten in ein lauliches Wasser und stürze das Puree auf eine Anrichtschüssel. Die Vogelbrüstchen schneide schön in die Länge, lege sie oben auf das Puree herum und glasire sie mit etwas Glas. Mache ein grünes und rothes L'espice, d. h. saure Sulze, wie im

Vorigen schon die Rede war, stech sie ebenfalls so aus, belege das Puree oben und unten damit, und gieb es hernach zu Tafel.

Anmerkung. Dieses kalte Entree kann auch von Lerchen und Ganzvögeln zubereitet werden.

### N<sup>o</sup> 40. Gateau von Wildpret mit einer sauren Sulze.

Häute 3 Pfund rothes Wildpret vom Schlegel ab, wasche es sauber, schneide es sonach klein würfelartig nebst 1 Pfund Speck, salze beides und schneide es recht fein zusammen. Nimm 16 Charlotten und eine weiße spanische Zwiebel, schneide sie in der Länge, gieb eine obere Kaffeschale voll Kapern dazu, die Schale von einer Zitrone und 10 Sardellen, welche ausgegräthet und gewaschen sind; dieses alles schneide so fein als nur möglich untereinander. Gieb 6 Loth frische Butter in ein Kastrol sammt dem Zusammengeschnittenen und laß es weich dünsten, gieb dieses Gedünstete zu der obigen Masse, stoße im Mörser 8 Nägelein und eben so viel weiße Pfefferkörner und würze mit solchen die ganze Masse durch. Darauf lege die ganze Masse im Mörser, gieß  $\frac{1}{8}$  Maß Wein daran und stoße sie so lange durcheinander, bis sie recht faumend wird.

Ferner schneide 1 Pfund geräucherten Speck in der Dicke eines Messerrückens in dünne Parten, und belege mit solchen ein Geschirr in welches die Masse gelegt wird, drücke den Saft von 2 Zitronen oben darauf und schieb sie in einen nicht gar zu heißen Backofen, in welchem die Masse anderthalb Stunden verbleiben muß. Nimm sie sonach heraus, laß das Fett von selber ablaufen, stürze den Gateau auf eine Tortenpfanne, nimm die Speckparten oben und neben herab, laß ihn kalt werden und schneide dann oben und neben auch das Rüstige hinweg. Gieß in eine Form welche etwas größer als der Gateau ist von der sauren Sulze, welche schon ist beschrieben worden querfingerhoch in die Form und setze sie auf Eis oder in einen kalten Keller, bis die Sulze gesteht. Wenn sie gestanden ist, so belege sie mit Mandeln und Pistazien, (wie schon bei den Gründlingen geschehen ist) und gieß noch etwas Sulze daran, damit die Mandeln und Pistazien an-

ziehen. Dann setze den Gateau in die Form, gieß diese ganz mit der Sulze voll, so daß dieselbe über den Gateau geht, und setze die Form auf Eis oder in den Keller, damit die Sulze fest gestehe.

Ist es bald Zeit zum Anrichten, so gieß lauliches Wasser in eine Schüssel, tunke die Form hinein, stürze den Gateau auf die zum Anrichten bestimmte Schüssel, und gieb ihn zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 41. Kaltes Entree von Poularden oder Kapaunen.

Puze 2 Poularden oder Kapaunen sauber, nimm das Eingeweide aus, flammire sie, d. h. wende sie auf einen Windofen um, damit die kleinen Federchen völlig abbrennen; puze sie mit einem sauberen Tuch ab, schneide von demselben den Kragen, die Haut und Beine von dem Gewerb hinweg, dressire sie, d. h. stecke ein kleines Hölzchen durch die beiden Schenkel an die Brust, damit die beiden Brüstchen schön in die Höhe kommen, wasche sie nochmal im laulichen Wasser aus, salze und stecke sie nachher am Spieß. Bestreiche 2 Bogen Papier mit 6 Loth Butter, binde das Papier über die Poularden oder Kapaunen am Spieß, stecke dann den Spieß an den Bräter, laß sie  $\frac{3}{4}$  Stunden an solchem braten und begieß sie öfters mit 8 Loth Butter unterdessen mit etwas guter Bouillon damit sie schön weiß bleiben. Schneide oder löse das Papier von den Poularden und nimm sie hernach vom Spieß ab, worauf sie kalt werden müssen.

Dann schneide von einer schönen weißen Gansleber die Galle heraus und schabe die Leber mit dem Messer, so auch  $\frac{1}{4}$  Pfund frischen Speck ganz zusammen, menge solches untereinander, salze es, reib ein wenig Muskatennuß dazu und schneide solches auch recht fein zusammen. Mache ein Finseur von 12 Charlotten und weniger Petersilie, röste es in 4 Loth Butter, gieb die zusammengeschnittene Gansleber und Speck dazu und laß es noch ein wenig anziehen. Lege auch  $\frac{1}{2}$  Hühnerei groß Glas dazu, drücke den Saft von einer Zitrone daran, schlage von 6 Eier den Dotter dazu und rühre es untereinander, damit der Eierdotter nicht zusammenlaufe. Setze es dann vom Feuer und laß es kalt werden.

Bereite die Schüssel auf welcher das Ragout gegeben wird, mache von der zusammengeschnittenen Gansleber einen Reif außen herum in der Höhe von 2 Fingern und mache den Reif mit dem Messer schön gleich. Schneide die Brüste hierauf von den Kapaunen heraus, löse das übrige Fleisch von den Beinen ab, und mache kleine Filets daraus, wie schon mehrmal ist gelehrt worden. Mache kleine Blanquets aus den Brüsten, lege die Filets unten in den Reif und gieß  $\frac{1}{8}$  Maß saure Sulze darauf. Setze die Schüssel hernach auf Eis oder im Keller, damit die Sulze gestehe.

Ist sie fest gestanden, so lege die Blanquets von den Brüsten schön neben an dem Reif herum, die Uebrigen aber lege in die Mitte und gieß so viel Sulze darauf, daß sie dem Reif zugleich stehe. Laß dieses dann wieder auf dem Eis oder im Keller gestehen und bereite ein rothes und grünes L'espice, wie schon gezeigt worden ist. Ist es gestanden und Zeit zum Anrichten, so stech mit einem kleinen Ausstecher die rothe und grüne Sulze aus, garnire das kalte Entree damit und gieb es zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 42. Ragout von sogenannten polischen Karpfen.

Schuppe 6 Pfund Karpfen sauber, trockne ihn mit einem saubern Tuch ab, (es geschieht solches deswegen, weil dieser Fisch mit Wasser nicht darf ausgewaschen werden), schneide den Karpfen auf, nimm das Eingeweide heraus, gieß in ein Geschirr  $\frac{1}{4}$  Maß Burgunderwein und laß den Schweiß hinein laufen; sondere die Galle von dem Eingeweide und lege es hernach ebenfalls in den Burgunderwein. Dann schneide den Karpfen in der Länge voneinander, den Kopf aber nahe an den Flossen hinweg und schneide 14 Stücke aus dem nach der Länge getheilten Karpfen. Gieß 6 Loth Schmalz in einen Tiegel und  $1\frac{1}{2}$  Loth Zucker und laß den Zucker mit dem Schmalz schön gelb aufgehen. Dann streue einen starken Kochlöffel voll Mehl daran und röste es ganz braun, als wolltest du einen schwarzen Karpfen zubereiten.

Ferner gieß  $\frac{1}{4}$  Maß gute Schü und  $\frac{1}{4}$  Maß Champagnerwein dazu, gieb 8 gestoßene Nägeln, 6 weiße Pfefferkörner, 1 Hühnerei groß Glas und  $\frac{1}{8}$  Maß Vertramessig nebst einer Scheibchenweise geschnittenen Zitrone. Dann puße 2 gelbe Rüben, 2 Pastinate- und 1 Selleriewurzel, wasche

solche sauber, schneide sie auf die Art wie bei dem Hochpot vom Gemüse die Rede war, blanchire sie einige Walle im Salzwasser und gieß sie wieder mit kaltem Wasser ab. Gieb in ein Kastrol 3 Loth Butter und  $\frac{1}{2}$  Loth Zucker, laß den Zucker gelb angehen, lege die Wurzeln nebst  $\frac{1}{4}$  Maß Bouillon dazu und laß sie weich dünsten. Wenn der Saft ganz kurz ist, so gieb die Wurzeln und den übrigen Saft zu der ersten Brühe; lege inzwischen die Stückchen Karpfen auf eine Schüssel, bestreue sie auf beiden Seiten mit Salz und gieß den Burgunderwein mit dem Schweiß und den Eingeweiden an die Brühe, in welcher der Karpfen nebst dem Eingeweide ist gekocht worden. Nimm den Faum nebst dem Fett ab, und drücke den Saft von 2 Zitronen kurz vor dem Anrichten daran.

Wird angerichtet, so lege die Stückchen Karpfen auf eine Schüssel, nimm mit dem Löffel die Wurzel heraus, lege sie oben auf die Karpfenstücke; die Brühe aber laß ganz schnell auf dem Feuer bis auf  $\frac{3}{4}$  Maß einkochen, mache sie durch ein Haartuch und gieß sie auf die Karpfenstücke; die übrige wird abgesondert gegeben.

#### N<sup>o</sup> 43. Entree von Purée der Lerchen mit bochirten Eiern.

Rupfe und puße 4 Kluppert Lerchen sauber, stecke sie am Spieß, begieß sie mit 4 Loth Butter, bestreue sie mit etwas Salz, laß sie  $\frac{1}{4}$  Stunde am Spieß braten, nimm sie dann vom Spieß ab und schneide die Brüstchen heraus, das Uebrige aber stoße im Mörser recht fein zusammen.

Schneide ferner 2 Kreuzerbrode klein würfelartig, backe sie in  $\frac{3}{4}$  Pfund Schmalz etwas braun, stoße es ebenfalls im Mörser fein zusammen, lege dann das Brod in ein Kastrol, gieß  $\frac{1}{8}$  Maß Champagnerwein und  $\frac{1}{4}$  Maß starke Schü daran, laß das Brod auf den Feuer weich werden, gieb die zusammengestoßenen Vögel nebst  $\frac{1}{4}$  Maß von der Coulis und dem nöthigen Salz dazu und laß die ganze Masse aufkochen. Schlage sie dann durch ein Haarsieb, gieb das Durchgeschlagene in ein sauberes Kastrol, lege  $\frac{1}{2}$  Hühnerlei groß Glas und den Saft von einer Zitrone dazu, und bochire 16 Eier, wie schon mehrmal gesagt worden.

Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so mache das Puree auf dem Feuer nochmal heiß und gieß es auf die Schüssel; lege die bochirten Eier auf ein sauberes Tuch, daß das Wasser davon ablaufe; setze sie oben auf das Puree und lege die Brüstchen schön hinein. Gieb in ein kleines Kastrol 2 Loth Glas nebst  $\frac{1}{2}$  Loth Krebsbutter, laß es auf dem Feuer zergehen und glasire die bochirten Eier nebst den Brüstchen damit. Man kann auch die Eier mit Krebschweifen nach Belieben garniren.

#### N<sup>o</sup> 44. Entree von jungen Tauben mit Reis und Parmesankäse.

Rupfe und pufe 5 junge Tauben sauber, nimm sie aus, wasche sie in laulichem Wasser aus und schneide jede Taube in 4 Theile. Laß 6 Loth Butter in einen Tiegel heiß werden, lege die Tauben nebst einer Zwiebel, wie auch 6 Nägelein, 6 weiße Pfefferkörner, Salz und  $\frac{1}{8}$  Maß weiße Bouillon hinein und laß solche weich dünsten. Wenn sie ganz weich sind, so gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Bechamelle daran, laß es mit den Tauben heiß werden, lege die Stückchen Tauben heraus auf ein sauberes Geschirr und schlage die Brühe durch ein Haartuch an die Tauben. Gieb  $\frac{1}{2}$  Hühnerrei groß Glas dazu, laß sie zergehen, legire das Ragout mit dem Dotter von 6 Eier, drücke den Saft von einer Zitrone daran und laß es kalt werden.

Wies und wasche  $\frac{1}{2}$  Pfund Reis sauber, laß ihn in einem Walle blanchiren und gieß über ihn in einem Seiher kaltes Wasser ab. Ist es ganz trocken abgelaufen, so lege ihn in ein Kastrol, gieb 4 Loth frischer Butter, Salz und ein wenig Muskatennuß daran, gieß  $\frac{1}{2}$  Maß gute fette Bouillon dazu und laß ihn auf dem Feuer ganz kurz kochen, wie schon mehrmal gezeigt worden. Setze ihn sonach vom Feuer und mache auf die Anrichtschüssel einen Reif von der Höhe dreier Finger, gieb das Ragout von den Tauben hinein, oben belege dieses mit Reis, mache den Reis schön mit dem Messer gleich, zerklöpfe 2 Eier und bestreiche den Reis oben und nebenher damit. Zerribe 4 Loth Parmesankäse, laß in einen Tiegel 2 Loth Krebsbutter zergehen und begieß den Parmesankäs damit.



Gieb  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten auf einem Backblech 2 Hände voll Salz, setze die Schüssel darauf, laß sie langsam in einen nicht gar zu heißen Backofen schön gelb backen und gieb sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 45. Ragout von Schweizer, Omelette mit Kalbsleber.

Ziehe von einer Kalbsleber die Haut ab, schabe sie ganz zusammen, damit alles Faserige davonkomme und schneide sie nochmal recht fein zusammen. Mache ein Finseur von 12 Charlotten, weniger Petersilie und der Schale von einer Zitrone, und röste solches in einem Geschirr mit 6 Loth Butter; wenn das Finseur weich gedünstet hat, so gieb die zusammengeschnittene Leber nebst Salz und Muskatennuß, eine obere Kaffeeschale voll von der Coulis,  $\frac{1}{2}$  Hühnerei groß Glas und von 4 Eier den Dotter dazu und laß es auf dem Feuer noch ein wenig anziehen.

Baue 8 Schweizer Omelettes wie schon gelehrt worden ist, und theile in die Omelettenstückchen die Fülle aus, rolle sie zusammen und schneide unten und oben die Spitzen von denselben ab, lege sie auf die Schüssel, gieb 2 obere Kaffeeschalen voll starke Schü darunter und setze die Schüssel auf eine kleine Gluth, damit sie heiß bleiben. Ist es Zeit zum Anrichten, so glasire sie mit 2 Loth Glas und gieb sie heiß zur Tafel.

N<sup>o</sup> 46. Kaltes Entree von einem großen Karpfen.

Schuppe einen Karpfen von 5 oder 6 Pfund, nimm das Eingeweide aus, ziehe die Haut auf beiden Seiten ab, wie schon gezeigt worden ist; schneide die Flossen von selbst und wasche ihn sauber aus. Puzze und wasche 12 Trüffeln, schneide sie wie gewöhnlich der Speck geschnitten wird und spicke den Karpfen damit, salze ihn ein und laß ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde im Salz liegen. Mache ein Salpico wie hier folgt:

Schneide 12 gepuzte Charlotten nebst weniger Petersilie recht fein, gieß in ein Kastrol eine obere Kaffeschale voll Provenceroil und laß es recht heiß werden, lege das Finseur hinein,

gieß  $\frac{1}{8}$  Maß Burgunderwein daran, ferner eine Hand voll Champignons gepußt und gewaschen, eine Hand voll Morcheln und 10 Trüffeln, welche in kleine Filets geschnitten werden müssen. Der Kogen oder die Milch von dem Karpfen, zuvor im Salzwasser abgessottet wird in kleine Stücke geschnitten und zu den Morcheln und Trüffeln gethan. Gieb  $\frac{1}{4}$  Maß von der Fasten-Coulis, den Saft von 2 Zitronen und das nöthige Salz daran und mache hernach eine Liaison mit dem Dotter von 8 Eier, legire das Salpico damit, setze es vom Feuer und laß es kalt werden.

Nimm den Karpfen aus dem Salz, lege ihm auf ein sauberes Tuch, trockne ihn ab, fülle ihn mit dem Salpico und dressire ihn mit Bindfaden zu, daß nichts herauslaufen kann. Mache eine Braise blanche wie folgt:

Gieb in ein Kastrol  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 2 Zwiebeln und 2 Zitronen, welche beide in Scheibchen geschnitten werden müssen, 12 Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, etwas Petersilie und Bertram,  $\frac{1}{2}$  Maß Essig,  $\frac{1}{2}$  Maß Wein und weniges Salz, und laß die Braise einen Ball aufkochen. Lege den Karpfen auf eine tiefe Tortenpfanne und gieß die Braise blanche darüber; setze ihn in einem Backofen und lege einen Bogen Papier darauf, damit der Karpfen nicht braun werde. Laß ihn eine Stunde lang im Backofen, nimm ihn hernach heraus und lege ihn auf ein sauberes Tuch, daß das Fett ablaufe.

Wenn derselbe kalt ist, so lege ihn auf eine Anrichtschüssel, mache um selben einen Reif von gebrühten Teig und nimm den Bindfaden von dem Karpfen ab. Gieß von der Fastensulze hinein, so daß die Sulze bis an den Reif stehe und setze die Schüssel auf Eis oder in einen Keller, damit die Sulze fest werde. Dann mache ein grünes und rothes L'espice wie schon mehrmal ist gesagt worden; wenn die Sulze an dem Karpfen fest gestanden ist, so stech das L'espice mit einem kleinen Ausstecher aus, garnire den Karpfen damit und gieb ihn wenn es Zeit ist zur Tafel.

Anmerkung. Dieser Karpfen kann auch mit Espagnole und Fleischsulze auf einen Fleischtag gegeben werden.

N<sup>o</sup> 47. Entree von Karpfen mit kleinen  
Zwiebeln.

Schuppe einen 6pfündigen Karpfen oder 2 3pfündige, schneide ihn auf, nimm das Eingeweide heraus, wasche ihn nachher sauber aus, schneide ihn in der Länge voneinander, die Köpfe aber schneide kurz bei den Flossen ab, lege sie als unbrauchbar zurück, salze sodann die Fischstücke oder Filets ein und laß sie  $\frac{1}{2}$  Stunde im Salz liegen. Nachher nimm diese Filets heraus, trockne sie mit einem Tuch sauber ab, bestreiche eine Tortenpfanne mit 4 Loth Butter und lege die abgetrockneten Filets hinein. Mache hierauf einen Sardellenüberzug, wie folgt:

Puze und wasche 12 Sardellen sauber, löse das Fleisch von den Gräthen ab und schneide es recht fein. Lege dieses nebst 4 Loth Butter in ein Kastrol, laß die Butter zergehen, gieb anderthalb Kochlöffel voll Mehl, von 6 Eier den Dotter, ein wenig Muskatblüthe und die Schale von einer Zitrone hinein, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Erbsenbrühe daran,  $\frac{1}{8}$  Maß Wein,  $\frac{1}{8}$  Maß Bertramessig und das nöthige Salz und rühre die ganze Masse auf dem Feuer recht fein ab. Laß sie hernach so lange kochen, bis sie so dick als ein Kindsbrei wird. Nehme es sodann vom Feuer hinweg und laß es durch ein Haarsieb laufen.

Zerklopfe ein Ei, bestreiche die Filets vom Karpfen damit, den Ueberzug mache einen Finger dick auf dieselben und bestreiche jedes Stück mit dem Messer schön gleich. Streue oben darauf etwas geriebenes Brod, gieb in ein Kastrol 2 Loth Krebsbutter und begieß das braun geriebene Brod damit. Puze 2 Hände voll kleine Zwiebeln sauber, gieb ferner in ein Kastrol 4 Loth Butter und  $\frac{1}{2}$  Loth Zucker, laß solchen in der Butter gelb aufgehen, wasche die Zwiebeln aus und gieb sie dazu; gieß  $\frac{1}{8}$  Maß Wein und so viel Erbsenbrühe daran und laß die Zwiebeln auf dem Feuer langsam eindünsten.

Setze die Karpfenfilets  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten in einen nicht gar zu heißen Backofen und laß sie langsam fertig werden. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege die Filets auf eine Schüssel, die kleinen Zwiebel außen herum, und mache die Brühe wie folgt:

Gieb in den übrigen Saft der Zwiebel einen kleinen Kochlöffel voll Mehl, den Dotter von 4 Eier, mache alles mit dem Kochlöffel untereinander, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Erbsenbrühe,  $\frac{1}{8}$  Maß Wein, das nöthige Salz und den Saft von einer Zitrone daran, rühre die Brühe auf dem Feuer ab, damit sie nicht zusammenlaufe; mache sie durch ein Haartuch und gieb etwas zum Ragout, die übrige aber abgesondert.

Anmerkung. Mehrere Fische, als Hechte, Schleihen, Barschen können auf diese Art zubereitet werden; da man aber auch an Fleischtagen Fischspeisen giebt, so nimm statt der Erbsenbrühe eine gute Fleischsuppe oder Schü; noch besser werden die Fische, wenn auch das Espagnole dazu genommen wird.

#### N<sup>o</sup> 48. Entree von eingesulzten Forellen.

Schneide 4 Pfund Forellen auf, nimm das Eingeweide heraus, wasche sie sauber aus und lege sie auf eine Tortenpfanne. Mache  $\frac{1}{4}$  Maß Essig heiß, begieß die Forellen damit daß sie schön blau werden, mache dann einen Blausud, wie schon oben gesagt worden ist und siede sie darin ab. Gieß etwas von der sauren Sulze in eine Form und laß sie auf Eis oder im Keller gestehen. Hernach lege 12 ausgebrochene Krebse hinein, wie ebenfalls schon gelehrt wurde, eine in Scheiben geschnittene Zitrone und gieß wieder etwas Sulze darauf, damit die Krebse und Zitronen fest anziehen. Lege sodann die Forellen hinein und gieß die Form mit der sauren Sulze ganz voll, daß sie über die Forellen gehe. Setze die Form wieder auf Eis und laß auf selbigem die Sulze fest werden.

Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze die Sulze heraus, und bringe sie zu Tafel.

#### N<sup>o</sup> 49. Saure Sulze mit Fröschen eingelegt.

Die saure Sulze wird gemacht, wie schon beschrieben steht. Die Frösche werden einige Stunden gewässert und hernach geschrenkt, wie schon gezeigt worden ist. Gieb in ein Kastrol 5 Loth Butter und laß sie heiß werden, gieb auch

eine Zwiebel dazu, wie auch die Frösche, salze sie, reib ein wenig Muskatennuß darauf, laß sie eine halbviertel Stunde dünsten, setze sie vom Feuer hinweg und lege die Frösche auf ein sauberes Tuch, damit das Fett ablaufe.

Gieß etwas von der sauren Sulze in die Form, in welcher du sie haben willst und laß sie kalt werden. Hernach lege Zierrathen von Pistazien, Mandeln und Zitronen hinein und gieß wieder etwas Sulze darauf, damit die Zierrathen fest werden; so verfähre weiter mit den Fröschen, wie bei der sauren Sulze von den Gründlingen gesagt worden ist.

Wird es Zeit zum Anrichten, so tunke die Form in warmes Wasser, stürze die Sulze auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 50. Saure Sulze von Hopfen, statt eines kalten Entree.

Diese Sulze wird eben so zubereitet wie jene mit Fröschen. Es ist aber dabei zu bemerken, daß der Hopfen grün sein muß. Dieser wird sauber gepußt und in einer Pfanne von Kupfer oder Messing im Salzwasser blanchirt, damit er schön grün bleibe. Dann wird er in einen Seiber gelegt, kaltes Wasser darüber gegossen und auf ein sauberes Tuch gelegt, damit er ablaufe und trocken werde. Darauf gieß etwas saure Sulze in die Form, laß sie gestehen und lege die Zierrathen hinein, wie schon öfters gezeigt worden ist, dann lege den Hopfen hinein, fülle die Form ganz mit der sauren Sulze voll, und laß sie gestehen.

Wird es Zeit zum Anrichten, so tunke die Form in ein warmes Wasser, stürze die Sulze auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 51. Gateau von Kapaunen als kalte Speise.

Rupfe und puße 2 Kapaunen sauber, flammire sie, wie schon mehrmal gezeigt worden ist; nimm das Eingeweide aus,

wasche sie sauber, dressire und brate sie am Spieß. Dann schneide das Fleisch von beiden Kapauen ganz von den Beinen ab, lege es auf ein Schneidebret und schneide es recht fein zusammen; lege auch 1 Pfund frischen Speck fein zusammengeschnitten zu der obigen Masse, schneide von 3 Kreuzerbroden die braune Rinde ab, weiche den weißen Ballen in Milch ein, drücke ihn wieder aus, schneide ihn recht fein zusammen und gieb ihn auch zu den zusammengeschnittenen Kapauen und Speck.

Mache dann ein Finseur von 24 Charlotten und etwas Petersilie, wie auch die Schale von einer Zitrone, röste es in  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter recht weich, gieb die obige ganze Masse dazu, wie auch das nöthige Salz und Muskatennuß, gieb ein Hühnerei groß Glas dazu, wie auch den Saft von 4 Zitronen, und mache die Masse wohl untereinander. Ganz zulezt schlage den Dotter von 6 Eier dazu und setze die Masse vom Feuer hinweg, damit sie kalt werde.

Nimm eine Form, welche die ganze Masse fassen kann, bestreiche sie mit 2 Loth Butter, belege die ganze Form mit Speckparten (flache Speckstücke), und gieb die ganze Masse hinein.

Dann setze die Form eine Stunde lang in einen nicht gar zu heißen Backofen, damit der Gateau langsam backe, sonach stürze ihn heraus und laß ihn kalt werden. Wenn du denselben brauchen willst, so schneide ihn oben und unten wie auch neben herum sauber ab, lege ihn auf eine Schüssel, thue etwas gestandene Sulze dazu und gieb ihn hernach zur Tafel.

Anmerkung. So kann man auch von allen Geflügel dergleichen Gateau machen.

## XVIII. Au Backwerk.

### N<sup>o</sup> 1. Bisquit = Torte.

Rühre das Gelbe von 13 Eier mit so viel gestoßenem Zucker als 12 Eier schwer sind bis es weiß und schaumig ist; reibe die Schale von einer Zitrone auf den Reibeisen ab und thue sie dazu. Schlage das Weiße von den Eiern zu starken Schnee, rühre es unter das Eiergelb, wie auch 8 Eier schwer feines Mehl hinein, bestreiche die Form mit Butter und bestreue sie mit geschälten und fein geschnittenen süßen Mandeln, fülle die Masse hinein und hache sie bei mittelmäßigem Feuer.

Anmerkung. Man kann sie ohne geschnittenen Mandeln in die Form füllen. Die Probe ob die Torte ausgebacken ist, macht man auf diese Weise: Man sticht mit einem dünnen geschälten Hölzchen auf zwei Seiten in die Mitte der Torte und zieht dann das Hölzchen durch die Finger; wenn es noch teigig und klebrig ist, so läßt man sie noch ein wenig stehen, thut sodann einen Bogen Papier auf ein Haarsieb, stürzt die Torte auf den äußern Theil eines Haarsiebes oder auf eine Schüssel nach Belieben.

### a. Glasuren zu machen.

Will man die Torte glasiren, so schlägt man das Weiße von einem Ei zu Schnee, rührt so viel gestoßenen Zucker, nebst den Saft von einer Zitrone darunter, daß es eine etwas dicke Masse wird; bestreicht die Torte damit und belegt sie mit allerlei Figuren von eingemachten Früchten.

Man kann auch die Schalen von einer Zitrone auf Zucker abreiben und mit dem geschlagenen Eiweiß und Zitronensaft mittelst eines Löffels abreiben (damit die abgeriebene

Schale recht zart wird), und den Zucker darunter rühren; man rührt aber mit dem Kochlöffel so lange, bis er recht weiß wird.

**b. Glasur von Zitronen auf eine andere Art.**

Nimm gestoßenen und gesiebten Canarienzucker, drücke den Saft von Zitronen dazu, rühre es zu einer flüssigen doch nicht gar zu dünnen Masse, bestreiche das was du glassiren willst damit, und laß es bei gelindem Feuer trocknen.

**c. Glasur von bitteren Orangen.**

Sie wird eben so wie die von Zitronen gemacht, nur daß bloß die auf Zucker abgeriebene Schale von Orangen ohne den Saft dazu kommt. Man kann auch die Glasur von Apfelsinen oder süßen Pomeranzen auf eben diese Weise machen, man muß aber den Saft davon dazu drücken.

**d. Glasur von Chokolade.**

Reib die Chokolade auf einen zarten Reibeisen, rühre sie mit dem zum Schnee geschlagenen Eiweiß und gestoßenen Zucker recht fein und zu einer flüssigen Masse, und verfare wie mit den vorhergehenden.

**e. Glasur von Vanille.**

Diese wird eben so wie die vorhergehende gemacht, nur daß statt der Chokolade gestoßene und fein durchgesiebte Vanille dazu gethan wird.

Auf diese Art wird auch die Glasur von Zimmet gemacht, nur daß man statt des gestoßenen Zimmets auch etliche Tropfen Zimmetöhl nehmen kann.

**f. Glasur von Cedra und Bergamotte.**

Reib frische Cedra oder Bergamotte auf Zucker ab, gieb ein wenig zu Schnee geschlagenes Eiweiß daran, rühre es ganz fein, drücke den Saft von der Cedra oder Bergamotte dazu, rühre es nebst gestoßenem Zucker und geschlagenem Ei-



weis zu einer flüssigen Masse und bestreiche das zu Glasirende damit. In Ermanglung der frischen Cedra oder Bergamotte nimm 2 oder 3 Tropfen Cedra- oder Bergamotte-Essenz drücke etwas Zitronensaft dazu, und verfare wie mit den vorhergehenden.

### g. Grüne Drangeglasur.

Reib grüne oder in Ermanglung derselben reife Orangen auf Zucker ab, koche ein wenig Spinat ganz weich, reib ihn im Reibstein recht rein, passire ihn durch ein feines Haarsieb, rühre einen Eßlöffel voll von diesem durchgetriebenem Spinat unter die abgeriebenen Drangeschalen, daß beides recht fein werde; schlage Eiweis zu Schnee, gieb es darunter und rühre es mit gestoßenem Zucker zu einer Masse.

Anmerkung. Alles was man mit dieser Glasur überziehen will, muß man nicht außer dem Ofen trocknen lassen, sonst bekommt es keinen Glanz und wird trübe.

### N<sup>o</sup> 2. Bisquittorte auf eine andere Art.

Schlage das Weiße von 13 Eier zu Schnee, thue das Gelbe nebst 1 Pfund Zucker, welcher aber fein gestoßen sein muß dazu, schlage es  $\frac{1}{4}$  Stunde, rühre dann  $\frac{3}{4}$  Pfund feines trockenes und gesiebtes Mehl darunter, fülle es in die mit Butter bestrichene Form und backe die Torte wie eben gezeigt worden ist. Wenn die Form zu klein und viel Masse ist, so belegt man den inwendigen Rand mit Butter, bestreicht Papier, welches 2 Finger breit höher ist, als der Rand der Form und fülle die Masse hinein.

Man kann auch gestoßenen Zimmet und die abgeriebene Schale von einer Zitrone dazu nehmen.

### N<sup>o</sup> 3. Bisquittorte (Krafttorte).

Schlage 1 Pfund und 4 Loth schwer Eiweiß zu gelindem Schnee, thue das Gelbe nebst 18 Loth gestoßenem Raffinadezucker dazu, schlage es auf gelindem Kohlenfeuer warm und sodann wieder kalt, reib die Schale von einer Zitrone dazu, drücke den Saft von der ganzen Zitrone hinein und rühre sie mit 14 Loth wohlgetrocknetem feinen Mehl untereinan-

der, fülle die Masse in die mit Butter bestrichene und mit ordinärem guten Weizenmehl bestreute Form und laß sie bei gelindem Feuer backen.

Man kann sie auch dann glasiren und mit eingemachten Früchten belegen.

#### N<sup>o</sup> 4. Mandeltorte.

Von 18 Eier nimmt man so viel als nöthig, um  $\frac{2}{4}$  Pf. geschälte Mandeln recht fein zu stoßen oder zu reiben, nämlich 4 Eier sind hinlänglich zu den reiben der Mandeln. Reib dann die Schale von einer Zitrone darunter, schlage das Weiße von den übrigen Eiern zu Schnee, thue das Gelbe nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker dazu und schlage es noch ein wenig. Rühre diese Masse nach und nach unter die gestoßenen Mandeln so damit es keine Klumpen giebt; siebe einen Eßlöffel voll Mehl dazu, rühre es darunter, fülle es in die mit Butter bestrichene Form und backe sie wie oben ist gezeigt worden.

#### N<sup>o</sup> 5. Mandeltorte auf eine andere Art.

Stoße 1 Pfund geschälte Mandeln mit ganzen Eiern recht fein, thue die abgeriebene Schale von einer Zitrone nebst  $\frac{3}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker dazu, rühre das Gelbe von 14 Eier nach und nach daran, das Weiße schlage zu Schnee und rühre es ebenfalls darunter, fülle es in die Form und backe es wie bei der Bisquittorte ist gezeigt worden.

#### N<sup>o</sup> 6. Mandeltorte auf noch eine andere Art.

Reib oder stoße  $\frac{3}{4}$  Pfund geschälte Mandeln mit Eierweiß recht fein, thue  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker dazu und rühre nach und nach das Gelbe von 14 Eier nebst der Schale von einer abgeriebenen Zitrone darunter, schlage das Weiße von die 14 Eier zu Schnee, rühre ihn ebenfalls unter die Mandeln und fülle die Masse in die mit Butter bestrichene Form.

Anmerkung. Man kann 2 Loth bittere Mandeln darunter thun, welche einen bessern Geschmack geben.

N<sup>o</sup> 7. Brodtorte.

Stoße 1 Pfund Mandeln sammt der Schale mit ganzen Eiern fein, doch so daß sie nicht öblicht werden; schlage das Weiße von 14 Eier zu Schnee, thue das Gelbe nebst  $\frac{3}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker dazu, rühre die gestoßenen Mandeln nebst dem Zucker und Gelben, gieb etwas gestößene Nelken und Zimmet,  $\frac{1}{4}$  Pfund geschnittenen trocknen Zitronat und Schale, nebst einen Eßlöffel voll gesiebtes Mehl darunter, fülle sie in die mit Butter bestrichene Form und laß sie bei nicht allzu starken Feuer backen.

N<sup>o</sup> 8. Brodtorte auf eine andere Art.

Stoße  $\frac{1}{4}$  Pfund getrocknete Brodrinde, siebe sie durch ein Haarsieb und stoße  $\frac{1}{2}$  Pfund abgezogene Mandeln mit ganzen Eiern. Schlage das Weiße von 14 Eier zu Schnee, thue das Gelbe nebst  $\frac{3}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker dazu, schlage es  $\frac{1}{2}$  Viertelstunde und rühre sodann das gestößene Brod und Mandeln nebst den gestoßenen Nelken, Zimmet und Muskatennuß, desgleichen  $\frac{1}{2}$  Pfund klein geschnittenen trocknen Zitronat und Orangeschalen darunter. Das Brod feuchte aber zuvor mit Franzbranntwein, Araf, Liqueur oder Malagawein an, und reib sie wohl untereinander, fülle sie in die Form und backe sie bei mittelmäßigem Feuer.

N<sup>o</sup> 9. Chokoladetorte.

Stoße  $\frac{3}{4}$  Pfund Mandeln mit 4 Eier recht fein, reib 8 Loth gute Chokolade, schlage das Weiße von 14 Eiern zu Schnee, thue das Gelbe nebst  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker dazu und schlage es noch einige Minuten; rühre sodann diese Masse nach und nach unter die gestoßenen Mandeln und Chokolade, damit es nicht klumperig wird, thue einen Eßlöffel voll gesiebtes Mehl und  $\frac{1}{2}$  Loth gestoßenen Zimmet dazu und fülle sie in eine mit Butter bestrichene Form.

