

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 Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1854

VII. Art und Weise die Gemüse gut zuzurichten

[urn:nbn:de:bsz:31-107209](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107209)

VII. Art und Weise die Gemüse gut zuzurichten.

N^o 1. Kohlrabigemüse, bürgerlich.

Vor allem ist zu beobachten, daß man für 12 Personen auch 12 Stücke Kohlrabi haben muß wenn dieselben schön ausgewachsen sind, im Frühjahr aber da der Kohlrabi noch klein ist darf man 24 u. noch mehrere Stücke nehmen, nachdem sie groß oder klein sind.

Diese Kohlrabi müssen in 2 Maß siedigen Wasser abgefottet werden, weil man die Probe hat daß die Gemüse wenn sie mit wenig warmen Wasser abgefottet werden jederzeit einen üblen Geruch haben.

Schneide den Kohlrabi halbmondförmig und wasche ihn sauber, setze Wasser zum Feuer mit Salz, thue die Kohlrabischnitten hinein, lasse sie etliche Walle kochen, gieß das Wasser davon und frisches darauf, welches aber wieder abgegossen wird.

Dann lege in einen Tiegel oder Kastrol 4 Loth frische Butter oder Fett, mache einen Kochlöffelvoll Mehl darin gelb, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Fleischbrühe nebst Salz, auch etwas geriebene Muskatennuß dazu und laß es aufkochen. Thue sodann das Kohlrabigemüse hinein, laß es langsam einkochen, (sollte es zu dick werden so muß man noch eine gute Suppe nachschütten) und gib es zur Tafel.

Wohl gemerkt: dieses Gemüse ist noch besser wenn man auch etwas von den grünen Blättern dazu kochet. Wenn diese Blätter sauber gepußt und von den Stielen abgestreift worden sind, so schneidet man sie durch die Hand wie man die groben Nudel schneidet, wäscht das Zusammengeschnittene, und setzt es mit siedigem Wasser und Salz zu. Ist es ganz weich so schüttet man das Wasser ab und frischet es mit kalten wieder auf. Sofort drückt man das Grüne aus, gibt es in einen Tiegel oder Kastrol, würzet es mit etwas Salz u. Muskatennuß, gießt $\frac{1}{4}$ Maß fette Fleischbrühe und einen kleinen Schöpflöffelvoll Coulis daran, läßt alles einkochen und gibts sodann zu dem Kohlrabi.

N^o 2. Wirsinggemüse, bürgerlich.

Für 22 Personen braucht man 8 Stauden Wirsing. Schneide denselben wenn es große Häupter sind voneinander und die Dorfschen heraus, wasche ihn rein und siede ihn im Wasser, drücke ihn alsdann sauber aus und richte ihn in ein Geschirr, lege in der Mitte des Geschirrs eine ganze Zwiebel mit 8 Nägelein be-
steckt, salze den Wirsing und reibe etwas Muskatennuß daran; sodann nehme 4 \mathcal{L} . Butter oder Fett in einen Tiegel, mache einen Kochlöffelvoll Mehl gelb, und gieße $\frac{1}{2}$ Maß gute Bouillon dazu; zuletzt wirf auch 1 Lorbeerblatt hinein. Laß die Brühe wohl verkochen, seihe sie nachher durch ein Haarsieb an den Wirsing, setze ihn auf das Feuer und lasse ihn langsam einkochen so wird er schön ganz bleiben, recht appetitlich aussehen, und einen guten Geschmack haben. Will man den Wirsing etwas dünn haben so muß man während des Kochens noch etwas fetter Suppe nachschütten.

Will man aber z. B. Schaf- oder Schweinefleisch dazugeben so siede das Fleisch vorher etwas ab, lege es dann in schöne appetitliche Stückchen geschnitten zu den Wirsing und lasse sie darin mitkochen, so wird das Gemüse um so kräftiger sein.

N^o 3. Kohlrabi mit Bechamelle, herrschaftlich.

Nimm 12 Kohlrabi, schneide sie halbmondförmig, wasche und setze sie im Salzwasser zum Feuer und lasse solche weich kochen, nach diesem wird das Wasser davon abgeschüttet und mit kaltem Wasser abgeschwemmt. Lasse in den Tiegel oder Kastrol 4 Loth Butter zergehen, stecke in eine ganze Zwiebel 8 Nägelein, lege sie nebst den Kohlrabischnitten in die Butter, gib ein wenig Salz u. Muskatennuß dazu, und lasse sie $\frac{1}{4}$ Stunde dünsten. Dann nehme $\frac{1}{2}$ Maß vom angefertigten Bechamelle, gieße es auf die Kohlrabistücke, lasse sie aber nicht mehr kochen. Schneide etwas von den besten Kohlrabiblättern durch die Hand (d. i. die Blätter werden wie der Nudelteig zusammengerollt u. Fingerbreit zusammengeschnitten), koche sie im Salzwasser, drücke sie aus, und koche sie dann in $\frac{1}{2}$ Maß fetter Bouillon ganz kurz, d. i. koche sie stark ein, würze sie mit Salz u. etwas geriebener Muskatennuß. Wird es nun Zeit zum Anrichten so gibt man das Grüne von den Kohlrabi um den Rand der Schüssel herum, die Kohlrabischnitten selbst in die Mitte, und oben darauf wird ein wenig feingeschnittene Petersilie gestreuet.

N^o 4. Weißes Kraut, bürgerlich.

Dieses wird auf gleiche Art wie der Wirsing zugerichtet, mit dem Unterschied daß man für 12 Personen nur 6 Häupter nimmt. Indessen kann es auch von der Hand kleingeschnitten oder nach Kochmanier geschärft werden. Man schneidet eine Zwiebel ganz klein in ein Geschirr, gibt 6 Loth Butter oder Suppenfett darein und läßt die Zwiebel dünsten; sofort legt man das Kraut dazu, salzt es, gibt auch ein klein wenig gestoßenen weißen Pfeffer hinein, gießt $\frac{1}{8}$ Maß Essig u. ebensoviel Wein darein und läßt es dünsten bis es anfängt gelblich zu werden. Stäube einen Kochlöffelvoll Mehl daran, gieße $\frac{1}{4}$ Maß fette Fleischbrühe dazu und lasse es kochen.

Man kann auch Fleisch dazugeben, oder Schweins- und Schafskarbonade beilegen.

N^o 5. Rothes Kraut, wie es in Franken wächst, auf bürgerliche Art.

Schneide 6 Häupter von der Hand wie sichs gehört; mache 6 Loth Schmalz oder Fett auf dem Feuer heiß, lege 2 Zwiebel hinein und dann das Kraut, würze es mit Salz u. Pfeffer, gieße $\frac{1}{8}$ Maß Essig ebensoviel Wein daran, stelle es auf die Gluth und lasse es langsam dünsten.

Man kann auch ohngefähr 30 Kastanien dazunehmen, welche aber vorher im Wasser gekocht und abgeschält wurden.

Wenn es kurz wird oder zu sehr eingekochet ist so gießt man $\frac{1}{4}$ Maß Fleischbrühe nach. Zuletzt wenn es bald fertig ist, stäube einen Kochlöffelvoll Mehl daran und laß es ausdünsten.

Wohl gemerkt: das rothe eingemachte Kraut wird ebenfalls so gemacht.

Auf diese Art kann auch der Wirsing und das weiße Kraut gekocht werden, nur daß kein Essig zu dem Wirsing kommt, aber nach Belieben kann ein wenig zu dem weißen Kraut genommen werden.

N^o 6. Grüne Erbsen zu kochen.

Man nimmt 2 \mathcal{L} . grüne Erbsen liest und wäscht sie sauber, läßt sie einen Sud aufkochen und schwemmt sie hernach mit frischen Wasser ab, schneidet eine Zwiebel, etwas Petersilie, ein wenig Basilie und Thymian mit dem Schneidmesser recht fein,

und läßt es im Tiegel in welchem zuvor 4 Loth Butter oder Fett heiß gemacht wurde, ein wenig dünsten. Dann gibt man die Erbsen mit 2 Loth Zucker u. etwas Salz hinein, und läßt sie auch damit dünsten, stäubet zugleich einen Kochlöffelvoll feines Mehl darauf, gießt $\frac{1}{2}$ Maß Fleischbrühe hinein und läßt sie kochen. Man kann auch ein halbgeräuchertes Fleisch dazugeben und mitkochen lassen, dasselbe muß aber vorher schon etwas gesotten sein.

N^o 7. Grüne Bohnen (Fasien) zuzubereiten.

Für 12 Personen braucht man wenn die Bohnen gepuht sind einen 2mäßigen Hasen voll, schneide solche entzwei oder lasse sie ganz und siede sie im Wasser wie schon gemeldet wurde, schneide eine Zwiebel u. Petersilie darein, und lasse es dünsten, hernach setze die Bohnen mit etwas Salz dazu, und laß es ein wenig dünsten. Stäube dann einen Kochlöffelvoll Mehl darauf, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Fleischbrühe dazu, und laß sie kochen. Auch kann man ein wenig Bohnen- oder Hünchenkraut dazugeben es macht einen guten Geschmack. In diesen Bohnen kann nun auch ein geselchtes (geräuchertes) Schaf- oder Lammsfleisch welches vorher in Stücke geschnitten und schon etwas abgekocht ist gelegt werden. Man läßt es noch ein wenig kochen und richtet sie an.

N^o 8. Hechtkraut für 12 Personen, herrschaftlich.

Man nimmt einen 2 Maßhasen voll Sauerkraut, wenn das Kraut sehr sauer ist so wäscht man es zuvor im frischen Wasser aus, welches aber nicht geschieht wenn man frisch eingemachtes hat. Setze also das Kraut in einen Hasen oder Kessel von drei Maß mit siedigen Wasser zum Feuer und laß es 1 Stunde kochen, dann schütte das Kraut in einen Seiber damit das Wasser ablaufe. Ferner nehme 6 große Zwiebel schneide sie fein, mache in einen Tiegel $\frac{1}{4}$ \mathcal{L} . Schmalz heiß, lege sie hinein und laß sie ein wenig gelb werden, schütte dann auch das Kraut hinein, fülle es mit 1 Maß Erbsenbrühe auf und lasse es weich dünsten. Ist das Kraut aber nicht sauer so kann man $\frac{1}{2}$ Maß Wein dazugeben. Sofort lege in ein Kastrol oder Tiegel einen starken Kochlöffelvoll Mehl rühre dasselbe mit $\frac{1}{2}$ Maß saueren Rahm ab, setze es auf das Feuer und rühre es mit einem Kochlöffel wohl untereinander damit sich das Mehl gut anhängt. Hat sich das Mehl verkocht so treib es durch ein Haarsieb; alsdann gib den

sauern Rahm wenn sich das Kraut ganz kurz verkocht hat unter dasselbe, und mache es recht untereinander.

Dann nimm einen 2pfündigen Hecht, schuppe und wasch ihn sauber, nimm das Eingeweide heraus und schneide ihn in kleine Stücke, salze sie, setze 1 \mathcal{L} . Schmalz auf das Feuer damit es heiß werde, tunke die Stückchen vom Hecht in Mehl ein und backe sie schön gelb. Dann löse das Fleisch von den Gräten ab, mische dasselbe unter das Kraut und lege es in eine Tortenpfanne auf welcher es eben oder gleich gemacht wird. Reibe $\frac{1}{4}$ \mathcal{L} . Parmesankäse und etwas Brod und bestreue damit das Kraut. Dann lasse $\frac{1}{4}$ \mathcal{L} . Butter oder Schmalz heiß werden und begieße es damit, hat man aber Krebsbutter so ist es noch besser.

Sonach setze es in einen heißen Backofen, beobachte es wohl damit es eine schöne gelbe Farbe bekomme.

Ist es Zeit zum Anrichten, so steche es mit einem Löffel heraus und richte es an.

Wohlgemerkt: dieses Sauerkraut kann auf die nämliche Art ohne Hecht gemacht und auch auf einen Fleischtag gegeben werden.

N^o 9. Sauerkraut, bürgerlich.

Nehme ebensoviel Sauerkraut wie beim Vorigen gesagt wurde und setze es so zu, es muß aber ganz weich gekocht werden. Schneide 6 große Zwiebel fein, röste sie in $\frac{1}{4}$ \mathcal{L} . Schmalz gelb, streue 1 Kochlöffelvoll Mehl dazu und lasse es ein wenig gelb werden; gib dann das Kraut darauf und laß es langsam dünsten, gieße $\frac{1}{8}$ Maß Suppe daran und lasse es gut verkochen.

Ist Anrichtzeit so gieße etwas heißes Fett darauf und bestreue es mit ein wenig feingeschnittener Peterflie.

N^o 10. Knödel statt eines Gemüses für 12 Personen, bürgerlich.

Schneide 3 Kr. Semmeln ganz zusammen, und weiche solche in $\frac{1}{2}$ Maß Milch; andere 3 Kr. Semmeln schneide klein würfelartig, backe sie $\frac{1}{2}$ Maß Schmalz so, daß sie schön gelb sehen, Nimm das Brod aus dem Schmalz, das Schmalz selbst gieß in eine Schüssel, und rühre es ab, als wäre es eine geklärte Butter. Dann schlage 3 Eier und 3 Eierdotter hinein, setze das eingeweichte Brod auf das Kohlf Feuer, laß es ein wenig

anziehen, daß das Brod mit der Milch ein wenig dick werde, und laß es kalt werden. Dann mische die abgerührten Eier darunter, auch Salz, so viel nothwendig ist, ein wenig fein geschnittene Petersilie, und so viel als 2 Gaisel (1 Gaisel ist bekanntlich so viel, als man mit 2 hohlen Händen fassen kann) fein gesiebtes Mehl, gib das gebackene Brod hinein; und arbeite diese Masse untereinander. Dann nimm eine kleine Handvoll Mehl auf ein Schneidbret, formire (gestalte) die Knödel in der beliebigen Größe. Für 12 Personen braucht man 18 Knödel. Setze in einem Hafen oder Kesselchen etwa 6 Maß Wasser zum Feuer, wirf eine Handvoll Salz hinein, und laß es kochen. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten lege deine Knödel hinein, und laß sie langsam kochen; man kann auch Zwiebeln darauf rösten, oder auch ein wenig Semmelmehl, wie man will.

N^o 11. Krebsknödel als ein Gemüse zu geben, auf herrschaftliche Art.

Laß $\frac{1}{4}$ Pfund Krebsbutter zergehen, schlage 4 Eier und 4 Eierdotter hinein, aber eines nach dem andern, und rühre es wohl, damit es recht schaumig werde. Dann weicht man 3 abgeriebene Kreuzerbrode ein, wie schon gesagt worden ist, läßt sie kalt werden, und mischt sie zu der abgerührten Krebsbutter; auch werden 2 Kreuzerbrode würfelartig geschnitten, in $\frac{1}{2}$ Pfd. Schmalz schön gelb ausgebacken, und darunter gemengt, nebst ein wenig geschnittenem Schnittlauch und Salz. Daraus mache 24 Knödel in der Größe eines Laubthalers, und siede sie nur $\frac{1}{4}$ Stunde. Ist es Zeit anzurichten, so begieß sie mit 2 Loth Krebsbutter, und gib sie zur Tafel.

N^o 12. Knödel auf huttenische Manier.

Schneide von 1 \mathcal{L} . frischem Nierenfett die Haut ab, und laß es in Fleischsuppe $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Dann nimm es heraus auf ein Schneidbret, und schneide es mit dem Schneidmesser sehr fein zusammen. Schneide von 4 Kreuzerbroden die braune Rinde ab, und weiche den weißen Ballen in $\frac{1}{2}$ Maß süßen Rahm ein, gieß eine obere Kaffeschale voll sauern Rahm dazu, mache solche Masse untereinander, setze das eingemachte Brod auf ein Kohlf Feuer, laß es ein wenig dick werden. Dann laß $\frac{1}{4}$ \mathcal{L} . frische Butter zergehen, und mische sie zu dem Brod, auch etwas Salz und geschnittene Petersilie. Schlage 4 Eier

und 6 Eiedotter hinein, aber eines nach dem andern. Hernach löse von einem abgebratenen Kapaun das Fleisch ab, schneide es mit dem Schneidmesser sehr fein, und gib es in die obige Masse. Dann nimm $\frac{1}{4}$ U. geriebenen Parmesankäse, mische ihn darunter, so wie eine kleine Gaisel (die 2 hohlen Hände voll) feines Mehl. Schneide 2 Kreuzerbrode klein würfelartig zusammen, backe solche in $\frac{1}{2}$ Pfd. Krebsbutter schön roth, gib sie zu der obigen Masse, und mache alles untereinander. Mache daraus 24 kleine Knödel in der Größe eines Laubthalers. Solche Knödel werden in 2 Maß Milch und 1 Maß Wasser $\frac{1}{2}$ Stunde gesotten, damit sie schön weiß bleiben. Ist es Zeit anzurichten, so gieß $\frac{1}{8}$ Maß starke Schü daran, und gib sie zur Tafel.

N^o 13. Sogenannte gebackene Kartoffeln, von welchen man kleine Knödel machet, auf hüttenische Manier.

Siede 16 Kartoffel, schäle sie, und, wenn sie kalt sind, reib sie auf einen Reibeisen. Dann lege sie in einen Mörser, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 8 harte Eiedotter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Parmesankäse, Salz, ein wenig geschnittenen Schnittlauch oder Petersilie, auch ein wenig Muskatennuß, 2 Eier, eine obere Schale voll sauern Rahm, stoße dieses zusammen, nimm die Masse heraus auf ein Schneidbret, stäube ein wenig Mehl darunter, und mache kleine Knödel in der Größe eines halben Laubthalers, zerklappere 2 Eier, und tunke dieselben hinein, hernach auch in Semmelmehl, und mache sie durcheinander. Dann backe sie $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten in 1 Pfund Schmalz schön gelb, und gib sie zur Tafel. Man kann auch diese Knödel als ein Hors d'oeuvre geben, oder auch, wenn man sie noch kleiner macht in einer Fastensuppe gebrauchen.

