

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Neues practisches Badisches Kochbuch**

**Carlsruhe, 1840**

[Rezepte]

[urn:nbn:de:bsz:31-334500](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-334500)

## Bouillon und Suppen.

---

### 1. Gewöhnliche Bouillon.

Nimm 2 Pfund Ochsenfleisch, 1 Pfund zerhauene Knochen, auch etwas von einem alten Huhn, setze alles zusammen mit 3 Maß Wasser auf ein starkes Feuer, und schäume es rein ab. Thue dann Selleriewurzel, 1 gelbe Rübe, etwas Birsing, Petersilienwurzel, 1 Stengel Lauch, Kerbelkraut, nebst beliebigem Salz dazu. Schäume es und lasse dies langsam kochen, bis das Fleisch weich ist, und seihe es durch ein feines Haarsieb; so kann man es dann in Tassen, oder auch als Suppe geben.

### 2. Jus oder braune Saftbrühe.

Schneide 2 Pfund Rindfleisch, 1½ Pfund Kalbfleisch und etwas Schinken in fingerdicke Scheiben, setze es mit ¼ Pfund Butter, in Scheiben geschnittener Zwiebel, einer gelben Rübe, Petersilienwurzel, einigen Pfefferkörnern und Gewürznelken, in einem Kasserol auf das Feuer und lasse es eine schöne braune Farbe bekommen, schütte alsdann das Fett rein ab, und füll



es mit 2 Maß kaltem Wasser oder kalter Fleischbrühe auf, schäume es fleißig ab und lasse es langsam kochen, bis das Fleisch weich ist und lasse die Brühe durch ein Haarsieb laufen; sie kann dann nach Belieben verwendet werden.

### 3. Reis-Suppe.

Nimm  $\frac{1}{2}$  Pfund Reis, reinige und wasche ihn, brühe ihn mit kochendem Wasser 2 bis 3 Mal ab, thue ein Stück Butter hinein, rühre ihn damit ab, fülle ihn nach und nach mit Fleischbrühe auf und lasse ihn weich kochen; auch kann man eine Zwiebel, mit 2 Nelken gespickt, mitkochen lassen und ihn beim Anrichten mit 3 bis 4 Eigelb nebst Muskatennuß anrühren.

### 4. Reis mit Jus.

Dieser wird auf dieselbe Art zubereitet, wie obiger, nur muß er ganz bleiben und statt mit weißer Bouillon mit Jus aufgefüllt werden.

### 5. Reis mit Erbsenpurée.

Wenn der Reis abgebrüht ist, wird er mit einem Stückchen Butter gedämpft und mit Fleischbrühe nach und nach weich und dick gekocht, jedoch nicht verrührt; richte ihn dann mit verdünntem Erbsen-Purée an. Siehe Nr. 20.

### 6. Sago-Suppe.

Wasche den Sago 3 bis 4 Mal aus heißem Wasser, thue ihn mit etwas kaltem Wasser auf's Feuer; wenn er dick gekocht, rühre ihn mit einem Stück Butter ab, fülle ihn mit Fleischbrühe nach und nach auf und lasse

ihn 2 Stunden kochen; beim Anrichten rühre ihn mit einigem Eiergelb und saurem Rahm an.

### 7. Gersten-Suppe.

Nimm  $\frac{1}{2}$  Pfund Gerste, stelle sie mit einem Schoppen kaltem Wasser auf's Feuer; wenn sie dick gekocht ist, rühre sie mit einem Stück Butter ab, gieße Fleischbrühe dazu und lasse sie langsam kochen; eine Stunde vor dem Anrichten rühre ein Teigchen von einem Kochlöffel voll Mehl und etwas Milch hinein; auch kann man fein gehackte Petersilien und Schnittlauch darauf geben.

### 8. Krebs-Suppe.

Reinige 50 Stück Krebse und siede sie im Salzwasser ab, besonders muß die Galle oder Schnauze sauber davon kommen, die Schwänze werden geschält und bei Seite gelegt, die Schalen werden fein gestoßen, alsdann in  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter nebst einem Kochlöffel voll Mehl gedämpft, hierauf gieße gute Fleischbrühe und lasse es eine Zeit lang kochen, hebe die Butter davon ab, treibe es durch ein Haarsieb, stelle die Brühe wieder auf Kohlen, thue Muskatennuß und fein gehackte Petersilie daran. An die abgeschöpfte Krebsbutter werden 6 Eiergelb und etwas saurer Rahm gerührt. Sobald nun die Suppe über geröstetes Weißbrod angerichtet ist, schüttet man die Butter darauf und legt die Schwänze hinein. Es können auch alle Arten Klöße oder dick gekochter Reis dazu gegeben werden.

### 9. Pfanzert-Suppe.

Rühre  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter schäumig, nimm 3 Eier, 4 Eßlöffel voll Mehl, rühre immer ein Ei und einen Eßlöffel Mehl hinein, streiche ein Auslaufblech mit Butter aus, fülle die Masse hinein und lasse es auf



Kohlen oder im Backofen schön gelb werden, feuchte es sodann mit kaltem Wasser an, schneide es in viereckige Stückchen und kochte es in guter Fleischbrühe auf.

### 10. Aufgezogene Suppe.

Schneide einen 1- oder 2-Kreuzer-Weck in Schnitte, wie zum Rösten, verrühre dann 5 Eier tüchtig mit  $\frac{1}{2}$  Schoppen süßem oder saurem Rahm, thue klein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilien, Salz, Muskatennuß daran, lege die Schnitten darein, bestreiche ein Kasserol stark mit Butter, lege die geweichten Schnitten darauf und lasse es auf Kohlen oder im Backofen aufziehen, doch darf es nicht zu braun werden. Hierauf sticht man es mit einem Löffel heraus und thut es in die Suppenschüssel, schüttet gute Fleischbrühe darüber, verrührt das Gelbe von 4 Eiern mit etlichen Löffeln saurem Rahm und gießt es über die Suppe.

### 11. Nudel-Suppe.

Nimm 2 bis 3 Löffel voll feines Mehl und 2 bis 3 Eier, wirke dieses untereinander zu einem Teig und arbeite solchen so lange, bis er recht glatt ist; dann wird er in mehrere Stücke zerschnitten und ganz dünne gewalzt, auf ein reines Tuch gelegt, bis er abgetrocknet ist, zusammengerollt und nach Belieben fein geschnitten, und in der Fleischbrühe aufgekocht.

### 12. Körbel-Suppe.

Der Körbel wird gelesen und rein gewaschen, alsdann fein gehackt und in ein wenig frische Butter mit einem Kochlöffelvoll Mehl gedämpft, mit Fleischbrühe abgelöscht und aufgekocht, dann über geröstetes Weißbrod angerichtet, und 3 Eiergelb nebst 3 Eßlöffelvoll saurem Rahm daran gerührt.

## 13. Sauerampfer-Suppe.

Wird ganz auf dieselbe Art behandelt, wie die Körbel-Suppe.

## 14. Einlauf-Suppe.

Für 6 bis 8 Personen nimm eine Handvoll Weis-mehl und etwas Salz, rühre es in einer Schüssel mit süßer Milch wie einen Spazenteig glatt an, schlage 6 bis 7 Eier daran, bis es dünn wie ein Flädleinteig ist, lasse es durch einen Suppenseiher in gute Fleischbrühe laufen; wenn sie gekocht, reibe Muskatennuß darein und servire sie.

## 15. Durchgeschlagene Kräuter-Suppe.

Reinige 2 Stengel Lauch, 1 Selleriewurzel, 2 gelbe Rüben, 3 Kartoffeln,  $\frac{1}{2}$  Kopf Wirsing, eine Handvoll Petersilie und eben so viel Körbelkraut, nebst 3 Handvoll Brockelerbsen, schneide dieses alles recht fein, setze es dann mit einem Stück Butter auf das Feuer und lasse es weich dämpfen, giesse alsdann Fleischbrühe daran und lasse es kochen, schneide, wenn das Wurzelwerk ganz weich ist, Schwarzbrot hinein, lasse es auch mitkochen und treibe es hernach durch einen Durchschlag und beim Anrichten legire es mit 3 Eiern und sauerem Rahm.

## 16. Hirn-Suppe.

2 Kalbshirn werden mit heißem Wasser gehäutet, fein gehackt, dann Zwiebel und Petersilie in Butter weich gedämpft, das Hirn nebst einem Kochlöffelvoll Mehl hinein gethan, und wenn es alles zusammen gedämpft hat, so lösche es mit der nöthigen Fleischbrühe



ab, richte es über gebähte Wecksnitten an und legire es mit 2 Eiergelb und etwas sauerm Rahm.

### 17. Feldhuhn-Suppe.

1 oder 2 Feldhühner rein gepuht und ausgenommen, werden mit etwas Schinken und etlichen Zwiebeln klein geschnitten, einige Pfefferkörner, Gewürznelken, etwas Thymian und ein Ei groß Butter, in einem passenden Geschirr schön braun gedämpft; nimm dann die Feldhühner aus dem Geschirr und rühre 3 bis 4 Kochlöffelvoll Mehl in das Fett, worin die Hühner waren, lasse es ein wenig dämpfen und fülle es mit Jus auf, so viel als nöthig; schneide 2 Weck in dünne Scheiben darein und lasse es  $\frac{1}{2}$  Stunde mitkochen, die Feldhühner aber stoße sammt dem Körper zu einem Teig, alsdann, wenn die Suppe  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht, treibe sie durch ein Haarsieb, setze sie nochmals auf's Feuer und richte sie über würflicht geröstetes Brod an.

### 18. Wild-Enten-Suppe.

Auf dieselbe Art.

### 19. Lerchen-Suppe.

Desgleichen.

### 20. Grüne Erbsen-Suppe.

Nimm ein Mäpchen ausgebrochte grüne Erbsen, setze sie mit kaltem Wasser, etwas Salz, einer Handvoll Petersilie, Sellerieblättern und einigen jungen gelben Rüben, auf das Feuer und lasse sie weich kochen, schütte alsdann das Wasser ab und treibe sie durch ein Haarsieb, verdünne sie dann mit der nöthigen Fleischbrühe und richte sie über geröstetes Brod an.

## 21. Kartoffel-Suppe.

Nimm für 8 Personen 8 bis 10 Kartoffeln, schneide jede in 4 Stücke und koche sie in Fleischbrühe weich, treibe sie hernach durch ein Haarsieb und dämpfe etwas fein gehackte Petersilie, Zwiebel, Sellerie-Blätter in Butter weich und thue einen Kochlöffelvoll Mehl und die durchgetriebenen Kartoffeln hinein, fülle sie mit der nöthigen Fleischbrühe auf, legire sie mit 3 Eierdottern und saurem Rahm und richte sie über gewürfeltes, in etwas Butter geröstetes Brod an.

## 22. Suppe à la Reine.

Zwei alte Hühner werden mit Wasser beigesezt und nebst Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel und 1 gelben Rübe weich gekocht. Man läßt dann etliche Zwiebeln nebst Sellerie in Scheiben geschnitten in einem Stück Butter weich dämpfen, füllt dieses mit Hühnerbrühe auf, schneidet 2 Semmel darein und läßt es eine Zeitlang kochen, löst alsdann das Fleisch der weich gekochten Hühner ab und stößt es sammt 6 hart gesottene Eier gelb zu einem Teig, rührt es dann mit 1 Schoppen süßem Rahm zu den gekochten Semmeln und treibt es nebst etwas Muskatennuß und Salz durch ein Sieb. Die Suppe darf nun nicht mehr kochen, sondern nur noch warm gehalten und dann über geröstetes Brod angerichtet werden.

## 23. Grüne Kern-Suppe.

Ein halb Pfund grüne Kerne werden mit etwas kaltem Wasser beigesezt; wenn es eingekocht ist, wird es mit einem Stückchen Butter abgerührt, mit Fleischbrühe nach und nach aufgefüllt und mit Petersilie, Sellerieblättern, 1 gelben Rübe, zusammengebunden weich gekocht, sodann durch ein Haarsieb getrieben,



mit 2 Eiegeln und saurem Rahm legrt und über geröstetes Weißbrod angerichtet.

#### 24. Baumwoll-Suppe.

Für ohngefähr 6 Personen wird  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter leicht gerührt, hierauf 4 Eier darein geschlagen; wenn diese wohl gerührt sind, werden 5 kleine Kochlöffelvoll Mehl, Salz, Muskatennuß und 4 Eßlöffelvoll süßen Rahm dazu gethan; sobald die Fleischbrühe kocht, wird der Teig mit dem Kochlöffel hineingezettelt und gerührt bis sie wieder kocht. Die Suppe darf nun nicht lange mehr kochen.

#### 25. Gries-Suppe.

Lasse 2 Hände voll Gries in kochende Fleischbrühe laufen, doch muß beständig darin gerührt werden, bis er kocht; beim Anrichten thue 2 Eiegeln und saurem Rahm daran.

#### 26. Flädlein-Suppe.

Mache einen dünnen Omeletteig, reibe die Pfanne mit einer Speckschwarte und backe die Flädlein recht dünn; schneide sie wie grobe Rubeln und koche sie in guter Fleischbrühe auf.

#### 27. Eiergersten-Suppe.

Mache einen recht festen Rubelteig und reibe ihn auf dem Reibeisen, lasse die geriebene Gerste alsdann trocknen, in die kochende Fleischbrühe laufen und einige Minuten kochen.

#### 28. Verlorene Eier-Suppe.

2 Kreuzer-Wecke werden gewürfelt geschnitten, ver-

rühre als  
4 Loth B  
Musk  
tenen W  
hen, so  
wenn sie  
und lasse

Süß

Nimm  
einen G  
von der  
ist, 4 C  
dieses mit  
 $\frac{1}{2}$  Scho  
Zitronen  
sehe es  
ständigen  
geröstete

$\frac{1}{4}$  Pf  
gewürf  
Wasser  
gibt man  
thut was  
Zitron  
men läßt  
sternsupp

rühre alsdann 6 bis 7 Eier in einer Schüssel, lasse 4 Loth Butter daran vergehen, thue ein wenig Salz, Muskatennuß, etwas Schnittlauch, dann die geschnittenen Wecke hinein und lasse es eine Viertelstunde ruhen, sodann setze so viel Fleischbrühe als nöthig auf, wenn sie kocht, bringe Obiges in einen Klumpen hinein und lasse es langsam kochen.

## Süße Suppen u. kalte Schaalen.

### 29. Wein-Suppe.

Nimm 1 Loth Butter in die Kasserolle, schütte darin einen Eßlöffel voll feines Mehl, setze die Kasserolle von der Wärme ab und rühre, wenn sie völlig erkaltet ist, 4 Eidotter in das abgeschwitzte Mehl, verdünne dieses mit 2 Schoppen Wein,  $\frac{1}{2}$  Schoppen Wasser und  $\frac{1}{2}$  Schoppen süßem Rahm, thue dann 6 Loth Zucker, Zitronenschale nebst einer Messerspitze Zimmt darein, setze es nun wieder zum Feuer, lasse es unter beständigem Rühren kochen und richte sie alsdann über geröstetes Weißbrod an.

### 30. Sago-Suppe mit Wein.

$\frac{3}{4}$  Pfund Sago wird etliche Mal durch laues Wasser gewaschen und alsdann mit einem Schöpflöffel kaltem Wasser zur Hitze gebracht; wenn dieses eingekocht ist, gießt man  $\frac{1}{2}$  Maß rothen Wein nach und nach daran, thut etwas Zimmt, das abgeriebene Gelbe von einer Zitrone und  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker hinein. Dieses zusammen läßt man kochen, bis es die Dicke von einer Gerstensuspe hat. Will man die Suppe nicht so stark



haben, so gießt man  $\frac{1}{2}$  Schoppen Wasser dazu. Sie muß in einem ganz reinen Geschirr gekocht werden.

### 31. Sago-Suppe mit Milch.

Man setzt den Sago mit einem Stückchen Butter und Wasser an's Feuer, läßt ihn einkochen, füllt ihn dann mit warmer Milch auf, thut ein Stückchen Zucker, welches an einer Zitrone abgerieben worden ist, dazu; kocht dies langsam weich und streut beim Anrichten etwas Zimmt darauf.

### 32. Bier-Suppe.

2 Bouteillen Bier lasse mit 12 Loth Zucker, etwas Zimmt und Zitronenschale aufkochen, nimm aber sorgfältig den Schaum, den das Bier wirft, ab. Beim Anrichten verrühre 6 Eigelb mit etwas saurem Rahm, rühre es an die Suppe und richte sie über geröstetes Brod an.

### 33. Süße Mandel-Suppe.

Man stößt eine Handvoll geschälte Mandeln recht fein, thut eine Handvoll Zucker dazu und röstet dieses zusammen in einer messinginen Pfanne hellgelb. Schüttet alsdann Milch daran, so viel man Suppe haben will, thut ein wenig Zimmt darein und läßt es mit diesem eine Zeitlang aufkochen; dann verrührt man das Gelbe von etlichen Eiern, rührt die Suppe nach und nach daran und richtet sie über gebähte Brodschnitten an.

### 34. Dürre Kirschen-Suppe.

3 bis 4 Handvoll dürre Kirschen werden fein gestoßen, sodann ein Stückchen geschnittener Weck dazu gethan,

mit 2 E  
dann du  
Bouteill  
von einer  
es eine  
glt geröst

Nimm  
zum B  
weich  
Durch  
das M  
eine Z  
bähte

1 P  
nen, v  
eingel  
was g  
schale  
einand

Nimm  
recht sch  
je mit  
glinde,  
auch mit  
dazu, bi  
durch ei  
mit 2  
Supper

mit 2 Schoppen Wasser aufgefüllt, recht verkocht und dann durch ein Haarsieb getrieben. Füge alsdann eine Bouteille rothen Wein,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, die Schale von einer Citrone und etwas ganzen Zimmt hinzu, lasse es eine Viertelstunde gut kochen, und richte es über gelb geröstetes Weißbrod an.

### 35. Heidelbeer-Suppe.

Nimm reife Heidelbeeren, setze sie mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker zum Feuer (sie werden selbst Brühe ziehen). Wenn sie weich sind, treibe sie durch ein Haarsieb, gieb zu dem Durchgetriebenen, Zimmt und von einer halben Citrone das Abgeriebene, nebst 2 Schoppen Wein, lasse alles eine Viertelstunde kochen und richte die Suppe über gebrähte Weißbrodschnitten an.

### 36. Kalte Schaale von Schwarzbrod.

1 Pfund geriebenes Schwarzbrod, 1 Pfund Rosinen, welche gut gewaschen und mit ein Glas Wein gut eingekocht sind, nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenem Zucker, etwas gestoßenem Zimmt, etwas fein gehackte Zitronenschale und 2 Bouteillen weißen Wein menge recht untereinander und stelle es kalt, bis es zur Tafel geht.

### 37. Kalte Schaale von Apricosen.

Nimm 24 Stück Apricosen; die Hälfte davon schäle recht schön und schneide sie in 2 Theile, dann koche sie mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und ein Glas weißen Wein gelinde, damit die geschälten Apricosen ganz bleiben; auch nimm von allen 24 Apricosen die Kerne geschält dazu, die andere Hälfte aber drücke sammt der Schale durch ein Haarsieb, dann thue das Durchgetriebene mit 2 Schoppen weißen Wein gut verrührt in einen Suppentopf, mit  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenem Zucker, etwas



gestoßenem Zimmt, etwas fein gehacktem Zitronat, nebst  $\frac{1}{2}$  Kaffetasse Kirchenwasser und die vorher gekochten Apricosen, decke es zu und stelle es kalt bis zum Anrichten.

### 38. Kalte Schaale von Kirchen.

1 Pfund Kirchen wird von den Stielen gereinigt, fein gestoßen und mit einem zusammengeschnittenen Beck, etwas Zitronenschaale, Zimmt,  $\frac{1}{2}$  Schoppen Wasser eine Viertelstunde recht miteinander verkocht; treibe dies durch ein Haarsieb, thue es in eine schickliche Schüssel, gieße 2 Schoppen rothen Wein mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und etwas Zimmt darüber. Alsdann nimm 1 Pfund saure Kirchen, entlebigte sie der Steine und Stiele und koche sie mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker kurz ein. Thue sie dann auch nebst einem Eßlöffel voll Kirchenwasser zu dem Obengenannten, decke sie gut zu, und stelle sie kalt bis zum Anrichten.

### Klöße zu Suppen.

#### 39. Gezopfte Beckknöpflein.

Man zopft von 3 Kreuzer-Becken das Weiche heraus, brüht es mit  $\frac{1}{4}$  Pfund heißer Butter an, läßt es kalt werden, und rührt es dann mit 4 ganzen Eiern und etwas Muskatnußöl eine Viertelstunde, legt es mit dem Löffel hübsch klein in die langsam kochende Fleischbrühe und giebt es zu jeder beliebigen Suppe.

#### 40. Butterknöpflein.

$\frac{1}{4}$  Pfund Butter wird weiß gerührt, dann werden 3 Eier und 6 Eßlöffelvoll geriebenes Milchbrod Cimmer

1 Ei und  
Schmitt  
runde Käse  
gelegt und

Rühre  
Butter  
und 6 E  
katnuß  
Klöße  
brühe, o  
etwas ge

6 ganz  
ander ge  
Schoppen  
recht un  
lasse da  
hiernach  
die Supp

Nimm  
mit 3 E  
etwas M  
dann lege  
brühe und

1 Pf  
than, n

1 Ei und 2 Löffel Brod) hinein gerührt, auch etwas Schnittlauch, Muskatnuß und Salz daran gethan, runde Kügelchen daraus gemacht, in die Fleischbrühe gelegt und gekocht.

#### 41. Mark-Knöpflein.

Rühre 4 Loth zerlassenes Ochsenmark mit 4 Loth Butter schön weiß, rühre nach und nach 4 ganze Eier und 6 Eßlöffel voll geriebenes Milchbrod, etwas Muskatnuß und Salz hinein, mache mit der Hand runde Klößchen daraus und probire sie in kochender Fleischbrühe, ob sie beisammen bleiben; wenn nicht, so gib noch etwas geriebenes Milchbrod dazu.

#### 42. Eierknödel.

6 ganze Eier werden in einem Topf recht unter einander geschlagen, thue Salz, Muskatnuß und einen Schoppen süßen Rahm hinein, schlage dieses abermals recht unter einander, stelle es in kochendes Wasser und lasse das Wasser so lange kochen, bis es fest ist, stich hiernach mit dem Löffel die Klöße heraus und lege sie in die Suppe.

#### 43. Butterknödel mit Mehl.

Nimm  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, rühre sie weiß, thue 3 Eier mit 3 Löffel voll Mehl nach und nach hinein, auch etwas Muskatnuß und Salz, und rühre dies recht gut, dann lege sie mit dem Löffel langsam kochend in Fleischbrühe und koch sie.

#### 44. Fischknöpflein.

1 Pfund Hechtenfleisch wird in einen Mörser gethan, nachdem die Gräten gut ausgelesen sind, dann



wird es gestoßen, mit etwas feingehackten Charlottzwiebeln, Petersilie und Thymian. Hierauf nimm 2 Ei groß frische Butter nebst einem in Milch eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Weck, das Gelbe von 3 Eiern, etwas Salz und Muskatnuß, stoße dieses alles recht eine Viertelstunde lang, mache sodann aus der Farce runde Knödel und koche sie in kochender Fleischbrühe eine Viertelstunde, sie können dann in der Suppe oder als Beilage zu Ragout gegeben werden.

#### 45. Codiveau-Knödel.

1 Pfund rohes Kalbfleisch wird mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Nierenfett fein gehackt, nimm dann etwas feingehackte Charlottenzwiebeln, Petersilie, 2 ausgedrückte Wecken in Milch eingeweicht, ein Ei groß Butter, etwas Salz und Muskatnuß, stoße alles eine Viertelstunde recht unter einander, rühre 3 Eier recht gut darunter, mache runde Knödel daraus und koche sie in siedender Fleischbrühe und gib sie in Suppe oder als Fülle in Pastetchen.

#### 46. Kartoffel-Knödel.

Kalte Kartoffeln werden auf dem Reibeisen gerieben und mit so viel Butter als Kartoffeln und gleiches Gewicht Eier in einem Mörser recht fein zerstoßen, nebst etwas Salz, Muskatnuß und Schnittlauch unter einander gemengt, mit einem Löffel in die Fleischbrühe gelegt und gekocht oder in Rindschmalz recht schön gelb gebacken.

#### 47. Aufgezogene Knödel in Suppen.

Nachdem 2 Loth Butter weiß gerührt sind, werden 2 ganze Eier nebst einem Eßlöffelvoll Mehl, 1 Eßlöffel geriebenes Milchbrod, Salz, Muskatnuß, Schnittlauch und ein wenig süßer Rahm dareinge-

rührt, bestreiche eine kleine Form mit Butter und Semelmehl, fülle den Teig darein und bade ihn mit dem Aufzugdeckel schön gelb; nimm dann das Gebackene heraus, schneide es in kleine Stückchen und richte die Suppe darüber an.

#### 48. Knödel von Hühnerfleisch.

Das Brustfleisch von einem alten Huhn oder Kapaun wird roh abgeschabt und fein gehackt, mit einem Stückchen Butter und 6 Loth Weißbrod in Wasser eingeweicht und wieder ausgedrückt, 2 ganzen und einem gelben Ei, etwas Salz und Muskatnuß recht fein in einem steinernen Mörser gestoßen. Dann runde Klöße davon gemacht, in kochender Fleischbrühe gekocht oder in Rindschmalz gebacken und auf Suppen oder als Beilage gebraucht. Statt daß die Farce gestoßen wird, kann sie auch recht fein gehackt werden.

#### 49. Gries-Klöße.

Es wird ein schwacher Schoppen Milch kochend gemacht, 2 Kochlöffel Gries gerührt und so lange gekocht, bis er dick ist. Wenn der Gries verkühlt ist, rührt man 4 Loth Butter nebst 3 Eiern schäumig, thut den gekochten Gries nebst 2 Loth Mehl und nöthigem Salz hinein, legt die Klöße mit dem Löffel in siedende Fleischbrühe und läßt sie langsam kochen.

#### 50. Hühnerleber-Knödel.

Man nimmt von einigen Hühnern oder Kapaunen die Lebern und Herzen, wiegt dieses nebst etwas Schnittlauch und Peterfilie recht fein, rührt alsdann  $\frac{1}{2}$  viertel Pfund Butter weiß, schlägt 4 Eier daran, rührt das Berwiegte nebst dem Abgeriebenen von einem Semmelbrödchen, Salz, Muskatnuß, und Mehl soviel



man in 3 Fingern fassen kann, dazu, legt die Knödel in langsam kochende Fleischbrühe, und läßt sie kochen. Sie müssen aber in anderer Bouillon servirt werden, weil diese, in der sie gekocht, trübe gemacht wird.

### 51. Krebs - Klöße.

Feingehackte Zwiebeln und Petersilie werden in einem Stück Butter gedämpft, thue hierauf einen eingeweichten, wieder ausgedrückten Weck dazu; nachdem dieß Alles gut gedämpft hat, thue es in eine Schüssel, nimm alsdann von gekochten Krebsen die geschälten Scheren und Schwänze, hacke sie fein, thue sie zu dem Gedämpften, nebst einigen Löffeln Krebsbutter, etwas Salz, Muskatnuß und 3 ganzen Eiern; wenn Alles gut unter einander gerührt ist, mache runde Klößchen daraus und koch sie in siedender Fleischbrühe ab; sollten sie nicht beisammen bleiben, so thue noch etwas Mehl dazu.

Anmerkung. Gut ist es, wenn alle diese Knödel zuerst in der Fleischbrühe probirt werden, ehe man sie einlegt; sollten sie nicht beisammen bleiben, kann man immer noch etwas Mehl dazu nehmen.

## Ochsenfleisch und Beilagen.

### 52. Ochsenfleisch gut zu sieden.

Das Fleisch wird, von welchem Stück es sei, recht geklopft und mit kaltem Wasser hingestellt; wenn das Fleisch zu sieden anfängt, muß es mit dem Schaumlöffel fortwährend geschäumt werden, alsdann thue nach Belieben Salz, Sellerie, Lauch, Petersilienkraut und Wurzel, Körbelkraut und gelbe Rüben hinein; wenn es ein großes Stück Fleisch ist, lasse es 4 Stunden

kochen und richte es an; die Brühe davon wird zur Suppe und zum Gemüse genommen.

### 53. Beefsteaks.

Ziehe von einem Lungenbraten die Haut ab, schneide ihn in fingerdicke Scheiben, streue Salz und Pfeffer darauf, wende sie in Butter oder Del herum und brate sie zu beiden Seiten auf dem Rost über starker Glut bis sie gar, aber doch noch saftig sind, lasse sodann auf der Platte Butter zergehen, streue fein gehackte Petersilie darauf, drehe die Beefsteaks darin um und gib sie zur Tafel.

### 54. Roastbeef.

Das Ochsenfleisch ist am besten, wenn es von den Rippen genommen wird, schneide den Knochen davon und klopfe es, thue Schmalz in das Casserol, wenn es heiß ist, lege das Fleisch hinein, thue Zwiebel, gelbe Rüben, Pfeffer, Salz, 2 Nelken daran, und lasse es schön braten, thue nach und nach etwas Fleischbrühe oder Jus daran und lasse es kurz kochen. Das Roastbeef kann auch am Spieß gebraten werden.

### 55. Boeuf à la Mode.

Nimm ein Stück Rindfleisch von der Schwanzfeder, lege es einige Tage in Essig, Salz, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblatt und Zwiebel; nachdem es aus der Beize genommen wird, stelle es folgendermaßen auf's Feuer: thue Schmalz in das Casserol, wenn es heiß ist, lege das geklopfte Fleisch und die Zwiebel der Beize hinein, nebst Pfeffer, Nelken, gelbe Rüben, etwas Speck, ein Stückchen Brodkruste; wenn es schön gebraten ist, schütte von dem Beizeessig nebst Fleischbrühe daran und lasse es immer dämpfen; wenn es weich ist, brenne



2 Kochlöffel voll Mehl daran, lösche es mit Fleischbrühe ab und lasse es noch ein Wenig mitkochen; sollte die Sauce nicht sauer genug sein, so schütte noch Essig daran.

### 56. Sardellen = Sauce.

Röste 2 Kochlöffel Mehl braun, dämpfe eine halbe fein geschnittene Zwiebel schön gelb darin, lösche es mit Fleischbrühe ab, thue 1 Glas Weinessig, nach Belieben etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer, eine Nelke daran; will man sie süß haben, thue ein Stückchen Zucker statt Essig hinein und lasse sie recht kochen; vor dem Anrichten thue 4 gestofene Sardellen hinein und lasse sie damit noch ein wenig kochen.

### 57. Kapern = Sauce.

Sie wird auf dieselbe Art wie die Sardellen = Sauce gemacht, nur daß ganze Kapern genommen werden, statt Sardellen.

### 58. Sauerampfer = Sauce.

Wasche und wiege 2 Hände voll Sauerampfer, röste alsdann einen Kochlöffelvoll Mehl schön gelb in einem Stückchen Butter, dämpfe den Sauerampfer darin, thue einen Schoppen guten sauern Rahm, ein wenig Fleischbrühe, Salz und Muskatn daran. Die Sauce wird zum Dachsenfleisch gegeben.

### 59. Zwiebel = Sauce.

Röste 2 Kochlöffelvoll Mehl schön braun, lösche es mit einer kleinen Handvoll Charlotten oder Zwiebel ab, thue ein Glas Wein, etwas Zitronensaft, Jus oder Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und Nelken daran und lasse dies kochen.

## 60. Kalte Sauce.

Siede 3 Eier recht hart, verrühre das Gelbe davon mit Senf recht glatt, thue Pfeffer, Salz und Schnittlauch daran, verdünne sie alsdann mit Essig und Del.

## 61. Meerrettig.

Der Meerrettig muß zuerst in's Wasser gelegt werden, damit er nicht bitter schmeckt, alsdann wird er geschabt und gerieben, stelle in einem Casserol ein Stückchen Butter auf das Feuer, wenn sie zergangen ist, rühre einen Kochlöffelvoll Mehl hinein, lasse es dämpfen, thue den geriebenen Meerrettig dazu, lasse ihn mitdämpfen, lösche ihn ab mit Fleischbrühe, lasse ihn kochen, thue noch ein wenig Salz, Milch und Zucker dazu, lasse dieses verkochen und richte ihn an.

## 62. Rober Meerrettig.

Reibe eine halbe Stange Meerrettig, thue Essig, Del, Zucker und etwas Salz daran, menge dieß unter einander und gib ihn zum Rindfleisch.

## Kleine Pastetchen mit Butterteig.

## 63. Butterteig.

Nimm  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter auf das Wallbrett und schaffe sie glatt, thue  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl und etwas Salz dazu, und schaffe dieses alles mit etwas Wasser recht unter einander, doch ja nicht zu viel Wasser, damit der Teig nicht zu dünn wird, lasse ihn hierauf eine halbe Stunde ruhen und walle ihn aus.



## 64. Pastetchen von Kalbfleisch.

1 Pfund rohes Kalbfleisch und  $\frac{1}{2}$  Pfund Nierenfett wird mit einigen Eßlöffelvoll frisches Wasser sehr fein gehackt; man nimmt dann eine Handvoll feingehackte Charlottenzwiebeln, Petersilie, etwas Salz und Muskatnuß und mengt dieses unter das Fleisch, wallt den Buttermey nicht zu dünn aus, sticht ihn mit einem runden Ausstecher aus, legt die Blättlein auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit Eier und gibt auf jedes der bestrichenen Blättchen eine Nußgroß von der Farce, dann drückt man wieder dieselben Blättchen darauf, nimmt eine kleine Form in Größe eines 24 Kreuzerstücks, drückt sie in die Mitte der Farce, jedoch nicht zu scharf, nur daß es den Deckel bezeichnet, gibt ihm oben in der Mitte mit dem Messer einen Schnitt und backt sie in guter Hitze schön gelb.

## 65. Krebs-Pastetchen.

Man macht von 20 abgekochten Krebsen, nachdem die Schwänze abgenommen sind, Krebsbutter von  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter. Die Krebse werden hierauf nochmals gestoßen und in einem Schoppen süßen Rahm noch einmal ausgefotten. Der Rahm wird durch ein Tuch gepreßt und für 1 Kreuzer geriebene Milchbrod daren gethan. Die eine Hälfte von der Krebsbutter rührt man mit 3 Eiern schäumig, thut das geriebene Milchbrod nebst Salz und Muskatnuß hinein, schneidet die Krebschwänze nebst etlichen abgefottenen Worscheln darunter, thut 2 Eßlöffelvoll sauern Rahm dazu, streicht kleine beliebige Mödelchen mit Butter, legt sie mit Buttermey aus, gießt von der abgerührten Masse hinein, legt ein Blättchen Buttermey darauf, macht einen Schnitt oben hinein und backt sie im Ofen schön gelb.

## 66. Krebs-Pastetchen anderer Art.

Lege die ausgebrochenen Scheeren und Schwänze von 25 gefotenen Krebsen bei Seite und verfertige von den Schalen mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter die Krebsbutter. Diese Butter rühre mit 2 ganzen Eiern und 3 Eidottern, nebst zwei eingeweichten und wieder ausgedrückten Wecken recht leicht. Mache folgendes Ragout: Schneide ein Brieslein, das Krebsfleisch der Scheeren und Schwänze, eine Handvoll Morcheln gröblich, dämpfe etwas feingehackte Petersilie und Charlottenzwiebeln nebst einem Kaffeelöffelvoll Semmelmehl in etwas Butter, und das Geschnittene mit, würze es mit Salz und Muskatnuß und lasse es erkalten. Bestreiche kleine Förmchen mit Butter, streue sie mit Semmelmehl, fülle etwas von dem Gerührten hinein, mache eine Höhlung in die Mitte, fülle von dem Ragout hinein, decke es mit dem Gerührten zu, und backe sie im Ofen schön gelb, stürze sie und gib sie warm zu Tisch.

## 67. Pastetchen von Brieslein.

Stich Blättchen von Butterteig in Größe eines Trinkglases aus, streiche sie mit einem verquirkten Ei an, stich in gleicher Größe einen fingerbreiten Rand aus, lege ihn darauf, streiche ihn auch mit Ei an und backe sie in guter Hitze schön gelb  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten. Wenn sie gebacken sind, wird das Deckelchen herausgehoben und folgende Farce darein gefüllt: etwas Charlottenzwiebel und Petersilie fein gehackt, wird in etwas Butter weich gedämpft, dann ein Kochlöffelvoll Mehl, Muskatnuß, Salz und ein wenig Pfeffer nebst klein geschnittenen Brieslein, die zuvor in Salzwasser abblanchirt sind, hineingethan, dieses wird mit guter Bouillon abgelöscht und einige Zeit damit gekocht; vor dem Füllen werden sie mit Eigelben und Citronensaft auf dem Feuer abgerührt, damit die Masse dick wird, dann die



Pastetchen damit gefüllt, der Deckel darauf gedeckt und warm auf den Tisch gegeben.