Anmerkung. Alle diese beschriebenen Tortenmassen können in kleinen beliebigen Formen gebacken werden, weil die kleinen Bäckereien zur Tafel sich besser schicken als beständig ganze Torten.

### N<sup>o</sup> 10. Linzer-Torte.

Reib oder stoße  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte Mandeln mit ganzen Eiern recht fein, knete sodann  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 1 Pfd. Mehl,  $\frac{3}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale von einer Zitrone darunter, treib die Masse mit einem Wälgerholz eines Federkiels dick aus, belege den Boden mit eingemachten Weichseln, Johannisbeeren oder dergleichen, flechte schmal geschnittene Streifen von der Masse darüber, bestreiche sie mittelst eines Pinsels mit Eiergelb und backe sie bei einem mittelmäßigen Feuer.

Anmerkung. Dieser Linzerteig kann ebenfalls in kleinen Förmchen gebacken werden, auch kann man etwas gestoßenen Zimmt, Nelken und Kardomonen dazu geben, welches dem Teig einen guten Geschmack macht.

Diese Linzer-Torte kann man auch sehr lange aufbewahren.

### N<sup>o</sup> 11. Croquant-Torte.

Zu dem Weißen von 3 Eier thue 2 Theile Mehl und einen Theil Zucker, wirke es mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter zu einem Teig, doch nicht zu fest, nur daß man ihn austreiben kann; streiche eine Tortenpfanne mit Butter und thue den eines Federkiels dick ausgetriebenen Teig darein. Rühre hernach einen Eßlöffel voll Mehl nach und nach nebst  $\frac{1}{2}$  Maß sauern Rahm auf dem Feuer zu einem Brei und thue eine gute  $\frac{1}{4}$  Maß dicken sauern Rahm nebst dem Gelben von 6 Eier dazu.

Schneide eingemachte Weichseln, Johannis- oder Himbeeren ein wenig fein, rühre sie unter den Brei und gieb ihn auf den ausgetriebenen Boden in der Tortenpfanne, thue einige Stückchen Butter darauf, besiebe es mit gestoßenen Zucker und laß es langsam backen.

Anmerkung. Man kann auch statt der eingemachten Kirschen frische Kirschen, Aprikosen, Zwetschgen, Aepfel und dgl. nehmen. Zu frischen Früchten muß man aber  $\frac{1}{4}$  Pfd. gestoßenen Zucker unter den Rahm rühren.

N<sup>o</sup> 12. Sandtorte.

Rühre  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter zu Schaum, und nach und nach 5 Eier hinein, sodann  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker, rühre es noch  $\frac{1}{4}$  Stunde zusammen, thue dann 1 Pfund feines Mehl dazu, fülle diese Masse in kleine mit Butter bestrichene Förmchen, doch so daß nur der Boden bedeckt ist und backe sie bei gelindem Feuer.

Anmerkung. Mann kann auch statt des andern Mehls Stärkmehl nehmen und die Schale von einer Zitrone hineinreiben.

N<sup>o</sup> 13. Sandtorte auf eine andere Art.

Rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter nebst der abgeriebenen Schale von einer Zitrone mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker und den Gelben von 10 Eier zu Schaum, das Weiße schlage zu Schnee, rühre es nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl darunter und fülle es in mit Butter bestrichene Formen.

N<sup>o</sup> 14. Sandtorte noch auf eine andere Art.

Rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter oder Schmalz zu Schaum, rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker mit 6 ganzen Eiern und das Gelbe von 4 Eier, nebst 4 Loth Semmelmehl nach und nach hinein, fülle die Masse in mit Butter bestrichene und mit geriebenen Semmeln bestreute Formen und backe sie bei mittelmaßigem Feuer.

N<sup>o</sup> 15. Spanische Mandeltorte.

Zu  $\frac{3}{4}$  Pfund feinen trocknen Mehl zupfe  $\frac{1}{2}$  Pfund ausgewaschene Butter, schlage 2 Eier hinein, wirke dieses zu einem Teig, treib die Hälfte davon eines Federkiels dick aus und lege es in eine Tortenpfanne. Stoße  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte Mandeln mit den Gelben von 8 Eier recht fein, rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale von einer Zitrone darunter, schlage das Weiße von diesen 8 Eiern zu Schnee, rühre es ebenfalls darunter, thue diese Masse auf dem Boden der Tortenpfanne, treib die andere Hälfte des Buttermertzeiges aus, flechte ihn über die Mandelmasse, bestreiche ihn

mit Eigelb, und backe die Torte hernach bei einem mittelmäßigen Feuer.

N<sup>o</sup> 16. Weichseltorte.

Wasche 1 Pfund frische Butter im Wasser aus, wirke aus  $\frac{5}{4}$  Pfund Mehl, 2 Eßlöffel voll Brantwein, Wasser und 1 Ei einen Teig, treib ihn ein wenig aus, lege die ausgewaschene Butter darauf, schlage den Teig darum, treib ihn aus und umschlage ihn 3 bis 4 mal, damit sich der Teig mit der Butter recht vereinigt. Wenn dies geschehen ist, so treib ihn ungefähr 2 Messerrücken dick aus, schneide einen runden oder viereckigen Boden, hacke eingemachte Weichseln, etliche bittere Mandeln und Zitronat ganz klein, thue ein wenig Wein dazu und streiche es auf den Boden, doch so, daß ein Rand 2 Fingerbreit ringsherum bleibt; bestreiche diesen Rand mit einem geschlagenen Ei, schneide den Deckel aus, lege ihn darauf, bestreiche ihn ebenfalls mit dem zerrührten Ei und backe den Teig.

N<sup>o</sup> 17. Pistazientorte.

Stoße  $\frac{1}{2}$  Pfund abgezogene schöne Pistazien mit 2 ganzen Eiern recht fein, schlage das Weiße von 10 Eier zu Schnee, thue das Gelbe nebst 12 Loth gestoßenen Zucker dazu, schlage es noch einige Minuten, rühre es nach und nach unter die Pistazien, fülle es in mit Butter bestrichene Formen und backe es bei mittelmäßigem Feuer.

N<sup>o</sup> 18. Torte von Zellernüssen.

Diese wird eben so gemacht, wie die vorhergehende von Pistazien.

N<sup>o</sup> 19. Pfundkuchen.

Laß 1 Pfund Butter einigemal aufkochen, damit sich der Schaum absondert; gieß die klare Butter in ein Geschirr, rühre sie zu Schaum und nach und nach 1 Pfund gestoßenen Zucker mit 8 Eier und den Gelben von 8 Eier darunter, thue dann 1 Pfund feines Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund gewaschene und wieder getrocknete große und kleine Rosinen, 12 Loth eingemachte trocken gezogene und klein geschnittene Pomeranzenschale, die

abgeriebene Schale von 2 Zitronen nebst etwas gestoßenem Zimmt, Nelken und Muskatennuß dazu, fülle diese Masse in mit Butter bestrichene Formen und backe sie bei einem gelinden Feuer.

Anmerkung. Man kann auch die Rosinen weglassen, wo dann der Kuchen lockerer wird.

#### N<sup>o</sup> 20. Mazarines.

Stoße  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte Mandeln mit zwei Eier, rühre 1 Pfund frische Butter dann mit den Gelben von 12 Eier zu Schaum, thue  $\frac{3}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker,  $\frac{1}{8}$  Pfund klein geschnittenen Zitronat, die abgeriebene Schale von einer Zitrone,  $\frac{1}{2}$  Maß sauren Rahm nebst 1 Pfund Mehl darunter, rühre dieses unter die gestandenen Mandeln, schlage das Weiße von die 12 Eier zu Schnee, rühre es ebenfalls darunter, fülle es in die mit Butter bestrichene Formen und backe sie bei einem gelinden Feuer.

#### N<sup>o</sup> 21. Gelbe Rüben-Torte.

Weiche 4 Kreuzersemmel in Milch, schabe ungefähr 12 bis 15 gelbe Rüben von mittelmäßiger Größe, reib sie auf den Reibeisen, laß diese mit 10 bis 12 Loth Zucker auf den Feuer in einen Kastrol dünsten, thue die eingeweichten Semmeln hinein, schlage 10 Eier in einem Geschirr recht untereinander und rühre sie nebst 4 bis 6 Loth geschälten gestoßenen süßen und einen Loth bitteren Mandeln, die mit einem Ei abgerührt werden, nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker dazu, thue es in ein verzinntes mit Butter bestrichenes Kastrol oder anderes Geschirr, streue ein wenig gestoßenen Zucker und Zimmt darauf und backe sie hernach bei einem mittelmäßigen Feuer.

Anmerkung. Diese Torte wird gewöhnlich warm gespeist.

#### N<sup>o</sup> 22. Torte mit Kreme.

Treib soviel von dem schon beschriebenen Buttermteig aus, als zu den Boden nach der Größe der Tortenpfanne nöthig ist; lege ihn in die Tortenpfanne, schneide den Rand rings-

herum ab, laß dann ein Stück Butter im Kastrol gelb werden, thue eine Hand voll recht feines Mehl hinein und laß es ein wenig darin rösten. Rühre sodann 1 Maß süßen Rahm dazu, laß es eine Weile kochen und dann stehen bis es milchwarm ist. Reib eine Zitrone auf Zucker ab und rühre sie nebst den Gelben von 6 Eier und  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker dazu, schlage das Weiße von die 6 Eier zu Schnee, rühre es gelinde unter die Masse, fülle sie in die mit Teig belegte Tortenpfanne und laß sie bei gelindem Feuer backen.

### N<sup>o</sup> 23. Aepfeltorte von schwarzem Brod.

Schäle ungefähr 12 bis 14 Stück Borsdorfer Aepfel, mache das Kerngehäuse heraus, schneide sie klein würfelartig und gieb 1 Pfund geriebenes schwarzes Brod,  $\frac{1}{2}$  Loth gestoßenen Zimmet, 1 Quent Nelken,  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker, 4 Loth mit Eierweiß gestoßene Mandeln, 4 Loth klein gehackten Zitronat und 4 Loth Pomeranzenschalen dazu; mische dieses alles recht untereinander, bestreiche eine Tortenpfanne stark mit Butter, thue es hinein, drücke es fest zusammen, begieß es mit zerlassener Butter und laß es bei mittelmäßigem Feuer  $\frac{1}{2}$  Stunde backen.

Wenn die Torte oben zu braun wird, so bedecke sie mit einen Bogen Papier. Ist sie völlig ausgebacken, so nimm sie aus der Tortenpfanne, laß sie kalt werden und mit einer Glasur von Eierweiß, Zucker und Zitronensaft oder auch bloß mit Zucker und Zitronensaft bestrichen im Ofen trocknen.

### N<sup>o</sup> 24. Kartoffeltorte.

Siede 1  $\frac{1}{2}$  Pfund Kartoffel im Wasser, schäle und reib sie wenn sie kalt sind, stoße  $\frac{1}{4}$  Pfund geschälte Mandeln mit wenig Eierweiß recht fein, rühre das Gelbe von 16 Eier mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen und durchgeseibten Zucker zu Schaum und dann unter die Mandeln und Kartoffeln, schlage das Eierweiß zu einem starken Schnee, rühre ihn darunter, fülle es sodann in die mit Butter bestrichene Form und backe sie bei mittelmäßigem Feuer.

Anmerkung. Man kann auch statt 16 Eier 24 nehmen.



### N<sup>o</sup> 25. Zitronen-Torte.

Stoße  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte Mandeln mit dem Saft von 4 Zitronen recht fein, reib das Gelbe von 4 Zitronen auf Zucker ab und rühre es nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker und dem zu Schnee geschlagenen Weißen von 3 Eier dazu. Treib und schneide von dem schon beschriebenen Buttermey ein Boden in beliebiger Größe und Form aus und streiche obige Masse in die Mitte des Bodens, doch so daß ein 2 Finger breiter Rand rings um den Boden bleibe.

Schneide einen Deckel in beliebigen Figuren von der Größe des Bodens, bestreiche den Rand des Bodens mit einem ein wenig geschlagenen Ei, lege den Deckel darauf, zwicke den Rand mit einem Zwickeisen aus, bestreiche den Deckel ebenfalls mit dem geschlagenen Ei und backe die Torte. Man kann auch statt des Deckels die Torte mit  $\frac{1}{4}$  Zoll breit geschnittenen Streifen von diesem ausgewälgeren Teig flechten und sodann mit geschlagenem Ei mittelst eines Pinsels bestreichen.

Man kann auch etwas Zitronenschale unter die Mandeln schneiden oder hacken.

### N<sup>o</sup> 26. Wiener Hippen.

Rühre eine Masse aus  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßenen und gesiebten Zucker und  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl, wenigem gestoßenen Zimmet und auch 10 gestoßene Nägelein in einer Schüssel mit Eierweiß an, (sie darf aber nur so dünn sein, daß die Masse vom Kochlöffel nicht zu geschwind abläuft) bestreiche einige Backblech mit Wachs oder zergangenen Schmalz, lege von dieser Masse allzeit einen Eßlöffel voll auf das Blech und mache den Teig in der Größe einer untern Kaffeeschale mit den Löffel auseinander; die Masse muß aber so dünn ausgestrichen werden als ein Nudelplaz und so wird auch mit der übrigen verfahren, so viel man auf das Blech bringen kann.

Wenn das ganze Blech mit den Hippen belegt ist, so stäube sie mit fein gesiebten Zucker und setze sie in einen nicht gar zu heißen Backofen. Wenn sie anfangen gelb zu werden, so nimm das Blech heraus und wickle sie mit kleinen Hippenhölzchen auf.

N<sup>o</sup> 27. Mandel-Hippen.

Laß  $\frac{1}{2}$  Pfund Mandeln einige Walle aufkochen, dann ziehe die Schellen davon ab, reib oder stoße dieselben mit 2 Eier recht fein und dann rühre sie in eine Schüssel mit 14 Loth fein gesiebten Zucker, wie auch mit wenigen fein gestoßenen Zimmet und nach und nach mit 4 Eier und von 4 den Dotter in einer Masse recht faumig ab.

Dann bestreiche ein Backblech mit Wachs oder zergangenen Schmalz ungefähr eine Hand breit und streiche die Mandelmasse auf, aber auch so dick wie bei den Wiener Hippen die Rede war; sonach stäube sie auch mit Zucker und backe sie bei einer mittelmäßigen Feuer, damit sie nicht braun werden. Darauf mache ein Plätteisen heiß, nimm das Blech aus dem Backofen, stäube nochmal Zucker darauf und halte das Plätteisen darüber, damit sie eine schöne Farbe bekommen; dann schneide sie einen Finger lang, wickle sie mit einem Hippenholz auf und gieb sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 28 Chokolade-Hippen.

Diese Hippen werden eben so behandelt wie die Mandelhippen, nur daß 4 Tafelchen geriebene Chokolade (welcher aber zuvor in eine Schüssel auf dem Feuer etwas abgerührt, aufgelöst und schön braun wird), unter die obige Masse beigemischt und wohl untereinander gerührt werden.

N<sup>o</sup> 29. Bisquit-Hippen.

Schlage eine Masse von  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßenen und gesiebten Zucker mit dem Dotter von 7 Eier, auch ein wenig fein gestoßenen Zimmet oder einer abgeriebenen Schale von einer Zitrone oder Pomeranze (man kann den Geschmack hinein geben wie man will) mit einem Schneebesen  $\frac{1}{4}$  Stunde lang, dann schlage das Weiße von den 7 Eier zu Schnee, mische ihn auch darunter, gieb sonach 10 Loth feines und durchgeseibtes Mehl dazu, mache die Masse wohl untereinander, bestreiche ein Backblech und streiche die Masse so dick auf, wie bei den Wiener Hippen ist vorgeschrieben worden. Dann bestäube sie mit fein gesiebten Zucker und backe sie in einen nicht

gar zu heißen Backofen. Sie dürfen aber nicht zu gelb gebacken werden, sonst brechen sie im Aufwickeln.

Anmerkung. Auf diese Art werden auch die Anis-Hippen gemacht, die Masse ist einerlei, nur daß man etwas Anis fein gestoßen darunter giebt.

### N<sup>o</sup> 30. Hippen von Pistazien.

Blanchire  $\frac{1}{2}$  Pfd. Pistazien, ziehe die Bälge davon ab, stoße oder reib sie mit Eierweiß recht fein ab, rühre sie in eine Schüssel mit 14 Loth fein gestoßenen Zucker und nach und nach mit 3 Eier, wie auch von 4 den Dotter, eine kleine Halbstunde beständig, bestreiche ein Backblech wie schon ist gezeigt worden und verfare damit, wie bei den vorstehenden gelehrt wurde. Man muß aber im backen darauf sehen, daß der Backofen nicht zu heiß werde, sonst verlieren die Pistazien ihre Farbe.

### N<sup>o</sup> 31. Brandmandeln.

Setze  $\frac{1}{2}$  Pf. abgezogene Mandeln fein geschnitten mit  $\frac{1}{2}$  Pf. gestoßenen Zucker im Karmelkastrol auf eine Gluth, rühre beständig darin, bis sie anfangen schön gelb zu werden; dann setze sie vom Feuer hinweg und rühre noch länger darin, bis sie beginnen braun zu werden. Darauf setze sie wieder auf eine Gluth und laß sie braun werden.

Wenn man glaubt, daß sich der Zucker mit den Mandeln verbunden hat, so drücket man den Saft von einer Zitrone hinein und die Masse in kleine Förmchen, welche aber zuvor in ein kaltes Wasser gelegt werden müssen; man muß auch die Masse so dünn ausdrücken, als möglich ist. Wenn sie etwas kalt sind, so kann man sie zur Tafel geben.

Anmerkung. Man kann sie auch klein Streifenweise mit einer Zitronenglas glasiren, mit fein geschnittenen Zitronat oder Pistazien bestreuen und sie wieder trocken werden lassen.

N<sup>o</sup> 32. Mandelkränzchen oder Glasmandeln.

Gieb in eine Schüssel  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßenen Zucker und schlage das Weiße von 3 Eier nicht ganz dazu, rühre den Zucker recht dick und faumig, schneide dann nicht gar  $\frac{1}{2}$  Pfund abgezogener Mandeln recht fein zusammen, gieb sie zu dem gerührten Zucker und mache die ganze Masse wohl untereinander. Dann lege Papier auf das Backblech und auf das Papier Oblaten, formire kleine Mandelkränzchen in der Größe eines Laubthalers und backe sie bei gelindem Feuer, damit sie schön gelb werden, aber ja keine braune Farbe bekommen. Wenn solche gebacken sind, so läßt man sie etwas kalt werden sonst zerbrechen sie. Darauf nimmt man sie von den Oblaten herab und füllet Weichsel und Johannisbeeren hinein.

N<sup>o</sup> 33. Spanische Winde.

Schlage das Weiße von 6 Eier zu starken Schnee, mische nach und nach 6 Eßlöffel voll fein gesiebten Zucker unter denselben, auch kann man etwas Anis beisetzen; lege Papier auf ein Backblech und auf dasselbe Oblaten, dressire allezeit mit einem Eßlöffel etwas von dieser Masse schön länglich auf die Oblaten und so verfare bis die ganze Masse zu Ende ist; dann stäube oben darauf Zucker, setze sie in einen warmen Backofen und laß sie 8 oder 4 Stunden darin stehen, daß sie nur trocken werden, aber nicht backen. Man muß jedoch Obacht geben, daß sie schön weiß bleiben; nimm sie aus den Backofen, laß sie kalt werden und nimm die Oblaten hernach davon ab.

N<sup>o</sup> 34. Linsenteig.

Gieb zu  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßenen Zucker  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl, 12 Loth Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßener und geriebener Mandeln, welche mit dem Dotter von 3 Eier fein gerieben sein müssen, und eine auf Zucker abgeriebene Zitrone. Man kann ihn auch einen anderen Geschmack geben nach Belieben.

Schlage dann den Dotter von 3 Eier zu der Masse und arbeite den Teig wohl, damit er recht fein werde; dann mache

ihn zusammen, formire kleine Brezel daraus, oder treib den Teig mit einem Nudelholz aus in der Dicke eines starken Messerrückens, lege ihn in kleine Förmchen, bestreiche sie mit zerklopften Eiern, thue etwas eingemachte Weichseln oder Johannesbeeren oder auch Histenmark hinein und backe sie in einen nicht gar zu heißen Backofen; wenn sie schön gelb sind, so nimm sie heraus.

Anmerkung. Dieser Teig kann auch ohne die Mandeln gemacht werden.

### N<sup>o</sup> 35. Schneeballen auf französische Art.

Gieb in ein Kastrol  $\frac{1}{4}$  Maß Wein, 4 Loth Butter, das abgeriebene von einer Pomeranze oder Zitrone und 6 Loth Zucker dazu und setze das Kastrol auf eine Gluth. Wenn der Wein kocht, so thue 3 starke Kochlöffel voll feines Mehl hinein und rühre beständig darin, damit die Masse dick werde. Wenn man sie mit dem Finger angreift, so darf nichts daran hängen bleiben; sonach setze den Teig vom Feuer, laß ihn kalt werden, schlage nacheinander 3 Eier und von 5 den Dotter hinein, backe in 1 Pfund heißgemachten Schmalzes kleine Knödel aus dieser Masse gemacht schön gelb, aber man muß beständig mit der Backpfanne rütteln und schön langsam backen, damit sie recht auflaufen.

Dann lege sie auf ein sauberes Tuch oder Papier, damit das Schmalz ablaufe, richte sie auf eine Schüssel an und stäube etwas Zucker und Zimmet derauf.

### N<sup>o</sup> 36. Bauernkrapsen.

Rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßenen und gestiebten Zucker mit etwas weniger als dem Weißen von 3 Eier an; man muß aber so lange mit einen Kochlöffel darin rühren, bis die Glas recht dick wird, wie bei Mandelkränzchen. Dann schneide  $\frac{1}{4}$  Pfund rohe Mandeln, welche aber nicht abgezogen werden jede in 6 Theile; sonach gieb 4 Loth große Rosinen dazu, welche aber auch in 4 Theile geschnitten werden müssen; auch werden 3 Loth Zitronat ganz klein geschnitten, alles dieses kommt unter die gerührte Glas, auch wird die Schale von einer Zitrone sehr fein geschnitten und darunter gethan; dann

mache die ganze Masse wohl untereinander, lege ein Papier auf das Backblech und auf das Papier Oblaten. Mache kleine runde Kügelchen aus der Masse in der Größe eines 12 Kreuzerstückes, laß sie in einen nicht gar zu heißen Backofen langsam ausbacken, nimm das Blech aus dem Ofen, und wenn sie kalt sind, so brich sie von den Oblaten ab.

### N<sup>o</sup> 37. Aschaffener Törtchen.

Reib 6 Zitronen auf den Reibeisen zusammen, schneide das Zusammengeriebene nochmal damit es recht fein werde, und rühre es in ein reines Geschirr mit 6 Eßlöffel voll zergangener Butter und dem Dotter von 8 Eier wohl untereinander; hernach treib einen Buttermehl aus in der Dicke eines Messerrückens, lege den Buttermehl in kleine Förmchen, schneide den Teig neben herum ab, gieß in jedes Förmchen einen Eßlöffel voll von den Zitronen,  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten setze die Bäckerei in einen nicht gar zu heißen Backofen und laß sie langsam backen. Wird es Zeit zum Anrichten, so stürze sie aus den Förmchen.

### N<sup>o</sup> 38. Waffelkuchen.

Rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter zu Schaum, dazu nach und nach 5 Eier, 2 gute Eßlöffel voll Hefen, ein wenig Zucker und Zimmt,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl und ein wenig Salz, rühre diese Masse mit warmer Milch so dünn wie Eierkuchenteig, setze sie an einen warmen Ort, laß sie gehen, mache das Waffeleisen heiß, bestreiche es mit einem Pinsel mit zerflossener Butter und fülle mit einem Löffel so viel als nöthig hinein. Wenn sie auf einer Seite gebacken sind, so drehe das Eisen herum, damit sie auf der andern ebenfalls ausbacken; bestreue sie mit gestoßenen Zucker und Zimmt und gieb sie warm zur Tafel, sonst werden sie zähe.

### N<sup>o</sup> 39. Zimmt-Waffeln.

Knete 1 Pfund feines Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter  $\frac{1}{2}$  Pf. gestoßenen Zucker und  $\frac{1}{2}$  Loth gestoßenen Zimmt zu einem Teig, mache Stücke in der Größe des Waffeleisens daraus, und das Eisen auf beiden Seiten heiß; bestreiche es hernach

mit zerflossener Butter und backe sie wie die vorhergehenden bei einem gelinden Feuer.

N<sup>o</sup> 40. Saure Rahm-Waffeln.

Rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter mit dem Dotter von 15 Eier zu Schaum, 1 Maß recht guten sauren Rahm nebst 1 Pfund fein gesiebtes Mehl darunter, schlage das Weiße von diesen Eiern zu Schnee und rühre es ebenfalls darunter; thue ein wenig Salz und gestoßene Muskatblüthe dazu, backe sie wie die in Nr. 38 beschriebenen und bestreue sie dann mit gestoßenen Zucker und Zimmet.

Anmerkung. Diese Waffeln müssen aber warm gespeist werden.

N<sup>o</sup> 41. Spritzkuchen.

Laß  $\frac{1}{2}$  Maß süße Milch in einen Kastrol aufkochen, thue ein wenig gestoßene Muskatennuß und ungefähr 6 Loth gestoßenen Zucker dazu, rühre auf einen gelinden Feuer so viel feines Mehl hinein daß es ein fester Teig wird. Die Probe ob der Teig gut ist: man wälgert ein Kügelchen von dem Teig im Mörser, stößt 10 Eier darunter, thut die Masse in die Spritze, macht Schmalz heiß, drückt die Kuchen hinein, bäckt sie goldgelb, legt sie auf ein Papier, und wenn sie kalt sind so bestreut man sie mit Zucker und Zimmet.

N<sup>o</sup> 42. Schneeballen.

Thue 4 Loth Butter in ein Kastrol, gieß  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser darauf, laß es aufkochen, rühre so viel Mehl hinein als nur möglich, so daß die Masse ganz trocken wird; stoß 6 Eier und von 3 das Gelbe nach und nach darunter, so daß die Masse von den Eiern ganz gelinde wird; laß dann anderthalb Pfund Schmalz im Kastrol auf den Feuer heiß werden, tauche einen Löffel in das heiße Schmalz und stich damit von der Masse so viel aus als eine wälsche Nuß, backe es im Schmalz unter öfterm Herumschütteln schnell, damit das Schmalz nicht verbrennt, und bestreue sie dann mit gestoßenen Zucker und Zimmet.

N<sup>o</sup> 43. Schmalzgebäckenes.

Rühre anderthalb Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, 6 Eier,  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker, ein klein wenig Salz mit süßen Rahm zu einen Teig, wie man die Nudeln zu machen pflegt, aber nicht gar zu steif; treib ihn aus und schlage ihn zweimal zusammen, wie schon oft ist gezeigt worden, schneide ihn mit den Backrädchen, flechte allerhand beliebige Figuren davon, backe sie in Schmalz und bestreue sie mit gestoßenen Zucker und Zimmet.

N<sup>o</sup> 44. Englische Schnitten.

Rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund gutes feines trocknes Mehl mit süßen Rahm und 16 Eier, auch noch  $\frac{1}{2}$  Maß süßen Rahm darunter, thue es in eine stark mit Butter bestrichene Tortenpfanne und backe es bei gelindem Feuer recht trocken. Schneide dann fingerbreite Stücke davon, rize sie in der Mitte nochmal mit dem Messer, backe sie in heißen Schmalz und bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

N<sup>o</sup> 45. Zuckerstrauben.

Rühre zu  $\frac{1}{2}$  Pfund feinen Mehl und 6 Loth gestoßenen Zucker in einen irdenen Geschirr nach und nach das Weiße von 8 Eier nebst ein wenig Wein und rühre es mit einen Löffel recht untereinander. Laß in einem Pfännchen Schmalz heiß werden, fülle die Masse in einen Trichter, halte den Finger vor des Trichters Oeffnung, damit die Masse nur zart in das Pfännchen laufen kann, mache runde Strauben davon, die aber nicht zu dick sein dürfen; backe sie hellgelb, biege sie über ein Wälgerholz und bestreue sie mit gestoßenen Zucker. Man kann auch diese Masse durch einen Schaumlöffel in die Butter hinein laufen lassen, damit die Strauben desto zärter werden.

N<sup>o</sup> 46. Oblaten-Tourteletten (eine Art Kuchen oder Plätzchen.)

Stech mit einen runden Blech oder Eisen, welches ungefähr 3 Zoll im Durchschnitt hat, Oblaten aus, thue auf



eine Scheibe etwas Histenmark oder andere beliebige Marmelade oder Eingemachtes, und bedecke es mit einer Scheibe Oblaten. <sup>3</sup>Mache einen Teig von einem Ei, etwas Mehl und Bier, so dick wie der zu den gebackenen Aepfeln ist; tauche die Oblaten mit dem Eingemachten  $\frac{1}{4}$  Zoll breit rings herum am Rande so hinein, daß es ein Rad formirt und backe sie in Schmalz.

N<sup>o</sup> 47. Geschlagener Kuchen.

Rühre  $\frac{3}{4}$  Pfund zergangene Butter zu Schaum, nach und nach 12 Eier, ein wenig Salz  $\frac{3}{4}$  Pfund feines trocknes Mehl und 6 Loth gestoßenen Zucker hinein, zuletzt aber 3 bis 4 Löffel voll gute Bierhefen, bestreue die Form mit Butter, bestreue sie mit geriebener Semmel, fülle die Masse hinein, laß sie in der Wärme gehen und backe sie bei einer mittelmäßigen Feuer.

Man kann auch  $\frac{1}{2}$  Pfund große und kleine Rosinen hinein thun.

N<sup>o</sup> 48. Gerührter Kuchen.

Rühre 1 Pfund ausgewaschene Butter nach und nach mit dem Gelben von 18 Eier und mit 4 Loth gestoßenen Zucker zu Schaum, thue anderthalb Pfund fein trockenes Mehl nebst 3 Löffel voll gute Hefen,  $\frac{1}{4}$  Maß süßen Rahm,  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{M}$ . abgezogener und zart geschnittener Mandeln, 4 Loth geschnittenen Zitronat, ein wenig Muskatblüthe und Salz nebst dem zu Schnee geschlagenen Weißen von 6 Eier und nach Belieben wohl ausgelesene und gewaschene kleine Rosinen dazu, rühre dieses alles durcheinander, fülle den Teig in die mit Butter bestrichene Form, laß den Teig gehörig gehen und backe ihn bei einer mittelmäßigen Feuer.

N<sup>o</sup> 49. Kolatschen (Art eines runden Gebäckens.)

Rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter mit 4 Eier und 4 Loth gestoßenen Zucker zu Schaum, gieb 1 Pfund fein trockenes Mehl,  $\frac{1}{4}$  Maß süßen Rahm, ein wenig Salz und ein paar Löffel voll gute Bierhefen darunter, mache kleine runde Kuchen da-

von, lege sie auf ein kupfernes Blech, drücke in die Mitte eine Vertiefung hinein und laß sie gehen.

Sind sie genug gestiegen, so fülle Eingemachtes in die Höhlung, bestreiche das Uebrige mit einem zerschlagenen Ei und backe sie hernach bei einer mittelmäßigen Feuer.

### N<sup>o</sup> 50. Kolatschen auf eine andere Art.

Rühre anderthalb Pfund wohl ausgewaschene Butter so lange bis sie ganz weiß wird, rühre 6 Loth gestoßenen Zucker  $\frac{1}{4}$  Pfund klein geschnittenen Zitronat, nach und nach 3 ganze Eier und das Gelbe von 7 Eier dazu, sodann 2 Pfd. trockenes feines durchgeseibtes Mehl,  $\frac{1}{2}$  Maß süßen Rahm, ein wenig Muskatblüthe auch 2 bis 3 Löffel voll gute Bierhefen. Mache kleine runde Kuchen in der Größe eines Eigelbs davon, setze sie auf ein kupfernes Blech, laß sie an einen warmen Ort zergehen, bestreiche sie mit einem zerschlagenen Ei und backe sie.

### N<sup>o</sup> 51. Brandteig mit Milch.

Gieß in ein Kastrol  $\frac{1}{4}$  Maß Milch, ein kleines Stückchen Zimmet, wie auch 4 Loth Zucker. Wenn die Milch kocht, so streue so viel feines Mehl hinein als du hineinbringen kannst, mache den Teig mit einem Kochlöffel wohl untereinander; der Teig muß aber so fest sein als bei dem Brandteig ist gemeldet worden. Dann setze ihn vom Feuer und mache ihn in eine Schüssel mit 3 Loth Butter recht untereinander.

Wenn er dann etwas kalt ist, so schlage nach und nach 4 Eier und von 4 den Dotter daran, rühre es auch recht untereinander, dann stäube etwas Mehl auf ein Nudelbret, lege den Teig darauf und mache kleine Andouillen daraus in der Größe und Dicke eines Fingers.

Ein halbe Stunde vor dem Anrichten backe sie mit 1 Pfund Schmalz in einer Backpfanne heiß gemacht schön gelb, lege sie auf ein Papier oder sauberes Tuch, damit das Fett ablaufe. Dann lege sie auf eine Schüssel und bestäube sie mit Zucker und Zimmet.

N<sup>o</sup> 52. Hefenbäckerei.

Gieß  $\frac{1}{2}$  Pfund zergangene oder heißgewordene Butter in eine saubere Schüssel, rühre so lange mit dem Kochlöffel darin, bis die Butter recht faumig wird, schlage nach und nach 6 Eier und von 4 den Dotter hinein, gieß auch 10 Kochlöffel voll feines Mehl dazu, das nöthige Salz, auch für 2 Kreuzer weiße Hefen, zuvor einige Stunden gewässert, dazu; dann gieß das Wasser davon ab und  $\frac{1}{4}$  Maß Milch daran, mache die Hefen nebst der Milch durch ein Haartuch an den Teig und schlage ihn  $\frac{1}{4}$  Stunde lang mit dem Kochlöffel. Man kann auch einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, auch nach Belieben kleine Rosinen darunter thun.

Bestreiche eine Form oder kleine Förmchen mit Butter oder Schmalz, fülle die Masse hinein und setze sie an einen warmen Ort, damit der Teig aufgehe. Wenn er eine gute Weile gestanden und gegangen ist, so setze ihn in einen wohl geheizten Backofen und laß denselben langsam backen. Wird es Zeit zum Anrichten und ist derselbe gut ausgebacken, so stürze ihn auf eine Schüssel, stäube etwas Zucker darauf und gieß ihn zur Tafel.

N<sup>o</sup> 53. Hefenteig auf eine andere Art.

Gieß in eine Schüssel 10 oder 12 Kochlöffel voll Mehl, nimm in ein Kastrol  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, für 2 Kreuzer gute Hefen,  $\frac{1}{4}$  Maß Milch und das nöthige Salz, laß die ganze Masse ein wenig laulich werden, hernach mache dieses wohl durch ein Haarsieb an das Mehl, schlage 6 Eier und von 4 den Dotter dazu, rühre den Teig wohl untereinander, bestreiche eine Form, fülle die Masse hinein und verfare damit wie oben ist gezeigt worden.