N^o 14. Hefenknödel auf einen Fasttag, bürgerlich.

Drei Kreuzerbrod werden in $\frac{1}{2}$ Maß Milch eingeweicht, und auf dem Feuer abgetrieben, wie schon mehrmal gesagt worden ist, auch so viel Butter und so viel Eier abgerührt. Dann gibt man eine obere Kaffeschale gut gewässerte Hefe hinein, und machet alles untereinander. Die andern 3 Kreuzerbrode werden auch in $\frac{1}{2}$ Pfd. Schmalz gebacken, wie schon mehrmal gesagt worden ist, und darunter gemischt, nebst etwas Salz und geschnittene Petersilie. Mache aber die Knödel nicht zu groß, denn

die Hefen macht sie im Kochen ohne dies größer. Diese Knödel müssen aber eine starke $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Ist es Zeit, daß dieselben angerichtet werden sollen, so streue etwas Semmelmehl darauf, und gieß 2 Loth zerschlichene Butter oder heißes Schmalz darüber.

N^o 15. Knödel mit Schinken.

Reib von 3 Kreuzerbroden mit einem Reibeisen das Braune ganz ab, schneide sie klein zusammen, weiche das Brod in $\frac{1}{2}$ Maß Milch ein, und laß das eingeweichte Brod auf dem Feuer anziehen, daß es ein wenig fest werde; dann laß es kalt werden, die übrigen 3 Brode werden klein würfelartig geschnitten, und in $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz ausgebacken, wie schon gesagt worden ist; hierauf nimm $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, laß sie zergehen, und rühre sie mit 4 Eierdotter und 2 ganzen Eiern ab; dann mische das abgeriebene Brod dazu, auch etwas Salz, 2 Gaisel feines Mehl, mache es wohl untereinander, und mische ein wenig fein geschnittenen Schnittlauch und so viel als $\frac{3}{4}$ \mathcal{L} . gekochten magern und fein zusammengeschnittenen Schinken darunter

Nimm etwas feines Mehl auf ein Nudelbret, mache die Knödel, wie schon gesagt worden ist, und $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten lege sie ein. Noch besser werden die Knödel, wenn man sie in gewöhnliche Bouillon oder Fleischbrühe legt. Ist es Zeit anzurichten, so nimm sie heraus auf eine Schüssel, laß 3 Loth Butter zergehen, und gieß sie oben darauf, auch gib ein wenig geschnittene Petersilie dazu.

N^o 16. Speckknödel.

Diese werden eben so zubereitet, wie die Schinkenknödel. Dabei ist aber zu bemerken, daß man für 12 Personen $1\frac{1}{2}$ Pfd. frischen Speck dazu haben müsse. Derselbe wird $\frac{1}{2}$ Stunde in der Fleischbrühe gesotten, dann mit dem Schneidmesser fein zusammengeschnitten, und unter die Knödel gemischt, wie bei dem Schinken geschehen ist.

N^o 17. Kartoffelknödel, bürgerlich.

Für 12 Personen nimmt man 16 Kartoffeln, siedet solche weich, schälet die Haut davon, und laßt sie kalt werden; dann reibt man sie auf einem Reibeisen. Zu diesen Kartoffeln braucht man nur 4 Kreuzerbrode; zwei werden eingeweicht, und zwei

werden würfelartig geschnitten und gebacken (wie schon bei den ersten Knödeln ist gemeldet worden), auch thue nur eine starke Gaisel (soviel du mit 2 hohlen Händen fassen kannst) Mehl dazu. Dann mache sie wie die ersten und lasse sie $\frac{1}{2}$ Stunde sieden.

Man kann auch geriebenes Brod darauf rösten oder Zwiebel, wie man will.

Die Knödel können auch an einem Fasttag gegeben werden.

N^o 18. Griesknödel, bürgerlich.

Lege $1\frac{1}{2}$ \mathcal{L} . Gries sauber, mache 1 Maß Milch siedend u. mache es durcheinander, lasse $\frac{1}{4}$ \mathcal{L} . Butter zergehen, gieß sie über den angebrühten Gries, schlage 2 Eier u. 4 Eierdotter daran, salze sie und mache 16 Knödel wie schon erinnert wurde. Wenn sie eine halbe Stunde gesotten haben, macht man 4 Loth Butter oder Schmalz heiß und begießt dieselben damit, worauf sie gleich zur Tafel gegeben werden.

N^o 19. Spinat zu kochen, bürgerlich.

Puze u. wasche für 12 Personen 12 starke Händevoll Spinat sauber, lasse ihn im Wasser etliche Walle aufkochen, schwemme ihn hernach mit frischen Wasser ab, drücke ihn wohl aus u. schneide solchen nebst einer Zwiebel mit dem Schneidmesser klein, gib 4 Loth frische Butter in ein Geschirr, mache einen Kochlöffel voll Mehl schön geb, gib die Zwiebel dazu und lasse ihm auf dem Feuer ein wenig anziehen, thue den Spinat nebst Salz u. ein wenig Muskatennuß hinein und lasse ihn ein wenig dünsten; gieß $\frac{1}{2}$ Maß fette Fleischbrühe daran und laß ihn kochen, so ist er ganz zubereitet.

Auf einen Fasttag nimm statt der Fleischsuppe Erbsenbrühe und 6 Loth frische Butter mehr.

Willst du ihn aber in ganzen Blättern geben so pflücke ihn sauber ab, siede ihn im Wasser, drücke ihn recht aus u. schneide ihn mit dem Schneidmesser noch ein wenig durch. Gib 6 Loth frische Butter, oder statt dessen Fett in ein Geschirr, lege den Spinat mit etwas Salz und Muskatennuß dazu u. laß ihn damit dünsten; hierauf stäube einen Kochlöffelvoll Mehl daran, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Fleischbrühe dazu und laß ihn kochen, dann kannst du ihn zur Tafel geben.

N^o. 20. Karfiol zu kochen, bürgerlich.

Von diesem Gemüse braucht man 8 Stauden für 12 Personen. Hat man den Karfiol wie sichs gehört gepuht, so setzt man Wasser mit Salz auf das Feuer in welchen man ihn nicht zu gelinde abkochen läßt, gibt in ein Geschirr 4 Loth frische Butter rühret unter dieselbe einen Kochlöffelvoll Mehl, gießt $\frac{1}{4}$ Maß Fleischbrühe daran, legt eine ganze Zwiebel hinein, rühret die Sauce auf dem Feuer ab, läßt sie wohl verkochen und richtet inzwischen den Karfiol auf die Schüssel. Wenn nun die Sauce eingekocht ist so salzet man sie und reibt ein wenig Muskatennuß daran, legiret sie hernach mit 6 Eierdottern und gießt sie über den Karfiol, so ist er gut zubereitet.

Diese Sauce kann auch zu dem Spargel gemacht werden.

N^o. 21. Sauerkraut mit gebackenen Feldhühnern, herrschaftlich.

Nehme soviel Sauerkraut als bei dem Hechtkraut gesagt wurde und siede es auf gleiche Weise. Schneide 6 Zwiebel klein und röste sie in $\frac{1}{4}$ \mathcal{L} . Schmalz. Wenn nun das Kraut halb weich ist so seihe es ab, gib es auf die gerösteten Zwiebel und laß es langsam dünsten. Gieße sofort $\frac{1}{2}$ Maß fette Fleischbrühe und wenn das Kraut nicht sauer oder noch neu ist auch $\frac{1}{4}$ Maß Essig und soviel Wein daran, und lasse es hiemit ganz kurz einkochen.

Ist dieses geschehen so nimm in ein Kastrol 4 Loth Butter oder gutes Bratensett, mache es heiß, röste darin einen Kochlöffelvoll Mehl, gieße $\frac{1}{2}$ Maß guten sauren Rahm dazu, laß das Mehl mit dem Rahm wohl verkochen und mische das Kraut unter diese Masse.

Man kann dieses Kraut in einer Tortenpfanne mit Parmesankäse bestreuen und im Ofen krotiren, (das heißt: man läßt das Kraut solange im Ofen bis es eine gelbe Kruste bekommt), nimmt es hernach mit einem Anrichtlöffel in schönen großen Stücken heraus und richtet es auf eine Schüssel schön an damit der krotirte Theil oben bleibe, oder man kann es auch ohne dieses anrichten.

Zu diesem Kraut werden für 12 Personen 4 große oder 6 kleine Feldhühner genommen. Man rupft u. puht sie sauber, nimmt sie aus und dressirt sie. Will man sie spicken so sind $\frac{3}{4}$ \mathcal{L} . Speck nöthig, mit welchen sie entweder grob oder fein gespickt

werden. Man kann sie an einen Spieß braten, oder auch in einem Kastrol mit 4 Loth Butter dämpfen. Besser ist es wenn sie in dem Kastrol gedämpft werden, weil man nachher den Saft an das Kraut geben kann, von welchen das Kraut einen besseren Geschmack bekommt.

Ist das Kraut krouirt, so gib die Feldhühner abgesondert dazu.

N^o 22. Gefüllter Rindsmagen auf bürgerl. Art.

Der Rindsmagen wird umgewendet, daß der innere Theil auswärts komme, sauber abg-puht und ausgewaschen; dann läßt man ihn 1 Stunde im frischen Wasser liegen, damit der übrige Geschmack davon komme. Hierauf wird er wieder umgewendet, wie er vorher war. Darauf puhe 6 Häupter weißes Kraut, schneide die Dorschen davon, wasche es aus, und schneide das Kraut mit dem Schneidmesser recht fein zusammen. Dann nimm 4 große Zwiebeln, schneide sie ebenfalls so fein, als das Kraut, röste die Zwiebeln mit $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz weich, lege das geschnittene Kraut darauf, salze es wenig, gib Pfeffer und etwas Muskatennuß dazu, wie auch 12 gestoßene Nägelein, und laß das Kraut weich dünsten. Nimm ferner 2 Kreuzerbrode, weiche es im Wasser, drücke dasselbe aus, schneide es mit einem Schneidmesser recht fein, gib das Brod zu dem Kraut, mache es untereinander, gib noch $\frac{1}{4}$ Pfund gutes Suppenfett daran, und laß die ganze Masse etwas kalt werden. Dann schlage 4 Eier hinein, und fülle den Rindsmagen damit, aber nicht zu voll, damit er im Sieden nicht zerspringe. Dieser Rindsmagen darf 3 Stunden im Salzwasser kochen. Ist das Wasser eingekocht, so muß man es immer mit heißem Wasser auffüllen. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten lege ihn heraus auf eine Tortenpfanne oder Schüssel, salze ihn auch ein wenig, und streue etwas Pfeffer und Ingber daran. Dann nimm 4 Loth Schmalz in einen Tiegel oder Kastrol, laß es heiß werden, lege den Magen hinein, laß ihn auf beiden Seiten schön gelb werden, und gib ihn zur Tafel.

Zu diesem Rindsmagen kann man Erbsen geben, welche durchgetrieben werden, oder auch ganz bleiben können: es können auch Kastanien hinein gesteckt werden, nämlich soviel als $\frac{3}{4}$ Pfund, welche zuvor abgeschält, und in 4 Loth Butter oder Schmalz und 2 Loth Zucker schön gelb geröstet werden müssen.

N^o 23. Stockfisch auf einen Fasttag, auf bürgerliche Art.

Für 12 Personen braucht man 8 Stücke Stockfisch. Diese häute ab, schneide sie in der Mitte voneinander, und lege sie in ein lauliches Wasser; wasche sie heraus, gib ihnen ein kaltes Wasser, laß sie 1 Stunde liegen, damit sich der Kalk herausziehe, und setze sie mit kaltem Wasser zum Feuer. Wenn er anfängt zu säumen, so gieß das Wasser ab, gib ihm frisches, auch etwas Salz, und laß ihn nicht länger als 3 Minuten kochen. Setze ihn dann vom Feuer hinweg, schneide 4 große Zwiebeln fein, und röste dieselben in 6 Loth Butter oder Schmalz schön gelb; richte den Stockfisch an, salze und würze ihn, gib die Zwiebeln oben darauf, nebst ein wenig geschnittener Petersilie oder Schnittlauch.

Wohlgemerkt: Statt der gerösteten Zwiebeln kann man auch 12 Sardellen auswaschen, die Gräthe herausnehmen, jene klein hacken, in eben soviel Schmalz oder Butter rösten als die Zwiebeln, und oben darüber geben.

Man kann auch unter den Stockfisch Kartoffeln geben, welche aber zuvor abgekocht und abgeschält, alsdann Scheibchenweise geschnitten, in 6 Loth Butter ein wenig geröstet sind, und also Lagenweise unter den Stockfisch gegeben werden.

N^o 23. Farcirter Stockfisch.

Zum farcirten Stockfisch nimm 6 Stücke, die Haut wird herabgenommen, die Stücke werden in der Mitte entzweigeschnitten, und im laulichen Wasser ausgewaschen. Dann läßt man sie im kalten Wasser 1 Stunde liegen, wie schon gesagt worden ist.

Hierauf wird eines von den 6 Stücken im Salzwasser abgekocht, mit dem Schneidmesser fein geschnitten, sofort nimm 2 Kreuzerbrode, weiche solche im Wasser, drücke sie aus, nebst 2 Zwiebeln und wenigem Petersiliekraut, schneide alles recht fein zusammen, röste es mit 6 Loth Butter, lege das Brod und den zusammengeschnittenen Stockfisch hinein, gib das nöthige Salz, etwas Pfeffer und Muskatennuß dazu, laß solche miteinander auf einer Gluth dünsten, schlage 3 Eier und 3 Eierdotter hinein, und laß es noch ein wenig anziehen. Den Stockfisch lege auf ein sauberes Tuch, damit das Wasser ablaufe, bestreiche eine Tortenpfanne mit 3 Loth Butter, lege die

Hälfte des Stockfisches darauf, salze ihn, gib die Farce dazu, lege oben darauf die andere Hälfte mit wenigem Salz, und zu oberst streue ein wenig Semmelmehl. Nach diesem begieß ihn mit 3 Loth Butter, (wenn man Krebsbutter hat, ist es noch besser) schieb ihn auf $\frac{1}{2}$ Stunde in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß ihn schön gelb werden; dann gib ihn Stückweise auf einer Schüssel zur Tafel.

N^o 25. Linsen mit farcirten Häringen auf einen Fasttag.

Für 12 Personen braucht man 8 Häringe und 1 Pfund Linsen; die Häringe kann man 24 Stunden auswässern, oder wenn man schon gewässerte Häringe hat, so ist es noch besser. Ziehe den Häringen die Haut ab, nimm den Kogen oder die Milch aus, und schneide sie mit dem Schneidmesser fein zusammen. Dann nimm 12 Charlotten und ein wenig Petersilie, schneide solches sehr fein, nimm 6 Loth Butter, laß sie heiß werden, lege die Charlotten sammt den Petersilie hinein, und laß es weich dünsten: dann gib den geschnittenen Kogen oder Milch, auch ein im Wasser eingeweichtes Kreuzerbrod, welches aber ausgedrückt sein muß dazu, 2 Eier und 2 Eiertotter, etwas weniges Salz und ein wenig Muskatennuß, mische dieses alles auf dem Kohlfeuer untereinander, laß die Farce ein wenig kalt werden, zerklappere 2 Eier, bestreiche die Häringe inwendig damit (dieses geschieht deswegen, damit die Farce nicht herauslauft). Dann werden sie eingefüllt, außen wieder mit dem Ei bestrichen, und ein wenig mit geriebenem Brod bestreut. Dann laß 6 Loth Butter in einem Tiegel oder Tortenpfanne zergehen, lege die Häringe hinein, und laß sie 3 Minuten backen, so sind sie fertig.

Die Linsen werden gelesen, sauber gewaschen, und mit 2 Maß Wasser zum Feuer gesetzt. Laß sie dann weich kochen, gib 2 kleine Zweigchen Knoblauch und ein Lorbeerblatt hinein; hernach nimm 5 Loth Schmalz, laß es heiß werden, streue einen Kochlöffel voll Mehl hinein, röste es schön gelb, gieß die weichgekochten Linsen darauf, gib das nöthige Salz und ein wenig gestoßene Muskatblüte dazu, und laß sie noch ein wenig dünsten. Ist es Zeit zum Anrichten, so gib die Linsen auf eine Schüssel. Die Häringe kann man darauf legen, oder besonders geben. Das Fett von den Häringen kann man auf

die Linsen schmälzen, den sie bekommen dadurch einen besseren Geschmack.

N^o 26. Reis mit Kapaunen oder alten Hühnern.

Wasche für 12 Personen 1 Pfund Reis sauber, blanchire ihn, wie schon mehrmal gesagt worden ist; dann gieß kaltes Wasser über ihn, lies ihn sauber, leg ihn in einen Tiegel oder Kastrol, reib ein wenig Muskatennuß daran, auch etwas Salz, gib 1 Zwiebel mit 4 Nägelein besteckt dazu, gieß 1 Maß fette Bouillon darauf, und laß den Reis langsam kochen, bis er weich ist; dann streue ein wenig Schnittlauch oder geschnittene Petersilie hinein.

Die Kapaunen oder alten Hühner werden sauber gepußt, dressirt, ausgewaschen und in einer Fleischsuppe weich gekocht. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm die alten Hühner oder Kapaunen heraus, dressire und lege sie auf eine Schüssel, richte den Reis darüber an, reib noch ein wenig Muskatennuß darauf, und gib es zur Tafel. Für 12 Personen braucht man 2 alte Hühner oder Kapaunen.