### 68. Gansleber-Pastetchen.

Mache von Buttermeyg runde Blättchen in der Größe eines Trinkglases, und bereite folgende Farce dazu: Schabe eine Gansleber recht fein von der Haut, hacke etwas Charlottenzwiebeln und Petersilie recht fein, thue Salz und Pfeffer daran, stoße alles zusammen in einem steinernen Mörser recht zart, gib auf jedes Pastetchen eine Nußgroß von der Farce, decke es mit einem gleichen Blättchen Teig zu, nachdem der Boden mit Ei angestrichen war, streiche den Deckel abermals an, gib ihm einen Schnitt oben in der Mitte, und backe sie im Ofen schön gelb.

### 69. Fasten-Pastetchen.

Die Pastetchen werden wie obige gefertigt und dann folgende Farce darein gefüllt: 1 Pfund Fischfleisch wird klein geschnitten, man thue es mit etwas fein gehackten Charlottenzwiebeln, Petersilie und Thymian in ein Geschirr und lasse es in einem Stüchken Butter auf dem Feuer dämpfen, nimm alsdann die Masse ganz trocken auf das Wallbret, thue einige fein gemachte Sardellen nebst Kapern und abgeriebene Citrone in den zurückgebliebenen Saft, schlage etliche Eier daran und rühre es, bis es dick ist, bringe dieses alsdann in einen Mörser, stoße es nebst einigen Eidottern, Salz, Pfeffer und dem Saft einer Citrone recht fein, gib es auf die Pastetchen und backe sie im Ofen fertig.

### 70. Fleisch-Pastetchen.

Ein Stück gebratenes Kalbfleisch wird fein gehackt. Alsdann werden fein gehackte Charlottenzwiebeln und

Petersilie in einem Stück Butter weich gedämpft; thut das Fleisch nebst etwas Fleischbrühe, Capern, Muskatnuß und Salz hinein und mache alles mit einem Ei recht durcheinander. Dann werden Butterblättchen in der Größe eines Trinkglases ausgestochen, auf den Boden der Pastetchen eine Nußgroß von der Farce gethan, mit einem gleichen Deckel zugedeckt, mit Ei bestrichen und im Ofen schön gelb gebacken.

### 71. Pastetchen von Kalbshirn.

In der Größe eines Trinkglases werden von Butterteig runde Blättchen ausgestochen und mit Ei bestrichen; lege einen schmalen Rand darauf, bestreiche sie abermals mit Ei, setze sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backe sie im Ofen gelb aus. Nun löst man von etwas Kalbshirn die Haut ab, kocht es mit einem Schoppen Wasser, etwas Essig, Charlottenwiebelsn, Petersilie, Gewürz und Salz eine Zeitlang, nimmt es dann heraus, schneidet es klein, dämpft dann etwas Löffelvoll Mehl, löscht es mit einem Schoppen von der Brühe, in welcher das Hirn gekocht ist, ab, und läßt es damit stark verkochen, gibt dann das Hirn dazu, rührt das Gelbe von 4 Eiern nebst dem Saft einer Citrone daran und rührt es auf dem Feuer dick, füllt es dann in die warmen Pastetchen und gibt sie auf den Tisch.

### 72. Pastetchen von Kalbshirn, andere Art.

Man häutelt das Kalbshirn in warmem Wasser ab und hackt es fein, nimmt ein Stückchen Butter nebst Citronensaft, Salz und Muskatnuß, thut das gehackte Hirn dazu und läßt es einige Minuten auf dem Feuer aufkochen und dann erkalten. Alsdann macht man von Butterteig kleine runde Blättchen, gibt jedem derselben von dem Hirn, streut etwas Semmelmehl darauf,



deckt wieder ein gleiches Deckelchen von Butterteig darauf, gibt ihm einen Schnitt oben in der Mitte und backt sie im Ofen.

### 73. Hachies-Pastetchen.

$\frac{1}{2}$  Pfund kalter Kalbsbraten wird mit etwas Kapern,  $\frac{1}{4}$  Pfund Schenmark, ein Paar Charlotten, Citronenschalen und 4 Loth gereinigten Sardellen fein gewiegt, nachher mit einem Stückchen Butter gedämpft, ein wenig Mehl dazu gethan, wenn solches angezogen hat, ein Paar Löffelvoll Wein nebst Citronensaft dazu gethan, und wenn es eingekocht ist, das Kalbfleisch hinzugefügt und bei Seite gestellt. Schneide runde Blättchen von Butterteig, gib von dem Hachies darauf, decke es mit einem gleichen Blättchen zu und bace sie im Ofen schön gelb.

### 74. Reis-Pastetchen.

Nimm  $\frac{1}{2}$  Pfund Reis, brühe ihn einige Mal mit siedendem Wasser ab und lasse es dann wieder sauber davon ablaufen, koche ihn in der Milch dick und lasse ihn verkühlen. Rühre  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter mit 8 Eiergelb schäumig, thue dann den verkühlten Reis nebst etwas Salz hinein, schlage das Weiße der Eier zu Schnee, und rühre ihn unter die Masse. Bestreiche kleine Formen mit Butter und bestreue sie mit Semmelmehl, thue von der Masse hinein, mache in der Mitte eine Höhlung, thue ein wenig Ragout von Brieslein oder Kapauern hinein, decke etwas von dem Reis darauf und bace sie im Ofen; sie müssen aber warm zur Tafel kommen.

### 75. Kartoffel-Pastetchen.

Es werden kleine Formen mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl ausgestreut. Hierauf werden 8 Stück gefochte Kartoffeln auf dem Reibeisen gerieben, 8 Loth

Butter mit 6 Eidottern schäumig gerührt, mit den geriebenen Kartoffeln und etwas Salz und Muskatnus vermengt, das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen und unter die Masse gerührt. Alsdann wird von der Masse in die Formen gefüllt, eine Höhle in der Mitte gemacht und folgendes Ragout hineingefüllt: ein Hering wird sauber gepuzt, zu kleinen Stückchen geschnitten, eine klein geschnittene Zwiebel in einem Stückchen Butter weich gedämpft, ein Stückchen klein geschnittener Speck in einem Glas Milch gekocht, sodann ein Stückchen Kalbsbraten klein geschnitten. Dieses wird nebst dem zuvor aus der Milch genommenen Speck zusammen in eine Schüssel gethan und mit 5 Eiergelb abgerührt. Fülle nun von dem gefertigten Ragout etwas in die Höhlung, thue von der Kartoffelmasse etwas darauf, daß sie zugedeckt werde, backe sie im Ofen schön gelb, stürze sie und bringe sie warm zu Tisch.

## G e m ü s e.

### 76. Schwarzwurzeln.

Schabe sie rein und wirf sie während dem Reinigen, damit sie nicht roth werden, in's Wasser, worin etwas Mehl mit Essig angerührt ist; alsdann schneide sie in beliebige Stücke und koche sie in Salzwasser weich. Brüh sie durch einen Seiher, behalte von dem Wasser ein wenig an den Wurzeln, mache eine Buttersauce daran und laß diese noch ein wenig mit den Wurzeln kochen.

### 77. Brockelerbsen.

So viel Brockelerbsen, als man zu einer Platte nöthig hat, werden rein gewaschen; dämpfe sie mit einem Stück frischer Butter, etwas fein gehacktem Pfefferling und Zwiebeln, auch ein wenig Zucker und etwas Salz,



gieße immer ein wenig Fleischbrühe daran, bis sie weich sind, dann streue 1 Kochlöffelvoll Mehl daran, rüttle sie recht untereinander und laß sie noch ein wenig kochen; ehe sie angerichtet werden, verkleppre 2 Eiergelb und ein wenig sauern Rahm und rühre es daran.

### 78. Artischocken.

Wenn die Artischocken gereinigt sind, werden sie in Wasser mit Salz abgekocht, bis die Blätter sich leicht abnehmen lassen und der Boden weich ist, dann wird das Mittlere herausgenommen und folgende Sauce dazu gegeben: Man nimmt 2 Kochlöffelvoll weißes Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund frische Butter, etwas gestoßenen Pfeffer, 2 Eßlöffelvoll Essig, 3 Glas kaltes Wasser und etwas Salz, rührt alles gut untereinander, nimmt sie dann auf's Feuer und läßt sie einige Minuten unter beständigem Rühren kochen, hierauf rührt man das Gelbe von 4 Eiern daran, und richtet sie an.

### 79. Gelbe Rüben.

Junge gelbe Rüben werden mit Salz abgerieben und zu kleinen langen Stückchen geschnitten, gewaschen und mit einem Stück Butter, etwas fein gewiegten Zwiebeln, Peterfilie und Salz auf das Feuer gesetzt; man läßt sie langsam dämpfen und gießt immer etwas Fleischbrühe daran, bis sie weich sind, streuet dann ein wenig Mehl daran, rüttelt sie unereinander und läßt sie noch eine Viertelstunde kochen.

### 80. Weiße Rüben.

Ein Stück Gänsefchmalz thut man in ein Kasserol, dämpft eine halbe fein geschnittene Zwiebel darin, schält die Rüben, schneidet sie in kleine viereckige Stückchen, wäscht sie und legt sie in das Schmalz, gießt ein

wenig Fleischbrühe und Salz darauf, und läßt sie weich dämpfen, rüttelt sie aber öfters um, damit sie nicht ansetzen, streut alsdann ein wenig Mehl darüber, gießt noch ein wenig Fleischbrühe daran, brennt ein Stüchchen Zucker, thut es auch daran, und läßt es mit den Rüben noch eine Zeitlang kochen.

### 81. Hopfen.

Die Hopfen werden unten ein wenig abgebrochen, so weit sie hart sind, alsdann gewaschen und in Büschlein gebunden, in Salzwasser weich gekocht, mit kaltem Wasser abgeloßt und mit der flachen Hand ein wenig ausgedrückt, dann nimmt man den Faden von den Büschlein weg, legt sie, wie die Spargeln, auf eine Platte und macht eine gute Buttersauce, gießt sie über die Hopfen und läßt sie auf den Kohlen anziehen; ehe sie zu Tisch gebracht werden, verkleppert man 3 Eiergelb mit ein wenig von der Sauce, und gießt solches wieder an die Hopfen.

### 82. Hopfen auf andere Art.

Wenn sie gepuzt sind, werden sie in Wasser und etwas Salz abgekocht; gieße sie durch einen Seiher und schütte ein wenig kaltes Wasser darüber, mache eine Buttersauce, thue etwas Salz und Muskatnuß daran und lasse die Hopfen vollends weich darin kochen; ehe man sie anrichtet, werden 2 Eiergelb mit ein wenig saurem Rahm verkleppert und an die Hopfen gerührt.

### 83. Rosenkohl.

Der Rosenkohl wird rein gepuzt und in Salzwasser weich gekocht, dann schütte ihn durch einen Seiher, drücke ihn mit der flachen Hand aus, und mache folgende



Sauce daran: Man thut ein Stück Butter in ein Kasserol, dämpft eine fein gewiegte Zwiebel, Petersilie, und einen Kochlöffelvoll Mehl darin, rührt es mit Fleischbrühe ab, thut den Rosenkohl nebst ein wenig Salz und Muskatnuß hinein, und läßt es noch eine Viertelftunde kochen.

#### 84. Spargeln.

Die Spargeln werden sauber gepuht, gewaschen und in Büschel locker zusammen gebunden und in Salzwasser weich gekocht; dann giebt man folgende Sauce dazu: Man thut ein Stück Butter in ein Kasserol, läßt 2 Kochlöffelvoll Mehl darin dämpfen, rührt es mit Fleischbrühe und ein wenig von dem Wasser, worin die Spargeln gekocht wurden, ab, und läßt sie ziemlich dick einkochen, richtet dann die Spargeln auf eine Platte schön an, verrührt das Gelbe von 2 Eiern, rührt es an die Sauce, und schüttet sie über die Spargeln.

#### 85. Zuckerschoten.

Man zieht von den Schoten die Fäden ab, wäscht sie und dämpft sie mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, ein wenig fein gehackten Zwiebeln, Petersilie und Salz in einem Kasserol, gießt dann immer ein wenig Fleischbrühe daran, bis sie weich sind, zettelt dann eine Messerspiße voll Mehl und Zucker darüber und läßt sie noch ein wenig kochen.

#### 86. Endivien-Gemüse.

Wenn der Endivie gepuht und gewaschen ist, wird er in kochendem Wasser weich gekocht, dann schüttet man ihn durch einen Seiher, kühlt ihn mit kaltem Wasser ab, und schneidet ihn einige Mal durch, dann dämpfe mit einem Stück Butter eine Handvoll gehackte Zwiebeln, ein wenig Petersilie und einen Kochlöffelvoll

Mehl, th  
ihn ein  
Fleischbr  
daran u

Man  
in 2 P  
der  
woff  
gebl  
man  
und S  
Butter  
auf die

Man  
so, de  
Höhl  
raben  
fein ge  
einem  
unterein  
man die  
rol, do  
füllt te  
Seier m  
kannfor  
Sol  
zu W

Wem

Mehl, thue alsdann den Endivie auch hinein und laß ihn ein wenig mitdämpfen, rühre es dann mit guter Fleischbrühe ab, thue etwas Salz und Muskatnuß daran und lasse es noch eine halbe Stunde kochen.

### 87. Kohlraben.

Man schält die Köpfe recht sauber und schneidet sie in 2 Theile, dann nimmt man etwas von dem Grünen der Kohlraben und kocht jedes besonders in Salzwasser weich. Die Kohlraben werden alsdann fein geblättert und das Kraut fein gewiegt, dann macht man eine weiße Buttersauce, thut Muskatnuß, Pfeffer und Salz hinein, läßt dann jedes besonders noch in der Buttersauce kochen, richtet dann die Kohlraben zuerst auf die Platte an und setzt in die Mitte das Grüne.

### 88. Gefüllte Kohlraben.

Man schält die Kohlraben und höhlt sie aus, doch so, daß sie keinen Sprung bekommen, und füllt diese Höhlungen mit folgender Fülle: Zu 8 bis 10 Kohlraben rührt man 6 Loth Butter weiß, nimmt etwas fein gehackten Schinken, Salz und Muskatnuß, nebst einem ganzen und das Gelbe von 2 Eiern, rührt es untereinander und füllt die Köpfe damit; dann stellt man die gefüllten Köpfe alle nebeneinander in ein Casserol, doch so, daß keiner umfallen kann, weil in die Füllet kein Wasser kommen darf, und kocht sie mit etwas Wasser weich. Die Füllet wird während des Siedens heraufkommen; mache alsdann eine Buttersauce mit Salz und Muskatnuß und gieb sie mit den Kohlraben zu Tisch.

### 89. Sauerampfer-Gemüse.

Wenn der Sauerampfer gelesen und gewaschen ist,



brüht man ihn in Salzwasser ab, dann wiegt man ihn recht fein, thut  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter in ein Kasserol, röstet einen Kochlöffel voll Mehl nebst etwas fein geschnittenen Zwiebeln schön gelb darin, thut den Sauerampfer hinein und läßt ihn ein wenig mitdämpfen, gießt ein wenig Fleischbrühe daran, auch etwas Salz und Muskatnuß, läßt es dann noch eine halbe Stunde kochen; vor dem Anrichten verkleppert man ein Eigelb mit etwas saurem Rahm und rührt es an den Sauerampfer.

### 90. Spinat.

Der Spinat wird sauber gelesen, in Salzwasser abgebrüht, durch einen Seiber geschüttet, in kaltes Wasser gelegt, dann fest ausgebrüht und fein gewiegt. Für 10 Personen nimmt man  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter in ein Kasserol, röstet einen Kochlöffelvoll Mehl schön gelb darin, thut hierauf eine kleine fein geschnittene Zwiebel hinein, dann den gehackten Spinat dazu, und läßt ihn einige Minuten mitdämpfen, gießt dann Fleischbrühe daran und läßt ihn noch eine halbe Stunde kochen.

### 91. Saubohnen.

Man nimmt die Bohnen aus ihren Schalen und brüht sie etliche Minuten ab, dämpft alsdann Charlotenzwiebeln und Petersilie in einem Stück frischer Butter einige Minuten, thut die Bohnen hinein nebst etwas Salz, gestoßenem Pfeffer und einigen Löffelvoll saurem Rahm, deckt sie zu und läßt sie langsam dämpfen, bis sie weich sind; ehe man sie anrichtet, rührt man das Gelbe von 4 Eiern und einen Eßlöffelvoll Senf darunter.

### 92. Weißkraut in einer Buttersauce.

Wenn das Weißkraut gereinigt ist, kocht man es in

Salzwasser  
drückt es  
 $\frac{1}{4}$  Pfund  
schnittene  
thut Fleisch  
das Kraut  
halbe St  
liebt, Ri

Butter

Man  
in Salzw  
daran:  
Kalbfleis  
 $\frac{1}{4}$  Pfund  
voll fein  
alsdann  
rührt sin  
läßt sie d  
gehackte P  
tamauf dar  
man Karfi  
weg man  
Süß ist  
geind un  
alsdann ein  
in einhöf  
brühe kann  
darauf, je  
Kohlend  
hen, mach

Salzwasser weich, legt es dann in kaltes Wasser und drückt es leicht aus; für 8 Personen legt man hierauf  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter in ein Kasserol, dämpft eine fein geschnittene Zwiebel und einen Kochlöffelvoll Mehl darin, thut Fleischbrühe, Salz und Pfeffer daran, zerschneidet das Kraut, thut es in die Sauce und läßt es noch eine halbe Stunde kochen; auch kann man, wenn man es liebt, Kümmel daran thun.

### 93. Wirsing-Kraut.

Wird ebenso gekocht, wie das Weißkraut, in einer Butter sauce, nur der Kümmel weggelassen.

### 94. Gefülltes Weißkraut.

Man kocht die Blätter von einem Kopf Weißkraut in Salzwasser nicht ganz weich, und macht folgende Fülle daran: Man hackt  $1\frac{1}{2}$  Pfund rohes oder gebratenes Kalbfleisch und  $\frac{1}{4}$  Pfund Nierenfett recht fein, nimmt dann  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter in ein Kasserol und dämpft eine Handvoll fein gehackte Zwiebeln und Petersilie darin, rührt alsdann 4 Eier auf dem Feuer hinein, wenn sie verührt sind, thut man 2 eingeweichte Wecke hinein und läßt sie dämpfen, nimmt sie dann vom Feuer, thut das gehackte Fleisch und Nierenfett, Pfeffer, Salz und Muskatnuß daran, verdünnt es alsdann mit Eiern; wenn man Kastanien hat, kann man auch hinein thun, dann legt man immer ein Blatt Weißkraut und eine Lage Füllet fest aufeinander, bis die Blätter und die Füllet gar sind und einen hübschen runden Kopf bilden, thut alsdann ein Stück Butter und einige Scheiben Speck in ein Kasserol, setzt den Kopf hinein, gießt etwas Fleischbrühe daran, legt wiederum eine Scheibe Speck oben darauf, stellt ihn auf fein zu starkes Feuer, thut einen Kohlendekel darauf und läßt ihn 2 bis 3 Stunden kochen, macht alsdann eine Butter sauce und rührt es mit



der Krautkopsbrühe ab und schüttet es beim Anrichten über den Krautkops. Man kann auch kleine Würstchen davon machen.

### 95. Gedämpftes Weißkraut.

Reinige einen Kopf Weißkraut, schneide ihn in 4 bis 6 Theile und wasche es, thue  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter in ein Kasserol, dämpfe eine fein geschnittene Zwiebel darin, lege das Kraut hinein und thue einige Scheiben Schinken auf den Boden, gieße dann immer etwas Jus daran und laß es weich dämpfen, thue auch etwas Salz und Pfeffer daran.

### 96. Blumenkohl mit Buttersauce.

Wenn der Blumenkohl gereinigt ist, kocht man ihn in Salzwasser, bis die Stengel weich sind, richtet ihn auf eine Platte an und macht folgende Sauce dazu:  $\frac{1}{2}$  viertel Pfund frische Butter und 2 Kochlöffelvoll Mehl werden miteinander verrührt, nimm dann etwas von dem Wasser, worin der Blumenkohl gekocht wurde, und etwas Fleischbrühe dazu, rühre es alsdann auf dem Feuer, bis die Sauce einige Minuten gekocht hat, nimm sie dann vom Feuer, rühre 4 Eiergelb daran und schütte es über den Blumenkohl.

### 97. Blumenkohl auf eine andere Art, im Backofen.

Wenn der Blumenkohl gereinigt und in Salzwasser weich gekocht ist, richtet man ihn auf eine Platte an und macht folgende Masse darüber: Man nimmt 4 Kochlöffelvoll Mehl, rührt sie mit einem Schoppen sauern Rahm, nebst etwas Salz und Butter untereinander, und rührt diese Masse auf dem Feuer ab, läßt sie verfühlen und schlägt alsdann 4 Eiergelb hinein; das Weiße

der Eier wird zu einem Schnee geschlagen und mit  $\frac{1}{4}$  Pfund geriebenem Parmesankäse unter die Masse gerührt, mit welcher alsdann der Blumenkohl überzogen wird, darauf im Ofen eine halbe Stunde gebacken und servirt.

### 98. Grüne Bohnen.

Wenn die Bohnen von den Fäden gereinigt und fein geschnigelt sind, werden sie in Salzwasser schnell weich gekocht, damit sie hübsch grün bleiben; schütte sie dann durch einen Seiher, hernach thue sie in ein Kasserol, zettle fein geschnittene Zwiebeln und Petersilie daran, auch etwas Pfeffer, mache alsdann ein Stück Butter heiß, schütte es über die Bohnen, stelle sie auf's Feuer und lasse sie noch einige Minuten dämpfen; alsdann richte sie an.

### 99. Grüne Bohnen, auf andere Art.

Wenn die Bohnen gepuzt und gewaschen sind, wird ein Stück Butter in ein Kasserol gethan und fein gewiegte Zwiebel, Petersilie und ein wenig Knoblauch darin gedämpft, thue dann die Bohnen mit etwas Bohnenkraut, Pfeffer und Salz hinein, lasse sie dämpfen, mit öfterm Zugießen von Fleischbrühe, bis sie weich sind, dann zettle einen Kochlöffelvoll Mehl daran und lasse sie noch ein wenig kochen.

### 100. Eingemachte Bohnen.

Die Bohnen werden mit heißem Wasser hingestellt und weich gekocht, dann durch einen Seiher geschüttet und folgende Sauce daran gemacht: Man thut Gänse- oder Schweineschmalz in ein Kasserol, röstet einen starken Kochlöffelvoll Mehl schön gelb darin, thut alsdann fein geschnittene Zwiebeln, Petersilie, Bohnenkraut und



Knoblauch daran, läßt es auch ein wenig dämpfen, rührt es dann mit Fleischbrühe zu einer dünnen Sauce ab, thut die Bohnen hinein, auch etwas Salz und Pfeffer, und läßt es noch eine Zeitlang kochen.

#### 101. Linsen.

Die Linsen werden zuerst sauber gelesen, gewaschen und dann mit kaltem Wasser auf das Feuer gesetzt und weich gekocht, schüttet das Wasser davon ab, dann thut man Schweine- oder Gänfeschmalz in ein Kasserol, röstet einen Kochlöffelvoll Mehl schön gelb nebst einer fein geschnittenen Zwiebel, löscht es dann mit Fleischbrühe und ein wenig Essig ab, schüttet es an die Linsen und läßt es noch eine Zeitlang kochen, thut auch Salz und etwas Pfeffer daran.

#### 102. Dürre Erbsen.

Die Erbsen werden sauber gelesen, gewaschen und mit kaltem Wasser nebst einer Zwiebel zum Feuer gesetzt und weich gekocht, so daß sie keinen Saft mehr haben, dann durch ein Sieb getrieben, gesalzen und etwas frische Butter dazu gethan; man läßt sie dann noch ein wenig kochen und richtet sie an.

#### 103. Weiße Bohnen.

Wenn die Bohnen gelesen sind, werden sie mit kaltem Wasser auf das Feuer gesetzt und weich gekocht; man schüttet dann das Wasser davon ab und macht eine Butter- sauce mit etwas Essig und Salz, schüttet sie an die Bohnen und läßt sie noch eine halbe Stunde kochen.

#### 104. Mangold- Stiele.

Man nimmt breite weiße Stiele, dann werden sie

abgezogen, fingerlang und fingerbreit gespalten, gewaschen und in Salzwasser abgekocht; wenn sie weich sind, werden sie abgeschüttet und mit kaltem Wasser abgelöst, alsdann macht man eine gute Buttersauce mit Peterfilie und Muskatnuß, thut die Stiele hinein und läßt sie noch eine Viertelstunde mitkochen; vor dem Anrichten rührt man ein wenig sauern Rahm und Eiergelb daran.

### 105. Brennessel = Gemüse.

Man nimmt junge zarte Brennesseln, thut das Unreine und Harte davon weg, wäscht sie und setzt sie mit siedendem Salzwasser auf's Feuer; wenn sie weich sind, legt man sie in kaltes Wasser, drückt sie aus, hackt sie aber nicht zu klein, dann thut man ein Stück Butter in ein Kasserol, röstet einen Kochlöffelvoll Mehl schön gelb, thut hierauf eine klein geschnittene Zwiebel darein, dann die gehackten Brennesseln, läßt sie auch noch ein wenig dämpfen, gießt dann Fleischbrühe daran und läßt sie noch eine Zeitlang kochen.

### 106. Morcheln als Gemüse.

Zu diesem nimmt man große Morcheln, macht die Stiele weg und kocht sie in Salzwasser, schüttet kaltes Wasser darüber, drückt sie fest aus, schneidet sie in runde, nicht zu kleine Stückchen und thut geschnittene Peterfilie dazu. Sind es viele, so thut man ein großes Stück Butter in ein Kasserol, dann die geschnittenen Morcheln nebst der Peterfilie darein, streut einen halben Kochlöffelvoll Mehl darauf nebst Muskatnuß u. Salz, dämpft alles ein wenig und gießt gute Fleischbrühe daran, läßt die Sauce dann kurz daran einkochen und richtet sie an.

### 107. Morcheln mit Rahm.

Wenn die Morcheln gepuht und öfters in warmem



Wasser gewaschen und abgerührt sind, daß kein Sand mehr daran zu spüren ist, drückt man sie gut aus und dämpft sie mit einem Stück frischer Butter, etwas fein gehackten Charlottenzwiebeln und Petersilie etliche Minuten, streut hierauf einen Kochlöffelvoll Mehl darüber, gießt etwas süßen Rahm dazu, auch etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß, läßt sie dann noch eine Viertelstunde kochen und richtet sie an.

### 108. Nothkraut.

Rothes Kraut wird gereinigt und auf einem Krauthobel oder mit einem Messer fein geschnitten, dann nimmt man ein Stück Gänse- oder Schweineschmalz, läßt es heiß werden und dämpft eine fein geschnittene Zwiebel darin, löscht es dann mit 1 Glas Essig und 1 Glas Wein ab, thut alsdann das Kraut hinein, gießt etwas Fleischbrühe, Salz und Kümmel darauf und läßt es weich dämpfen; ist es nicht sauer genug, kann man noch ein wenig Essig daran thun; wenn das Kraut weich ist, zettelt man einen halben Kochlöffel Mehl daran und läßt es noch ein wenig kochen. Man kann auch weißes Kraut auf dieselbe Art zubereiten, dann nennt man es bairisches Kraut.

### 109. Sauerkraut.

Wenn das Kraut recht sauer ist, schüttet man heißes Wasser daran, läßt es wieder davon ablaufen, thut es mit heißem Wasser auf's Feuer und läßt es 3 bis 4 Stunden kochen; wenn es weich ist, läßt man das Wasser sauber davon ablaufen, thut alsdann ein Stück Gänseschmalz in ein Casserol, läßt es heiß werden, dämpft eine Handvoll Zwiebeln nebst einem schwachen Kochlöffelvoll Mehl darin, schüttet es an das Kraut nebst etwas Fleischbrühe und läßt es noch  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen.

## 110. Sauerkraut auf andere Art.

Man thut ein Stück Schweine- oder Gänsefchmalz in ein Casserol, läßt es heiß werden und dämpft eine Handvoll feingewiegte Zwiebeln schön gelb darin nebst ein wenig Knoblauch, nimmt Sauerkraut, wäscht es aus frischem Wasser heraus, drückt es aus, thut es in das heiße Schmalz, gießt etwas Fleischbrühe daran und läßt es 3 bis 4 Stunden dämpfen, wendet es aber öfters um, damit es nicht anhängt; wenn es weich ist, streut man einige Messerspitzenvoll Mehl daran und läßt es noch  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen.

## 111. Sauerkraut mit Kapaun.

So viel Sauerkraut, als man zu einer Platte nöthig hat, wird fest ausgebrückt, dann werden 3 Handvoll feingehackte Zwiebeln in  $\frac{1}{2}$  Pfund Gänsefett gelb gedämpft, alsdann legt man das Sauerkraut hinein und läßt es unter öfterem Herumwenden 1 Stunde langsam dämpfen, gießt nach und nach Wein dazu und läßt es ganz einkochen, bis es weich und zum Anrichten recht ist. Während dem läßt man einen Kapaun besonders in einem Casserol dämpfen, bis er überall schön gelb und weich ist. Die Brühe von dem Kapaun wird mit 1 Glas Wein aufgekocht und durch ein Sieb in das Sauerkraut geschüttet; lasse es noch ein wenig damit eindämpfen, und richte sodann das Kraut mit dem Kapaun an.

## 112. Kartoffeln in einer Sauce.

Schäle rohe Kartoffeln, schneide sie in nicht zu dünne Blättchen und koche sie in Salzwasser weich, lasse  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter in einem Casserol zergehen und dämpfe eine feingehackte Zwiebel nebst ein wenig Petersilie und einem Kochlöffelvoll Mehl darin, lösche es mit



Fleischbrühe ab, schütte die Kartoffeln hinein und lasse sie noch  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen; ehe man sie anrichtet, werden 2 Eigelb mit etwas saurem Rahm verkleppert und an die Kartoffeln gerührt.

### 113. Geröstete Kartoffeln.

Man siedet Kartoffeln ab, schält sie alsdann und schneidet sie in feine Blättchen, thut alsdann ein Stück Gänsefchmalz in eine Pfanne, dämpft eine Handvoll Zwiebeln nebst etwas Petersilie darin, thut die geblättelten Kartoffeln daran nebst Salz und läßt sie hübsch gelb rösten.

### 114. Gedämpfte Kartoffeln.

Nimm ungefähr 50 Stück englische Kartoffeln, schäle sie und lege sie  $\frac{1}{2}$  Stunde in kaltes Wasser, thue  $\frac{1}{4}$  Pfund Gänsefchmalz sammt den Kartoffeln, fein gewiegte Zwiebeln, Petersilie, Salz und Pfeffer in ein Casserol, decke sie zu und laß die Kartoffeln auf gelinder Kohle dünsten. Aufdecken darf man sie nicht eher, bis man glaubt, daß sie fertig sind, dagegen muß man das Casserol von Zeit zu Zeit schütteln; in der Regel brauchen sie  $\frac{1}{2}$  Stunde, bis sie weich sind und eine hübsche gelbe Farbe haben; Fleischbrühe darf man nicht daran thun. Dampf und mäßige Hitze bewahren vor dem Anbrennen.

### 115. Kartoffelbrei.

Man kocht große Kartoffeln nicht zu weich, läßt sie erkalten, reibt sie alsdann auf einem Reibeisen, nimmt ein Stück Butter in ein Casserol, dämpft die geriebenen Kartoffeln nebst einem schwachen Kochlöffelvoll Mehl darin, lösch es mit Fleischbrühe und Milch zu einem

dicken Brei ab, thut auch etwas Salz daran und läßt ihn noch  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen.

### 116. Gefüllte Kartoffeln.

Große Kartoffeln (ohngefähr 16) werden gewaschen, roh geschält und wieder gewaschen, man schneidet oben Deckelchen ab und höhlt die Kartoffeln schön aus, legt ein Stück Butter in ein Casserol, und stellt die Kartoffeln darein; dann macht man folgende Füllung hinein: eine Handvoll fein gewiegte Zwiebeln und Petersilie werden in einem Stück Butter gedämpft, dann thut man einen geweichten Weck nebst einem Stück fein gewiegtes gebratenes Kalbfleisch hinein und läßt es auch noch ein wenig dämpfen, thut Pfeffer, Muskatnuß und Salz daran, rührt es mit 4 Eiern ab und füllt es in die Kartoffeln, thut die Deckelchen darauf, streut ein wenig Salz über die Kartoffeln, gießt etwas Fleischbrühe daran, thut einen Kohlendekel darauf, stellt sie nicht auf zu starkes Feuer und läßt sie weichdämpfen; sie dürfen aber nicht zerfallen; wenn sie weich sind, werden sie auf eine Platte neben einander gesetzt und man gibt eine Buttersauce dazu.

### 117. Kartoffeln mit Milch.

2 bis 3 in Scheiben geschnittene Zwiebeln,  $\frac{1}{4}$  Pfund fein gehackter Schinken, einige Nelken und Pfefferkörner werden in einem Casserol mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter einige Minuten gedämpft, dann läßt man 2 Kochlöffelvoll weißes Mehl auch ein wenig mitdämpfen, lösch es mit einer halben Maas Milch ab; läßt es dann  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen und seih es durch ein Sieb. Nun werden abgekochte Kartoffeln in dünne Blättchen geschnitten, in ein dazu geschicktes Geschirr gethan, die Sauce sammt etwas feingehackter Petersilie, Muskatnuß und Salz dazu gethan; man läßt sie dann noch  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam kochen.



## 118. Saure Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden roh geschält, in Blättchen geschnitten und in Salzwasser weich gekocht; dann thut man ein Stück Butter in ein Casserol, röstet einen Kochlöffelvoll Mehl schön dunkelgelb darin, dämpft eine feingeschnittene Zwiebel darin, löscht es mit Fleischbrühe und einigen Eßlöffeln voll Essig ab, thut die Kartoffeln mit etwas Pfeffer hinein und läßt sie noch  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen.

## 119. Kartoffeln mit Senf.

Fein geschnittene Zwiebeln, auch etwas fein geschnittener Schinken werden in  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter so lange gedämpft, bis die Zwiebeln braungelb sind; röste ferner 2 Kochlöffelvoll Mehl noch damit braun, fülle es dann mit einem Schöpflöffelvoll braunen Jus auf, thue Salz und Pfeffer dazu und lasse es  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam verkochen, hernach treibe es durch ein Haarsieb, thue abgekochte und in Blättchen geschnittene Kartoffeln in ein Casserol, schütte die Sauce daran und laß sie noch  $\frac{1}{4}$  Stunde mit einander kochen; beim Anrichten thut man 6 Eßlöffelvoll Senf daran.

## 120. Kartoffeln mit Haring.

Die Kartoffeln werden gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten, alsdann werden 3 Häringe gepuht, von den Gräten gereinigt und in kleine Stückchen geschnitten,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter wird auch in kleine Stückchen geschnitten; man nimmt 1 Schoppen sauern Rahm, dann thut man etwas von der Butter in ein Casserol, legt eine Lage von den Kartoffeln, dann etwas von den Häringen und von dem sauern Rahm hinein, und fährt so fort; man muß aber Sorge tragen, daß von der Butter noch so viel übrig bleibt, um es zuletzt oben

auf die Kartoffeln legen zu können; thut sie alsdann auf ein schwaches Feuer, und oben einen Kohlendefel darauf, läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen und stürzt sie dann auf eine Platte.

### 121. Kartoffeln mit Sardellen.

Die Kartoffeln werden abgekocht, geschält, und in Scheiben geschnitten, dann nimmt man  $\frac{1}{4}$  Pfund Sardellen, wäscht sie, reinigt sie von den Gräten und schneidet sie in kleine Stückchen. Dann bestreicht man eine Schüssel stark mit Butter, legt eine Lage Kartoffeln hinein, dann eine Lage Sardellen darauf, auf welche man in Butter gedämpfte, feingeschnittene Zwiebeln streut, hierauf mit der ersten Lage anfängt und so fortfährt, bis man fertig ist; nun bestreut man es stark mit geriebenem Milchbrod, übergießt es stark mit zerlassener Butter und  $\frac{1}{2}$  Schoppen sauern Rahm, setzt es in den Ofen, läßt es backen und bringt es in derselben Schüssel zu Tische.

### 122. Gurken in einer Sauce.

Man nimmt ziemlich große Gurken, schält sie und schneidet sie der Länge nach in 4 Theile und nimmt die Kerne heraus. Hierauf werden sie in Stückchen von der Größe eines Zolls geschnitten, in Salzwasser ein wenig abgekocht und wieder abgeschüttet. Nun dämpfe mit einem Stückchen Butter etwas feingehackte Petersilie einige Minuten, thue die Gurken hinein und lasse sie bis zum Weichwerden mitdämpfen. Hierauf schütte etwas weiße Butter sauce darüber und laß es noch ein wenig mit einander kochen; ehe man sie anrichtet, rührt man das Gelbe von 3 Eiern sammt etwas Salz und Muskatnuß daran.