Anmerkung. Solcher Teig kann auch zu Dampfnudeln genommen werden.

# A n h a n g.

---

## I. Von den verschiedenen Zubereitungen des Zuckers.

---

### N<sup>o</sup> 1. Von den Läutern des Zuckers.

Man schlägt ungefähr auf 10 Pfund Zucker gerechnet das Weiße von 2 Eier mit einem kleinen Besen von geschälten Birkenreisig, gießt 3 Maß reines Wasser darauf und schlägt es wohl durcheinander; dann giebt man den Zucker in kleine Stücke geschlagen in einen kupfernen Kessel, gießt das Wasser mit dem Eiweiß darauf, setzt ihn auf einen Windofen und läßt ihn wenn er geschmolzen ist aufkochen. Sobald der Zucker zu steigen und zu kochen anfangen will, so hebt man ihn vom Feuer hinweg und läßt ihn 8 Minuten stehen, damit er sich setzt, schäumt ihn dann mit den Schaumlöffel ab, setzt ihn wieder auf das Feuer und läßt ihn kochen; gießt während des Kochens von Zeit zu Zeit anderthalb Weinglas voll frisches Wasser dazu, schäumt ihn immer ab und das so lange fort, bis das Eiweiß wieder ist herausgeschäumt worden, welches man daran erkennt, wenn der Schaum ganz weiß wird, und gießt sodann den geläuterten Zucker in ein irdenes Gefäß.

### N<sup>o</sup> 2. Benennung der verschiedenen Proben des Zuckers im Kochen.

Sie sind folgende: 1. zum Faden, 2. zur Perle, 3. zur Blase, 4. zum Flug, 5. zum Bruch und 6. zu Caramel.

Bei diesen gemeldeten Proben sind noch verschiedene Unterabtheilungen zu bemerken, nämlich: 1. der kleine Faden, 2. der große Faden, 3. die kleine Perle, 4. die starke und große Perle, 5. der kleine Flug, 6. der starke Flug.

### N<sup>o</sup> 3. Zucker zum Faden.

Wenn der Zucker geläutert ist, so setzt man ihn wieder auf das Feuer, läßt ihn unter öftern Herumrühren mit dem Schaumlöffel kochen, und probirt ihn: nämlich man streicht mit den zweiten Finger ein wenig Zucker von dem Schaumlöffel, sowie er aus den Kessel kommt und zieht ihn mit Beihülfe des Daumens ein wenig auseinander. Wenn er einen kleinen Faden giebt, der sogleich bricht und einen Tropfen auf den Daumen zurückläßt, so ist er zum Faden gekocht; ist dieser Faden aber kaum zu bemerken, so ist es die Probe des kleinen Fadens. Ziehet sich hingegen der Faden etwas weiter auseinander, ohne sogleich zu zerreißen und zähe zu sein, so ist er zum großen Faden gekocht.

### N<sup>o</sup> 4 Zucker zur Perle.

Wenn der Zucker, nachdem er die Probe des großen Fadens gehabt, noch ein wenig kocht, so probire ihn; spannt sich der Faden an beiden Fingern, nachdem man solche ein wenig eröffnet, ohne zu zerreißen, so ist er zur Perle. Deffnet man die Finger gänzlich und der Faden bleibt ganz, so ist er zur großen Perle; man kann es auch an den kochen des Zuckers, welche runde erhabene Perlen kocht bemerken, daß er die Probe hat.

### N<sup>o</sup> 5. Zucker zur Blase.

Wenn der Zucker zu der vorher beschriebenen Probe gekocht ist, so läßt man ihn noch ein paarmal aufkochen, rührt ihn mit dem Schaumlöffel durcheinander und blaset mit dem Munde in den Schaumlöffel; wenn sich auf der andern Seite des Löffels Blasen zeigen, so ist er zur Blase.

### N<sup>o</sup> 6. Zucker zum Flug.

Ist der Zucker zur Blase, so läßt man ihn noch einmal aufkochen, bläst mit dem Munde an die Löcher des Schaum-

löffels, wo sodann Blasen davon fliegen werden, dann ist er zum Flug; man läßt ihn noch einigemal aufkochen, blaset sodann wieder an den Schaumlöffel; wo dann die Blasen häufiger und größer davon fliegen; dieses nennt man dann zum starken Flug.

### N<sup>o</sup> 7. Zucker zum Bruch.

Um zu erkennen, wenn der Zucker zum Bruch gekocht ist, so ist nöthig, einen Topf mit frischem Wasser bei der Hand zu haben, in welchen man einen glatten runden Stock steckt; mit demselben, oder auch wie wie geübte Conditor zu thun pflegen, mit dem Finger, welchem man vorher in das frische Wasser getaucht hat, fährt man in den Zucker und sogleich in das frische Wasser; löset sich der Zucker von dem Stock oder Finger und bricht er, so ist es die Probe, die man zum Bruche nennt.

### N<sup>o</sup> 8. Zucker zum Caramel.

Wenn der Zucker auf beschriebene Art zum Bruch gekocht ist, so probirt man ihm dergestalt; man nimmt ihn, wenn er im Wasser erkaltet ist zwischen die Zähne; hängt er sich wie Pech an die Zähne, so ist er noch nicht zum Caramel und muß noch einigemal aufkochen, dann nimmt man ein Holz und probirt ihn, wie vorhergehend gemeldet wurde. Sobald man das Holz mit dem Zucker in das Wasser bringt, so kracht er und hängt sich auch sodann nicht an die Zähne. Man muß sich aber hauptsächlich bei dieser Probe des Zuckers in Acht nehmen, daß er nicht verbrennt, welches leicht geschehen kann, wenn er nur ein klein wenig über die Probe gekocht ist, weil dieses der letzte Grad des Zuckers im Kochen ist. Da er, wenn man ihm zum Caramel kocht, gern an die Pfanne oder Kessel spritzt und brennt, so muß man das Angespritzte mit einem nassen Schwamm abwischen.

In Ansehung der übrigen Proben kann man ein wenig Wasser hinzu gießen, wenn aus Versehen der Zucker etwa zu stark gekocht ist.

### N<sup>o</sup> 9. Kunstwörter der Konditorei.

In folgendem Absatze werde ich nun so deutlich als möglich zeigen, wie die Früchte und zwar nach den Monaten ein-

gemacht werden. Ehe ich aber damit den Anfang mache, so will ich vorher die bei der Conditorei gebräuchlichen Kunstwörter zum Verständniß derjenigen, denen solche unbekannt, erklären.

Blanchiren heißt, eine Sache im Wasser weich kochen oder weich werden lassen, denn es giebt viele Früchte, die gar nicht kochen dürfen.

Filtriren heißt, Säfte, Gelee, Liqueurs u. dgl. durch Löschpapier oder den Filtrirsack laufen zu lassen.

Tabliren heißt, den Zucker, wenn er zum Fluge gekocht ist, mit dem Koch- oder silbernen Löffel so lange an der Seite des Kessels reiben, bis solcher weiß oder etwas dick geworden ist; dieser dicke oder weiß gewordene Zucker wird sodann von der Seite des Kessels mit dem Kochlöffel abgestoßen, unter dem Zucker gerührt und damit so lange fortgeführt, bis er durchaus dick ist, doch so daß er noch flüssig bleibt und sich gut ausgießen läßt.

Graniren heißt, wenn der Zucker so stark gekocht ist, daß er sich auf dem Boden oder am Rande des Gefäßes wie Candiszucker ansetzt; desgleichen wenn der Saft an den eingemachten Früchten körnig wird.

Fermentiren heißt, wenn eine Sache anfängt zu gähren.

Passiren, durchpassiren heißt, wenn das Mark von Früchten durch ein Sieb oder Haartuch getrieben wird, oder wenn man Säfte durch ein Haartuch laufen läßt.

Praliniren heißt rösten, als Mandeln, Orangenblüthen, Anis u. dgl.

Dressiren heißt aufsetzen, und wird sowohl bei Desserts durch Aufsetzung der Figuren u. dgl., als auch bei Auflegung der Confituren, imgleichen bei Aufsetzung von Bisquits und dgl. gebraucht.

Doubliren heißt aufeinanderlegen, als Pasten (Zucker-teige) u. dgl., welche man, wenn sie auf der einen Seite trocken sind, zerschneidet und 2 und 2 auf der feuchten Seite zusammenlegt.

## II. Von dem Einmachen der Früchte.

### N<sup>o</sup> 1. Orangen-Blüthen.

Ungeachtet diese Blüthen erst im Monat Juli zu haben sind, so will ich doch damit den Anfang machen, weil solche eigentlich zu den Orangen gehören, die meistens im Januar und Februar eingemacht werden.

Die Orangenblüthen, wenn sie ganz frisch und weiß sind (denn sobald sie eine Nacht stehen werden sie braun), müssen sauber ausgelesen werden, damit nichts von dem inwendigen Gelben darunter kommt; sodann werden sie im Kessel mit frischem Wasser und wenigem gestoßenen Alaun so lange gekocht, bis sie bald weich sind, dann in ein anderes kochendes Wasser gerhan und der Saft von 2 Zitronen dazu gedrückt, und sie vollends weich blanchirt; sodann aber läßt man sie im frischen Wasser wieder erkalten.

Wenn sie kalt sind werden sie über ein Sieb abgegossen, die Blüthen in eine irdene Schüssel gethan, dünner feiner und geläuter Raffinadezucker kalt darüber gegossen, soviel daß sie ganz bedeckt sind, es wird ein weißer Bogen Papier darauf gedrückt und sie bleiben bis den andern Morgen stehen; dann schüttet man die Blüthen auf einen Durchschlag oder groblöcheriches Sieb, läßt den Zucker ablaufen und zu kleinen Fäden kochen; die Blüthen werden wieder in die Schüssel gethan, der Zucker kalt darauf gegossen, mit dem Papier bedeckt und bleiben bis den folgenden Tag stehen.

Man schälet und schneidet etliche Äpfel in kleine Stücke und thut so viel Wasser darauf, daß es über die Äpfel geht, kocht sie ganz weich, gießt sie auf ein Sieb und läßt die Gelee ablaufen. Diese Gelee wird durch einen Bogen Löschpapier, der auf eine Serviette gelegt wird, filtrirt, zu dem



abgegossenen Zucker der Orangenblüthen gethan und solches zusammen zur Perle gekocht; dann werden die Blüthen hineingethan, damit aufgefüllt und in Büchsen gefüllt; sind sie kalt so wird ein rund geschnittenes Papier darauf gedruckt, dann werden sie mit Papier zugebunden und an einen kühlen aber nicht feuchten Ort verwahrt.

Anmerkung. Bei jedesmaligem Kochen des Zuckers und der Früchte, muß der Schaum fleißig abgeschäumt werden.

### N<sup>o</sup> 2. Trockene Orangenblüthen.

Die Orangenblüthen, welche man trocknen will, werden eben so wie die oben beschriebenen in Saft eingemacht, nur daß keine Aepfelgelee dazu kommt, indem dieselbe das Graniren verhindert. Nachdem solche eingemacht sind, läßt man sie einige Wochen stehen und gießt sie dann auf einen Durchschlag, damit der Zucker abläuft; wenn der Zucker recht abgelaufen ist, so thue sie in fein gestoßenen Raffinadezucker, wälgere sie darin herum, damit sie nicht zusammenhängen und laß sie auf einen Sieb im Trockenstübchen trocknen. Sind sie trocken, so verwahre sie an einen Ort, welcher nicht feucht ist in Schachteln oder Kästchen.

### N<sup>o</sup> 3. Pralinirte Orangenblüthen.

Laß ausgelesene Orangenblüthen im Kessel unter beständigem Herumrühren bei gelindem Feuer schweizen; sobald sie anfangen ihren Saft fahren zu lassen, so streue fein gestoßenen Zucker darauf und zwar so viel als sich anhängen will. Wenn der Zucker anfängt zu schmelzen, so röste sie so lange unter beständigen herumrühren, bis sich der sämtliche Zucker angehängt hat und die Blüthen hellgelb sind; thue sie vom Feuer hinweg und bedecke sie mit einem Bogen Papier, bis sie kalt sind.

### Weiß planirte Orangenblüthen.

Diese werden so gemacht: Man gebe schöne weiße Blüthen in einen Kessel, drücke den Saft von einer Zitrone hinein.

und gieß 1 Maß Wasser dazu, damit das Wasser darüber geht. Wann es auf die Hälfte eingekocht hat, so thue die Blüthen in frisches kochendes Wasser und laß sie wieder so lange kochen, bis sie recht weich sind; dann thue so viel gestoßenen Raffinadezucker dazu und röste sie wie die vorhergehenden; sie müssen aber ganz weiß bleiben.

**Anmerkung.** Bei allem Eingemachten von dunklen Farben z. B. Kirschen, Nüssen u. dgl., kann man statt des Meliszuckers wohlgeläuterten Cassonade- (Farin)-Zucker, welcher etwas wohlfeiler als der Melis ist, nehmen.

### Planirte Orangenblüthe auf eine andere Art.

Für 1 Pfund ausgelesene Orangenblüthen koche 2 Pfund Zucker zum Flug, gieß die Blüthen, welche du zuvor sauber gewaschen und davon das Wasser wieder abgelassen ist, hinein, und laß sie mit demselben bei nicht zu starken Feuer kochen, rühre aber den Zucker beständig mit dem Kochlöffel nebst den Blüthen herum, bis er anfängt fest zu werden und sich an die Blüthen anhängt; streue dann noch eine Hand voll gestoßenen Zucker daran, rühre sie wohl untereinander, lege sie auf ein sauberes Papier; die noch zusammenklebenden aber nimm wohl auseinander und laß sie kalt werden; dann behalte sie an einen trocknen Ort auf; der übrige Zucker welcher an den Blüthen hängen bleibt, ist gut zu Bäckereien und zu Gefrorenen zu gebrauchen.

### N<sup>o</sup> 4. Gateaux (Gato) von Orangenblüthen.

Zu 3 Pfund feinen Raffinadezucker gehören 2 Hände voll schöne weiße Orangenblüthen; koche den Zucker zum Bruch, thue die Orangenblüthen, wenn sich der Zucker gesetzt hat, nebst  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll Glasur hinein, rühre es so lange mit dem Kochlöffel langsam herum, bis der Zucker anfängt zu steigen, und gieß ihn auf ein kupfernes Blech, welches mit einem nassen Schwamm befeuchtet ist; sobald es kalt ist, so thue es herunter.

Man kann auch diese Gato ovalrund, pyramiden- und thurmformig machen; man läßt nämlich ein Holz auf selbst beliebige Art drehen, schlägt Papier um das Holz und leimt es

zusammen; bei den ovalen, runden und thurmformigen leimt man auf den Boden einen Deckel von Papier. Ueber diese papierne Kapsel macht man eine andere von dünner Pappe, welche man ebenfalls zusammen leimt, doch so, daß beide nicht zusammen geleimt werden, daß man die papierne Kapsel herausziehen und sie ohne zusammenzudrücken anfassen kann.

Wenn nun der Zucker wie oben gemeldet, anfängt zu steigen, so gießt man ihn in die Kapsel und hält eine glühend heiße Schaufel ungefähr 5 Zoll weit davon darüber, welches verursacht, daß der Zucker desto besser steigt. Sobald man sieht, daß der Zucker anfangen will sich zu Boden zu setzen, schüttet man ihn sogleich heraus auf ein mit einem Schwamm bestrichenes kupfernes Blech. Insofern sich dieser Zucker zum erstenmal nicht dick genug ansehen, so kocht man wieder frischen Zucker und verfährt zum zweitenmal auf die nämliche Weise. Wenn sie dann kalt sind, so zieht man die pappene obere Kapsel von der papiernen ab und bestreicht die papierne Kapsel mit einem nassen Schwamm, damit sich das Papier von den Gato ablöst, welches man behutsam abzieht. Diese Gato erhalten sich sehr lange.

Bei den thurmformigen Gato macht man einen 2 bis 3 Finger breiten Rand von Papier auf diese Art.

Wenn der Thurm rund, im Durchschnitt 3 Zoll und in der Höhe 7 Zoll hat, so macht man die Kapsel 9 Zoll hoch und biegt davon durch Einschnitte in das Papier, 2 Zoll ringsherum um und leimt einen 2 Zoll breit ausgeschnittenen Kranz darauf. Das zirkelrunde Papier, wovon der Kranz gemacht wird, muß also 7 Zoll in Durchschnitt haben, davon zur inwendigen Oeffnung 3 Zoll ausgeschnitten werden, daß folglich zu dem Kranz 2 Zoll verbleiben.

Wenn man den Zucker aus der Kapsel gießt, so muß man solche umdrehen, damit er sich auf dem Rand anhängen kann. Diese Gato müssen, ehe der Zucker hineingeschüttet wird, auf ein warmes kupfernes Blech gesetzt, und sodann der Zucker hineingegossen werden.

Anmerkung. Sobald der Zucker anfängt zu steigen, so muß man ihn im Herumdrehen auf das Blech gießen.

N<sup>o</sup> 5. Die Glasur zu machen.

Schlage das Weiße von einem Ei zu Schaum, thue so viel gestoßenen und durchgeseihten Zucker dazu, daß es eine nicht allzu flüssige Masse wird, so ist sie zum Gebrauch der Gato gut.

Bittere Orangen.

Dieses sind die vorzüglichsten Früchte bei der Conditorei, indem sie nicht allein eingemacht wegen ihrer magenstärkenden Kraft gespeist, sondern auch zu Backwerk und dergleichen gebraucht werden.

N<sup>o</sup> 6. Orangenschalen.

Man schneide schöne reife Orangen in halbe oder viertel Theile, lege sie in frisches Wasser und blanchire sie, bis sie von der Nadel fallen, oder wenn man ein Stückchen kaut, daß es markig und nicht mehr hart und zähe ist. Lege sie in ein frisches Wasser und mache mit einen Löffelchen das inwendige Mark los, doch nicht zu viel daß die Stückchen nicht zu dünn werden; lege sie in frisches Wasser und laß sie ein paar Tage darin liegen; du mußt ihnen aber alle Tage frisches Wasser geben, herausgenommen thue sie in eine irdene Schüssel gieß dünngeläuterten Zucker kalt darüber, koche ihn zu kleinen Faden und laß sie bis den folgenden Morgen mit einem Bogen Papier bedeckt stehen; gieß sodann den Zucker ab, koche ihn zu kleinem Faden und gieß ihn wieder wenn er kalt ist darüber.

Den dritten Tag gieß den Zucker abermal ab, laß ihn ein wenig aufkochen, thue die Orangen hinein, laß sie ein paar mal damit aufkochen und im Kessel stehen, bis sie kalt sind; lege sie sodann in die irdene Schüssel, thue den Zucker darauf und laß sie bis den andern Tag stehen; koche sodann den Zucker zu kleiner Perle und gieß ihn laulich darüber. Den folgenden Tag schütte die Orangen auf einen Durchschlag, damit der Zucker recht ablaufe; koche ihn zum Flug, thue die Orangenschalen hinein, laß sie einigemal damit aufkochen und schäume sie wohl ab; wenn sie kalt sind, lege sie in Büchsen, thue den Saft darauf und verwahre sie wohl.

Man muß bei jedesmaligen kochen einen Zusatz von geläuterten Zucker dazu thun, damit er abermal über die Drangen geht. So oft die Drangenschalen mitgekocht werden, so muß man sehr darauf sehen, daß sie nicht anbrennen.

N<sup>o</sup> 7. Drangenschalen trocken zu ziehen.

Man koche geläuterten Zucker zu kleinem Faden, thue die eingemachten Drangenschalen, davon vorher der Saft abgelau- fen ist, hinein, laß den Zucker zum Flug kochen, rühre darin öfters mit dem Kochlöffel um, damit die Schalen nicht an- brennen; tablire dann den Zucker bis er weißlich wird und lege die Drangenschalen mit einer Gabel auf das Drathgitter bis sie kalt sind.

N<sup>o</sup> 8. Ganz grüne und kleine bittere Drangen.

Man steche mit einem kleinen Messer vier Löcher hinein, blanchire sie bis sie weich genug sind und von der Nadel fal- len; laß sie 2 Nächte im frischen Wasser stehen, gieß den folgenden Tag dünnen geläuterten Zucker darüber und ver- fahre übrigens, wie bei den Drangenschalen ist gezeigt worden. Wenn die Drangen sehr klein sind, so müssen sie 3 Tage fri- sches Wasser bekommen.

N<sup>o</sup> 9. Gato von Drangen.

Reib 6 Stück schöne frische gelbe Drangen auf feinem Raffinadezucker ab, schabe das Abgeriebene von dem Zucker sauber herunter, rühre  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll Glasur darunter und koche 3 Pfund feinen Raffinadezucker zum Bruch; wenn sich die Blasen auf dem Zucker gesetzt haben, so thue die Glasur mit den abgeriebenen Drangen hinein, rühre so lange, bis es anfängt zu steigen, und gieß es dann auf ein kupfernes mit einem nassen Schwamm befeuchtetes Blech, oder in eine pa- pierne Düte, so in Form einer runden Pyramide geschnitten ist. Sobald man es hineingegossen hat, so fängt es an zu steigen, dann muß man das, was sich nicht an das Papier angehängt hat herausgießen, sonst setzt es sich auf die Spitze zu einen Klumpen.

Indem man dergleichen Gateaux machen will, so kocht man nicht mehr als  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker auf einmal, wenn man es zweimal eingießen muß, damit es die gehörige Stärke bekommt. Sobald die Gato kalt sind, so weicht man das Papier mit einem nassen Schwamm ab und ordnet sie auf die Teller.

### N<sup>o</sup> 10. Ganz kleine grüne Drangen.

Wenn sie mit einer Stecknadel gehörig durchstochen sind, so blanchire sie so lange, bis sie sich markig zeigen. Laß sie dann 2 bis 3 Tage in frischem Wasser stehen, bis sich die allzugroße Bitterkeit herausgezogen hat; man muß aber öfters frisches Wasser darüber gießen; wenn das Wasser nicht mehr grünlich wird, so thue sie in dünn geläuterten Zucker und verfare übrigens wie mit den Drangenschalen.

### N<sup>o</sup> 11. Grüne Drangen in Brantwein.

Von diesen grünen Drangen, wenn sie die Größe eines Dufaten haben und wie oben gemeldet, eingemacht sind, legt man auch in Brantwein. Man nimmt einen Theil guten Franzbrantweins und einen Theil von dem Saft oder zum Flug geläutertem Zucker, rührt beides untereinander, gießt es über die Drangen, von denen vorher aber der Saft abgelaufen sein muß; verbindet das Glas, das mit Kork zugestopft ist, mit angefeuchteten Pergament oder Schweinsblase und läßt sie 3 bis 4 Wochen stehen.

Wer sie gern stark von Brantwein haben will, nimmt noch etwas mehr Brantwein als Zucker.

### N<sup>o</sup> 12. Süße Drangen.

Es giebt deren zweierlei, rothe und gelbe, die rothen sind wegen ihrer Süße die vorzüglichsten, man nennt sie Orangès de Portugal (Portugali), die gelben aber Pommefinen (Pommes de Sine). Sie sind wegen ihrer kühlenden Eigenschaft eine vortreffliche Frucht, wenn solche roh oder mit gestoßenem Zucker gespeist wird; man macht auch überdies noch verschiedene wohlschmeckende Confituren, als Compote u. dgl. damit.

Man kann die Schalen von Pommefinen eben sowohl als die von bitteren Orangen, und auch auf die nämliche Art einmachen, allein die bitteren Orangen behalten allemal wegen ihrer stärkenden Kraft und Geschmack den Vorzug zum Einmachen.

### N<sup>o</sup> 13. Zitronenschalen.

Schneide die Zitronen in 2 oder 4 Theile, drücke den Saft, welcher zu vielen andern Sachen dienlich ist, heraus, blanchire sie im kochenden Wasser, worin der Saft von 2 Zitronen gedrückt ist, bis sie weich sind, thue sie darauf in dünnen geläuterten Zucker und laß sie einigemal aufwallen; den andern Tag koche den Zucker etwas stärker, thue sie hinein, laß sie einigemal aufkochen, den andern Morgen koche den Zucker zum Faden, gieß ihn kalt darüber, schütte sie Tags darauf in einen Durchschlag, koche den Zucker zum Flug, thue die Zitronenschalen hinein, laß sie stark damit aufkochen; verhüte aber jedesmal wohl das Ueberlaufen und verwahre sie in irdenen Gefäßen.

Anmerkung. Man kann auch die Zitronen, ohne sie abzdrehen, auf eben diese Art ganz einmachen.

### N<sup>o</sup> 14. Trocken gezogene Zitronenschalen.

Diese werden eben so, wie die trockenen Orangenschalen gemacht.

### N<sup>o</sup> 15. Glasirte Orangen.

Ziehe die Schalen von schönen saftigen süßen Orangen sauber ab, daß nichts Weißes daran bleibt, löse die Theilchen, deren jedes von der Natur mit einer Haut umgeben ist, mit Hülfe eines Messers auseinander, so daß das Häutchen nicht beschädigt wird, damit der Saft nicht herauslaufe; laß sie auf einem Sieb ein wenig im Trockenstübchen trocknen, spieße sie dann an kleine hölzerne oder messingene Spießchen, tunke sie in heißen feinen zum Bruch gekochten Raffinadezucker und laß sie ein wenig abtropfen; drehe sie sodann in der Hand herum, bis der Zucker ein wenig erkaltet ist; sind sie ganz kalt, so thue sie von den Spießchen herunter auf Teller.

Die Spießchen sollen ungefähr 9 Zoll lang und auf den Seiten gespißt sein. Wenn der Zucker zu kalt wird, ehe sie sämtlich glasirt sind, so wärme ihn auf dem Feuer wieder; man muß sich aber wohl in Acht nehmen, daß er nicht anbrennt.

N<sup>o</sup> 16. Cedra, Cedra, (Art süßer Zitronen.)  
Limonen. und Ponsires, Poncire, (Art Zitrouen mit dicken Schelfen).

Diese dreierlei Sorten Früchte werden wegen ihrer Aehnlichkeit, ob sie schon im Geschmack verschieden sind, auf einerlei Art und wie die Zitronen eingemacht.

N<sup>o</sup> 17. Gelbe oder reife Cedra und Limonen.

Man schneidet sie wie vorher gesagt in Stücke, und blos den Saft aber nicht das Mark heraus, legt sie in kochendes Wasser und blanchirt sie. Sind sie weich genug so thue sie in frisches Wasser, sodann in dünnen geläuterten Zucker, wo sie einigemal aufkochen und bis den andern Morgen im irdenen Geschirr stehen bleiben müssen; dann wird der Zucker mit einem Zusatz vermehrt, zu kleinem Faden gekocht und auf die Cedra gegossen; den folgenden Tag wird der Saft nebst abermaligen Zusatz von geläutertem Zucker zu starken Faden gekocht, die Früchte hineingethan, einigemal damit aufgekocht, sodann in Gefäße gelegt, der Saft darüber gegossen und so bleiben sie bis den andern Tag stehen; dann werden die Früchte auf einen Durchschlag geschüttet, der Zucker zum Flug gekocht und die Cedra oder Limonien hineingethan, einigemal damit aufgekocht und wohl abgeschäumt. Man muß sie auch öfters herumrühren, damit sie nicht anbrennen.

N<sup>o</sup> 18. Italienische Bergamotte.

Die Bergamotte ist eine Frucht wie die Zitrone, aber von ganz verschiedenen Geschmack und vortrefflich zum Einmachen, zu Compots, Liqueur, Conserven und Gefrorenen. Sie werden sowohl ganz als in Stücken, so wie die Zitronen eingemacht und blanchirt.



N<sup>o</sup> 19. Limonade.

Man nehme zu einer Maß Wasser 4 Stücke schöne saftige Zitronen, reib das Gelbe von einer Zitrone auf Zucker ab und drücke den Saft von diesen 3 dazu, gieße so viel Wasser daran, daß es mit Inbegriff des Saftes 1 Maß wird, rühre es wohl durcheinander, versüße sie nach Belieben und lasse sie durch eine Serviette laufen. Man kann auch etwas abgeriebene süße Orangenschalen nebst dem Saft dazu thun, welches einen guten Geschmack giebt; doch aber nicht zu viel, damit der Zitronengeschmack nicht unterdrückt wird.

Anmerkung. Da verschiedene Personen den Geschmack der Zitronenschalen nicht lieben weil solcher etwas erhitzt, so kann man solche ganz weglassen, oder nur in geringer Quantität dazu thun.

N<sup>o</sup> 20. Limonade: Pulver.

Von 12 Stück Zitronen reib 6 auf Zucker ab und drücke von selbigen den Saft auf das Abgeriebene, rühre so viel gestoßenen Zucker darunter, daß es ein dicker Brei wird, diesen rühre auf gelindem Feuer beständig herum, bis der Zucker geschmolzen und recht heiß ist, er muß aber nicht kochen; schütte es sodann in papierne Kapseln und laß es erkalten; ist es etliche Tage gestanden, so stoße und siebe es durch ein Sieb und fülle es in Schachteln, die mit Papier ausgelegt sind.

Von diesem Pulver rührt man 1 oder 2 Theelöffel voll in ein Glas Wasser, so hat man eine gute Limonade.

N<sup>o</sup> 21. Limonade: Syrup.

Von 18 Stück Zitronen reib 6 auf Zucker ab, die übrigen schäle ganz dünn, drücke den Saft von diesen 18 auf das abgeriebene Gelbe, koche anderthalb Pfund Zucker zum Bruch, thue es zusammen unter den Zucker und rühre es auf dem Feuer untereinander, bis der Zucker geschmolzen ist; laß es aber ja nicht kochen, filtrire es dann durch ein feines Sieb, fülle es, wenn es kalt ist, in eine Bouteille und verwahre dies wohl.

Anmerkung. Von diesem Syrup kann man auch in der Geschwindigkeit Limonade machen; man darf nur Wasser dazu gießen und untereinander rühren.

### N<sup>o</sup> 22. Violensaft.

Nies Violenblätter aus, daß nichts Grünes und Unreifes darunter ist; thue  $\frac{1}{2}$  Pfund dergleichen ausgelesene Blätter in eine zinnerne Gefrierbüchse und gieß 1 Maß kochendes Wasser darauf, laß sie 24 Stunden auf einen warmen Ofen wohl bedeckt stehen, presse sie durch eine Serviette, wieg so schwer Canarienzucker, als der Saft ist, thue beides in einen zinnernen Kessel, drücke den Saft von einer Zitrone durch eine Serviette dazu und laß es auf gelindem Feuer schmelzen. Wenn der Saft oben eine weiße Haut bekommt, so hebe ihn vom Feuer hinweg, schäume die Haut sauber ab und wenn er kalt ist, so verwahre ihn in eine Bouteille.

Anmerkung. Er darf nicht kochen.

### N<sup>o</sup> 23. Grüne Johannisbeeren mit Stielen.

Blanchire schöne grüne ausgewaschene Johannisbeeren, ehe sie zu reifen anfangen, in frischem Wasser bei nicht allzu starkem Feuer, bis sie zu steigen anfangen, dann hebe sie vom Feuer; sind sie noch nicht weich genug, so laß sie noch ein wenig in den nämlichen Wasser stehen, thue sie dann in frisches Wasser und laß sie etliche Stunden darin stehen. Schütte sie sodann auf ein Sieb, laß sie abtropfen, thue sie in ein irdenes Gefäß und gieß geläuterten Zucker kalt darüber.

Koche den folgenden Tag den Zucker zum Faden, thue die Johannisbeeren hinein und laß sie durchgängig bis zum kochen heiß werden; schäume sie ab, laß sie gelinde in das Gefäß hineinschlüpfen, drücke einen Bogen Papier darauf, schütte sie den folgenden Tag wieder auf einen Durchschlag, damit der Saft abtropfen kann; koche den Zucker zur Blase, thue die Johannisbeeren hinein, schwenke sie herum, laß sie einigemal damit petilliren (nämlich beim Feuer knastern), schäume sie wohl ab und thue sie in Büchsen.

Man kann auch 3 bis 4 Träubchen zusammen binden, desgleichen die Johannisbeeren abgezupft, auf die nämliche

Art einmachen; auf ein Pfund zu diesen Johannisbeeren wird ein Pfund Zucker gerechnet.

N<sup>o</sup> 24. Rothe reife Johannisbeeren in Bouquets.

Man nehme 4 Pfund schöne rothe reife Johannisbeeren, binde immer 3 bis 4 Träubchen mit Zwirnfaden zusammen, läutere und koche 3 Pfund Zucker zum Flug, thue die Johannisbeeren hinein und lasse sie kochend heiß werden; schäume sie wohl ab, thue sie ganz sachte in ein irdenes Gefäß, den folgenden Tag schütte sie auf einen Durchschlag, koche den Saft zum Flug, thue die Johannisbeeren hinein, laß sie wieder kochend heiß werden, schäume sie ab und verwahre sie in eine Büchse.

Da bei den Eingemachten, wie z. B. den Johannisbeeren die Gelee zum Flug zu kochen, nicht wohl anwendbar ist, so muß man den Zucker, worin der Saft gekocht ist, blos zur Gelee kochen, sodann die Früchte hinzuthun und aufkochen lassen.

N<sup>o</sup> 25. Weiße reife Johannisbeeren in Bouquets.

Diese werden auf die nämliche Art gemacht wie die rothen Johannisbeeren.

N<sup>o</sup> 26. Rothe und weiße reife Johannisbeeren in Bouquets auf eine Art.

Man binde schöne reife Johannisbeeren immer 3 oder 4 Träubchen zusammen, koche zu einem Pfund Beeren 1 Pfund Zucker zum Flug, lege die Trauben in ein irdenes Gefäß, gieb den Zucker kochend darüber, bedecke sie mit einem Bogen Papier, laß sie bis den folgenden Tag im Trockenstübchen stehen, schütte sie sodann auf einen Durchschlag, koche den Zucker zur Perle, thue die Johannisbeeren hinein, laß sie durchaus heiß werden, schäume sie ab und laß sie in Büchsen erkalten.

N<sup>o</sup> 27. Rothe und weiße abgezupfte Johannisbeeren.

Koche zu 1 Pfund abgezupfter Johannisbeeren  $\frac{3}{4}$  Pfd. Zucker zum Flug, thue die Johannisbeeren hinein, laß sie damit aufkochen, schäume sie ab, thue sie in ein irdenes Gefäß, gieß sie den folgenden Tag auf einen Durchschlag, koche den Saft zum Flug, thue die Beeren hinein, rühre sie öfters mit dem Schaumlöffel herum, laß sie durchgehends aufkochen, schäume sie ab und fülle sie in Büchsen.

N<sup>o</sup> 28. Johannisbeerengelee.

Zupfe die Beeren ab und zerdrücke sie mit den Händen, gieß zu 8 Maß Johannisbeeren ungefähr 1 Maß Wasser und laß sie unter beständigem Herumrühren recht aufkochen; schütte sie auf ein Sieb und laß sie recht abtropfen; läutere und koche zu 1 Pfund Saft 20 Loth Zucker zum Flug, laß den Saft in dem zum Flug gekochten Zucker so lange kochen, bis die Gelee vom Schaumlöffel klumpenweise herabfällt, thue sie sodann vom Feuer hinweg, laß sie eine Haut ziehen, schäume sie ab und fülle sie in Büchsen; wenn sie hernach kalt sind, so wird ein rund geschnittenes Papier darauf gedrückt und zugebunden.

N<sup>o</sup> 29. Johannisbeeren - Gelee auf eine andere Art.