N^o 27. Nudeln mit alten Hühnern oder Kapaunen.

Nimm 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl auf ein Nudelbret oder eine Backtafel, schlage 4 Eier und 4 Eierdotter hinein, und mache einen Nudelteig, wie schon mehrmal gelehrt worden ist. Wenn die Nudeln geschnitten sind, so blanchire sie, dann schütte kaltes Wasser über sie ab, lege sie in einen Tiegel oder Kastrol, reib ein wenig Muskatennuß, und streue etwas Salz daran; dann gieß $\frac{3}{4}$ Maß fette Bouillon darüber, nämlich von der Bouillon, worin die alten Hühner oder Kapaunen gesotten worden sind, und laß die Nudeln $\frac{1}{2}$ Stunde langsam dünsten. Ist es Zeit zum Anrichten, so dressirt man die alten Hühner oder Kapaunen, und legt sie auf eine Schüssel, auf welcher die Nudeln darüber angerichtet werden. Man kann auch die Kapaunen oder Hühner besonders geben. Bestreue die Nudeln mit etwas geschnittener Petersilie oder Schnittlauch, und gib sie zur Tafel.

N^o 28. Heidel mit Leberwürsten.

Ließ $\frac{1}{2}$ Pfund Heidel sauber, wasche ihn im kalten Wasser aus, laß von ihm das Wasser ablaufen, lege ihn in einen Tie-

gel oder Kastrol, streue etwas Salz und ein wenig Muskatennuß hinein, gieß $\frac{3}{4}$ Maß gute fette Bouillon darauf, und laß den Heidel langsam kochen, so, daß er dick wird, als ein Kindsbrei. Ist der Heidel aber nicht fett genug, so kann man noch etwas Suppenfett daran geben.

Für 12 Personen kann man 14 Leberwürste nehmen, welche im heißen Wasser gesotten, und alsdann mit 6 Loth Schmalz in einer Backpfanne schön gebraten werden müssen. Ist es Zeit zum Anrichten, so kann man auch das Bratenfett von den Würsten oben auf den Heidel herumgießen; er bekommt dadurch einen besseren Geschmack. Die Würste kann man abgesondert auf einem Teller geben, oder auch auf dem Heidel herumlegen, wie man will.

N^o 29. Baierische Rüben auf hutenische Manier.

Von den Regensburger-Rüben, welche auch in Nürnberg zu haben sind (die einheimischen kochen sich nicht so gut) puße 6 starke Hände voll sauber, und wasche sie im frischen Wasser aus; dann schneide sie länglich in der Mitte voneinander. Nimm 2 Loth Zucker und 4 Loth Schmalz in einen Tiegel oder Kastrol, laß den Zucker etwas braun werden, lege die Rüben hinein, und rühre sie ein paarmal herum; dann schütte die Rüben sammt dem Saft in einen Hafen, und gieß $\frac{3}{4}$ Maß fette Bouillon daran; gib auch 6 Nägelein hinein, laß sie ganz weich kochen, nimm das Fett ab, lege in einen Tiegel 3 Loth Butter und 1 Loth Zucker, laß den Zucker gelb werden, gib einen Kochlöffel voll Mehl hinein, röste aber das Mehl so braun, als wolltest du eine schwarze Karpfsauce machen, gib die Rüben sammt dem Saft hinein, und laß sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

N^o 30. Farcirtes weißes Kraut.

Schneide aus 4 Häuptern Kraut die oberen Dorschen, wasche es im frischen Wasser aus, und laß es einige Walle aufkochen; dann nimm es heraus, schwemme es mit kaltem Wasser ab, breite ein Tuch auf den Tisch, nimm Blätter von den Häuptern herab, und setze 2 oder 3 derselben aufeinander; dann mache eine Farce von 1 Pfund Kalbfleisch, $\frac{1}{2}$ Pfund Nierenfett, schneide dieses alles würfelartig, und lege es in einen Tiegel mit etwas Salz, 2 Zwiebeln und ein wenig Muskatennuß. Laß alles weich werden, schneide es mit dem Schneid-

messer fein zusammen, weiche ein Kreuzerbrod im Wasser drücke dasselbe aus, und schneide es ebenfalls; schlage 4 Eier dazu, und stoße die ganze Masse in einem Mörser fein. Nimm hernach die Farge heraus, theile sie auf die Krautblätter aus, so daß auf eines so viel kömmt, als auf das andere, und rolle es zusammen; dann binde ein jedes mit Bindfaden zusammen, damit es im Kochen nicht auffahre.

Für 12 Personen braucht man 24 Stückchen. Lege sofort in eine Bratpfanne 6 Loth Schmalz und 3 Loth Zucker; wenn er braun ist, lege das fargirte Kraut hinein, und wende es öfters um, damit es schön gelb werde. Dann lege die Stückchen in ein Kastrol oder Tiegel, gieß 1 Maß gute fette Bouillon dazu, und laß es weich dünsten. Hernach nimm es heraus, löse den Bindfaden ab, und lege die Stückchen in ein sauberes Geschirr. An den Saft vom Kraut gieß $\frac{1}{4}$ Maß sauern Rahm, laß 4 Loth Butter in einem Kastrol oder Tiegel zergehen, streue einen starken Kochlöffel voll Mehl darauf, und röste es ein wenig gelb. Dann gieß den Saft mit dem sauern Rahm in das geröstete Mehl, und laß es wohl verkochen; gib ein wenig Salz dazu, und treib die Sauce durch ein Haarsieb an das fargirte Kraut, laß es aber nicht mehr kochen. Ist es Zeit anzurichten, so muß man die übrige Sauce absondert geben. In das weiße Kraut kann man auch Kastanien legen, und statt der Farge kann man auch abgezogene Bratwürste hineingeben.

Ferner kann man eine ganz einfache Brodfarge dazumachen, wie man sie zu einer Kalbsbrust bereitet.

N^o 31. Gebackenes Kraut, oder sogenannter Krausbraten auf Fast- und Fleischtage zu kochen.

Weiche für 4 fr. weißes Brod im Wasser ein, schneide von 3 Krauthäuptern alle Blätter bis auf das Herz herunter, nimm die Rippen u. Dorschen von den Blättern und hacke oder schneide das Kraut recht fein. Mache 12 Loth Butter oder Schmalz in einem Kastrol oder Tiegel heiß, schneide 3 große Zwiebel fein und laß sie darin ein wenig dünsten, lege auch das geschnittene Kraut hinein und lasse es weich dünsten, dann salze es und reibe etwas Muskatennuß hinein. Wenn das Kraut weich ist so mische das im Wasser eingeweichte, aber wieder ausgedrückte Brod dazu, rühre es gut untereinander und laß es noch ein bischen däm-

pfen. Nimm es vom Feuer, schlage 8 Eier darein und rühre alles durcheinander. Dann lasse 12 — 14 Loth Schmalz in einem Ziegel heiß werden und schütte das Angerührte hinein; (doch ist zu bemerken daß das Geschirr nicht zu groß sein darf, damit die Masse 2 starke Finger hoch bleibe), decke es mit einem Deckel zu, lege Kohlen darauf u. laß es oben und unten gelb backen.

Man kann auch diese Masse in einer mit Butter dick bestrichenen Auflaufform oder kleinen Bratpfanne im Ofen backen.

Wenn dieses Kraut auf einen Fleischtag gegeben wird, so kann man $\frac{1}{2}$ U. in klein gewürfelter Form geschnittenen Speck so auch, um es noch besser zu machen $\frac{1}{2}$ U. gesottenen Schinken in kleingewürfelten Stückchen darunter geben.

Zu diesem gebackenen Kraut gibt man durchgetriebene Erbsen, und dient statt eines Gemüses.

N^o 32. Süßes weißes Kraut.

Mit diesen wird wie mit dem Wirsing verfahren, doch streuen manche auch ein wenig Kümmel daran.

N^o 33. Gedämpftcs süßes weißes Kraut.

Zerschneide 8 Häupter weißes Kraut, welches vorher sauber gepußt wurde in 4 Theile, schneide die groben Dorschen heraus, wasche es im kalten Wasser und lasse das Wasser wieder ablaufen. Hernach lege das Kraut in einen Hafen oder anderes Geschirr, übergieße es mit siedenden Wasser u. laß es $\frac{1}{2}$ Stunde stehen. Dann wird das Wasser abgegossen und jedes Viertel von dem Kraut noch 2—3 mal geschnitten. Dies lege in einen Ziegel salze es, und lege 2 Zwiebel jede mit 6 Nelken gespickt zu dem Kraut. Mache $\frac{1}{2}$ U. Schmalz recht heiß und begieße es damit, schütte $\frac{1}{2}$ Maß fette Bouillon darein und laß es auf Kohlen langsam weich dämpfen. Wenn es etwas eingekocht ist stäube einen Kochlöffel feines Mehl hinzu, schwinde es etlichemal herum damit das Mehl nicht knötig werde, auch schütte noch $\frac{1}{4}$ Maß gute Fleischbrühe oder braune Suppe daran. Vor dem Anrichten salze es vollends u. reibe etwas Muskatennuß darauf.

Um es noch besser zu machen schneide $\frac{1}{2}$ U. Speck wie auch 1 U. rohen Schinken in dünne Stückchen, belege den Boden damit, die mit Nelken gespickten Zwiebel darauf, und verfare damit wie gesagt wurde. Statt des Mehls nimm 2 Schöpflöffelvoll Bechamelle dazu, es darf aber nicht herumgeschwenkt werden.

Bei dem Anrichten muß der Speck, Schinken und Zwiebel zurückbleiben, so wird dieses Kraut auf herrschaftliche Art gekocht.

N^o 34. Sauerkraut mit Hechte und Austern,
herrschaftlich.

Das Sauerkraut wird wie schon gesagt wurde in der nämlichen Menge abgefotten und auf diese Art wie beim Hechtkraut erinnert wurde, fertig gekocht. Dann werden 3 \mathcal{L} . Hechte im Schmalz gebacken, wenn sie kalt sind die Hälfte ausgegräthet u. in Stücke zerrissen, die andere Hälfte wird für 12 Personen etwa in 14 Stückchen zerschnitten. Die ganzen Stückchen vom Hecht werden einbornirt, und vor dem Anrichten in $1\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz gebacken. Dann wird in einer Schüssel mit einem vom gebrühten Teig aufgesetzten Reif eine Lage etwa eines Fingers hoch Sauerkraut gethan, und oben darauf mit dem zerzupften Hecht und mit 12 Austern belegt, dann wieder Kraut darauf, so wird 3mal damit fortgefahen. Die letzte Lage bestreue mit geriebenen Semmelmehl und begieße es mit 3 Loth zergangener Butter, stelle es hernach in einen heißen Backofen oder in eine Röhre, bis es oben eine schöne gelbe Farbe bekommt.

Statt der Austern können auch Krebschwänze genommen und mit Krebsbutter statt der andern Butter begossen werden. Bei dem Anrichten belege das Kraut mit den ausgebackenen Hechten, und gib es heiß zur Tafel.

Anmerkung. Wenn in einer Schüssel von Zinn oder Porzellan Steingut ic. etwas im Ofen oder auf Kohlen gebacken wird, muß man auf das Blech worauf die Schüssel gestellt wird 2 Finger hoch Salz legen, und die Schüssel darauf stellen.

N^o 35. Sauerkraut mit Heringen auf einen Fasttag, bürgerlich.

Nimm soviel Sauerkraut wie schon gesagt wurde, und siede es eben so ab, dann schneide 4 Zwiebel fein, laß sie in $\frac{1}{4}$ Pfd. Schmalz ein wenig gelb werden, streue einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in das Schmalz und röste es ein wenig mit den Zwiebeln, lege das Kraut welches zuvor abgeschüttet ist auf dieselben, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe wie auch $\frac{1}{2}$ Maß Wein dazu, und laß es langsam dünsten bis es ganz kurz ist, d. i. der Saft ganz eingekocht ist.

Zu diesem Kraut gib 6 Heringe welche Tags zuvor ausgewässert wurden, ziehe die Haut von selbigen, nimm die Milch oder Rogen heraus und schneide sie länglich von einander. Laß alsdann 6 Loth Butter oder Schmalz in einer Tortenpfanne oder Ziegel heiß werden, lege die Heringe hinein und laß sie langsam fertig werden, welches in 3 Minuten geschehen kann. Das Fett von den Heringen gib an das Sauerkraut damit es noch besser werde.

Willst du anrichten so lege die Heringe auf dem Kraut herum, und gib sie zum Tisch.

Es können auch gebackene Hechte dazugegeben werden, man schuppt 3 \mathcal{L} . Hechte und wäscht sie sauber ab, nimm das Eingeweide aus und macht 14 oder 16 Portionen, salzt sie, läßt solche $\frac{1}{2}$ Stunde im Salz liegen und trocknet sie mit einem Tuch ab.

Dann zerrühre 3 Eier, tunke die Hechte hinein, wende sie im Semmelmehl öfters um damit viel Brod daran hängen bleibe, und backe sie in $1\frac{1}{2}$ Pfd. Schmalz schön gelb.

Ebenso kann man auch mit Karpfen und anderen Fischen verfahren, und sie zu diesem Kraut geben, sowie auch Bücklinge (Bückinge oder geräucherte Heringe).

N^o 36. Gefüllte Kohlrabistücke, bürgerlich.

Schäle 24 mittelere Kohlrabistücke sauber ab, dann siede sie im Salzwasser halb weich, wasche sie im kalten Wasser wieder aus, schneide sie in der Mitte entzwei, und höhle beide Theile aus, doch so, daß du sie nicht ganz durchschneidest. Dann fülle sie mit einer Fülle die du für angemessen findest (wie bei den Einlagen in die Suppe zu ersehen, oder wie noch mehrere in diesem Kochbuche zu finden sind). Lege sie wieder aufeinander, binde sie zusammen und koche sie in 1 Maß Fleischbrühe. Wenn sie bald weich sind röste einen Kochlöffelvoll Mehl in 4 Loth Butter schön gelb, salze es, reibe etwas Muskatennuß dazu, und gib es zu den Kohlrabistücken.

Man legt sie auch wenn sie in einer Fleischbrühe weich gesotten sind auf eine Schüssel heraus, schneidet sie in Viertel u. macht eine Butterbrühe darüber, wie bei der Sellerie geschehen ist.

N^o 37. Gefüllte Zwiebeln, bürgerlich.

Schäle 18 Zwiebeln von der größten Gattung, und koche sie in gesalzenen Wasser weich. Dana nimm sie aus dem Wasser, laß dieses ablaufen, schneide sie oben ein wenig gleich, und nimm

das Innere bis auf 3 — 4 Schalen heraus. Fülle sie nachher mit Fleisch- oder weißer Brodfülle wie schon beym Kraut erwähnt wurde. Oder mache folgende Fülle: drücke das Wasser aus dem Innern, welches du von den ebengenannten gesottenen Zwiebeln genommen hast, hacke oder schneide diese zusammen, rühre zu 18 Zwiebeln ohngefähr 6 Loth Butter mit 4 Eiern ab, und gib die gehackten Zwiebeln wie auch 1 fr. Brod, welches zuvor in Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt wird nebst den nöthigen Salz dazu. Mache dieses alles recht untereinander, und fülle die ausgehöhlten Zwiebeln damit. Bestreiche sohin ein Blech oder flaches anderes Geschirr mit 4 Loth Butter, lege die Zwiebeln darein, bedecke sie mit einem mit Butter bestrichenen Papier, und stelle sie in einen Backofen. Sie dürfen wohl etwas gelb werden.

Dann mache folgende Brühe daran: röste einen Kochlöffel voll Mehl in 4 Loth Butter ganz gelb, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Fleischbrühe daran, gib auch ein wenig Schinken, wenn du solchen vorrätzig hast, dazu, und laß ihn mitkochen. Streue dann ein wenig Muskatblüte und Salz darein, und sollte die Sauce noch zu weiß sein, so kann noch ein wenig Zucker hierzu verwendet werden. Nimm nun die Zwiebeln von dem Geschirr, auf welchem sie gebacken worden sind, lege sie auf eine andere Schüssel, daß das Fett davon komme, und richte die Sauce durch ein Haarsieb darüber an. Man kann auch 3 Eierdotter verkläppern, und an die Sauce rühren.

N^o 38. Linsen mit Bratwürsten, herrschaftlich.

Gieß 1 Pfund Linsen, wasche sie sauber, setze sie mit 2 Maß Wasser zum Feuer, und laß sie halb weich werden. Nimm 2 Zwiebeln, ein wenig Petersilie, schneide alles recht fein zusammen, laß 4 Loth Butter in einem Tiegel oder Kastrol heiß werden, lege das Zusammengeschnittene hinein, röste es weich, und gieß die Linsen in einen Seier, damit das übrige Wasser ablaufe; dann schütte sie zu den gerösteten Zwiebeln und der Petersilie, gib $\frac{1}{2}$ Maß fette Bouillon daran nebst Salz, etwas Muskatennuß, ein Zweigchen klein geschnittenen Knoblauch, und laß die Linsen ganz weich dünsten.

Für 12 Personen braucht man 14 Bratwürste. Diese werden sauber ausgewaschen, in Suppenfett oder heißes Schmalz eingetunkt, und auf dem Rost gebraten. Man kann sie auch auf einer Tortenpfanne mit 4 Loth Butter braten. Ist es Zeit

anzurichten, so gibt man die Linsen auf eine Schüssel, legt die Bratwürste darauf herum, und gib sie zur Tafel.

N^o 39. Farcirter Wirsing mit Farce von Bratwürsten.