## 123. Gefüllte Gurken.

Große grade Gurken werden oben und unten ein wenig abgeschnitten, das Innere mit einem Kochlöffel sauber herausgestoßen, schäle sie, laß sie ein wenig kochen und im Wasser verkühlen; hierauf werden sie mit einem Tuch sauber abgetrocknet und mit folgender Fülle gefüllt: Man nimmt  $1\frac{1}{2}$  Pfund rohes Kalbfleisch, 12 Loth Nierenfett und hacht es recht fein, dann dämpft man einen geweichten Beck mit einem Stückchen Butter auf dem Feuer, nebst 3 ganzen Eiern, mengt sodann das Fleisch, Brod, Eier, etwas Muskatnuß, Salz und Pfeffer wohl unter einander und füllt die Gurken damit; hierauf legt man sie in ein Casserol neben einander mit etwas kleingeschnittenem Schinken, schüttet etwas fette Fleischbrühe daran und läßt sie bis zum Weichwerden kochen; wenn man sie anrichtet, wird jede Gurke der Länge nach gespalten, auf eine Platte gelegt und eine weiße mit Eiergelb legirte Sauce darüber gegeben.

## 124. Gurken auf andere Art.

Man nimmt 3 bis 4 große Gurken, schält und schneidet sie in Blättchen, legt nun 1 Stück Butter in ein Casserol, thut die Gurken nebst etwas Pfeffer und Fenchel hinein und läßt sie dämpfen; nach einigen Minuten thut man etwas Mehl, Salz, Essig und Kapern daran und läßt sie noch ein wenig kochen, doch darf man sie nicht zudecken, damit sie nicht zu viel Brühe bekommen.

## 125. Steinpilze.

Man reinigt die Pilze, zerschneidet sie in mittelmäßige Stückchen und wäscht sie, dann thut man ein Stück Butter in ein Casserol, dämpft etwas feine

geschnittene Petersilie darin, thut dann die Steinpilze hinein und läßt sie in ihrer eigenen Sauce weichdämpfen; streue hierauf eine Messerspitze voll Mehl, auch ein wenig Salz, Pfeffer und Fleischbrühe daran und lasse die Sauce kurz einkochen. Uebrigens darf man nicht vergessen, eine große weiße Zwiebel mitzukochen; wenn diese im Kochen die Farbe ändert, befinden sich unter den Schwämmen giftige, welche man alsdann wegschütten muß. Dieses Mittel wendet man bei allen Schwämmen an.

### 126. Champignons.

Man kocht sie ganz auf dieselbe Art, wie Steinpilze; wenn man sie aber einmachen will, so nimmt man ganz kleine, pußt und wäscht sie sauber, kocht sie alsdann einige Minuten in Wasser, schüttet sie durch einen Sieber und trocknet sie mit einem Tuche ab, thut sie in ein dazu schickliches Glas, gießt verkühlten, mit Nelken, Pfeffer und 2 Lorbeerblättern, abgekochten Weinessig darüber, thut oben darauf einige Löffelvoll Olivenöl und bindet sie fest zu. Man kann sie als Sallat zum Ochsenfleisch oder in Saucen essen.

### 127. Trüffeln.

Die Trüffeln werden in siedendes Wasser eingeweicht und mit einem Bürstchen sauber gepußt und noch einige Mal durch Wasser gewaschen, damit die Erde ganz davon weggeht; hierauf wird ein Schoppen rother Wein und von allen Sorten ganzes Gewürz, ein Stück Butter, Salz und einige Citronenscheiben hineingethan, dann die Trüffeln auch hinein, auf's Feuer gesetzt und so lange darin gekocht, bis sie weich sind. Alsdann bricht man eine Serviette auf einen Teller, legt die Trüffeln darein und gibt sie so auf die Tafel. Man kann sie auch ohne



Scaviette geben, indem man die Sauce durch ein Sieb laufen läßt und sie darübergießt.

### 128. Trüffeln auf andere Art.

Die Trüffeln werden sauber mit einer kleinen Bürste gepuzt wie oben, dann werden sie fein geschnitten, mit etwas Del, Salz und Pfeffer auf einem Teller warm gemacht, Citronensaft daran gedrückt und mit geriebenem Parmesankäse bestreut und auf Weißbrodschnittchen gelegt; man gibt es zu *Dejeuners à la fourchette*.

### 129. Reis-Gemüse.

$\frac{1}{4}$  Pfund Reis wird rein geseien, mit kochendem Wasser 3 Mal abgebrüht und das Wasser wieder davon abgeschüttet. Dämpfe eine Handvoll feingehackte Zwiebeln in  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter weich, doch daß die Zwiebeln weiß bleiben, schütte den abgebrühten Reis darauf nebst 2 Schöpflöffelvoll Fleischbrühe, etwas Salz, 2 Nelken, und 3 Pfefferkörnern, lasse den Reis weich kochen, doch rühre nicht zu viel darin, damit er ganz bleibt; wenn der Reis eine gelbe Kruste hat, richte ihn mit sauerem Rahm und geriebenem Parmesankäse auf die Platte. Die Nelken und Pfefferkörner müssen davonkommen; lege die gelbe Kruste darauf.

## Beilagen zu Gemüseu.

### 130. Croquet von Kalbfleisch.

Man dämpfe etwas fein gehackte Charlottenzwiebeln und Petersilie in Butter weich, nehme alsdann einen starken Eßlöffelvoll Mehl, lasse es auch dämpfen, lösche

es mit Fleischbrühe ab, doch so, daß es dick bleibt, thue grob gehackten Kalbsbraten nebst Salz, Pfeffer und Muskatnuß hinein, rühre auf dem Feuer 5 Eiergelb hinein, lasse die Masse steif werden, mache Würstchen daraus, lehre sie in Brod, dann in Ei und dann wieder in geriebenem Brod um und backe sie in schwimmendem Schmalz schön gelb.

### 131. Croquet von Gansleber.

Werden wie die obigen verfertigt, nur wird eine Gansleber gebraten und würflicht geschnitten.

### 132. Rissolen von Fischen.

Ein pfündiger Hecht wird in Salzwasser weich gekocht, die Gräten davon abgenommen und ein wenig gehackt; dann werden etwas Charlotten und Petersilie fein gehackt, in einem Stück Butter gedämpft, etwas Mehl dazu gethan und mit Fleischbrühe abgelöscht, dann das Hechtfleisch nebst dem Saft einer Zitrone, Salz, Muskatnuß und Pfeffer hinein gethan und mit 4 Eiergelb auf dem Feuer dick gerührt; ist dieses erkühlt, so werden lange Würstchen daraus gemacht, in Ei und geriebenem Brod umgewendet und in Schmalz gebacken, dann warm zu Tisch gegeben.

### 133. Croquet von Kapaun.

Nimm das Fleisch von einem Kapaun und hacke es, aber nicht zu fein; dämpfe dann etwas Charlottenzwiebeln, Petersilie, Schinken und gelbe Rüben in einem Stück Butter, gieb einen Kochlöffelvoll Mehl dazu und lösche es mit guter Bouillon ab, lasse dieses eine Stunde recht einkochen und treibe es durch ein Haarsieb, setze die Sauce alsdann wieder auf's Feuer, gieße von Zeit zu Zeit guten süßen Rahm zu und lasse es wieder dick



kochen; thue nuu das Fleisch nebst Muskatnuß und Salz hinein, das Gelbe von 3 Eiern daran, und rühre es, bis es dick ist, lasse die Masse erkalten, mache länglichte Croquets daraus, kehre sie in Brod, dann in Ei und wieder in geriebenem Brod um und bade sie in Schmalz.

### 134. Rissolen von Krebs.

Von 50 Stück abgefottenen Krebsen werden die Schwänze ausgebrochen und klein gewürfelt geschnitten, von den Schalen aber Krebsbutter gemacht und durchgetrieben, ein Kochlöffelvoll Mehl auf dem Feuer hinein gerührt, mit Bouillon durchgekocht und die Krebschwänze nebst Salz und Muskatnuß hinein gethan, mit dem Gelben von 3 Eiern auf dem Feuer abgerührt, eine Handvoll abgekochte und durchgetriebene grüne Erbsen dazu gethan und recht untereinander gerührt; wenn die Masse kalt ist, werden runde oder länglichte Croquets daraus gemacht, in geriebenem Semmelmehl, in Ei und wieder in Semmelmehl umgekehrt und in schwimmendem Schmalz gebacken.

### 135. Croquet von Stockfisch.

1 Pfund gewässerter Stockfisch wird mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, bis es anfangen will zu kochen; nimme ihn dann heraus, lasse ihn abtropfen und zerdrücke ihn klein. Dämpfe dann etwas fein gehackte Charlottenzwiebeln und Petersilie in einem Stück Butter weich, thue einen Kochlöffelvoll Mehl hinein, lösche es mit Bouillon ab und lasse es mit einem Schoppen süßen Rahm dick kochen, thue die Stockfische hinein, rühre einige Eiergelb auf dem Feuer daran, daß es dick wird. Buttermigglättchen werden messerrückendick gewallt, in der Größe eines Trinkglases ausgestochen, auf der obern Seite mit Ei angestrichen, von der Stockfisch-

masse darauf gegeben, die andere Seite darüber geschlagen, ringsum fest angedrückt, in Ei und Brod umgekehrt und in Schmalz gebacken.

### 136. Fricadellen.

Etwas fein gehackte Zwiebeln und Petersilie werden in einem Stück Butter weich gedämpft, 2 eingeweichte und wieder ausgedrückte Wecke hinein gethan; diese läßt man ein wenig dämpfen und rührt dann fein gehackten Kalbsbraten, auch ein wenig Schinken nebst Salz, Muskatnuß und Pfeffer darunter und thut sie vom Feuer weg; so lange der Teig noch heiß ist, schlage 4 bis 5 Eier daran, rühre ihn recht untereinander, gieb noch 2 Eßlöffelvoll sauern Rahm dazu, mache runde Küchlein daraus und backe sie in Schmalz schön gelb.

### 137. Hirnschnitte.

Ein Kalbshirn wird in heißem Wasser abgehäutet und nebst etwas Zwiebeln und Schnittlauch fein gemacht; man thut ein Stück Butter auf's Feuer und giebt dieses nebst einem Eßlöffelvoll Semmelmehl, etlichen Löffeln süßen Rahm und 3 Eiern darein und läßt es unter beständigem Rühren dick werden; nimmt dieses dann in eine Schüssel, rührt ein schwaches Trinkglas süßen Rahm und noch einige Eier nebst Salz und Muskatnuß daran, füllt dieses in eine mit Butter bestrichene Form, läßt es in kochendem Wasser stehen, macht hieraus Schnitte, kehrt sie in Ei und geriebenem Brod um und backt sie in Schmalz schön gelb.

### 138. Hirnschnitte anderer Art.

Das Kalbshirn wird in warmem Wasser gehäutet und nebst Charlotten, Petersilie und Schnittlauch fein gemacht. Dann thut man ein Stückchen Butter auf's



Feuer, dämpft dieses nebst etwas Semmelmehl, Muskatnuß und Salz, schlägt 3 Eier daran und rührt es auf dem Feuer dick. Schneide von einem Milchbrod Schnitte, stich sie mit runden Förmchen aus, kehre sie in süßer Milch um, gib auf jedes 2 messerrückendick von dem Hirn, lege eine gleiche Schnitte darauf, kehre sie in Ei und geriebenem Brod um und backe sie in schwimmendem Schmalz schön gelb.

### 139. Gebackenes Kalbshirn.

Das Kalbshirn wird schön abgehäutelt, in kaltes Wasser gelegt, daß es schön weiß wird. Stelle es dann nebst Wasser, einem Trinkglase Essig, Zwiebeln, Peterfilie, Gewürz, der Schale von einer Zitrone etwas an's Feuer und lasse es einige Mal darin aufkochen; nimm dann das Hirn heraus, lasse es abtrocknen, schneide es der Länge nach in 2 Theile, kehre es in Ei und geriebenem Brod um und backe es in schwimmendem Schmalz gelb. Dann kann man um alle derartige Beilagen im Schmalz gebackenen Peterling auf die Platte legen.

### 140. Gebackene Kalbsbrieslein.

Einige Kalbsbrieslein werden, nachdem sie gewaschen, in Salzwasser nebst Gewürz und Zitronenrädlein abgekocht, jedoch nicht ganz weich, dann wird die Haut abgenommen, die Brieslein auf eine Platte gelegt, in 2 Theile geschnitten und folgender Teig zum Darinumkehren gemacht: 3 Kochlöffelvoll Mehl, etwas Salz werden mit Milch glattgerührt, 5 Eier darcin geschlagen; wenn der Teig wie ein etwas dicker Omeletteig ist, werden die zerschnittenen Brieslein darin umgewendet und in Schmalz gebaden.

Diele

Jun  
schnitte  
mit etw  
gemeng  
umgefel  
dem Sa

143.

Ben  
find  
ten Zw  
Stück  
daran g  
Schoppe  
Butter  
es dick  
ten, dan  
Strauben  
löse sie in

Am er  
chten

Die  
gefalten,  
umgefeh

## 141. Gebackene Kalbsfüße.

Diese werden wie die Kalbsbrieslein zubereitet.

## 142. Junge gebackene Hühner.

Junge Hühner werden in 4 bis 6 Theile roh geschnitten und gesalzen, dann geriebenes Semmelmehl mit etwas Pfeffer und feiner Petersilie untereinander gemengt, die jungen Hühner, nachdem sie zuerst in Ei umgekehrt waren, darin umgekehrt und in schwimmendem Schmalz gebacken. Diese Art ist sehr kräftig.

## 143. Gebackene junge Hühner, auf andere Art.

Wenn die jungen Hühner gepuht und ausgenommen sind, werden sie in Stücke zertheilt, mit etwas zerhackten Zwiebeln, Petersilie, Gewürz und Salz in einem Stück Butter gedämpft und nach und nach Fleischbrühe daran gegossen, bis sie weich sind. Mache dann  $\frac{1}{2}$  Schoppen süße Milch kochend, thue eine Nußgroß Butter hinein, rühre  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl hinein; wenn es dick ist, nimm es vom Feuer, lasse es erkalten, dann rühre 4 bis 6 Eier hinein, daß es wie ein Straubenteig wird, wende die Hühner darin um und lasse sie in Schmalz schön backen.

Anmerkung. Auf diese Art können auch Brieslein, Kalbsohren und Kalbshirn zubereitet werden.

## 144. Gebackene Gansleber.

Die Leber wird in kleine fingerdicke Stücke geschnitten, gesalzen, gepfeffert, in Ei und geriebenem Semmelmehl umgekehrt und in Butter schön gebraten.



## 145. Gebackene Kalbsleber.

Man häutelt die Leber, schneidet der Länge nach halbfingerdicke Scheiben, kehrt sie in Mehl um und bakt sie in Butter ganz schnell fertig (Durch zu langes Braten wird die Leber hart), giebt sie dann auf eine Platte und salzt sie.

## 146. Gedämpftes Kalbsherz.

Das Kalbsherz wird rein gewaschen und gespickt, dann ein Stückchen Butter zum Feuer gethan und das Kalbsherz nebst etwas Zwiebeln, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, einigen Wachholderbeeren, einem Zitronenrädchen, und einigen Priesen Mehl gedämpft; dann thut man nach und nach etwas Fleischbrühe daran, bis es weich ist; die Sauce muß aber kurz sein und beim Anrichten kann man 2 Eßlöffelvoll sauern Rahm darein rühren.

## 147. Gefülltes Kalbsherz.

Die Kalbsherzen werden oben abgeschnitten und ausgehöhlt; dann verwiegt man ein Stückchen Kalbsbraten und Speck nebst Charlottenzwiebeln und Petersilie recht fein, dämpft das Verwiegte in einem Stück Butter, nebst einem Eßlöffelvoll geriebenem Brod, einigen zerdrückten Wachholderbeeren, klein geschnittener Zitronenschale und Salz. Fülle damit die Herzen und nähe sie oben mit etwas Kalbfleisch zu; dämpfe sie mit etwas Butter, Speck, Zwiebel, Lorbeerblätter, ein Paar Eßlöffelvoll Essig und Fleischbrühe, bis sie schön gelb und weich genug sind, zettle alsdann einen schwachen Kochlöffelvoll Mehl daran und lasse ihn noch ein wenig mitdämpfen; beim Anrichten rühre 2 Eßlöffel sauern Rahm daran und treibe sie durch ein Haarsieb über die Herzen.

## 148. Ochsenzunge grillirt.

Die Zunge wird in ein passendes Geschirr mit 2 Maß Wasser, nebst Zwiebeln, Petersilie, Sellerie, gelben Rüben, Thymian, einem Stück Schinken, Nierenfett und Salz gethan und weich gekocht, die Haut davon abgezogen und die Zunge in fingerdicke Scheiben geschnitten, dann eine Handvoll fein gehackte Charlottenzwiebeln und Petersilie in einem Stück Butter weich gedämpft, die Ochsenzungenscheiben werden hinein gelegt nebst etwas Salz und gestoßenem Pfeffer; menge dies gut durcheinander, damit die Kräuter recht an den Scheiben hängen bleiben. Wende hierauf jedes Stück einzeln in geriebenem Brod um, lege sie auf den Rost, gieb Kohlen darunter und bade sie schön gelb.

## 149. Kalbszunge grillirt.

Wird wie vorstehend zubereitet.

## 150. Ochsenzunge en papillotes.

Reche die Zunge auf gewöhnliche Art weich und schneide sie in fingerdicke Scheiben; dämpfe dann eine Handvoll fein gemachte Petersilie und Charlottenzwiebeln in einem Stück Butter weich, thue die Zungenscheiben hinein, nebst etwas Pfeffer und Muskatnuß, lasse sie ein wenig dämpfen, nimm sie dann heraus, rühre etwas Zitronensaft, fein gehackte Sardellen und einige Eiergelb auf dem Feuer hinein, damit alles sich ein wenig bindet, aber nicht ganz fest wird; kehre die Scheiben darin um, daß von dem Grünen daran hängen bleibt, schneide länglichte viereckige Stückchen Papier, bestreiche sie mit Del, lege die Scheiben hinein, bestreiche sie von außen auch mit Del, thue sie auf einen Rost, gieb schwache Gluth darunter und lasse sie schön gelb werden.



## 151. Gefüllte Schnecken.

Die Schnecken werden sauber gewaschen und in einem starken Salzwasser eine Stunde lang gekocht, alsdann mit einer Gabel herausgenommen, die schwarze Haut davon abgelöst, der Ring und die Spitze abgeschnitten, mit einer Handvoll Salz gut abgerieben und 3 bis 4 Mal in warmem Wasser gewaschen. Zur Fülle wird  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter weiß gerührt, etwas fein gehackte Sardellen, Petersilie, Majoran, 4 Eßlöffelvoll Semmelmehl, nebst Salz, Pfeffer und Muskatnuß wohl untereinander gerührt; mache die Häuschen recht rein, stecke die Schnecken hinein, streiche von der Fülle darauf, bis das Häuschen voll ist, stelle dann die Häuschen aufrecht nebeneinander auf ein Küchenblech, gib etwas Gluth darunter, thue einen Deckel mit Kohlen darauf und lasse sie gelb braten.

## 152. Gebackene Froschschenkel.

Diese werden rein gewaschen und ein wenig gesalzen. Dann kann man sie entweder in Ei und Brod umwenden, oder in einem gebrühten Teig; zu diesem nimm  $\frac{1}{2}$  Schoppen Milch, rühre, wenn sie kocht,  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl hinein, auch eine Nußgroß Butter und lasse ihn kalt werden, rühre ihn mit etlichen Eiern ab, daß er die Dike eines Omeletteigs bekommt, wende die Froschschenkel darin um und backe sie in schwimmendem Schmalz schön gelb.

## 153. Gebackene Nierenschnitten.

Nimm aus einem Kalbsbraten die Nieren sammt dem Fett, wiege dieses nebst Charlottenzwiebeln und Petersilie recht fein, thue es nebst einem geriebenen Milch-

brod, Salz, Muskatnuß in eine Schüssel, rühre es mit 4 bis 5 Eiergelb, schlage das Weiße davon zu Schnee, thue ihn auch darunter; hierauf werden von Milchbrod runde Schnitten gemacht in der Größe eines Thalers, von der Masse wird darauf gestrichen, dann legt man sie mit der bestrichenen Seite zuerst in heißes Schmalz und läßt sie darin gelb backen.

#### 154. Saure Rahm-Würstlein.

$\frac{1}{2}$  Schoppen saurer Rahm wird siedend gemacht, so viel Mehl hinein gerührt, bis er dick ist; dann verarbeitet man damit ein Stück Butter auf dem Feuer recht glatt, legt dies in eine Schüssel, läßt es verkühlen und rührt nach und nach einige Eier darein, bis es wie ein Spagenteig wird, giebt ein wenig Salz dazu, legt mit dem Messer Würstchen in heißes Schmalz und backt sie.

#### 155. Würstchen auf andere Art gebacken.

Einige Milchbröde werden zerschnitten und mit kochender Milch angebrüht, dann etwas fein gehackte Charlottenzwiebeln und Petersilie in einem Stück Butter weich gedämpft, ein Stück fein gehackter Kalbsbraten und etwas Speck, nebst Salz, Muskatnuß und den Milchbroden darein gethan, mit einigen Eiergelb abgerührt, auf einem Brett lange Würstchen davon gemacht, in Ei und geriebenem Brod umgewendet und in schwimmendem Schmalz schön gelb gebacken.

#### 156. Milchbrodschnitten.

Ein Milchbrod wird der Länge nach in 6 Theile geschnitten, ein wenig gesalzen, auf eine Platte gelegt und so viel Milch daran gethan, daß sie weichen können;



dann werden einige Eier verkleppert, jede Schnitte darin umgewendet und in heißem Schmalz gelb gebacken, man kann auch etwas Schnittlauch darauf geben.

### 157. Kalbsrippen auf dem Rost gebraten.

Von den Rippen wird oben das Fleisch am Bein abgeschält, damit sie besser anzufassen sind, hinten der Knorpel davon gehauen, mit einem Klopfer breit geschlagen, um ihnen eine hübsche Form zu geben, mit Salz und Pfeffer eingerieben, in zerlassener Butter und geriebenem Weißbrod umgewendet, auf einen Rost gelegt und fertig gebraten.

Anmerkung. Die Rippen in der Pfanne gebraten, werden auf dieselbe Art gemacht; nur werden sie in geschlagenem Eiweiß und Brod umgewendet und in heißer Butter in der Pfanne gebraten.

### 158. Kalbsrippen mit feinen Kräutern.

Nachdem die Rippen wie vorstehend zubereitet sind, wird eine Handvoll Charlottenzwiebeln und Petersilie in Butter weich gedämpft, einige Eiergelb darein gerührt, die Rippen darin umgewendet; dann werden einige Milchbröde gerieben, die Rippen mit den angeklebten Kräutern darin umgekehrt und in einem Tortenblech in heißer Butter gebacken.

### 159. Kalbsrippen en papillotes.

Die Rippen werden wie gewöhnlich bereitet, dann wird eine Handvoll feingehackte Charlottenzwiebeln und Petersilie in einem breiten Geschirr in Butter weich gedämpft, die Rippen neben einander hineingelegt, etwas Salz und Pfeffer darauf gegeben, worauf man sie gelb werden läßt. Thut nun den Saft von einer Citrone, etwas feingehackten Sardellen und das Gelbe von

4 bis 6 Eiern darunter, jedoch nicht mehr auf dem Feuer, und läßt es dann verkühlen. Je nach den Ripplein werden von weißem doppelt gelegten Papier hersförmige Blättlein geschnitten, alle mit Del angestrichen; lege auf eine Seite eine dünne Speckschnitte in der Größe der Rippe, gib etwas von den Kräutern darauf, thue die Rippen darauf, dann wieder Kräuter und Speckschnitte, schlage die andere Hälfte des Papiers darüber, wickle es in ganz kleine Falten und gib ihnen eine hübsche Form, streiche die äußere Seite des Papiers auch mit Del an, lege sie auf einen Rost und backe sie gelb.

### 160. Kalbsfilet von gehacktem Fleisch.

1 Pfund rohes Kalbsfleisch wird mit etwas Nierenfett recht fein gehackt, dann daraus runde fingerdicke Filet geformt, mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch auf beiden Seiten bestreut, in zerlassener Butter und Semmelmehl umgewendet und in Butter auf beiden Seiten schön gelb gebacken. Beim Anrichten kann man etwas Citronensaft darüber geben und auf die Platte ein wenig Jus gießen.

### 161. Hammelrippen grillirt.

Schöne Hammelrippen werden wie die Kalbscotelets dressirt, mit dem Rücken eines Messers breit geklopft, auf ein Schneidebrett gelegt und mit Pfeffer und Salz bestreut. Indessen werden feine Charlotten und Peterfilet in einem Stück Butter weich gedämpft, die Rippen darin umgewendet, wie auch nachher in geriebenem Semmelmehl; dann werden sie auf einen Rost gelegt, starke Gluth darunter gethan und so auf beiden Seiten schön gelb gebraten.



## 162. Sammelrippen, gewöhnliche Art.

Die Rippen werden, nachdem das Fleisch oben etwas vom Knochen abgestreift und das Rückenbein davon abgehauen ist, abermals breit geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut, in heiße Butter gelegt und so in der Pfanne schön gelb gebraten, jedoch so schnell als möglich.

## 163. Schweinerippen.

Frische Schweinerippen werden geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut, in zerfleppertem Ei und Brod umgewendet und in heißem Schmalz auf beiden Seiten schön gelb gebacken.

## 164. Croquet von Eiern.

Man rührt 8 bis 10 Eier mit einem Stückchen Butter auf dem Feuer, nebst etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Schnittlauch, bis sie zu einem Brei werden; nimm es vom Feuer weg, rühre 4 bis 5 Eßlöffelvoll geriebenes Milchbrod hinein, mache Würstchen daraus, lehre sie in Ei und geriebenem Milchbrod um und backe sie in heißem Rindschmalz schön gelb.

**Fisch-Speisen.**

## 165. Hal in gelber Sauce.

Nachdem der Hal abgezogen und ausgenommen ist, schneidet man ihn in beliebige Stückchen, legt diese in eine Schüssel und gießt ein wenig Essig und ein halbes Glas Wein daran, thut alsdann 4 Loth Butter in ein Kasserol und dämpft einen Kochlöffelvoll Mehl darin;

der Essig und Wein wird von dem Mal abgeschüttet und an das Mehl gerührt, nebst etwas Fleischbrühe, fein gehackter Petersilie und ein wenig Zitronenschale, der Mal alsdann auch hinein gethan nebst ein wenig Muskatnuß und einem Eßlöffelvoll Kapern. Er darf aber nicht zu lange kochen, damit er ganz bleibt; hierauf verrührt man 3 Eiergelb, gießt die Sauce daran, richtet den Mal auf eine Platte an und schüttet die Sauce darüber.

### 166. Mal mit Salbei.

Wenn der Mal abgezogen und ausgenommen ist, wird er in fingerlange Stückchen geschnitten und mit Salz und Pfeffer eingerieben, eine halbe Stunde so liegen gelassen und alsdann mit einem Tuch abgetrocknet; dann wird jedes Stückchen mit Salbeiblättern und Fäden umbunden. Drehe dann jedes Stückchen in gutem Del oder zerlassener Butter herum und brate sie auf dem Rost, thue auch Zitronensaft darauf und lasse sie braten, bis sie auf beiden Seiten braun sind; nimm hierauf den Faden davon weg, den Salbei hingegen lasse daran und richte ihn auf eine Platte schön an. Nun läßt man  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter recht heiß werden, thut ein Glasvoll Estragonessig mit etwas Salz und Pfeffer dazu, läßt es kochen und gibt es mit dem Mal zu Tisch. Sollte es vorgezogen werden, den Mal in der Pfanne zu braten, so wird er ganz so zubereitet, nur statt Del wird Butter in eine Pfanne gethan.

### 167. Mal auf eine andere Art.

Man nimmt einen Pfündigen Mal, zieht ihn ab und nimmt ihn aus, schneidet ihn in zolllange Stückchen und läßt diese in kochendem Wasser eine Minute kochen, legt sie wieder in kaltes Wasser, trocknet sie alsdann mit einem Tuch ab und bringt sie in ein dazu passendes Ge-



schirr nebst einer Handvoll Trüffeln, einer Handvoll Champignons, 18 bis 20 schönen abgekochten Krebsen; man schneidet die Füße, Nase und die Schale von den Schwänzen der Krebse herunter, thut 5 bis 6 kleine geschälte Zwiebeln, welche eine Minute in Salzwasser gekocht haben, auch dazu, und macht dann folgende Sauce daran: Man thut ein Stück Butter in ein Kasserol, röstet einen starken Kochlöffelvoll Mehl braun darin, thut eine fein geschnittene Zwiebel hinein, löscht es dann mit etwas Fleischbrühe und 2 Trinkgläservoll guten rothen Wein ab, thut etwas Citronenschale, ein Lorbeerblatt, einige gestoßene Nelken, etwas gestoßenen Pfeffer und Salz hinein, läßt es dann auf einem starken Feuer eine Viertelstunde kochen, thut den Mal, Trüffeln, Champignons, Krebse und die ganzen Zwiebeln hinein und läßt Alles noch eine Viertelstunde miteinander kochen; nachdem noch 6 fein gehackte Sardellen darunter gethan sind, richtet man Alles auf eine Platte schön an.

### 168. Mal blau zu fieden.

Wenn der Mal abgezogen und ausgenommen ist, macht man auf beiden Seiten kleine Schnitte, legt ihn in die Rundung, indem man einen Faden durch Kopf und Schwanz zieht und zusammenbindet, thut ihn in ein Kasserol und gießt 2 Theile Wein, 1 Theil Wasser und 1 Theil Essig daran, bis es über den Mal geht, hernach thut man eine Handvoll ganze Petersilie, 2 Lorbeerblätter, etliche Scheiben Citrone, Pfeffer, Salz und eine mit Nelken besteckte Zwiebel daran, läßt ihn eine Stunde so stehen, hernach nimmt man ihn auf's Feuer und läßt ihn langsam kochen, bis er weich ist. Er kann warm oder kalt aufgetragen werden; man kann alsdann fein gehackte Kapern und Petersilie mit Essig und Del dazu geben.

## 169. Forellen blau abgefotten.

Die Forellen werden ausgenommen, gewaschen, krumm gebogen und Kopf und Schwanz mit einem Faden zusammengebunden, nebeneinander in ein plattes Geschirr gelegt; laß dann  $1\frac{1}{2}$  Schoppen Essig kochend werden und schütte ihn über die Forellen, lasse es kalt werden, schneide einige Zwiebeln in Scheiben, wie auch etliche Petersilienwurzeln, etwas Thymian, Citronenschale, ganzes Gewürz, Salz, ein Lorbeerblatt, eine Bouquette weißen Wein, eben so viel Wasser und laß es eine Viertelstunde kochen. Die Forellen werden alsdann hinein gelegt, doch so, daß die Bäuche in der Höhe stehen; dann wird der Essig von den Forellen auch daran geschüttet und man läßt sie noch eine Viertelstunde langsam kochen; während dem Kochen muß man sie einige Mal abschäumen. Sobald blau abgefottene Fische vom Feuer kommen, müssen sie mit kaltem Wasser übergossen und mit reinem Papier zugedeckt werden, damit sie schön blau bleiben, alsdann werden sie auf eine Platte angerichtet und mit Petersilie garnirt. Alle blau gefottene Fische werden gewöhnlich mit Essig und Del gespeist.

## 170. Gedämpfte Forellen.

Die Forellen werden gepuht und ausgenommen, dann thut man  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter in ein Kasserol, dämpft eine Handvoll feingehackte Zwiebeln und Petersilie darin, thut die Forellen hinein nebst etwas Salz und Pfeffer, läßt sie auf beiden Seiten dämpfen und wenn sie weich sind, werden einige Tropfen Fleischbrühe daran geschüttet, dann richtet man sie mit Sauce auf eine Platte an.

## 171. Forellen in einer Buttersauce.

Wenn die Forellen gepuht, ausgenommen, gewaschen und mit Salz stark eingerieben sind, thut man ein Stück



Butter in ein Kasserol und dämpft einen Kochlöffelvoll Mehl darin, gießt etwas Fleischbrühe und Wein daran, daß die Sauce weder zu dick, noch zu dünn wird, thut eine mit Nelken besteckte Zwiebel, etwas Sellerie und Peterfilienkraut in ein Büschelchen gebunden, und die Schale von einer halben Citrone dazu. Man legt den Fisch, nachdem er mit einem Tuch wieder abgetrocknet worden ist, in die Sauce, deckt ihn zu und läßt ihn eine halbe Stunde kochen; Salz, Pfeffer und ein wenig Citronensaft darf man nicht vergessen; ehe man ihn anrichtet, rührt man das Gelbe von einem Ei nebst ein wenig sauren Rahm darunter.

### 172. Forellen mit rothem Wein.

Nachdem die Forellen ausgenommen sind, werden sie in der Mitte zerschnitten, doch kann man sie, wenn sie nicht zu groß sind, ganz lassen; thut sie alsdann in ein Kasserol, gießt rothen Wein daran, daß die Forellen damit bedeckt sind, alsdann etliche gestosene Nelken, etwas Pfeffer, Salz, einige fein gehackte Sardellen und ein Stück Butter, worunter ein Eßlöffelvoll Mehl gemengt wird, koche dieses alles mit einander eine Viertelstunde schnell, richte die Forellen auf eine Platte an, thue noch einige fein gehackte Charlotten und Peterfilie an die Sauce, lasse sie noch einige Minuten gut verkochen und gib sie über die Forellen.

### 173. Gebackene Forellen.

Man nimmt kleine Forellen aus und wäscht sie; darauf werden sie mit Salz eingerieben und eine Stunde eingesalzen liegen gelassen; man steckt dann den Schwanz und den Kopf ineinander, kehrt sie in Mehl um, zieht sie schnell durch kaltes Wasser und kehrt sie wieder in geriebenem Milchbrod um und backt sie in heißem

Schmalz schön gelb, thut sie dann auf eine Platte und legt Petersilie darum.

### 174. Salmen zu fieden.

Man nimmt 1 Theil Eßig, 2 Theile Wein, 1 Theil Wasser, etwas Salz, Pfeffer, ein Paar in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Petersilie, etliche Nelken, eine halbe zerschnittene Citrone, läßt dieses Alles miteinander kochen, thut dann den Salmen hinein und läßt ihn eine halbe Stunde langsam darin kochen, richtet ihn alsdann auf eine Platte an, läßt ihn kalt werden und legt Petersilie darum; gib dann eine Senffauce dazu. Siehe Saucen.

### 175. Salmen zu braten.

Man macht eine papierne Kapsel, welche oben offen ist, bestreicht sie überall mit gutem Del, legt den Salmen mit etwas Pfeffer und Salz hinein, stellt ihn auf einem Rost über glühende Kohlen, wendet ihn öfters um und wenn er fertig gebraten ist, thut man ein wenig Citronensaft darauf und gibt ihn schnell zu Tisch.

### 176. Salmen à la hollandaise.

Man schneidet den Salmen in beliebige Scheiben, thut ihn in ein Kasserol sammt 4 in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, etwas Petersilie, Citronenschale, Thymian, ganzem Gewürz, Salz, Pfeffer und einer Bouteille weißen Wein, deckt es zu und läßt es eine halbe Stunde langsam kochen, richtet es dann trocken auf eine Platte und macht folgende Sauce darüber: Ein Stück Butter und ein starker Kochlöffelvoll Mehl wird mit 5 Eigelb untereinander gerührt, dann läßt man 3 Trinkgläservoll von der Brühe, worin der Salmen gekocht wurde, durch ein Sieb laufen und rührt diese daran, nimmt es dann auf's



Feuer und läßt es unter beständigem Rühren ein wenig kochen. Rühre nun etwas mit Butter fein gehackte Sardellen recht gut unter die Sauce und richte sie über die Salmen an.

### 177. Gedämpfter Stockfisch.

Der Stockfisch wird mit kaltem Wasser auf das Feuer gethan; man läßt ihn alsdann so lange darauf, bis das Wasser schaumige Bläschen bekommt, nimmt den Stockfisch heraus und legt ihn auf eine Platte, sobald er sich dann wegen der Hitze anrühren läßt, nimmt man die Gräten heraus, thut alsdann  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter in ein Kasserol, dämpft fein gehackte Zwiebeln und Petersilie darin, thut hernach den Stockfisch hinein und läßt ihn noch einige Minuten dämpfen, wendet ihn aber öfters um; ehe man ihn anrichtet, thut man Salz und etwas Ingber daran. Der Stockfisch darf niemals kochen, sonst wird er hart.

### 178. Stockfisch auf eine andere Art.

Der Stockfisch wird mit lauem Wasser und Salz auf's Feuer gethan, man läßt ihn dann so lange darauf, bis das Wasser schäumt, nimmt ihn heraus auf eine Platte, thut die größten Gräten davon, legt ihn zierlich, doch ohne die Stücke so sehr zu zerblättern, streut nun ziemlich Salz und Pfeffer darauf, läßt dann ein großes Stück Butter heiß werden, dämpft fein gehackte Zwiebeln schön gelb darin, thut dann noch etwas fein gehackte Petersilie und Sardellen hinein, schüttet es über den Stockfisch und gibt ihn zu Tisch.