Zerdrücke die abgezupften Johannisbeeren, gieß auf acht Maß Beeren ungefähr 1 Maß Wasser, laß sie recht kochen, rühre sie ab mit einem hölzernen Spatel, daß sie nicht anbrennen; schütte sie auf ein Sieb, damit der Saft recht abläuft; thue zu einem Pfund Saft  $\frac{3}{4}$  Pfund in kleine Stücke geschlagenen Raffinadezucker, laß ihn auf dem Feuer schmelzen, aber nicht eher kochen bis es ganz zerschmolzen ist; koche sie sodann unter beständigem Abschaumen zur Gelee und verfare wie oben ist gemeldet worden.

Diese Gelee erfordert nicht so viel Zeit und ist eben so gut wie die vorige.

N<sup>o</sup> 30. Johannisbeeren-Gelee ohne Feuer.

Man zupft die allerreifsten Johannisbeeren ab, presset den Saft aus filtrirt ihn durch Fließpapier oder durch einen Filtrirsack, lasset mit 1 Pfund Saft 1 Pfund gestoßenen und fein gesiebten Raffinadezucker heiß aber nicht kochend werden, schäumt die Haut die sich oben gesetzt sauber ab und gießt den Saft in kleine Geleegläser, setzt solchen an einen kühlen Ort und läßt ihn zur Gelee werden.

Anmerkung. Diese Gelee giebt auch das beste Gefrorne, sowohl an Geschmack als an Farbe.

N<sup>o</sup> 31. Johannisbeeren-Saft.

Presse die abgezupften Johannisbeeren durch ein leinenes Tuch, schwenke mit 1 Maß Saft nebst 1 1/2 Pfund gestoßenen Zucker 1/4 Maß guten alten Rhein- oder Franzwein in einer Glasbouteille recht durcheinander und wiederhole es so bis sich der Zucker aufgelöst hat, filtrire ihn sodann durch Fließpapier und fülle ihn in Bouteillen; die Bouteille aber, worin der Saft gemacht wird, darf nicht ganz voll sein.

N<sup>o</sup> 32. Glasirte oder überzogene Johannisbeeren.

Wasche schöne große weiße Johannisbeeren in Wasser und laß sie auf einem Sieb abtrocknen; sind sie trocken, so lege sie in ganz dünn geläuterten Zucker, nimm sie mit einem Schaumlöffel wieder heraus und laß sie ein klein wenig abtropfen, wälgere sie in fein gesiebten Zucker herum, lege sie auf ein Sieb und laß sie im Trockenstübchen trocknen.

N<sup>o</sup> 33. Glasirte oder überzogene Erdbeeren.

Die im frischen Wasser gewaschenen und auf einem Sieb wohl abgeriebenen Erdbeeren werden in ganz dünn geläutertem Zucker herumgerührt, damit sich der Zucker überall anhängt und mit einem Schaumlöffel herausgethan; sind sie ein wenig abgetropft, so werden sie im gestoßenen und durchgesiebten Zucker herumgewälgt, auf ein Sieb gelegt und abgetrocknet.

N<sup>o</sup> 34. Erdbeeren-Compote.

Man nehme schöne aber nicht zu reife Erdbeeren, wasche sie in frischem Wasser und lasse sie auf einen Sieb abtropfen; koche zu ungefähr einer Maß Erdbeeren  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker zum Flug und laß darin die Erdbeeren ganz gelinde aufkochen. Man muß aber wohl Acht haben, daß sie nicht auseinanderfahren und zu Mark werden; schäume sie dann ab und thue sie in Compoteschalen.

N<sup>o</sup> 35. Grüne Aprikosen einzumachen.

Man lege die Aprikosen ehe sie ausgewaschen, und die Schale so den Kern umfaßt hart geworden ist, in einen Kessel mit klarer recht heller Lauge, rühre sie auf dem Feuer so lange herum, bis sie heiß sind, lasse sie aber nicht kochen; thue sie dann in lauliches Wasser, reib das wollige welches die Aprikosen umgiebt, mit einem Serviette oder mit den Fingern ab, stich mit einem feinen Messer oder Nadel zwei Löcher hinein, thue sie in ein anderes lauliches Fließwasser und koche sie bis sie von der Nadel abfallen; dann laß sie in frischem Wasser eine Nacht stehen, den andern Tag in dünn geläutertem Zucker ganz gelinde einigemal aufkochen und abgeschäumt in dem Kessel bedeckt erkalten; thue sie in ein irdenes Gefäß und laß sie bis den folgenden Tag stehen; koche alsdann den Zucker etwas stärker, laß darin die Aprikosen einigemal bei gelindem Feuer aufkochen und thue sie wieder in das Gefäß; den folgenden Tag koche den Zucker abermals etwas stärker und gieß ihn kalt darüber; Tages darauf koche den Zucker zum Faden und darin die Aprikosen gelinde, schäume sie sauber ab, laß sie in dem irdenen Gefäß bis den andern Morgen stehen und sodann auf einem Durchschlag abtropfen, den Zucker zum gelinden Flug kochen und dann auch die Früchte darin gurchgehends aufkochen; schäume sie ab und verwahre sie in Büchsen.

Man muß bei jedesmaligen kochen des Zuckers einen Zusatz von geläutertem Zucker dazu thun, damit die Aprikosen immer hinlänglichen Zucker haben. Wenn der Zucker zum letztenmal gekocht wird und man die Früchte in Saft aufbewahren will, so thut man ein wenig Aepfelgelee hinein, wie

oben bei den Orangenblüthen ist gezeigt worden und läßt sodann den Zucker zum Flug kochen, als wodurch das graniren des Zuckers verhindert wird.

### N<sup>o</sup> 36. Grüne Stachelbeeren.

Man schneide von schönen großen ausgewachsenen Stachelbeeren, ehe sie zu reifen anfangen, die Büxen ab und mit einem feinen Messer auf der andern Seite ein Ritzen der Länge nach hinein; mache mit einem Ohrenlöffel ähnlichen Löffelchen welches einen Handgriff hat und zu diesem Gebrauch von Bein gemacht ist, die Kerne heraus, und blanchire die Stachelbeeren im frischen Wasser bei gelindem Feuer aber ja nicht zu weich; wenn sie in die Höhe steigen, so ist es hinlänglich, damit sie nicht zur Marmelade werden; thue sie mittelst eines Schaumlöffels in frisches Wasser und erkaltet in dünn geläuterten Zucker; den folgenden Tag gieß den Zucker ab, koche ihn etwas stärker und gieß ihn kalt darüber; den dritten Tag wird der Zucker wieder abgegossen und nebst einen Zusatz von geläutertem Zucker abermals stärker gekocht, die Stachelbeeren hineingethan und bei gelindem Feuer ganz sachte damit aufgekocht; man läßt sie dann im Kessel bedeckt erkalten. Den vierten Tag gieß sie auf einen Durchschlag, damit sie recht abtropfen; koche den Zucker zu kleinem Flug, laß die Beeren darin einigemal gelinde aufkochen, schäume sie ab und thue sie in Büchsen.

Der Zucker sowohl als die Beeren, müssen bei jedesmaligem kochen wohl abgeschäumt werden; wenn der Schaum mit dem Schaumlöffel nicht gänglich angenommen werden kann, schwänket man den Kessel, daß der Schaum in die Mitte tritt und drückt ein Quartblatt Papier darauf, bis der Schaum gänzlich abgenommen ist. Dieses muß bei allem Einmachen, sowie bei jedesmaligem Kochen des Zuckers wohl beobachtet werden.

### N<sup>o</sup> 37. Grüne Mandeln.

Man lege grüne Mandeln, die noch nicht ausgewaschen sind, und sich mit einer Nadel gar leicht durchstechen lassen, in helle kochende Lauge und lasse sie so lange darin, bis sich das wollichte auf den Mandeln mit den Fingern leicht abstrei-

fen läßt; sie dürfen aber in der Lauge nicht kochen und müssen öfters umgerührt werden. Ist das Wollichte herab, so durchstich sie einmal mit einer Nadel, koche sie bis sie von der Nadel fallen, laß sie etliche Stunden im frischen Wasser stehen, sie dann in dünn geläutertem Zucker einigemal aufkochen und verfare übrighens wie mit grünen Aprikosen.

N<sup>o</sup> 38. Grüne Mandeln im Brantwein.

Wenn das Wollichte, wie in vorhergehender Nummer ist gezeigt worden, von den Mandeln abgestreift und sie so weich blanchirt sind, daß sie von der Nadel fallen, so laß sie im kalten Flußwasser etliche Stunden stehen, sodann in dünn geläuterten Zucker im Kessel mit einem Bogen Papier bedeckt erkalten und in einem irdenen Gefäß bis dem folgenden Tag stehen.

Laß dann in dem zum Faden gekochten Zucker die Mandeln einigemal bei gelindem Feuer aufkochen und bringe sie wieder in das Gefäß; Tags darauf schütte sie in einen Durchschlag und koche ihn zur Perle; laß die Mandeln darin aufkochen, schäume sie sowie bei jedesmaligem kochen sowohl den Zucker als die Mandeln wohl ab und laß sie kalt werden, schütte sie dann wieder auf einen Durchschlag und laß den Zucker ablaufen, lege die Mandeln in ein Zuckerglas, rühre die Hälfte des abgelassenen Saftes unter eben soviel Franzbrantwein schütte es auf die Mandeln, daß sie ganz bedeckt sind und verbinde sie mit feuchtem Pergament oder Schweinsblase; in Zeit von 14 Tagen sind sie genießbar.

Anmerkung. Die grünen Aprikosen können auch so eingemacht werden.

N<sup>o</sup> 39. Himbeeren einzumachen.

Läutere und koche  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker zum Flug, laß ein Pfund schöne ausgelesene Himbeeren einigemal darin aufkochen, schäume sie wohl ab und gieb sie in ein irdenes Gefäß. Den andern Tag schütte sie auf ein Sieb oder einen Durchschlag, koche den Zucker zum Flug, gieb die Himbeeren hinein, rühre sie ganz gelinde etlichemal herum, laß sie einigemal aufkochen,



schäume sie ab und fülle sie in Büchsen oder Gläser welche vorher gewärmt sind.

N<sup>o</sup> 40. Himbeeren auf eine andere Art einzumachen.

Läutere und koche 12 Pf. Zucker zum Bruch, gieß 14 Pf. ausgelesene Himbeeren und 1  $\frac{1}{2}$  Maß Johannisbeersaft dazu, schwänke sie einmal um und laß sie sodann ohne weiteres Umrühren zu kleiner oder zarter Gelee kochen, fülle sie in Büchsen und verbinde diese wenn sie kalt sind.

Anmerkung. Himbeeren auf diese Art eingemacht, bleiben eher ganz als die Vorhergehenden.

N<sup>o</sup> 41. Himbeerengelee.

Gieß über 12 Maß zerdrückte Himbeeren  $\frac{1}{2}$  oder  $\frac{3}{4}$  Maß Wasser, laß sie unter beständigem Herumrühren einmal aufkochen und schütte sie auf ein Haarsieb, damit der Saft ablaufe; läutere und koche zu einem Pfund Saft  $\frac{5}{8}$  Pfund Zucker zum Flug, gieß den Saft dazu und laß es unter öfterm Abschaumen bei starkem Feuer zur Gelee kochen.

Die Probe davon ist, wenn die Gelee vom Schaumlöffel klumpenweise herabfällt.

N<sup>o</sup> 42. Himbeerengelee auf eine andere Art.

Laß mit 1 Pfund Saft  $\frac{1}{2}$  Pfund zerschlagenen oder zerstoßenen Raffinadezucker beim öftern Abschaumen zur Gelee kochen; man kann auch von 3 Theilchen Himbeer- und 1 Theil Johannisbeersaft die Gelee machen.

N<sup>o</sup> 43. Himbeerensaft.

Presse die Himbeeren durch ein starkes leinenes Tuch, gieß zu einer Maß Saft 1 Pfund gestoßenen Zucker und  $\frac{1}{4}$  Maß alten Rhein- oder Frankenwein, schüttle ihn öfters und solange herum, bis sich der Zucker aufgelöst hat; filtrire ihn dann durch Löschpapier und verwahre ihn in Bouteillen.

Dieser Saft ist ein kühlendes Getränk für den Sommer, in Wein und Wasser.

N<sup>o</sup> 44. Himbeerenessig.

Presse wie oben gesagt die Himbeeren durch ein leinenes Tuch, laß mit 2 Maß Saft 1 Maß Essig und 2 Pfund Zucker zusammen aufkochen, schäume ihn ab und gieb ihn in ein irdenes Gefäß; ist er kalt, so filtrire und verwahre ihn dann in Bouteillen.

N<sup>o</sup> 45. Himbeerenessig auf eine andere Art.

Gieb zu 1 Maß Himbeeren 1 Maß guten Weinessig in eine Flasche oder rundes Glas, schütte den Essig daran, verbinde die Flasche oder Glas wohl mit Papier, in welches oben einige kleine Löcher hineingestochen werden müssen, und laß es 10 bis 12 Tage an der Sonne oder auf warmen Ofen stehen und destiliren; spanne hernach ein Tuch auf und laß den Essig ablaufen. Zu diesem hell abgelaufenen Essig gieb zu einer Maß 2 1/2 Pfund grob gestoßenen Zucker, fülle ihn in ein Glas oder eine Flasche, verbinde sie mit Papier und laß ihn an der Sonne oder an gelinder Wärme 10 bis 12 Tage destiliren; schüttele ihn öfters herum, daß sich der Zucker ganz auflöst; fülle den Essig wenn er ganz rein ist in eine andere Flasche, verbinde sie abermal mit Papier und bewahre denselben an einen kühlen Ort auf.

N<sup>o</sup> 46. Weichseln ohne Kern.

Man zupfe reife Weichseln von den Stielen und mache die Kerne heraus; läutere und koche zu einem Pfund Weichsel 3/4 Pfund Zucker zum Flug, gebe die Weichsel hinein und lasse sie damit aufkochen; schäume sie ab und lege sie in irdene Gefäße. Folgenden Tag schütte sie auf einen Durchschlag oder Spannsieb, koche den Saft zum Flug, gieb die Weichsel hinein, rühre sie zuweilen herum, laß sie einigemal aufkochen, schäume sie wohl ab und fülle sie in Büchsen oder gewärmte Zuckergläser.

Anmerkung. Es gilt gleichviel, ob man saure oder süße Weichsel eimacht, die Portion des Zuckers bleibt immer die nämliche, welche man zu den Weichseln zu geben hat.

N<sup>o</sup> 47. Weichsel mit Stielen.

Schneide den Busen an den Stielen an, läutere und koche zu 1 Pfund Weichsel  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker zum Flug und verfare damit wie mit dem ausgekernten.

N<sup>o</sup> 48. Spanische Weichseln auf eine andere Art.

Zu 1 Pfund ausgekernter Weichsel koche  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker zur Perle, gieb die Weichsel hinein und laß sie ein paar Walle darin kochen; fülle sie in ein irdenes Geschirr und laß sie über Nacht darin stehen; den andern Tag schütte den Saft ab, laß ihn aufkochen, schäume ihn wohl ab, und wenn er wieder so dick ist wie Tags zuvor, so gieb die Weichseln hinein und laß sie nochmal damit aufkochen; den andern Tag koche den Zucker zum Flug und laß die Weichsel wieder damit aufkochen; schäume sie wohl ab und fülle sie ein, wie bei den Vorigen ist gesagt worden.

N<sup>o</sup> 49. Trockne Weichseln ohne Kern.

Läutere und koche zu 1 Pfund ausgekernter rheinischer Weichseln 20 Loth Zucker zum Flug, laß sie einigemal damit aufkochen, schäume sie wohl ab und gieb sie in ein irdenes Gefäß; schütte sie den folgenden Tag auf einen Durchschlag, koche den Zucker zur Perle, gieb die Weichsel hinein, laß sie einmal damit aufwallen, schäume sie ab und laß sie in ein Gefäß etliche Tage stehen; dann schütte sie abermals auf einen Durchschlag und laß sie recht abtropfen; lege sie auf ein Spannsieb, bestreue sie mit gestoßenem Zucker, wende sie den andern Tag um, bestreue sie wieder, laß sie auf beiden Seiten trocknen und verwahre sie in Kästchen oder Schachteln an einen nicht zu trocknen Ort.

N<sup>o</sup> 50. Weichseln in Essig.

Schneide die Hälfte des Stiels von schönen Weichseln ab, gieb sie in einen Topf, schütte so viel Weinessig dazu als du glaubst daß er darüber geht; zu 1 Maß Essig werden 2  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker gerechnet, koche den Essig mit dem Zucker, gieb etwas ganzen Zimmet nebst ein paar Duzend Nägelein

dazu, laß das Gewürz damit aufkochen und gieß hernach den mit Zucker gekochten Essig kalt an die Weichsel; nach 5 bis 6 Tagen werden sie Saft gezogen haben, laß den Essig wieder herunter laufen, koche ihn ein daß nur so viel bleibt, daß der Saft über die Weichsel geht; hernach läßt man ihn kalt werden und gießt ihn wieder an die Weichseln.

### N<sup>o</sup> 51. Weichselfaft.

Man zupfe gute saure Weichsel so viel man will von den Stielen und stoße sie mit den Kernen recht klar, lasse sie an einen kühlen Ort 2 Tage stehen, dann presse man sie durch ein starkes leinenes Tuch, gebe zu einer Maß Saft 1 Pfund gestoßenen Zucker,  $\frac{1}{4}$  Loth Zimmet,  $\frac{1}{4}$  Loth Nelken,  $\frac{1}{4}$  Maß guten alten Rhein- und Frankenwein, verbinde die Bouteille mit einer Blase oder feuchtem Pergament, steche mit einer Nadel ein Loch hinein, schwänke ihn öfters und so lange herum, bis sich der Zucker aufgelöst hat, lasse ihn acht Tage stehen und dann filtrire ihn.

Dieser Saft bleibt sehr lange gut, wenn man ihm in einen Keller setzt.

### N<sup>o</sup> 52. Weichselfaft auf eine andere Art.

Zupfe die sauren Weichsel ab, stoße sie sammt den Kernen zusammen, laß mit etwa 6 Maß zusammengestoßene Weichsel  $\frac{1}{8}$  Maß guten Wein auf dem Feuer wohl kochen, rühre es öfters herum, nimm es vom Feuer und gieß die zusammengewochten Weichsel in ein irdenes Geschirr; wenn sie kalt sind, presse den Saft durch ein Tuch, laß mit 1 Maß Saft  $\frac{5}{4}$  Pfund Zucker kochen, bis der Saft sulzig von dem Faumlöffel fällt; dann gieß ihn in ein steinernes Gefäß, daß du wohl verbindest und gieb ihn zu Sulzen und Gefrorenen.

### N<sup>o</sup> 53. Wälsche Nüsse.

Man nehme schöne große Nüsse zwischen den 25. u. 28. Juni von dem Baum, da sie noch keine harte Schale haben und sich leicht durchstechen lassen; schneide unten und oben ein dünnes Scheibchen ab und durchsteche sie mit einer starken

Nadel übers Kreuz, lege sie ins Wasser und lasse sie 8 bis 9 Tage darin liegen; man muß ihnen aber alle Tage frisches Wasser geben. Koche sie nachher so weich, daß sie, wenn man mit einer Nadel hinsticht, herunterfallen; wasche sie mit frischem Wasser wohl aus, bestecke jede Nuß mit einem Nagelein und ein Stückchen Zimmt und gieß wenn sie kalt sind, dünn geläuterten Zucker kalt darüber; decke eine irdene oder steinerne Stürze darauf, beschwere es, damit der Zucker darüber geht, koche den Zucker 8 Tage hintereinander, jedesmal mit frischen Zusatz von geläutertem Zucker, immer etwas stärker, so daß er das achtemal zur Perle ist und gieß ihn jedesmal kalt darüber; den neunten Tag koche den Zucker zum Flug, gieb die Nüsse hinein und laß sie damit aufkochen; schäume sie so wie den Zucker bei jedesmaligen kochen wohl ab und fülle sie in Büchsen.

#### N<sup>o</sup> 54. Weiße Nüsse.

Schäle die grünen Schalen bis zu den weißen von oben herunter, lege sie in frisches Fließwasser, gieb sie dann in kochendes Fließwasser und laß sie einigemal damit aufkochen. sodann in anderes kochendes Fließwasser, worin etwas gestoßener Alaun und der Saft von 2 Zitronen gedrückt wird und laß sie solange kochen, bis sie von der Nadel fallen; gieb sie darauf in frisches Wasser, worin ebenfalls der Saft von einer oder 2 Zitronen gedrückt ist und laß sie darin erkalten; lege sie darauf in kalten dünn geläuterten Zucker, koche diesen den folgenden Tag etwas stärker, den zweiten darauf wieder etwas stärker und laß die Nüsse damit aufkochen; den dritten koche den Zucker zum Faden und den vierten zur Perle, gieb die Nüsse hinein, laß sie damit aufkochen, schäume sie jedesmal ab und fülle sie in Büchsen.

Anmerkung. Man muß bei jedesmaligem kochen des Zuckers, einen Zusatz von geläutertem Zucker machen.

#### N<sup>o</sup> 55. Nüsse in Brantwein.

Es werden sowohl die weißen als die schwarzen, ehe sie zum letztenmal im Zucker gekocht werden, auf einen Durchschlag gegossen, damit der Saft abläuft, die Nüsse in Gläser

oder irdene Büchsen gelegt, die Hälfte des Saftes mit eben so guten Franzbranntwein vermischt und darüber gegossen, mit feuchten Pergament oder Schweinsblase wohl verbunden, und so bleiben sie 14 Tage stehen, wo sie dann genießbar sind.

### N<sup>o</sup> 56. Aprikosen.

Schneide die Aprikosen wenn sie noch nicht ganz weich aber doch ausgewachsen sind und zu reifen anfangen voneinander, schäle sie und lege sie dann in kochendes Wasser, worin sie so lange bleiben bis sie so weich sind daß sie von der Nadel fallen; laß sie in frischem Wasser erkalten und auf dem Sieb wohl abtropfen, lege sie in ein irdenes Geschirr, doch nicht zu viel aufeinander, damit sie sich nicht drücken; gieß geläuterten und zum Flug gekochten Zucker ganz heiß darüber, drücke 1 Bogen Papier darauf, laß sie im Trockenstübchen bis den folgenden Tag stehen und lege sie sodann auf ein Durchschlag damit der Zucker abtropft.

Wenn sich der Zucker in dem Gefäß angesetzt hat und candirt ist, so muß man das Geschirr nur an das Feuer halten, wo er sogleich abschmelzt; man lasse ihn dann mit dem übrigen zum Flug kochen, gebe die Aprikosen hinein und lasse sie bei gelindem Feuer aufkochen; schäume sie ab und wenn sie kalt sind, thue man sie in Büchsen. Will man die Aprikosen recht schön haben, so nehme man zum zweitenmal frischen Zucker und verfare übrighens wie gesagt. Man kann die Aprikosen auch ganz lassen und den Kern auf folgende Art herausmachen: Man nimmt ein schmales aber nicht zu spitziges Messer, stößt damit von unten bei dem Stiel den Kern oben hinaus, schält dann die Aprikosen und verfährt übrighens wie oben gezeigt wurde; den frischen Kern schält man und steckt ihn wieder hinein.

### N<sup>o</sup> 57. Reife Aprikosen.

Man stoße von schönen glatten und reifen Aprikosen die Kerne heraus, lege sie Schichtweise in ein irdenes Geschirr, gieße geläuterten und zum Flug gekochten Zucker ganz heiß darüber, bedecke sie mit einem Papier und lasse sie in dem Trockenstübchen bis den folgenden Tag stehen; lege sie dann

auf einen Durchschlag, koche den Zucker abermals zum Flug, gebe die Aprikosen hinein, lasse sie ganz gelinde damit aufkochen und schäume sie ab; sind sie kalt, so fülle man sie in eine Büchse.

Anmerkung. Man kann auch die geschälten frischen Aprikosenerne wenn sie kalt sind dazu geben.

### N<sup>o</sup> 58. Trockene Aprikosen.

Stoße die Kerne heraus oder schneide sie in zwei Theile, schäle und gieb sie in frisches und dann in kochendes Wasser, laß sie darin so lange blanchiren, bis sie von der Nadel fallen, lege sie sodann in frisches Wasser und wenn sie kalt sind so lege sie auf ein Sieb, damit sie recht abtropfen; ordne sie in ein Gefäß und gieß den geläuterten und zur Perle gekochten Zucker ganz heiß darüber; drücke einen Bogen Papier darauf, laß sie in dem Trockenstübchen bis den folgenden Tag stehen, gieß sie sodann auf einen Durchschlag und koche den Zucker noch einmal zur Perle; gieb sie hinein, laß sie unter öfterm Herumdrehen des Kessels ganz langsam bei gelindem Feuer einigemal aufkochen, schäume sie ab und wenn sie kalt sind, so lege sie in Büchsen; sind sie 14 Tage oder 3 Wochen gestanden, so schütte sie auf einen Durchschlag, damit sie wohl abtropfen und lege sie Schichtweise in Kästchen; es muß aber zwischen jeder Schicht ein feiner Bogen Papier gelegt werden. Man kann sie auch vorher in dem Trockenstübchen trocknen, allein sie bleiben nicht so hell an Farbe.

### N<sup>o</sup> 59. Aprikosen in Brantwein.

Man gebe schöne noch nicht ganz reife Aprikosen in kochendes Wasser, lasse sie nur so lange darin, bis man sie mit dem Finger zerdrücken kann, aber ja nicht zu weich werden; lege sie dann in frisches Wasser und koche zu 1 Pfund Aprikosen  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker zum starken Flug; gebe  $\frac{1}{2}$  Maß guten Franzbrantwein und die Aprikosen hinein und lasse sie 3 bis 4mal bedeckt ganz gelinde aufwallen; dann nehme man sie hinweg vom Feuer, lasse sie bedeckt so lange stehen bis sie kalt sind; lege sie auf einen Durchschlag und hernach in ein Glas, koche den Saft ein wenig stärker, und wenn er kalt ist,

so thue man so viel Franzbranntwein hinein, daß er über die Früchte geht und verbinde das Glas mit Pergament.

Man kann auch die auf andere Art bereiteten Aprikosen in Branntwein legen.

#### N<sup>o</sup> 60. Aprikosen-Marmelade.

Schneide recht reife Aprikosen voneinander, nimm die Kerne heraus und reib das Mark durch ein Haarsieb, läutere und koche zu 1 Pfund Mark 1 Pfund Zucker zum Flug, gieß das Mark hinein, laß es unter öfterm Herumrühren und abschäumen  $\frac{1}{2}$  Viertelstunde miteinander kochen und fülle es sodann in Büchsen; ist es kalt, so drücke ein Blatt Papier darauf und verbinde die Oeffnung des Gefäßes mit doppeltem Papier.

#### N<sup>o</sup> 61. Rosensaft.

Man bringe ausgelesene Rosenblätter in eine gewärmte Bouteille und gieß so viel geläuterten und zum Flug gekochten Zucker dazu, daß die Blätter bedeckt werden; verbinde die Bouteille mit einer Blase, lasse sie 8 Tage an der Sonne oder Wärme destiliren, presse dann den Saft durch ein leinenes Tuch und verwahre ihn in eine Bouteille.

#### N<sup>o</sup> 62. Rosensaft auf eine andere Art.

Man lege von einem Pfund ausgelesener frischer Rosenblätter eine Schicht in eine Bouteille mit weitem Hals, streue von  $1\frac{1}{2}$  Pfund feinem und durch ein feines Haarsieb gesiebten Zucker einen Theil auf die in der Bouteille befindlichen Blätter, bedecke den Zucker wieder mit einer Lage Rosenblätter, gebe auch wieder Zucker darauf und so fort, bis alles Schichtenweise in der Bouteille ist; hernach binde sie mit einer Blase recht fest zu und setze sie an den Sonnenschein, wo der Zucker dann schmelzt und sowohl den Geruch als den Geschmack der Rosen an sich zieht; drücke den Saft durch eine Serviette und verwahre ihn hernach in einer Bouteille.

Dieser ist viel stärker als der vorhergehende sowohl an Geruch als Geschmack.



N<sup>o</sup> 63. Grüne Mirabellen.

Schneide die Büxen von den ausgewachsenen, doch noch unreifen Mirabellen ab, stech mit einer Nadel ungefähr vier Löcher hinein, lege sie in kochendes Fließwasser mit wenigem gestoßenen Alaun vermischet und setze sie auf ein nicht allzu starkes Feuer; wenn sie anfangen in dem Wasser in die Höhe zu steigen, so nimm sie vom Feuer hinweg, laß sie im Wasser stehen, bis sie weich genug sind, jedoch nicht zu weich; lege sie in frisches Wasser und laß sie 12 Stunden stehen, gieß aber während der Zeit zweimal frisches Wasser darüber, laß sie sodann auf den Sieb abtropfen, gieß sie in geläuterten kalten Zucker, drücke einen Bogen Papier darauf, koche den Zucker den andern Tag etwas stärker und gieß ihm kalt darüber; den dritten koche ihn zum Faden, laß die Mirabellen etliche Mal darin ganz gelinde aufwallen; den vierten Tag gieß sie auf einen Durchschlag, koche den Zucker zum Flug und dann die Früchte einigemal gelinde; schäume sie wohl ab, fülle sie in Büchsen, laß sie eine Nacht im Trockenschrank stehen und dann verwahre sie.

Die reifen Mirabellen dürfen nicht im Wasser stehen bleiben, sondern es wird der geläuterte Zucker, sobald sie blanchirt und kalt sind, darüber gegossen und im Uebrigen wie oben verfahren.

N<sup>o</sup> 64. Reneklo (Reine Claude.)

Die ausgewachsenen aber noch nicht ganz reifen Reneklo werden eben so wie die in No. 1 beschriebenen Mirabellen gemacht.

N<sup>o</sup> 65. Reneklo auf eine andere Art.

Schneide von ausgewachsenen aber noch nicht ganz reifen Reneklo die Koppe von den Stielen ab, durchstech sie mit einer Nadel oder ganz spizigen Messer 3 bis 4mal, lege sie in kochendes Fließwasser mit wenigem Alaun vermischet und laß sie bedeckt so lange darin stehen, bis sie kalt sind; blanchire sie dann in anderem kochenden Fließwasser bis sie weich aber ja nicht zu weich sind; kochen dürfen sie gar nicht, sonst

werden sie zu Mark. Lege sie in frisches Fließwasser und laß sie erkalten; wenn sie kalt sind, so laß sie auf einen Sieb abtropfen, in geläutertem Zucker fremiren, d. i. bei ganz gelindem Feuer einigemal so sachte und gelinde kochen, daß man es kaum bemerkt; laß sie hierauf im Kessel mit einem Bogen Papier bedeckt so lange stehen bis sie kalt sind; gieb sie dann in ein irdenes Gefäß und laß sie bis den folgenden Tag mit Papier bedeckt stehen.

Folgenden Tags wird der Zucker abgegossen, mit Zusatz von geläutertem Zucker zu kleinen Faden gekocht und kalt darüber gegossen, den dritten Tag wieder etwas stärker gekocht und laulich darüber gegossen; den vierten Tag schütte sie auf einen Durchschlag, laß den Zucker abtropfen und zur Blase kochen, auch laß die Reneklo einigemal gelinde damit aufkochen, schäume sie so wie bei jedesmaligem kochen des Zuckers als auch der Früchte sauber ab und laß sie stehen bis sie laulich warm sind; fülle sie dann in Büchsen und verwahre sie wohl wenn sie kalt sind.

Anmerkung. Man kann die Mirabellen auf eben diese Art einmachen.

#### N<sup>o</sup> 66. Reneklo in Brantwein.

Schütte die eingemachten und 14 Tage gestandenen Reneklo auf einen Durchschlag, damit sie wohl abtropfen; rühre unter soviel Saft als nöthig ist, guten Franzbrantwein, daß er stark vorschmeckt; lege die Reneklo in Gläser, gieß den mit Brantwein vermischten Saft darüber und binde sie mit feuchtem Pergament zu.

Anmerkung. Die Mirabellen werden eben so auf diese Art gemacht.

#### N<sup>o</sup> 67. Grüne Zwetschgen.

An schönen noch grünen ausgewachsenen Zwetschgen, ehe sie sich zu färben anfangen, schneide die Büxen von den Stielen, stech 3 oder 4 Löcher mit einer Nadel hinein, gieb sie in kochendes Fließ- oder Regenwasser und laß sie einige Minuten bedeckt auf dem Feuer stehen; hebe sie ab, laß sie noch

ein wenig stehen, thue sie in ein anderes kochendes Fließwasser mit wenigem Alaun vermischt und laß sie so lange darin, bis sie weich genug sind, darauf aber im frischen Wasser einige Stunden darin stehen, sodann gieb sie in ein anderes frisches Fließwasser und fahre so lange damit fort, bis das Wasser nicht mehr sauer schmeckt; diese Säure zieht sich in Zeit von 24 Stunden heraus. Laß sie sodann auf einen Sieb abtropfen, läutere und koche den Zucker zu kleinen Faden, thue die vorher auf einem Sieb abgetropften Zwetschgen hinein, und laß sie unter öfterm Herumdrehen des Kessels bei gelindem Feuer ganz sachte aufkochen; sind sie kalt so thue sie in ein anderes Geschirr und schütte sie folgenden Tag auf einen Durchschlag; laß in anderem geläutertem zum Flug gekochten Zucker die Zwetschgen einigemal gelinde aufkochen und gieb sie wohl abgeschäumt kalt in Büchsen.

Man kann auch die Hälfte von frisch geläutertem und die Hälfte von ersterem Zucker, so über die Pflaumen gewesen ist, zum Flug kochen.

#### N<sup>o</sup> 68. Grüne Zwetschgen auf eine andere Art.

Schneide die Buken von den Stielen, stech mit einem feinen Messer 3 bis 4 Löcher hinein, blanchire sie in Fließwasser mit wenigem Alaun ganz langsam, laß sie eine Nacht in frischem Fließwasser stehen, lege sie auf einem Sieb wohl abgetropft in ein Gefäß, doch nicht zu viel aufeinander, damit sie sich nicht drücken und gieß geläutertem Zucker kalt darüber; koche den Zucker 2 Tage hintereinander, jedesmal etwas stärker und gieß ihn kalt darüber. Den dritten Tag koche ihn zum Faden und laß die Zwetschgen gelinde damit aufkochen; sind sie kalt, so thue sie wieder in das Gefäß, den vierten Tag gieß sie auf einen Durchschlag, nimm die Hälfte vom abgelaufenen und die Hälfte von frischem geläuterten Zucker, und koche ihn zum Flug; thue die Zwetschgen hinein und laß sie gelinde damit aufkochen, schäume sie jedesmal wohl ab und fülle sie erkaltet in Büchsen.

#### N<sup>o</sup> 69. Grüne Zwetschgen in Brantwein.

Man lasse grüne in den zum Faden gekochten Zucker erkaltete Zwetschgen (s. Nro. 6) auf dem Durchschlag wohl ab-

tropfen, läutere und koche frischen Zucker zum Flug, rühre wenn er laulich ist, so viel guten Franzbranntwein darunter daß er stark vorschmeckt, gieß ihn über die in Gläser geordneten Zwetschgen und verwahre sie wohl.

### N<sup>o</sup> 70. Blaue oder reife Zwetschgen.

Diese Frucht wird zwar meistens im Monat September oder Oktober eingemacht, ich glaube aber die Ordnung nicht zu unterbrechen, wenn ich solche hier anzeige.