Neuße von 8 Häuptern Wirsing die äußeren Blätter ab, schneide die Dorschen aus, und wasche ihn sauber; laß ihn einige Walle aufkochen, nimm ihn heraus, schwemme ihn mit kaltem Wasser ab, lege ein sauberes Tuch auf eine Backertafel oder einen Tisch, und theile die Blätter aus, wie schon bei dem farcirten Kraut oben gesagt worden ist. Dann nimm 6 rohe Bratwürste, ziehe die Haut herab, weiche 2 Kreuzerbrode im Wasser, drücke dieselben aus, lege die abgezogenen Würste und Brode in einen Mörser nebst 3 Eiern, ein wenig Salz und fein gestoßener Muskatennuß. Darauf nimm die Masse heraus, theile sie auf den Wirsing aus, damit jedes Blatt so viel bekomme, als das andere; rolle es zusammen, wie das weiße Kraut, und binde es eben so mit Bindfäden; koche es auch so, nur mit dem Unterschied, daß man keinen sauern Rahm dazu nimmt.

Dazu kann Kalbskarbonnade gegeben werden; auch halb geräucherte Zungen oder auch geräucherte Spanferkel.

N^o 40. Weiße Bohnen mit farcirten Häringen.

Ließ 1 $\frac{1}{2}$ Pfund weiße Bohnen, wasche sie sauber, setze sie mit 2 $\frac{1}{2}$ Maß Wasser zum Feuer, und laß sie 1 Stunde kochen. Dann schneide 2 Zwiebeln und ein wenig Petersilie sehr fein zusammen; laß 6 Loth Butter in einem Tiegel oder Kastrol heiß werden, röste das Zusammengeschnittene, und lege die Bohnen ohne Wasser darein nebst etwas Salz, $\frac{1}{4}$ Maß Erbsenbühse und ein wenig Muskatennuß. Ferner nimm 3 Loth Schmalz oder Butter in ein Kastrol, laß es heiß werden, gib einen kleinen Kochloffel voll Mehl hinein, röste es ein wenig gelb, gib die Bohnen sammt dem Saft dazu, und laß sie langsam dünsten. Ist es Zeit anzurichten, so gieß das Fett, worin die Häringe gebraten sind, oben darauf. Die Häringe werden zubereitet, wie bei den Linsen. Man kann auch die Häringe ohne Farce dazugeben nach Belieben.

N^o 41. Portulak mit kleinen Filets oder Fricandeau als ein Entremet (zum Einschieben).

Nimm 4 starke Hände voll Portulak, wasche ihn sauber, laß ihn im Salzwasser einige Stüde aufwallen, und wasche ihn nochmal in frischem Wasser aus. Dann gib in ein Kastrol 4 Loth Butter, eine ganze Zwiebel und das nöthige Salz nebst ein wenig Muskatennuß. Wenn die Butter heiß ist, gib den Portulak hinein nebst $\frac{1}{2}$ Pfund rohen Schinken, wenn du einen hast; laß ihn ein wenig dünsten, und gib einen starken Schöpflöffel voll Coulis dazu. Solltest du aber keine Coulis haben, so nimm einen Kochlöffel voll Mehl, stäube es an den Portulak, gieß $\frac{1}{2}$ Maß gute fette Bouillon daran, und laß sie kochen, bis die Sauce kurz ist. Setze ihn hernach auf die Seite, bis es Zeit ist anzurichten.

Die Filets von Kalbfleisch mache auf folgende Art: Nimm 6 Pfund Kalbschlegel, nämlich den inneren Theil, welchen man Fricandeau nennet; dieses mache zurecht, als wolltest du ein Fricandeau machen. Schneide das Kalbfleisch in der Breite und in der Mitte von einander, spicke hernach diese 2 Stücke sauber mit $\frac{3}{4}$ Pfund Speck lege sie in ein frisches Wasser, setze sie auf das Feuer, und laß sie etliche Walle aufkochen, damit sie schön weiß werden. Schneide hernach von diesen 2 Stücken 14 Filets. richte sie in eine Braise, daß heißt: nimm 1 $\frac{1}{2}$ Nierenfett, schneide es würfelartig in ein Kastrol oder Ziegel, gib $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 3 in Scheibchen geschnittene Zwiebeln, 2 länglich geschnittene Petersilienwurzeln, ein Lorbeerblatt, das nöthige Salz, 12 Nägelein und eine Prise Kardomomen. Gieß $\frac{1}{2}$ Maß gute Fleischbrühe daran, und laß es untereinander kochen; richte hernach deine Filet schön hinein, und laß sie langsam weich dünsten. Wenn es Zeit ist anzurichten, so nimm die Filets heraus auf ein sauberes Tuch, damit das Fett davon komme. Setze 4 Loth Glace nebst 1 Loth Krebsbutter auf eine kleine Gluth, lege die Filets hinein, und laß sie schön glaciren. Laß den Portulak noch einmal aufkochen, legire ihn mit 6 Eierdotter, drücke den Saft von 2 Zitronen daran richte ihn an in einen Topf oder eine Schüssel, lege die glacirten Filets von Kalbfleisch darauf, und gib ihn so zur Tafel.

Anmerkung. In dieser übergebliebenen Braise kann auf die Nacht oder den anderen Tag ein Fleisch oder Geflügel

zu einem Ragout gedämpft werden; man gießt nur $\frac{1}{4}$ Maß frische Bouillon daran.

N^o 42. Portulak auf eine andere Art.

Richte die nämliche Portion auf die nämliche Art zu, wie schon gemeldet worden ist. Wenn er abgessotten ist, thue statt des Mehls einen Schöpflöffel voll Coulis dazu; diesen darfst du aber nicht mit Eier legiren, auch keinen Zitronensaft daran drücken. Du kannst auch statt der Filets von Kalbfleisch ein grillirtes Fleisch oder gebackene Hühner und Küheuter, auch von den angemerkten kleinen Würstchen dazugeben.

N^o 43. Gemüse auf niederländer Art.

Nimm 4 Hände voll grüne Zwergfaselen (Bohnen), schneide an beiden Enden die Spitzen ab, und ziehe den Faden herunter. Siede sie in schon kochendem Wasser mit Salz halb weich, und wasche sie hernach im kalten Wasser wieder aus, damit sie schön grün bleiben. Schneide eine kleine Hand voll Petersiliekraut, ein wenig Bertram und etwas Thymianblätter nebst 6 Charlotten fein zusammen, mache 6 Loth Butter in einem Kastrol oder Siegel heiß, lege die Kräuter hinein, laß sie ein wenig dünsten, streue einen Kochlöffel voll Mehl daran, und wenn das Mehl gelb werden will, so schütte die Bohnen auch hinein, rühre sie um, streue das nöthige Salz nebst ein wenig Muskatennuß, eine Prise weißen Pfeffer, Zucker, so viel eine wälsche Nuß austrägt, daran, fülle es mit $\frac{1}{2}$ Maß guter Suppe auf, und koche die Bohnen, aber nicht zu weich. Dann nimm so viele schöne junge gelbe Rüben, als du erachtest nöthig zu haben, schneide die auswendige Rinde, statt dieselben zu schaben, schön ab, und schneide sie länglich. Laß in einem Kastrol 6 Loth Butter heiß werden, lege die Rüben hinein, und laß sie zugedeckt gelinde dämpfen; rühre sie aber nur nicht herum, sondern schwänke dieselben nur öfters. Wenn sie ein wenig gedünstet haben, gib $\frac{1}{2}$ Maß gute Suppe daran, laß sie d. i. wohl einkochen, und streue ein wenig Muskatennußblüte hinein. Wenn die Bohnen und Rüben fertig sind, stelle sie auf ein wenig Kohlen, damit sie heiß bleiben. Dann schneide von 6 nicht gar zu großen Karfiolstauden von gleicher Größe die Stengel kurz ab, puße sie sauber, koche sie im Salzwasser halb weich, und lege sie hernach in einen Seiber, damit

alles Wasser davon ablaufe. Rühre hierauf unter 6 Loth Butter einen Kochlöffel voll fines Mehl, wie auch etwas Muskatblüte und Salz, gib $\frac{1}{2}$ Maß gute Suppe daran, und laß es mit der Butter und dem Mehl verkochen, lege die Karfiolstauden hinein, laß sie darin vollends weich werden, und halte sie hernach warm. Wenn es Zeit ist anzurichten, so werden alle 3 Gemüse heiß gemacht, auf die Schüssel, welche zur Tafel gegeben wird, richte in die Mitte den Karfiol fest aneinander, setze auf die eine Seite die Bohnen, und auf die andere die gelben Rüben; dann wird von allen 3 Gemüsen die übriggebliebene Sauce, eine jede über das Gemüse gethan, in welcher es gekocht worden ist. Nimm hernach eine geräucherte und weich abgekochte Rindszunge, schneide sie in dünne Scheibchen, stich mit einem Ausstecher runde Stücke in der Größe eines halben Laubthalers davon aus, und mache von den ausgestochenen Stückchen einen Kranz herum.

N^o 44. Farcirter Laktuk (Lattich) Salat.

Nuße 7 Stauden Salat, und blanchire ihn in einem großen Geschirr mit vielem Wasser, welches zuvor kochen muß. Dann nimm ihn heraus, und laß ihn auf einem sauberen Tuch ablaufen; farcire ihn hernach mit der schon beschriebenen Kalbsfarce, binde ihn, daß er schön beysammen bleibe; richte eine Braise zusammen, wie bei No 40. zu ersehen ist, und laß ihn in derselben kochen, bis er gelinde ist. Hernach nimm ihn heraus auf ein sauberes Tuch, damit das Fett davon komme; richte ihn sauber in einen Topf oder Schüssel an, und gib ein Paar Anrichtlöffel gute Schü darüber, oder statt der Schü den Saft von der Braise, wenn das Fett alles sauber abgenommen ist.

N^o 45. Laktuk auf eine andere Art.

Blanchire 8 Stauden Laktuk, wie bei dem Vorhergehenden ist gesagt worden; lege ihn hernach in frisches Wasser, und drücke ihn aus, schneide die großen Dorschen davon, das Andere schneide mit dem Schneidmesser in kleine Stücke, lege 6 Loth Butter in ein Kastrol oder Ziegel, laß sie heiß werden, gib eine fein geschnittene Zwiebel hinein, laß sie ein wenig dünsten, gib den Laktuk dazu, und laß ihn bei einem gelinden Feuer ebenfalls dünsten. Salze ihn, und reib ein wenig Muskat-

nuß daran, gieß $\frac{1}{4}$ Maß fette Fleischbrühe dazu, und laß ihn so langsam einkochen. Vor dem Anrichten gib 4 Loth Butter in ein Geschirr; wenn sie heiß ist, rühre einen Kochlöffel feines Mehl darunter, gib $\frac{1}{4}$ Maß Schü oder gute Fleischsuppe daran, laß es miteinander verkochen, und seihe es durch ein Haarsieb an den Laktuk. Laß ihn vor dem Anrichten noch aufkochen, und salze ihn vollends. Wenn du ihn noch besser haben willst, so kannst du Glace in der Größe eines halben Eies daran geben, damit kochen lassen, ihn für ein Gemüse geben, und mit einer grillirten Lammbrust oder Karbonnadestückchen garniren.

Anmerkung. Auch kannst du ihn für ein Nachtgemüse mit schön geschnittenem weißen Brode im Schmalz gebacken garniren.

N^o 46. Blau- oder Winterkohl, bürgerlich.

Für 12 Personen nimmt man 13 — 14 schöne Stauden Kohl, schneidet die Blätter vom Stocke herunter, streift sie vom Stengel ab, pußt das Gelbe und Unreine sauber hinweg, und wäscht das Brauchbare einigemal in frischem Wasser; läßt dann das Wasser ablaufen, und setzet es mit siedendem Wasser und dem nöthigen Salz zum Feuer, bei welchem es so lange kochen muß, bis es weich ist. Hierauf gießt man es in einen Seiher oder Sieb, damit das Wasser davon ablaufe; schüttet nachher kaltes Wasser daran, und drückt es mit den Händen fest aus; worauf man den gesottenen und ausgedrückten Kohl mit dem Schneidmesser nicht gar fein hacket oder zerschneidet. Hernach nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter oder Schmalz in einen Tiegel oder Kastrol, röstet in selbigem 2 Kochlöffel voll Mehl ganz gelb, gibt den gehackten Kohl hinein, setzet ihn auf Kohlen, und röstet den Kohl noch ein wenig damit. Gießt dann 1 Maß fette Fleischbrühe daran, reibt auch ein wenig Muskatennuß hinein, und läßt es noch $\frac{1}{2}$ gute Stunde zusammenkochen. Man vergesse aber nicht, den Kohl öfter umzurühren, sonst könnte er anbrennen. Macht man diesen Kohl mit Fleischbrühe, so wird er um so besser, wenn man einen Löffel voll Gänsefeschmalz oder ein wenig Bratenbrühe daran gibt. Kocht man ihn aber an einem Fasttag, so nimmt man statt der Fleischsuppe Erbsenbrühe, und $\frac{1}{2}$ Pfund Butter oder Schmalz; denn der Kohl ist ohnehin sehr hart, und verlangt deswegen mehr Fett oder Schmalz. Kastanien, welche zuvor gebraten, oder im Wasser

abgesotten werden müssen, und $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten unter den Kohl gemischt werden, machen denselben auch gut. Der Kohl muß aber immer ganz dick gekocht werden, das heißt: er darf nicht zu viel Saft haben.

N^o 47. Blau- oder Winterkohl gedämpft.

Bereite denselben, wie im vorigen Aufsatz gesagt worden ist. Gieß nachher siedendes Wasser daran, decke ihn zu, und stelle ihn $\frac{1}{2}$ Stunde zum Feuer. Dann drücke ihn wieder fest aus, hacke oder zerschneide ihn ein wenig, und gib nebst 3 klein geschnittenen Zwiebeln denselben in einen Tiegel oder Kastrol, salze ihn, gieß sofort $\frac{1}{4}$ Pfund heiß gemachte Butter oder Schmalz darüber, fülle ihn mit 1 Maß fetter Suppe auf, und laß ihn so lange dämpfen, bis er weich ist. Streue alsdann einen Kochlöffel voll Mehl darauf, schüttele ihn wohl um, und laß ihn noch eine Weile dämpfen. Um den Kohl noch besser zu machen, können statt des Mehles 2 Schöpflöfel voll von der angelegten Coulis daran gegeben werden.

Man kann auch 1 Pfund gesottener und abgeschälter Kastanien $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten dazu legen, und damit kochen lassen. Ist er nun zum Anrichten fertig, so können auf demselben schön geschnittene Stückchen von einer abgesottene n durren Zunge oder vom durren Fleisch herumgelegt werden.

N^o 48. Artischocken auf dem Roste auf eine andere Art.

Für 12 Personen sind 24 Artischocken nothwendig. Wenn du solche ausgewaschen und gepußt hast, so siede sie im Salzwasser nicht gar gelinde ab. Schneide 12 Charlotten mit Petersilie und ein Zweigchen Knoblauch fein, streue es in die Artischocken mit etwas Salz, gieß heißes Provenceröl oder 6 Loth Butter hinein, lege sie auf den Rost, und laß sie braten. Ehe du sie anrichtest, drücke den Saft von 2 Zitronen hinein, und gieß eine obere Kaffeschale voll guter brauner Schü dazu.

N^o 49. Gelbe Rüben zuzubereiten.

Schneide 28 gelbe Rüben klein, wie grobe Nudeln, eines halben Fingers lang. Lege eine Zwiebel mit etwas feingeschnittenen Petersiliekraut in ein Geschirr mit 6 Loth Butter oder gu-

tem Fett, laß es auf dem Feuer etwas dünsten, gib die gelben Rüben dazu mit Salz und etwas Hülenkraut, und laß sie dünsten. Man kann auch ein halbgesottenes Schafffleisch oder ein gefelchtes (geräuchertes) Fleisch in kleinen Stückchen dazugeben, und damit dünsten lassen. Zuletzt stäube einen Kochlöffel voll Mehles daran, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Fleischbrühe dazu, und laß sie einkochen.

N^o 50. Weiße Rüben gedünstet, bürgerlich.

Schäle die Rüben sauber, und schneide sie kleingewürfelt. Gib in ein Geschirr 2 Loth Zucker mit 6 Loth Butter oder gutem Fett, laß den Zucker braun werden, gib die Rüben roh dazu, wenn sie von einer guten Art sind, wo nicht, so müssen sie ein wenig im Wasser gesotten werden. Salze sie, gib auch nach Belieben Fleisch dazu, laß die Rüben langsam dünsten, bis sie schön gelb werden; stäube nachher einen kleinen Kochlöffel voll Mehl daran, gebe $\frac{1}{2}$ Maß Fleischbrühe dazu, und laß sie einkochen.

Wohlgemerkt: die weißen Rüben können auch auf die Art, wie die gelben geschnitten werden. Man kann auch Lammfüße, welche zuvor abgesehen werden, in Stückchen geschnitten darunter geben.

N^o 51. Baiersche Rüben nach hiesiger Art, bürgerlich.

Schäle oder schabe 24 — 30 bairische Rüben ab, schneide sie eines guten halben Fingers lang und eines halben Fingers dick, und wasche sie aus. Dann lege in einen Tiegel oder Kastrol 6 Loth Schmalz und 3 Loth Zucker, laß den Zucker etwas gelb werden, lege dann die Rüben hinein, und gib etwas Salz und $\frac{1}{2}$ Maß fette Bouillon dazu.

Macht man sie auf einen Fasttag, so nimmt man statt der Bouillon Erbsenbrühe, und noch 2 Loth Schmalz mehr, als zuvor. Sind die Rüben weich und kurz (so daß nicht viel Saft mehr daran ist) gedämpft, so stäube einen Kochlöffel voll Mehl daran, und mache es untereinander. Gib noch $\frac{1}{4}$ Maß Schü oder Bouillon dazu, und laß es noch ein wenig einkochen. Statt des Mehles kann man von der angelegten Coulis daran geben, so werden die Rüben noch besser. Zu dem Gemüse

kann man Schinken als Beilage geben, auch Schweinkarbnade wie auch halbgeräuchertes Hammelfleisch.