### 179. Stockfisch mit Bechamell.

Man nimmt so viel Stockfisch, als man zu einer Platte nöthig hat, siedet ihn dann im Wasser, wie bei

den vorhergehenden, schüttet ihn durch einen Seiber, damit er abtrocknet, macht hierauf ein gutes Bechamell auf folgende Art: Man nimmt etliche in Scheiben geschnittene Zwiebeln, einige Petersilienwurzeln, Champignons, etwas Thymian sammt einem Stück frischer Butter, thut dies in ein Kasserol, dämpft es etliche Minuten auf dem Feuer, thut 2 Eßlöffelvoll Mehl dazu, rührt es mit süßem Rahm gut auf dem Feuer und läßt es zu einem dünnen Brei verkochen, schüttet es alsdann durch ein Haarsieb, zerblättert den Stockfisch, thut ihn unter das Bechamell nebst etwas fein gehackter Petersilie, gestoßenem Pfeffer und Salz, und mengt dieses Alles wohl untereinander. Nun macht man auf die Platte von festem Wasserteig einen 3 Finger hohen Rand, gibt den Stockfisch mit Bechamell hinein, bestreut es oben mit geriebenem Milchbrod, macht ein Stückchen Butter warm und gießt es darauf, stellt es eine halbe Stunde in einen heißen Backofen und gibt es nach dem Herausnehmen zu Tische.

### 180. Hecht à la hollandaise.

Nachdem der Hecht gereinigt ist, schneidet man ihn in beliebige Stückchen (man kann ihn aber auch ganz lassen), thut ihn in ein Kasserol nebst einigen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, der Schale von einer Citrone, 2 Lorbeerblättern, Petersilienwurzel, Pfeffer, Nelken, Salz, einem Schoppen Wein, einem Glas Wasser und einem halben Trinkglasvoll Essig, thut ihn auf's Feuer und läßt ihn zugebedekt eine halbe Stunde langsam kochen, richtet ihn dann schön trocken auf eine Platte an und gibt folgende Sauce darüber: Man thut  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter in ein Kasserol, dämpft 2 Kochlöffelvoll Mehl darin, lösch es mit ein wenig Fleischbrühe und von der Brühe, worin der Hecht gekocht wurde, ab, thut fein gehackte Petersilie und ein wenig Zitronensaft daran, läßt sie dann eine halbe Stunde kochen, und ehe man



sie anrichtet, rührt man das Gelbe von 2 Eiern daran und schüttet sie über den Hecht.

### 181. Hecht mit Sardellen.

Wenn der Hecht gepuzt und ausgenommen ist, wird der Schwanz in den Kopf gesteckt, damit er hübsch rund wird; man thut dann 1 Stück Butter nebst Salz, Pfeffer, feingeschnittenen Zwiebeln, Charlotten, Petersilie und Zitronenschale mit dem Fisch in ein Casserol und läßt ihn weich dämpfen; ehe er ganz ausgekocht ist, thut man einige feingeschnittene Sardellen und Zitronensaft daran, und mit dieser Sauce wird der Hecht angerichtet, legt alsdann rund ausgebohrte Kartoffeln, welche zuvor in Fleischbrühe weichgekocht sind, um den Hecht.

### 182. Hecht auf englische Art.

Der Fisch wird gepuzt und gekrümmt wie bei der vorigen Nummer, alsdann in Salzwasser weichgekocht und auf eine Platte angerichtet; thue alsdann ein Stück Butter in ein Casserol, dämpfe feingeschnittene Zwiebeln und Petersilie darin, schütte es über den Hecht und thue rund ausgebohrte Kartoffeln wie bei dem vorigen dazu.

### 183. Hecht mit Austern.

Nachdem der Hecht gepuzt, ausgenommen und gewaschen ist, schneidet man ihn in 6 bis 8 Stücke, je nachdem er groß ist, thut ihn alsdann in ein Geschirre nebst etwas feingehackten Charlotten, Petersilie, einer Messerspitze voll gestoßenen Pfeffer, den Saft von einer Citrone, ein starkes Trinkglas voll gutes Del und ein wenig Salz. Nachdem er auf diese Art 2 Stunden zugedeckt stand, legt man ihn mit den Kräutern auf den Rost und läßt ihn so lange darauf, bis er auf beiden Seiten schön gelb ist, lege ihn alsdann franzartig auf

eine Platte und mache folgende Sauce darüber: thue in ein Casserol so viel Mustern, als zu dem Fisch erforderlich sind, nebst 2 Trinkgläsern voll guter Fleischbrühe, dem Saft von einer Citrone, einer Messerspitze voll Pfeffer und etwas Salz, laß es etliche Minuten kochen und richte es dann unter den Fisch an.

#### 184. Hecht mit einer Krebsauce.

Wenn der Hecht gepuzt und gewaschen ist, wird er in Salzwasser und ein wenig Essig abgekocht, alsdann auf eine Platte angerichtet und folgende Sauce dazu gemacht: man nimmt ungefähr 10 Sardellen, wäscht sie und schneidet sie in kleine Stückchen, thut sie in ein Casserol sammt 2 in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, 2 Lorbeerblättern, Pfeffer, Salz und einer halben zerschnittenen Citrone, gießt dann  $\frac{1}{2}$  Schoppen Wein und ebensoviel Wasser darüber, läßt es wohl kochen und seihet es durch ein Sieb, nimmt dann 4 Loth Krebsbutter in ein Casserol, rührt 2 Messerspitzen voll Mehl daran, 3 bis 4 Eiergelb dazu, und rührt es mit der durchgeseiheten Sauce tüchtig, thut Muskatnuß und ein wenig Citronenschale darein und läßt die Sauce unter beständigem Rühren aufkochen. Ist sie nicht rezent genug, so wird etwas Citronensaft und Essig daran gethan.

#### 185. Hecht zu backen.

Der Hecht wird, nachdem er gereinigt ist, in beliebige Stücke geschnitten, gesalzen und eine Stunde liegen gelassen, alsdann mit einem Tuch abgetrocknet, in Mehl umgewendet, dann in verklepperten Eiern, und hierauf in geriebenem Milchbrod. Hernach wird er in heißem Schmalz schön gelb gebacken, auf eine Platte angerichtet und mit Petersilie garnirt.



## 186. Karpfen in rothem Wein.

Nachdem der Karpfen gepuzt und ausgenommen ist, schneidet man ihn in beliebige Stücke, legt ihn in ein Casserol, gießt dann einen Schoppen rothen Wein nebst Salz, Pfeffer, Charlotten und Nelken daran, thut es auf ein starkes Feuer und läßt ihn 2 bis 3 Mal aufkochen, nimmt ihn dann heraus, röstet 2 Kochlöffelvoll Mehl mit einem Stück Butter schön braun, rührt es mit dem Wein, worin der Fisch gekocht hat, ab, läßt dies  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen, seihet es durch ein Haarsieb an den Fisch und läßt es noch eine Minute mit dem Fisch kochen und richtet ihn an.

## 187. Karpfen gespickt.

Man nimmt einen Karpfen von 5 bis 6 Pfund, puzt und nimmt ihn aus, dann schneidet man von der einen Seite die Haut ganz dünn herunter, spickt ihn schön mit kleinem Speck wie ein Fricando, reibt ihn recht gut mit Pfeffer, Salz und Gewürznelken in- und auswendig ein, thut alsdann  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter in ein flaches Geschirr, nebst einigen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, etwas rohem Schinken, etlichen Petersilienwurzeln, 2 Lorbeerblättern, einigen Zitronenscheiben und ganzem Gewürz und dämpft es etliche Minuten auf schwachem Feuer, gießt einen Schoppen rothen Wein daran und läßt es sammt etwas Salz aufkochen, legt den Karpfen hinein, doch so, daß das Gespickte oben zu liegen kommt, und stellt ihn in einen heißen Backofen, bis der Speck schön gelb ist; während dessen muß aber öfters mit dem unten befindlichen Saft der Fisch begossen werden; ist er nun gut und der Speck schön gelb, so lege ihn auf eine Platte, den übrigen Saft treibe durch ein Sieb, koche ihn ganz dick, bestreiche alsdann den Karpfen damit, und gib folgende Sauce darüber: 6 bis 8 Zwiebeln werden in dünne Scheiben geschnitten und in einem

Stück Butter braungelb gedämpft, dann ein Eßlöffelvoll Mehl darunter gerührt und auch eine Minute das mit gedämpft, hierauf mit einem Schoppen rothen Wein aufgefüllt und ein Lorbeerblatt, etwas Citronenschale, gestoßene Gewürznelken und Pfeffer dazu gegeben; man läßt es noch  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam kochen, treibt es nun durch ein Sieb, gibt eine Handvoll geschälte ganze Trüffel, eben so viel gepuzte Champignons, 2 abgekochte Kalbsbrieslein, welche gut abgehäutet und in dicke Scheiben geschnitten sein müssen, so wie etwas Salz, und den Saft von einer Citrone in die durchgetriebene Sauce, läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam miteinander kochen und legt alles rings um den Karpfen herum und schütet die Sauce darüber.

### 188. Karpfen in brauner Sauce.

Wenn der Karpfen gepuzt und ausgenommen ist, wird er der Länge nach gespalten, in beliebige Stücke geschnitten, in ein Geschirr gethan, mit etwas Salz überstreut und mit einem halben Schoppen Wein und eben so viel Wasser übergossen, ein Lorbeerblatt, etwas Pfeffer, Nelken und einige Scheiben Citrone dazugesetzt, nun deckt man es zu und läßt es einige Stunden stehen, thut alsdann ein Stück Butter in ein breites Geschirr, röstet 2 Kochlöffelvoll Mehl braun darin, dämpft ein Stück Speck und eine Zwiebel, beides zuvor kleingeschnitten, und ein wenig Zucker in dem braunen Mehl, löschet es dann mit dem Wein und Essig ab, welcher an dem Fisch ist, gießt auch noch etwas Fleischbrühe daran und läßt es  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen, alsdann legt man den Fisch so hinein, daß ein Stück an dem andern liegt, stellt es auf ein schwaches Feuer und läßt es langsam kochen. Ist die Sauce nun im Salz und in der Säure recht, so werden die Stücklein schön angerichtet und die Sauce darüber gegossen. Man darf den Fisch ja nicht berühren, sondern das Geschirr nur rütteln.



## 189. Karpfen auf polnische Art.

Der Karpfen wird rein gepuzt und in beliebige Stücke geschnitten; man thut ihn dann in ein Geschirr, gießt ein Glas Essig darüber und läßt es so eine Stunde stehen. Dann werden 3 gelbe Rüben, 3 Selleriewurzeln, und die Schale von einer halben Citrone feingeschnitten und auch eine feingeschnittene Zwiebel nebst einem Lorbeerblatt, thut dies Alles in ein Casserol, gießt einen Schoppen Wein und  $\frac{1}{2}$  Schoppen gute Fleischbrühe daran und kocht es so lange, bis alles recht weich ist, nimmt hierauf einen Kochlöffelvoll Mehl in ein Casserol, rührt es dann mit dem Essig, welcher am Fisch ist, glatt, feihet die Brühe von den Wurzeln durch und gießt sie an das Mehl nebst etwas Salz und Muskatnuß, thut den Fisch auch daran und läßt ihn  $\frac{1}{4}$  Stunde darin kochen.

## 190. Karpfen zu backen.

Wenn der Karpfen gereinigt ist, wird er in beliebige Stücke geschnitten, man salzt ihn dann ein und läßt ihn eine Zeit lang so liegen, kehrt dann jedes Stück in Mehl um, taucht es schnell durch frisches Wasser und bestreut es dann mit feingeriebenem Milchbrod, dann werden die Stücke in heißem Schmalz schön hellbraun gebacken, auf eine Platte angerichtet und mit Petersilie garnirt. So werden sämmtliche Fischgattungen gebacken.

## 191. Bürsching zu backen.

Sie werden zubereitet, wie bei der vorhergehenden Nummer, nur müssen sie ganz bleiben.

## 192. Bürsching in einer Sauce.

Wenn die Bürschinge gepuzt und ausgenommen sind, werden sie auf eine Platte gelegt; man gießt dann ein Glas Wein darüber, thut ein Stück Butter in ein Casserol, dämpft eine Handvoll feingehackte Zwiebeln und Petersilie darin, thut den Fisch hinein nebst einem schwachen Kochlöffelvoll Mehl, etwas Salz und Muskatnuß, deckt ihn dann zu, läßt ihn ein wenig dämpfen, schüttet den zurückgebliebenen Wein nebst einem Lorbeerblatt und einigen Citronenscheiben daran. Sobald der Fisch fertig ist, verrührt man 2 bis 3 Eigelb und rührt es an die Sauce, ehe man den Fisch anrichtet.

## 193. Gedämpfte Bürsching.

Wenn die Fische rein sind, thut man ein Stück Butter in ein Casserol, dämpft eine Handvoll feingehackte Zwiebeln und Petersilie darin, thut die Fische hinein und dämpft sie auf beiden Seiten weich, gießt auch ein wenig Fleischbrühe daran nebst ein wenig Salz und Pfeffer, richtet sie alsdann auf einer Platte an und gibt abgekochte rund ausgebohrte Kartoffeln dazu.

## 194. Schleien mit feinen Kräutern.

Man brüht die Schleien in heißem Wasser an, damit sie leichter zu puzen sind; ist dies geschehen und sind sie ausgenommen und gewaschen, so läßt man sie in Salzwasser eine Minute kochen, gießt sie durch einen Seiher, thut sie in ein Casserol nebst etwas Salz, Pfeffer, feingehackten Charlotten, Estragon und Thymian, ferner einem Glas rothen Wein, etwas feingehackten Capern und einem Löffelvoll Fleischbrühe, setzt es auf ein Feuer, läßt es bis zur Hälfte einkochen, drückt den Saft von einer Citrone daran und wenn sie fertig sind, richtet man sie auf eine Platte an.



## 195. Schleien zu braten.

Wenn die Fische gereinigt sind, werden sie mit Pfeffer, Salz und Salbei eingerieben, in zerlassener Butter umgekehrt und auf dem Rost gebraten; ehe sie ganz fertig sind, drückt man ein wenig Citronensaft darauf. Man kann sie auch in Schmalz backen und in Brod umkehren.

## 196. Grundeln zu backen.

Die Grundeln werden lebendig in kalte Milch geworfen, damit sie sich vollsaufen, dann gieße sie sammt der Milch in einen Seiher, ist diese rein abgelassen, so wirft man sie auf eine große Platte, auf der Gries mit Pfeffer und Salz vermischt ist, kehrt sie darin um und backt sie schnell in heißem Schmalz.

## 197. Kabeljau mit Kartoffeln.

Der Kabeljau wird gewaschen und mit Wasser und Milch auf's Feuer gesetzt, das Wasser muß aber ganz über den Fisch gehen, läßt ihn so lange auf dem Feuer, bis er kochen will, richtet ihn dann auf einer Platte an, und legt rund ausgebohrte abgekochte Kartoffeln darum, macht dann ein Stück Butter heiß, thut eine Handvoll feingehackte Petersilie hinein und schüttet es über den Fisch.

## 198. Kabeljau mit Buttersauce.

Wenn der Kabeljau gewaschen ist, wird er mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt, bis er kochen will; dann richtet man ihn auf eine Platte an, streuet ein wenig Salz darüber und macht folgende Sauce dazu: man thut  $\frac{1}{4}$  Pfund frische Butter in ein Casserol, verrührt 2 Kochlöffelvoll Mehl darin nebst Fleischbrühe

oder Wasser und Salz, nimmt sie dann auf's Feuer und läßt sie unter beständigem Rühren kochen; ehe man sie anrichtet, rührt man 2 Eiergelb darunter und schüttet sie über den Fisch.

### 199. Schellfisch.

Wird behandelt wie der Kabeljau, entweder mit Kartoffeln oder in einer Buttersauce. Siehe Kabeljau.

### 200. Turbot.

Wird ebenfalls so zubereitet, wie der Kabeljau und Schellfisch. Siehe Kabeljau.

### 201. Laperdan.

Der Laperdan muß immer einen oder auch zwei Tage in frischem Wasser gewässert werden, dann wird er mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt und so lange darauf gelassen, bis er kochen will, nimmt ihn dann vom Feuer, bis die Sauce fertig ist. Man thut ein Stück Butter in ein Casserol und dämpft einen Kochlöffelvoll Mehl darin, thut alsdann eine große feingehackte Zwiebel, Petersilie und  $\frac{1}{2}$  viertel Pfund feingehackte Sardellen hinein, läßt es auch ein wenig dämpfen und löscht es mit etwas Fleischbrühe ab, thut Muskatnuß, Salz und ein wenig Ingwer daran, verliest den Laperdan, legt ihn in die Sauce, läßt ihn ein wenig kochen und richtet ihn an. Es darf nicht viel Sauce bleiben.

### 202. Bückinge mit Eier.

Die Bückinge werden gepuzt, von den Gräten gereinigt und jeder Fisch in 2 Theile getheilt; thue alsdann ein Stück Butter in eine Pfanne, stelle sie auf's Feuer und lege die Bückinge hinein, verkleppre alsdann



Eier nach Belieben mit etwas Milch, drehe die Bückinge herum, schütte die Eier daran, und richte sie, wenn sie noch ein wenig weich sind, auf eine Platte an.

### 203. Gangfisch mit Eier.

Diese werden ganz zubereitet wie die Bückinge; man kann sie aber auch roh essen.

### 204. Krebse gut zu kochen.

Wenn 20 bis 30 Stück schöne große Krebse gut ausgewaschen sind, so bringe sie in ein dazu passendes Geschirr, sammt einer Bouteille Bier, etlichen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einem zusammengebundenen Büschel Peterfilie, einem Eßlöffelvoll ganzen Kümmel, 2 Gläser voll saurem Rahm, Salz nach Belieben; decke das Geschirr zu, laß das darin Befindliche eine Viertelstunde kochen und richte die Krebse recht heiß auf eine Platte und gib sie zu Tische.

### 205. Aустern auf dem Rost bereitet.

Man bricht die Aустern auf, jedoch so, daß kein Saft herauskommt, zettelt dann ein wenig geriebenes Milchbrod auf jede Auster, nebst Pfeffer und ein wenig zerlassener Butter, stellt dann eine neben die andere auf einen Rost über glühende Kohlen, läßt sie 10 Minuten darauf, gießt auf jede etwas Zitronensaft, thut sie dann vom Feuer und richtet sie auf eine Platte an.

### 206. Sardellen zu backen.

Man wäscht eine große Portion Sardellen gut aus, theilt sie in der Mitte und macht die Gräten heraus, bringt sie dann in ein Geschirr mit einem halben Trüßgläser voll gutem Del, einem Eßlöffelvoll fein gehackter

Petersilie, ebensoviel fein gehackten Charlottenzwiebeln und dem Saft von einer Citrone, mischt Alles gut untereinander und läßt es ein Paar Stunden stehen. Mache hierauf von etwas weißem Wein und Mehl einen Teig und ist es Zeit zum Anrichten, dann tauche die Sardellen mit den Kräutern in den Teig herum, und backe sie in heißem Schmalz schön gelb, richte sie dann auf eine Platte und gib gebackene Petersilie darauf.

### 207. Karpfen in Gelée.

Der Karpfen wird gepuzt und rein gewaschen, in Stücke geschnitten und kochender Essig darüber geschüttet, damit der Karpfen hübsch blau wird, und mit Papier zugebedt; dann thut man etwas Wasser in ein Kasserol, nebst Pfeffer, Salz, Lorbeerblatt, Muskatnuß, einer in Scheiben geschnittenen Citrone und einigen ganzen Zwiebeln, thut es auf's Feuer und läßt es eine Zeitlang kochen; dann wird der Karpfen sammt dem Essig hinein gethan und weich gekocht; nun nimmt man den Fisch heraus, thut einige Kalbsfüße in die Brühe und läßt sie so lange kochen, bis sie weich sind; laß die Gelée dann langsam durch eine Serviette laufen, sollte sie nicht ganz hell sein, so thue sie noch einmal auf's Feuer nebst einem verklepperten Eierweiß, und lasse sie noch einmal durchlaufen, gieße alsdann die Gelée in eine Form nebst dem Karpfen.

### 208. Salmen mit Gelée.

Der Salmen wird zuerst mit etwas Essig, einigen Zwiebeln, Citronenscheiben, Pfeffer, Salz und Petersilienkraut weich gekocht; dann macht man die Gelée auf folgende Art: Man nimmt 4 Kalbsfüße, stellt sie mit Wasser auf's Feuer und schäumt sie rein ab, thut dann Sellerie, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, Zwiebeln und Muskatnuß dazu und läßt es so lange kochen, bis das Fleisch von



den Kalbsfüßen wegfällt, gießt dann die Brühe von dem Salmen auch daran und schüttet Alles durch ein Haarsieb, thut dann  $\frac{1}{2}$  Maß guten weißen Wein nebst einem Tringlasvoll Weinessig dazu, schlägt das Weiße von 4 Eiern darunter, nimmt es wieder auf's Feuer und läßt es kochen, gießt es alsdann langsam durch ein Tuch, schüttet es in eine Form, thut immer eine Lage Salmen und eine Lage Gelée auf einander und läßt es gestehen.

### 209. Hecht mit Gelée.

Wird ganz auf dieselbe Art zubereitet, wie der Salmen.

## M a g o u t s.

### 210. Feldhühner.

Thue etwas Butter, Speck, Schinken, Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, ganzen Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, 2 Stück Nelken, 2 Citronenscheiben, Thymian, ein wenig Knoblauch und Salz, nebst dem Huhn, auf dessen obern Theil ein Stückchen Speck gebunden wird, in ein Casserol, laß es ein wenig dämpfen, schütte alsdann ein kleines Glas Wein daran und etwas Fleischbrühe, doch nicht zu viel, damit es nur dämpft; wenn es weich ist, dämpfe ein wenig Mehl daran, lasse es noch mit der Sauce kochen, schneide alsdann den Speck von dem Huhn ab und servire es. Man kann auch Trüffel zur Sauce nehmen.

### 211. Wachteln.

Werden wie die Feldhühner zubereitet.

## 212. Wilde Tauben.

Werden ebenfalls wie die Feldhühner zubereitet.

## 213. Schnepfen.

Werden auch wie die Feldhühner zugerichtet.

## 214. Wilde Ente in Sardellen-Sauce.

Man dämpfe die Ente in Butter, Speck, gelben Rüben, Zwiebeln, Petersilienwurzel, Pfeffer und Salz; nachdem die Ente gedämpft ist, wird ein Glas Wein und der Saft einer halben Citrone daran geschüttet; ist es eingekocht, schütte immer ein wenig Fleischbrühe daran, damit sie immer dämpft; wenn sie weich ist, mache folgende Sauce: Hacke den Magen, die Leber und das Herz recht fein, röste alsdann 2 Kochlöffelvoll Mehl schön braun, lösche es mit einer fein geschnittenen Zwiebel ab, thue das Gehackte dazu, lösche es mit Fleischbrühe oder Jus ab, schütte die Sauce in die Ente, laß die Sauce noch mitkochen, wasche und stoße 3 Sardellen und thue sie kurz vor dem Anrichten daran. Man kann auch statt Sardellen, Capern oder Trüffel, oder Häringe, bittere Pomeranzenschalen, Oliven (es müssen aber die Steine herausgenommen werden) in die Sauce thun.

## 215. Lerchen in Sauce.

Es werden 12 Stück Lerchen gepuzt, geflammt, die Füße in den Kopf gesteckt. Lege  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter in ein Kasserol, lasse die Lerchen darin einige Minuten dämpfen, thue eine Handvoll fein gehackte Petersilie und Zwiebeln nebst Salz, Gewürz und einem Kochlöffelvoll Mehl daran, laß dieses wieder einige Minuten dämpfen, schütte einen Schoppen Wein, ein Glas Jus oder Fleisch-



brühe daran, lasse es aufkochen und richte sie schön auf die Platte.

### 216. Gedämpfter Fasan.

Nachdem der Fasan gerupft, der Kopf jedoch abgeschnitten und bei Seite gelegt ist, zäume ihn auf und spicke ihn mit feinem Speck der Länge nach geschnitten; nachdem er gespickt, binde ihn mit dünnen Speckbatten ein, lege ihn hierauf in ein Kasserol, nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, etwas geschnittenem Schinken, Zwiebelscheiben, gelber Rübe, Thymian, Pfeffer, Nelken, Salz, einer Flasche Wein, etwas Fleischbrühe, so daß die Brühe bis an den Fasan geht, decke ihn zu, lasse ihn weich dämpfen; nachdem die Sauce eingekocht ist, streue ein wenig Mehl hinein, gieße 1 Glas Jus daran, laß dieses aufkochen, löse den Speck und richte ihn an.

### 217. Haselhühner.

Nachdem sie gepußt, ausgenommen und aufgezäumt sind, wird die Brust fein gespickt; stelle sie alsdann mit Butter, Zwiebeln, Petersilienwurzel, gelben Rüben, einigen Citronenscheiben, Salz, Pfeffer, Nelken, 1 Glas Wein, auf das Feuer, lasse dieses Alles mit einander dämpfen, wenn es weich ist, schneide gereinigte, fein geschnittene Trüffel hinein nebst Jus oder Fleischbrühe, lasse dieses recht mit einander kochen und richte es an.

### 218. Hasen-Pfeffer.

Hasz, Läufe, Bug, Lampen, Lunge, Leber, was man zum Braten nicht anwenden kann, wird einige Tage in Salz, Essig, Zwiebeln, Pfeffer und Lorbeerblatt gelegt, stelle alsdann ein Stück Butter auf's Feuer, lege das gebeitzte Fleisch nebst Zwiebeln, Gewürz, gelben Rüben, Citronenscheiben und Speckschnitten hinein, lasse dies Alles

kochen, bis das Fleisch weich ist, gieße etwas Essig von der Beize daran, bis die Sauce sauer genug ist, röste alsdann 2 Löffelvoll Mehl braun, schütte von der Sauce daran, lasse es mit dem Pfeffer noch kochen und richte ihn an.

### 219. Hasen-Ragout.

Man zerschneidet den Hasen in beliebige Stücke, häutet und spickt solche, zerlasse in einem breiten Geschirr ein Stück Butter, lege die Stückchen hinein nebst Zwiebeln, Speck, einigen Citronenscheiben, Salz, Pfeffer, Nelken, 1 Lorbeerblatt, streue ein wenig Mehl darauf, lasse sie auf beiden Seiten gelb werden, schütte hierauf ein Glas Wein nebst Fleischbrühe daran und lasse sie weich dämpfen, richte ihn an und rühre 3 Eßlöffelvoll sauern Rahm an die Sauce. Man kann auch Capern daran thun.

### 220. Reh-Ragout.

Man nimmt gewöhnlich Brust und Bug zum Ragout, beizt dieses einige Tage in Essig, Zwiebeln, Salz und Pfeffer; lasse alsdann ein Stück Butter in einem Casserol zergehen, lege die Brust in Stücke geschnitten nebst dem Bug hinein, thue alsdann einige Citronenscheiben, Zwiebeln, Wachholderbeeren, Pfeffer, Nelken, ein Stück Brod, eine gelbe Rübe dazu, lasse dieses miteinander dämpfen, schütte etwas Fleischbrühe und Essig daran, lasse es weich werden, röste 2 Kochlöffelvoll Mehl schön braun, lösche es mit Jus oder Fleischbrühe ab und schütte sie an das Fleisch; wenn die Sauce mitgezocht hat, wird es angerichtet.

### 221. Schwarzwild.

Nachdem es einige Tage gebeizt war, stelle das



Schwarzwild, von welchem Stück es sei, mit Butter, Zwiebeln, Wachholderbeeren, gelben Rüben, etwas Speck, Salz, Pfeffer, Nelken, auf's Feuer, schütte ein Glas Wein daran, ein wenig Essig von der Beize, und lasse es dämpfen; wenn es eingekocht ist, schütte etwas Jus oder Fleischbrühe daran, fahre so fort, bis es weich ist, doch nie zu viel auf einmal, damit es immer dämpft; wenn es weich ist, röste 2 Kochlöffelvoll Mehl braun, lösche es mit Jus ab und schütte es an das Fleisch, laß die Sauce mitkochen (man kann auch 6 bis 7 Trüffeln dazu schneiden und mitkochen lassen) und richte es alsdann an.

## 222. Boulard oder Kapaun gedämpft.

Wenn der Kapaun gerupft und gestammt ist, so schneide den Kopf, die Gurgel und den Kragen heraus, nimm hierauf das Eingeweide heraus, alsdann wird er ausgewaschen und mit einer Nadel aufgezäumt, damit er eine schöne Form bekommt, die Füße werden nemlich abgeschnitten und in den Kapaun gesteckt; das Brustbein wird eingebrochen; reibe hierauf den Kapaun mit 1 Citrone ein, damit er schön weiß bleibt, binde die Brust mit Speck zu, stelle ihn alsdann mit Butter, 2 geschnittenen Zwiebeln, 2 gelben Rüben,  $\frac{1}{4}$  Pfund in dünne Scheiben geschnittenem Schinken, Salz, Pfeffer, Nelken auf das Feuer, lasse den Kapaun mit ein wenig Fleischbrühe dämpfen, schütte immer ein wenig Fleischbrühe daran, damit er nicht bratet; wenn er weich ist, mache folgende Sauce: Dämpfe 2 Kochlöffelvoll Mehl in  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, lösche es mit Fleischbrühe ab, schütte 1 Glas Wein daran nebst dem Saft einer Citrone, eine Handvoll gepuzte Champignon, etwas Salz und Muskatnuß, lasse die Sauce zur Hälfte einkochen; ist sie zu dick, so schütte Bouillon daran, richte den Kapaun an, legire die Sauce mit 3 Eiergelb ab und schütte sie darüber.

## 223. Kapaun oder Boulard mit Kräuter- Sauce.

Der Kapaun wird gedämpft, wie oben, statt der Champignon-Sauce mache folgende Kräuter-Sauce: Dämpfe eine Handvoll feine Petersilie, eben so viel feine Charlotten, in einem Stück Butter weich, thue einen Löffelvoll Mehl, wenn es mitgedämpft hat, daran, lösche es mit Fleischbrühe ab, thue den Saft einer Citrone nebst Salz und Pfeffer dazu, lasse die Sauce kochen, legire sie mit 2 Eiergelb und richte sie über den Kapaun an.

## 224. Kapaun oder Boulard mit Gans- leber.

Zu diesem Ragout muß man 2 schöne Boularden oder 2 gemästete junge Hühner nehmen; nachdem sie gepuht, gestammt und ausgenommen sind, werden von einer jeden Boulard die Brusttheile mit den Flügeln von dem Brustbein heruntergelöst und gespickt, dann werden die Schlägel und von einem jeden der Fuß abgeschnitten, die Knochen herausgemacht, ohne jedoch die Haut zu zerreißen. Hacke nun eine halbe Gansleber, 3 große Trüffel recht fein, rühre das Gelse von 3 Eiern darunter, nebst Salz, Pfeffer und Muskatnuß, fülle die Schlägel damit und nähe sie gut zu, hierauf thue  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, nebst feingeschnittenem Schinken, 2 Zwiebeln, 2 gelben Rüben, Pfeffer, Nelken, Thymian, Lorbeerblatt, in ein Casserol, laß dieses einige Minuten dämpfen, lege sodann die Brüste, die Schlägel und den übrigen Körper hinein, schütte etwas Fleischbrühe und 1 Schoppen Wein daran, decke es mit einem Kohlendecel zu und lasse es dämpfen, überschütte die Brüste öfters mit dem untern Saft, damit sie schön gelb werden; wenn Alles weich ist, mache folgende Champignon-



Sauce: Dämpfe 2 Kochlöffelvoll Mehl in  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, lösche es mit Fleischbrühe ab, schütte 1 Glas Wein nebst dem Saft einer Citrone daran, eine Handvoll gepuzte Champignons, Salz und Muskatnuß, lasse die Sauce recht kochen, legire sie mit 3 Eigelb ab und gib sie über die Schlägel und Brüste.

### 225. Junge Hahnen als Ragout.

Es werden zwei junge Hahnen sauber gepuzt, jedes Stück in 4 Theile geschnitten, gut ausgewaschen, stelle sie mit einem Stück Butter, etwas feingehackter Petersilie, einigen Scheiben Zwiebeln, Nelken, Salz, gelben Rüben und Muskatnuß aufs Feuer, lasse es dämpfen, schütte etwas Fleischbrühe daran, dämpfe alsdann 2 Kochlöffelvoll Mehl in einem Stückchen Butter, lösche es mit 1 Glas Wein und dem Saft einer Citrone ab, thue etwas Muskatnuß daran und schütte sie an die Hahnen, laß die Sauce mitkochen, bis die Hahnen weich sind; beim Anrichten legire sie mit 3 Eigelb ab.

### 226. Junge Hühner mit Champignon-Sauce.

Werden wie die Vorangehenden gemacht, nur daß eine Handvoll gereinigte Champignon dazu kommt.

### 227. Junge Hühner mit Brockelerbsen.

Werden wie die Obigen gemacht, nur daß Brockelerbsen dazukommen. (Siehe Gemüse: Brockelerbsen.)

### 228. Junge Hühner mit Krebsen.

Es werden 2 junge Hühner sauber gepuzt und aus-

genommen, in 4 Theile geschnitten, in laues Wasser gelegt, damit sie schön weiß bleiben; dazu werden 20 Krebse abgekocht, die Schwänze davon genommen, bei Seite gelegt, die Schalen werden gestoßen, mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter gedämpft, schütte einen Schöpflöffelvoll Fleischbrühe daran, laß es aufkochen, seihe es durch ein Haarsieb, hebe die Butter oben ab und behalte sie bis zum Anrichten, dämpfe 2 Kochlöffelvoll weißes Mehl in einem Stückchen Butter, schütte die Krebsbrühe daran, lege die Hühner nebst seiner Petersilie, dem Saft einer Citrone, einer Handvoll verwalte Morcheln und Muskatnuß hinein, lasse sie weichkochen, rühre die Krebsbutter mit 4 Eiergelb untereinander, richte die Hühner an, rühre die Sauce an die Eiergelb, rühre sie noch ein wenig auf dem Feuer, laß sie aber ja nicht kochen, schütte sie über die Hähnen, lege die Krebschwänze darauf und gib sie zur Tafel.

### 229. Junge Hühner in einem Vol-au-vent.

Mache von 1 Pfund Butter und 1 Pfund Mehl einen Buttermig, (das Mehl muß zuerst mit kaltem Wasser und etwas Salz zu einem glatten Teig geschafft werden), wälle hierauf die Butter hinein, überschlage ihn öfters, bis er ganz mit der Butter verarbeitet ist, laß ihn alsdann  $\frac{1}{2}$  Stunde ruhen. Wälle ihn hierauf zweifingerdick aus, in Form eines großen runden Tellers, streiche ihn mit Eiergelb an, schneide mit einem spitzen Messer in der Mitte einen Kreis, doch so, daß ein dreifingerbreiter Rand bleibt; der Schnitt darf nicht auf den Boden gehen; backe ihn hierauf auf einem mit Butter bestrichenen Kuchenblech im Backofen schön gelb, hebe den Deckel in der Mitte mit einem Messer heraus, daß er aber nicht zerbricht, löse das Bedeckte heraus, lege den Deckel wieder darauf und stelle ihn in die Wärme, bis kurz vor dem Anrichten. Dämpfe nun 2 gepuzte und in 4 Theile geschnittene junge Hähnen in einem



Stück Butter mit 1 gelben Rübe, 1 Büschel Petersilie, einigen Scheiben Zwiebeln, dem Saft einer Citrone, Salz, Pfeffer, Nelken, bis die Hahnen weich sind, dämpfe alsdann 2 Kochlöffelvoll weißes Mehl in einem Stück Butter, lösche sie mit heißer Fleischbrühe ab, schütte sie an die Hahnen, laß sie noch ein wenig mitkochen, koche alsdann 25 Stück große Krebse in Salzwasser ab, schneide die Füße davon nebst den vorderen Zacken der Scheeren, schäle die Schwänze, doch so, daß sie an den Krebsen stehn und stelle sie auch an die Wärme. Lege hierauf die gedämpften Hahnen in den **Vol-au-vent**, legire die Sauce mit 3 Eigelb, 3 Löffelvoll sauern Rahm ab und schütte sie darüber, lege alsdann in die Mitte der Hühner Fischklöße oder Krebsklöße (siehe Suppenklöße), lege die Krebse darum, bedeck den Deckel darauf und gib es zur Tafel.

### 230. Junge Tauben in einem Vol-au-vent.

Werden wie die Hahnen zubereitet, nur statt der Krebse wird eine Handvoll Morcheln zur Sauce gethan und mitgekocht.

### 231. Brieslein in einem Vol-au-vent.

Die Brieslein werden zuerst in warmes Wasser gelegt, daß man das Häutige davon lösen kann; im Uebrigen wird verfahren wie bei den jungen Tauben.

### 232. Junge Tauben gedämpft.

Nachdem die Tauben gepüzt, in 4 Theile geschnitten und gewaschen sind, werden sie mit einem Stück Butter, Selleriewurzel, Petersilienwurzel, gelben Rüben, 1 Zwiebel, Salz, Nelken, Muskatnuß und Pfeffer, auf's Feuer gestellt, 1 Glas Wein daran geschüttet, zugedeckt und mit Fleischbrühe weichgedämpft; legire beim Anrichten

die Sauce mit Eiergellb, sauerem Rahm und dem Saft von  $\frac{1}{2}$  Citrone.