Man schneide an schönen reifen Zwetschgen die Büxen von den Stielen, steche in die Zwetschgen mit einer Nadel 4 bis 6 Löcher, blanchire sie bei gelindem Feuer, doch nicht zu weich, lege sie auf ein Sieb und wenn sie kalt sind auf ein irdenes Geschirr, aber nicht so dick aufeinander, damit sie sich nicht drücken; gieß geläuterten Zucker kalt darüber und drücke einen Bogen Papier darauf. Den andern Tag koche man den Zucker etwas stärker und thue ihn wieder kalt darüber; den dritten Tag gebe man in den wieder etwas stärker gekochten Zucker die Zwetschgen und lasse sie ganz gelinde einigemal damit aufkochen und im Kessel mit einem Bogen Papier bedeckt erkalten; dann gebe man sie in ein Geschirr und den Saft darüber; den vierten Tag koche man den Zucker zur kleinen Perle und gieße ihn kalt darüber, den fünften Tag aber zum Flug; thue die Zwetschgen hinein und lasse sie gelinde damit aufkochen, schäume sowohl den Zucker als auch die Zwetschgen bei jedesmaligem kochen wohl ab und erkaltet fülle man sie in Büchsen.

Anmerkung. Reife Zwetschgen können auch, ohne daß man sie kocht, mit Essig als wie die Weichsel eingemacht werden.

### N<sup>o</sup> 71. Pfirschen und zwar unreife noch grüne Pfirschen.

Laß die unreifen Pfirschen, da sie noch ohne Kerne sich leicht durchstechen lassen, in helle kochende Lauge so lange darin liegen, bis sich das Wollichte auf den Pfirschen mit dem Finger leicht abstreichen läßt (sie dürfen aber in der Lauge

nicht kochen, und müssen öfters umgerührt werden). Ist das Wollichte abgemacht, so durchstech sie mit einer Nadel und blanchire sie in kochendem Fließwasser bis sie so weich sind, daß sie mit der Nadel angespießt herabfallen, laß sie dann in frischem Wasser erkalten und in dünn geläuterten Zucker einigemal ganz gelinde aufkochen; schäume sie ab, laß sie in dem Kessel bedeckt erkalten und in einem irdenen Gefäß bis den folgenden Tag stehen; koche dann den Zucker etwas stärker, lasse auch die Pfirschen einigemal bei gelindem Feuer darin aufkochen und thue sie wieder in das Gefäß.

Den folgenden Tag koche den Zucker abermals etwas stärker und gieß ihn kalt darüber; Tags darauf koche den Zucker zum starken Faden, laß die Pfirschen gelinde damit aufkochen, schäume sie sauber ab, laß sie in dem irdenen Gefäß bis folgenden Tag stehen, sodann auf einen Durchschlag abtropfen, in dem zum gelinden Flug gekochten Zucker bei gelindem Feuer aufkochen und abgeschäumt verwahre sie hernach in Büchsen.

Anmerkung. Man muß bei jedesmaligem kochen des Zuckers einen Zusatz von geläutertem Zucker dazu thun, damit die Früchte immer hinlänglichen Saft haben und nicht zu trocken liegen.

#### N<sup>o</sup> 72. Reife Pfirschen.

Man schneidet die noch nicht weichen, sondern noch ganz harten, aber ausgewachsenen Pfirschen in der Mitte voneinander, thue die Kerne heraus, schäle und blanchire sie; wenn sie in die Höhe steigen, so nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie in frischem Wasser erkalten, sodann in heißem geläuterten Zucker einigemal ganz gelinde aufkochen und wohl abgeschäumt mit einem Bogen Papier bedeckt bis den zweiten Tag stehen; gieß sie dann auf den Durchschlag und hernach in den zum Faden gekochten Zucker, wozu aber Zusatz von geläutertem Zucker gegeben wird und läßt die Früchte einigemal gelinde darin aufwallen. Den dritten Tag schüttet man sie wieder auf den Durchschlag, kocht den Zucker zur großen Perle, läßt die Pfirschen einigemal damit aufkochen und giebt sie in Büchsen.

Sind sie 8 oder 14 Tage gestanden, so kann man sie auf einen Durchschlag abgießen, den Saft abtropfen lassen, sie zwischen Papier in Kästchen oder Schachteln ordnen und trocken verwahren.

### N<sup>o</sup> 73. Pfirschen in Branntwein.

Laß schöne, fast aber doch nicht ganz reife Pfirschen im kochenden Wasser (ungefähr 24 Stück auf einmal) so lange, bis sich die Haut abziehen läßt; thue sie in frisches Wasser, ziehe die Haut ab, laß sie in geläutertem Zucker 3 bis 4mal dick aufwallen, schäume sie wohl ab und thue sie in ein irdenes Geschirr. Folgenden Tag gieß den Zucker etwas stärker gekocht warm darüber und den dritten Tag koche die Pfirschen mit dem Zucker einigemal auf; sind sie kalt, so ordne sie in gläserne Büchsen. Rühre so viel Franzbranntwein als Syrup wohl untereinander, gieß ihn über die Pfirschen und verbinde sie mit Blase oder feuchtem Pergament.

### N<sup>o</sup> 74. Histen-Mark.

Schneide sehr reife Histen voneinander, nimm die Kerne heraus, thut erstere in ein hölzernes Gefäß und rühre sie täglich etlichemal herum; sind sie trocken, so treib sie durch ein Haarsieb, läutere und koche zu 1 Pfund Mark 1 Pfund Zucker zum Flug, rühre ihn nach und nach unter das Mark und laß es erkaltet etliche Tage stehen, rühre es aber täglich herum, fülle es in Büchsen und bedecke es sogleich mit Papier nach der Größe der Büchsen geschnitten.

### N<sup>o</sup> 75. Quitten einzumachen.

Schneide und schäle schöne große und reife Birnquitten die nicht steinig sind, in 4 oder 6 Theile und den Grieb heraus; blanchire sie im frischen Wasser mit wenigem gestoßenen Alaun vermischt bei gelindem Feuer, doch nicht zu weich, lege sie auf ein Sieb und bedecke sie mit einer Serviette, bis auch die übrigen blanchirt sind; erkaltet laß sie in dünn geläuterten Zucker einigemal bei gelindem Feuer aufkochen und ordne sie in ein irdenes Geschirr.

Den folgenden Tag gieß den etwas stärker gekochten Zucker kalt darüber, den dritten Tag gieß den zum Faden gekoch-

ten Zucker ebenfalls kalt darüber; den vierten Tag schütte sie auf den Durchschlag, koche den Saft nebst Zusatz von geläutertem Zucker zur starken Perle, laß die Quitten einigemal damit aufkochen, wohl abgeschäumt lege sie in Büchsen und erkaltet verwahre sie.

Anmerkung. Die Birnquitten sind zum Einmachen die besten.

### N<sup>o</sup> 76. Quittengelee.

Reib das Wollichte mit einem Tuch von den Quitten ab, mache die Buzen heraus, schneide ste in federfelddicke Stücke blanchire sie, doch nicht zu weich damit sie nicht markig werden; gieß das Wasser ab und bedecke sie mit Tuch, damit sie warm bleiben. Zwänge den Saft durch ein Leinentuch mittelst der Presse heraus, laß zu 1 Pfund Saft 1 Pfund feinen Raffinadezucker in der Gelee schmelzen, koche dann beides bei etwas starkem Feuer zur Gelee und wohl abgeschäumt fülle sie in Büchsen oder gewärmte Gläser. Man kann auch den Saft in zum Bruch gekochten Zucker zur Gelee kochen lassen; die Gelee darf aber nicht zu lange kochen sonst wird sie zähe.

### N<sup>o</sup> 77. Rothe Quitten-Gelee.

Die Rothe Quittengelee wird mit wenigem Tournesol gefärbt, welchen man sogleich mit dem Zucker in den Saft einigemal aufkochen läßt und sodann ausdrückt. Man kann auch die Schale von einer Zitrone damit kochen lassen, welches der Gelee einen guten Geschmack giebt.

### N<sup>o</sup> 78. Quitten-Marmelade.

Koche die Quitten ganz weich, schabe das Mark ab, reib es durch ein Haarsieb, läutere und koche zu 1 Pfund Mark 1 Pfund Zucker zum Flug, rühre ihn nach und nach unter das Mark, laß die Marmelade einigemal unter stetem Herumrühren aufkochen, fülle sie in Büchsen, drücke sogleich ein Papier darauf und wenn sie kalt sind so verwahre sie.

N<sup>o</sup> 79. Quittenschnee.

Passire  $\frac{1}{2}$  Pfund schönes weißes Quittenmark durch ein Sieb, röste es auf ein Feuer und bedecke es mit Papier, damit es keine Haut zieht; läutere und koche 1 Pfund Zucker zu starkem Flug, rühre ihn nach und nach unter das geröstete Mark, laß es recht heiß werden, aber nicht kochen; hebe es sodann vom Feuer und rühre es so lange bis es kalt wird; thue von 3 Eier das Weiße zum Schnee geschlagen dazu, rühre es auf dem Feuer damit es immer warm bleibt, bis es recht weiß ist; dressire den Schnee pyramidenförmig auf einen Teller und bedecke ihn, damit er keine Haut zieht; garnire ihn alsdann mit Quittenkäs und Quittenbrod.

N<sup>o</sup> 80. Von den unangenehmen Zufällen der eingemachten Früchte, und wie solche zu verbessern sind.

Man könnte zwar sagen, daß alle Früchte, wenn sie gut eingemacht sind, dem Verderben nicht unterworfen sein können noch dürfen, und daß bloß die Unwissenheit des Arbeiters oder ein unrichtiges Verfahren am Verderben Schuld sei; dessen ungeachtet und ob ich gleich die sicherste und gewissste Art und Weise die Früchte gut einzumachen, im Vorhergehenden gezeiget habe, so könnte es sich doch zutragen, daß je zuweilen die Früchte anfangen zu graniren (wo der Zucker wie Candis ansetzet) oder zu gähren; durch ersteres verlieren sie zwar nichts an Güte und Geschmack, sondern bloß an Ansehen, durch letzteres aber nicht nur beides, sondern werden gänzlich unbrauchbar. Es ist also höchst nöthig, daß man erstlich wisse wodurch beides entsteht, und dann, wie man es wieder verbessern kann.

Die Gährung der eingemachten Früchte entsteht dadurch, daß die Früchte ihr von Natur bei sich führendes Wasser nicht genugsam haben fahren lassen, welches dann der Zucker nach und nach herauszieht, sich dadurch verdünnt und die Fermentation verursacht. Man muß daher die in Saft liegenden Früchte zuweilen besehen, solche wenn sich Blasen auf demselben zeigen, sogleich auf den Durchschlag schütten und abtropfen lassen, den Zucker aber nebst wenigem frischen geläu-



terten Zucker unter öfterem Abschaumen zu starker Perle kochen, dann die Früchte selbst darin einigemal gelinde aufkochen lassen, wohl abschäumen und hernach wieder in die Gefäße füllen.

Was das Graniren oder auch Candiren der flüssig eingemachten Früchte betrifft, wo sich nämlich der Zucker wie Candiszucker ansetzt, oder weiß und körnigt wird, so ist solches wie gesagt kein Zeichen des Verderbens der Früchte, man ist vielmehr versichert, daß sie sich lange gut erhalten. Es rührt aber daher, daß der Zucker ein wenig zu stark ist gekocht worden. Man darf also nur die Früchte sammt Gefäßen ein wenig ans Feuer stellen und ringsherum warm werden lassen, wo sich dann der candirte Zucker ablöst, den man nebst den Früchten im wenigen Wasser wieder zu starker Perle kochen läßt. Bei den Geleen trägt es sich öfters zu, daß sich oben eine granirte oder auch wohl candirte Haut beim Gebrauch ansetzt; es ist aber ebenfalls kein Uebel und man darf nur diese Haut beim Gebrauch abmachen, oder mit wenigem warm darüber gegossenen Wasser abweichen lassen und sodann wieder abgießen. Es giebt Früchte, die leicht graniren und fermentiren, z. B. grüne und gelbe Aprikosen, Pflirschen u. dgl.; diese Früchte im nämlichen Zucker wieder aufgekocht, lassen sich nicht trocknen, man muß daher frischen Zucker läutern, zur Perle kochen, die auf einen Durchschlag abgelaufenen Früchte einigemal gelinde damit aufkochen lassen und sodann trocken legen.

N<sup>o</sup> 81. Kastanien oder Maronen (größte Art von Kastanien) einzumachen.

Mache die äußerste Schale von den Maronen herunter, laß sie im kochenden Wasser einigemal aufkochen und dann noch in einem andern kochenden Wasser so lange kochen, bis sie weich genug sind und angespießt von der Nadel fallen. Ziehe dann die zweite Haut oder Schale ebenfalls ab und thue sie in lauliches Wasser, worin der Saft von einer Zitrone gedrückt ist; sind sie darin erkaltet, so laß sie in geläutertem Zucker ganz gelinde aufkochen und stelle sie mit einem Bogen Papier bedeckt auf die heiße Asche. Folgenden Tag koche den Zucker etwas stärker, laß die Maronen abermal

gelinde damit aufkochen; den dritten Tag aber in den schon zur Perle gekochten Zucker durchaus kochend heiß werden und fülle sie in die Büchse.

### N<sup>o</sup> 82. Trockne Maronen oder Kastanien.

Sind die obigen Maronen zum zweitenmal gekocht und eine Nacht gestanden, so gieß sie auf den Durchschlag und laß sie in den zur Perle gekochten Zucker so lange mitkochen, bis der Zucker zum Flug ist; tablire dann den Zucker und lege sie mittelst zweier Gabeln mit 3 Zinken auf das geflochtene Drahtgitter und laß sie erkalten.

### N<sup>o</sup> 83. Glasirte Maronen oder Kastanien.

Brate und schäle die Maronen, stecke sie an Spießchen von Holz oder Messing, koche geläuterten Raffinadezucker zum Bruch, drücke 2 bis 3 Tropfen Zitronensaft hinein, schwänke ihn herum, tunke die Maronen hinein, laß sie ein wenig abtropfen und drehe sie so lange ganz herum, bis sie ein wenig erkaltet sind.

## III. Verschiedene Bäckereien von Confituren.

### N<sup>o</sup> 1. Trockene Meringues.

Schlage das Weiße von 12 Eier zu starkem Schnee, reiß die Schale von einer Zitrone auf dem Reibeisen, thue sie nebst 12 Loth gestoßenen und fein gesiebten Zucker dazu, rühre es untereinander, setze sie mit einem Eßlöffel in runder

oder länglicher Form auf Papier, siebe gestoßenen Zucker darauf und backe sie bei ganz gelindem Feuer.

Anmerkung. Man kann auch statt der Zitrone geselene Anis darunter nehmen.

## N<sup>o</sup> 2. Trockene Meringues auf eine andere Art.

Schlage das Weiße von 12 Eier zu starkem Schnee, reib die Schale von einer Zitrone auf Zucker ab, rühre sie nebst  $\frac{3}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker darunter, setze sie auf Papier in runder und ovaler Form, siebe gestoßenen Zucker darauf und backe sie wie die Vorhergehenden.

## N<sup>o</sup> 3. Flüssiges Meringues.

Schlage das Weiße von 12 Eier zu starkem Schnee, rühre 12 Loth gestoßenen und fein gesiebten Zucker nebst der abgeriebenen Schale von einer Zitrone dazu, setze sie in runder oder ovaler Form auf gehobeltes reines mit Papier belegtes Brett und backe sie bei mittelmäßigem Feuer, so daß sie nur von oben gebacken sind; hebe sie vom Brett ab, lege ganz fein gehackte eingemachte Orangenschalen oder Weichseln oder Ammarenellen hinein und lege sie zusammen. Sie müssen aber sogleich gespeist werden, sonst halten sie sich nicht.

Man kann auch abgeriebene Zitronenschale oder anderes eingemachtes herumlegen und sie verdoppeln, daß die gebackene Seite herauskommt.

## N<sup>o</sup> 4. Zellernüsse im Hemd.

Schlage das Weiße von Eiern, nachdem man viel oder wenig haben will zu Schnee und rühre so viel gestoßenen Zucker darunter, daß es eine Masse wird, die man austreiben kann. Nimm eine kleine Nuß groß von der Masse, drücke den Kern von der geöffneten Zellernuß hinein, wälgere sie mit der Hand rund und so, daß die Masse den Kern überall bedeckt; streue ein wenig Zucker auf einen Bogen Papier, setze sie einzeln darauf, doch nicht zu nahe zusammen, und backe sie bei gelindem Feuer.

N<sup>o</sup> 5. Pistazien in Hemd.

Verfahre mit geschälten Pistazien wie mit den vorhergehenden Nüssen.

N<sup>o</sup> 6. Tourons.

Schlage das Weiße von 8 bis 10 Eier zu Schnee, thue die abgeriebene Schale von 2 Zitronen nebst  $\frac{3}{4}$  ℔ gestoßenen Zucker dazu, stoße  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte Mandeln mit Eierweiß recht fein, rühre das geschlagene Eierweiß und Zucker unter die Mandeln, setze sie wie Macaronen auf Papier und backe sie auf doppeltem Blech bei gelindem Feuer recht schön hellgelb.

N<sup>o</sup> 7. Tourons auf eine andere Art.

Schneide geschälte Mandeln, geschälte Zellernüsse und geschälte Pistazien in längliche dünne Stückchen, trockne sie bei gelinder Wärme, schlage nach Verhältniß der Mandeln, Pistazien und Zellernüsse ungefähr zu einem Pfund das Weiße von 6 Eier zu Schnee, rühre so viel gestoßenen Zucker dazu, daß es eine dicke Masse wird; rühre die geschnittenen Mandeln, Pistazien und Nüsse darunter; bestreiche Oblaten mit wenigem Eiergelb und setze mit der Hand kleine Hügelchen in gewisser Entfernung voneinander, damit sie nicht zusammenfließen und backe sie bei gelindem Feuer.

N<sup>o</sup> 8. Tourons noch auf eine andere Art.

Nacke 1 Pfund geschälte und getrocknete Mandeln ganz fein, gieb die Schale von einer Zitrone auf dem Reibeisen abgerieben dazu, schlage das Weiße von 6 Eier zu Schnee, rühre gestoßenen und soviel gesiebten Zucker dazu, daß es eine Masse wie die obige wird, rühre die Mandeln darunter und verfahre wie mit der vorhergehenden. Die gebackenen bestreiche mit einer Glasur von geschlagenen Eierweiß, gestoßenem Zucker und Zitronen, bestreue sie mit geschälten und gehackten Pistazien und laß sie ein wenig im Ofen trocknen.

Anmerkung. Von dieser Masse kann man auch Kränzchen aufsetzen und ebenfalls glasiren.

N<sup>o</sup> 9. Drangenlezetten.

Stoße 1 Pfund abgezogene Mandeln mit 2 Eier recht fein, wirke  $\frac{3}{4}$  Pfund gestoßenen und fein gesiebten Zucker, nebst  $\frac{1}{4}$  Pfund klein geschabter und getrockneter eingemachter Drangenschalen dazu, treib die Masse federspühdick aus, schneide Stücke zweier Glieder lang und eines Fingers breit davon, belege sie mit 2 Stückchen Zitronat, backe sie bei gelindem Feuer hellgelb, überziehe sie mit Glasur und Zucker, und laß sie im Ofen trocknen.

N<sup>o</sup> 10. Zitronenlezetten.

Schäle und stoße 1 Pfund Mandeln mit Wasser recht fein, rühre im Kastrol 1 Pfund gestoßenen Zucker nebst der Schale von einer abgeriebenen Zitrone dazu, röste sie auf gelindem Feuer unter beständigem Herumrühren so lange, bis sie sich vom Kastrol ablösen; streue auf die Masse auf einer saubern Tafel ein wenig Zucker, wirke sie zu Brod und laß sie kalt werden. Ist sie kalt, so wirke das Gelbe von 3 Eier dazu, treib die Masse mit untergestreutem Zucker federkieldick aus, schneide sie wie die obigen in Stücke zweier Glieder lang und eines Fingers breit, backe sie bei mittelmäßigem Feuer hellgelb, gieb ihnen Glasur von Zitronensaft und gestoßenem Zucker und laß sie im Ofen trocknen.

N<sup>o</sup> 11. Gewürzte Mandellezetten.

Stoße 1 Pfund rohe Mandeln, doch so, daß sie nicht öhlicht werden; reib sie durch feinen Durchschlag, gieb 1  $\mathcal{L}$ . gestoßenen Zucker, das Weiße von 3 höchstens 4 Eier nebst etwas gestoßenem Zimmet, Nelken, Kardomonen und klein gehackten Drangeschalen dazu, wirke es zu einer Masse, treib sie mit dem Wälgerholz aus, schneide Lezetten davon, backe sie bei gelindem Feuer und glasire sie wie die obigen.

N<sup>o</sup> 12. Weiße Zitronen-Hobelspäne.

Gieb zu gestoßenem und fein gesiebttem Raffinade- oder Canarienzucker, ein wenig zu Schnee geschlagenes Eierweiß und so viel Zitronensaft, daß es eine starke Glasur wird, rühre sie

so lange mit einem Löffel daß sie recht weiß wird; streiche sie mit einem Messer auf Oblaten, schneide 2 Finger breite und 6 Zoll lange Stückchen davon, laß sie über eine Kohlpfanne oder im Ofen über einen Holz ein wenig zusammenrollen und auf dem Sieb beim warmen Ofen trocknen.

N<sup>o</sup> 13. Weiße Zitronen = Hobelspäne auf eine andere Art.

Drücke in gestoßenen und fein geseibten Raffinadezucker so viel Zitronensaft, daß es Glasur wird, die man mit dem Messer aufstreichen kann. Streiche sie auf Oblaten, schneide 2 Finger breite Stücke davon und verfare wie mit den vorhergehenden.

Man kann auch die Schale von den Zitronen auf Reibeisen oder auf Zucker abreiben und darunter thun. Auch kann man eine kleine Messerspiße Karmin darunter mischen, so werden sie schön roth und statt Zitronenschale 1 oder 2 Tropfen Bergamottendöl hinein gießen.

N<sup>o</sup> 14. Gelbe Orangespäne.

Reibe die gelbe Schale von süßen Orangen auf Zucker ab, drücke den Saft dazu und rühre ihn mit gestoßenem Zucker recht fein zur Masse, die sich mit dem Messer gut aufstreichen läßt; streiche sie auf Oblaten und verfare wie mit dem vorhergehenden.

N<sup>o</sup> 15. Grüne Hobelspäne.

Stoße  $\frac{1}{2}$  Pfund grüne geschälte Pistazien mit Eierweiß recht fein, gieb 12 Loth gestoßenen Zucker und so viel geschlagenes Eiweiß dazu, daß es eine Masse wird, die man mit dem Messer auf Oblaten aufstreichen kann. Wenn sie Messerrückens dick aufgestrichen ist, so schneide 2 Finger breite Stücke davon und backe sie auf runden Hölzern bei gelindem Feuer.

N<sup>o</sup> 15. Grüne Hobelspäne auf eine andere Art.

Reibe grüne Orangen auf Raffinadezucker ab, schabe es mit dem Messer auf einen Teller von Porzellan, drücke ein

wenig Zitronensaft dazu, rühre es mit einem Löffel recht fein, auch fein gesiebten Raffinadezucker darunter, daß es eine Masse wird, welche sich leicht auf Oblaten streichen läßt und verfare wie mit dem Vorhergehenden.

Wenn die Masse nicht grün genug ist, thue ein wenig ganz weich gekochten und durch ein feines Haarsieb getriebenen Spinat, oder in Ermanglung dessen ein wenig mit Wasser geriebenes Sastgrün dazu, daß es eine schöne grüne Farbe bekomme. Auch muß die Masse einen angenehmen und nicht zu bitteren Geschmack bekommen; man muß daher etwas mehr Zucker und Zitronensaft dazuthun.

#### N<sup>o</sup> 17. Mandelspäne.

Reib 1 Pfund geschälte Mandeln mit Zitronensaft recht fein, thue 1 Pfund gestoßenen Zucker dazu, rühre es mit Zitronensaft zur Masse wie die obige, und verfare auf die nämliche Art.

#### N<sup>o</sup> 18. Glasirte Hobelspäne.

Rühre 1 Pfund geschälte Mandeln mit Zitronensaft recht fein abgerieben mit  $\frac{3}{4}$  Pfund gestoßenen und fein gesiebten Zucker nebst etwas ganz fein gehackten Orangeschalen mit Eierweiß zur dünnen Masse, streiche sie auf Oblaten und backe sie auf halbrunden Hölzern bei gelindem Feuer hellgelb, überziehe sie mit Glasur von Zitronensaft und gestoßenen Zucker, und trockne sie im Ofen.

#### N<sup>o</sup> 19. Französische Hobelspäne.

Gieb zu  $\frac{3}{4}$  Pfund geschälte und mit Wasser abgeriebene Mandeln 1 Pfund gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von 2 Zitronen nebst den Saft, verdünne die Masse mit geschlagenen Eierweiß, streiche sie auf Oblaten, schneide zwei Finger breite Stücke davon, lege sie auf runde Hölzer und backe sie bei gelindem Feuer.

#### N<sup>o</sup> 20. Weiße Lebkuchen oder Pfefferkuchen.

Schneide geschälte Mandeln in 2 oder 3 längliche Stücke, daß sie in dem Ofen hellgelb werden, schlage das Weiße von

10 Eier zu Schnee, schlage damit das Gelbe nebst 1 Pfund gestoßenen Zucker  $\frac{1}{2}$  Viertelstunde, rühre dann 1 Pfund getrocknetes und gesiebtes feines Mehl, 1 Pfund von obigen getrockneten Mandeln, die abgeriebene Schale von einer Zitrone, etwas gestoßenen Zimmt, Nelken, Muskatennuß und Kardomonen nebst geschnittenem Zitronat und Orangeschalen dazu; streiche diese Masse ganz dünn auf Oblaten, die in der Größe eines Pfefferkuchens geschnitten sind, lege sie auf Blech oder doppeltes Papier, bestreue sie mit wenigem gestoßenen Zucker, belege sie mit 5 Stückchen geschnittenen Zitronat und backe sie bei gelindem Feuer gelb.

### N<sup>o</sup> 21. Weiße Lebkuchen, auf eine andere Art.

Schlage das Weiße von 9 Eier schon zu Schnee getrieben mit dem Gelben nebst 1 Pfund gestoßenen Zucker  $\frac{1}{2}$  Viertelstunde zusammen, rühre dann  $\frac{7}{8}$  Pfund geschälte, geschnittene und wie die Obigen getrocknete Mandeln, 1 Pfund klein geschnittener eingemachter Früchte, als Zitronat, Orangeschalen, Nüsse, u. dgl., die abgeriebene Schale von einer Zitrone nebst etwas Nelken, Zimmt, Muskatennuß und Kardomonen darunter, streiche sie auf Oblaten, bestreue sie mit Zucker und backe sie wie die Obigen.

### N<sup>o</sup> 22. Zitronenbrezeln.

Knete  $\frac{1}{4}$  Pfund süße Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker, 1 Pfund Mehl, die abgeriebene Schale von 2 Zitronen und das gelbe von 8 Eier zur Masse und laß den Teig einige Stunden an einen kühlen Ort stehen. Mache dann kleine Brezeln davon, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backe sie bei mittelmäßigem Feuer.

### N<sup>o</sup> 23. Zitronenbrezeln auf eine andere Art.

Stoße 1 Pfund Mandeln mit Wasser recht fein, doch so, daß man nicht mehr Wasser dazu nimmt, als nöthig ist, um sie nicht öblich zu stoßen, reib die Schale von 2 Zitronen dazu, wirke sie nebst 1  $\mathcal{L}$ . Zucker 1  $\mathcal{L}$ . feines Mehl und  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter zur Masse, mache kleine Brezeln daraus und backe sie bei gelindem Feuer hellgelb.



Anmerkung. Man kann auch die Mandeln statt des ordinären Wassers mit Orangeblüthwasser stoßen, desgleichen auch mit Zimmetwasser, wo aber dann keine Zitronen dazu kommen.

N<sup>o</sup> 24. Hippen.

Rühre  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 2 Eier und ein wenig gestoßenen Zimmet mit laulicher Milch zur dünnen flüssigen Masse, mache das Hippeneisen auf beiden Seiten heiß, bestreiche es mit Butter, gieß einen Löffel voll von der Masse darauf, drehe es etlichemal auf dem Feuer herum, schneide die herausgetretene Masse mit einem Messer ringsherum ab, backe sie bei gelindem Feuer hellgelb und wälgere sie ganz warm um einen hölzernen Stock.

N<sup>o</sup> 25. Hippen auf eine andere Art.

Stoße  $\frac{1}{4}$  Pfund geschälte Mandeln mit Wasser recht fein, thue  $\frac{5}{4}$  Pfund Mehl,  $\frac{3}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker und 4 Eier dazu, laß  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter im laulichen Wasser schmelzen, rühre mit diesem Wasser obige Mandeln, Mehl und Zucker zur dünnen Masse und backe sie wie die vorhergehenden Hippen.

N<sup>o</sup> 26. Hippen auf noch eine andere Art.

Rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl und  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker mit einem Eßlöffel voll Orangeblüthwasser und süßen Rahm zur dünnen flüssigen Masse, mache das Hippeneisen auf beiden Seiten recht heiß, bestreiche es mit Butter in die Ecke oder den Zipfel einer Serviette gewickelt und backe die Hippen bei gelindem Feuer.

N<sup>o</sup> 27. Leichte Bisquit.

Schlage das Weiße von 12 Eier zu starkem Schnee, thue das Gelbe nebst 12 Loth gestoßenem Zucker dazu und schlage es auf gelindem Feuer, bis es milchwarm wird; hebe den Kessel vom Feuer und schlage die Masse wieder kalt; alsdann rühre  $\frac{1}{4}$  Pfund fein durchgeseibtes Mehl dazu, welches

recht trocken sein muß und setze sie mit einem Bisquittrichter, ungefähr 6 oder 4 Zoll lang nach Belieben, ob du sie groß oder klein haben willst, auf Papier, siebe gestoßenem Zucker darüber, lege noch einen Bogen Papier darunter, thue sie auf ein Blech und backe sie bei mittelmäßigem Feuer. Wenn sie gebacken sind, so kehre mit einem Streichbesen den übrigen Zucker ab und schneide sie mit einem dünnen Messer ganz warm ab.

Anmerkung. Bei allem Backwerk, sonderlich bei Bisquits muß sowohl der Zucker als auch das Mehl sehr trocken sein.

### N<sup>o</sup> 28. Bisquit auf eine andere Art.

Schlage das Weiße von 10 Eier zu starkem Schnee, schlage das Gelbe nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenem Zucker  $\frac{1}{4}$  Stunde damit, rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund trockenes und fein gesiebtes Mehl darunter; setze sie ungefähr 4 Zoll lang auf Papier, siebe gestoßenem Zucker darunter und verfare wie mit den Vorigen.

### N<sup>o</sup> 29. Bisquit auf noch eine andere Art.

Rühre das Gelbe von 8 Eier mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenem Zucker so lange, bis es ganz weiß und schäumend wird; schlage dann das Weiße zu starkem Schnee und rühre es nebst 12 Loth feinen trocknen und gesiebten Mehl unter das Eigelb, setze sie wie die Obigen auf Papier, siebe gestoßenem Zucker darauf und verfare wie mit den Vorhergehenden.

### N<sup>o</sup> 30. Bisquit von Vanille.

Rühre das Gelbe von 8 Eier mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenem Zucker, bis es weiß und schaumig wird, stoße eine Stange Vanille recht fein und thue das zu Schnee geschlagene Weiße von 8 Eier und  $\frac{1}{4}$  Pfund gesiebtes feines trocknes Mehl darunter, mache vorher ein kupfernes Blech warm und bestreiche es ein wenig mit weißem Wachs; setze die Bisquit dritthalb höchstens 3 Zoll lang darauf, siebe gestoßenem Zucker darüber, backe sie bei mittelmäßigem Feuer, und schneide sie hernach ganz warm ab.

N<sup>o</sup> 31. Bisquit du Palais Royal.

Sieb 12 Eier in eine Wagschale und wäge in der andern eben soviel gestoßenen recht trocknen Zucker, dann 8 Eier schwer wohl getrocknetes feines Mehl, rühre das Gelbe von die 12 Eier mit einer auf Zucker abgeriebenen Zitronenschale und gestoßenem Zucker so lange, bis es weiß und ganz schaumig ist; schlage sodann das Weiße zu starkem Schnee, rühre es nebst dem Mehl unter das Eiergelb und den Zucker, setze die Bisquit auf Papier, siebe gestoßenen Zucker darauf, backe sie bei mittelmäßigem Feuer und schneide sie warm ab.

Anmerkung. Man kann diese Masse auch in Kapseln füllen, gestoßenen Zucker darüber sieben und backen.

N<sup>o</sup> 32. Dicke Kapselbisquit.

Schlage das Weiße von 10 Eier zu Schnee und dann das Gelbe nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker noch  $\frac{1}{4}$  Stunde zusammen, rühre dann  $\frac{1}{2}$  Pfund fein getrocknetes und gesiebtes Mehl dazu und fülle es in die mit Butter bestrichenen blechernen Kapseln von der Größe eines Kartenblattes, siebe gestoßenen Zucker darauf und backe sie bei mittelmäßigem Feuer; sogleich nimm sie aus den Formen heraus und lege sie auf ein Haarsieb.

N<sup>o</sup> 33. Bisquitspäne.

Bestreiche ein kupfernes Blech mit Butter, rühre das Gelbe von 9 Eier mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenem Zucker, bis es weiß und schaumig wird, schlage das Weiße zu Schnee, rühre es nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund getrockneten und fein gesiebten Mehl darunter, setze mit einem Löffel oder Bisquittrichter die Bisquitspäne auf das bestrichene Blech in Form von Bisquit, die zweimal so breit als die gewöhnlichen sind; bestreue sie mit gehackten Mandeln, backe sie bei mittelmäßigem Feuer, schneide sie ganz warm von dem Blech und biege sie über ein rundes Holz.

N<sup>o</sup> 34. Englische Bisquit.

Laß  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter schmelzen, rühre sie mit dem Gelben von 8 Eier und  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker zu Schaum,

gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund ausgelesener, im warmen Wasser gewaschene und wieder getrocknete kleiner Rosinen nebst gestoßener Muskatennuß dazu, schlage das Weiße zu Schnee und rühre es nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund feinen trocknen und gesiebten Mehl darunter, fülle die Bisquit in papierne Kapseln, siebe gestoßenen Zucker darauf und backe sie wie die Obigen, bei nicht allzu starkem Feuer.

### N<sup>o</sup> 35. Anisbrod.

Schlage das Weiße von 18 Eier zu Schnee, dann damit auch das Gelbe nebst 1 Pfund gestoßenen Zucker,  $\frac{1}{4}$  Stunde zusammen, rühre dann 1 Pfund feines trocknes und durchgeseibtes Mehl nebst eine Hand voll ausgelesenen Anis dazu, fülle die Masse in lange mit Butter bestrichene blecherne Kapseln und backe sie bei mittelmäßigem Feuer. Gebacken laß das Brod außer den Kapseln kalt werden.

Anmerkung. Man kann auch statt der blechernen papierne Kapseln nehmen.

### N<sup>o</sup> 36. Mandelbrod.

Schlage das Weiße von 14 Eier zu Schnee, thue auch das Gelbe nebst 1 Pfund gestoßenen Zucker auf dem Feuer so lange damit, bis es milchwarm wird und fahre, vom Feuer abgenommen, damit fort bis es wieder kalt ist, rühre sodann mit einem Kochlöffel 1 Pfund feines trocknes Mehl und eine Hand voll geschälter und geschnittener Mandeln darunter, fülle es in papierne oder mit Butter bestrichene blecherne Kapseln, und backe es bei mittelmäßigem Feuer; erkaltet schneide es in Stücke und röste es.