N^o 52. Spargel auf bürgerliche Art.

Nimm für 12 Personen 6 Bund Spargel, nachdem sie groß oder klein sind, vom großen hast du mit 3 Bund auch genug. Schabe denselben unten ab, schneide ihn gleich, wasche und binde ihn wieder zusammen. Dann gib den Spargel in das in einer Pfanne siedend gemachte Wasser, salze es, und laß ihn aufwallen, daß er aber ja nicht zu weich werde; gieß dann das Wasser wieder ab, lege den Spargel in eine flache Schüssel, decke denselben zu, und setze die Schüssel auf ein Geschirr mit heißem Wasser, damit der Spargel warm bleibe. Dann wird folgende Brühe daran gemacht: rühre nämlich in einem Pfännchen 4 Eierdotter und 4 Loth Butter mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl an. Gieß zuerst ein wenig frisches Wasser daran, weil sonst die Brühe gerne gerinnt; dann schütte $\frac{1}{4}$ Maß siedige Fleischbrühe nach und nach dazu, drücke den Saft von einer halben Zitrone hinein, reib ein wenig Muskatblüte daran, und laß es unter starkem Rühren auf dem Feuer aufkochen. Dann gieß es über den Spargel, doch so, daß die Brühe nur über das Grüne reiche.

Man kann auch die Karfiolbrühe ohne Eierdotter über diesen Spargel machen.

N^o 53 Gemüse von Spargel auf eine andere Art.

Brich grünen oder kleinen Spargel, so weit er grün ist, ab, schneide ihn in gliedlange Stückchen, und laß ihn, nachdem du ihn sauber gewaschen, in einem Tiegel oder Kastrol mit 4 Loth Butter und ein wenig feingeschnittener Petersilie dämpfen. Ist dieses geschehen so streue einen Kochlöffel voll Mehl darauf, schüttle es etlichemal um, gib Salz und ein wenig Muskatblüte daran, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Fleischbrühe dazu, und laß es miteinander kochen. Wenn es bald weich ist, so gießt man ein Paar Löffel voll süßen Rahm daran. Vor dem Anrichten verfläppert man 4 Eierdotter, rühret etwas von der Brühe daran, gießt es sodann wieder an den Spargel, und trägt ihn auf den Tisch.

Man kann junge Hühner und Tauben zu diesem Gemüse geben. Die Tauben werden vorher auf die Art, als wenn man

sie braten wollte, zugerichtet, sodann in Butter mit einer Zwiebel und etwas Salz gedämpft. Wenn sie bald weich sind, so läßt man sie noch ein wenig mit dem Spargel kochen. Dies muß aber geschehen, ehe man den Rahm an den Spargel gibt.

N^o 54. Artischocken zuzubereiten.

Schneide an 24 Artischocken unten am Boden das Grüne hinweg, wie auch die obersten Spitzen der Blätter. Mache dann in einer Pfanne das Wasser siedend, salze es, und laß die hineingelegten Artischocken darin weich kochen. Gib aber Acht, daß die Artischocken schön ganz bleiben. Gib sonach von 6 Loth Butter in jede Artischocke etwas nebst ein wenig geriebener Muskatennuß, und fülle dieselben mit Nachstehendem: Siede nämlich 2 Priesen in gesalzenem Wasser ab, ziehe die äußere Haut davon, und zerschneide die Priesen zu ganz kleinen Stückchen. Hat man Lebern von jungen Hühnern, so können auch solche nebst abgesottene und zerschnittene Morcheln dazu genommen werden. Dieses mischt man untereinander, füllt die Artischocken damit aus, legt, wie oben gesagt worden ist, 6 Loth Butter und etwas Muskatennuß dazu, und läßt die gefüllten Artischocken in 6 Loth Butter oder $\frac{1}{2}$ Maß guter weißen Bouillon aufkochen.

Wenn man eine Krebsbrühe an die Artischocken machen will, so können die Krebschwänze zerschnitten zu der Fülle genommen werden. Man kann auch etliche gelbe Rüben ganz klein gewürfelt schneiden, in gesalzenem Wasser weich sieden, und mit dem Obigen in die Artischocken füllen.

N^o 55. Gefüllter oder fargirter Salat.

Schneide von 5 großen Stauden, die schöne Häupter haben, die Wurzeln und die äußeren unreinen Blätter davon ab, und laß den Salat, der vorher gewaschen wird, in siedendem Wasser nur einen Wall kochen. Lege ihn hernach in ein kaltes Wasser, und drücke ihn mit beiden Händen aus. Man muß aber darauf sehen, daß man die Blätter nicht zerreiße. Dann legt man die Salatstauden auf ein Nudelbret, breitet alle Blätter auseinander, schneidet das innere Gelbe heraus, drückt dasselbe noch einmal aus, und hacket oder schneidet es mit dem Schneidmesser nebst 2 Zwiebeln ganz fein. Laß hernach 5 Loth Butter zergehen, dämpfe das Geschnittene darin,

verkläppere 4 Eier, gieß sie an das Gedämpfte, und rühre es wohl untereinander. Dann gib 1 fr. Brod, welches vorher im Wasser eingeweicht und wieder ausgedrückt wurde nebst Salz u. Muskatblüthe dazu, schlage noch 4 Eierdotter daran damit der Teig nicht auseinanderlaufe, und rühre alles durcheinander. Dann lege in jedes auseinandergelegte Salathaupt etwas von der Fülle schlage die Blätter ordentlich darüber zusammen, binde sie, und lege sie in einen Ziegel oder Kastrol daß sie fest aneinander liegen; gieß $\frac{1}{2}$ Maß gute Fleischbrühe dazu u. laß sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten knete in 4 Loth Butter 1 Kochlöffelvoll Mehl; und gib diese Butter zu den Gekochten, damit die Brühe dick werde. Oder man kann auch das Mehl in Butter rösten und darangeben.

Man kann zu dieser Fülle auch eine Krebsbutter machen. Beym Anrichten werden die Bindsäden, mit welchen der Salat gebunden war hinweggenommen.

N^o 56. Gefüllte Selleriewurzel.

Solche Wurzel braucht man 14 für 12 Personen. Sie werden gepuht u. soviel als möglich rund geschnitten, oben aber läßt man das Innere vom Kraut stehen, schneidet einen Deckel davon ab, höhlet die Wurzel aus und siedet sie im Salzwasser weich, füllet sie sodann mit einer von den schon beschriebenen Fleisch- oder Brodfüllen; oder mache eine besondere Fülle von 4 Paar Kalbsprießen oder 2 Kalbseutern mit einer Handvoll Morcheln, schneide dieselben ganz klein, dämpfe sie in vier Loth Butter, gib Salz und Muskatblüthe dazu und fülle es in die Wurzeln. Mache dann den abgeschnittenen Deckel darauf, binde einen Faden darüber, und setze die gefüllten Wurzel in ein flaches Geschirr.

Die dazu gehörige Sauce mache wie folgt: nimm 3 Loth Butter mit einem Kochlöffelvoll Mehl in ein Kastrol, mache es untereinander, gib $\frac{1}{2}$ Maß gute Bouillon, etwas Salz u. Muskatblüthe dazu und laß es wohl verkochen, seihe die Sauce durch ein Sieb über die gefüllten Wurzel, mit welchen du sie fertig kochen läßt.

N^o 57. Hoshpot mit Bechamelle, herrschaftlich.

Puße und wasche 8 Pastinate = 8 weiße 8 gelbe u. 8 bayerische Rüben, 4 große Sellerie- und 8 große Petersilienwurzel,

auch 4 Kohlrabistücke, dann schneide sie in kleine Stückchen eines halben Fingers lang und eines kleinen Fingers dick, (man kann auch die Wurzeln ausbohren oder nach anderer beliebigen Facon schneiden, dann braucht man mehr Wurzel) lasse aber jede Sorte allein; auch wird jedes allein blanchiret d. i. einigemal aufgekocht, dann abgegossen und mit kaltem Wasser abgeschwemmt.

Dann nimm 6 Loth frische Butter nebst 2 Loth Zucker in einen Tiegel oder Kastrol, der Zucker darf aber nicht gelb werden. lege die blanchirten Wurzeln hinein, gib $\frac{1}{2}$ Maß gute weiße Bouillon dazu, und laß sie ganz kurz (d. i. bis auf wenigen Saft eindampfen. Wenn sie weich sind gib $\frac{1}{2}$ Maß von deinen Beschmelle darauf, laß es aber nicht mehr kochen; salze sie vollends u. reib ein wenig Muskatennuß hinzu. Man kann auch kleingeschnittenen gekochten Schinken daruntergeben. Zu diesem Gemüse kann man auch die schon beschriebenen Gefrösewürste geben, auch ein halbgeräuchertes Spanferkel.

Wohl gemerkt, unter diesen Hospot kann man auch Spargel geben wenn es welchen gibt, auch grüne Erbsen so wird er noch besser. Doch muß der Spargel im Salzwasser abgekocht erst bei dem Anrichten daruntergegeben, und nur ein wenig damit aufgekocht werden, sonst verlöre er die Farbe und würde sich verkochen.

N^o 58. Grüner Pflückspargel mit Kernerbsen.

Puze 4 Bund Pflückspargel, und brich ihn ab, so weit er sich brechen läßt; denn das andere ist nicht zu gebrauchen, weil es hart ist. Gib in ein Kastrol 6 Loth Butter und 2 Loth Zucker, laß den Zucker ein wenig angehen, gebe 3 starke Hande voll Kernerbsen, welche aber zuvor gepußt und gelesen sein müssen, hinein, und laß sie ganz weich dünsten. Der abgebrogene Spargel wird im Salzwasser weich blanchirt, und zu den Kernerbsen gegeben; gieß einen Schöpflöffel voll Beschmelle daran, laß es noch einige Minuten dünsten, und zuletzt gib noch das nöthige Salz und Muskatennuß dazu.

Man kann auch gebackene Kälberfüße dazugeben, auch kleine Busösen von Gefröse oder Kalbshirn.

N^o 59. Kartoffelgemüse, bürgerlich.

Schäle etwa 30 Kartoffeln, schneide eine jede in 4 oder 6 Theile, wasche sie sauber aus, lege sie in einen Hasen oder

Kastrol nebst dem nöthigen Salz und etwas Ingwer. Gib eine Petersilie - auch eine Selleriewurzel und etwas Poree, welches alles zuvor gepuht, gewaschen und in kleine Stücke geschnitten sein muß, dazu. Dann gieß 1 Maß guter fette Bouillon daran, und laß es weich kochen, aber du mußt nachsehen, daß es nicht verkoche. Schneide dann 4 große Zwiebeln klein, und röste dieselben in 6 Loth Schmalz schön gelb; wenn die Kartoffeln angerichtet werden, so streue die Zwiebeln sammt etwas Petersilie oben darauf.

Dazu kann man weichgesottenes Lammfleisch auch Bratwürste geben. Nach Göttinger Manier kann man statt der Zwiebeln $\frac{1}{2}$ Pfund Speck ganz klein würflich schneiden, denselben schön gelb rösten, und darüber geben.

N^o 60. Kartoffeln auf eine andere Art, herrschaftl.

Wasche eben so viel Kartoffeln, wie oben, siede sie ab, wie gebräuchlich ist, ziehe die Haut davon, und schneide sie Scheibchenweise. Schneide 20 Charlotten und ein wenig Petersilie sehr fein zusammen, röste es mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter oder einem guten Gänsefett, lege die Kartoffeln hinein, und laß sie auch ein wenig dünsten. Dann nimm das nöthige Salz, etwas Muskatennuß und fein geschnittenen Schnittlauch, auch $\frac{1}{4}$ Maß guten sauren Rahm, (welcher aber zuvor abgeseigt werden muß) mache solche Masse untereinander, lege sie auf eine Tortenpfanne, oben darauf streue $\frac{1}{4}$ Pfund Parmesankäse und ein wenig geriebenes Brod, auf dieses etwa 3 Loth Krebsbutter, und stelle sie in einen heißen Backofen, damit sie oben darauf eine schöne gelbe Farbe bekommen. Ist es Zeit anzurichten, so stich sie mit dem Anrichtlöffel heraus, und lege sie auf die Schüssel.

N^o 61. Farcirte Zwiebeln auf eine andere Art, herrschaftlich.

Puße 16 spanische Zwiebeln, (diese sind die größten und weißesten) und wasche sie sauber, höhle sie mit einem Rübenbohrer ganz aus, aber du mußt Acht geben, daß die Zwiebeln keine Nebenöffnung bekommen. Lege die ausgebohrten Zwiebeln in ein Kastrol, gieß so viel Wasser daran, daß es 3 Finger hoch darübergerhe, und laß dieselben einen Wall aufkochen. Dann nimm sie einzeln heraus, und lege sie auf ein sauberes

Zuch, damit sie schön trocken werden. Ferner nimm $\frac{1}{2}$ Kalbsleber, ziehe die Haut davon ab, schabe sie auf einem Schneidbret mit dem Messer ab, schneide sie mit dem Schneidmesser so fein, als möglich ist, puße 14 Charlotten, schneide dieselben mit etwas Petersilie, auch einer halben Zitronenschale sehr fein zusammen, gib in ein Kastrol oder Ziegel 5 Loth Butter, röste das Zusammengeschnittene darin, lege die Leber dazu, auch das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß, etwa $\frac{1}{2}$ fr. Brod, welches aber zuvor auf dem Reibeisen gerieben werden muß, 2 Eier und 2 Eierdotter, mache die ganze Masse untereinander, und laß sie kalt werden. Dann fülle die Zwiebeln damit, aber etwas höher, als die Zwiebeln sind. B. streiche sie mit einem zerklopften Ei, und bestreue sie auch mit wenig Semmelmehl; gib in eine Tortenpfanne 6 Loth Schmalz, auch 2 Loth Zucker, laß denselben in dem Schmalz schön gelb angehen, lege die Zwiebeln hinein, gib $\frac{1}{2}$ Maß gute Schü dazu, und laß sie weich dünsten (aber oben darauf muß ein Deckel mit Kohlen gestellt werden, damit sich die Farce etwas aufzieht, und die Zwiebeln eine schönere Farbe bekommen). Ist es Zeit zum Anrichten, so lege sie auf eine Schüssel, worauf du sie anrichten willst; gib in den Saft, in welchem die Zwiebeln gelegen sind, einen kleinen Schöpflöffel voll von der schon beschriebenen Coulis, laß die Sauce noch etwas aufkochen, nimm das Fett davon ab, mache die übrige Sauce durch ein Haasieb an die Zwiebeln, und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 62. Spargel mit Kalbspriesen.

Puße 6 Bund Spargel, wie schon gesagt worden ist, sauber; hernach schneide ihn gliedlang, soweit er gut grün und weich ist, blanchire ihn in vielem siedenden Wasser mit ein wenig Salz, kühle ihn wieder mit frischem Wasser ab, und gieß dasselbe davon. Lege in einen Ziegel oder Kastrol eine ganze Zwiebel und etwas fein geschnittene Petersilie mit 6 Loth frische Butter, und laß sie auf dem Feuer zergehen. Gib dann den Spargel hinein, wie auch 5 Paar Priesen, welche zuvor blanchirt, und in kleine Stücke geschnitten werden, und lege noch 2 Kalbseuter, welche aber zuvor, wie die Priesen abgesotten sein müssen, dazu. Passire es sodann auf dem Feuer, stäube einen Kochlöffel voll feines Mehl daran, fülle es mit $\frac{1}{2}$ Maß gute Bouillon auf, laß es geschwind einkochen, damit der

Spargel grün bleibe, und streue auch ein wenig Salz und Pfeffer daran. Ist es Zeit zum Anrichten, so legire es mit etlichen Eierdottern, und gib es im Topf zur Tafel.

N^o 63. Spargel auf eine andere Art.

Schneide und blanchire den Spargel, wie schon gemeldet worden ist, und richte ihn auf die nämliche Weise zu, nur mit der Ausnahme, daß du noch mehrere Dinge darunter mischest; als nämlich, 2 Paar Kalbspriese, (welche wie vorher blanchirt, und in kleine runde Stückchen geschnitten werden) 12 — 14 Stücke Hühnerkämme (welche aber zuvor blanchirt, und in Fleischbrühe weich gekocht werden) und die Schweife von 24 Krebsen; ferner eine kleine Handvoll Morchel und so viel Champignons, die ebenfalls vorher gepußt und blanchirt werden. Richte und koche dieses alles, wie vorher schon gesagt worden ist, und gib es zur Tafel.

Man kann auch den Spargel mit gelben Rüben mischen, wenn sie jung sind. Die gelben Rüben müssen aber fein geschnitten und blanchirt werden, wie der Spargel.

N^o 64. Hopfen mit Lammstarbomade.

Puße 6 starke Hände voll Hopfen sauber, und lege ihn in frisches Wasser mit Salz, damit er weiß bleibe. Hernach blanchire ihn in vielem siedenden Wasser mit Salz, laß ihn aber nicht zu lange sieden; seihe ihn ab, und lege ihn wieder in wenig frisches Wasser mit Salz und Zitronensaft, oder statt dessen gieß ein wenig starken Weinessig daran, daß er schön weiß bleibe.

Lege dann in einen Tiegel oder Kastrol 6 Loth frische Butter und 1 Kochlöffel voll feines Mehl, rühre es untereinander, gib eine ganze Zwiebel hinein, und gieß so viel gute Bouillon daran, als du glaubst, zur Sauce und dem Hopfen nöthig zu haben. Setze hernach die Sauce auf das Feuer, und rühre sie so lange ab, bis sie gut verfocht ist. Dann gieß von dem Hopfen das Wasser rein ab, lege ihn in die Sauce, und laß ihn einmal aufkochen; dann setze ihn auf die Seite, bis es Zeit ist anzurichten.