### 233. Tauben in brauner Morcheln-Sauce.

Man kann die Tauben einige Tage in Essig legen, schneidet sie alsdann in 4 Theile, läßt ein Stück Butter heiß werden, legt die Tauben hinein, nebst Zwiebeln, gelben Rüben, Salz und Gewürz, schüttet 1 Glas Wein daran und etwas Essig von der Beize, läßt sie weich dämpfen, brennt alsdann 2 Kochlöffelvoll Mehl schön braun, löscht sie mit Fleischbrühe ab, schüttet sie an die Tauben nebst einer Handvoll Morcheln und Jus, läßt dies Alles recht kochen und richtet es an.

### 234. Enten mit Gurken.

Wenn die Enten gepuzt, ausgenommen und gewaschen sind, werden sie schön aufgehäumt, binde sie mit Speck auf der Brust zu, lege sie in ein Casserol, thue Butter, Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, Thymian, Pfeffer, Salz, Nelken und etwas Fleischbrühe daran, lasse sie dämpfen, schütte immer etwas Fleischbrühe oder Jus daran, bis sie weich sind. Mache folgendes Gurken-Fricassée: Schäle 4 Gurken, schneide sie in 4 Theile, mache das Mark heraus, koche sie in Salzwasser ab, dämpfe sie in Butter und feiner Petersilie, streue 1 Löffelvoll Mehl daran, schütte Fleischbrühe dazu, lasse sie weichdämpfen, richte sie mit sauerem Rahm und Eiergellb auf die Platte, ziehe den Faden aus den Enten, salze sie darauf und gib sie zur Tafel. Man kann sie auch auf Mangoldstiele setzen. (Siehe bei den Gemüsen Mangoldstiele.)

### 235. Gans-Pfeffer.

Die Flügel, der Kragen, die abgeschälten Füße, der



Magen, das Herz, dies Alles wird in Salzwasser weichgekocht, alsdann werden 2 Kochlöffelvoll Mehl braun geröstet, mit der Brühe, worin Ersteres gekocht wurde, abgelöscht, thue Gewürz, Salz und Essig daran und lasse die Sauce kochen, thue den Pfeffer dazu und lasse ihn mitkochen; beim Anrichten rühre Gänseblut hinein, feihe die Sauce durch und richte sie darüber an.

### 236. Eingemachtes Kalbsfleisch.

Es wird gewöhnlich von der Brust oder den Rippen genommen, in kleine Stücke geschnitten, mit kaltem Wasser hingestellt; wenn es Blasen hat, nimm es heraus und lege es in kaltes Wasser. Mache alsdann folgende Sauce: dämpfe 2 Kochlöffelvoll Mehl in  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, thue feingehackte Zwiebeln und Petersilie dazu, lösche es mit Fleischbrühe ab, thue 1 Schoppen Wein nebst dem Saft einer halben Citrone, Nelken, Pfeffer und Salz daran, lege das Fleisch hinein, lasse es eine Stunde kochen; beim Anrichten legire die Sauce mit 3 Eiergelb und 3 Löffelvoll saurem Rahm ab.

### 237. Kalbszunge.

10 bis 12 Kalbszungen werden in Wasser abgekocht, bis die Haut sich gut loslösen läßt, schneide einige Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersilienwurzel, etwas Schinken, ganzes Gewürz, Thymian, 1 Lorbeerblatt, dämpfe dies Alles in einem Stück Butter einige Minuten, lege die Zungen hinein, thue 1 Schöpflöffelvoll Fleischbrühe daran und laß die Zungen weich kochen; nimm die Zungen heraus, schneide sie der Länge nach aus einander, röste hierauf 2 Kochlöffelvoll Mehl braun, lösche es mit einer Zwiebel und Petersilie ab, schütte 1 Glasvoll Wein und 1 Glasvoll Jus daran nebst Pfeffer und Salz, laß die Sauce 1 Stunde kochen und schütte sie über die Zungen.

## 238. Kalbsohren mit Champignon.

Der obere Lappen der Ohren wird abgeschnitten, doch so, daß sie eine hübsche Form behalten, dann werden sie aus mehreren Wassern gewaschen und in Salzwasser recht weich gekocht, alsdann auf die Platte gerichtet; dämpfe hierauf 2 Handvoll gepuzte Champignons mit einem Stück Butter, nebst 2 Löffelvoll Mehl, lösche es mit 1 Glas Wein und Fleischbrühe ab, laß es  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, legire die Sauce mit 3 Eiergelb ab und richte sie über die Ohren an.

## 239. Kalbskopf mit der Haut gebrüht.

Es wird ein Kalbskopf in halb Wasser, halb Wein und Essig, bis es darüber geht, gethan, mit Zwiebeln, gelben Rüben, Sellerie, Petersilienwurzeln, etwas Schinken,  $\frac{1}{2}$  Pfund Nierensett, Thymian, Nelken, Pfeffer, Salz, Lorbeerblatt, 1 Citrone in Scheiben geschnitten, auf's Feuer gestellt; man lasse ihn weichkochen, lege ihn auf die Platte, mache einen Kreuzschnitt über den Hirnkasten und gib folgende Sauce darüber: Dämpfe 1 Kochlöffelvoll Mehl in  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, lösche es mit 1 Glas Essig von dem Sutt des Kalbskopfs ab, rühre 6 Eiergelb nebst einer Handvoll feinen Kapern hinein, mit etwas Salz und Muskatnuß, lasse die Sauce unter beständigem Rühren heiß werden, aber nicht kochen, und schütte sie darüber.

## 240. Kalbskopf mit der Haut in rothem Wein gebrüht.

Der Kalbskopf wird ausgebeint, bis auf das Hirn, doch darf man die Haut nicht zerreißen, nähe ihn mit der Packnadel unten wieder zu, stelle ihn alsdann mit 2 Bouteillen rothen Wein, 2 bis 3 Schoppen Jus, Zwie-



beln, Petersilienwurzel, Selleriewurzel, gelben Rüben, 1 Handvoll gewaschenen Morcheln, ebensoviel gereinigten geschnittenen Trüffeln, Nelken, 1 Stück geschnittenem Schinken, Pfeffer, Thymian und Salz auf's Feuer, lasse den Kopf darin weich kochen, koche nun 10 bis 12 Stück große Krebsen in Salzwasser ab, schneide die Füße und die vordern Spitzen der Scheeren ab, schäle die Schwänze, doch so, daß sie an den Krebsen bleiben, setze den Kopf auf die Platte, garnire sie mit den Trüffeln, Champignons, Krebsen und Gobiveau-Klößen (siehe Suppen-Klöße), schütte die Sauce, worin der Kopf gekocht wurde, darüber.

#### 241. Abgezogener Kalbskopf.

Derselbe wird gespalten, gewässert, das Hirn herausgenommen, der Kopf in Salzwasser mit verschiedenen Kräutern weich gekocht, das Hirn mit Citronensaft, Fleischbrühe, Muskatnuß und Salz gekocht. Nimm den Kopf heraus, lege die Hirnschale bei Seite, schäle die Zunge und schneide sie in 2 Theile, kehre Kopf und Zunge in Butter, feiner Petersilie, Pfeffer und Salz, auch in geriebenem Brod um und lege es auf einen mit Butter bestrichenen Rost, wenn der Kalbskopf und die Zunge gelb ist, wird das Hirn in die Schale gefüllt und hinein gethan, der Kopf auf die Platte gelegt, die Zunge oben herüber in's Fleisch gesteckt, röste Weißbrod in Butter gelb und schütte es darüber.

#### 242. Kalbshirn.

Nimm 3 Kalbshirn, schütte kaltes Wasser daran, stelle sie an das Feuer, daß sie sich gut häuten lassen; dämpfe alsdann feine Zwiebeln und Petersilie nebst einem Kochlöffelvoll Mehl in einem Stück Butter, lösche es mit Fleischbrühe ab, schütte ein Glas Wein, den Saft einer Citrone, nebst Gewürz und Salz daran, lege

das Hirn hinein, laß es mitkochen, richte es an und le-  
gire die Sauce mit 3 Eiergelb und 2 Löffelvoll sauerm  
Rahm ab. Man kann auch eine Handvoll gewaschene  
Morcheln dazu thun.

#### 243. Kalbshirn mit schwarzer Butter.

Nachdem das Hirn gehäutet ist, kochte es in 1 Glas  
Essig, 1 Glas Fleischbrühe, Zwiebeln, Petersilie, Citro-  
nenscheiben, Pfeffer und Salz; wenn es eine Viertel-  
stunde gekocht hat, richte es auf die Platte, lasse Butter  
recht heiß werden, thue geriebenes Brod hinein, wenn  
es gelb ist, schütte es darüber.

#### 244. Kalbsfüße in einer braunen Sauce.

Nachdem die Füße in der Fleischbrühe abgekocht sind,  
werden die Beine herausgenommen, in Ei und Brod  
umgekehrt und in Schmalz gebacken; mache alsdann  
folgende Sauce: Es werden 2 Kochlöffelvoll Mehl ge-  
röstet, mit feiner Zwiebel und Petersilie abgelöscht, wenn  
die Zwiebeln gelb sind, schütte 1 Glas Wein, den Saft  
einer Citrone, etwas Estragon, Pfeffer und Salz dar-  
an und wenn die Sauce nicht sauer genug ist, auch et-  
was Essig, verdünne sie mit Jus oder Fleischbrühe, lasse  
sie eine Stunde kochen und schütte die Sauce über die  
Kalbsfüße.

#### 245. Kalbsfüße in weißer Sauce.

Sie werden wie die obigen gebacken; mache folgende  
weiße Sauce daran: Dämpfe 1 Kochlöffelvoll Mehl in  
4 Loth Butter, lösche es mit Fleischbrühe ab, thue etwas  
feine Petersilie, den Saft einer Citrone, etwas Muskat-  
nuß und Salz hinein; wenn die Sauce gekocht hat,  
rühre 3 bis 4 Eiergelb dazu und richte sie über die  
Kalbsfüße an.



## 246. Kalbs-Gekröse.

Nachdem das Gekröse aus mehreren Wassern gewaschen ist, wird es mit kaltem Wasser und Salz hingestellt und 3 Stunden darin gekocht; nimm es heraus, schneide es in kleine Stücke und mache obige weiße Sauce (siehe Kalbsfuß) dazu, lege das Gekröse hinein, lasse es mitkochen und legire die Sauce mit 3 Eigelb ab.

## 247. Kalbs-Brieslein.

Legre die Brieslein in warmes Wasser und mache das Häutige davon, lege sie alsdann in eine Butterauce (siehe oben Kalbsfüße), schütte noch  $\frac{1}{2}$  Glas Wein daran, lasse sie weich kochen; beim Anrichten legire die Sauce mit 3 Eigelb ab.

## 248. Gedämpfte Kalbsleber.

Die Leber wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, lasse alsdann in einem breiten Geschirr ein Stück Rindschmalz heiß werden, thue eine Handvoll fein geschnittene Zwiebeln und Petersilie daran, lege die geschnittene Leber hinein, streue eine Handvoll Mehl darauf, lasse es Alles miteinander dämpfen, bis die Zwiebeln gelb sind, schütte alsdann Fleischbrühe, ein Glas Essig, Nelken, Pfeffer, Salz, den Saft einer halben Citrone daran, lasse sie eine Viertelstunde kochen und richte sie an.

## 249. Gespickte Kalbsleber.

Eine große Kalbsleber wird mit Speck gespickt, lasse alsdann ein Stück Butter heiß werden, lege die Leber hinein, nebst Zwiebel und gelben Rüben, etwas feiner Petersilie, Nelken, Lorbeerblatt, Thymian und Salz, und eine Flasche Wein, decke einen Kohlendekel darauf,

überschütte öfters die Leber mit der untern Sauce, lasse die Leber eine Stunde kochen, bis sie von Oben Farbe bekommt, mache folgende Sauce darüber: Rösse 2 Löffelvoll Mehl, dämpfe einen Löffelvoll Charlotten darin, schütte 3 Trinkgläservoll von der Brühe daran, worin die Leber gekocht wurde, thue Pfeffer und Salz daran und richte sie über die Leber an.

### 250. Kalbsherzen in brauner Sauce.

Koche 2 Kalbsherzen in Salzwasser weich, mache die vorhergehende Sauce daran, statt der Brühe schütte ein Glas Wein, etwas Essig und Fleischbrühe daran.

### 251. Lungen-Mus.

Die Lunge wird gekocht, alsdann fein gehackt, dämpfe feine Zwiebeln und Petersilie in einem Stück Butter nebst einem Kochlöffelvoll Mehl, thue die gehackte Lunge hinein, nebst dem Saft einer Citrone, lasse es einige Minuten dämpfen, lösche es mit Fleischbrühe ab, lasse es kochen, rühre einiges Eiergelb hinein, lasse es dick werden, aber nicht kochen, und richte es an.

### 252. Kalbs-Roulade.

Schneide vom Schlägel dünne Batten und klopf sie, dämpfe alsdann einige Zwiebeln und fein gehackte Petersilie in einem großen Stück Butter, bestreiche das Kalbfleisch damit, streue feines Weißbrod darauf, rolle die langen Stückchen Fleisch, binde sie mit Bindfaden zu, zerlasse ein Stück Butter, schneide Zwiebeln und gelbe Rüben hinein, lege die Rouladen hinein, schütte Fleischbrühe daran, lasse es eine Stunde dämpfen, beim Anrichten rühre einige Eiergelb und den Saft einer Citrone daran.



## 253. Kalbfleisch - Ragout.

Vom Schlägel werden dünne Batten geschnitten, geklopft und gespickt; lasse in einem breiten Geschirr Butter heiß werden, lege die Stücke hinein, laß sie auf beiden Seiten gelb werden, schütte das Fett davon ab, schütte Wein und Fleischbrühe daran und lasse es langsam kochen. Reibe hierauf 1 Milchbrod, hacke 2 Zwiebeln, ein Stückchen Knoblauch, 4 Sardellen, ein Stückchen Schinken recht klein, lasse alsdann ein Stück Butter vergehen, röste 1 Löffelvoll Mehl darin, thue das Gehackte hinein, nebst einer Handvoll verwallter Morcheln oder Trüffeln, schütte dies Alles an das Ragout, nebst Muskatnuß, Nelken und Pfeffer, wenn es noch einige Zeit mitgekocht hat, richte es an und belege es mit geschnittenen Pistazien.

## 254. Granat von Kalbfleisch.

Hacke 2 Pfund Kalbfleisch von der Schale, ohne Haut und Bein, nebst einem Pfund Nierenfett ohne Haut recht fein, dämpfe alsdann feine Petersilie und Charlotten in einem Stück Butter, rühre einen eingeweichten und wieder ausgedrückten Beck darunter, lasse ihn recht zart dämpfen, rühre alsdann 4 Eier, 1 Eißgroß Butter, Salz und Muskatnuß recht dick auf dem Feuer, menge sie unter den Beck, alsdann unter das Fleisch, stoße dies Alles recht zart in einem Mörser. Koche alsdann 4 Kalbsbrieslein in Wasser, bis sich das Häutige davon losbringen läßt, schneide sie alsdann in dünne Blättchen und dämpfe sie in Butter und feiner Petersilie, thue eine Handvoll gepuzte Champignons, 1 Kochlöffelvoll Mehl daran, wenn dies miteinander gedämpft hat, lösche es mit Fleischbrühe ab, thue Salz daran und laß es eine Viertelstunde langsam kochen, daß es dick wird, rühre alsdann 4 Eiergelb nebst dem Saft einer Citrone daran und lasse es erkalten, lege

hierauf eine mit Butter bestrichene Form mit dünnen Speckbatten aus, fülle von der gestoßenen Kalbfleischmasse hinein, doch lasse in der Mitte 2 fingerhoch vom Boden eine Oeffnung, fülle die Brieslein hinein, bedecke es mit der übrigen Fars, bis die Form ganz fest eingedrückt und voll ist, belege es oben mit Speckbatten, stelle es hierauf in einen heißen Ofen 2 Stunden, laß es backen, bis es von Oben schön gelbbraun ist, nimm es alsdann aus dem Ofen, löse es auf den Seiten mit dem Messer, stürze es auf die Platte und mache folgende Sauce darüber: Dämpfe eine Handvoll Charlotten in einem Stück Butter und ein wenig Mehl, schütte  $\frac{1}{2}$  Glas Essig, 1 Schoppen Jus nebst Pfeffer und Salz daran, laß es zur Hälfte einkochen und schütte es über den Granat.

### 255. Gedämpfte Kalbsrippen.

Schneide die obere dicke Haut oder den Abdecker von den Rippen ab, dann schneide, so viel es lange Beinchen hat, in gleicher Dicke Rippen davon, streife von den Knochen das Häutige ab, klopfle mit einem Holz jedes Stück, damit es mürbe und dünn wird, zerlasse alsdann in einem breiten Geschir ein Stück Butter, lasse feine Petersilie und Charlotten darin dämpfen, lege die Rippen in schöner Form hinein, streue einen Kochlöffelvoll Mehl darüber, nebst Salz, Pfeffer und Nelken; wenn die Zwiebeln gelb werden, schütte ein Glas Wein und den Saft einer Citrone daran, lasse es langsam dämpfen, schütte hierauf etwas Jus daran, damit die Sauce bräunlich wird; nachdem sie eine Stunde gedämpft hat, richte sie schön auf die Platte an, verdünne die Sauce mit Fleischbrühe und schütte sie darüber.



## 256. Kalbsrippen mit Gurkensauce.

Die Rippen werden wie die vorangehenden zubereitet, nur bleibt die Sauce zurück und die Rippen werden auf Gurken gesetzt. (Siehe Gemüse: Gurken.)

## 257. Kalbfleisch-Ragout mit Spargeln.

Vom Schlägel werden fingerdicke Stücke geschnitten, gehäutelt, geklopft und gespickt; lasse ein Stück Butter vergehen, thue Zwiebeln, Nelken, Muskatnuß, Pfeffer, Salz, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln daran, lasse es dämpfen, schütte etwas Jus oder Fleischbrühe daran, lasse es weich dämpfen. Von den Spargeln werden die Köpfe abgeschnitten und in Salzwasser gekocht, lasse alsdann ein Stück Butter vergehen, dämpfe einen Kochlöffelvoll Mehl darin, lösche es mit Fleischbrühe und Spargelbrühe ab, lege die Köpfe der Spargeln hinein, lasse sie mitkochen, legire die Sauce mit einigen Eiergelb ab, richte sie auf die Platte, lasse die Sauce am Ragout recht einkochen, lehre das Fleisch darin um, lege sie auf die Spargeln und gib es zur Tafel.

## 258. Fleischvögel mit Morcheln-Sauce.

Wie bei vorstehender Nummer schneidet und dämpft man Stückchen gespicktes Kalbfleisch, schüttet  $\frac{1}{2}$  Glas Essig nebst dem Saft einer Citrone daran; wenn es weich ist, mache eine Morchel-Sauce daran. (Siehe Saucen.)

## 259. Fleischvögel anderer Art.

Es werden vierfingerbreite Stückchen Kalbfleisch von einer halben Schale geschnitten, geklopft, an dem einen Ende zweifingerbreit gespickt, nimm  $\frac{1}{4}$  Pfund Nierenfett, 2 Schweinsnieren, hacke dies recht fein, dämpfe einen

halben Beck, der zuvor eingeweicht und wieder ausgedrückt ist, in Butter, feiner Petersilie und Zwiebeln, rühre auf dem Feuer 2 Eier daran, daß es dick wird, menge das Gehackte darunter, laß es erkalten, rühre 2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuß daran, bestreiche das Fleisch damit, rolle es so zusammen, daß das Gespickte nach Außen kömmt, binde es mit Fäden zu, lasse in einem breiten Geschirr Butter vergehen, lege die gerollten Stückchen hinein, lasse sie schön gelb dämpfen, schütte die Butter davon ab, thue das übrige Gehackte dazu, nebst dem Saft von  $\frac{1}{2}$  Citrone, etwas Fleischbrühe, daß die Sauce dick koche, und richte an.

### 260. Hammelzungen in Sardellen-Sauce.

Die Zungen werden aus mehreren Wassern gewaschen, mit kaltem Wasser auf's Feuer gestellt und gekocht, bis die Haut sich gut loschälen läßt, schneide sie der Länge nach durch, lege sie in die Sardellen-Sauce. (Siehe Saucen beim Rindfleisch.)

### 261. Hammelzungen in Kräuter-Sauce.

Die Zungen werden abgekocht wie die vorhergehenden; mache eine Kräuter-Sauce dazu. (Siehe Saucen)

### 262. Hammelshirn.

Wird zubereitet wie Kalbshirn. (Siehe Kalbshirn.)

### 263. Hammelsbug eingebeißt.

Schneide den Bug in 2 Theile, lege ihn 3 Tage in Essig, Zwiebeln, Pfeffer, Salz und Knoblauch, stelle alsdann Schmalz auf's Feuer, lege das Fleisch nebst



den Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Salz, Nelken, gelben Rüben und einem Krüstchen Schwarzbrot hinein; wenn das Fleisch schön gelb ist, schütte Fleischbrühe daran, bis es weich ist. Rüste alsdann 2 Löffelvoll Mehl, lösche es mit feinen Zwiebeln ab, schütte Fleischbrühe daran, thue es an das Fleisch nebst etwas Essig von der Beize, wenn die Sauce recht gefocht hat, richte es an.

#### 264. Hammelstrippen gedämpft.

Nachdem der Abdecker abgeschnitten ist, werden dünne Rippen, soviel es lange Beinchen hat, geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, lasse alsdann in einem breiten Geschirr Butter zergehen, thue Zwiebeln und Petersilie hinein, lege die Rippen dazu, streue 1 Löffelvoll Mehl darüber, lasse Alles recht dämpfen, bis die Zwiebeln gelb werden, lösche es alsdann mit Zus oder Fleischbrühe ab, thue den Saft einer Citrone daran, nebst Muskatblüthe; soll die Sauce sauer sein, schütte etwas Wein daran; wenn es  $\frac{1}{2}$  Stunde gefocht hat, richte es an.

#### 265. Hammelstrippen in Champignons.

Nachdem die Rippen geschnitten und geklopft sind, werden sie in Zwiebeln und Petersilie umgekehrt, alsdann in verrührtem Ei und geriebenem Brod, lasse sie dann in Butter auf beiden Seiten gelb werden, richte sie im Kreis auf die Platte an und bereite die Champignons auf folgende Art: es werden 2 Händevoll gepuhte Champignons in einem Stück Butter und feiner Petersilie gedämpft, nebst 2 Kochlöffelvoll Mehl, lösche es mit Fleischbrühe ab, thue Salz, Pfeffer, den Saft einer Citrone daran, laß es recht kochen, bis es dick ist, richte es in die Mitte der Cotteletten an.

## 266. Hammels- und Schweine-Nieren.

Sie müssen durch viele Wasser gewaschen werden, damit das Sandige davonkömmt, laß alsdann Zwiebeln und Petersilie in Butter dämpfen, schneide hierauf die Nieren in kleine Stückchen, thue sie dazu, laß sie dämpfen, schütte ein wenig Fleischbrühe daran und laß sie weich kochen, röste alsdann 2 Löffelvoll Mehl, lösche es mit Fleischbrühe ab, schütte  $\frac{1}{2}$  Glas Essig, Nelken, Pfeffer und Salz daran, auch Jus, wenn man hat, schütte die Sauce an die Nieren, laß sie recht einkochen und richte sie über die Nieren an.

## 267. Froschschenkel.

Die Haut zwischen den Schlägeln muß gelöst und die Schenkel von einander geschnitten werden. Dämpfe alsdann etwas feine Petersilie, einen Kochlöffelvoll Mehl in einem Stück Butter, schütte Fleischbrühe, den Saft einer Citrone, nebst Salz und Muskatnuß daran, lege die gewaschenen Froschschenkel hinein, laß sie  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, richte sie mit 3 Eiergelb an.

## 268. Schnecken in Sauce.

Die Schnecken werden gewaschen, in Salzwasser gekocht; nimm sie mit einer Gabel heraus, löse die schwarze Haut, die um die ganze Schnecke geht, schneide das Spitze vorn am Kopfe ab, reibe sie mit einer Handvoll Salz ab, damit das Schleimige davon kömmt, wasche sie aus 3 bis 4 warmen Wassern und mache eine Sardellen-Sauce (siehe Rindfleisch, Saucen) und lasse sie darin kochen.

## 269. Gansleber mit Trüffel-Sauce.

Die Gansleber muß groß sein, damit sie fett ist,



spitze sie alsdann mit fleingeschnittenen Trüffeln, laß alsdann in einem Geschirr etwas Butter vergehen, lege ein Stück Speck auf den Boden, lege die Leber hinein nebst etwas Schinken, Nelken, Salz, Pfeffer, Mustatnuß, dem Saft einer halben Citrone, etwas Fleischbrühe, decke einen Kohlendekel darauf und laß sie dämpfen, lege aber auf die Leber ein Papier, damit sie weiß bleibt, mache alsdann eine Trüffel-Sauce dazu. (Siehe Saucen.)

### 270. Hammelwürste oder Blunzen.

Jede Wurst muß in 4 bis 6 Stückchen geschnitten werden, dämpfe alsdann eine Handvoll feingehackte Zwiebeln und Petersilie in einem Stück Butter, lege die Rädchen hinein, laß sie anziehen, wende sie um, schütte Milch daran, daß sie alle in der Milch liegen, laß die Milch zu einer dicken Sauce einkochen und richte es an. Zu gerösteten Kartoffeln ist es recht gut.

### 271. Lummel oder Beefsteak in Sardellen-Sauce.

Der Lummel wird schön geschnitten, der Knochen und die obere dicke Haut davon gemacht, schneide fingerdicke runde Stücke davon, klopfe sie flach, bestreue sie mit Pfeffer und Salz, wende sie auf beiden Seiten in zerlassener Butter um, setze sie auf den Rost, mache starke Gluth darunter, laß sie auf beiden Seiten gelbe Farbe bekommen, richte sie auf die Platte, drücke Zitronensaft darauf und gib eine Sardellen-Sauce dazu. (Siehe Saucen.)

### 272. Lummel anderer Art.

Der Lummel wird schön geschnitten, der Knochen davon gemacht und gespickt, laß alsdann Butter vergehen,

lege den Lummel hinein, thue gelbe Rüben, Zwiebeln, etwas Schinken, Speck, Petersilienwurzeln, ein Stückchen Schwarzbrot, Thymian, Pfeffer, Nelken, Salz, Knoblauch und ein Glas Wein daran, decke einen Koblendeckel darauf und laß es dämpfen; schütte immer etwas Fleischbrühe daran und laß es kurz dämpfen; wenn es weich ist, röste 2 Löffelvoll Mehl braun, lösche sie mit Jus oder Fleischbrühe ab, schütte es an den Lummel, nebst dem Saft einer Citrone und etwas Essig, laß die Sauce recht kochen und richte den Lummel an.

### 273. Rind- oder Ochsenzunge.

Wenn die Zunge weichgekocht ist, wird sie geschält und in Sardellen- oder Kapern-Sauce gelegt. (Siehe Sauce.)

## Mehl- und Eierspeisen nebst süßen Speisen.

### 274. Abgeschmelzte Nudeln.

Mache von 6 Eiern und 3 Händenvoll Mehl einen glatten Teig, wälle ihn in dünne Kuchen aus, lege sie auf ein reines Tuch, wenn sie getrocknet sind, schneide sie in fingerbreite Nudeln, das Abgefallene laß davon zurück, koche sie in Salzwasser einige Minuten, richte sie alsdann an und röste die zurückgelassenen Nudeln in Butter schön gelb und schütte sie darüber.



## 275. Schinken-Nudeln.

Mache sie wie die gewöhnlichen Nudeln, nur daß eine Lage Nudeln auf eine Lage gehackten Schinken gelegt wird, bis die Platte gefüllt ist, alsdann werden sie abgeschmelzt wie oben.

## 276. Italienische Nudeln oder Macaroni.

Man kocht in Salzwasser 1 Pfund Macaroni recht gut weich, thut in ein Casserol  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, rührt sie recht schäumig, mengt  $\frac{1}{4}$  Pfund feingehackten Schinken,  $\frac{1}{2}$  Pfund geriebenen Parmesankäse, 1 Schoppen sauern Rahm, etwas Pfeffer nebst den abgekochten Macaroni darunter, bestreicht ein Casserol mit Butter, legt es mit Butterteig aus, füllt alsdann die Masse ganz hinein, daß das Casserol davon voll wird, macht dann wieder von demselben Teig einen Deckel darauf, backt ihn  $1\frac{1}{2}$  Stunden in einem heißen Ofen und stürzt ihn auf die Platte. Man kann sie auch ohne Vol-au-vent geben.

## 277. Trichter-Nudeln.

Nimm 1 Meflein Mehl, 6 Eier, Salz und Milch, rühre damit einen glatten Teig an, doch nicht zu dünn, laß ihn alsdann durch einen Sträubleins-Trichter in langsam kochendes Salzwasser laufen, bleibe immer mit dem Trichter nahe auf dem Wasser, lasse sie einige Minuten kochen, richte sie auf eine Platte an und schmelze sie mit schwachgeröstetem Weißbrod.

## 278. Spätzlein.

Werden wie die vorstehenden Trichter-Nudeln gemacht, nur mit dem Unterschied, daß halb Wasser, halb Milch genommen wird; der Teig muß dicker sein und wird mit dem Löffel in's kochende Wasser gelegt.

## 279. Leberklöße.

Man häutelt und hact eine Kalbsleber recht zart, weicht 4 Wecke in Wasser ein, wenn sie geweicht, thue 1 Stück Butter in das Casserol, dämpfe 1 Zwiebel und Petersilie darin, thue die Wecke hinein, dämpfe sie mit, bis sie ganz glatt sind, thue sie in eine Schüssel, laß sie erkalten, menge die gehackte Leber darunter, nebst  $\frac{1}{2}$  Meßlein Mehl, etwas feingeriebenem Majoran, Pfeffer und Salz, rühre diese Masse mit 6 bis 8 Eiern recht zart, setze alsdann mit einem Eßlöffel der Länge nach Klöße in's kochende Salzwasser und laß sie langsam kochen, bis sie fertig sind, richte sie auf eine Platte an und schmelze sie mit geröstetem in Würfel geschnittenem Brod.

## 280. Kartoffelklöße.

Koche 20 Kartoffeln ab, wenn sie erkaltet sind, reibe sie auf dem Reibeisen, menge  $\frac{1}{2}$  Meßlein Weißmehl darunter, dämpfe Zwiebeln und Petersilie in einem Stück Butter, schütte es an die Kartoffeln, mache 1 Schoppen Milch siedend, schütte ihn auch darüber, rühre alsdann 8 bis 9 Eier daran nebst Salz, schaffe den Teig recht glatt, setze mit dem Löffel lange Klöße in kochendes Salzwasser, lasse sie langsam kochen und schmelze sie mit Butter und geröstetem Brod.

## 281. Kartoffelklöße auf andere Art.

12 Stück abgekochte kalte Kartoffeln werden geschält und gerieben, dann dämpfe eine Zwiebel und Petersilie in etwas Butter weich, rühre  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter mit 6 Eiern schäumig darunter, nebst etwas Salz und Muskatnuß, rühre die geriebenen Kartoffeln darunter, laß die Masse recht steif werden, formire alsdann in der Größe eines Eies Klöße daraus, laß sie  $\frac{1}{4}$  Stunde



langsam kochen in Salzwasser, richte sie wie die andern an.

### 282. Kartoffelklöße, wieder andere Art.

Nimm 20 Stück geriebene Kartoffeln in eine Schüssel, weiche 4 Wecke in Wasser weich, drücke sie aus und dämpfe sie in Zwiebeln und Petersilie, bis sie ganz zart sind, menge sie unter die geriebenen Kartoffeln, streue eine Handvoll Mehl darunter nebst gehörigem Salz, rühre die Masse ab mit 8 Eiern, und lege sie mit einem Löffel in's kochende Salzwasser, laß sie  $\frac{1}{4}$  Stunde langsam kochen, richte sie an und schmelze sie mit geröstetem Brod ab. Es soll zur Regel dienen, daß alle Klöße zuerst mit einem probirt werden, damit man noch nachhelfen kann.

### 283. Laubfrösche.

Die größten Blätter vom Spinat werden rein gewaschen, alsdann mit kochendem Wasser angebrüht und zugedeckt, aber nicht auf dem Feuer stehen gelassen; ist der Spinat gelind geworden, dann thue ihn in kaltes Wasser, nimm die Blätter wieder heraus, lege sie neben einander auf das Rubelbrett und fülle sie mit folgender Fülle: Es werden nach Proportion 3 bis 4 Wecke in Wasser geweicht und wieder ausgedrückt, thue  $\frac{1}{2}$  Viertelpfund Butter auf's Feuer, dämpfe darin eine Zwiebel und Petersilie, thue die Wecke dazu, laß sie mitdämpfen, rühre hierauf gehackten Braten darunter, rühre die Masse mit 5 bis 6 Eiern an, thue Salz und Muskatnuß daran, fülle die Blätter mit dieser Fülle, so daß das Blatt die Fülle ganz bedeckt, setze die Laubfrösche in ein Stück zerlassener Butter, schütte etwas Fleischbrühe daran, setze auf das Casserol einen Deckel mit Kohlen und laß sie  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, mache alsdann eine Butter-Sauce darüber und gib sie zur Tafel.

## 284. Gefüllte Flädlein in der Fleischbrühe.

Baake mehrere dünne Omelette oder Flädlein, alsdann dämpfe 1 eingeweichten, wieder ausgebrückten Beck in Zwiebeln und Petersilie; thue rohes gehacktes Kalbfleisch oder Kalbsnieren dazu, thue dies in eine Schüssel, rühre 3 Eßlöffelvoll sanern Rahm nebst 3 ganzen Eiern daran, etwas Salz und Muskatnuß, rühre Alles wohl untereinander, bestreiche die Flädlein einen Messerrücken dick, rolle sie dreifingerbreit zusammen, laß in einem Casserol ein Stück Butter zergehen, lege die gefüllten Flädlein hinein, schütte Fleischbrühe daran, thue einen Kohlendekel darauf und laß sie gar kochen.

## 285. Maultaschen.

Mache einige Nudelfuchen und lasse sie ein wenig abtrocknen, doch so, daß sie nicht zu spröde werden, koche alsdann etwas Spinat ab, ziehe ihn durch's kalte Wasser, wiege ihn recht fein, dämpfe alsdann eine Zwiebel in Butter nebst einem Kochlöffelvoll Mehl, thue den Spinat dazu und lösche ihn mit ein wenig Fleischbrühe ab, doch nicht zu viel (wenn man übriges Spinat-Gemüse hat, kann man es auch dazu verwenden) thue alsdann 4 eingeweichte und wieder ausgebrückte Wecke darunter, wenn es erkaltet, rühre 5 bis 6 Eier nebst Salz und Muskatnuß recht wohl darunter, schneide die Nudelfuchen in länglich-viereckige Stücke, fülle sie damit, drücke ringsherum den Teig fest zusammen und lege sie in kochendes gesalzenes Wasser, lasse sie langsam kochen, richte sie an und schmelze sie mit in Butter geröstetem Brod.

## 286. Fleischklöße von übrigem Fleisch.

Weiche 4 Beck in Wasser, drücke sie alsdann aus



und dämpfe sie in Butter, Zwiebeln und Petersilie recht zart, menge alsdann das gehackte Fleisch (darf auch Schinken sein) darunter, thue eine Handvoll Mehl, 5 bis 6 Eier, nebst Salz und Pfeffer daran, rühre Alles recht unter einander und koche sie wie die andern Klöße im Wasser.

### 287. Spinat-Pudding.

Für 6 Personen werden 2 Handvoll Spinat gebrüht, fein gehackt, in einem Stück Butter mit Zwiebeln, Charlotten und Petersilie gedämpft, 1 Beck abgerieben, in mehrere Theile geschnitten, in Milch eingeweicht, alles zusammen in eine Schüssel gethan nebst Salz und Muskatnuß, rühre dies Alles mit 6 Eiern gelb ab, schlage das Weiße der 6 Eier zu Schnee und rühre ihn darunter. Bestreiche alsdann eine Serviette mit Butter, lege in Gestein geschnittene Fläblein darüber, fülle die Masse hinein, binde die Serviette fest zu, lasse noch etwas Raum, damit der Pudding aufgehen kann, hänge ihn in kochendes Salzwasser, laß ihn eine Stunde kochen, stürze ihn auf eine Platte und mache eine Buttersauce darüber.

### 288. Krebs-Pudding.

Koche 25 Stück Krebse in Salzwasser ab, nimm die Schwänze davon, die übrigen Theile stoße und dämpfe in  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, gieße 2 Schöpfloßvoll Fleischbrühe daran, laß es aufkochen, schütte es durch ein Sieb, hebe die Butter davon ab, thue noch 4 Loth Butter dazu, rühre es mit 6 ganzen und 6 gelben Eiern recht schäumig, feuchte 3 ganze Milchbröde mit 8 Schöpfloßvoll süßem Rahm an, menge sie unter die Butter mit Eiern, thue die fein geschnittenen Krebschwänze nebst feiner Petersilie, Salz und Muskatnuß daran, bestreiche eine Serviette mit Butter, bestreue sie mit Weiszmehl und lasse sie eine Stunde in Salzwasser

kochen, mache von der durchgelaufenen Krebsbrühe eine Buttersauce nebst feingehackter Petersilie, richte den Pudding auf die Platte, spicke ihn mit Krebschwänzen und schütte die Sauce darüber.