### N<sup>o</sup> 37. Mandelbrod auf eine andere Art.

Schlage das Weiße von 16 Eier zu Schnee, so auch das Gelbe nebst 1 Pfund gestoßenen Zucker  $\frac{1}{4}$  Stunde damit, rühre dann 1  $\mathcal{L}$ . feines getrocknetes Mehl und eine gute Hand voll geschälte und geschnittene Mandeln nebst 1 Loth gestoßenen Zimmet darunter, fülle es in papierne oder mit Butter bestrichene blecherne Kapseln, backe es bei mittelmäßigem Feuer, laß es gebacken außer den Kapseln bis den folgenden Tag stehen, schneide es sodann und röste es.

N<sup>o</sup> 38. Mandelbrod auf noch eine andere Art.

Schlage das Weiße von 12 Eier zu Schnee, so auch das Gelbe, 1 Pfund gestoßenen Zucker milchwarm und dann wieder kalt, rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl und  $\frac{1}{2}$  Pfund Stärkmehl, 4 Loth abgezogene und geschnittene Pistazien, 2 Loth geschnittene Mandeln und 1 Loth gestoßenen Zimmet darunter und verfare wie mit den Vorhergehenden.

N<sup>o</sup> 39. Niederländer-Brod.

Trockne 2 Theile schwarzer Brodrinde und 1 Theil Rinde von Semmeln im Ofen, dann stoße und siebe sie durch ein Haarsieb, schlage das Weiße von 9 Eier zu Schnee, thue das Gelbe nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, etwas gestoßenes Gewürz und 12 Loth von obigen gestoßenen Brod und Semmeln dazu, fülle diese Massen in mit Butter bestrichene blecherne Formen und backe sie bei mittelmäßigem Feuer; mache dann eine Glasur von gestoßenem Zucker, Eierweiß und Zitronensaft, bestreiche sie damit, belege sie mit Zitronat, Orangeschalen und eingemachten Früchten und trockne sie im Ofen.

N<sup>o</sup> 40. Brod von Gewürz.

Stoße 1 Pfund geschälte Mandeln mit Eiweiß nicht allzu fein, reib die Schale von 2 Zitronen dazu, knete dann 2  $\ell$ . gestoßenen Zucker, anderthalb Pfund Mehl und das ein wenig geschlagene Weiße von 5 bis 6 Eier, nebst etwas gestoßenen Zimmetnelken und Muskatennuß dazu, wälgere es mit einem Treibholz  $\frac{1}{4}$  Zoll dick aus, drücke es in Formen, oder schneide es in runde Scheiben, lege es auf ein mit Mehl besiebttes Papier und backe es bei gelindem Feuer.

N<sup>o</sup> 41. Brod von Gewürz auf eine andere Art.

Stoße 1 Pfund rohe ungeschälte Mandeln, reib sie durch einen kleinlöcherigen Durchschlag, thue ein wenig gestoßenen Zimmet und Nelken nebst etwas zart gehackten Zitronat und Orangeschalen, ein Pfund feines Mehl und ein Pfund gestoßenen und gesiebtten Zucker darunter, schlage hernach das Weiße von 10 Eier zu leichtem Schnee und rühre ihn unter obige Mandeln; streiche diese Masse eines guten Federkiels

diek auf Oblaten und backe sie bei einem mittelmäßigen Feuer lichtgelb. Schneide sodann 2 Glieder lange und ein Glied breite Stücke davon und glasire sie mit Zitronat und Orangeblüthwasser und Zucker und laß sie im Ofen trocknen.

#### N<sup>o</sup> 42. Pfeffernüsse.

Mische 1 Pfund fein gestoßenen Zucker zu 1 Pfund trocknes feines Mehl beides wohl untereinander, schlage 5 Eier dazu, gieb 3 starke Löffel voll gestoßenes Gewürz, als Zimmet, Nägelein und Kardomonen nebst einer Kaffeschale voll gestoßenen weißen Pfeffer darunter; arbeite die Masse wohl durcheinander, treib sie mit etwas feinem Mehl Federkiel diek aus, stech hernach mit einem Ausstecher kleine und große Plätzchen nach Belieben davon aus, bestreiche ein Backblech mit frischer Butter oder weißem Wachs und backe sie bei nicht gar zu starkem Feuer, daß sie eine schöne Farbe bekommen.

Anmerkung. Man kann auch den Pfeffer hinweg lassen,  $\frac{1}{2}$  Hand voll Zucker und 1 Hand voll Mehl unter die Masse wirken und dann hernach von dieser Masse kleine Brezeln, Kränzchen, Kreuzchen, oder eine Form wie man will, verfertigen.

Man kann auch unter diese Masse, wenn man Brezeln oder Kränzchen daraus machen will  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter arbeiten, doch muß man hernach noch etwas mehr Zucker und Mehl darunter thun, denn durch die Butter wird die Masse mürber gemacht. Uebrigens verfährt man wie oben ist gesagt worden.

Auch kann man das Gewürz ganz hinweg lassen und statt dieses eine sehr fein geschnittene Zitronenschale nebst einer halben Hand voll Anis darunter wirken.

#### N<sup>o</sup> 43. Muscazom.

Stoße 1 Pfund wohl ausgelesene und mit Tuch wohl abgeriebene Mandeln sammt der Schelfe und 3 Eier im Mörser, aber nicht gar zu fein untereinander, wäge zu diesen gestoßenen Mandeln so schwer sie am Gewicht sind, eben so viel Farinzucker nebst eben so viel feines Mehl, schlage nach Verhältniß daß die Eier groß und voll sind, noch 2 bis 3 Eier dazu und gieb 3 starke Kaffelöffel voll gestoßenes Gewürz

als Zimmet Nägelein und Kardomomen darunter nebst einer fein znsammengeschnittenen Zitronenschale. Arbeite diese Masse wohl untereinander, treib sie mit untergestäubten Mehl in der Dicke eines starken Federkiels aus, stech davon kleine runde oder ovale Plätzchen aus, backe sie auf ein mit Butter oder Wachs bestrichenem Blech schön hellbraun aus. Zuvor aber gieß an 6 Loth Hut- nebst 6 Loth Farinzucker etwas Wasser, koche ihn zu kleinen Faden und gieb ein starkes Kaffelöffelchen voll von oben beschriebenen Gewürz dazu.

Sind die Muscazoni ausgebacken, so bestreiche sie mittelst eines Pinsels mit diesem gekochten Zucker, gieb sie hernach noch ein klein wenig in den Ofen so lange, bis dieser gekochte Zucker, wenn man ihn mit dem Finger fühlt, nicht mehr an demselben anhängt. Nimm sie hernach von dem Blech herab und laß sie erkalten. Man kann auch etwas fein geschnittene bittere Pomeranzenschale und fein geschnittenen Zitronat unter die Masse geben.

N<sup>o</sup> 44. Eine Masse zu Macaronen und andern Bäckereien.

Schütte unter 1 Pfund süße Mandeln etwas Wasser, setze sie auf ein Feuer, laß dieselben einige Walle aufkochen, nimm die Schelfe hinweg, wasche sie im frischen Wasser aus, und laß sie auf einem Sieb an der Wärme oder Sonne wohl trocken werden. Diese wohl getrockneten Mandeln stoße im Mörser oder reib sie auf einem Reibstein mit Eiweiß recht fein; du mußt aber da Eiweiß nach und nach daran geben, damit die Mandeln nicht öhlicht werden. Wenn diese Mandeln fein gerieben sind, so wäge sie und gieb anderthalbmal so schwer fein gestoßenen und gesiebten Zucker dazu, schlage noch das Weiße etlicher Eier daran, reib oder stoße den Zucker nebst den Mandeln wohl durcheinander, (man muß aber soviel Eiweiß dazu geben, daß sich diese Masse, wenn man sie auf die Spateln nimmt gut aufsetzen läßt.) Zuvor aber reib eine Zitrone auf dem Reibeisen wohl ab und stoße sie darunter.

Aus dieser Masse kann man auf Papier erstens Macaronen dann runde Plätzchen aufsetzen. Diese runden Plätzchen kann man auch in der Mitte mit einem Stückchen Zitronat belegen, oder in der Dicke eines Federkiels auf Oblaten

auffstreichen, diese in kleine viereckige oder längliche Stückchen schneiden und sie hernach mit abgezogenen gespaltenen Mandeln oder ein wenig Zitronat belegen und sie bei nicht gar zu starkem Feuer schön hochgelb ausbacken.

Anmerkung. Man kann auch um einen andern Geschmack zu geben, etwas Gewürz als gestoßenen Zimmt, Nägelein und Kardomomen darunter mischen.

#### N<sup>o</sup> 45. Bittere Mandelplätzchen.

Verfahre wie mit süßen Mandeln, so wie bei den Obigen geschehen ist. Nur ist zu bemerken, daß keine Zitrone noch Gewürz darunter gemischt werden.

#### N<sup>o</sup> 46. Unterschiedliche aufgelaufene Mandel- Bäckereien.

Ziehe süße Mandeln ab, trockne dieselben, stoße oder reib sie mit Eiweiß fein, (wie schon bei N<sup>o</sup> 44 ist gesagt worden); zu diesen fein geriebenen oder gestoßenen Mandeln thue eben so viel gelösten Zucker als die Mandeln wägen und stoße es im Mörser wohl durcheinander. Die Masse lege hernach auf eine mit Zucker bestreute Backtafel, treib sie in der dicke eines starken Federkiels aus, stech hernach mit einem dir beliebigen Ausstecher Rosen, Sternchen, Kränzchen, Herzen und verschiedene Formen aus, lege sie auf Papier und backe sie bei gelindem Feuer schön weißlich.

Diese Masse kann man auch roth färben; man reibt nämlich nach Proportion der Masse etwas florentinischen Lack im Mörser recht fein und stoßet die Masse darunter, auch kann man 2 oder 3 oder auch mehrere, nachdem es viel oder wenig Masse ist, Chokoladetäfelchen bei einem gelinden Feuer schmelzen, sie darunter stoßen und so wie bei der weißen Masse geschehen ist, unterschiedliche Formen davon ausstechen. Dasjenige was von dem Ausgestochenen übrig bleibt, arbeitet man wieder zusammen und bestreicht sowohl die Backtafel als auch die Masse (wie oben geschehen ist) mit Zucker, treibt sie wieder aus und verfährt so fort, bis die ganze Masse verarbeitet ist. Doch ist nicht zu vergessen, daß unter die weiße und rothe Masse ein Geschmack von fein geschnittenen Zitronen-



schalen oder von etlichen Tropfen Bergamottenöhl, oder von zusammengestoßenen Gewürz gegeben werde.

Man kann auch, wenn diese Bäckereien gebacken sind, dieselben nach Belieben mit den in diesem Buch beschriebenen Glasuren überziehen und sie mit unterschiedlichem Streuzucker oder mit fein geschnittenen Pistazien bestreuen.

#### N<sup>o</sup> 47. Aufgelaufenes von Pistazien.

Verfahre mit Pistazien wie mit Mandeln, so wie bei den Aufgelaufenen von Mandeln N<sup>o</sup> 46 ist gesagt worden.

---

### IV. Verschiedenes Gefrorenes.

#### N<sup>o</sup> 1. Gefrorenes von Dragenblütze, für 12 Personen.

Nuße eine starke Hand voll frische schöne Dragenblütze sauber, stoße sie im Mörser mit einer halben Kaffeschale frischen Wasser wohl fein, thue die zusammengestößene Orangeblütze in eine irdene Schüssel und gieß 2 obere Kaffeschalen voll siedendes Aepfelwasser darüber, d. h. schneide 8 bis 10 Borsdorfer Aepfel, welche die besten dazu sind, in kleine Stücke zusammen, oder in Ermanglung derer, auch andere Aepfel und gieß 6 bis 7 Schalen Wasser darüber, laß sie darin ganz weich kochen, so daß etwa noch 4 Schalen Aepfelwasser übrig bleiben; drücke den Saft von 10 saftigen Zitronen daran, gieb noch 2 Schalen von diesem Aepfelwasser dazu, koche  $\frac{5}{4}$  Pfund Zucker zu kleinem Faden, versüße das Gefrorene nach Belieben damit, dann laß die ganze Masse durch ein feines Haarsieb laufen und hernach gefrieren.

Anmerkung. Wenn man keine frische Dragenblüthe hat, so kann man geröstete nehmen und damit verfahren, wie bei der frischen geschehen muß.

N<sup>o</sup> 2. Gefrornes von bitteren Pomeranzen.

Reib 3 bis 4 bittere Pomeranzen nebst der Schale von einer Zitrone auf dem Zucker ab, drücke den Saft von den Pomeranzen nebst dem Saft von 8 Zitronen daran, dann 2 obere Kaffeschalen Aepfelwasser und halb so viel starken Wein, versüße es mit geläutertem Zucker und verfare damit, wie oben ist gesagt worden.

N<sup>o</sup> 3. Gefrornes von grünen bitteren Pomeranzen.

Reib ausgewaschene aber noch ganz grüne etwa 4 bis 5 Stück bittere Pomeranzen auf Zucker ab, drücke den Saft von diesen Drangen nebst dem Saft von 8 saftigen Zitronen und 3 Schalen von Aepfelwasser, rühre es wohl durcheinander, damit das Abgeriebene sich auflöse; koche eine starke Hand voll Spinat im Wasser ganz weich, laß das Wasser davon ablaufen und stoße ihn im Mörser recht fein, passire ihn durch ein feines Sieb und thue einen Eßlöffel voll unter die Pomeranzen, damit die Masse schön grün wird, versüße sie mit geläutertem Zucker, laß sie durch ein Haarsieb laufen und gefrieren.

N<sup>o</sup> 4. Gefrornes von bitteren Pomeranzen auf eine andere Art.

Reib 5 bis 6 grüne Pomeranzen nebst der Schale von einer halben Zitrone auf Zucker ab gieß  $\frac{1}{4}$  Maß guten Burgunderwein darüber, drücke den Saft von den Pomeranzen nebst den Saft von 6 saftigen Zitronen daran, rühre es wohl herum, damit sich das Abgeriebene wohl auflöse; gieß 2 Schalen Aepfelwasser dazu, versüße es mit geläutertem Zucker, laß es durchlaufen und gefrieren.

N<sup>o</sup> 5. Gefrornes von Apfelsinen.

Reib 4 zeitige saftige Apfelsinen (gewöhnlich Aplefinen) auf Zucker sammt einer halben Schale von einer Zitrone ab,

drücke den Saft von sechs Zitronen daran und gieß 2 oder 3 Schalen Aepfelwasser und eine Schale starken Wein dazu. Rühre es sehr, daß sich das Abgeriebene wohl auflöse; versüße es mit geläutertem Zucker, laß es durch ein Haarsieb laufen und gefrieren.

Anmerkung. Wenn die Apfelsinen keinen Saft haben sollten, so nimm 2 oder 3 Zitronen mehr.

### N<sup>o</sup> 6. Gefrorenes von Zitronen.

Reib 3 Zitronen auf Zucker ab, drücke den Saft von diesen und noch 7 andern dazu, gieß 3 Schalen Aepfelwasser daran, versüße es mit geläutertem Zucker und verfare wie oben mit dem Pomeranzengefrorenen.

### N<sup>o</sup> 7. Zitronengefrorenes auf eine andere Art.

Schäle 3 Zitronen ab, schneide es in kleine Stücke, drücke den Saft von 8 Zitronen daran, gieß 3 Schalen Aepfelwasser dazu und verfare wie mit dem Vorhergehenden.

### N<sup>o</sup> 8. Gefrorenes von Cedra.

Reib die gelbe Schale von einer faustgroßen oder von 2 kleinen Cedra auf Zucker ab, drücke den Saft von 10 Zitronen daran, gieß 3 Schalen Aepfelwasser und eine Schale starken Wein dazu, versüße es mit geläutertem Zucker und verfare wie mit dem Vorhergehenden.

Anmerkung. Man füllet dieses Gefrorene, wie auch das von Apfelsinen, bitteren Pomeranzen und Zitronen statt in Gefrierschälchen oder Gläser in die nämlichen Früchte, wovon das Gefrorene gemacht worden ist, z. B. man nimmt Apfelsinen, schneidet bei dem Stiel ein Stückchen von der Größe eines Zwanzigers heraus, machet den Saft nebst dem Kern mit einem Theelöffelchen vorsichtig heraus, damit man kein Loch hineinsticht; waschet sie mit frischem Wasser rein aus, stürzet sie um, damit das Wasser ablaufe, steckt einen Zweig von Apfelsinen und ein paar Blätter in das abgeschnittene Stückchen statt des Stiels, füllet das Gefrorene hinein und serviret es hernach.

N<sup>o</sup> 9. **Violengefrornes.**

Zu so viel als 4 obere Kaffeschalen Violensaft drücke den Saft von 8 Zitronen, dann gieb 3 obere Kaffeschalen von dem gekochten Aepfelwasser dazu, versüße es mit geläutertem Zucker und verfare damit, wie schon ist gesagt worden; willst du aber den Geschmack von den Violeu stärker haben, so kannst du noch eine Messerspiße voll fein gestoßene Violenwurzel mehr oder weniger nach Belieben darunter thun; sonach wenn du die Farbe etwas höher haben willst, so weiche 4 bis 5 Stückchen Lackmus in eine halbe Kaffeschale Wasser ein und gieb dann etwas von diesem hellen aufgelösten Lackmus dazu.

N<sup>o</sup> 10. **Gefrornes von Johannisbeeren.**

Drücke 2 Maß ausgezeitigter Johannisbeeren in einer Schüssel wohl zusammen, treib sie durch ein Haarsieb, zu diesem drücke den Saft von 6 saftigen Zitronen und gieb auch  $\frac{1}{8}$  Maß Burgunder- oder guten weißen Wein daran. Lege ein kleines Stückchen ganzen Zimmet nebst einer halben Schale von einer Zitrone dazu, versüße es mit dünn geläutertem Zucker, laß es noch einmal durch ein Haarsieb laufen und gefrieren.

N<sup>o</sup> 11. **Erdbeerengefrornes.**

Mit 2 Maß Erdbeeren verfare eben so wie mit den Johannisbeeren. Doch ist zu bemerken, daß man zu dem Erdbeerengefrornen, um den Geschmack zu erhöhen, ein wenig mehr Zimmet geben darf, als zu den Johannisbeeren.

N<sup>o</sup> 12. **Gefrornes von Weichseln.**

Zupfe 300 Weichseln (die sauren sind die besten dazu) von den Stielen, stoße sie im Mörser sammt den Kernen wohl zusammen, schütte dann eine obere Kaffeschale rothen oder weißen Wein daran, auch gieb ein Stückchen Zimmet eines halben Fingers lang nebst 6 bis 8 Gewürznägelein dazu. Drücke den Saft von 6 Zitronen daran und laß es einige Weile stehen; passire hernach die ganze Masse durch ein Haarsieb, versüße sie mit geläutertem Zucker und laß sie hernach gefrieren.

N<sup>o</sup> 13. Gefrorenes von Aprikosen.

Schneide 24 wohl reife Aprikosen voneinander, thue die Kerne heraus, reib das Mark von den Aprikosen durch ein Haarsieb und drücke den Saft von 6 Zitronen dazu nebst einer obern Kaffeschale voll guten Wein, man kann auch statt des Zitronensaftes den von Apfelsinen daran drücken; versüße es mit geläutertem Zucker, stoße im Mörser ein Pfötchen bitterer Mandeln mit Wasser fein zusammen, rühre diese Mandeln mit ein paar Eßlöffel voll Wasser an, drücke von diesem Angerührten durch ein Tuch etwas daran und verkoste es; sollte der Geschmack noch nicht merkbar sein, so gieb nach Belieben noch ein wenig dazu.

N<sup>o</sup> 14. Gefrorenes von frischen Rosen.

Zupfe 3 starke Hände voll Rosenblätter ab, thue sie in eine steinerne oder Gefrierbüchse, gieß ungefähr  $\frac{1}{2}$  Maß geläuterten Zucker siedend darüber und laß sie über Nacht stehen. Den andern Tag gieb 3 obere Kaffeschalen gekochtes Aepfelwasser heiß dazu, drücke die Blätter durch ein sauberes Tuch in eine irdene Schüssel, drücke den Saft von 8 saftigen Zitronen daran, versüße es mit noch mehr geläutertem Zucker, koche ein paar Stückchen Tournesol in etwas Aepfelwasser und gieß von diesem gekochten Tournesol etwas daran, daß es eine rosenrothe Farbe bekommt; sollte der Geschmack von Rosen noch nicht stark genug sein, so kann man noch ein wenig Rosenwasser dazu thun. Uebrigens verfare, wie schon ist gesagt worden.

N<sup>o</sup> 15. Gefrorenes von Nelken oder Blumen-  
Nägelein.

Zupfe eben soviel Nelken wie Rosenblätter ab, (die mit dem stärksten Geruch und die einfachsten sind die besten); übrigens verfare damit wie mit dem Rosengefrorenen. Sollte dir der Geschmack von den Nelken nicht stark genug sein, so gieb noch etliche Gewürznägelein dazu, laß sie in der Masse anziehen und verkoste es öfters; wenn der Geschmack dir stark genug ist, so laß es durch ein Haarsieb laufen und verfare wie mit dem Vorhergehenden.

N<sup>o</sup> 16. Gefrorenes von Birnen.

Schäle 40 bis 50 kleine Muskatellerbirnen, nimm die Kerne heraus, koche sie mit wenigem Wasser weich, treib sie nachher durch ein Haarsieb und gieb zu diesem Mark 2 Schalen voll von diesem Wasser worin die Birnen gekocht haben; schneide  $\frac{1}{4}$  von einer Zitronenschale darein, drücke den Saft von 6 Zitronen daran nebst einer obern Kaffeschale voll guten Wein und versüße die Masse mit geläutertem Zucker. Wenn man den Geschmack erhöhen will, so kann man ein wenig Hollerblüthe mit diesem Birnwasser überbrühen, und wenn der Holler etwas angezogen hat, etliche Theelöffel voll darunter thun.

N<sup>o</sup> 17. Gefrorenes von Birnen auf eine andere Art.

Schäle 18 bis 20 zeitige Isenbarte und reib sie auf den Reibeisen in eine irdene Schüssel bis auf dem Kern ab, gieb eine obere Kaffeschale recht guten alten Wein daran nebst den Saft von 8 Zitronen, treib die ganze Masse wohl durch ein Haarsieb, versüße es mit geläutertem Zucker und verfahre damit wie schon gesagt worden ist.

N<sup>o</sup> 18. Maulbeerengefrorenes.

Mit den Maulbeeren verfahre wie mit den Erd- und Himbeeren.

N<sup>o</sup> 19. Gefrorenes von Melonen.

Schneide eine reife und wohl schmackhafte Melone in 8 bis 10 längliche Stücke, gieb den Saft davon welchen die Melone inwendig hat in eine Schüssel, und reib das reife Fleisch bis an die harte Schale ebenfalls dazu, gieß eine obere Kaffeschale guten starken Wein daran, schlage diese ganze Masse durch ein Haarsieb in eine andere Schüssel, gieb ein Stückchen in kleine Theile zusammengebrochenen Zimmet dazu nebst 6 bis 8 Gewürznägelein und drücke den Saft von 6 Zitronen daran. Laß dies Gewürz ein wenig anziehen, versüße es mit geläutertem Zucker, treib die ganze Masse nochmals durch ein Haarsieb und laß sie gefrieren.

N<sup>o</sup> 20. Melonen = Gefrorenes auf eine andere Art.

Verfahre mit den Melonen wie oben ist gesagt worden; treib den Saft nebst dem Mark durch ein feines Haarsieb, gieß 2 obere Kaffeschalen Maraski Liqueur nebst einer oberen Kaffeschale Aepfelwasser und den Saft von 4 Zitronen dazu, versüße es mit geläutertem Zucker, laß es durch ein Haarsieb laufen und gefrieren.

N<sup>o</sup> 21. Gefrorenes von Pfirsichen.

Schneide 18 bis 20 schöne, gute und reife Pfirsichinge voneinander, treib das Mark durch ein Haarsieb, drücke den Saft von 8 Zitronen daran, erhöhe den Geschmack mit fein gestoßenen bitteren Mandeln oder Pfirsichingkernen und verfahre übrigens, wie bei dem Aprikosen Gefrorenen schon ist gesagt worden.

N<sup>o</sup> 22. Pfirsiching = Gefrorenes auf eine andere Art.

Nimm eben so viel Pfirsichingen wie oben, gieß zu dem durchgetriebenen Mark von den Pfirsichingen 2 obere Kaffeschalen Maraski nebst einer Schale voll Aepfelwasser, drücke den Saft von 6 Zitronen daran, versüße es mit geläutertem Zucker, laß es noch einmal durch ein Haarsieb laufen und gefrieren.

N<sup>o</sup> 23. Gefrorenes von unreifen Weintrauben.

Zupfe von 6 bis 7 halbreifen Weintrauben (Muskateller sind die besten dazu) die Beeren ab und presse sie durch ein Tuch, gieß eine obere Kaffeschale Aepfelwasser daran nebst den Saft von 6 Zitronen, weiche einen Eßlöffel voll Gummi-tragant in einer Schale Wasser, und wenn sich derselbe aufgelöst hat, so drücke ihn durch ein leinenes Tuch daran, wie auch den Geschmack zu erhöhen, einige Kaffelöffelchen voll Hollerblüthwasser, welcher Holler zuvor in einer Kaffeschale mit siedendem Aepfelwasser überbrüht wird; versüße es mit geläutertem Zucker und verfahre damit, wie schon ist gesagt worden.

**N<sup>o</sup>. 24. Brustbeeren-Gefrornes.**

Schütte über eine gute Maß wohlzeitiger Brustbeeren 4 obere Kaffeschalen voll kochendes Aepfelwasser, setze sie in ein Kastrol auf das Feuer und lasse sie weich kochen, treibe den Saft nebst den Mark hernach durch ein Haarsieb, drücke von 8 Citronen den Saft hinzu, versüße es mit geläuterten Zucker und lasse es gefrieren.

**N<sup>o</sup>. 25. Gefrornes von Histen.**

Die Histen welche man zum Gefrornen gebrauchen will müssen zuvor voneinander geschnitten und ausgekernt werden, lasse solche einige Tage stehen, damit sie weich und markigt werden. Von 1½ Maß dieser Histen treibe das Mark durch ein Haarsieb, rühre eine obere Kaffeeschale voll guten Wein wie auch zwei obere Kaffeschalen voll Aepfelwasser darunter drücke den Saft von 8 Citronen dazu, versüße es mit geläuterten Zucker und lasse es gefrieren.

*Anmerkung.* Man kann den Geschmack zu erhöhen ein Stückchen Zimmet eines halben Fingers lang wie auch die Schale von einer Citrone zu dieser Masse geben und eine Weile darin anziehen lassen.

**N<sup>o</sup>. 26. Gefrornes von Quitten.**

Reibe von 6 Quitten das Wollichte mit einem Tuch ab, schneide sie in kleine dünne Stücke, gieße 1 Maß Wasser darüber und lasse sie auf dem Feuer so lange kochen bis das Wasser auf zwei Drittheile eingekocht ist. Schütte sie in ein Haarsieb, lasse das Wasser davon ablaufen, drücke an 4 obere Kaffeschalen voll von diesem abgelassenen Wasser nebst einer oberen Kaffeeschale guten Wein den Saft von 8 Citronen daran und versüße es mit geläuterten Zucker.

*Anmerkung.* Man kann um den Geschmack von den Quitten noch stärker zu bekommen das etwa übrige Quittenwasser zu dem Zucker nehmen, die Quitten noch einmal im Wasser aufkochen und darinnen den Zucker statt anderen Wasser kochen lassen.



N<sup>o</sup> 27. Ananas-Gefrorenes.

Reib eine Ananas auf einem Reibeisen in eine irdene Schüssel, gieß 3 Schalen Aepfelwasser kochend darüber, drücke den Saft von 10 Zitronen daran, laß die Masse einige Zeit stehen und anziehen, versüße sie nachher mit geläutertem Zucker und laß sie durch ein Haarsieb laufen und gefrieren.

N<sup>o</sup> 28. Ananasgefrorenes auf eine andere Art.

Reib ein Ananas wie oben in eine irdene Schüssel, schütte eine obere Kaffeschale kochendes Aepfelwasser darüber, gieß den Saft von 8 Citronen daran und laß die Masse einige Weile gestehen und anziehen. Gieß hernach 3 bis 4 obere Kaffeschalen recht wohl mouffirten Champagnerwein dazu, versüße es mit kochendem Zucker, laß es durch ein Haarsieb laufen und gefrieren.

N<sup>o</sup> 29. Gefrorenes von Punsch.

Reib die Schale von 2 Zitronen nebst der Schale von 2 süßen Apfelsinen auf Zucker ab, drücke den Saft von 10 Zitronen nebst dem Saft der zwei Apfelsinen daran, gieß vier Schalen gekochtes Aepfelwasser dazu, versüße es mit geläutertem Zucker und rühre es wohl herum, damit sich das Abgeriebene auflöst. Laß die ganze Masse durch ein Haarsieb laufen, gieß so viel Arac dazu, daß derselbe wohl vorschmecke und laß es gefrieren.

Anmerkung. Solltest du keine Apfelsinen haben, so kannst du noch eine Zitrone auf Zucker abreiben und den Saft von 10 Zitronen nehmen.

N<sup>o</sup> 30. Gefrorenes à la mille Fleur.

Schneide die Schale von einer Zitrone nebst der Schale von einer Apfelsine oder bittern Pommeranze in kleine Stückchen in ein irdenes Gefäß, gieß eine halbe Hand voll in Zucker geröstete Orangeblüthe dazu, einen Eßlöffel voll Holderblüthwasser, ein paar Pris Anis nebst einem Pfötchen ein wenig im Mörser zerriebenen Koriander, ein Stückchen in kleine Theile gebrochenen Zimmets nebst 6 bis 8 Nägelein und etwa eine gliedgroß in Stücke geschnittene Vanille, gieß

über alle diese Ingredienzien 3 obere Kaffeschalen voll siedendes Apffelwasser und laß die ganze Masse einige Zeit stehen und anziehen. Drücke hernach den Saft von 10 Zitronen daran, versüße es mit geläutertem Zucker, und laß es durch ein Haarsieb laufen und gefrieren.

N<sup>o</sup> 31. Gefrornes von Bergamotte.

Reib eine wohl zeitige Bergamotte auf Zucker ab, schabe das Abgeriebe vom Zucker herab, lege es bei Seite, drücke den Saft von 10 Zitronen in ein irdenes Geschirr, gieß 3 Kaffeschalen Apffelwasser nebst einer Schale Burgunderwein dazu, versüße es mit geläutertem Zucker, dann gieß von abgeriebener Bergamotte darunter und laß das Abgeriebene auflösen; verkoste es, ob der Geschmack von der Bergamotte vorriechet. Man darf auch nicht zu viel von dem Abgeriebenen darunter thun, sonst wird es widerwärtig; laß es endlich durch ein Haartuch laufen und gefrieren.

N<sup>o</sup> 32. Gefrornes von Maraschi oder andern Liqueurs, unter allen Namen.

Diese werden eben so gemacht gleichwie schon ist gesagt worden, doch ist zu bemerken, daß kein Abgeriebenes von Zitronen noch Apfelsinen dazu kommt, sondern bloß der Saft von den Zitronen und Apffelwasser genommen wird; übrigens verfare wie gesagt worden ist.

Was die Gefrornen von Früchten betrifft, die man im Winter machen will wo es keine reife Früchte giebt, so nimmt man z. B. zu den Gefrornen von Johannisbeeren, Himbeeren, Weichseln 4 bis 5 obere Kaffeschalen voll von oben benannten Säften und verfährt damit, wie bei diesen Gefrornen mit frischen reifen Früchten ist gesagt worden, eben so auch mit den Marmeladen von Aprikosen, Histenmark &c.; doch muß man ein paar Zitronen mehr nehmen.

N<sup>o</sup> 33. Gefrornes von Rahm.

Erstens ist zu bemerken, daß zu den Rahmgefrorenen der beste Rahm genommen werden muß, denn je besser und fetter der Rahm ist, desto zärter und besser werden die Gefrorenen.

Sollte man ohne besten Rahm im Nothfalle Gefrornes machen wollen so muß man mehr Rahm nehmen und denselben ein- kochen lassen.

Zweitens muß der Rahm vorher abgefotten und wieder kalt werden, auch kann man drittens dritthalb Maß Rahm den Tag zuvor absieden, den andern Tag das Obere von anderthalb Maß herabnehmen und zu den Gefrornen gebrauchen. Zu anderthalb Maß Rahm schlage das Gelbe von 18 Eiern in ein Kastrol, rühre den Rahm nach und nach darunter, versüße ihn mit gestoßenen Zucker und verfare übrigens wie ferner wird gesagt werden.

#### N<sup>o</sup>. 34. Gefrornes von Vanille.

Schlage von 18 Eiern das Gelbe in ein Kastrol, rühre nach und nach anderthalb Maß Rahm darunter, stoße eine kleine Stange Vanille mit etwas Zucker fein zusammen und gieb es dazu, rühre aber die ganze Masse auf einen nicht gar zu gähen Windofen mit dem Kochlöffel beständig herum. Wenn der Rahm mit dem Eiergeß anfangt recht heiß zu werden so nimm es vom Feuer ab, und rühre die Masse ein paar Minuten damit es sich wohl verrauchte, und die noch wässerigen Dünste durch den Rauch vergehen. Setze es hernach wieder auf den Windofen und rühre es so lange fort bis die Masse zu kochen anfangen will. Gieße es sogleich in ein dazu gestelltes Haarsieb unter welches eine Schüssel gesetzt wird, treibe die ganze Masse durch ein Haarsieb, lasse sie kalt werden, fülle sie nachher in eine Gefrierbüchse und lasse sie gefrieren.

#### N<sup>o</sup>. 35. Gefrornes von Vanille mit geschlagenen Eiweiß.

Schlage von 15 bis 16 Eiern das Weiße zu starken Schnee, wenn er recht steif ist schlage nach und nach anderthalb Maß Rahm darunter, gieb die Masse in ein Kastrol die fein mit Zucker gestoßene Vanille dazu, versüße sie mit gestoßenen Zucker, setze die Masse auf den Windofen, rühre oder schlage sie beständig fort bis dieselbe anfängt in die Höhe zu steigen um kochen zu wollen, gieße sie sogleich in ein dabeistehendes Haarsieb und verfare wie oben gesagt wurde.

Anmerkung. Mehrere geben keinen gestoßenen Zucker zu den Gefrorenen sondern versüßen die Rahmgefrorenen wenn sie gekocht sind mit zu Faden geläuterten Zucker, welches zwar auch nicht zu verwerfen ist denn dieses giebt mehr aus. Die Gefrorenen werden aber durch den geläuterten Zucker nicht so fett und zart als wie die ohne geläuterten Zucker, besonders wenn sie wohl gefroren und gut abgeschlagen sind.

### N<sup>o</sup>. 36. Gefrorenes von geschlagenen Rahm mit Vanille.

Versüße anderthalb Maß recht guten süßen Rahm mit gestoßenen Zucker und stoße  $\frac{1}{2}$  Loth Vanille mit etwas Zucker recht fein, siebe diese gestoßene Vanille durch ein Haarsieb und gieb sie darunter; schlage diesen Rahm mit dem Schlagbesen zu Schaum, thue diesen Schaum mit einem Schaumlöffel auf ein Haarsieb unter welches eine Schüssel gesetzt wird, damit der abtropfende Rahm hineinfällt und wieder geschlagen werden kann.