Richte inzwischen 14 Karbonnadestückchen, wie schon oft erwähnt worden ist, zu, salze dieselben, schneide 12 Charlotten, ein wenig Petersilie und Basilie mit dem Schneidmesser

recht fein, laß solches in 6 Loth Butter dämpfen, tunke die Karbonnade in dieses Finseur, bornire sie in feinem Semmelmehl, und laß sie auf einer gleichen Gluth auf dem Roste schön gelb grilliren.

Hernach laß den Hopfen aufkochen, gib vor dem Anrichten ein wenig feingeschnittene Petersilie, etwas Muskatennuß und ein wenig Pfeffer daran, verkoste ihn, ob er genug gesalzen ist, legire ihn darnach mit 6 Eierdottern und drücke den Saft von einer Zitrone daran. Richte ihn dann an, lege die Karbonnade darauf, und gib ihn zur Tafel.

N^o 65. Hopfengemüse auf eine andere Art.

Der Hopfen wird auf gleiche Weise, wie das erstemal zugerichtet, wie auch die Sauce; nur mische unter den Hopfen einen Bund kleinen grünen Pflückspargel, welcher gliedlang geschnitten wird, und blanchire ihn, gib auch kleine Lammsprieße und Hühnerkämme darunter, (wie schon gesagt worden) pflücke eine kleine Handvoll Petersilie Blättchenweise ab, blanchire ihn im Wasser, lege ihn dann in ein frisches Wasser, und drücke ihn wohl aus. Ist es Zeit zum Anrichten, so gib die Petersilie hinein statt des Geschnittenen, und legire diesen, wie den anderen Hopfen; dann gib ihn zur Tafel ohne Zitronensaft.

N^o 66. Gefülltes Kraut, bürgerlich.

Um ein gefülltes Kraut für 12 Personen zu machen, sind drei nicht gar zu große Krauthäupter vonnöthen. Zu diesen nimm $1\frac{1}{2}$ \mathcal{L} . Schweinefleisch, hacke oder zerscheide solches mit dem Schneidmesser recht fein, rühre es mit $\frac{1}{4}$ Maß Milch und mit 10 Eier ab, würze es gleichfalls mit Salz, wenig Pfeffer und geriebener Muskatennuß, gib 3 Handvoll Semmelmehl daran, und laß es so lange stehen, bis Nachstehendes zugerichtet ist. Man blättert nämlich an den 3 Krauthäuptern die äußeren 12 schönsten Blätter ab, und nimmt die weit r hinein- stehenden Blätter bis auf das Her; gleichfalls alle mit dem Messer ab. Die innern Blätter brüht man eine halbe Viertelstunde im siedigem Wasser, nimmt sie sonach mit einem Schaumlöffel heraus, und legt sie in einen Seiher oder Sieb, damit das Wasser ablaufe. Die 12 äußern Blätter legt man nun auch in das vorige Wasser, von welchen man aber zuvor die Rippen auf der Seite, wo sie erhöht sind, so dünn hin-

wegschneidet, daß sie dem Blatt gleich sind; man muß aber sehen, daß das Blatt kein Loch bekomme. Man läßt sie auch nur in der Absicht einige Walle sieden, daß man die Blätter hernach desto leichter biegen kann. Auch diese legt man, wie die ersten Blätter heraus, und läßt das Wasser ablaufen, nur mit mehrerer Vorsichtigkeit, daß ja keines zerreiße. Unterdessen bis diese Blätter erkalten, drückt man die innern aus, hackt oder zerschneidet sie, und rührt sie an das gehackte Fleisch. Dann legt man in eine irdene flache Schüssel 5 — 6 dünne Bindfäden Kreuzweis hinein, daß das Ende der Bindfäden auf jeder Seite über die Schüssel hinauslänge. Auf diese Fäden legt man das größte von den 12 abgenommenen Blättern, neben herum aber die übrigen Blätter, von welchen der obere Theil eines jeden Blattes unten auf dem ersten Blatt zusammenstoßen muß, und die Rippen über sich stehen. Dann man die obige Fülle nochmal durcheinander, lege sie in die aufgestellten Blätter hinein, und lege ein Blatt oben darauf; die in die Höhe stehenden Blätter aber werden mit der Hand einwärts gedrückt, daß sie wieder die Gestalt eines Krautkopfes bekommen. Hat man nun noch ein Blatt darauf gelegt, so werden die Fäden, einer nach dem andern, alle in eine Hand zusammengenommen, daneben die Blätter einwärts gedrückt, und die Bindfäden oben alle zusammengedreht. Das Ende dieser Fäden wickelt man einigemal um ein Hölzchen, welches einer kleinen Spanne lang und eines halben Fingers dick sein soll, und steckt solches auf beiden Seiten unter die Bindfäden, daß es fest halte; dann macht man in einem Tiegel oder Kastrol ein Gitter von abgeschabten Besenstücken, legt die gefüllten Krautköpfe darauf, gießt halb Fleischbrühe und halb so viel Wasser siedend daran, doch so, daß die Brühe über die Krautköpfe nicht hinaufgehe; decket sie mit einem Deckel zu, und läßt sie in einem Ofen oder Bratröhre oder auch auf Kohlen 1 Stunde kochen, worauf man sie umwendet, und noch 1 Stunde kochen läßt. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten mache 8 Loth Butter heiß, röste 3 Kochlöffel voll Mehl darin, gieß auch $\frac{3}{4}$ Maß süßen oder sauern Rahm dazu, und laß es aufkochen. Sollte an den Krautköpfen sich die Brühe zu stark eingekocht haben, so kannst du noch ein wenig nachgießen. Wenn man nun die zugerichteten Krautköpfe anrichten will, so hebt man solche mit einem breiten Schöpfelchen aus dem Kastrol, schneidet die Fäden herunter, legt die Krautköpfe auf eine Schüssel, gießt die

Brühe darüber, und trägt sie zum Tisch. Man kann auch an dies Kraut eine Krebsbrühe machen, man nimmt aber dann statt der Fleischfülle folgende:

Weiche zuerst 4 Kreuzerbrode geviertelt in Milch ein, und zerschneide 12 Loth frisches Nierenfett würfelweise; hernach nimm 3 kleine Zwiebeln, 2 kleine Hände voll gereinigtes und gewaschenes Petersiliekraut und eben so viel Schnittlauch, zerschneide solches mit dem Schneidmesser recht fein, und dämpfe es in 12 Loth Krebs- oder anderer Butter. Wenn es eine Weile gedämpft hat, so rühre 3 verklärte Eier, drücke das eingeweichte Brod aus, und rühre es daran. Laß es sonach noch eine halbe Viertelstunde dämpfen, gib es in eine Schüssel zum Nierenfett, schlage 6 Eier daran, würze es mit Salz, Pfeffer und Muskatblüte, und mache es untereinander. Dieses füllt man nun, wie vorhin geschah, in die Krautblätter.

Wer sich mit dem Füllen nicht so viel Mühe geben will, kann auch die Krautblätter nur auf Besenhölzchen, von welchen vorhin die Rede war, in ein mit Butter bestrichenenes rundes Geschirr legen, und mit der Fülle so verfahren, daß man auf das erste Blatt halben Fingers dick Fülle gebe, und so mit den übrigen Blättern Lagenweise also verfare, bis beides Fülle, u. Blätter zu Ende sind. Im Kochen verfährt man eben so, wie oben.

Wenn man eine Krebsbrühe an das Kraut macht, werden die Krebschweife der Länge nach zerschnitten, darauf gelegt, und auf folgende Art damit verfahren:

Laß 6 Loth Krebsbutter zergehen, röste einen starken Kochlöffel voll Mehl darin, gieß $\frac{3}{4}$ Maß Jus oder gute Fleischbrühe daran, laß es verkochen, und treib es durch ein Haarsieb über das Kraut.

N^o 67. Selleriegemüse, bürgerlich.

Für 12 Personen puße 12 Selleriewurzeln, wasche sie sauber aus, und schneide sie in kleine Schnitze; dann setze sie mit siedigem Salzwasser zum Feuer, laß sie weich kochen, gieß sie in einen Seiber, und schwemme sie mit kaltem Wasser ab. Ferner laß in einem Kastrol oder Tiegel 4 Loth Butter heiß werden, gib einen Kochlöffel voll Mehl daran, und röste es ein wenig gelblich. Gieß $\frac{1}{2}$ Maß gute Bouillon dazu, gib das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß dazu, laß die Sauce

verkochen, lege die Sellerie in ein reines Geschirr, und gib die Sauce dazu. Ist es Zeit anzurichten, so laß die Sellerie noch einmal aufkochen.

Wohlgemerkt, Statt des gerösteten Mehls und der Bouillon kann auch von dem angefeßten Bechamelle genommen werden.

N^o 68. Hochpot auf Huttenische Art.

Dieses Hochpot wird eben so zubereitet, wie schon bei dem ersten gesagt worden ist. Nur ist zu bemerken, daß jedes Wurzelwerk allein gekocht werden muß.

Nuße 3 Häupter Wirsing, wasche ihn, schneide ein jedes Haupt in 4 Theile, binde die Stücke mit Bindfaden zusammen, damit er im Kochen nicht zerfahre, und koche denselben im Salzwasser ab. Wenn er weich ist, so lege ihn heraus, laß ihn kalt werden, und nimm den Bindfaden ab. Nimm auch 4 Häupter rothes Kraut, verfare eben so damit, wie mit dem Wirsing geschehen ist. Belege dann einen Hasen, welcher 2 Maß halten kann, auf dem Boden und neben herum mit 1 Pfund frischem Speck, welcher Messerrücken dick geschnitten werden muß, lege unten etwas von dem rothen Kraut auf den Boden, dann von der weißen Rübe, und so als $\frac{1}{2}$ U. mageren gekochten Schinken, welcher aber in kleine Stücke geschnitten sein muß, auf diesen kommen gelbe Rüben, auch 1 Hammelsbrust, welche auch schon gekocht, und in kleine Stücke geschnitten sein muß: nämlich in der Größe eines kleinen Fingers. Dann kommt der Wirsing darauf, auch wird 1 U. rothes Wildpret (sollte es auch nur von einem Braten übergeblieben sein) auf solche Art geschnitten und dazugegeben, und so wird mit dem ganzen Gemüse verfahren, bis der Hasen oder Topf ganz voll ist. Man kann auch gekochte durre Zungen oder auch geräucherte Spanferkel darunter geben, auch gebratene Kapaunen, junge Hühner oder auch von einem wälschen Hahn das übergebliebene Fleisch, es mag Fleisch sein, welches es auch will, auch ein wenig fettes Rindfleisch. Je mehr Sorten Fleisch darunter kommen, desto schöner sieht die Speise aus, und desto besser ist sie zu essen.

Wenn der Topf ganz voll ist, so gib das nöthige Salz und Muskatennuß dazu; dann gieß $\frac{3}{4}$ Maß gute fette Schü daran, decke den Hasen mit einem Deckel wohl zu, setze die Speise in eine heiße Asche, und laß sie 3 bis 4 Stunden dünsten. Ist

es Zeit anzurichten, so stürze die Speise auf eine Schüssel nimm den Speck herab, gieß oben darüber 6 Loth zergangener Butter oder Fleischfett, und gib sie zur Tafel.

N^o 69. Gefüllter Stockfisch auf eine andere Weise, nach Wiener Art.

Schuppe und löse von 8 Stücken Stockfisch die Haut sauber ab, und siede ihn, wie schon gemeldet worden ist, ohne Haut. Darnach laß das Wasser von dem Stockfisch sauber ablaufen, schneide 2 Zwiebeln fein in ein Geschirr nebst 8 Loth frische Butter, und laß ihn dünsten. Gib $\frac{1}{4}$ Maß süßen Rahm und dann den Stockfisch dazu nebst etwas fein geschnittener Petersilie, Salz und Muskatennuß, und laß alles zusammen auf dem Feuer noch ein wenig dünsten. Gib es hernach auf ein Schneidbret, schneide es fein, streue eine Handvoll fein geriebenes Semmelmehl daran, schlage 4 Eier nebst 4 Eierdotter dazu, und mische es. Dann gib diese Fülle auf die Stockfischhaut, streiche sie mit dem Messer schön gleich, wickle sie zusammen, und richte sie nachher in ein Kastrol oder Ziegel, mache 6 Loth Schmalz heiß und gieß es darüber; dann gieß $\frac{1}{4}$ Maß guter Erbsenbrühe daran, laß ihn in einem Ofen oder bei einer Gluth von oben und unten kochen, damit er oben ein wenig Farbe bekomme, und richte ihn nach diesem an.

N^o 70. Stockfisch mit Rahm.

Nimm in ein Geschirr 6 Loth Butter mit 1 Zwiebel, ein wenig Thymian und ein Lorbeerblatt, laß dieses auf dem Feuer dünsten, gib einen Kochlöffel feines Mehl dazu, gieß auch $\frac{1}{2}$ Maß süßen Rahm daran, und laß es kochen, wie einen dünnen Rindsbrei. Wenn das Mehl verkocht hat, so treib es durch ein Haarsieb, siede dann 8 Stücke Stockfisch, wie schon gemeldet, und lege ihn Stückchenweise in die Sauce; gib dazu etwas fein geschnittene Petersilie, Salz und ein wenig Muskatennuß. Er muß aber in dieser Sauce nicht mehr kochen, sondern nur heiß bleiben, und geschwungen werden.

N^o 71. Laberdan mit Butter.

Für 12 Personen braucht man 4 Pfund Laberdan. Gieß auf die Haut vom Laberdan ein siedendes Wasser, schuppe ihn

ab, und siede ihn im Wasser. Man muß ihn aber dreimal frisches Wasser geben, damit er schön weiß werde. Dann lege ihn auf die Schüssel, gib etwas fein geschnittene Petersilie, auch ein wenig Pfeffer und Muskatennuß darauf. Laß hernach 8 Loth frische Butter oder Schmalz auf dem Feuer zergehen, säume es ab, und gieß es ohne Salz klar darüber.

N^o 72. Laberdan mit Buttersauce.

Der Laberdan wird auf vorhergemeldete Art gesotten, dann nimm 8 Loth frische Butter in ein Geschirr, gib 4 Eierdotter dazu, würze es mit Salz, Pfeffer und wenig Muskatennuß, auch drücke den Saft von einer Zitrone daran. Wird es Zeit zum Anrichten, so lege das Stück Laberdan trocken auf die Schüssel, rühre die Butter auf dem Feuer ab, laß sie aber nicht kochen, sondern gieß sie, wenn sie anfängt dick zu werden, über den Laberdan.

N^o 73. Laberdan mit Petersilienwurzeln.

Siede ihn, wie schon gemeldet, im Wasser, schneide nachher 4 Petersilienwurzeln, so lang als ein Glied und fein wie Nudeln, und siede ihn im Wasser mit Salz ab. Lege in ein Geschirr 4 Loth Butter mit einer Zwiebel, mache einen Kochlöffel voll Mehl gelb, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Erbsenbrühe daran, und laß die Sauce kochen. Gib dann die Petersilienwurzel dazu, laß sie auch mit kochen, daß die Sauce dick werde, würze sie mit Salz, Pfeffer und wenig Muskatennuß, lege den Laberdan trocken auf die Schüssel, und gieß die Sauce darüber.

N^o 74. Laberdan mit Zwiebeln.

Schneide den Laberdan in 14 bis 16 Portionen oder Stücke, und siede ihn, wie schon gemeldet worden. Dann schneide 4 Zwiebeln Blättchenweise in ein Geschirr mit 6 Loth frische Butter, laß sie auf dem Feuer dünsten, gib hernach den Laberdan dazu, wie auch ein wenig Pfeffer und fein geschnittene Petersilie, und laß ihn auch damit dünsten. Zuletzt gieß $\frac{1}{4}$ Maß Erbsenbrühe daran, laß ihn aufkochen, daß es eine kurze (d. i. nur ein wenig) Sauce gebe, so ist er fertig.

N^o 75. Sellerie mit Bechamelle, herrschaftlich.

Nimm eben so viel Selleriewurzeln, als schon gesagt

worden ist, eben so geschnitten und gewaschen, wie die vorigen. Siede sie im Salzwasser ganz weich, gieß sie ab, kühle sie im kalten Wasser ab, und laß sie ablaufen. Dann lege sie in ein Kastrol oder Tiegel, gib Salz, Muskatennuß und $\frac{1}{2}$ Maß von dem Bechamelle dazu, und laß es ein wenig mitkochen, aber nicht lange, damit das Bechamelle nicht zusammenlaufe.

Dazu kann man Gekrösewürste, auch Kalbskarbonnade geben.

N^o 76, Sauerkraut mit Fasanen und Trüffeln, herrschaftlich.

Das Sauerkraut wird eben so gekocht, wie bei dem Kraut mit Feldhühnern ist gesagt worden, und es wird auch so viel genommen. Nur ist dabei zu bemerken, daß man für 12 Personen 2 Fasane nothwendig habe. Sind dieselben sehr fett, so braucht man sie nicht zu spicken. Noch besser ist es wenn man die Fasane in einem Kastrol bratet, damit man den Saft an das Kraut brauchen könne.

Für 12 Personen sind $\frac{3}{4}$ Pfd. Trüffeln nothwendig, welche gepußt und gewaschen, in $\frac{1}{4}$ Maß guter Bouillon, auch in $\frac{1}{4}$ Maß Wein nebst 2 Zwiebeln und Nägelein gesotten, dann herausgenommen, in kleine Scheibchen geschnitten, und unter das Kraut gegeben werden müssen. Ist es Zeit anzurichten, so gib das Kraut auf die Schüssel, und oben darüber noch Fett von den Fasanen, auch ein wenig geschnittene Petersilie. Die Fasane gibt man besonders zur Tafel.