### 289. Omelettes auf gewöhnliche Art.

Für 6 Personen nimm 5 bis 6 Eßlöffelvoll Mehl in eine Schüssel, thue ein wenig Salz dazu, rühre es mit Milch an, schlage nach und nach 6 Eier daran, verdünne den Teig mit Milch, doch nicht so dünn, wie zu einem Flädleinteig, thue ein Stück Schmalz in die Pfanne, laß es heiß werden, gieße von dem Teig hinein, laß ihn durch öfteres Schütteln schön gelb werden, drehe ihn um, laß ihn wieder gelb werden und richte ihn auf die Platte, die folgenden mache ebenso.

### 290. Französische Omelettes.

Berrühre 6 ganze Eier mit 6 Löffelvoll Milch, etwas Salz und geschnittenem Schnittlauch, laß ein Stück Butter in der Pfanne vergehen, und die Eier hineinlaufen, dann lasse ihn auf einer Seite gelb werden, doch so, daß die Eier saftig bleiben, und richte ihn vollends auf die Platte.

### 291. Aufgezogene Omelettes.

Rühre von 4 bis 6 Eiern, 2 Löffelvoll Mehl und süßem Rahm einen Teig, bis er dünn genug ist; das Weiße der Eier wird zu Schnee geschlagen, auch ein wenig Salz hinein gethan, lasse Butter heiß werden, den Teig hineinlaufen und stelle einen Deckel mit Kohlen darauf. Man kann auch Zucker darauf streuen.



## 292. Omelettes von Fleisch.

Wiege gebratenes Kalbfleisch recht fein, schneide ein Milchbrod in eine Schüssel, schütte lauwarme Milch darüber, lasse es weichen, drücke es aus, thue es zu dem verwiegten Fleisch, dämpfe etwas Zwiebeln und Petersilie in einem Stückchen Butter, menge das Fleisch nebst einem Löffelvoll Mehl darunter, schlage 4 bis 5 Eier dazu, laß die Omelette in einer Omelett-Pfanne auf beiden Seiten schön gelb werden und richte sie an.

## 293. Gebackene Eier. (Ochsenaugen.)

Lasse ein Stück Butter in der Größe eines Eies vergehen, schlage ein Ei nach dem andern hinein, doch so, daß sie nicht zu nahe aufeinander kommen, auch muß man Acht geben, daß das Gelbe in die Mitte kommt, streue ein wenig Salz darüber; wenn sie von unten Farbe haben, werden sie auf die Platte oder das Gemüse gelegt.

## 294. Weich gesottene Eier.

Wenn das Wasser kocht, lege frische Eier hinein und lasse sie 3 Minuten kochen, gib sie in Eierbechern mit Salz und Weckschnitten zur Tafel.

## 295. Harte und wachsweiße Eier.

Harte müssen eine Viertelstunde kochen, wachsweiße 5 Minuten.

## 296. Berrührte Eier.

Lasse ein Stückchen Butter vergehen, verrühre 3 Eier mit 2 Löffelvoll Milch, etwas Salz und Schnittlauch, rühre es in die Butter hinein, und fahre so lange mit Rühren fort, bis die Eier gerinnen, aber saftig bleiben.

## 297. Verlorne Eier.

$\frac{1}{2}$  Maß Wasser, 1 Trinkglas Essig, eine Handvoll Salz werden in einem Casserol kochend gemacht, schlage ein Ei auf und thue es schnell in's kochende Wasser mit Essig und so 3 nacheinander, lasse sie 4 bis 6 Mal aufkochen, nimm sie langsam heraus und lege sie in frisches Wasser; hat man auf solche Art 12 bis 16 Eier so gemacht, dann wird das Herumhängende weggenommen, daß sie schön rund bleiben; sie werden bis zum Gebrauche in ein Gefäß mit frischem Wasser gelegt.

## 298. Gefüllte Eier.

Es werden 8 hartgefottene Eier geschält, der Länge nach zerschnitten, die Dotter heraus genommen, aber das Weiße darf nicht zerreißen; das Gelbe wird gestoßen, ein Milchbrod abgerieben, mit Milch eingeweicht, dann ein Stück Butter 2 Ei groß, fein gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuß unter die Eierdotter und das ausgedrückte Milchbrod vermengt, rühre 2 rohe Eiergelb nebst 2 Eßlöffelvoll sauern Rahm darunter, fülle die halben Eier damit, das Uebrige streiche fingerdick auf die Platte, setze die gefüllten Eier darauf, gib einem jeden noch ein wenig Butter, stelle es in einen gelind heißen Ofen und lasse sie stehen, bis sie eine schöne gelbe Farbe haben.

## Süße Mehlspeisen.

## 299. Eierschnee oder Schneeballen.

Schlage von 8 Eiern das Weiße zu Schnee und rühre 2 Handevoll fein gesiebten Zucker darunter, in



einem tiefen Geschirr; setze 1 Maß Milch auf's Feuer mit etwas Citronenschale oder Vanille und einem Stück Zucker; wenn die Milch kocht, lege mit einem Eßlöffel den Schnee in die Milch und lasse ihn einige Mal aufkochen, nimm die Ballen heraus, setze sie auf ein Sieb, damit die Milch abtropft, fahre mit dem Schnee so fort, bis er aufgeht, laß die übrige Milch bis zur Hälfte einkochen, rühre alsdann die 8 Eiergelb darunter und rühre sie so lange auf dem Feuer, bis die Sauce dick ist, dann seihe sie durch ein Sieb, lege die Schneeballen in eine Salatiere und schütte die kalte Sauce darüber, stelle sie hierauf in den Keller und gib sie als kalte Schaale auf.

### 300. Reis-Brei.

Leße und wasche  $\frac{1}{2}$  Pfund Reis, brühe ihn 3 Mal mit kochendem Wasser ab, damit er ganz aufquillt, schütte  $\frac{1}{2}$  Maß Milch daran, koche es langsam auf Kohlen, schütte immer ein wenig kochende Milch daran, doch rühre so wenig wie möglich darin, denn je langsamer der Brei kocht, desto besser wird er; wenn der Brei weich gekocht ist, thue Zucker, Zimmt und ein wenig Salz daran, dann gib ihn auf die Platte.

### 301. Sago-Brei.

Wird auf dieselbe Art gekocht, nur beim Anrichten rühre 3 Eiergelb daran.

### 302. Gries-Brei.

Lasse  $\frac{1}{2}$  Maß Milch siedend werden, rühre 2 bis 3 Händevoll Gries hinein, lasse ein Stückchen Butter nebst Zucker und etwas Salz mitkochen; wenn er eine halbe Stunde gekocht, richte ihn an.

## 303. Mandel-Brei.

Nimm 2 Kochlöffelvoll weißes Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund geschälte gestoßene Mandeln, rühre dies mit ein wenig Mehl glatt, und thue das Gelbe von 6 Eiern und eine Handvoll gestoßenen Zucker daran, verdünne es mit  $\frac{1}{2}$  Maß Milch, laß es auf dem Feuer unter beständigem Rühren kochend werden, thue ein Stückchen Butter in ein Casserol, schütte den Brei darauf und laß ihn eine Viertelstunde so kochen.

## 304. Citronen-Brei.

Wird wie Mandel-Brei gekocht, nur statt Mandeln wird an Zucker abgeriebene Citronenschale genommen.

## 305. Rinds-Brei.

Lasse  $\frac{1}{2}$  Maß Milch kochend werden, rühre von 2 Kochlöffelvoll Mehl ein dünnes Teigchen an, rühre es hinein und laß es langsam kochen, bis es eine gute Scharre hat. Man kann auch zu dem Teigchen 2 bis 3 Eier rühren und mitkochen lassen nebst einem Stückchen Zucker und etwas Salz.

## 306. Apfel-Brei.

Schäle und schneide 8 Äpfel, thue sie in ein Geschirr mit etwas Wasser und Zucker auf's Feuer, decke sie zu und lasse sie weich dämpfen, verrühre sie alsdann, rühre von einem Kochlöffelvoll Mehl und etwas Milch ein Teigchen hinein und lasse es mitkochen.

## 307. Zwetschgen-Brei.

Wird auf dieselbe Art gekocht.



## 308. Zibeben-Mus.

Nimm geschälte und gestoßene Mandeln, geschnittene Zibeben und Rosinen, von einem so viel wie vom andern, röste 1 Löffelvoll weißes Mehl schön gelb, thue das oben Geschnittene dazu, lösche es mit gutem Wein ab, thue Zucker, abgeriebene Citrone dazu und laß es kochen, bis es dick ist.

## 309. Apfelmus.

Schäle die Äpfel, schneide sie in 4 Theile, dämpfe sie in heißer Butter, gieße 1 Glas Wein und 1 Glas Wasser darüber, thue Zibeben, Rosinen, nebst Zucker und Citronenschale daran; wenn die Äpfel weich sind, wird es zu einem Mus verrührt und angerichtet.

## 310. Zwiebackmus.

Röste 2 Stück gestoßenen Zwieback schön gelb, wasche eine Handvoll Rosinen, thue sie dazu, nebst Zucker und Zimmt, lösche es ab mit 1 Glas Wein,  $\frac{1}{2}$  Glas Wasser, und laß es dick kochen.

## 311. Schwarzbrodmus.

Wird auf dieselbe Art gemacht wie das von Zwieback.

## 312. Apfel-Dmelettes.

Mache einen Dmelett-Teig, schäle einige Backäpfel und schnitze sie recht fein, thue sie in den Teig und backe Dmelette davon, aber recht langsam, damit die Äpfel weich werden, bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

## 313. Kirschen-Omelettes.

Werden wie die Apfel-Omelettes bereitet, nur daß die Kirschen ganz hineinkommen.

## 314. Omelettes-Soufflée.

Zerschlage 6 Eier, rühre unter das Gelbe 4 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker nebst abgeriebener Zitrone; im Augenblicke, wo man servirt, wird das Weiße zu Schnee geschlagen, menge es unter die Dotter, bestreiche eine Form mit Butter, fülle die Masse hinein, thue einen Deckel mit Kohlen darauf, stelle es auf Kohlen und laß es schnell gelb werden; bestreue es mit Zucker und bringe es in der Form zur Tafel.

## 315. Nudeln in der Milch.

Es werden Nudeln gewällt und geschnitten, kochte sie in Wasser ab, mache alsdann Milch siedend mit Zucker und Zimmt; wenn die Nudeln aus dem Wasser kommen, werden sie in die Milch gelegt, einige Eiergelb daran gerührt und angerichtet.

## 316. Flädlein in der Milch.

Es werden dünne Flädlein gebacken und fingerbreit geschnitten, alsdann in kochende Milch mit Zucker und Zimmt gelegt, darin aufgekocht, mit Eiergelb angerichtet.

## 317. Gefüllte Flädlein.

Man backt von 3 bis 4 Eiern Flädlein und füllt sie mit folgendem Guß: Nimm 3 Kochlöffelvoll Mehl,



1  $\frac{1}{2}$  Schoppen Milch und rühre es glatt, dann lasse  $\frac{1}{2}$  viertel Pfund Rosinen in Wasser aufkochen, thue sie nebst 3 Eiern, 1 Eigröß Butter,  $\frac{1}{2}$  viertel Pfund Zucker, ein wenig Salz hinein, thue es auf's Feuer und rühre darin, bis es dick ist, bestreiche die Flädlein damit, rolle sie zusammen und ziehe sie in Milch, Butter und Zucker auf, decke einen Kohlendekel darauf und laß sie schön gelb werden, bestreue sie mit Zucker.

### 318. Gefüllte Flädlein mit Aepfel.

Die Aepfel werden wie zu einem Aepfelbrei gekocht, die Flädlein damit bestrichen, eine Platte mit Butter bestrichen, die gerollten Flädlein darauf gelegt, dann etliche Eier mit etwas süßem Rahm verkleppert, nebst Zucker und Zimmt, über die Flädlein gegossen und damit aufgezogen.

### 319. Rahmstrudeln.

Schaffe von 2 ganzen und 3 gelben Eiern, 1 Eigröß Butter, etwas süßem Rahm nebst Salz und Mehl, einen Nudelteig, bis er ohne Mehl losgeht, hierauf werden in der Größe eines Tellers dünne Kuchen ausgewallt, verrühre 1 Schoppen sauern Rahm, 3 bis 4 Eiergelb mit Zucker und Rosinen, bestreiche die Kuchen damit, rolle sie zusammen, setze sie in eine Pfanne mit zerlassener Butter, oben darauf wieder ein Stückchen Butter, und stelle sie in den Ofen oder thue einen Deckel mit Kohlen darauf und ziehe sie halb auf, mache 1 Schoppen Milch siedend nebst Zucker und schütte sie daran, laß sie vollends fertig werden und richte sie an.

### 320. Krebsstrudeln.

Man macht eine Krebsbutter, schneidet die Schwänze

der Krefse in kleine Stücke, weicht 1 Milchbrod in Milch ein, rührt die Krefsbutter mit 4 Eidottern ab, gibt das Milchbrod ausgedrückt dazu, wie auch  $\frac{1}{2}$  Schoppen süßen Rahm, etwas Salz, sehr wenig Pfeffer, Zucker, und rührt es schäumig; hierauf wird ein Nudelteig, wie oben gesagt, geschafft; sie werden wie die Obigen vollendet.

### 321. Gebackene Eier-Grerfe.

Von 4 Eiergelnb und Mehl wird ein fester Teig gemacht und auf dem Reibeisen gerieben, wenn sie getrocknet, lasse sie in kochender Milch laufen und recht dick kochen, stecke  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter hinein, thue es vom Feuer, laß es erkalten, rühre es mit 6 bis 7 Eiergelnb ab, thue Zucker und Zimmt daran, schlage das Weiße der Eier zu Schnee, menge es darunter, bestreiche ein Kuchenblech mit Butter, bestreue es mit geriebenem Brod, fülle die Masse hinein und backe sie schön gelb, stich sie alsdann aus mit kleinen Ringen und bestreue es mit Zucker und Zimmt.

### 322. Gries-Klöße.

Koche 1 Pfund Kunst-Gries in einer Maß Milch recht dick nebst 1 Eigröß Butter, wenn er recht dick ist, laß ihn erkalten, rühre 10 bis 12 Eier hinein, doch darf er nicht zu dünn werden, setze alsdann Milch mit Zucker und Butter auf's Feuer; wenn sie kocht, setze mit einem Löffel längliche Klöße hinein, einen Deckel mit Kohlen darauf und laß sie  $\frac{3}{4}$  Stunden kochen; Sorge dafür, daß sie von oben eine schöne gelbe Kruste bekommen.

### 323. Käse-Klöße.

Man rührt 6 Loth Butter weiß, rührt 4 ganze und



2 gelbe Eier darunter, alsdann rühre 2 Käschen, von aller Buttermilch befreit, darunter, bis man nichts mehr von den Käsen sieht, reibe 1 altbackenes Milchbrod darunter, abgeriebene Zitronenschale, Zucker, Salz, rühre dies Alles wohl unter einander, setze mit einem Eßlöffel Klöße in's kochende Wasser, laß sie  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, richte sie an und mache eine Milch-Sauce dazu. (Siehe Sauce n.)

### 324. Dampfnudeln.

Nimm 1 Meßlein Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, 2 Eier,  $\frac{1}{2}$  Schoppen Milch, etwas Salz, für 3 Kreuzer Gistghefe, lasse die Butter vergehen, schütte die warme Milch dazu, rühre dies Alles unter einander, alsdann in das Mehl und schaffe ihn so lange, bis er von der Schüssel losgeht, setze mit einem Löffel runde Knöpfchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech und lasse sie langsam 3 Stunden gehn, setze sie alsdann in kochende Milch, Butter und Zucker, thue einen Deckel mit Kohlen darauf und lasse sie langsam backen, bis sie eine schöne Farbe haben.

### 325. Humbles.

$\frac{1}{2}$  Schoppen Milch und  $\frac{1}{2}$  Viertelpfund Butter laß kochen, rühre alsdann 6 Kochlöffelvoll Mehl nebst ein wenig Salz hinein, laß es kochen, bis der Teig glänzend wird, laß ihn verkühlen, verdünne ihn mit 8 ganzen Eiern und etwas Milch, daß der Teig wird wie ein Omelett-Teig. Stelle 1 Schoppen Milch auf's Feuer nebst  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter und etwas Zucker; wenn dies kocht, schütte den Teig hinein, stelle einen Deckel mit Kohlen darauf, daß es Farbe bekommt, in  $\frac{1}{2}$  Stunde ist's fertig; man kann eine gelbe Milch-Sauce dazu geben.

## 326. Wein-Schnitte.

Zerschneide ein Milchbrod in 4 Theile, weiche es in Wein und Zucker weich, drehe sie in verrührtem Ei herum, mache Schmalz heiß und backe sie auf beiden Seiten schön gelb, bestreue sie mit Zucker und Zimmt, oder mache eine Wein-Sauce darüber.

## 327. Wein-Mocken.

Werden wie die Schnitte gemacht, nur mit dem Unterschied, daß sie in's Kreuz zerschnitten werden, statt der Länge nach.

## 328. Milch-Mocken.

Reibe 2 Milchbrod auf dem Reibeisen ab, schneide sie in 4 Theile, weiche sie in der Milch weich, drücke sie aus, drehe sie im Ei, dann in geriebenem Brod um und backe sie in schwimmendem heißen Schmalz, bestreue sie mit Zucker und Zimmt, oder mache eine Hegen-Sauce dazu.

## 329. Milch-Schnitte.

Schneide 2 Milchbrod der Länge nach in 4 Theile und weiche sie in Milch, drehe sie alsdann in verrührtem Ei um und backe sie in Schmalz schön gelb; sie können zu Gemüse gegeben, oder mit Zucker und Zimmt bestreut werden.

## 330. Kaffee-Brödlein.

Wiege 12 Loth Butter, 12 Loth Wasser und 6 Loth Zucker, laß es auf dem Feuer kochen, rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl hinein, laß es kochen, bis der Teig glänzt, laß ihn erkalten, rühre 7 bis 8 Eier hinein, etwas abgeriebene Citrone, setze mit einem Löffel den Teig nußgroß auf



ein mit Mehl bestreutes Blech und lasse sie langsam backen.

### 331. Reis-Auflauf.

Brühe  $\frac{1}{2}$  Pfund Reis 3 Mal ab, schütte Milch daran und lasse ihn langsam kochen, schütte nie zu viel Milch daran, auch darf man nicht zu viel darin rühren, damit der Reis ganz bleibt, laß ihn so lange kochen, bis er weich und dick ist, laß ihn erkalten, rühre  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter weiß, rühre den Reis hinein, nach und nach auch 10 Eiergelb, mache  $\frac{1}{4}$  Pfund Citronat und Pomeranzenschale fein, das Abgeriebene einer Citrone, Salz, Zimmt und Zucker, bis es süß genug ist, schlage das Weiße von 6 bis 7 Eiern zu Schnee und rühre es darunter, bestreiche ein Auflaufblech mit Butter, bestreue es gut mit geriebenem Milchbrod, fülle die Masse hinein und backe sie langsam im Ofen; mache eine Wein- oder Himbeer-Sauce darüber.

### 332. Apfel-Auflauf.

6 Äpfel werden geschält und in feine Blättlein geschnitten, nimm dann 4 schwache Kochlöffelvoll Mehl, rühre es mit Milch glatt, daß es wie ein dicker Omelette-Teig wird; dann thue Zucker, Zimmt, Citrone und von 6 Eiern das Gelbe daran, schlage das Weiße davon zu Schnee, menge es nebst den Äpfeln darunter, mache 12 Loth Butter recht heiß, schütte sie nach dem Schnee darüber, bestreiche eine Form mit Butter, bestreue sie mit Brod, fülle sie und backe es langsam im Ofen gelb.

### 333. Apfel-Auflauf anderer Art.

Schäle und schneide 6 bis 8 Äpfel, dämpfe sie in einem Glas Wein und verrühre sie, koche von einer starken Handvoll weißem Mehl mit Milch einen dicken Brei, laß ihn verkühlen, menge die Äpfel nebst 1 Ei-

groß zerlassene Butter dazu, rühre es mit 6 Eiergelb recht schäumig, thue  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker nebst dem Schnee der 6 Eierweiß und etwas abgeriebener Citrone dazu; mit dem Uebrigen verfare wie oben.

### 334. Apricosen-Auflauf.

Drücke das Mark von 16 bis 18 Apricosen durch ein Sieb, stoße die Kerne davon recht fein und menge sie darunter; im Uebrigen verfare wie beim Vorhergehenden.

### 335. Gries-Auflauf mit Obst.

Koche in  $\frac{1}{2}$  Maß Milch  $\frac{1}{2}$  Pfund Kunstgries recht weich und dick, laß ihn erkalten, rühre 8 Loth Butter, 8 Loth Zucker und 8 bis 9 Eiergelb hinein, nebst einer abgeriebenen Citrone; das Weiße der Eier wird zu Schnee geschlagen und darunter gemengt, bestreue und bestreue alsdann ein Auflaufblech, fülle den Boden damit, lege eine Lage gedämpfte Aepfel, Kirschen oder Apricosen, dann wieder eine Lage Guß; so fahre fort, bis das Blech gefüllt ist.

### 336. Sago-Auflauf.

Wasche  $\frac{1}{2}$  Pfund Sago 3 Mal aus kochendem Wasser, laß ihn alsdann in Milch recht dick und weich kochen, laß ihn erkalten, rühre alsdann 10 Eiergelb nebst  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker hinein nebst einer abgeriebenen Citrone, schlage 7 bis 8 Eierweiß zu Schnee, menge ihn darunter; im Uebrigen verfare wie bei dem andern Auflauf.

### 337. Chocolate-Auflauf.

Nimm 6 Stück abgeriebene Milchbrode, weiche sie in



Milch, koch' alsdann  $\frac{1}{4}$  Pfund Chocolate in  $\frac{1}{2}$  Maß süßem Rahm oder Milch, thue die geweichten Milchbrode dazu und laß sie recht verkochen, treibe dies durch ein Sieb, laß sie erkalten, rühre 8 Loth Butter weiß, nimm das Durchgetriebene und  $\frac{1}{4}$  Pfund feinen Zucker nebst 10 Eiergelb dazu, schlage das Weiße der Eier zu Schnee, menge ihn darunter, fülle ihn in ein Blech und backe ihn  $\frac{3}{4}$  Stunden im Ofen.

### 338. Kartoffel-Auflauf.

$\frac{1}{4}$  Pfund Butter wird weiß gerührt, menge 12 geschälte, gekochte und geriebene Kartoffeln darunter, rühre 6 Eiergelb hinein, nebst  $\frac{1}{4}$  Pfund feinem Zucker, 3 Löffelvoll saurem Rahm und den Geschmack einer Citrone, menge Alles wohl untereinander, schlage das Weiße der Eier zu Schnee und menge ihn darunter, fülle ihn in ein Blech und backe ihn  $\frac{3}{4}$  Stunden im Ofen.

### 339. Mandel-Auflauf.

Rühre  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter weiß, 12 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln,  $\frac{1}{4}$  Pfund feinen Zucker, den Geschmack einer Citrone, nebst 2 eingeweichten und wieder ausgedrückten Milchbröden mit 9 Eiergelb; wenn die Masse leicht gerührt ist, schlage das Weiße von 5 Eiern zu einem steifen Schnee, menge ihn darunter und backe ihn  $\frac{3}{4}$  Stunden im Ofen.

### 340. Citronat-Auflauf.

Lasse  $\frac{1}{2}$  Schoppen Milch nebst 1 Eigröß Butter kochend werden, rühre eine Handvoll weißes Mehl hinein, laß es kochen, bis der Teig glänzt, und dann erkalten, rühre  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter weiß, thue die Mehlmasse dazu, rühre dies mit 8 bis 9 Eiergelb ab, menge das Abge-

riebene einer Citrone, 4 Loth klein geschnittene Citronat, 6 Loth Zucker darunter und rühre es leicht, schlage hierauf das Weiße von 6 Eiern zu Schnee, menge es darunter und backe es wie die andern.

### 341. Schwarzbrod-Auflauf.

Rühre  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter weiß, reibe 12 Loth Schwarzbrod und thue es dazu, nimm  $\frac{1}{4}$  Pfund feinen Zucker, das Abgeriebene einer Citrone, Zimmt und Nelken, rühre dies mit 9 Eiergelb recht leicht, schlage die 9 Eier weiß zu Schnee, menge ihn leicht darunter, fülle es in ein Blech und backe ihn schön gelb; man kann eine Kirschchen-Sauce darüber machen.

### 342. Süßer Pomeranzen-Auflauf.

Lasse 1 Schoppen Milch und  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter kochend werden, rühre 6 Kochlöffelvoll weißes Mehl hinein, laß es kochen, bis es ganz dick ist, laß es erkalten und rühre das Gelbe von 6 Eiern hinein, reibe alsdann von 3 Drangen das Gelbe an einem Eigröß Butter ab, zerstoße dies und menge es darunter nebst dem Saft der 3 Drangen, verrühre dies Alles recht leicht, schlage hierauf das Weiße der Eier zu einem steifen Schnee, menge ihn darunter und backe ihn gar wie die andern.

### 343. Flädlein-Auflauf.

Backe von 3 bis 4 Eiern dünne Flädlein, schneide sie in fingerbreite Riemen, bestreiche eine Auflaufform mit Butter, lege eine Lage Flädlein und streue Rosinen, Zucker und Zimmt darauf, dann wieder eine Lage Flädlein, so fahre fort, bis das Blech gefüllt ist, verrühre alsdann 6 Eier, 2 Löffelvoll sauern Rahm, 1 Schoppen Milch und schütte es darauf herum, und backe es eine halbe Stunde im Ofen.



## 344. Flädlein mit einer Zimmitkruste.

Bake dünne Flädlein in der Größe eines Tellers und mache folgende Fülle:  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßene Mandeln, 6 Loth gestoßenen Zucker, 3 ganze Eier, 3 Eiergelb; weiche das Innere eines Kreuzer-Wecks in Milch, drücke ihn wieder aus, rühre ihn zu Obigem, schneide 2 Loth Citronat und eine halbe Citronenschale, menge es darunter, bestreiche ein Blech mit Butter, lege ein Flädlein darauf, streiche einen Löffelvoll Fülle darauf, wieder ein Flädlein und fahre so fort, bis Alles vertheilt ist; mache folgende Zimmitkruste darauf: Schlage 2 Eierweiß zu Schnee, rühre  $\frac{1}{2}$  viertel Pfund Zucker hinein, rühre es, bis es dick ist,  $\frac{1}{2}$  viertel Pfund gehackte Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Loth gestoßenen Zimmit, rühre Alles untereinander, bestreiche die Flädlein oben und zur Seite einen Fingerdick und bache ihn im Dfen schön gelb. Man kann eine Hegen- oder Himbeer-Sauce darüber machen. (Siehe Saucen.)

## 345. Kartoffel-Törtlein.

Kartoffeln werden roh geschält und nicht ganz weich gekocht, auf eine Platte gelegt, wenn sie erkaltet sind, auf dem Reibeisen gerieben; rühre  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter weiß und 6 Eiergelb hinein, 4 Loth geschälte und gestoßene Mandeln, 6 Loth gestoßenen Zucker nebst  $\frac{1}{4}$  Pfund geriebenen Kartoffeln, etwas Citronenschale und Zimmit, schlage das Weiße von 5 Eiern zu Schnee, menge ihn darunter, bestreiche kleine Förmchen mit Butter, bestreue sie dick mit gestoßenen Mandeln, fülle und bache sie.

## 346. Weck-Auflauf.

Nimm 2 Wecke, schneide die untere Kruste davon, brühe es mit siedender Milch an, stoße  $\frac{1}{4}$  Pfund ge-

schälte Mandeln zart, drücke die Wecke aus, nimm sie und die Mandeln in eine Schüssel, thue  $\frac{1}{2}$  viertel Pfund Butter, Zucker, Zimmt, Citrone und Citronat nebst  $\frac{1}{4}$  Pfund Rosinen, rühre dies Alles mit 6 Eiern gelb recht schäumig, schlage 6 Eierweiß zu Schnee, thue es vor dem Einfüllen hinein und backe ihn.

### 347. Apfel-Charlotten.

Schäle und schneide 12 Äpfel ganz fein, thue  $\frac{1}{4}$  Pfund feinen Zucker, etwas Zimmt, die Schale einer Citrone recht fein geschnitten, nebst dem Saft einer Citrone, 2 Eßlöffelvoll Kirschwasser recht wohl gemengt unter die Äpfel, lasse dies eine halbe Stunde stehen, bestreiche eine Form mit Butter, schneide Schnitten von Weck oder Weißbrod in der Dicke, wie man sie zum Bâhen schneidet, wende sie in zerlassener Butter um, lege das Geschirr damit so aus, daß der Boden und die Seiten ganz bedeckt sind, man darf nichts mehr von der Form sehen; lege die Äpfel hinein, schütte den Saft darüber, drücke es fest zusammen, decke es wieder mit in Butter umgedrehten Schnitten zu, stelle es eine Stunde in einen heißen Ofen, nimm alsdann die Form aus dem Ofen, laß sie einige Minuten stehen, mache die Charlotten mit einem Messer am Rande los, stürze sie auf eine Platte und gib es zur Tafel.

### 348. Nudeln à la Demidoff.

Es werden Nudeln von einem Ei gemacht, in schwimmendem Schmalz gebacken, alsdann von Milch und 2 Kochlöffelvoll Mehl ein Brei gekocht, mit 4 Eiern gelb abgerührt; nimm eine Salatière, mache eine Lage Brei, streue Zucker und Zimmt darauf, eine Lage Nudeln, wieder Zucker und Zimmt, fahre so fort, bis die Salatière gefüllt ist, lege kleine Stückchen Butter darauf und stelle es auf Salz in einen gelinden Ofen, bis es eine



schöne gelbe Farbe hat, bestreue es mit Zucker und Zimmt und gib es zur Tafel.

### 349. Schnitte mit rothem Wein.

Schneide 2 Milchbröde der Länge nach in mehrere Theile, lasse ein Stück Zucker in einem Schoppen rothen Wein vergehen, schütte ihn darüber, wenn sie geweicht sind, drehe sie in Mehl um, und backe sie in heißem Schmalz schön gelb, lege sie auf eine Platte, bestreue sie mit Zucker und Zimmt, stelle sie in einen gelinden Backofen, bis sie glasirt sind; man kann eine Kirschen-Sauce dazu geben.

### 350. Gebackener Crème.

Verrühre  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, 1 Löffelvoll Mehl, 1 Schoppen Milch, 5 Eiergelb, Zucker bis es süß genug ist, thue dies Alles in ein Casserol auf's Feuer, rühre darin, bis es dick genug ist, schlage das Weiße zu Schnee, menge es darunter nebst etwas Vanille, schütte es auf eine Platte, streue Mandeln darauf, backe ihn schön gelb im Ofen.

### 351. Wein-Crème.

Nimm 12 Eiergelb, einen Kochlöffelvoll Mehl, das Abgeriebene von 2 Citronen,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, rühre es mit Wein glatt, lasse es unter beständigem Rühren kochend werden; wenn es gekocht ist, rühre von 12 Eiern den Schnee hinein und richte es an.

### 352. Kaiserkuchen.

Rühre  $\frac{1}{2}$  viertel Pfund Butter leicht, weiche 2 Kreuzer-Wecke in Milch ein, schneide zuerst die untere Kruste davon; wenn sie geweicht sind, drücke sie aus und

rühre sie  
denn,  
Handvo  
Zimmt,  
wenn d  
mit Bu  
ein und  
denn un

Nimm  
Löffelvol  
schlage  
die Maß  
lasse ihn  
Tafel.

Rühre  
Butter  
hinein,  
Glas  
und Zin  
sind, rich  
brücklein

Nimm  
Rahm g  
oder M  
nebst Z  
beständ  
den u  
falt ge

rühre sie mit der Butter, stoße  $\frac{1}{4}$  Pfund geschälte Mandeln, menge sie darunter, rühre 6 ganze Eier nebst einer Handvoll Rosinen, einer Handvoll Zibeben, Zucker, Zimmt, abgeriebener Citrone nach Belieben daran; wenn dies Alles gut gerührt ist, bestreiche eine Form mit Butter, bestreue sie mit Brod, fülle die Masse hinein und laß ihn backen; spicke ihn alsdann mit Mandeln und mache eine Hegen-Sauce darüber.

### 353. Himbeer-Auflauf.

Nimm 3 Eßlöffelvoll eingemachte Himbeeren, 3 Eßlöffelvoll gestoßenen Zucker, rühre dies mit 2 Eierweiß, schlage 5 Eierweiß zu Schnee, menge ihn darunter, fülle die Masse in eine Schüssel, thue unten und oben Kohlen lasse ihn aufziehen und gib ihn in der Schüssel zur Tafel.

### 354. Kirschen-Mus.

Röste einen Kochlöffelvoll Mehl in einem Stückchen Butter schön gelb, thue abgezopfste schwarze Kirschen hinein, dämpfe es ein wenig, lösche es alsdann mit  $\frac{1}{2}$  Glas Wasser ab, schütte ein Glas Wein nebst Zucker und Zimmt daran, laß es kochen, bis die Kirschen weich sind, richte es an und schütte in Schmalz geröstete Weckbröcklein darauf.

### 355. Rahm-Sulz.

Nimm einen Kochlöffelvoll Mehl, rühre es mit süßem Rahm glatt, verdünne es mit einem Schoppen Rahm oder Milch, schlage 6 Eierweiß zu Schnee, menge ihn, nebst Zucker und Rosenwasser, darunter, stelle es unter beständigem Rühren auf's Feuer, laß es kochend werden und richte es auf eine Platte; es kann warm und kalt gegeben werden.



## 356. Warmer Quittenschaum.

Lege 8 Quitten in heißes Wasser, bis sie Sprünge bekommen, schäle sie und laß sie erkalten, alsdann werden sie geschabt in eine Schüssel gethan, eine Viertelstunde zart gerührt; schlage 10 Eierweiß zu einem steifen Schnee, rühre immer einen Eßlöffelvoll Schnee unter die Quitten, bis er aufgeht, rühre es bis es weiß ist, menge 12 Loth feinen Zucker nebst einer fein geschnittenen Zitronenschale darunter, bestreiche eine Platte mit Butter, schütte die Masse darauf, laß es in gelindem Ofen gelb backen, bis es Risse bekommt.

## 357. Mandel-Schnitten.

$\frac{1}{2}$  Pfund geschälte und gestoßene Mandeln, 2 altgebackene Wecke werden gerieben, mit siedender Milch angebrüht und zugedeckt, alsdann unter die Mandeln gemengt, nebst Zucker, Zimmt, Zitronen- und Pomeranzenschale, rühre diese Masse mit 4 Eiern ab, schneide Wecke in Schnitte, bestreiche sie mit obiger Masse und backe sie in Schmalz schön gelb; mache eine Sauce darüber.

## 358. Pfannkuchen von Rosinen.

Weiche ein Milchbrod in Milch ein, rühre 8 Loth Butter weiß, menge das ausgedrückte Milchbrod darunter, nebst 8 Loth geschälten und gestoßenen Mandeln, rühre dies mit 8 Eiergeß ab, schlage das Weiße zu Schnee, menge diesen darunter, nebst 2 Loth Rosinen und dem Abgeriebenen einer Citrone, gieße den Teig in heiße Butter, decke einen Kohlendekel darauf, wenn er schön gebacken ist, wird er mit Zucker und Zimmt bestreut zur Tafel gegeben.

## 359. Gefüllte Wecke.

Von 4 Kreuzer-Wecken schneidet man die obere Rinde ab, höhlt die Wecke aus und weicht sie in Milch ein, drückt sie wieder aus, rührt daran 4 Loth geschälte und gestoßene Mandeln, eine Handvoll Zucker, 3 Eier, etwas Zimmt, 4 Loth große und kleine Rosinen, rühre dies Alles wohl untereinander, fülle die gehöhlten Wecke damit, lege die obere Rinde wieder darauf, binde sie mit einem Faden zu, verrühre 3 Eier mit etwas süßem Rahm, kehre sie darin um, bis sie weich sind, und bace sie in Schmalz, mache eine Wein-Sauce dazu und lasse sie noch einmal darin aufkochen; man kann sie auch mit Zucker und Zimmt bestreut geben.

## 360. Plum-Budding.

1 Pfund Nierenfett wird abgehäutet, fein gehackt, in eine Schüssel gethan, dann werden 1 Pfund Rosinen,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zibeben in  $\frac{1}{2}$  Maß Wein gekocht, auf ein Sieb gestellt mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl, 8 Loth feinem Zucker, 4 ganzen und 4 gelben Eiern, 2 Glas Rosenwasser, mit dem Fett untereinander gerührt, bestreue eine doppelte Serviette mit Mehl, fülle die Masse hinein, binde sie gut zu und hänge die Serviette in einen Kessel mit kochendem Wasser, lasse ihn 5 bis 6 Stunden kochen. Mache eine Weinsauce dazu, zu dieser kann ein Glas Rum gegeben werden.