Schlage dann so lange bis der Rahm fast gänzlich zu Schnee wird, rühre den abgeschlagenen Schnee auf dem Siebe öfters untereinander bis nichts mehr abtropft, fülle sodann diesen geschlagenen Rahm in blecherne runde oder viereckigte Kästen oder Zuckerhutformen und verfare damit wie schon gesagt wurde.

### N<sup>o</sup>. 37. Gefrorenes von schwarzen Brod mit Rahm.

Schlage das Gelbe von 18 Eiern in ein Kastrol, gieb  $\frac{1}{2}$  Maß Rahm dazu wie bei den Vanillgefrorenen gesagt wurde, schneide 8 Loth schwarze Brodrinde in kleine Stücke, bähe sie schön braun, gieb sie unter den Rahm mit den Eiern und lasse sie einige Zeit weichen. Reibe die Schale von einer Citrone auf Zucker ab und gieb es auch dazu, du kannst auch die abgeriebene Schale von einer bitteren Pomeranze (wenn du eine hast), auch etwas gestoßenen Zimmet, Nägelein und Kardomomen doch nicht zu viel dazu geben damit das Brod noch immer etwas vorschmecke. Rühre es auf dem Feuer und verfare wie bei den Vanillgefrorenen gesagt wurde.

**N<sup>o</sup> 38. Gefrorenes von Marascki.**

Schlage das Weiße von 18 Eier zu starkem Schnee, gieb 1  $\frac{1}{2}$  Maß Rahm darunter, versüße es mit gestoßenem Zucker und verfare damit, wie N<sup>o</sup> 36 ist gesagt worden. Zu der erkalteten Masse rühre 1  $\frac{1}{2}$  obere Kaffeschalen voll Marascki oder etwas mehr oder weniger, nachdem du es stark oder leicht von diesem Geschmack haben willst.

**N<sup>o</sup> 39. Gefrorenes von Rahm mit Orange-  
Blüthe.**

Schlage von 18 Eier das Gelbe in ein Kastrol, rühre den Rahm darunter, gieb ein paar Hand voll geröstete Dragenblüthe hinein, versüße es und verfare übrigens wie bei dem Rahmgefrorenen von Vanille gesagt worden ist.

Anmerkung. Man kann auch die Dragenblüthe mit Schnee machen, wie schon gesagt worden ist. In Ermanglung der gerösteten Dragenblüthen, kann man Sommerszeit frische nehmen, aber nur eine halbe Hand voll und sie mit siedendem Rahm überbrühen und so den Geschmack herausziehen lassen. Winterszeit aber gieb Dragenblüthwasser nach und nach so viel darunter, bis das Gefrorene nach Belieben dir stark genug vorkommt.

**N<sup>o</sup> 40. Rahmgefrorenes von bitteren Pomeranzen.**

Reib 2 bittere große Pomeranzen oder 3 kleinere nebst der Schale von einer halben Zitrone auf Zucker ab, thue dieses Abgeriebene hinein, wenn du den Rahm unter den Dotter oder das Weiße gerührt hast und verfare wie schon gesagt worden ist.

**N<sup>o</sup> 41. Gefrorenes v. süßen Pomeranzen mit Rahm.**

Reibe die Schale von 3 süßen Pomeranzen und verfare wie mit den bitteren Pommeranzen.

**N<sup>o</sup> 42. Gefrorenes von Cedra mit Rahm.**

Reibe die Schale von einer mittelmäßigen oder einer halben großen Cedra auf Zucker ab und verfare wie schon gesagt worden ist.

**N<sup>o</sup>. 43.** Gefornes von Zitronen und Zimmet mit Rahm.

Reib die Schale von 2 Zitronen auf Zucker ab, stoße 1 Stückchen Zimmet fingerlang ganz grob im Mörser zusammen, gieb es unter das Rahmgefornes und verfare wie schon gesagt worden ist.

**N<sup>o</sup>. 44.** Gefornes von Zimmetliqueur.

Verfertige ein Gefornes von Eiergelb oder Weiß (wie schon ist gelehrt worden); ehe es gefrieren will, gieb 1 ½ obere Kaffeschalen Zimmetliqueur darunter, wie schon bei dem Gefornen von Maraski ist gesagt worden.

**N<sup>o</sup>. 45.** Gefornes von Johannisbeeren mit Rahm.

Verfüße das Gelbe von 12 Eier und 1 Maß Rahm mit gestoßenem Zucker und rühre es auf dem Feuer ab gleich einem andern Rahmgefornen, treib 1 Maß abgezupfte zeitige Johannisbeeren durch ein Haarsieb, drücke den Saft von 2 oder 3 saftigen Zitronen dazu, gieb eine obere Kaffeschale voll Burgunder oder andern starkem Wein daran und verfüße es mit geläutertem Zucker. Wenn beide Geforne ganz kalt sind so rühre sie miteinander (ehe du sie einsetzest), denn wenn du sie warm zusammen gäbest, so würde der Rahm zusammenlaufen.

**N<sup>o</sup>. 46.** Gefornes von Erdbeeren mit Rahm.

Mit diesem Gefornen verfare eben so, wie bei den Johannisbeeren ist gesagt worden; doch kann man um den Geschmack zu verbessern, auch etwas gestoßenen Zimmet darunter thun.

**N<sup>o</sup>. 47.** Gefornes von Weichseln mit Rahm.

Rühre das halbe Geforne (wie bei N<sup>o</sup> 12 ist gesagt worden), wenn das Rahmgefornes kalt ist untereinander, und verfare damit wie mit den Vorhergehenden.

N<sup>o</sup> 48. Gefrorenes von Himbeeren mit Rahm.

Dieses Gefrorene wird eben so zubereitet wie jenes von Erdbeeren.

N<sup>o</sup> 49. Gefrorenes von Aprikosen mit Rahm.

Mit der Hälfte von Aprikosengefrorenen verfare wie schon bei N<sup>o</sup> 13 gesagt wurde.

N<sup>o</sup> 50. Gefrorenes von frischen Rosen mit Rahm.

Mit der Hälfte von Rosengefrorenen verfare wie in N<sup>o</sup> 14 schon gesagt wurde.

N<sup>o</sup> 51. Gefrorenes von Nelken mit Rahm.

Mit der Hälfte von Nelkengefrorenen verfare ebenso wie bei N<sup>o</sup> 15 gesagt wurde.

N<sup>o</sup> 52. Gefrorenes von Thee mit Rahm.

Gieße zu einer oberen Kaffeschale voll guten Thee nämlich Heyfan oder (Theboh) 1 $\frac{1}{2}$  Maß kochenden Rahm, und lasse ihn einige Zeit stehen, gieße hernach den Rahm durch ein sauberes Tuch damit die Theekräuter zurück bleiben, schlage das Gelbe von 15 bis 16 Eiern in ein Kastrol und versüße es mit Zucker, dann verfare wie bei den übrigen Rahmgefrorenen.

Anmerkung. Man kann auch dieses Gefrorene mit Schnee von Eierweiß machen, und zur Erhöhung des Geschmacks ein wenig Zimmet und eine ganze Citronenschale hineinlegen oder mit dem Thee gleich überbrühen.

N<sup>o</sup> 53. Gefrorenes von Kaffe.

Thue 12 Loth gebrannten und gemahlten Kaffe in ein Haartuch oder Serviette, gieße  $\frac{7}{4}$  Maß kochenden Rahm darüber und lasse ihn durchlaufen. Schlage von 16 Eiern das Gelbe in ein Kastrol, rühre wenn der durchgelaufene Rahm etwas erkaltet ist den Kaffe unter das Eiergelb und verfare damit wie bei den Theegefrorenen.

Anmerkung. Man kann auch ein Stückchen Vanille dazugeben und mit den Rahm kochen lassen.

N<sup>o</sup> 54. Kaffegefrorenes auf eine andere Art.

Röste 12 Loth Kaffe, wenn er schön braun geröstet ist so gieße ihn in 1½ Maß kochenden Rahm, lasse denselben einige Walle aufkochen, nimm ihn vom Feuer und lasse ihn durch eine Serviette oder ein feines Haarsieb laufen. Schlage das Weiße von 15 Eiern zu steifen Schnee, rühre den Rahm darunter, versüße es mit Zucker und verfare wie in N<sup>o</sup> 35 gesagt wurde.

N<sup>o</sup> 55. Gefrorenes von Chocolate.

Schneide 10 12 Loth Chocolate in kleine Stückchen, gieb eine obere Kaffeschale voll gekochten Rahm dazu, lasse ihn in einem Kastrol mit den Rahm schmelzen und gieße unter beständigen Herumrühren den übrigen Rahm hinein. Schlage das Gelbe von 15—16 Eiern in ein Kastrol, gieb den mit Chocolate abgerührten Rahm dazu, versüße ihn mit Zucker und verfare wie schon gesagt wurde.

N<sup>o</sup> 56. Gefrorenes von bitterer Mandelbäckerei.

Schlage das Gelbe von 15—16 Eiern in ein Kastrol rühre 1½ Maß süßen abgekochten Rahm darunter, zerdrücke 3 Hände voll bittere Mandelplätzchen in kleine Stückchen gieb sie dazu und versüße es mit Zucker. Wenn es auf dem Feuer gut abgerührt ist so schlage es durch ein feines Haarsieb und verfare wie gesagt wurde.

N<sup>o</sup> 57. Gefrorenes von Pistazien.

Reibe ½ Pfund schöne grüne vorher abgezogene Pistazien mit Rahm in einen Reibstein recht fein oder stoße sie im Mörser. Unter diese feingestossenen oder geriebenen Pistazien rühre nach und nach den Rahm, schlage ebensoviel Eiergelb in ein Kastrol wie oftmals gesagt wurde und verfare übrigens im Ganzen wie in N<sup>o</sup> 56.

Anmerkung. Man kann auch unter dieses Gefrorene etwas von Apfelsinen geben welches einen guten Geschmack giebt.

N<sup>o</sup> 58. Buttergefrorenes.

Rühre unter das Gelbe von 10 Eiern nach und nach ein Maß Wasser, reibe das Gelbe von einer Citrone auf Zucker ab,



thue es nebst 1 Pfund Butter dazu und lasse es unter öfteren Herumrühren aufkochen, rühre es nachher so lange bis es kalt ist, versüße es dann mit zum Faden gekochten Zucker und lasse es gefrieren.

**Anmerkung.** Diesen Gefrorenen kann man statt Zitronengeschmacks Apfelsinen- Zimmet- Maraski- oder anderen Liqueurgeschmack geben.

Um alle Weitschweifigkeiten zu beseitigen ist noch anzumerken daß man unter die Rahmgefrorenen (sie mögen von Eiergelb oder Eierweiß gemacht werden) verschiedene Essenzen, Gewürze, Kräuter und Liqueurs von welchen Sorten einen Jeden zu machen beliebig ist, geben könne, doch muß man dieselben nach und nach hinein geben damit der Geschmack von welchen man es zu machen gedenkt nicht zu stark und widerwärtig ausfalle.

*[Faint mirrored text from the reverse side of the page]*

*[Faint mirrored text from the reverse side of the page]*

*[Faint mirrored text from the reverse side of the page]*

*[Faint mirrored text from the reverse side of the page]*

*[Faint mirrored text from the reverse side of the page]*

*[Faint mirrored text from the reverse side of the page]*

*[Faint mirrored text from the reverse side of the page]*

## Zweiter Anhang.

### Unterschiedliche Tafelzettel sowohl Fleisch- als Fastenspeisen auf Frühling, Sommer, Herbst und Winter engerichtet.

Erste Anmerkung. Es befinden sich im gegenwärtigen Koch-  
buche mehrere Speisen als in den Tafelzetteln angemerkt sind,  
es wird demnach die fernere Auswahl und Abänderung der Will-  
führ der Herrn Köche und Köchinnen überlassen.

Zweite Anmerkung. Die vor jeder Speise stehende Zahl,  
meistentheils 1, z. B. im Tafelzettel (N<sup>o</sup> 1.) 1. klare Hopfen-  
suppe, 1. Nachispastetchen ic. bedeutet immer eine Schüssel  
mit klarer Hopfensuppe, eine Schüssel Nachispastetchen; wenn  
die Zahl etwas anderes als Schüssel anzeigt, so ist es immer  
bestimmt, z. B. im Tafelzettel (N<sup>o</sup> 1.) heißt es weiter unten:  
5 Teller Dessert; daher ist auch nach der Zahl 1 immer ein  
Punkt (.), nicht aber nach Zahlen, die sich auf etwas anderes  
beziehen.

#### A. Tafelzettel auf das Frühjahr und den Sommer gerichtet.

N<sup>o</sup> 1. Für 12 Personen zu 6 Speisen allezeit  
3 zu 3 zu geben.

1. klare Hopfensuppe.
1. Nachispastetchen.

1. Bäckelfleisch mit Zugehör.
1. Gemüse, Kohlrabi mit Beilage, Karbonnade.
1. Ragout, frikassirte Hühner.
1. Braten, Rehschlegel; — Salat abgesondert. —
- 5 Teller Dessert, als: 1 mit kleinen Brode oder Mandeltörtchen (weil bei diesen Zettel keine andere Bäckerei ist). 1 mit Bisquit. 1 mit anderen Confect nebst 2 Tellern Obst, als Kirschen, Erdbeeren, Weichseln &c.

N<sup>o</sup> 2. Für 12 Personen zu 6 Speisen auf die nämliche Art.

1. blanke Krebsuppe auf herrschaftliche Art.
1. kleine Reispastetchen.
1. Rindfleisch mit Zugehör.
1. Gemüse, (Faseolen, Bohnen) mit Beilage von Bäckelzungen.
1. Ragout, Kalbskarbonnade.
1. Braten, junge Hühner. — Apfelcompote abgesondert. —
- 5 Teller Dessert als: 1 mit Linsenteigbäckerei. 1 mit Bisquit oder Anisbrod. 1 mit Mandelconfect. 2 mit Obst.

N<sup>o</sup> 3. Für 12 Personen zu 6 Speisen allzeit 3 zu 3 zu geben.

1. legirte Kräutersuppe.
1. Markpastetchen.
1. Rindfleisch mit Zugehör.
1. Gemüse, Spargel mit Beilage von gebackenen jungen Hühnern.
1. Ragout, Geiße.
1. Braten von jungen Hasen; — Salat abgesondert. 5 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 4. Für 12 Personen zu 6 Speisen.

1. grüne Spargelsuppe.
1. kleine Krebspastetchen.
1. gesottenes Rindfleisch mit Zugehör.
1. Gemüse, Wirsing mit Beilage von Karbonnade von Kalbfleisch.
1. Ragout von jungen Hühnern und Wurzeln.
1. Braten, Enten. — Compote von Weichseln oder Kirschen abgesondert. — 5 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 5. Für 12 Personen zu 6 Speisen.

1. Wirsingsuppe mit rothen Knödeln von Krebsen.
1. Hors d'oeuvre von Gefröse in Schmalz gebacken.
1. Rindfleisch, Lendenbraten mit saurer Brühe.
1. Gemüse, grüne Bohnen mit Beilage von geräucherten Zungen und Bratwürsten.
1. Ragout, Kalbfleisch mit Champignons.
1. Braten, junge Gans. — Weichselcompote abgesondert. —  
5 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 6. Für 12 Personen zu 6 Speisen.

1. Kräutersuppe mit weißen Knödeln von Kalbfleisch.
1. offene Ragoutpastetchen.
1. Bouf à la Mode mit frischer Kufummernbrühe.
1. Gemüse, Kernerbsen mit gelben Rüben, und Lammsfüße mit Beilage von gebackenen Rühenther.
1. Ragout von jungen Tauben.
1. Kalbschlegel oder Nierenbraten; — Salat abgesondert. —  
5 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 7. Für 12 Personen zu 9 Speisen 3 zu 3 zu geben.

1. schwarze Brodsuppe mit Bratwürste.
1. Hors d'oeuvre von Rückenmark mit Parmesankäse.
1. gesottenes Rindfleisch mit Zugehör.
1. Gemüse, Kohlrabi mit Kalbsbouquets.
1. Ragout, rothes Wildpret.
1. Pudding von Reis mit Kirschen oder Weichseln.
1. Braten, junge Hühner.
1. Compote von Muskatellerbirnen.
1. Bäckerei, Brodtorte. — 7 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 8. Für 12 Personen zu 9 Speisen 3 zu 3 zu geben.

1. Champignonsuppe.
1. Hors d'oeuvre, Lammskarbonnade im Buttermteig.
1. Rindfleisch mit Wurzeln und Zugehör.
1. Zuckererbsen mit Beilage gebackener Kalbsfüße.
1. Ragout, Hecht.
1. Mehlspeise, Weichselfuchen.
1. Rehbraten.

1. Gelee von Araf. — Salat abgesondert.

1. Bäckerei. — 7 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 9. Für 12 Personen zu 9 Speisen 3 zu 3 zu geben.

1. Reissuppe mit grünen Erbsen.

1. gestürzte Ragoutpastetchen.

1. gesottenes Rindfleisch mit Zugehör.

1. Gemüse, Spargel mit gebackenen jungen Hühnern.

1. Ragout von Kalbspriesen glasirt.

1. Kreme von Himbeeren.

1. gebratene Enten.

1. Compote von Stachelbeeren.

1. Bäckerei. — 7 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 10. Für 12 Personen zu 9 Speisen 3 zu 3 zu geben.

1. Krebspanadesuppe.

1. Spanferkelpastete.

1. Kostbraten mit Brühe und Zugehör.

1. Gemüse, Karfiol mit Beilage von gebackenen Hühnern oder Priesen.

1. Ragout von Geiße.

1. Mehlspeise von eingemachten Johannisbeeren.

1. Braten, junger wälscher Hahn.

1. Gelee von Pommeranzen.

1. Bäckerei. — Weinkreme oder Hiften- (Hifen- Hagebutten-  
Mark) zum jungen wälschen Hahn abgesondert. — 7 Teller  
Dessert.

N<sup>o</sup> 11. Für 12 Personen zu 9 Speisen 3 zu 3 zu geben.

1. Suppe mit Wurzeln.

1. Hors d'oeuvre, Würste von Kieze (Zicke, junge Ziege) oder Geiße.

1. gesottenes Rindfleisch mit Zugehör.

1. Gemüse, Pflückspargel mit Beilage von Schweinskarbonnade.

1. Ragout von Hühnern mit Knödeln.

1. Braten, junge Hasen.

1. Blanc-manger Blanmansche.

1. Schinken.
1. Bäckerei. — Salat abgesondert. — 7 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 12. Für 12 Personen zu 9 Speisen 3 zu 3  
zu geben.

1. Consommésuppe.
1. Hors d'oeuvre von Ruheuter im Schmalz gebacken.
1. Bockfleisch mit süßen Meerrettig.
1. Gemüse, farsirter Wirsing mit Beilage von gebratener junger Gans.
1. Ragout, Lammviertel mit saurer Rahmbrühe.
1. Kaffekreme.
1. gebratene junge Hühner.
1. Compote von Aprikosen.
1. Bäckerei. — 7 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 13. Für 12 Personen zu 12 Speisen.

Ein kleiner Aufsatz in der Mitte. 3 Speisen (Schüsseln) oben,  
3 Speisen unten

1. weiße Coulisuppe.
1. Hors d'oeuvre, Croquet von Gekröse.
1. ordinär (gewöhnlich) gesottenes Rindfleisch mit Meerrettig überzogen sammt Zugehör.
1. Gemüse, Kohlrabi mit Beilage, Lammswürste auf herrschaftliche Art.
1. Entree, kleine Rolade von Kalbfleisch mit Krebsbrühe.
1. Entremets, Spargel.

Zweiter Gang.

1. gebratener junger wälscher Hahn.
1. gebratene junge Hasen.
1. Compote von Himbeeren.
1. Kreme von Chokolade.
1. englischer Salat.
1. Bäckerei. — 10 Teller Dessert. 4 mit Obst. 2 mit Gefrorenen. 1 mit Bisquit. 3 mit anderem Confekt.

Anmerkung. Bei dem Aufsatz werden auf beiden Seiten 5 Teller aufgesetzt.

N<sup>o</sup> 14. Für 12 Personen zu 10 Speisen auf  
die nämliche Art.

1. Kräutersuppe mit Wurzeln.
1. offene Ragoutpastetchen.
1. Lendenbraten.
1. Hoche-pot mit Bechamelle und Beilage. — Würste von Kalbshirn.
1. Ragout von Tauben mit Champignons!
1. Entremets, Hopfen mit Lammsbouquet.

Zweiter Gang.

1. gebratene Enten.
1. Rehbraten.
1. Compote von Pfirschen.
1. Gelee von Araf.
1. Schinken.
1. Bäckerei nach Belieben. — Salat abgesondert. — 10 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 15. Für 12 Personen zu 12 Speisen auf  
die nämliche Art.

1. blanke Krebsuppe.
1. Hors d'oeuvre, Riseten.
1. Rindfleisch mit Zugehör.
1. Gemüse, bayerische Rüben mit geselchten (geräucherten) Fleisch nebst kalten Kalbsbräten.
1. junge Hühner à la Fricassée.
1. pochirte Eier.

Zweiter Gang.

1. gebratene Gans.
1. Wildpretsbraten.
1. Compote von Aprikosen.
1. Gelee von Körbel.
1. Rolade von Spanferkel mit saurerer Sulze.
1. Bäckerei. — Salat abgesondert zum Wildpretsbraten. — 10 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 16. Für 12 Personen 12 Speisen auf die  
nämliche Art.

1. Jusuppe mit Knödeln von gebrühtem Teig.
1. Hors d'oeuvre, Würste von Hammelfleisch.
1. Wurzelfleisch mit Zugehör.  
Sauerkraut mit Beilage von jungen Hasen.
1. Ragout, Hecht.
1. Entremets, Spinat mit Trifando von Kalbfleisch.

Zweiter Gang.

1. gebackene Hühner.
1. gebratenes Hirschkalb.
1. Compote von Weichseln mit Bisquit oder gebackenem Brod  
garnirt.
1. Kreme von Wein à la Royal.
1. L'espice mit Gründlingen.
1. Bäckerei. — 10 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 17. Für 12 Personen zu 12 Speisen auf  
die nämliche Art.

1. Suppe mit kleinen farsirten Semmeln.
1. Kleine Krebspastetchen.
1. gesottenes Rindfleisch mit Zugehör.
1. Gemüse, Kernerbsen und gelbe Rüben mit Beilage von  
gebackenen Hühnern.
1. Ragout, Schwarzwildpret mit bitteren Pomeranzen.
1. Entree von Kalbschweifen gespickt.

Zweiter Gang.

1. gebratene wilde Enten.
1. gebratene Geiße.
1. Compote von kleinen Birnen.
1. Kreme von Caramel.
1. saure Sulze von rothem Wildpret.
1. Bäckerei. — 10 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 18. Für 12 Personen zu 12 Speisen wie oben.

1. weiße Coulisuppe mit Reis und Parmesankäse.



1. Hors d'oeuvre von Ruheuter im Schmalz ausgebacken.
1. Boeuf à la Mode mit Zugehör.
1. Knödel mit Schinken und Schü.
1. Entremets von Sauerampfer mit Ochsen gaumen auf Hühnerkammart.
1. Ragout, Schöpfenschlegel mit Kukurmernbrühe.

Zweiter Gang.

1. gebratene Feldhühner.
1. Nierenbraten.
1. Saumkoch mit Himbeeren.
1. gesottene Krebse.
1. kalte Pastete mit jungen Hasen.
1. Bäckerei. — Salat abgesondert. — 7 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 19. Für 12 auch 18 Personen zu 12 Speisen nebst 8 Teller als nämlich:

4 bei der ersten und 4 bei der zweiten Tracht.

Erste Tracht.

1. Spargelsuppe. Kleine Salpikopastetchen auf 2 Teller geben.
1. gesottenes Rindfleisch abgesondert gegeben. — Kohlrabi mit Bechamelle und Beilage als Kalbskarbonnade und Würstchen von Priesen.  
Diese Beilagen werden auf 2 Teller gegeben.
1. gedämpfter Kalbschlegel auf ungarische Art.
1. Ragout, Hecht am Spieß gebraten.
1. Pudding von Pommeranzen.
1. Ragout, dempal à la Martelote von mehreren Fleischsorten.

Zweite Tracht.

1. Entremets, Hopfen mit gebackenen Ruheuter garnirt.
1. gebratener junger wälscher Hahn. — Compote von Aprikosen auf 2 Teller mit Bisquit oder Crouten (im Schmalz gebackenes Brod) garnirt.
1. Braten, Rehschlegel mit eignem Saft. — Salat, abgesondert.

1. gefottene Krefse.
1. Gelee von Marasfi.
1. kalte Pastete von jungen Hasen. — Kleine Bäckerei auf 2 Teller. — 12 Teller Dessert, als: 2 von Saft, 2 von Rahm, 4 mit Obst, 1 mit Bisquit und 3 mit andern Confecturen.

**N<sup>o</sup>. 20.** Für 12 auch 18 Personen zu 12 Speis  
und 8 Teller auf vorhergehende Art.

1. Hors d'oeuvre, grüne Würstchen von Kapaunen, auch kann man statt Kapaunen junge Hühner nehmen, sie werden auf 2 Teller gegeben.
1. Lendenbraten mit Brühe, dann ein gesottenes Rindfleisch abgesondert.
1. grüne Faselen mit Beilage von geräucherten Zungen und Lammskarbonnade auf 2 Teller gegeben.
1. Ragout, Frikando von Kalbfleisch mit Sattelkrebse.
1. Ragout, Bärchen mit Petersilie.
1. Entree, kaltes Frikasse von jungen Hühnern mit L'espice oder saure Sulze.

Zweiter Gang.

1. Reissuffle.
1. gebratene Enten.
1. Compote von Birnen im Schmalz gebacken.
1. Braten von Rehkeze oder andern Wildpret.
1. italienischer Salat.
1. Rolade von einer eingeböckelten Rindsbrust. — 4 Teller, 2 von Bisquithippen, 2 Bäckerei, Brandmandeln. 12 Teller Dessert.

**N<sup>o</sup>. 21.** Für 12 Personen zu 12 Speisen und 8  
Teller auf vorhergehende Art.

1. Suppe mit Portulack. — Reispastetchen auf 2 Teller gegeben.
1. starker Nierenbraten auf englische Art. Das Rindfleisch mit Zugehör abgesondert.
1. Gemüse, Pflückspargel mit Kernerbsen und Beilage von

Würstchen von Hammelfleisch und geräucherten Zungen, jede Beilage auf einem Teller gegeben.

1. Entree von Ochenschweifen mit Trüffeln und Morcheln im Kastrol.
1. Entree, junge Hühner à la Braise.
1. Krebsmehlspeise.

Zweiter Gang.

1. Entremets, farsirte Zwiebeln mit starker Jus.
1. gebratene Gans. Compote von gelben Rüben auf 2 Teller.
1. Rehbraten mit seinen natürlichen Saft.
1. Gelee von Violensaft oder Kornblumen.
1. wilder Schweinskopf in der Brühe.
1. Bäckerei. — 2 Teller mit italienischem Salat. — 12 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 22. Für 12 oder 18 Personen zu 12 Speisen wie oben.

1. Blanke Krebsuppe.
1. Hors d'oeuvre, kleine Andouillen von Priesen und Gaumen.
1. gesottenes Rindfleisch.
1. Linsen mit Feldhühnern.
1. Spinat mit gebackenen Kalbsfüßen.
1. Entree von schwarzen Wildpret mit einer Hachisbrühe. — 4 Teller, 1 mit Sardellenbutter. 1 mit Kuckummern. 1 mit rothen Rüben. 1. mit Monatrettigen.

Zweiter Gang.

1. Entremets, junge Tauben mit Reis und Parmesanläs.
1. gebratene Kapaunen.
1. Compote von Stachelbeeren.
1. gesulzter Kreme von Champagnerwein.
1. Westphälinger Schinken à la Braise.
1. Salat. — 4 Teller, 2 mit Zimmetwaffeln. 2 mit Schneeballen. — 12 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 23. Für 12 oder 18 Personen zu 12 Speisen und 8 Tellern wie oben.

1. Leber-Coulisuppe. Hors d'oeuvre Würstchen von Ries-

chen oder Geiße auf 2 Teller gegeben, dann noch 2 Teller mit offenen Ragoutpastetchen.

1. Rindfleisch im Ofen mit Zugehör.
1. Wirsing mit Feldhühnern, Schweinsknochen und gefelchtem Fleisch, herrschaftlich.
1. kleine Rolade von Kalbfleisch mit einer Krebsbrühe.
1. Ragout von rothem Wildpret mit Kapern.
1. Mehlspeise, Macaronen.

### Zweite Tracht.

1. Kernerbsen mit gebackenem Kalbshirn.
1. gebratene junge Feldhühner mit Zitronen.
1. gebratenes Lamm.
1. kaltes Entree, Frikasse, junge Hühner mit L'espice.
1. Mehlspeise, Trisenett, herrschaftlich.
1. geräucherte Zungen. — Salat abgesondert. — 4 Teller, 2 mit gebackenen Birnen. 2 mit Bäckerei, als Mandel- oder Pistazientörtchen. — 12 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 24. Für 12 oder 18 Personen mit 12 Speisen und 8 Tellern wie oben.

1. weiße Rübensuppe. — Hors d'oeuvre, kleine Andouillen von Priesen oder Gaumen auf 2 Teller.
1. Bockfleisch mit Zugehör. — Etwas gesottenes Rindfleisch abgesondert.
1. Linsen mit Feldhühner.
1. Gemüse, Zuckererbsen mit Kalbsbouquets als Beilage auf 2 Teller.
1. Ragout, Hecht am Spieß gebraten.
1. Ragout. Krebshühner.

### Zweite Tracht.

1. Entremets, farsirte frische Gurken, wie Frikando.
1. Braten, junger wälscher Hahn.
1. Compote von Melonen.
1. Braten, rothes Wildpret oder junge Hasen.
1. Gelee von Burgunderwein.
1. Kaltes, geräucherte Zungen. — 2 Teller kleine französische Törtchen. 2 Teller italienischer Salat zu den Zungen. — 12 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 25. Für 24 Personen zu 12 Speisen und 8  
Teller und 4 Speisen zum Abwechseln.

1. legirte Kräutersuppe) in 2 Bodouillen.  
und 1. weiße Coulis)  
4 Hors d'oeuvre nämlich 1. kleine Reispastetchen 1. Lamm-  
farbbonnade im Buttermteig. 1. farsirte Omelettes mit ge-  
rührten Eiern. 1. Würste von Geiße.
1. marinirter Lendenbraten mit Brühe, — gesottenes Rind-  
fleisch abgeseondert mit Zugehör.
1. farsirter Wirsing und 1. Schüssel Knödel mit Schnecken,  
in 2 Bodouillen. Gebackene Hühner zum farsirten Wir-  
sing abgeseondert gegeben.
1. Kalbschlegel auf ungarische Art.
1. Ragout von Feldhühnern.
1. Entree, Frikando von Karpfen.
1. Mehlspeise, Pudding von Reis mit Kirschen.
1. Macaronen mit Parmesankäse.
1. Compote von Aprikosen.
1. Kreme von Pistazien. — Tatalienischer Salat, abgeseon-  
dert. — 4 Speisen zum Auswechselfn bei Gemüse. 1.  
Braten, junge Kapunen. 1. Braten, Rehwildpret. — 2.  
zum Auswechselfn bei Suppen. 1. kalte Pastete von wilden  
Enten. — Schinken. — 4 Teller, 2 mit Wiener Hippen.  
2 mit kleinen Mandeltörtchen. 28 Teller Dessert, als 8  
mit Obst. 4 mit Saftgefrorenen von Himbeeren. 4 mit  
Rahmgefrorenen von Maraski. — 12 mit verschiedenen  
Confecturen.

N<sup>o</sup> 26. Für 24 Personen zu 12 Speisen mit 8  
Teller wie oben.

1. Spargelsuppe und 1. braune Coulisuppe in 2 Bodouillen.  
— 4. Hors d'oeuvres, als Hachispastetchen. 1. gestürzte  
Ragoutpastetchen. 1. kleine Würstchen von Kalbfleisch. 1  
Spanferkel, welches in Stücke zusammengeschnitten wird,  
auf 4 Teller.
1. gesottenes Rindfleisch mit Zugehör auf 4 Teller, als: 1.  
frische Haringe. 1. Cardellenbutter. 1. Kufummern. 1.  
eingemachte saure Weichseln.
1. Hirschziemer mit Johannisbeerenbrühe, abgeseondert.

1. Kohlrabi mit Bechamelle, Beilage von gesotrenem Lammfleisch.
1. Hechtkraut, die Beilage aber abgesondert. — Gebackene Hechte.
1. Frikando von Kalbfleisch mit Sauerampfer.
1. Ragout, Dempal à la Matelote.
1. kaltes Entree, junge Hühner oder Kapaunen.
1. Mehlspeise, Semola.
1. Blanc-manger, kolorirt, zum Abwechseln bei Gemüsen. 1. junger wälscher Hahn. 1. junge Hasen. Salat abgesondert. — Zum Auswechselfn bei Suppen. 1. große Torte oder kleine Bäckerei nach Belieben. 1. saure Sulze mit wilden Enten. — 28 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 27. Für 24 Personen 12 Speisen und 8 Teller wie oben.

1. Reissuppe mit grünen Erbsen, 1. Jusuppe mit pochirten Eiern in 2 Bodouillen. — 4. Hors d'oeuvres, kommen auf 4 Teller: 1. mit Kalbskarbonnade in Papier. 1. mit Frankfurter Pastetchen. 1. mit Schweizer-Omelette. 1. mit Würstchen von Wildpret.
1. Rindfleisch mit Wurzel und Saft.
1. Gemüse, Faselen, 1. Gemüse, gelbe Rüben, in 2 Bodouillen. — 4 Teller, als: 2. Beilagen zu den Faselen. 1. von gebackenen Kalbschweifen. 1. von Bäckelzungen aufgeschnitten. 2 Teller als Beilagen zu den gelben Rüben. 1. gebackenes Ruheuter. 1. Servelatwürste.
1. Schöpfenschlegel mit Kufummern.
1. Ragout, kleine Rolade von Kalbfleisch in Krebsbrühe.
1. Entremets, Karfiol mit gebackenen Lauben.
1. Mehlspeise, die sogenannten Burgunderklößchen.
1. Ragout, Forellen mit Butter.
1. Compote, Reneklo.
1. Gelee von süßen Pomeranzen. — Zum Auswechselfn bei Gemüsen. 1. Braten, junge Hasanen. 1. gebratene Gans. Zum Auswechselfn bei Suppe. 1. große oder kleine Bäckerei auf einer großen Schüssel. — 1. Schweinskopf oder Wildschweinschlegel mit Brühe. — 28 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 28. Für 24 Personen 12 Speisen und 8  
Teller wie oben.