N^o 77. Karfiol und Bechamelle mit Parmesan- käse im Ofen krustirt.

Puße 8 schöne Stauden Karfiol sauber, du mußt aber Acht geben, daß er ganz bleibe, und siede denselben im Salzwasser ab; wenn er aber weich ist, so lege ihn auf ein sauberes Tuch, damit das Wasser ablaufe. Lege ihn hernach auf die Schüssel, auf welcher du ihn anrichten willst.

Mache von 8 Eierdottern eine Laison, wie schon mehrmal gesagt worden ist, laß $\frac{1}{4}$ Maß Bechamelle heiß werden, gib die Laison dazu, und laß es mit einander ein wenig auf dem Feuer anziehen, gib es oben auf den Karfiol, reib $\frac{1}{4}$ Pfd. Parmesan-
käse auf einem Reibeisen, und streue ihn oben auf das Bechamelle. Laß 4 Loth Krebsbutter warm werden, und gieß es

oben auf den Parmesankäse. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten nimm 2 starke Hände voll Salz, lege es auf ein Backblech, setze die Schüssel darauf, und schieb die Speise in einen nicht gar zu heißen Backofen, damit der Karfiol eine schöne gelbe Farbe bekomme. Dann mache eine besondere Sauce dazu, nimm $\frac{1}{4}$ Maß Bechamelle, mache noch eine Laison von 4 Eierdotter, mische es untereinander, streue das nöthige Salz und die gehörige Muskatennuß daran, und gib diese Sauce heiß zu dem Karfiol, aber abgesondert.

Wohlgemerkt, dazu kann man gebackene Prieschen oder auch gute Bratwürste oder gebackene junge Hühner nach Belieben geben.

N^o 78. Grüne Erbsen mit Lammfleisch.

Lasse 4 Gaisel Kernerbsen, die zuvor ausgehülset sind, im siedenden Wasser mit Salz einen Sud aufwallen. Hernach gib 6 Loth frische Butter nebst 1 Loth Zucker in ein Kastrol oder Tiegel, lege die Erbsen hinein, schneide etwas Petersilie fein, gib sie daran, wie auch ein Pfötchen Hühner'raut nebst dem nöthigen Salz. Dazu mische sogleich 2 Lammbrüste, welche halb gekocht und in kleine Stückchen geschnitten sein müssen, hernach passire alles zusammen auf dem Windofen, stäube einen Kochlöffel voll feines Mehls daran, und fülle es mit $\frac{1}{2}$ Maß Bouillon auf, laß es langsam kurz (d. i. ohne viel Sauce) dünsten, damit es gelinde und gut werde. Ist es Zeit zum Anrichten, so gib etwas Muskatennuß dazu, und gib es zur Tafel.

N^o 79. Kohlrabi auf bürgerliche Art.

Reiße 14 Stücke Kohlrabi, und schneide sie hernach in der Ründung, wozu auch das Grüne kömmt. Setze Wasser an das Feuer, laß es mit Salz kochen, gib die Kohlrabistücke hinein, und laß sie einige Walle aufkochen. Hernach gieß sie ab, und frische sie wieder mit frischem Wasser auf, welches man aber ablaufen läßt.

Lege dann in einen Tiegel oder Kastrol 6 Loth Butter oder auch gutes Fett, und mache in selbiger einen Kochlöffel voll Mehl gelb, gib eine fein geschnittene Zwiebel hinein, fülle sie an mit $\frac{3}{4}$ Maß guter Bouillon, damit sie über die Kohlrabistücke gehe, gib fein geschnittene Basilie und etwas Salz dazu, setze es auf ein stätes Feuer, auf welchem du sie jähe einkochen

läßt, so wird das Kohlrabigemüse gelinde, und bleibt grün. Willst du es aber auf solche Art nicht haben, so setze es auf ein stätes Feuer, und laß es einkochen.

Du kannst nach Belieben Fleisch dazugeben; jedoch ist das halbgelichte Schweinefleisch allzeit das Beste zu allen Gemüsen, weil es einen guten Geschmack macht; das Fleisch muß aber zuvor halb weich sein, dann ganz in das Gemüse gesteckt, und vollends weich gedämpft werden. Für 12 Personen sind 4 Pfund nothwendig; vor dem Anrichten wird das Fleisch herausgenommen, in Portionen geschnitten, und auf das Gemüse gelegt.

Da solche Gemüse wässerig sind, so muß man auch trachten, etwas Kräftiges und Starkes dazu zu geben, so werden die Gemüse allzeit besser sein.

N^o 80. Kohlrabi ohne das Grüne, auf bürgerliche Art.

Wäge eben so viel Kohrabistücke, wie vorhin gemeldet, sauber, schneide sie in Viertel; sind es aber ganz ausgewachsene, so schneide sie in 10 bis 12 Stücke, und blanchire sie hernach im Wasser.

Mache in einem Tiegel oder Kastrol 6 Loth Butter oder gutes Fett heiß, lege die Kohrabistücke hinein, gib 1 ganze Zwiebel, Salz und ein Stückchen halbgelichtes Schweinefleisch dazu; setze es hernach auf ein stätes Feuer, und laß es dünsten, wende es aber zum öftern um. Wenn sie sehr kurz (d. i. der Saft sehr eingekocht ist) werden, so gib $\frac{1}{2}$ Maß Bouillon daran, und laß sie nach und nach weich werden. Hernach mache einen Kochlöffel voll Mehl mit 6 Loth Butter oder Schmalz gelb, gib es dazu mit $\frac{1}{4}$ Maß guter Schü und ein wenig ganzer Basilie, laß sie gelinde kochen, und gib sie hernach, wenn du die Basilie und die Zwiebel davon genommen hast, zur Tafel.

N^o 81. Kohlrabi auf eine andere Art.

Schäle die Kohrabistücke, schneide sie schön rund, wie schon mehrmal gesagt worden ist, und nimm mit dem Messer oben den Deckel sammt den Grünen hinweg; aus dem Herzen, welches in der Mitte bleibt, mache einen Deckel, den Apffel davon höhle in die Runde schön aus; außen herum kannst

du ihn nach Belieben mit einem kleinen Messer etwas ausschneiden. Hernach blanchire die Kohlrabistücke sammt den Deckeln im siedenden Wasser und lege sie darauf wieder in frisches Wasser. Gib die ausgeschaittenen Kohlrabistücke in eine weiße Braise, u. laß sie auf einem stäten Feuer kochen bis sie gelinde sind. (Die Braise besteht in $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{3}{4}$ Maß fette Bouillon, dem nöthigen Salz, 2 Zwiebel und 6 Nägelein.

Wenn es bald Zeit ist anzurichten, lege die Deckel davon auch in die Braise, und laß sie nur ein wenig kochen, damit sie schön grün bleiben, sie dürfen aber nicht viel gekocht werden weil sie nur dazu dienen die Speisen zu garnieren.

Mache dann ein Salpico von 3 Paar Priesen, 2 Kalbsentern welche zuvor ausgewaschen und blanchirt sein müssen, $\frac{1}{2}$ \mathcal{L} . gekochten Schinken, welcher klein gewürfelt geschnitten wird, und eine Handvoll Champignons, die auch vorher gepuht und gewaschen wurden. Alles dieses schneide klein würfelartig und passire es zusammen mit 6 Loth frischer Butter nebst einer feingeschnittener Zwiebel. Reibe etwas Muskatennuß daran, salze es, gib ein wenig feingeschnittene Petersilie dazu, schütte $\frac{1}{4}$ Maß gute Bouillon hinzu, und lasse es ganz kurz (d. i. daß nur wenig Saft dabei bleibt) dünsten. Hernach gieß 1 Schöpfföstellvoll Bechamelle daran und lasse die ganze Masse noch einmal aufkochen. Ist es bald Zeit zum Anrichten so nimm die Kohlrabistücke heraus, lege sie auf ein sauberes Tuch damit das Fett davon ablaufe. Legire das Salpico mit 6 Eierdottern, drücke den Saft von 1 Zitrone daran und fülle damit die Kohlrabistücke; decke sie dann mit den abeschnittenen Deckeln zu, lege sie auf die Schüssel auf welche du solche anrichten willst u. gib 2 obere Kaffeschalenvoll gute Schü darunter. Man kann auch $\frac{1}{4}$ Maß Schü abgesondert dazugeben.

N^o 82. Kohlrabi noch auf eine andere Art.

Schäle u. schneide die Kohlrabistücke rund wie schon gesagt wurde, jedoch ohne Deckel; richte sie hernach in eine Braise, wie ebenfalls gelehrt wurde, und laß sie schön gelinde weiß kochen. Nimm 4 \mathcal{L} . geselchtes Schweinefleisch, welches vorher abgesotten wurde dazu. Wenn nun alles gelinde ist und die Zeit zum Anrichten kommt so nimm die Kohlrabistücke heraus, damit das Fett davon komme, rangire sie in den Topf oder in eine Schüssel, zerschneide das geselchte Fleisch in 20 Stücke u. garnire das Gemüse damit. Sodann passire die Braise durch ein Haarsieb,

nimm das Fett wohl davon, (welches Fett man den andern Tag für andere Gemüse ebenfalls verwenden kann). Die wenige Brühe welche bleibt gib in ein Kastrol nebst $\frac{1}{4}$ Maß Schü damit es eine gelbe Farbe bekomme, laß es auf dem Feuer etwas eingehen und gieß es über das Kohlrabigemüse, dann gib es recht heiß zur Tafel.

N^o 83. Broccoli (die frischen Sprossen an den abgeschnittenen Kohlstauden) auf italienische Art.

Schäle 10 Stengel Broccoli ab, schneide sie Messerrückendick, blanchire sie hernach in vielen siedenden Wasser mit Salz aber nur ein Paar Sud, und laß sie im frischen Wasser wieder abkühlen.

Darauf laß in einen Tiegel oder Kastrol 6 Loth frische Butter auf dem Feuer heiß werden, passire darin 2 feingeschnittene Zwiebel, gib sonach die Broccoli hinein, und streue das nöthige Salz nebst wenig feingeschnittener Basilie daran. Hierauf setze sie auf ein stätes Feuer und laß sie dünsten, decke sie aber nicht zu damit sie nicht gelb werden, auf solche Art werden sie gelinde. Wenn es Zeit ist anzurichten legire sie mit 4 Eierdottern, schwinde sie herum u. richte sie in einen Topf oder Schüssel an.

Du kannst Bratwürste dazugeben Willst du aber die Broccoli bey dem Abendessen geben so müssen die Bratwürste wegbleiben und etwas anderes dazugegeben werden.

N^o 84. Sellerie mit Lammsfleisch.

Puze 12 Selleriewurzel, schneide sie in kleine Theile wie schon mehrmals gezeigt wurde, blanchire sie ein wenig im Wasser und richte sie hernach in eine Braise, wie bei dem Kohlrabigemüse gesagt wurde, in welcher sie stät sieden müssen bis sie gelinde sind. Glede dann 2 Lammsbrüstchen weich, zerschneide sie in kleine Stückchen, lege das Fleisch in ein Kastrol mit 4 Loth frischer Butter u. einer ganzen Zwiebel, gib das nöthige Salz dazu, passire es auf dem Feuer, stäube 1 Kochlöffelvoll Mehl daran, fülle es mit $\frac{1}{2}$ Maß gute Bouillon auf, u. lasse es jäh kochen bis die Brühe ganz kurz ist. Hernach nimm das Fleisch sauber von der Brühe heraus in ein anderes Geschirr oder reines Kastrol, wie auch die Sellerie aus der Braise, aber ohne Fett, und lege sie zu dem Fleisch; passire die Brühe ohne Fett daran, und gib ein wenig blanchirte Blättchenweise gepflückte Peter-

fülle dazu. Ist es Zeit zum Anrichten so setze das Fleisch auf, laß es aufkochen, legire es mit 6 Eierdottern, richte es sodann sauber an und gib es zur Tafel.

N^o 85. Sellerie auf Hühnerkammart.

Schneide an 12 Selleriewurzel die Form von Hühnerkamm, blanchire sie im Salzwasser, und richte sie in eine Braise, (Braise, ein Gemenge von allerlei Gemüsen und Kräutern zusammengeschnitten) wie schon gemeldet wurde. Hernach mache ein Ragout von Hühnerflügeln, Mägen u. Lebern, 2 Paar Priesen und 3 Ochsen gaumen, welches alles vorher sauber gepuht u. blanchirt seyn muß.

Ueber dieses mache eine gelbe Brühe von 1½ Schoppen Coulis. Wenn dieses alles weich ist so gib auch die Sellerie dazu. Ist es Zeit zum Anrichten so laß es aufkochen, drücke den Saft von 1 Zitrone daran und gib es zur Tafel.

N^o 86. Sellerie auf Champignons Art.

Schneide aus den Selleriewurzeln die Form der Champignons und richte sie in die Braise, wie vorher gemeldet. Sodann nimm eine Kalbsbrust welche 3 \mathcal{L} . haben kann, blanchire sie, damit sie schön weiß bleibe, und schneide kleine Stückchen daraus; mache eine weiße Brühe mit 6 Loth frischer Butter, 1 Kochlöfelfull Mehl, einer ganzen Zwiebel und ½ Maß Bouillon nebst dem nöthigen Salz, laß es aufkochen, gib das Fleisch hinein u. laß es gelinde und kurz kochen, dann lege die Sellerie auch dazu. Ist es Zeit zum Anrichten so legire es mit 4 Eierdottern, und gib es zur Tafel.

N^o 87. Sellerie frikassirt.

Mache solche wie schon gemeldet, auf die nämliche Art mit Hühnern, und am Ende legire sie mit 4–6 Eierdottern.

N^o 88. Weiße Rüben mit Schweinsfüßen und Ohren.

Schäle 12–14 Rüben, schneide sie entweder rund oder viereckig, auch in Würfel; und laß sie im Wasser sieden. Gib sie darauf in frisches Wasser, laß in einem Kastrol 6 Loth frische Butter und 2 Loth Zucker gelb aufgehen, gib die Rüben zugleich

hinein, damit der Zucker nicht verbrenne, setze sie hernach auf eine kleine Gluth, laß sie dünsten und schwinde sie öfters.

Nachdem die Schweinsohren sauber flammirt u. blanchirt auch halb gesotten sind, zerschneide sie in kleine Stücke u. lege sie zu den Rüben nebst dem nöthigen Salz. Wenn alles gut gedünstet hat und schön gelb ist so streue ein wenig Mehl daran, fülle sie mit $\frac{1}{2}$ Maß Bouillon u. $\frac{1}{4}$ Maß Schü auf und laß es einkochen, so werden sie noch kräftiger. Du kannst auch statt der Ohren und Füße ein halbgelichtetes (geräuchertes) Fleisch welches zuvor abgesotten wird dazugeben, und mitkochen lassen. Wenn es Zeit zum Anrichten wird so gieße das Fett davon, laß sie wohl aufkochen, richte sie hernach in einen Topf oder Schüssel an, und gebe sie zur Tafel.

N^o 89. Bayerische Rüben mit Kastanien.

Schneide die Rüben wenn sie sauber gepuht sind in eine Form schön gleich, z. B. einen halben Finger lang u. einen kleinen Finger dick. Laß 3 Loth Zucker mit 6 Loth Butter zergehen u. gib die Rüben hinein. Hernach lege $\frac{1}{2}$ \mathcal{L} . Kastanien, welche zuvor gesotten und abgeschält sind dazu, gib $\frac{1}{2}$ Maß fette Bouillon daran, wie auch 2 Schweinsfüße u. 2 Ohren dazu, welche aber erst im Salzwasser halb abgesotten u. in kleine Stückchen geschnitten werden; dann brate 6 Bratwürste schneide sie in kleine Stückchen und gib sie auch darunter. Nehme das Fett wohl davon, und richte sie in einen Topf oder Schüssel sammt dem Fleisch an.

N^o 90. Wirsing mit Feldhühnern, Schweinsknochen und gelichtetem Fleisch, herrschaftlich.

Der Wirsing wird blanchirt und hernach Viertelweise in ein Kastrol gerichtet. Dann puhe und wasche 4 Feldhühner und spicke sie. Lege in ein Kastrol oder Ziegel $\frac{1}{2}$ \mathcal{L} . feingeschnittenes Nierenfett und 2 Zwiebel welche fleingeschnitten werden, gib die Feldhühner nebst den nöthigen Salz darein, lege 6 Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter dazu, und setze sie auf die Gluth. Wenn das Nierenfett und die Zwiebel etwas gelb angegangen sind so gieß $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü daran. Schneide drei Pfund mageres gelichtetes oder halbgeräuchertes Schweinefleisch welches sauber gewaschen ist in 14 Stückchen, und lege solches zu den Feldhühnern; laß es noch so lange da-

mit dünsten bis die Feldhühner ganz fertig sind. Sollten die Feldhühner aber keinen Saft mehr haben so gieß noch $\frac{1}{4}$ Maß gute Bouillon darauf. Wenn die Feldhühner nebst dem geselchten Fleisch noch $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht haben, so lege die Feldhühner mit dem geselchten Fleisch heraus auf eine Schüssel, und dressire das Fett von dem Saft ab.

Nimm 4 Loth Butter nebst einen Kochlöffelvoll Mehl in ein Kastrol oder Tiegel, auch 12 feingeschnittene Charlotten dazu, röste sie etwas gelb, gieß den Saft von den Feldhühnern u. $\frac{1}{4}$ Maß gute fette Bouillon daran, mache die Brühe durch ein Haarsieb an den Wirsing, und reib ein wenig Muskatennuß darauf. Nimm 3 Pfd. Schweineknöchelchen, welche vorher im Salzwasser abgesotten werden, wobei zu bemerken ist, daß sie nicht ganz weich sieden dürfen; nimm sie aus dem Salzwasser auf ein Schneidebret und schneide 14 Portionen daraus, lege sie unter den Wirsing und laß sie mit demselben ganz weich dünsten.