## 361. Englischer Budding. (Plumpudding.)

$\frac{1}{4}$  Pfund Nierenfett wird gehäutet und fein gehackt, 16 Loth Mehl darunter gemengt, thue dies, nebst 8 Loth Zucker, 5 Eiern, 1 Glas Rum oder Brantwein,  $\frac{1}{2}$  geriebenen Muskatnuß, der abgeriebenen Schale einer Citrone, 1 Pfund Rosinen und Zibeben, etwas Salz, in eine Schüssel, rühre es gut untereinander, bestreibe



eine doppelte Serviette in der Mitte mit Butter, bestreue sie mit Mehl, schütte die Masse hinein, binde die Serviette zu und koche die Masse 6 Stunden in kochendem Wasser, wende ihn öfters um. Mache folgende Sauce dazu: 12 Loth frische Butter werden mit 1 Eßlöffelvoll Mehl gerührt, nebst 6 Eiergelb, Zucker, etwas Salz, 1 Bouteille Madeirawein, laß es auf dem Feuer unter beständigem Rühren heiß werden, aber nicht kochen. Man kann auch nur Zucker und Rum dazu thun.

### 362. Ein anderer Plumpudding.

Mische geriebenes Brod, Schmalz, Rosinen, von jedem 4 Loth mit 2 verrührten Eiern, 3 oder 4 Löffelvoll Milch und 1 Eßlöffelvoll Zucker, etwas Salz untereinander; koche ihn wie die Obigen, aber nur 4 Stunden. 1 Löffelvoll Brantwein, Zucker und Muskatnuß in zerlassener Butter kann als Sauce dienen.

### 363. National-Pudding.

Mische Rindfett, Rosinen, Korinthen, von jedem 1 Pfund,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 8 Loth Zucker, 1 Eßlöffelvoll geriebene Zitronenschale, eine halbe geriebene Muskatnuß, ein kleines Blättchen Muskatblüthe, 1 Theelöffelvoll Ingwer und 6 verrührte Eier darunter. Laß ihn wie die obigen Puddings 5 Stunden kochen.

### 364. Mandel-Pudding.

Koche von  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl, 1 Schoppen Milch einen dicken Brei, laß ihn erkalten, rühre ihn ab mit 9 Eiergelb, menge 6 Loth geschälte und gestoßene Mandeln, etwas abgeriebene Citrone, Zimmt, Zucker, bis es süß genug ist, schlage das Weiße der Eier zu Schnee, menge ihn darunter, bestreiche eine

Form mit Butter und geriebenem Brod, fülle die Masse hinein und koche sie  $1\frac{1}{2}$  Stunden. Mache eine beliebige Sauce dazu.

### 365. Schwarzbrod = Pudding.

Rühre  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter weiß, reibe 12 Loth Schwarzbrod darunter,  $\frac{1}{4}$  Pfund feinen Zucker, 1 abgeriebene Citrone, Zimmt, Nelken, rühre dies mit 9 Eigelb recht lange, schlage das Weiße zu Schnee, menge ihn darunter, fülle die Form und vollende ihn wie den Brei-Pudding.

### 366. Weck = Pudding.

Es werden 6 Weck in Milch eingeweicht und wieder ausgebrückt, rühre 9 Eigelb nebst  $\frac{1}{2}$  Viertelpfund gestoßene Mandeln, Zucker, Zimmt, Nelken, das Abgeriebene einer Citrone, recht zart untereinander, schlage das Weiße der Eier zu einem steifen Schnee und menge ihn darunter. Verfahre damit wie bei den vorhergehenden; mache eine Sauce dazu.

### 367. Bisquit = Pudding.

$\frac{1}{4}$  Pfund Zucker rühre mit 5 Eigelb  $\frac{1}{2}$  Stunde, und den Geschmack einer Citrone nebst dem Saft einer Citrone, schlage das Weiße der Eier zu Schnee, menge ihn darunter nebst 2 Eßlöffelvoll feinem Mehl, fülle dies in eine Form und koche es  $\frac{1}{4}$  Stunden. Mache einen Schotto darüber.

### 368. Reis = Pudding.

$\frac{1}{4}$  Pfund Reis wird in einer Maß Milch recht weich und dick gekocht, zopfe das Innere von 2 Kreuzerwecken heraus, brühe es mit 1 Trinkglasvoll süßer



Milch an, rühre  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter weiß, menge die ausgedrückten Wecke hinein nebst dem Reis, rühre 1 Handvoll geschälte und gestoßene Mandeln, 1 Handvoll Zibeben, Zucker, Zimmt, Citronenschale, 6 ganze Eier darunter, rühre die Masse recht untereinander, bestreiche die Form mit Butter, bestreue sie mit Mandeln, koche den Pudding  $1\frac{1}{2}$  Stunden, mache einen Schotto dazu.

### 369. Nudel-Pudding.

Mache von 2 Eiern einen Nudelteig, schneide und koche ihn in  $\frac{1}{2}$  Maß Milch, schütte sie in einen Seiber, daß die Milch davon abläuft, thue sie in eine Schüssel nebst einer Handvoll geschälten und gestoßenen Mandeln, das Abgeriebene einer Citrone, Zucker, Zimmt und  $\frac{1}{4}$  Pfund zerlassener Butter, rühre dies Alles mit 6 ganzen Eiern, fülle die Masse in eine Form, lasse sie  $1\frac{1}{2}$  Stunden kochen, mache eine Mandel- oder Wein-Sauce dazu.

### 370. Gries-Pudding mit Kirschen.

Lasse 3 Schoppen süßen Rahm oder Milch kochend werden, rühre 12 Loth Kunstgries hinein, laß ihn dick und weich kochen, lege 12 Loth Butter dazu, laß es erkalten, rühre 8 Eiergelb hinein, nebst  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, etwas abgeriebene Citrone, schlage das Weiße zu Schnee, menge ihn nebst 1 Pfund ausgereinigten Kirschen darunter und behandle ihn wie den vorhergehenden.

### 371. Brand-Pudding.

Lasse  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, 1 Schoppen Milch kochend werden, rühre  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl hinein, laß es kochen, bis der Teig glänzend und dick ist, laß ihn erkalten, rühre alsdann 10 Eiergelb darunter, den Saft von 2 Citronen, 1 Glas Arac, Zucker bis es süß genug ist,

rühre dies Alles 1 Stunde lang, bestreiche eine Form mit Butter, koche ihn wie die andern. Als Sauce wird  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker mit  $\frac{1}{2}$  Schoppen Wasser kochend gemacht, darüber geschüttet, mit Arac angezündet und so brennend servirt.

### 372. Kartoffel-Pudding.

Rühre  $\frac{3}{2}$  Pfund Butter weiß, menge  $1\frac{1}{4}$  Pfund gekochte geriebene Kartoffeln darunter, nebst 4 Loth feinem Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund feinem Zucker, von 2 Citronen die Schale, Zimmt, rühre dies Alles mit 12 Eiergelb recht glatt, schlage das Weiße der Eier zu Schnee, menge ihn darunter und koche ihn wie die andern. Mache eine Kirsch-, Sago- oder Weinsauce dazu.

### 373. Kartoffel-Pudding mit Mandeln.

Nimm  $\frac{3}{4}$  Pfund gekochte und geriebene Kartoffeln,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 4 Loth gestoßene Mandeln, 4 Löffelvoll Rahm, Zimmt, Citrone, rühre dies Alles mit 8 Eiergelb, schlage das Weiße zu Schnee, menge ihn darunter und koche ihn wie die andern; mache eine beliebige Sauce dazu.

### 374. Chocolate-Pudding.

Reibe 3 Tafelchen Chocolate am Reibeisen, menge einen starken Eßlöffelvoll Mehl darunter, rühre dies mit einem Schoppen süßem Rahm recht glatt, rühre es auf dem Feuer zu einem dicken Brei, rühre  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter weiß, und nach und nach 5 bis 6 Eier hinein, menge es unter den Brei nebst Zucker und Vanille, wenn Alles recht gerührt ist, fülle es in die Form und koche den Pudding  $1\frac{1}{2}$  Stunde; mache folgende Sauce: Ein Tafelchen geriebene Chocolate lasse in einem Schoppen süßem Rahm kochen, rühre alsdann 3 Eiergelb, ein



Stückchen Zucker und Vanille hinein, laß es unter beständigem Rühren dick werden. Richte den Pudding an und schütte die Sauce darüber.

## Süße Saucen.

### 375. Schotto.

Thue 8 Eiergelb, 2 Loth gestoßenen Zucker, 1 Schoppen guten Wein, ein wenig Citronenschale, in ein Casserol, verrühre es recht schaumig, nimm es auf's Feuer, struble darin, bis es dick ist; es darf aber nicht kochen.

### 376. Citronen-Sauce.

3 Eiergelb werden in ein Casserol gethan,  $\frac{1}{2}$  Schoppen Milch, 2 Loth gestößer Zucker und eine Citronenschale daran gerührt; nimm dies auf's Feuer, laß es dick werden, aber ja nicht kochen.

### 377. Hegen-Sauce.

Röste  $\frac{1}{2}$  Kochlöffelvoll Mehl schön braun, lösche es mit 1 Schoppen Wein ab, thue 2 Eßlöffelvoll Hegen-Mark, Zucker, Citrone dazu und laß es kochen. Man kann auch frische Hegen in Wasser abkochen und durch ein Haarsieb treiben.

### 378. Kirschen-Sauce.

Wasche 2 bis 3 Händevoll dürre Kirschen, alsdann werden sie grob gestoßen, mit  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser gekocht, bis sie dick sind, und mit einer Bouteille Wein durch ein Haarsieb getrieben; röste 1 Kochlöffelvoll Mehl schön braun, die durchgetriebenen Kirschen thue

dazu, nebst Zucker, Citronenschale, Zimmt, Nelken, laß die Sauce kochen und richte sie an. Es können auch 1 Pfund schwarze und 1 Pfund saure frische Kirschen dazu genommen werden.

### 379. Citronen-Sauce anderer Art.

Röste einen Kochlöffelvoll Mehl in einem Stückchen Butter schön gelb, gieße 1 Schoppen Wasser, 1 Schoppen Wein daran, nebst dem Abgeriebenen und dem Saft einer Citrone, Zucker bis es süß genug ist, laß es kochen, rühre alsdann 8 Eiergelb daran und laß sie unter beständigem Rühren heiß werden, aber ja nicht kochen.

### 380. Mandel-Sauce.

4 Loth geschälte und gestoßene Mandeln werden in ein Casserol gethan nebst einem Kochlöffelvoll Mehl, rühre dies mit ein wenig Milch glatt, thue 5 bis 6 Eiergelb daran, nebst Zucker, verdünne es mit Milch, setze sie auf's Feuer und laß sie unter beständigem Rühren kochend werden. Man kann auch bittere Mandeln dazu nehmen.

### 381. Vanillen-Sauce.

Koche ein Stück Vanille in einem Schoppen Milch, rühre 3 bis 4 Eiergelb mit kalter Milch ab, nebst Zucker und etwas Mehl, rühre die Vanillemilch daran und laß die Sauce unter beständigem Rühren heiß werden.

### 382. Sago-Sauce.

$\frac{1}{4}$  Pfund Sago wird 3 Mal aus kochendem Wasser gewaschen; schütte alsdann rothen oder weißen Wein daran, nebst Zucker, Zimmt, Citronenschale, und lasse



den Sago langsam zugedeckt kochen, bis er weich ist, verdünne ihn alsdann mit Wein und gib ihn als Sauce.

### 383. Himbeer-Sauce.

Nimm 2 Schoppen Himbeeren und drücke den Saft durch ein Tuch, röste 1 Kochlöffelvoll Mehl gelb, lösche es ab mit 1 Schoppen Wein, schütte den Saft dazu, nebst Zucker, Zimmt und Citronenschale, und lasse die Sauce kochen, ist sie zu dick, verdünne sie mit etwas Wasser. Man kann auch gekochten Himbeersaft nehmen.

### 384. Johannisbeer-Sauce.

Wird wie die obige gemacht, nur daß 1 Schoppen Johannisbeeren genommen wird.

### 385. Braune Wein-Sauce.

Röste 1 Kochlöffelvoll Mehl schön braun, lösche es mit  $1\frac{1}{2}$  Schoppen Wein ab, thue Zucker und Citrone daran und lasse sie kochen.

## Saure Saucen.

### 386. Maître d'hotel liée.

Man thut in ein Casserol  $\frac{1}{4}$  Pfund frische Butter, einen Kochlöffelvoll Weismehl, fein gehackte Peterfilie, Körbelkraut, etwas Pimpernell und Estragon, etwas groben Pfeffer, 2 Anrichtlöffelvoll frisches Wasser, etwas Salz; setze die Sauce erst dann zum Feuer, wenn man anrichten will, rühre darin, bis sie kocht, thue alsdann

den Saft von 2 Citronen daran; sie soll fast so dick sein, wie eine Buttersauce, ist sie zu dick, so wird noch Wasser daran gethan.

### 387. Kräuter-Sauce.

Es wird ein Kochlöffelvoll Mehl in einem Stückchen Butter gedämpft, alsdann Petersilienkraut, Selleriekraut, Lauch, Sauerampfer, Thymian, Bertram, Basilikum, Alles fein gewiegt und dazu gethan, wenn dies mitgedämpft hat, wird es mit Fleischbrühe und Weinessig aufgefüllt, thue etwas Pfeffer, Salz und Muskatnuß daran, lasse die Sauce dick kochen und richte sie an.

### 388. Butter-Sauce.

$\frac{1}{4}$  Pfund Butter lasse auf dem Feuer vergehen, rühre 2 Eßlöffelvoll Mehl hinein, laß es dämpfen, doch so, daß es weiß bleibt, lösche es mit guter Bouillon und etwas Salz ab, und lasse sie kochen. Hebe das Fett wieder oben ab.

### 389. Oliven-Sauce.

Schäle eine Handvoll Oliven von den Steinen, doch so, daß das Geschälte in einem Stücke bleibt, rolle es wieder zusammen, wie sie vorher ausgesehen, die Steine werden weggeworfen; schütte nun 2 Gläservoll Jus und Salz daran, laß es einige Minuten aufkochen und richte sie an.

### 390. Gurken-Sauce.

Schneide 3 bis 4 Gurken in runde Stückchen, salze sie ein wenig ein, und lasse sie eine Viertelstunde stehen, röste einen Kochlöffelvoll Mehl schön braun, lösche es mit einer fein geschnittenen Zwiebel ab, dämpfe sie mit



den ausgebrückten Gurken, thue einen Schöpflöffelvoll Fleischbrühe daran,  $\frac{1}{2}$  Glas Essig, Pfeffer, Salz und Zus, lasse sie 1 bis 2 Stunden kochen; diese Sauce kann zu übrig gebliebenem Fleisch gegeben werden.

### 391. Morcheln-Sauce.

Die Morcheln werden, nachdem die Stiele abgeschnitten sind, abgewellt, wieder in kaltes Wasser gelegt und ausgebrückt; schneide sie fein, röste einen Kochlöffelvoll Mehl in einem Stückchen Butter gelb, dämpfe eine Handvoll feine Petersilie darin, schütte einen Schöpflöffelvoll Fleischbrühe daran, nebst Salz und Muskatnuß, lasse sie mit den Morcheln kochen und richte sie zu einem beliebigen Ragout an.

### 392. Trüffel-Sauce.

2 Loth Trüffeln werden gepuzt und in einem halben Schoppen Wein gekocht, röste einen Kochlöffelvoll Mehl, dämpfe ein Paar Charlottenzwiebeln darin, thue die Trüffeln nebst dem Wein an das Mehl, schütte Fleischbrühe daran, den Saft einer Citrone, Muskatnuß, Pfeffer, Nelken und Zus, lasse sie kochen und richte sie an.

### 393. Sardellen-Sauce mit Kapern.

Nimm eine Handvoll Kapern, ein Paar gewaschene Sardellen, eine Zwiebel, Petersilie, Basilikum, hacke Alles recht fein, dämpfe dies in einem Stückchen Butter nebst einem Kochlöffelvoll Mehl, fülle es mit Fleischbrühe und Essig auf, lasse die Sauce kochen und gib sie zu warmen Pasteten.

## 394. Andere Sauce zu Pasteten.

Eine Handvoll Petersilienwurzeln, ein Paar Zwiebeln und einige Wecksnitten werden in guter Fleischbrühe und einem Stückchen Butter gekocht, wasche 4 Sardellen, stoße sie mit Butter fein, lasse Alles durch ein Sieb laufen, lasse die Sauce wieder kochend werden, drücke den Saft einer Citrone dazu; beim Anrichten leigire die Sauce mit 2 Eiergelb ab.

## 395. Kalte Saucen.

Es werden 2 Milchner Häringe gepußt, die Milchner bei Seite gelegt und die Häringe in kleine Stücke geschnitten, siebe alsdann 3 bis 4 Eier hart, nimm das Gelbe heraus, menge die Häringsmilchen mit einer Handvoll klein gehackter Petersilie, eben soviel fein gehackten Kapern, etwas Pfeffer, verrühre Alles recht zart, gieße 4 Eßlöffelvoll Provence-Öel und eben soviel Essig dazu, so, daß es eine dicke Sauce ist, rühre die klein geschnittenen Häringe darunter, richte sie an; man kann sie zu jedem kalten Braten geben.

## 396. Borasch-Sauce.

Eine Handvoll Borasch wird gewaschen und fein geschnitten, dann mit Essig, Öel, Salz und Pfeffer angemacht.

## 397. Mandel-Sauce.

Eine Handvoll geschälte Mandeln werden mit etwas Zucker, 6 hart gesottenen Eidottern im Mörser fein gestoßen, alsdann in eine Saucière gethan, etwas feines Schnittlauch und Petersilie mit Essig und Öel angemacht, doch so, daß die Sauce dick bleibt.



## 398. Kalte Sauce zu Feldhühnern.

Das Gelbe von 6 Eiern wird mit einem Tringlas Provence-Öel, 3 Eßlöffelvoll Senf, einer Messerspiße feinem Pfeffer, etwas Salz, langsam dick gerührt, dann ein Nußgroßes Stückchen Zucker auf einer Pomeranze abgerieben, dazu gethan, nebst dem Saft einer Pomeranze.

## 399. Grüne Remoulade.

Nimm eine Handvoll Körbelkraut, halb so viel Pimpernell und Estragon, grüne Zwiebeln und Schnittlauch, brühe dieses in kochendem Wasser ab, thue es gleich wieder in kaltes Wasser, damit es schön grün bleibt, thue groben Pfeffer und ein gutes Glasvoll Senf daran, stoße dies Alles miteinander in einem Mörser, wenn es fein ist, thue es heraus, rühre nach und nach  $\frac{1}{2}$  Glasvoll Baumöl hinein, thue alsdann 2 bis 3 rohe Eidottern dazu, treibe Alles durch ein Haarsieb mit 5 bis 6 Löffelvoll Essig, es muß aber gut dick sein, wie ein Purée; wäre es nicht grün genug, so thut man einen Spinatapparat dazu.

## 400. Ordinaire Remoulade.

Man nimmt ein Glasvoll Senf in eine Schüssel, 4 hart gesottene Eidotter verrührt man mit dem Senf, hacke einen guten Theil Charlotten, Petersilie, Körbelkraut, Estragon und Pimpernell, auch etwas Kapern und Sardellen; wenn dies Alles fein ist, thue  $\frac{1}{2}$  Glas Baumöl, eben soviel Estragon-Essig, Pfeffer und Salz daran, rühre es wohl untereinander und gib sie zu kaltem Geflügel oder Fischen.

## Braten.

### 401. Auerhahn gebraten.

Der Hahn wird bis an den Kopf gerupft, ausgenommen, die Brustknochen nach Innen hineingebogen, damit er eine hübsche Form erhält, gut ausgewaschen, innen mit Salz und Pfeffer ausgerieben, die Brust mit kleingeschnittenem Speck stark bespickt, mit einem Speckbette überbunden und dressirt. Nachdem nun dies geschehen und der Kopf mit Papier umbunden ist, wird er in ein schickliches Geschirr gethan, nebst Butter, Speck, Schinken, Citronenrädchen, Zwiebeln, Gewürz, mit Salz eingerieben, mit einem Schoppen Wein und nöthiger Fleischbrühe weich gedämpft, jedoch nie zu viel auf einmal, dann läßt man ihm Farbe geben, hebt das Fett von der Sauce ab, nimmt die Speckbette von der Brust, läßt die Sauce durch ein Haarfieb laufen und servirt ihn; der Hahn kann auch einen Tag vorher in Essig gebeizt werden.

### 402. Fasan gebraten.

Der Fasan wird bis an den Kopf gerupft, und dieser sammt den Federn abgeschnitten und bis zum Serviren bei Seite gelegt, dann wird er wieder auf den Hahn gesteckt und dient als Zierde auf dem Tisch. Nachdem er also gepuzt ist, wird er ausgenommen, die Klauen abgehauen, sauber gewaschen, inwendig mit Salz und Pfeffer ausgerieben, die Brust mit geschnittenem Speck gespickt, in eine dünne Speckscheibe eingewickelt und in ein passendes Geschirr gethan, nebst etwas Butter, Schinken, Zwiebeln, gelben Rüben, Peterfilienwurzeln, Gewürz, Salz und ein klein wenig Knoblauch, so wird er mit einem Schoppen Wein, Bouillon und etwas Zus weich gedämpft, doch muß es nach und nach daran



geschüttet werden und darf nie zu viel Brühe haben, dann läßt man die Sauce einbraten, treibt sie durch ein Haartuch und servirt den Fasan.

#### 403. Wilde Gans gebraten.

Nachdem die Gans rein gepuht, ausgenommen, gewaschen und dressirt ist, wird sie in ein passendes Geschir gethan nebst Butter, Speck, Zwiebeln, Petersilienwurzeln, gelben Rüben, Pfeffer, Nelken, Citronenscheiben, Thymian, Lorbeerblatt, Salz, und Bouillon weich gedämpft. Wenn sie nun halb weich ist, wird 1 Glas Wein daran geschüttet und vollends weich gedämpft; kurz vor dem Anrichten werden 2 Eßlöffel voll saurer Rahm daran gerührt, die Sauce durch ein Haarsieb getrieben und der Braten servirt.

#### 404. Feldhühner mit Trüffeln gefüllt.

Die Hühner werden, nachdem sie gepuht und ausgenommen, unten wieder zugenähet und nachstehende Farce dazu gemacht: Dämpfe etwas feingehackte Charlotten, Petersilie und Speck, einige würflicht geschnittene Trüffeln, Pfeffer und Salz in einem Stück Butter einige Minuten auf dem Feuer, fülle dann Alles oben in die Hühner und nähe sie wieder zu und binde ihnen eine dünne Speckscheibe auf die Brust, dämpfe sie in einem Stück Butter nebst Zwiebeln, gelben Rüben, Lorbeerblatt, Gewürz, Salz, Citrone, Thymian, mit guter Bouillon und 1 Glas Wein weich;  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten, wenn die Sauce durchgetrieben ist, lege einige Trüffeln hinein, lasse sie noch ein wenig mitdämpfen und richte nun die Sauce über die Hühner mit den Trüffeln an.

## 405. Krammetsvögel gebraten.

Nachdem sie gepuht und ausgenommen sind, werden die gerupften Köpfe um die Flügel geschränkt und so vollends dressirt; dann werden sie mit etwas Butter, Zwiebeln, Pfeffer, Salz und einigen Wachholderbeeren saftig gebraten. Hierauf röstet man eine Handvoll geriebenes Weißbrod in Butter gelb, thut, wenn die Vögel angerichtet sind, auf jeden einen Eßlöffelvoll von dem Brod und garnirt die Platte mit in Schmalz gebackener Petersilie.

## 406. Becassinen gebraten.

Wenn die Vögel gerupft und ausgenommen sind, wird der Schnabel durch die Brust gesteckt, die Füße über einander geschränkt und so dressirt, eine Speckscheibe auf die Brust gebunden und in Butter mit Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Nelken, saftig gebraten, dann etwas Jus daran gethan und so mit dem Speck servirt.

## 407. Haffelhühner gebraten.

Diese werden wie die Feldhühner zubereitet, nur wird der Kopf nicht gerupft, sondern abgeschnitten, und wenn sie gebraten sind, wieder hingesteckt; auch muß man recht Acht geben, daß sie schön weiß bleiben.

## 408. Schnepfen zu braten mit Schnitten.

Sind die Schnepfen sammt dem Kopf gerupft, ausgenommen und das Eingeweide aufbehalten, dann werden sie nur von Außen abgewaschen, mit Pfeffer und Salz aus- und inwendig bestreut, der Schnabel durch die Brust oben am Hals gesteckt, die Brust mit Speck umbunden und in einem passenden Geschir mit Butter, Speck, Zwiebeln, gelben Rüben, Lorbeerblatt, Nelken,



Citronen, Petersilienwurzel und 1 Glas Wein nebst gehöriger Bouillon weich gedämpft. Dann wird das Eingeweide auf ein Brett genommen, der Magen gereinigt, die sandige Haut weggeworfen und so mit etwas Charlotten, Petersilie, Speck, Knoblauch und Citronenschale fein gewiegt; dann werden 2 schwache Eßlöffel voll geriebenes Milchbrod mit Milch angefeuchtet, mengt es nebst 2 Eiergelb unter das Gewiegte, schneidet hierauf die Kruste von einem Milchbrod ab, macht runde Schnitten davon, streicht von der Masse darauf, legt sie, mit der gefüllten Seite zuerst, in heißes Schmalz, und bakt sie schön gelb. Wenn die Schnepfen angeordnet sind, werden die Schnitten herum gelegt und die Sauce darüber gegossen.

#### 409. Wachteln zu braten.

Nachdem die Wachteln bis an den Kopf gerupft und dieser in Papier eingewickelt ist, werden sie ausgenommen, gewaschen und dressirt, mit Speck umbunden, in ein Casserol mit Butter gethan, sammt Zwiebeln, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer, und so mit etwas Wein und Bouillon weich gedämpft und dann gebraten.

#### 410. Lerchen zu braten.

Wenn die Lerchen schön gerupft und die Füße eingeschränkt sind, wird der Kopf an die Füße gesteckt. Sie werden nicht ausgenommen, in heiße Butter gelegt, schön gelb gebraten, mit geriebenem Brod und Salz bestreut und so zur Tafel gegeben.

#### 411. Welscher Hahn gebraten.

Obwohl die Hennen kleiner sind, sind sie den Hähnen doch weit vorzuziehen; sie müssen jedenfalls 1 bis 2 Tage vorher geschlachtet sein, damit sie mürbe werden. Sie

müssen ganz gerupft werden, der Kopf bleibt stehen, das Brustbein wird eingedrückt, der vordere Fuß abgehauen, der Kopf in die Flügel gelegt, die Brust mit Speck umgeben und so zurechtgemacht; inwendig wird er ausgewaschen, 1 Kreuzerweck in die Kropfhöhle gethan, damit sie nicht einsällt, ein Stückchen Butter mit Salz und Pfeffer verknetet, in den Körper gesteckt, außen mit Pfeffer und Salz eingerieben, und mit Butter, Zwiebelscheiben, gelben Rüben und Speck hübsch gebraten, dann ein wenig Jus zugegossen, das Fett von der Sauce abgenommen, durchgetrieben und so beim Anrichten über den Hahn gegossen.

#### 412. Welscher Hahn mit Trüffeln gefüllt.

Der Hahn wird auf dieselbe Art gebraten wie der Vorhergehende und dazu gib folgende Farce: Dämpfe 1 Handvoll feingehackte Charlottenzwiebeln und Petersilie nebst geschabtem Speck, rund abgedrehten Trüffeln, Pfeffer, Salz und der feingehackten Leber des Hahns in einem Stück Butter einige Minuten auf dem Feuer, lasse es dann verkühlen, fülle zuerst die Kropfhöhle damit und thue dann das Uebrige in den Körper, nahe ihn zu, lasse ihn schön braten und servire ihn.

#### 413. Welscher Hahn mit Kartoffeln gefüllt.

Rund gebohrte, rohe Kartoffeln werden nebst feingehackten Charlotten, Petersilie und der Leber einige Minuten in Butter, nebst Salz und Pfeffer gedämpft, der Hahn damit gefüllt, zugenähet, und wie ersterer gebraten.

#### 414. Gebratene Gans mit Kastanien gefüllt.

Nachdem die Gans gebrüht und ausgenommen ist, läßt man sie 1 oder 2 Tage liegen, damit sie recht mürbe wird, mache dann folgende Farce und fülle sie damit:



Dämpfe eine Handvoll feingehackte Charlotten und Peterfilie in einem Stück Butter weich, nimm es vom Feuer, rühre 4 bis 5 Eier nebst Salz, Pfeffer und der gehackten Gansleber hinein, koche  $\frac{1}{2}$  Mäſchen Kaſtanien weich, ſchäle ſie, menge ſie auch unter die Fülle, gib nun Alles in die Gans, nähe ſie gut zu, haue die Flügel davon ab und ſtelle die Gans mit 2 Schöpflöffelvoll Fleischbrühe oder Waſſer, in Scheiben geſchnittenen Zwiebeln, 1 gelben Rübe und Salz auf's Feuer und laſſe ſie ſo weich kochen und zuletzt im eigenen Fett braten.

Anmerkung. Man kann die Gänſe auf dieſe Weiſe auch mit Kartoffeln füllen.

#### 415. Zahme Enten mit Kaſtanien gefüllt.

Dieſe werden ganz auf dieſelbe Art wie die Gänſe gebraten.

#### 416. Wilde Enten gebraten.

Die Ente wird gerupft, ausgeſonnen, gewaſchen und dreſſirt, die Bruſt mit Speck umbunden, inwendig mit Salz und Pfeffer ausgerieben, in ein Caſſerol geſtan, mit Butter, Speck, Zwiebeln, gelben Rüben, Lorbeerblatt, Nelken, Citronenrädchen, ganzem Pfeffer und Salz gedämpft, dann etwas Bouillon zugegoſſen und ſo ſchön gelb gebraten.

#### 417. Kapauu gebraten.

Wenn der Kapauu rein gemacht iſt, wird er dreſſirt, in Speck eingebunden und mit Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, Salz und ganzem Pfeffer ſchön gelb gebraten.

## 418. Junge Hühner gebraten.

Diese werden ganz auf dieselbe Art bereitet wie die Kapauen.

## 419. Junge Hühner gefüllt.

Die Hühner werden, wenn sie rein gepuzt sind, ausgenommen, gewaschen und folgende Farce von Krebsen gemacht: Man siedet 25 Krebse, schält die Krebschwänze davon, schneidet diese klein, dämpft etwas feingehackte Charlotten und Petersilie in einem Stück Butter weich, rührt 3 Eier darein, bis es dick ist, dann nimm es vom Feuer weg, rühre die Krebschwänze nebst einem halben eingeweichten und wieder ausgedrückten Weck hinein, rühre es mit Pfeffer, Salz, Muskatnuß, einem ganzen und 3 gelben Eiern wohl durcheinander, fülle die Hühner damit, nähe sie zu und umbinde sie auf der Brust mit Speck und brate sie in Butter mit Zwiebeln und gelben Rüben schön gelb.

## 420. Gefüllte Tauben.

Nachdem die Tauben rein gerupft, ausgenommen und gewaschen sind, werden etwas feingehackte Charlotten und Petersilie in einem Stück Butter weich gedämpft, dann wird ein eingeweichter und wieder ausgedrückter Weck auch mitgedämpft, vom Feuer weggenommen, etwas Salz, Muskatnuß und Pfeffer dazu gethan, mit einigen Eiern abgerührt, in die Tauben gefüllt, diese zugenähet, mit Zwiebeln, gelben Rüben, Lorbeerblatt, ganzem Pfeffer, Salz und 2 Nelken in Butter weich gedämpft, immer etwas Bouillon zugegossen und zuletzt hübsch gelb gebraten.



## 421. Hammelschlägel gebraten.

Der Hammelschlägel wird gut geklopft und gewaschen nachdem er schon 1 bis 2 Tage gelegen hat, mit Knoblauch gespickt, mit Salz eingerieben und in einer Bratpfanne im Ofen, nebst Butter, etwas Wasser und Zwiebeln schön gelb gebraten; das öftere Uebergießen darf aber dabei nicht versäumt werden.

## 422. Hammelschlägel gebeizt.

Wenn der Schlägel 2 Tage in Essig gelegen hat, wird er geklopft, mit Knoblauch gespickt, in einer Pfanne mit Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, Lorbeerblatt, Nelken, Pfeffer, Salz und etwas Beizbrühe und Salbei gebraten, dabei öfter übergossen, etwas Bouillon daran gethan und so im Backofen fertig gebraten.

## 423. Kalbschlägel gebraten.

Der Schlägel wird geklopft, in eine Bratpfanne mit Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, Pfeffer, Salz und etwas Bouillon gethan, im Backofen gebraten, dabei öfter mit der Sauce übergossen und so fertig gemacht.

## 424. Kalbschlägel gebeizt.

Dieser wird wie der gebeizte Hammelschlägel gebraten, nur mit der Ausnahme, daß er mit Speck gespickt wird.

## 425. Schweineschlägel gebraten.

Man stellt den Schlägel mit etwas Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Wasser in einer Pfanne im Ofen und läßt ihn so bei öfterem Uebergießen schön gelb braten.

## 426. Rehschlägel gebeizt.

Man beizt einen Schlägel 2 Tage vorher in Essig, häutelt ihn ab und spickt ihn, stellt ihn dann mit Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, Nelken, Pfeffer, Lorbeerblatt, Speck, ein wenig Knoblauch, Salz und Citrone und ein wenig Beizbrühe in einer Pfanne in den Bratosen und läßt ihn so mit öfterem Uebergießen der Sauce fertig braten, hebt dann das Fett von der Sauce ab, rührt 2 Eßlöffelvoll sauern Rahm hinein und richtet sie über den Braten an.

## 427. Rehziemer gebraten.

Wird ganz auf dieselbe Weise verfertigt wie der Rehschlägel.

## 428. Hirschziemer mit einer Kruste und Kirschen-Sauce.

Der Ziemer wird abgehäutet, jedoch das Fett daran gelassen, in eine Bratpfanne gethan, mit etwas Wasser, Wein und Essig (doch darf die Brühe nicht zu weit am Ziemer herauf gehen), Butter, Zimmt, Nelken, Pfeffer, Salz, Lorbeerblatt, Citrone und einigen Wachholderbeeren im Bratosen weich gedämpft, läßt ihn ein wenig erkalten, nimmt alsdann 2 Handvoll Schwarzbrotbrotsam, feuchtet sie mit  $\frac{1}{4}$  Pfund zerlassener Butter an, reibt von einer Citrone die Schale nebst  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmt, ein klein wenig gestoßenen Nelken, mengt dieses nebst einer Handvoll Zucker und dem Saft einer Citrone unter das Brod, streicht der obern Theil des Ziemers mit Eiweiß an, gibt von der Masse darauf, schlägt es mit der Hand darauf, daß es eine gleichmäßige Kruste bildet, gibt kleine Stückchen Butter darauf, stellt ihn wieder in den Ofen, schüttet ein klein wenig von der Sauce in die



Pfanne, damit er nicht anbrennt, und läßt ihn oben schön gelb werden. Kirichen-Sauce dazu: Man nimmt 2 bis 3 Handvoll dürre Kirichen, stößt sie in einem Mörser fein, kocht sie mit Wasser und der Kruste von 2 Becken weich, treibt sie mit  $\frac{1}{2}$  Maß Wein durch ein Haarsieb, thut ein wenig gestoßenen Zimmt, etwas Nelken, Citronenschale, eine Handvoll gestoßenen Zucker hinein, und läßt sie so noch ein wenig kochen, dann wird der Ziemer trocken auf den Tisch gegeben und die Sauce besonders servirt.

#### 429. Hasen zu braten.

Nach dem Abstreifen wird der Hase ausgenommen, das Schlußbein voneinander gehauen, daß die Schlägel auseinander glatt daliegen, die Lampen nebst Bug, Hals und Kopf abgeschnitten, der Ziemer und Schlegel gehäutelt und gespickt und so 1 bis 2 Tage in Essig gelegt, das Uebrige aber als Ragout gegeben, dann wird er in eine Bratpfanne gethan, mit Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, Lorbeerblatt, Knoblauch, Speck, Pfeffer, Citrone, Salz und einigen ganzen Nelken, etwas Weisbrühe im Bratofen weich gedämpft, öfter überschüttet, dann das Fette von der Sauce abgenommen, einige Löffelvoll saurer Rahm daran gethan, durchgetrieben und so über den Braten servirt.

#### 430. Fricando von Kalbfleisch.

Schneide aus einer halben Schale eine Fricando, häute es ab, spicke es mit Speck, lege es in ein Casserol mit Butter, Speck, ein wenig Schinken, Zwiebeln, gelben Rüben, einigen Nelken, Salz, Pfeffer, nebst etwas Bouillon, lasse die Brühe immer kurz kochen, übergieße es öfter mit der Sauce, decke es mit einem Kohlendekel zu und lasse es so schön gelb und weich dämpfen, hebe das Fett ab und servire es.