1. Zussuppe mit kleinen farsirten Semmeln, 1. legitte Kräu-  
tersuppe, in 2 Bodouillen. — 4. Hors d'oeuvres: 1. von  
Kuheuter. 1. von offenen Ragoutpastetchen. 1. von Feld-  
hühnern. 1. Würstchen von Hammelfleisch.
1. gesottenes Rindfleisch mit Zugehör.
1. Bockfleisch mit Meerrettig.
1. Wirsing mit gebackenen Kalbsohren, 1. Knödel mit halb-  
geräuchertem Fleisch, in 2 Bodouillen.
1. Entree, junge Hühner à la Braise.
1. Schwarzwildpret mit bitteren Pomeranzen.
1. Entremets, Spargel.
1. Mehlspeise, Weichselkuchen.
1. Ragout à la Creme, junge Tauben in Schmalz gebacken.
1. Compote von Aprikosen. — Zum Auswechseln bei Gemü-  
sen 1. gebratene Kapauern, 1. gebratene junge Hasen.  
— Zum Auswechseln bei Suppen 1. Gelee von Melonen.  
1. Westphälischer Schinken. Salat abgesondert. — 4 Tel-  
ler, 2 mit Hippen und Pistazien. 2. mit Linsenteig-  
bäckerei.

N<sup>o</sup> 29. Auf englische Art, zu 9 Speisen und  
16 Teller für 18 Personen.

1. Suppe von Spargel abgesondert.
1. Kalbsviertel mit Bechamelle.
1. Wurzelfleisch.
1. Ochsenfleisch mit Linsen in einer Pastete von Butterteig.
1. Ragout, wilde Enten in einer Pomeranzenbrühe.
1. gebratene junge wälsche Hähnen.
1. Creme von Himbeeren.
1. Rolade von Spanferkeln mit saurer Sulze.
1. Bäckerei, eine schwarze Brodtorte. — 16 Teller, als 2.  
mit englischem Salat. 2. mit gesottenen Krebsen. 2. mit  
Servelatwürsten. 2. mit kaltem Wildpret. 1. mit Sar-  
dellenbutter. 1. mit frischer Butter. 1. mit Kukurmern.  
1. mit Monatrettigen. 1. mit blaugesottenen Gründlingen.  
1. mit Kräutersalat. 1. mit Häuptersalat.

N<sup>o</sup> 30. Für 24 Personen auf französische Art zu 18 Speisen, wovon 2 zum Auswechseln gehören und 8 Teller.

1. Jusuppe mit Karfiol und kleinen Krebsknödeln, 1. Leber-Coulisuppe, in 2 Bodouillen — 4 Teller, als 2. mit Markpastetchen. 2. mit kleinen Würsten von Kapaunen.
1. gesottenes Rindfleisch.
1. Hirsch- oder Rehziemer mit einer Brühe von Himbeeren. Diese 2 werden bei der Suppe ausgewechselt.
1. Frikando von Kalbfleisch und Parmesankäse.
1. junge Hühner mit Kreme und Parmesankäse. 4. Entrees, als 1. von Aal am Spieß gebraten. 1. gespickte Kalbschweife. 1. farsirte Zwiebeln. 1. Ragout, Dem-pal à la Matelote.
1. Entremets, Hopfen mit kleiner Lammskarbonnade.
1. Braten, junge Hasen.
1. Braten, junge Kapaunen.
1. Compote von Weichseln.
1. Creme von Chokolade.
1. Gelee von Arac.
1. kalte Pastete von Feldhühnern mit Champignons.
1. französische Torte. 4 Teller, 2 mit Salat von Spargel. 2 mit Rolade von Rehwildpret. — 12 Teller Dessert, als 1. mit Gefrorenem von Rahm mit Maraski. 1. mit Gefrorenem von Erdbeeren. 4. mit Obst. 6. mit anderen Confecturen.

---

## B. Tafelzettel für Herbst und Winter gerichtet.

---

N<sup>o</sup> 1. Für 12 Personen zu 6 Speisen allzeit 3 zu 3 zu geben.

1. Kräutersuppe.



1. kleine Ragoutpasteten.
1. Rindfleisch mit Zugehör.
1. Gemüse, farsirtes weißes Kraut mit Bratwürsten.
1. Ragout, Frikando glasirt.
1. Wildpret zum Braten. — Salat abgesondert. — 5 Teller Dessert, als 1. mit Brod- oder Mandeltörtchen (weil bei diesen Zetteln keine Bäckerei ist.) 1. mit Bisquit. 1. mit mit anderm Confect nebst 2. mit Obst.

Anmerkung. Also die Suppe in der Mitte, oben und unten Pastetchen und Rindfleisch; zum zweiten den Braten in der Mitte, Ragout und Gemüse zur Seite; bei dem Dessert die Törtchen in der Mitte, Bäckerei und Obst über das Kreuz.

### N<sup>o</sup> 2. Für 12 Personen zu 6 Speisen.

1. Suppe von weißen Rüben.
1. Hors d'oeuvre von Priesen.
1. Lendenbraten mit Brühe.
1. Gemüse, Sauerkraut mit Hasen.
1. Ragout von jungen Hühnern à la Fricandeau.
1. Kalbsbraten; — Salat abgesondert. — 5 Teller Dessert, als 1. mit Bäckerei von Butterteig. 1. mit Biscuit oder Anisbrod. 1. mit Mandel-Confect. 2. mit Obst.

### N<sup>o</sup> 3. Wie oben.

1. Schüsuppe mit einer Fülle.
1. Risetten.
1. Rindfleisch mit einem Ueberzug von Kreme, zu welchem ein warmer Meerrettig gegeben wird.
1. weiße Rüben mit Hammelfleisch grillirt.
1. Ragout von Hasen.
1. Braten, Kapaunen. — Compote abgesondert. — 5 Teller Dessert auf schon beschriebene Art.

### N<sup>o</sup> 4. Wie oben.

1. Reis-Coulisuppe mit Parmesankäs.
1. Hachispastetchen.
1. Bœuf à la Mode mit eingemachter Gurkenbrühe.
1. geschärfter Wirsing mit Karbonnade.

1. Ragout von einer Kalbsbrust mit Morcheln.
1. Braten, Enten. — Salat abgesondert. — 5 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 5. Wie oben.

1. Lebersuppe.
1. Hors d'oeuvre von Gefröse.
1. gesottenes Rindfleisch mit Zugehör.
1. Knödel mit geselchtem (geräuchertem) Fleisch.
1. Ragout vom Wildpret.
1. Lammsbraten mit einer sauren Rahmbrühe. — 5 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 6. Wie oben.

1. schwarze Brodsuppe mit Eier.
1. Krebspastete.
1. Brustkern mit Sardellenüberzug nebst Brühe.
1. Spinat mit gebackenen Kalbsfüßen.
1. Ragout von Lammfleisch mit Portulack.
1. Braten, Tauben. — Salat abgesondert. — 5 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 7. Für 12 Personen zu 9 Speisen 3 und 3 zu geben.

1. Krebsuppe.
1. Hors d'oeuvre von Priesen.
1. gesottenes Rindfleisch mit Zugehör.
1. blauer Kohl mit Kastanien und Bratwürsten.
1. Ragout von Tauben.
1. Mehlspeise nach Belieben.
1. Braten, wälscher Hahn.
1. Compote von Äpfeln.
1. Bäckerei. — 7 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 8. Wie oben.

1. schwarze Brodsuppe mit Bratwürsten.
1. Gefröse-Pastete.
1. Rindfleisch mit einer Kruste und Brühe.
1. Gemüse, Hoche-pot mit Kalbsbouquets.

1. Ragout von wilden Enten.
1. Mehlspeise, Reissoufflee.
1. Kalbsbraten.
1. saure Sulze mit Kapauen.
1. Bäckerei von Brandmandeln. — 7 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 9. Wie oben.

1. Suppe mit Leberfülle.
1. Spanferkel statt Pasteten.
1. Lendenbraten mit Brühe.
1. Nudeln mit altem Huhn.
1. Ragout von Kalbspriesen, glasirt.
1. gesottene Kreime von Zitronen.
1. gebratene junge Hühner.
1. englischer Salat.
1. Bäckerei. — 7 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 10. Wie oben.

1. Wurzelsuppe.
1. Hors d'oeuvr, Priesen und Kubeuter in Kapseln.
1. Bockfleisch mit süßem Meerrettig und Senf.
1. gelbe Rüben mit Lammskarbonnade.
1. Ragout von schwarzem Wildpret mit einer Pomeranzenbrühe.
1. Ragout, junge Hühner mit Krebsbrühe und Consomme.
1. gebratene Gans
1. Compote, Quitten.
1. Bäckerei. — 7. Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 11. Wie oben.

1. Macaronensuppe.
1. Hors d'oeuvre von Kalbsleber.
1. gesottenes Rindfleisch.
1. Sauerkraut mit Schweinsknöchelchen.
1. Entremets von Selleriewurzeln mit Lammfleisch.
1. Ragout von Feldhühnern mit Trüffeln.
1. gebratener Lammschlegel mit Gurkenbrühe.
1. Blanc-manger.
1. Bäckerei. — 7 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 12. Wie oben.

1. weiße Coulis-Suppe.
1. Ragoutpasteten.
1. englischer Braten.
1. Wirsing mit halbgeräucherten Zungen.
1. Ragout, Frikassee von Kalbfleisch mit Champignons.
1. Mehlspeise, Soufflee (Saumkoch) mit Histenmark.
1. gebratene Hasen.
1. Schinken.
1. Bäckerei. — Salat abgesondert. — 7 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 13. Für 12 Personen zu 12 Speisen.

Hiervon werden 3 zu 3 zu gleicher Zeit aufgesetzt, nämlich: ein kleiner Aufsatz in der Mitte; 3 Speisen oben und 3 unten.

Erster Gang.

1. Suppe.
1. Hors d'oeuvre von Gansleber mit Trüffeln.
1. Hirschziemer statt eines Rindfleisches, doch muß etwas gesottenes Rindfleisch besonders gegeben werden.

Man kann zu dem Hirschziemer Histenmark oder Weichselbrühe geben.

1. Gemüse, farsirtes weißes Kraut mit Bratwürsten.

Das Gemüse wird in einer Bodouille gegeben, und der Suppe gegenüber gesetzt.

1. Entree, Kalbskopf.
1. Entree, Hasen.

Zweiter Gang.

1. gebratener wälscher Hahn.
1. gebratene Feldhühner.
1. Compote von Aepfelmarmelade.
1. Gelee von Araf.
1. kalte Zungen.
1. Bäckerei. — Salat abgesondert. — 10 Teller Dessert, als 4 mit Obst. 2 mit Gefrorenen. 1 mit Bisquit. 3 mit andern Confecturen als Punschzucker, Castanien in Caramel.

Anmerkung. Bei dem Auffatz werden auf beiden Seiten 5 Teller aufgestellt.

N<sup>o</sup> 14. Wie oben.

1. Vögelsuppe.
1. offne Ragoutpastetchen mit beliebigem Ragout.
1. Gemüse, blauer Kohl mit Kaiserfleisch (halbgeräucherte junger Schweinen Rippenstückchen, und gebackenem Ruheuter.
1. Ragout à la Matelot.
1. Ragout. Bouquet von Wildpret mit Trüffelbrühe.

Zweiter Gang.

1. Saumkoch (Soufflee) mit Himbeeren.
1. Braten, Kapaunen.
1. Karpfen in Marinade.
1. Compote, gebackene Birnen.
1. Blanc-manger von Kaffe.
1. Bäckerei nach Belieben. — 10 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 15. Wie oben.

1. blanke Coulisuppe.
1. Salminpastetchen von Vögeln.
1. Lendenbraten, herrschaftlich.
1. Hechtkraut mit Westphälinger Schinken.
1. Karfiol mit gebackenen jungen Hühnern.
1. Frikando von Kalbfleisch mit Champignons.

Zweiter Gang.

1. Schweizeromelette mit starker Schü.
1. Kreme von Chokolade.
1. Lammsbraten mit seinem eignen Saft.
1. Wildpretsbraten mit Salat.
1. gebackene Aepfel.
1. kalte Pastete von Kapaunen. — 10 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 16. Wie oben.

1. legirte Korbelsuppe.
1. Reispastetchen mit Salmin von Feldhühnern.
1. englischer Braten.

1. Hoch-pot à la Houtten. — Beilage, Würste von Kalbfleisch.
1. junge Hühner mit Sattelfrebsen.
1. Ragout, schwarzes Wildpret.

Zweiter Gang.

1. Entree, Frikando von Karpfen mit grünen Knödeln.
1. Braten, Fasanen.
1. Braten, farsirte Tauben.
1. Compote, gesulzte Quitten.
1. Kreme.
1. Bäckerei von Pistazien. 10 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 17. Wie oben.

1. Macaronensuppe auf italienische Manier.
1. Hors d'oeuvre, Krebswürste.
1. Lendenbraten mit einer Senfbrühe.
1. gelbe Rüben mit geräucherten Zungen und Bouquets von Kalbfleisch.
1. Entree Puree von Feldhühnern.
1. Entree, Kalbfleisch mit kleinen Knödeln und Morcheln.

Zweiter Gang.

1. kaltes Entree von Hechten.
1. Braten, Rehschlegel.
1. Braten, Poularden.
1. Compote, getrocknete Aprikosen.
1. Schweinskopf.
1. Bäckerei von französischer Torte. — 10 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 18. Wie oben.

1. Schüsuppe mit Knödeln.
1. Pastete mit Bechamelle.
1. Boeuf à la Mode.
1. farsirter Kohlrabi mit gebackenen Priesen.
1. Entree Puree von Halbvoögeln.
1. Entree von Geiße.

Zweiter Gang.

1. Mehlspeise, farsirte Hörnchen.
1. gebratene Enten.

1. gebratener Aal mit Zitronen.
1. Gelee von Weichseln.
1. Compote, gebackene Zwetschgen.
1. Gateau von Mandeln, glasirt und belegt.
- 10 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 19. Für 12 Personen zu 12 Speisen nebst  
8 Tellern.

4 bei erster und 4 bei zweiter Tracht. Das Rindfleisch ab-  
gesondert.

Erste Tracht.

1. Consommésuppe. — Hors d'oeuvre von Wildpret, mit  
Trüffeln in Kapseln; es wird auf 2 Teller gegeben. —  
Gesottenes Rindfleisch wird abgesondert gegeben nebst Zu-  
gehör.
1. Gemüse, weißes Kraut in der Braise mit Schinken. —  
Beilage, gefüllte Kalbsohren, wird auf 2 Teller gegeben.
1. Ragout, Nierenbraten auf englische Art.
1. Ragout, wilde Enten.
1. Mehlspeise von Reis mit eingemachten Weichseln.
1. Forelle mit frischer Butter aufgeschmelzt.

Zweite Tracht.

1. Entremets, Spinat mit Krebsbutter.
1. Braten, wälscher Hahn. — Compote von gesulzten Äpfeln  
auf 2 Teller.
1. Braten, Wildpret mit eigenem Saft und Salat.
1. gebratene Aale mit Zitronen.
1. Blanc-manger von Vanille.
1. Rolade von Spanferkel mit saurer Sulze. — Kleine Bäck-  
rei auf 2 Teller. — 12 Teller Dessert, als 2 mit Gefror-  
nen, 4 mit Obst, 2 Schalen eingemachte Früchte, 1 Tel-  
ler Bisquit nebst 3 anderer mit Confecturen, als Kasta-  
nien &c.

N<sup>o</sup> 20. Für 12 auch 18 Personen wie vorher.

Erster Gang oder Tracht.

1. Jusuppe mit Reis und Parmesankäse.

1. Austernpastete.
1. Rindfleisch nach deutscher Art abgesondert. — 4 Teller, als 1 mit Häringen, 1 mit Sardellenbutter, 1 mit Kufummern, 1 mit rothen Rüben.
1. Gemüse, farsirter Wirsing mit einer Fars von Bratwürsten. — Gebratene Gans als Beilage zum Gemüse.
1. Sauerkraut mit gebratenen Hasen.
1. Ragout, junge Hühner mit einer Krebsbrühe.

Zweiter Gang.

1. Mehlspeise, Gateau von schwarzem Brod.
1. Entremets, pochirte Eier mit Jus.
1. Braten, Kapaunen.
1. Compote von Birnen.
1. Braten, Feldhühner. — Salat abgesondert.
1. kalte Pastete von Hechten mit Champagnerwein. — 4 Teller, als 2 Schalen voll süßen Pomeranzen. — 2. Bäckereien, Brandmandeln. — 12 Teller Dessert.

Anmerkung. Statt der 4 Teller mit Obst kann man 2 Teller mit Saft und 2 mit Rahmgefrorenen geben.

N<sup>o</sup> 21. Wie oben,

ohne das Rindfleisch abgesondert zu geben.

1. Jussuppe mit Krebsknödeln.
1. gestürzte Ragoutpastetchen.
1. Lendenbraten, herrschaftlich.
1. blauer Kohl mit Kastanien. — Beilage auf 4 Teller, als 2 mit halbgeräucherten Zungen. 2 mit Kalbsbouquets.
1. Ragout, Schwarzwildpret mit Histenmark.
1. Ragout von jungen Tauben.

Zweiter Gang.

1. Entremets, Sellerie auf Hühnerkammart.
1. Mehlspeise, Pudding von Pomeranzen.
1. Braten, Enten.
1. Compote von eingemachten Weichseln mit Bisquit garnirt.
1. Braten, Rothwildpret mit Brühe.
1. französische Torte. — 4 Teller, 2 mit italienischen Salat. 2 mit Blanc-manger von Marasli. — 12 Teller Dessert.



N<sup>o</sup> 22. Wie oben.

Erster Gang.

1. Suppe mit Wurzeln.
1. Spänferkel statt Pasteten.
1. Rindfleisch mit Ueberzug von Meerrettig. — 4 Teller, 1. mit Häringen. 1. mit Sardellenbutter. 2. mit Hors d'oeuvre, kleine Andouillen von Priesen und Gaumen.
1. Knödel auf Hutten'sche Art.
1. Schwarzwildpret mit Brühe zu den Knödeln.
1. Kohlrabi mit Bechamelle und gebackenen Priesen.

Zweiter Gang.

1. Ragout von Gansleber mit Trüffeln.
1. Püree von Halbögeln.
1. gesulzter Weinkreme.
1. gebratene Fasanen mit Zitronen.
1. gebratener Lammschlegel mit einer sauren Rahmbrühe.
1. saure Sulze mit Gründlingen. — 4 Teller, als 2 mit gebackenen Äpfeln, 2 mit Chokoladehippen. 12 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 23. Wie oben.

Erste Tracht.

1. Jusuppe mit kleinen farsirten Semmeln. — Lammskarbonnade in Buttermehl, auf 2 Teller.
1. Rindfleisch, ein marinirter Lendenbraten; gesottenes Rindfleisch abgesondert.
1. Sauerkraut mit Feldhühner.
1. Spinat mit kleinen Würstchen von Bechamelle auf zwei Teller.
1. Entree von Ochsenfleisch mit Trüffeln und Morcheln in einen Kastrol oder einer Pastete.
1. Ragout, Kapaunen.

Zweiter Gang.

1. abgeriebene Mehlspeise mit Bisquit.
1. Ragout von einer Geiße mit Kartoffeln.
1. gebratene Gans mit Fülle von Kastanien. — Compote von Quitten auf 2 Teller. — Salat abgesondert.

1. Rolade von Rehwildpret mit saurer Sulze.
1. Gelee von Zitronen.
1. Bäckerei, kleine französische Törtchen auf 2 Teller. — 12 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 24. Wie oben.

Erster Gang.

1. blanke Krebssuppe. — Hors d'oeuvre von Priesen in Oblaten gebacken auf 2 Teller.
1. gesottenes Rindfleisch mit einer Sardellen-Brühe und anderer Zugehör.
1. Kohlrabi mit Bechamelle. — Beilage, Kalbskarbonnade auf 2 Teller.
1. Schöpfenschlegel mit Gurkenbrühe.
1. Ragout, Frikasse von jungen Hühnern.
1. Ragout von Ochsengaumen mit weißen Knödeln von Kalbfleisch und Morcheln.

Zweiter Gang.

1. Mehlspeise, Pudding von Reis.
1. Braten von Rehwildpret mit Brühe.
1. gebratene Enten. — Compote, Brünellen auf 2 Teller. — Blanc-manger von Chocolate auf 2 Teller.
1. blaugesottene Forellen mit Butter und Zitronensaft.
1. kalte Pastete mit Fasanen und Trüffeln.
1. Mandelteltorte. — 12 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 25. Wie oben, nebst 4 Teller zum Auswechseln, auf einmal aufzusetzen.

Erster Gang.

1. Jusuppe in Karfiol, 1. Leber-Coulis-Suppe, in 2 Boudouillen. — Hors d'oeuvres auf 4 Teller, 1. mit Krebspastete. 1. mit kleinen Würstchen von Kalbfleisch. 1. mit kleinen Salpikopastetchen. 1. von Kalbshirn.
1. gesottenes Rindfleisch mit Zugehör abgesondert gegeben.
1. Hirschziemer mit Kruste und süßer Brühe. — 4 Teller, 1. mit Häringen. 1. mit Sardellenbutter. 1. mit Beilage, Zungen. 1. mit Beilage, Servelatwürste.

1. Hoche-pot mit Bechamelle, 1. Hechtkraut, (werden in 2 Bodouillen in der Mitte gegeben. Gebratene Aale als Beilage zum Hechtkraut)
1. Entree, Frikando mit Spinat.
1. Schwarzwildpret mit Pomeranzenbrühe.
1. Entree von jungen Hühnern mit Kreme und Parmesankäs.
1. Mehlspeise von eingemachten Johannisbeeren.
1. Compote, Marmelade von Äpfeln, welches hoch aufdressirt wird.
1. gesulzter Weinkreme. — 4 Speisen zum Auswechselfn, 2 zum Auswechselfn bei Gemüse. 1. Braten, wälscher Hahn.
1. Braten, Feldhühner mit Zitronen oder Salat. — Zum Auswechselfn bei Suppen. — 1. große Bäckerei von schwarzem Brodteig glasirt. 1. Kapaun in saurer Sulze. — 28 Teller Dessert, als 2 mit Saftgefrorenen von Weichseln, 4 mit Rahmgefrorenen von süßen Pomeranzen, 4 mit Obst, 1 mit überzuckerten Kastanien, 2 mit Punschzucker, 4 mit eingemachten Früchten, 2 mit englischen Zwieback, 2 mit Bisquit, 4 mit Mandel-Confituren.

N<sup>o</sup> 26. Wie oben.

1. weiße Rübensuppe, 1. Jusuppe mit Krebsknödeln, (in 2 Bodouillen. — 4. Hors d'oeuvres, als 1 von Gefröse-Pastetchen, 1 von Austerpastete, 1 von Wildpret und Trüffel, 1 von Ruheuter in Schmalz gebacken.
1. englischer Braten mit Brühe.
1. gesottenes Rindfleisch, abgesondert.
1. Kalbsviertel mit Bechamelle.
1. Knödel mit Schinken und Jus, 1. Karfiol mit Parmesankäse im Ofen, (in 2 Bodouillen.)
1. gebackene Kalbschweife zur Beilage.
1. Ragout, wilde Enten.
1. Ragout von Aal.
1. Ragout, kleine Roladen von Kalbfleisch mit einer Krebsbrühe.
1. Mehlspeise von Semola.
1. Gelee von Quitten. — Zur Auswechselfung bei Gemüse, 1. Braten, Kapaunen. 1. Braten, Wildpret mit Saft. — Zur Auswechselfung bei Suppen. 1. Pastete von einer Gansleber. 1. wilder Schweinskopf. — 2 Teller Compote von Birnen. 2. mit Bäckerei von Pistazien. — 28 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 27. Wie oben.

1. braune Coulisuppe.
1. Jusuppe mit französischen weißen Knödeln. — 4. Hors d'oeuvres, 1 mit Hachispastete, 1 mit gebackenen Kalbsohren mit einer Farse, 1 von Gansleber in Kapseln, 1 offene Ragoutpastete.
1. Rostbraten mit Charlottenbrühe.
1. gesottenes Rindfleisch mit einem Ueberzug von Meerrettig.
1. Gemüse, blauer Kohl mit Kastanien.
1. farsirter Kohlrabi. — 4 Teller, 1. mit Bratwürsten zum blauen Kohl, 1. mit gebackenen Tauben, 1. mit Sardellenbutter, 1 mit grüner Butter.
1. Kalbschlegel auf ungarische Art.
1. Ragout von wilden Enten mit Portulack.
1. junge Hühner mit Satteltrebsen.
1. Mehlspeise von Macaronen mit Parmesankäse.
1. Mehlspeise, Trisenett.
1. Compote, gesulzte Aepfel mit Weichsel garnirt. — Zur Auswechslung bei Gemüsen. 1. Braten, Feldhühner mit Salat abgesondert. 1. Braten, wälscher Hahn. Zur Auswechslung bei Suppen. 1. Gelee von Marasli. 1. blau-gesottener Salm mit Butter und Zitronensaft. — 28 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 28. Wie oben.

1. weiße Coulisuppe, 1. schwarze Brodsuppe mit Bratwürsten (in 2 Bodouillen. — 4. Hors d'oeuvres, als 1. von Frankfurter Pastete. 1. von offener Ragoutpastete, 1. von farsirtem Omelette mit gerührten Eiern. 1. mit Espagnole im Schmalz gebacken.
1. Rindfleisch mit Wurzeln in seinem eignen Saft.
1. Bockfleisch mit süßen Meerrettig nebst anderer Zugehör.
1. bairische Rüben mit halbgeräuchertem Schweinefleisch.
1. Linsen mit Feldhühnern, 1. Schöpfenschlegel auf Wildpretart, (in 2 Bodouillen.
1. Ragout, gespickte Kalbschweife.
1. Ragout vom Hecht am Spieß gebraten.
1. Mehlspeise vom Rindsbrot.
1. Kastrolpastete mit Hasen.

1. italienischer Salat. — Zur Auswechslung bei Gemüsen.  
1. gebratene junge Hühner. 1. gebratene Fasanen. — Zur Auswechslung bei Suppen. 1. Blanc-manger von bittern Mandeln. 1. Auerhahn oder Birkhahn mit saurer Sulze. 2 Teller Compote von gelben Rüben. 2 mit Mandelhippen. 28 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 29. Für 18 Personen zu 9 Speisen und 16 Teller auf englische Manier.

1. Erbsensuppe.  
1. Wirsingsuppe.  
1. englischer Braten.  
1. Frikando von Kalbfleisch mit Sauerampfer.  
1. ganze Feldhühner in Salmin.  
1. Schöpfenschlegel mit Erdäpfel.  
1. gebratener Kapaun.  
1. Schinken in Wein gesotten.  
1. Weinkreme mit Champagnerwein. — 16 Teller, als 1 mit Gurken, 1. mit Rettig, 1 mit Sardellenbutter, 1. mit frischer Butter, 1. mit Trüffeln, 1. mit Champignons, 1. mit Servelatwürsten, 1. mit kaltem Wildpret, 1. mit italienischen Salat, 1. mit grünen Salat, 1. mit Häringen, 1. mit Bricken, 2. mit Bäckerei von Buttermteig, 2. mit Bäckerei von Mandelteig.

N<sup>o</sup> 30. Für 24 Personen zu 18 Speisen wovon 2 zum Auswechslern gehören nebst 8 Teller auf französische Art.

1. Suppe von Portulack.  
1. weiße Coulisuppe mit Reis.  
1. gesottenes Rindfleisch, 1. Nierenbraten mit Rahm, (beim Auswechslern der Suppe).  
1. Buttermteig, Pastete mit Tauben.  
1. weiße Farschnödeln mit Bechamelle. — 4. Entrees, als 1. gespicktes Pries glasirt, 1. Rolade von Ochsenaugen, 1. junge Hühner mit Vertrambrühe, 1. Frikando von Kalbfleisch mit Spinat. — 4 Teller, als 1. mit Sardellen mit Butter, 1. mit Häringen, 1 mit Gurken, 1 mit rothen Rüben.

Zweiter Gang.

1. Entremets, Karfiol mit einer legirten Brühe.
1. Braten, Feldhühner.
1. Geiße.
1. Entremets, Trüffeln.
1. Kreme von Pistazien.
1. Gelee von süßen Pomeranzen.
1. kalte Pastete von Kapaunen.
1. Gateau von Bisquit. — 4 Teller als 2 mit Salat, 2 mit Compote von gebackenen Aepfeln. — 36 Teller Dessert, 2 mit gebackenen Gefrorenen von Rahm mit Vanille, 4 mit Gefrorenen von Himbeeren, 4 mit Obst, 4 mit eingemachten Früchten, 22 mit andern Confecturen.

C. Fasten = Tafelzettel.

N<sup>o</sup> 1. Für 12 Personen zu 6 Speisen allzeit  
3 zu 3 aufzusetzen, für das ganze Jahr.

1. Krebspanadsuppe.
1. pochirte Eier mit Sauerampfer.
1. Stockfisch mit Rahm.
1. Spargel mit gebackenen Bärtschen.
1. Auflauf von Reis.
1. blau gesottener Hecht mit kalten Meerretig. — Käse und Butter abgesondert. 5 Teller Dessert, als 1. mit große Bäckerei in der Mitte. 1. mit Mandel. Confect nämlich Bisquit oder Anisbrod. 2. mit Obst.

N<sup>o</sup> 2. Für 12 Personen zu 9 Speisen allzeit  
3 zu 3 zu geben.

1. Krebspanadesuppe.
1. Hachispastetchen.
1. Eier mit Sauerampfer.
1. Stockfisch mit Rahm.
1. Zuckererbsen mit Beilage von Bärtschen.

1. Ragout von Hecht.
1. gebratener Aal mit Zitronen.
1. Mehlspeise von Rohrmacaronen mit Parmesankäse.
1. Bäckerei nach Belieben. — Käse und Butter wird allzeit bei den Fastentafelzetteln nach der Bäckerei abgesondert gegeben. 7 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 3. Für 12 Personen zu 9 Speisen wie oben.

1. Weinsuppe.
1. offene Ragoutpastete.
1. Kabeljau.
1. Gemüse, farsirter Kohlrabi mit Bouquets von Hechten.
1. Entree von Blaffen.
1. Schnecken auf den Rost gebraten.
1. blaugesottener Salm.
1. Kreme von Borsdorfer Äpfeln.
1. Bäckerei. — Käse und Butter abgesondert. 7 Teller Dessert.

N<sup>o</sup> 4. Für 12 Personen zu 12 Speisen, welche 6 zu 6 zu gleicher Zeit aufgesetzt werden: nämlich kleiner Aufsatz in der Mitte, 3 Speisen oben 3 unten.

1. Fröschsuppe.
1. Hors d'oeuvre von Karpfenmilch.
1. gerührte Eierspeise maskirt.
1. gelbe Rüben mit Bouquets von Fischen.
1. Ragout, Hecht am Spieß gebraten. 1. Pudding von Häringen.

Zweiter Gang.

1. gebratener Aal mit Zitronen.
1. blau gesottene Karpfen.
1. Compote von Äpfeln.
1. Gelee von Himbeeren.
1. kalte Pastete von verschiedenen Fischen.
1. Bäckerei. — Käse und Butter abgesondert. — 10 Teller Dessert als 4 mit Obst, 2 mit Gefrorenen, 4 mit andern Confecturen.

Anmerkung. Bei dem Aufsatz werden auf beiden Seiten 5 Teller aufgesetzt.



it  
e=

l.

rt.

ei=

n.

ert  
n.  
en





1. ...  
 2. ...  
 3. ...  
 4. ...  
 5. ...

IV 3. Für 12 Personen zu 4 ...

1. ...  
 2. ...  
 3. ...  
 4. ...  
 5. ...  
 6. ...  
 7. ...  
 8. ...  
 9. ...  
 10. ...

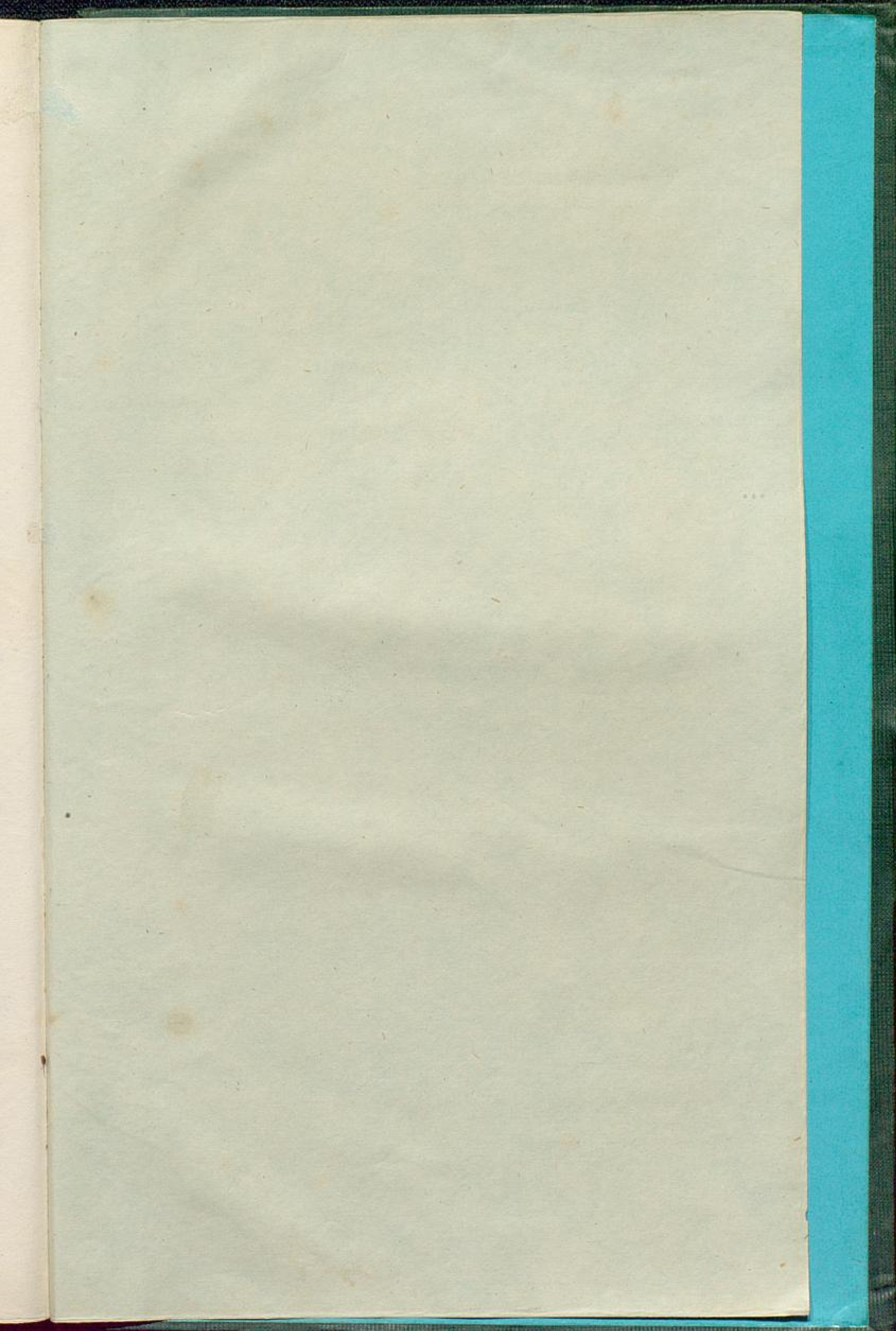
V 1. Für 12 Personen zu 4 ...

1. ...  
 2. ...  
 3. ...  
 4. ...  
 5. ...  
 6. ...  
 7. ...  
 8. ...  
 9. ...  
 10. ...

V 2. Für 12 Personen zu 4 ...

1. ...  
 2. ...  
 3. ...  
 4. ...  
 5. ...  
 6. ...  
 7. ...  
 8. ...  
 9. ...  
 10. ...







20 14833 8 031

BLB Karlsruhe