Dann nimm eine Form belege dieselbe mit Speck, wie schon mehrmal gesagt wurde, schneide die Brüstchen von den Feldhühnern nebst Schenkeln herab, lege den gespickten Theil unten auf den Speck, bedecke die Feldhühner mit etwas Wirsing, auf solchen gib das in Portionen getheilte geselchte Fleisch, dann auf solches wieder eine Lage Wirsing, auf welchen endlich die in Portionen geschnittene Knöchelchen die zuvor im Wirsing mitgedünstet haben gelegt werden. Zu oberst gib den übrigen Wirsing, gieß sonach 2 Anrichtlöffelvoll gutes Suppenfett nebst den übrigen Saft von den Wirsing. Diesen aber setze $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten in einen heißen Backofen u. laß ihn schnell backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze den Wirsing auf die Schüssel auf welcher du anrichten willst, und nimm die Specktheilchen herab. Gib 3 Loth Glace in ein Geschirr, laß es zergehen und glacire die gespickten Feldhühnerbrüstchen damit; gib $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü an die übriggebliebene Glace und laß es aufkochen, treibe es durch ein Haarsieb, u. gib den Saft abgesondert zur Tafel.

N^o 91. Weißes Kraut mit Rahm.

Puße 8 Stauden weißes Kraut, schneide alle Dorschen heraus dann blanchire es, und drücke es wohl aus. Schneide 2 Zwiebel recht fein, lege sie in ein Kastrol oder Tiegel mit 6 Loth frische Butter u. laß sie heiß werden. Durchschneide das Kraut mit dem Schneidmesser ein wenig und lege es zu die Zwiebel,

streue etwas Salz, ein wenig feingeschnittene Basilie u. Thymian dazu, und gieß $\frac{1}{4}$ Maß fette Schü oder Fleischbrühe daran, lege auch 4 Pfund halbgekochtes u. geselechtes Fleisch dazu, (das äußere Veräucherte muß wohl davon geschnitten werden) setze es auf das Feuer laß es dünsten und wende es öfters um. Wenn das Kraut halb gekocht ist so stäube einen Kochlöffelvoll feines Mehl hinein und gieß $\frac{1}{2}$ Maß sauern Rahm daran; laß es dann kochen bis die Brühe kurz wird. Ist es nun Zeit zum Anrichten so richte das Kraut in einen Topf, schneide das geselechete Fleisch in kleine Stücke, lege sie darauf oder wenn du willst auch ganz, und gib es auf die Tafel.

N^o 92. Weißes Kraut in der Braise mit Schinken, auf eine andere Art.

Schneide soviel Kraut als schon gesagt wurde in der Mitte von einander, blanchire es im siedenden Wasser mit Salz, und laß es nur 2 Sude aufkochen. Hierauf gieß es ab, gib frisches Wasser daran und drücke es gut aus, schneide die Dorschen heraus und binde jedes Haupt mit einem Bindfaden zusammen.

Belege dann den Boden eines Tiegels oder Kastrols mit 1 Pfund Speck welcher in dünne Blätter geschnitten und nicht dicker als ein Messerrücken sind, lege 1 $\frac{1}{2}$ rohen Schinken in dessen Mitte, und rangire das Kraut auch hinein. Gib dazu 1 ganze Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Sellerie, 1 Pastinate und 2 Petersilienwurzel, ein wenig Thymian u. Basilie, weniges Salz u. 10 ganze Pfefferkörner; bedecke es oben auch mit Speck, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Bouillon darauf, setze es auf das Feuer und laß es 3 Stunden langsam kochen. Wenn es Zeit ist anzurichten, nimm ein Haarsieb setze es auf eine Schüssel, und lege das herausgenommene Kraut auf dasselbe, damit das Fett herablaufe. Schneide den Schinken in kleine Stücke und lege ihn oben auf das angerichtete Kraut herum; nimm das Fett von der Braise genau hinweg und das wenige was bleibt gieß durch ein Haarsieb an das Kraut, welches dann zur Tafel gegeben wird.

N^o 93. Weißes Kraut, bürgerlich.

Puze und blanchire 8 Stauden weißes Kraut im Wasser, nimm sie heraus drücke sie sauber aus, schneide sie Viertelweise und richte sie in ein Kastrol, lege 4 Pfd. halbgekochtes geselechtes Fleisch oder auch ebensoviel Schafffleisch, welches aber über die

Hälfte ausgekocht u. in kleine Stücke geschnitten sein muß, nebst dem ein wenig Basilie und Salz dazu. Mache eine Brühe, wie schon bei den Wirsing gemeldet wurde, laß es einige Stunden langsam kochen bis alles wohl gelinde ist und die Brühe kurz wird, hernach gib es nebst dem Fleisch welches oben darauf herumgelegt wird zur Tafel.

N^o 94. Erbsen auf böhmische Art.

Nies 2 Pfd. Erbsen wasche sie, dann schütte sie in einen Kessel oder Hasen worin du solche kochen willst, mache ihn zur Hälfte voll gieße lauliches Wasser daran und laß sie langsam kochen, decke aber den Hasen nicht zu. Fangen nun die Erbsen an aufzuschwellen so wird der Hasen voll, hernach darf man nichts anderes thun als die Erbsen Zeitweise zu schwingen und mit $\frac{1}{2}$ Maß fette Bouillon auffüllen, wobei zu bemerken daß man solche niemals zudeckt, sondern beständig langsam fortsieden läßt bis sie weich werden wie Mark. Man darf auf solche Art keine Hülsen hinwegthun, weil sie mit den Hülsen gelinde werden.

Nachdem schneide 2 Zwiebel fein, lege sie in ein Kastrol, nimm $\frac{1}{4}$ Pfd. Speck schneide ihn kleingewürfelt, laß ihn auf dem Feuer gelb werden und passire ihn an die Zwiebeln, damit der gelbe Speck wegkomme, setze sie hernach auf das Feuer und laß solche ein wenig anziehen, dann gib die Erbsen hinein soviel du nöthig hast und setze sie vom Feuer. Gib ein wenig von diesen Erbsen in ein kleines Geschirr, lege geschnittene Wurzel dazu: als 1 gelbe Rübe, 1 Sellerie- u. 1 Pastinatenwurzel welche klein würfelartig geschnitten werden müssen, ein wenig Basilie, Thymian u. ein Pfötchen Hünchenkraut, laß sie wieder mit 4 Pfd. geräucherten Fleisch von einer Schweinsbrust kochen. Hernach dressire sie durch ein Sieb oder Haartuch und gieß sie an die Erbsen, streue auch ein wenig feingeschnittene Petersilie nebst Salz hinein. Ist es Zeit zum Anrichten so mache die Erbsen warm, richte sie an und lege kleine Stückchen von dem gesottenen Schweinefleisch oben darauf, dann gib sie zur Tafel.

N^o 95. Sauerkraut mit Schnecken, auf Siebelsche Manier.

Nehme soviel Sauerkraut wie schon mehrmals gezeigt wurde. lege es in einen Topf, gieß 1 Maß Wein, und Wasser soviel als nöthig ist daran, laß es über die Hälfte weich kochen, schnei-

de 4 große Zwiebel fein, gib in ein Kastrol oder Tiegel $\frac{1}{4}$ lb. Schmalz laß es heiß werden, lege die geschnittenen Zwiebel hinein und röste sie gelb, lege das Sauerkraut darauf und gib $\frac{3}{4}$ Maß Erbsenbrühe dazu, oder willst du statt der Erbsenbrühe eine fette Bouillon gebrauchen ist es noch besser. Mache 8 Loth frische Butter heiß, und gieß sie oben auf das Kraut, gib das nöthige Salz daran, und laß es ganz weich dünsten so daß es gar keinen Saft mehr hat, gib $\frac{1}{4}$ Maß sauern Rahm auch 1 Schöpfelöffelvoll Bechamelle dazu und mache das Kraut untereinander. Schneide 1 Pfd. frischen Speck in kleine Blätter in der Dicke eines Messerrückens und belege eine Form damit, welche aber die Größe hat daß du für 12 Personen Sauerkraut darein legen kannst. Wasche $1\frac{1}{2}$ Schock Schnecken und koche sie wie bei den farciten Schnecken gesagt wurde. Die Farce wird ebenso gemacht als wolltest du die Schnecken in die Häuschen einfüllen. lege von dem Sauerkraut eine Lage in die Form, dann eine Lage Farce darauf, auf die Farce werden die Schnecken gesetzt, dann kommt wieder Sauerkraut und sofort bis die Form voll ist. Mache eine Öffnung in die Mitte des Krautes u gieße 6 Loth Sardellenbutter darein, welche auf folgende Art zubereitet wird: 10 Sardellen werden ausgewaschen u. ausgegräthet mit 6 Loth Butter in einen Mörser feingestoßen und wieder herausgenommen; dann läßt man sie auf dem Feuer zergeren und treibt sie durch ein Haarsieb. Darauf stellt man das Kraut in einen nicht gar zu heißen Backofen und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde backen. Ist es bald Zeit anzurichten so stürze das Kraut auf eine Schüssel, nimm das Fett davon, die Speckblätter nimm auch herunter, reib $\frac{1}{4}$ Pfund Parmesankäse auf einem Reibeisen, und bestreue das Kraut damit oben und neben herum, setze die Schüssel auf ein Backblech mit Salz, damit dieseibe nicht zusammenspringe, und gib sie in einen heißen Backofen, damit d. r Käse etwas anziehe. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm das Kraut heraus, und gib es zur Tafel.

N^o 96. Verlorne (pochirte) Eier mit Bechamelle statt eines Entremets (Benngerichts zum Einschieben) oder eines abgesonderten Gemüses zu geben.

Nimm eben so viele Eier, auch so viel Wasser und Essig, wie schon gemeldet worden ist, und pochire sie auf diese Art: nämlich wenn sie sich also zusammengezogen haben, so nimm ein

jedes heraus, und lege sie in ein kaltes Wasser. Dann schneide ein jedes neben herum ab, nämlich das überflüssige von dem Weißen, und lege sie auf ein sauberes Tuch, damit das Wasser von den Eiern ablaufe; lege sie auf eine Schüssel, auf welcher du sie anrichten willst, mache $\frac{3}{8}$ Maß von dem Bechamelle in einem Kastrol oder Tiegel heiß, gib das nöthige Salz dazu, und die Hälfte von dem Bechamelle über die Eier, die andere Hälfte aber abgesondert.

N^o 97. Linsen mit Feldhühnern.

Die Linsen werden zubereitet, wie schon gezeigt worden ist; aber nur ist dabei zu bemerken, daß die Feldhühner in einem Kastrol oder Tiegel gebraten werden.

Erstens werden sie saftiger gebraten, und zweitens muß der Saft zu den Linsen verwendet werden, damit sie einen besseren Geschmack bekommen.

Wenn die Linsen ganz fertig sind, und es bald Zeit zum Anrichten wird, legt man die Feldhühner heraus, dressirt dieselben, lege sie auf eine Schüssel oder Teller, und stelle sie warm. Den Saft mache durch ein Haarsieb sammt den Fett. Dann gieß ihn an die Linsen, mache sie nochmals untereinander, und gib sie zur Tafel nebst den angerichteten Feldhühnern.

Auf 12 Personen werden 4 große, oder 6 kleine Feldhühner genommen.

N^o 98. Entremets (Beigericht) von Trüffeln.

Wasche 1 Pfund frische Trüffeln sauber, schneide mit einem Messer die Schale recht dünn herab, und schneide die Trüffeln Scheibchenweise zusammen, gieß in ein Kastrol eine obere Kaffeschale voll Provenceröl, laß es sehr heiß werden, lege die Trüffeln hinein, gieß auch $\frac{1}{8}$ Maß gute Schü darauf, und laß sie langsam dünsten. Wenn der Saft ganz kurz eingedunstet hat, so gieß $\frac{1}{4}$ Maß von der Coulis daran, gib auch $\frac{1}{2}$ Hühnerrei groß Glace dazu, und laß die Trüffeln noch ein wenig dünsten, damit sich die Glace auflöse. Ist es Zeit zum Anrichten, so gib sie heiß zur Tafel.

Anmerkung. Man kann gebackene Prieschen, oder auch gebackenes Brod darauf geben, wie man will.

N^o 99. Farsirter Laberdan.

Für 12 Personen schneide 5 Pfund Laberdan, in der Länge dreimal voneinander, wasche ihn sauber aus, lege ihn in ein Kastrol, gieß einige Maß Wasser daran, und setze ihn auf ein states Kohlfeuer, damit er langsam ausziehe, oder noch besser gesagt, damit er sich schön blättere. Dann setze ihn vom Feuer, und mache eine Fülle, wie hier folgt.

Mache ein Finsieur, wie schon mehrmal gezeigt worden ist, laß es mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter ganz weich dünsten, reib das Braune von 2 fr. Brode ab, und weiche den weißen Ballen in die Milch ein; wenn solches recht geweicht hat, so drücke es aus, damit keine Milch darin bleibe, und gib es zu dem weich gedünsteten Finsieur. Dann nimm ein wenig von dem Laberdan, schneide denselben mit einem Schneidmesser recht fein, und gib ihn auch zu dem Brode in das Finsieur. Schlage 6 Eier dazu, gib auch das nöthige Salz und Mustatennuß hinein, und mache die ganze Masse auf dem Feuer wohl untereinander, damit die Farce etwas anziehe, und dick werde.

Bestreiche eine Tortenpfanne mit $\frac{1}{4}$ Butter, lege den Laberdan aus dem Wasser heraus auf ein sauberes Tuch, und laß ihn recht ablaufen. Dann lege die Stückchen Laberdan unten auf die Tortenpfanne, etwas Farce auf den Laberdan, auf die Farce den andern Laberdan, dann die übrige Farce, und auf dieselbe den übrigen Laberdan. Gieß etwas heiße Butter oder Schmalz darauf, und bestreue den Laberdan mit etwas geriebenem Brod. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten setze ihn in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß ihn eine schöne Rinde oder Kruste bekommen. Wird es Zeit zum Anrichten, nimm ihn aus dem Backofen, richte ihn auf die Schüssel, und gib ihn heiß zur Tafel.

Dazu wird heiße Butter absondert gegeben.

N^o 100. Zuckererbisen auf herrschaftliche Art.

Püße nochmal so viel Zuckererbisen, als man Bohnen nimmt, weil die Zuckererbisen sehr zusammenschwinden, gleich den Bohnen, wasche sie sauber aus, lege sie in einen Seiber, damit das Wasser davon ablaufe. Gib in ein Kastrol oder Tiegel $\frac{1}{4}$ \mathcal{L} . Schmalz, wie auch 4 Loth Zucker, laß das Schmalz heiß werden, (der Zucker aber darf nicht braun werden) dann

lege die ausgewaschenen Zuckererbsen in das heiße Schmalz, salze sie, und laß dieselben auf dem Feuer dünsten (du mußt aber jederzeit ein wenig Bouillon oder an einem Fasttag eine Erbsenbrühe daran gießen). Wenn die Zuckererbsen ganz weich gedünstet sind, und ganz kurz eingekocht haben, so gib $\frac{1}{4}$ Maß von dem Bechamelle oder auch Espagnole dazu nach Belieben und laß dieselben einen Wall aufkochen. Vor dem Anrichten gib ein Pfötchen fein geschnittener Petersilie dazu, und schwinde sie untereinander. Wird es Zeit zum Anrichten, so reib ein wenig Muskatennuß daran, gib sie dann auf eine Schüssel, streue noch etwas Petersilie darauf, und gib sie zur Tafel.

N^o 101. Zuckererbsen auf bürgerliche Art.

Nimm eben so viele Zuckererbsen wie bei den vorhergehenden auf herrschaftliche Art gezeigt worden ist; nur ist dabei zu bemerken, daß man den Zucker hinweg lassen kann. Wenn sie ganz weich sind, und dieselben ganz eingekocht haben, so stäube einen Kochlöffel voll Mehl darauf, und gieß $\frac{1}{4}$ Maß gute Bouillon, oder an einem Fasttag Erbsenbrühe daran, gebe auch ein wenig geschnittene Petersilie hinein. Ist es Zeit zum Anrichten, so streue noch etwas Petersilie darauf.

N^o 102. Einen Kalbsmagen zu füllen, bürgerlich.

Zu einem Kalbsmagen gehört der vierte Theil von einer Kreuzersemmel, die Brosame weiche in der Milch ein, schneide ein Häuptchen weißes Kraut nebst 3 großen Zwiebeln mit dem Schneidmesser fein, lege es in einen Tiegel mit 6 Loth Butter oder gutes Fett, und laß es dünsten. Gib hernach der eingeweichten Brosame Salz, Pfeffer und etwas Muskatennuß, laß es auf einer kleinen Gluth $\frac{1}{4}$ Stunde dünsten, schneide Petersilie fein, und schlage auch 2 Eier daran.

Ist der Magen sauber gewaschen, so schieb die Fülle hinein, mache ihn wohl zu, und siede ihn auf die nämliche Art gelinde, als wie das Gefröse; laß hernach Fett oder 3 Loth Butter in einem Tiegel zergehen, lege ihn trocken hinein, salze ihn ein wenig, und laß ihn auf beiden Seiten schön gelb rösten, so ist er fertig und gut.

Anmerkung. Für 12 Personen nimmt man 4 kleine Magen. Auch kann man unter diese Fülle 10 bis 12 weich gebratene und abgeschälte Kastanien thun.