## 431. Nierenbraten.

Ein schöner Nierenbraten wird am Rücken gespickt, in ein Casserol gethan und mit Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, Salz und Pfeffer schön gelb gebraten, dann etwas Jus zugegossen, vollends fertig gemacht, das Fett abgenommen, die Sauce über den Braten geschüttet und dann servirt.

## 432. Gefüllte Kalbsbrust.

Die Brust wird mit einem Messer aufgestochen, damit die Höhle recht groß wird, und dann folgende Fülle dazu gemacht: 2 bis 3 eingeweichte und wieder ausgedrückte Wecke werden nebst etwas fein gehackten Charlottenzwiebeln und Petersilie in Butter weich gedämpft, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß hinein gethan und mit 4 bis 5 Eiern abgerührt, dann wird die Brust damit gefüllt, wieder zugenäht, in Wasser ein wenig abblanschirt und mit Butter, Zwiebeln und Salz gebraten.

## 433. Gefülltes Spanferkel.

Wenn das Spanferkel gepugt ist, so wird nachstehende Fülle dazu gemacht: Man hackt Lunge, Leber und Herz recht fein, dämpft etwas feine Zwiebeln und Petersilie in einem Stück Butter, nebst einem ausgedrückten Wecke, Pfeffer, Salz, Muskatnuß und ein wenig Thymian, thut die gehackte Lunge dazu, rührt es mit 2 Eiern ab und füllt das Spanferkel damit, näht es zu, setzt es in eine Bratpfanne, thut unter die Vorder- und Hinterfüße ein Stück Holz, damit das Spanferkel eine hübsche Form bekommt, bestreut es mit Salz, gibt ein wenig Wasser in die Pfanne, damit es nicht anbrennt,



streicht es, so oft es trocken ist, mit einem Pinsel mit Del an und läßt es so im Bratofen fertig braten.

Anmerkung. Wenn die Spanferkel gefüllt sind, werden sie nie so röfche, als ohne Fülle; sie werden aber auf dieselbe Art gemacht, nur die Fülle weggelassen.

#### 434. Lummelbraten.

Nachdem der Lummel abgehäutelt ist, wird er gespißt, mit Butter, Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Speck, Pfeffer und Salz gebraten, etwas Jus zugegossen und so in einer Bratpfanne im Backofen oder in einem Casserol mit einem Kohlendefel fertig gemacht.

#### 435. Lendenbraten.

Das Lendenstück liegt oberhalb dem Lummel beim Ochsen; es ist gut, wenn es einige Tage alt ist, bis es gebraten wird. Schneide den Knochen heraus, klopfes gut, salze und pfeffere es, lege es in eine Bratpfanne mit Butter, Nierenfett und Wasser und lasse es so im Backofen weich braten; es wird öfters auch am Spieß gebraten.

#### 436. Gedämpfte Rindsrippen.

Ungefähr 6 bis 8 Pfund vom Rippenstück werden, nachdem die Beine abgelöst, mit fingerdickem Speck, der in gehackten Charlotten, Petersilie, Salz und Pfeffer umgewendet ist, gespißt, so daß man jedoch von Außen nichts davon sieht, bindet es mit Bindfaden zusammen, damit es eine hübsche Form behält, thut nun in ein schickliches Geschir auf den Boden einige Speckbatten, thut das Rippenstück sammt Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Citrone, Gewürz, Thymian, Salz und etwas Schinken hinein, gießt etliche Suppenlöffelvoll Fleischbrühe auf, gibt oben und unten Kohlen und läßt es so

einige Stunden dämpfen; wenn die Brühe eingekocht ist, gieße es mit einem Schoppen Wein auf, lasse es schön gelb braten, hebe dann das Fett davon ab, treibe die Sauce durch und richte sie nun über das Rippenstück an.

#### 437. Rindsrippen auf dem Rost gebraten.

Wenn das Rippstück einige Tage gelegen, werden die Rippen zerschnitten, die Beine davon abgelöst, jedes recht mit dem Kloyser breit geschlagen, mit fein gehackten Charlotten, Peterfilie, ein klein wenig Knoblauch, nebst Pfeffer und Salz bestreut, in Provenceröl umgewendet und auf dem Rost fertig gebraten, dann wird etwas Jus mit Citronensaft und gestoßenen Sardellen vermengt, die Rippen bis zum Anrichten darin warm gehalten und so beim Anrichten über die Rippen geschüttet.

#### Salat zu Braten und Rindfleisch.

##### 438. Salat à l'italien.

Es werden Kartoffeln, so viel als nöthig, abgekocht und geblättelt, dann 2 Häringe,  $\frac{1}{4}$  Pfund Sardellen, 2 Bricken gepuzt und geschnitten,  $\frac{1}{4}$  Pfund Kapern, 6 hartgefottene Eier nebst etwas feingehackten rothen Rüben, Charlotten und Hühnerfleisch, mit Essig, Del, Pfeffer und Oliven angemacht; man kann auch die Kartoffeln unten in die Salatière legen und mit den gehackten Kräutern den Salat garniren, ihn als Zierde auf den Tisch stellen und dann erst anmachen.

##### 439. Kartoffel-Salat mit Häring.

Die abgekochten Kartoffeln werden geschnitten, des



gleichem auch einige Häringe mit Essig und Del ange-  
macht und servirt.

#### 440. Gurken-Salat mit Speck.

Die Gurken werden geschnitten, eingesalzen und wie-  
der ausgedrückt, dann würflicht geschnittener Speck  
gelb gebraten, mit Essig abgelöscht, an den Salat ge-  
schüttet, einige Löffelvoll saurer Rahm daran gethan  
und mit etwas Pfeffer und Salz untereinander gemacht.

#### 441. Englischer Salat.

Man verschlägt 3 ganze Eier, rührt 4 Eßlöffelvoll  
Del und 3 Löffelvoll Essig, nebst einem Löffelvoll Senf,  
Pfeffer und Salz hinein, rührt diese Sauce eine Zeit-  
lang, schüttet sie an den gewaschenen Kopfsalat, mengt  
ihn untereinander, legt hart gefottene Eier in 4 Theile  
geschnitten, in die Mitte darauf, und außen herum  
gebratene Hühner auch zerschnitten.

#### 442. Hopfen-Salat.

Das Harte wird von den Hopfen gebrochen, diese in  
Büschel gebunden und in Salzwasser weich gekocht, in fri-  
ischem Wasser abgeschwenkt, in kurze Stückchen geschnit-  
ten und mit Essig, Del, Pfeffer, Salz und Schnittlauch  
angemacht.

#### 443. Schnecken-Salat.

Nachdem die Schnecken in Salzwasser weich gekocht  
sind, werden sie herausgenommen, gereinigt, dann ein  
Häring in Stückchen geschnitten, etwas fein gehackte  
Charlotten, rothe Rüben, Schnittlauch und Kapern  
darunter gethan und mit Essig, Del, Pfeffer und Salz  
angemacht.

## 444. Russischer Salat.

Das Gelbe von 3 hartgefotenen Eiern wird mit ein wenig Wasser glatt gerührt, 4 Eßlöffelvoll Del nebst Essig, Pfeffer und Salz dazu gethan, dann schneidet man gebratenes Kalbfleisch, gesalzene Zunge und gekochte Kartoffeln in kleine Stücken, macht es mit dem schon Zubereiteten an, garnirt den Salat mit Oliven, Kapern, Sardellen, Krebschwänzen und hartgefotenen Eiern, und gießt folgende Sauce darüber: Man verrührt das Gelbe von 3 hartgefotenen Eiern mit etwas Del, thut einen Eßlöffelvoll geriebenen grünen Käse, nebst einigen Löffelvoll Senf und einem Eßlöffelvoll sauern Rahm dazu, wenn es nöthig ist, auch noch etwas Del und Essig, und begießt den Salat damit.

## 445. Spargel-Salat.

Nachdem die Spargel in Salzwasser weich gekocht sind, wird das Grüne davon in kleine Stücken geschnitten und mit Essig, Del, Pfeffer und Salz, auch etwas Schnittlauch angemacht.

## 446. Bohnen-Salat.

Die geschnittenen Bohnen werden in Salzwasser abgekocht, dann läßt man das Wasser ablaufen und kalt werden, macht sie mit feingehackten Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Essig und Del an, läßt sie einige Stunden stehen und gibt sie zu Tisch.

## 447. Kraut-Salat.

Ein Krautkopf wird auf einem Hobel geschnitten und etwas gesalzen in eine Schüssel gethan, zugedeckt und so zur Wärme gestellt, damit es ein wenig dünstet, dann wird



das Wasser davongedrückt, etwas grüner Speck würflicht geschnitten und auf dem Feuer gelb geröstet, dann mit Essig abgelöscht und der Salat nebst Pfeffer und Salz warm damit angemacht.

#### 448. Gelbe Rüben-Salat.

Einige gelbe Rüben werden in Salzwasser weich gekocht und dann geblättelt; darauf läßt man sie kalt werden und macht sie mit Pfeffer, Salz, Essig und Del an.

#### 449. Rothe Rüben-Salat.

Mehrere rothe Rüben werden abgekocht, dann geschält, geblättelt und mit gestoßenem Coriander, Pfeffer, Salz und Essig angemacht, dann einige Zeit stehen gelassen und kalt zu Tisch gegeben.

#### 450. Rettig-Salat.

1 gepuzter Rettig wird gewaschen, in dünne Blättchen geschnitten und so mit Pfeffer, Salz, Essig und Del angemacht; man kann den Rettig statt in Blättchen zu schneiden, auch reiben, und auf dieselbe Weise anmachen.

#### 451. Rübenkeim-Salat.

Wenn die weißen Rüben Keime bekommen, was gewöhnlich im Frühjahr geschieht, werden solche abgenommen, mit kochendem Wasser in einer Schüssel abgebrüht, damit sie den bitteren Geschmack verlieren; man läßt das Wasser alsdann wieder ablaufen und macht sie mit feingehackten Zwiebeln, nebst Del, Essig, Pfeffer und Salz an.

## 452. Sellerie-Salat.

Die Wurzeln, so viel als nöthig, werden gepuzt und in Salzwasser halb weich gesotten, dann in dünne Blättchen geschnitten und mit Pfeffer, Salz, Essig und Del angemacht; die rohen Selleriewurzeln werden auf dieselbe Weise angemacht.

## 453. Ochsenmaul-Salat.

Das Ochsenmaul wird in Salzwasser weich gekocht, die Beinchen herausgenommen und recht zart geschnitten, dann mit feingehackten Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Del und Essig angemacht.

## 454. Brunnenkressen-Salat.

Der Kressen wird sauber gelesen und gewaschen, dann mit Pfeffer, Salz, Del und Essig angemacht.

## 455. Blumenkohl-Salat.

Nachdem der Kohl sauber gepuzt und gewaschen ist, wird er in Salzwasser weich gekocht, dann in ein Geschirr gelegt, damit er nicht zerbricht; unterdessen wird das Gelbe von einigen hartgekochten Eiern, Pfeffer und Salz mit einigen Löffelvoll Del glatt verrührt, so viel als nöthig Essig beigegeben und so über den Kohl etliche Mal geschüttet.

## 456. Rosenkohl-Salat.

Wenn der Kohl gereinigt ist, kochte man ihn in Salzwasser weich, lasse das Wasser rein davon ablaufen, rühre dann einige Löffelvoll Senf mit Essig, Del, Pfeffer und Salz an und menge den Salat darunter.



## Warme und kalte Pasteten.

### 457. Warme Pastete von Stockfisch.

Mache von 1 Pfund Mehl und 1 Pfund Butter einen Buttermteig; das Mehl und etwas Salz muß zuerst mit dem Wasser etwas geschafft werden, dann wird die Butter hinein gewellt und so öfter überschlagen, bis der Teig und die Butter sich ganz angenommen haben; hierauf läßt man ihn eine Stunde ruhen. Dann wolle ihn zweifingerdick aus, in Form eines runden Tellers, streiche es mit Ei an, schneide mit einem spizigen Messer in der Mitte einen Kreis, doch darf der Schnitt nicht durchgehen und muß ein dreifingerbreiter Rand bleiben, backe sie hierauf auf einem mit Mehl bestreuten Blech schön gelb, hebe den Deckel mit einem Messer heraus, nimm das Speckigte heraus, lege den Deckel wieder darauf und halte sie bis zum Anrichten warm. Man nehme 3 bis 4 Stückchen Stockfisch, koche ihn ab, lese die Gräten ab und zerschneide ihn in kleine Stückchen, dämpfe einige fein gehackte Zwiebeln in einem Stückchen Butter, thue die Stockfische nebst Muskatnuß, Ingber und Salz hinein, verschlage 5 Eiergelb mit einem Schoppen süßen Rahm, rühre es an die Stockfische, fülle sie in die Pastete und gib sie warm zu Tisch.

### 458. Warme Pastete von Fleisch.

Dazu wird ein geriebener Teig gemacht (siehe Buttermteig), ein Auslaufblech mit Butter bestrichen, der Teig hinein gelegt, so daß die Form von allen Seiten belegt ist; dann wird folgende Farce dazu gemacht: 2 Pfund Fleisch vom Nierenbraten, etwas Nierenfett, eine Zwiebel und 3 Loth Sardellen werden recht fein ge-

hackt, thue dieses in eine Schüssel, drücke den Saft einer Citrone daran und rühre es mit 2 Eiergelb, Salz, Pfeffer und Muskatnuß wohl untereinander; nun legt man von der Farce einen Fingerdic in die Form, legt eine Lage in Scheiben geschnittenen Kalbsbraten, oder auch gebratene Hühner darauf, gibt die Farce vollends darauf, macht nun von dem übrigen Teig einen Deckel darauf, streicht ihn mit Eiergelb an und backt sie im Ofen schön gelb; dann wird sie umgestürzt und folgende Sauce dazu servirt: Es wird ein Kochlöffelvoll Mehl in einem Stück Butter braun geröstet, etwas Zwiebeln mitgedämpft, mit Jus abgelöscht, etwas Wein, Citronensaft, Nelken und Salz daran gethan, und so kochen gelassen; nun kann man die Sauce in die Pastete hingießen oder auch besonders dazu geben.

#### 459. Warme Pastete von Fischotter.

Nachdem die Fischotter abgezogen und ausgenommen ist, wird sie 1 Tag in Essig gelegt und Zwiebeln, Citrone, Gewürz, Lorbeerblatt und Salz daran gethan; dann wird so viel Fischotter als nöthig in ein Casserol mit Butter gethan und die Kräuter aus dem Essig nebst 1 Glas rothen Wein dazu genommen; nun läßt man dieses zusammen dämpfen, bis die Sauce eingekocht ist. Dann nimmt man das Fleisch von einem Pfündigen Hecht, ohne Haut und Gräten, läßt dieses mit Butter, feingehackten Zwiebeln, Petersilie, Gewürz, etlichen Champignons und Salz einige Minuten auf dem Feuer dämpfen, hackt nun Alles auf einem Brett recht fein, gibt dann den Saft von einer Citrone nebst einigen Eiergelb daran und verarbeitet es wohl mit einander. Dann wird von geriebenem Butterteig ein Boden ausgewallt, von der Farce fingerdic darauf gethan, dann eine Lage Fischotter, und dann die Farce vollends darauf; man muß suchen, der Pastete eine hübsche Form zu geben; dann wird von Butterteig ein Deckel darüber ge-



macht, außen herum ein Rand gelegt und oben an der Pastete eine Oeffnung gemacht, diese wird nun mit Ei angestrichen, auf einem mit Butter bestrichenen Papier auf ein Blech gesetzt und im Ofen schön gelb gebacken; nun wird etwas Jus mit Citronensaft und Salz vermenget und entweder in die Oeffnung der Pastete gegossen oder auch besonders dazu servirt.

#### 460. Kalte Pastete von Gansleber.

Zu einer mittelgroßen Pastete werden 5 bis 6 Ganslebern genommen, dann werden 2 Pfund Trüffel geschält und gewaschen und 3 in Stücke geschnittene Lebern damit gespickt, gesalzen und in Butter ein wenig auf beiden Seiten gedämpft, der andre Theil der Trüffel wird nebst 2 geschabten Ganslebern, 1 Pfund Kalbfleisch,  $\frac{1}{2}$  Pfund rohen Speck und einigen Sardellen zuerst etwas gehackt und dann in einem steinernen Mörser nebst Muskatnuß, Nelken, Pfeffer, Salz und Thymian recht fein gestoßen; dann bereite folgenden Teig: Nimm 3 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 2 ganze und 4 gelbe Eier, nebst Salz, schaffe dieses mit 1 Glas Wasser zu einem festen Rubelteig, dann walle einen ovalen Boden fingerdicke aus, lege ihn in der Mitte mit dünnen Speckbetten aus, thue von der Farce darauf, dann eine Lage Gansleber und so fort, bis Alles vertheilt ist, doch muß obenauf eine Lage Farce kommen; das Ganze wird nun wieder mit Speck überdeckt, mit einem Deckel von Teig zugedeckt und dieser mit dem Boden fest umwickelt, damit sie im Ofen nicht aufspringt. Dann wird oben im Deckel eine Oeffnung gemacht, die Pastete mit Ei bestrichen; (man kann auch ein Netz, von Teig geflochten, oder Verzierungen anderer Art anbringen), legt nun ein Papier darauf und läßt sie im Ofen 2 Stunden schön backen; wenn sie von innen kocht, so ist sie fertig, dann wird sie heraus genommen, das Papier weggenommen und die obere Oeffnung verstopft,

damit der Dunst nicht herausgeht. Ist sie kalt, so kann man Aspice hinein gießen. (Siehe Aspice.)

#### 461. Kalte Pastete von Wildpret.

Ungefähr 4 bis 5 Pfund Wildpret vom Schlägel wird in zweifingerdicke Riemen geschnitten, mit  $1\frac{1}{2}$  Pfund Speck gespickt, daß der Speck aufgeht; man nimmt dann 1 Stück Butter und dämpft das Wildpret nebst feingehackten Charlotten, Petersilie, Knoblauch, Thymian, Muskatnuß, Pfeffer, Nelken, der Schale von 1 Citrone, 1 Glas Essig und Wein nebst Salz und läßt dieses auf beiden Seiten etwas andämpfen, alsdann bereite man folgende Farce: 2 Pfund Wildpret, 1 Pfund rohes Kalbfleisch, 1 Pfund Speck,  $\frac{1}{2}$  Pfund Sardellen, 1 Handvoll Charlotten, Petersilie, Trüffel, Kapern, Gewürznelken, Pfeffer und Salz werden fein gehackt und in einem feineren Mörser fein gestossen, dann wird auf dieselbe Weise verfahren, wie bei der Gansleber-Pastete.

#### 462. Kalte Pastete von Feldhühnern.

3 Feldhühner werden gerupft und ausgenommen, Kopf und Flügel abgeschnitten, dann ausgebeint, daß fein Wein darin bleibt; nun werden einige fingerlange Stückchen Speck und Schinken hineingethan, mit nachstehender Farce ausgefüllt, hierauf in Butter, Zwiebeln, Gewürz und Salz etwas angedämpft und folgende Farce dazu gemacht: 2 Pfund rohes Kalbfleisch, 1 Pfund Schinker und 1 Pfund Speck, 4 Loth Sardellen, 4 Loth Kapern, 1 Handvoll Charlotten, Petersilie, Trüffel, die Schale von 1 Citrone, Pfeffer, Muskatnuß, Nelken, Thymian, Rocambol, wird Alles zusammen gehackt, in einem Mörser gestossen, dann wird von Pasteteenteig ein ovaler Boden ausgewallt, auf einem mit Butter bestrichenen Papier auf ein Backblech gelegt, mit Speck belegt, gibt



von der Farce darauf, legt die gefüllten Feldhühner auf die Brust hinein und die übrige Farce oben darauf; hierauf wird von dem übrigen Teig ein Deckel gewallt, darüber geschlagen und damit zugedeckt und mit der Hand in die Höhe getrieben, mit dem Boden gut verbunden, mit Ei bestrichen, in der Mitte oben eine Oeffnung herausgestochen, damit der Dampf heraus kann und sie im Backen nicht zerspringt, dann kann man sie auf jede Art von Außen verzieren und läßt sie im Ofen 2 Stunden backen; wenn sie von innen kocht, ist sie fertig, und wenn sie kalt ist, gießt man Aspice hinein.

#### 463. Kalte Pastete von Kapau.

Wird auf dieselbe Art verfertigt wie die Pastete von Feldhühnern.

#### 464. Kalte Pastete von Hasen.

Wird wie die Wildpret = Pastete gemacht.

#### 465. Kalte Pastete von Fasan.

Wird auf gleiche Art wie die Feldhühner = Pastete bereitet.

### Kalte Fleisch = Speisen.

#### 466. Gansleber = Purée.

2 schöne Ganslebern werden mit Butter, etwas Speck, Schinken, Peterlingwurzel und gelben Rüben, etwas Zwiebeln, ganzen Nelken, Pfeffer, Salz und etwas Fleischbrühe gedämpft, bis sie nicht mehr blutig sind;

sie müssen aber schön weiß bleiben; dann legt man sie auf ein Sieb, damit das Fett abläuft und stößt sie in einem Mörser recht zart. Alsdann werden 2 Kalbsfüße, 3 Pfund Kalbsfleisch, 1 altes Huhn, etwas Schinken und Gewürz zu einer guten Glace eingekocht und diese gute Brühe mit den Ganslebern durch ein Haarsieb getrieben; dann wird eine Form mit Butter bestrichen, das Purée hineingefüllt und so an einem kalten Ort stehen gelassen; beim Anrichten wird die Form in laues Wasser gethan, dann auf eine Platte gestürzt und der Rand derselben mit Aspice belegt.

#### 467. Wild-Schweinskopf farcirt.

Wenn der Kopf gebrannt ist, wird er am untern Theil der Länge nach aufgeschnitten und die Knochen herausgelöst, jedoch die Haut nicht verletzt; dann wird er innen mit Pfeffer und Salz ausgerieben und folgende Farce dazu gemacht: 4 Pfund Schweinefleisch werden mit dem Fett ganz fein gehackt und gesalzen, Pfeffer, Nelken und allerhand Gewürz daran gethan, dann schneidet man eine gesalzene und gekochte Rindszunge und 1 Pfund Speck, 1 Pfund Trüffeln in lange würflichte Stückchen nebst 1 Pfund gesalzene und abgekochte Schweinsohren, und mengt Alles unter das gehackte Fleisch, füllt den ausgebeinten Schweinskopf damit recht fest, nähert ihn wieder zu, nähert hinten am Kopf die Haut von dem Schweinefleisch darauf oder statt dessen eine Schweineblase, wickelt eine Serviette darum, binde ihn mit Bindfaden zusammen und koche ihn in einem Geschirr mit Zwiebeln, Peterlingwurzel, gelben Rüben, Lorbeerblatt, Thymian, Citronenscheiben, ganzem Gewürz, Salz, etlichen Kalbsfüßen, 1 Maß Wein, 1 Schoppen Essig, einigen Löffelvoll Jus und 2 Schoppen Wasser, so daß die Brühe handhoch darüber geht und lasse ihn so 9 Stunden langsam fortkochen, der Deckel muß aber fest darauf bleiben; dann lasse ihn in der Brühe verkühlen, nimm



ihn heraus, thue die Serviette davon ab; wenn er kalt ist, wird er in Trenscheln geschnitten, auf eine Platte gelegt und mit der gestandenen Brühe garnirt; wenn nämlich der Kopf aus der Brühe genommen ist, läßt man die Brühe bis den andern Tag stehen, hebt das Fette davon ab, kocht es mit 6 verschlagenen Eierweiß hell, läßt es durch eine Serviette laufen, und wenn es gestanden ist, wird die Platte damit garnirt.

#### 468. Kapaun farcirt.

Wenn der Kapaun rein gepuzt ist, wird er mit einem Tuch schön abgerieben, auf dem Rücken der Länge nach aufgeschnitten, das Eingeweide sammt allen Knochen herausgelöst und folgende Farce dazu bereitet: 3 Handvoll geschälte Trüffel, eben so viel Charlotten, 2 Gänselebern und 1 Pfund Speck wird zusammen gehackt, dann wird das Gelbe von 6 Eiern nebst etwas Allergewürz, Pfeffer und Salz dazu genommen und fein gestoßen, dann wird  $\frac{1}{2}$  Pfund Speck, 1 Handvoll geschälte Trüffel, 1 geräucherte und abgekochte Rindszunge in fingerlange Würfel geschnitten und mit dem Gestoßenen vermengt, dann wird der Kapaun mit der Farce gefüllt, zugenähet, die Füße aber abgeschnitten, mit dünnem Speck belegt, in eine Serviette eingebunden und in ein schickliches Geschirr sammt Zwiebeln, gelben Rüben, Schinken, Thymian, Lorbeerblättern, 1 Citronenschale, Pfeffer, Nelken, Salz, 1 Bouteille Wein, 4 Suppenlöffelvoll Fleischbrühe und den Knochen von dem Kapaun gethan, decke es gut zu und laß ihn 2 Stunden langsam kochen, laß ihn dann in der Brühe erkalten, nimm ihn heraus, löse den Speck nebst Serviette davon ab, schneide ihn in Stücke und lege Aspice darun. (Siehe Aspice.)

## 469. Welscher Hahn farcirt.

Wird auf dieselbe Weise gefertigt wie der Kapau.

## 470. Schwarzwildpret mit Aspic.

Nimm dazu ein Stück von der Brust, nachdem es gebeizt ist, thue es in ein schickliches Casserol, dazu einige Kalbsfüße, Pfeffer, Nelken, Wachholderbeeren, Citrone, Salz, Lorbeerblätter, einige Zwiebeln, gelbe Rüben und Peterfilienwurzeln, 2 Schoppen Wasser, 2 Schoppen Wein,  $\frac{1}{2}$  Schoppen Essig, einige Löffel Jus, lasse es darin langsam weich kochen. Alsdann nimm das Wildpret heraus, lasse den Sud durch ein Sieb laufen, lasse ihn gesehen, hebe das Fett davon ab, zerschlage einige Eierweiß, lasse es auf dem Feuer einigemal damit aufkochen, lasse es durch eine Serviette laufen, das Aspic kalt werden und garnire das Schwarzwild damit; oder man kann auch, so lange es noch warm ist, etwas in eine Form gießen, dies gesehen lassen, dann das in Scheiben geschnittene Wildpret darauf thun und mit der Aspic vollends aufgießen; dann läßt man es gesehen, hält es ein wenig in warmes Wasser und stürzt es auf eine Platte um.

## 471. Preßkopf mit Aspic.

Ein Ochsenmaul, ein halber Schweinskopf, 4 Schweinsohren, 2 Schweinszungen und eine geräucherte Rindszunge werden mit Zwiebeln, gelben Rüben, Peterfilienwurzeln, Citrone, Lorbeerblatt, ganzen Nelken, Pfeffer, Salz und Wasser, daß es darüber geht, beinahe weich gekocht; dann wird es herausgenommen, die Beine sauber abgenommen und nudelartig geschnitten; dann nimmt man 2 Schoppen Wein, 1 Schoppen Essig, einige Löffelvoll Jus, und läßt das geschnittene Fleisch vollends darin weich kochen. Dann nimmt man das geschnittene Fleisch heraus, bin-

g\*\*\*



det es in eine Serviette und beschwert es, läßt den Weinsud gesehen, hebt dann das Fett ab, verrührt einige Eierweiß und stellt die Brühe wieder damit auf's Feuer, läßt sie einigemal damit auffochen und die Brühe, wenn sie in Salz und Säure recht ist, durch eine Serviette laufen, und wenn sie gestanden ist, wird der in Scheiben geschnittene Preßkopf damit garnirt.

#### 472. Schinken zu fieden.

Ein geräucherter Schinken wird 2 Tage in frisches Wasser eingeweicht und dann in einem tiefen Hasen, worin der Schinken ganz hineingeht, mit Zwiebeln, gelben Rüben, Peterlingwurzel, Lorbeerblatt, Gewürz und kaltem Wasser zum Feuer gestellt, bis er anfängt zu kochen; dann gieße kaltes Wasser nach, so daß er nie zum Strudeln kommt und laß ihn einen halben Tag am Feuer, bis sich die Haut loschälen, oder auch mit dem Finger gut durchdrücken läßt; dann nimmt man ihn aus dem Wasser, läßt ihn erkalten und schneidet ihn kalt auf.

#### 473. Geräucherte Zunge zu fieden.

Die Zungen werden auf dieselbe Art gekocht, wie der Schinken. Die Zungen sind weich, sobald sie sich schälen lassen.

#### 474. Bäckelfleisch zu machen.

Das Fleisch muß entweder vom Gangspitzen oder der Schwanzfeder sein und muß in Dike einer Rindszunge geschnitten werden; dann wird zu 10 bis 12 Pfund 3 Handvoll Salz, 1 starke Handvoll Salpeter, eben so viel Wachholderbeeren, etwas gestoßener Pfeffer, Gewürznelken, Allerhandgewürz, 4 Zinken Knoblauch, etwas Rosmarin, etliche Lorbeerblätter, 1 Löffelvoll Korriander, Estragon, Basilicum unter einander gemischt

und das Fleisch recht damit eingerieben; hierauf wird es in ein passendes Geschirr gethan, zugedeckt, mit einem Stein beschwert und 14 Tage liegen gelassen; in der Zeit muß es öfters umgewendet werden, dann kann davon gekocht werden und das Uebrige wird in Rauch gehängt. Das Fleisch wird in klarem Wasser gekocht und kann entweder warm oder kalt aufgeschnitten zu Tisch gegeben werden.

#### 475. Eier mit Aspice.

In 8 bis 10 Stück Eiern werden oben und unten kleine Oeffnungen gemacht und ausgeblasen, dann werden sie in heiße Asche gelegt, damit sie von Innen ganz trocken; nun muß man suchen, sie aufrecht zu stellen und die untere Oeffnung mit Teig zu verwahren, alsdann wird etwas Schinken, Hühnerfleisch und in Ermangelung dessen auch gebratenes Kalbfleisch, Gurken in Essig und das Gelbe von einigen hart gesottene Eiern, in ganz kleine Würfel geschnitten und in die obere Oeffnung der Eier gethan, bis sie voll sind; dann wird Aspice (siehe Aspice) hinein gegossen und läßt man dann die Eier gestehen, bricht die Schale davon ab und garnirt kalte Fleischspeisen damit.

#### 476. Aspice oder saure Gelée.

Es werden 6 Kalbsfüße in Stücken zerhauen und in ein Geschirr gethan, nebst 2 Pfund Kalbfleisch, 2 Pfund Rindfleisch, einer Bouteille Wein, 1 Schoppen Essig und 6 Schoppen Wasser, (damit es eine schöne Farbe bekommt, gieße 2 Schöpflöffel Jus daran, man kann auch etwas Zucker daran brennen) Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Citrone, Lorbeerblatt, ganzen Nelken, Pfeffer, nöthigem Salz und Thymian, einige Stunden langsam gekocht, bis das Fleisch weich ist; dann wird die Brühe, wenn sie im Geschmack recht ist, durch ein Haar-



sieb geschüttet und stehen gelassen, das Fett abgenommen, einige Eierweiß verkleppert und mit der Brühe noch einige Mal auf dem Feuer aufgekocht, dann wird eine Serviette an die Beine eines umgekehrten Stuhles gebunden, die Aspice dadurch geschüttet und gestehen gelassen; dann kann jede kalte Platte damit garnirt, oder es auch sonst zu allem Beliebigen gebraucht werden.

#### 477. Krammetsvögel mit Aspice.

Wenn die Vögel gerupft und ausgenommen sind, werden sie der Länge nach auf dem Rücken aufgeschnitten und ausgebeint, dann folgende Farce dazu gemacht: Eine Handvoll Trüffeln und Charloten, eine Gansleber,  $\frac{1}{4}$  Pfund Speck, wird zusammen gebackt und dann mit 3 Eigelb, Allerhandgewürz, Pfeffer und Salz in einem Mörser fein gestossen; mit dieser Farce werden nun die Krammetsvögel gefüllt und wieder zugenäht, die Vögel sammt Flügeln, Köpfen und Füßen hübsch dressirt, und in Butter mit Zwiebeln, gelben Rüben, Gewürz, Salz und etwas Wein weich gedämpft, wenn sie kalt sind, in eine Form gesetzt, mit sauerm Gelée übergossen und wenn dieses gestanden ist, auf eine Platte gestürzt.

### Compos.

#### 478. Compot von gelben Rüben.

Man nimmt einen Tellervoll nudelartig geschnittener gelben Rüben und die Schale von einer Citrone ebenso geschnitten, stellt sie dann mit Wasser hin und läßt sie kochen, bis sie weich sind; hernach nimm  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 1 Schoppen Wein und den Saft von einer Citrone und koche es ganz kurz ein, schütte die gelben Rüben

durch einen Seiher und thue sie an den Wein, und koche sie, bis der Saft daran eingekocht ist; wenn sie kalt sind, gibt man sie zu Tisch.

#### 479. Compot von Aprikosen.

Man schneidet die Aprikosen in der Mitte entzwei und nimmt die Steine heraus, thut sie alsdann in ein Casserol, eine neben die andere, schüttet Wein, Wasser und 6 Loth Zucker daran, bis es darüber geht, thut auch etwas Citronenschale, Zimmt und Nelken daran, und läßt sie schnell kochen bis sie weich sind, nimmt dann eine um die andere mit einem Löffel heraus auf ein Geschirr, welches man mit zu Tische gibt, läßt den Saft noch kochen, bis er dick ist, und schüttet ihn alsdann über die Aprikosen.

#### 480. Compot von Pfirsing.

Man schält und schneidet sie in 2 Theile, läutert  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker mit einem Glas Wasser und dem Saft von einer Citrone, schäumt es ab, thut alsdann kleingeschnittene Citronenschalen hinein, hierauf die Pfirsing, läßt sie kochen, bis sie weich sind, dann werden sie auf eine Salatière gelegt; sollte der Saft nicht dick genug sein, so läßt man ihn noch eine Zeitlang kochen und schüttet ihn alsdann über das Compot.

#### 481. Compot von Kirschen.

Man nimmt die Hälfte saure und die Hälfte süße Kirschen und steint sie aus; zu 2 Pfund nimmt man  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker in ein Casserol, thut die ausgesteinten Kirschen nebst dem Saft dazu, läßt sie langsam auf Kohlen kochen, und schöpft das Schäumige mit einem Löffel fleißig ab. Wenn sie kurz eingekocht sind, richtet



man sie auf einen Teller an, streut ein wenig Zimmt darüber und gibt sie kalt zu Tisch.

#### 482. Compot von Aepfeln.

Dazu sind Borsdorfer Aepfel die besten; man nimmt ungefähr 18 Stück und schält sie schön, schneidet sie in der Mitte durch und nimmt die Büxen heraus, kocht alsdann die Schälzucht von den Aepfeln nebst der Schale von einer Citrone mit  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser weich, seigt sie durch ein Sieb, thut  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker nebst den Aepfeln hinein und läßt sie weich kochen, thut sie hierauf vom Feuer und läßt den Saft ganz dick einkochen; ist das geschehen, dann drücke man den Saft einer Citrone dazu, gieße ihn auf einen Teller und lasse ihn gestehn, dann richtet man die Aepfel auf eine Salatiere an und gibt das Gelée über die Aepfel.

#### 483. Compot von gefüllten Aepfeln.

10 schöne, gleich große und runde Aepfel werden, ehe man sie schält, mit einem fingerdicken Ausstecher von dem Büxen bis zum Stiel ausgestochen, hierauf schön rund und gleich geschält, alsdann in runde papierdünne Scheiben geschnitten (wobei aber keine halben Scheiben sein dürfen) und auf eine Platte gelegt. So wie ein ganzer Aepfel geschnitten ist, wird eine Handvoll fein gestoßener Zucker mit Zimmt darüber gestreut und dann und wann etwas Citronensaft darauf gedrückt, setzt dann die Scheiben alle wie sie gehören wieder aufeinander, macht es alsdann mit jedem Aepfel so, bestreut sie dann oben darauf wieder stark mit Zucker und Zimmt, läßt sie einige Stunden so stehen, füllt sie mit Hägenmark oder sonstigem Eingemachten. Nun werden sie auf ein flaches Geschirre gesetzt, der Saft von den Aepfeln darüber geschüttet und in einen gelinden Bad-

ofen gestellt, bis sie weich sind, hierauf wenn sie kalt sind, zu Tische gegeben.

#### 484. Compot von Birnen.

Gute Kochbirnen werden hübsch geschält, die Stiele müssen daran bleiben, dann setzt man sie in ein Casserol, doch so, daß die Stiele in die Höhe stehen und eine Birne neben der andern (sie dürfen nicht aufeinander liegen), schüttet eine Bouteille Wein darüber, je nachdem es viel oder wenig Birnen sind, thut ein großes Stück Zucker, etwas Zimmt, Nelken und Citronenschale daran, setzt dies Alles zusammen auf Kohlen, deckt es zu und kocht es so lange, bis die Birnen weich sind, alsdann stellt man die Birnen aufrecht auf eine Compotiere, läßt den Saft noch ein wenig kochen, bis er recht dick eingekocht ist, und schüttet ihn alsdann über die Birnen. Wenn es große Birnen sind, kann man sie auch in 2 Theile schneiden, den Bugen heraus thun und auf dieselbe Art kochen und als Compot geben.

#### 485. Compot von Prünellen.

Man wäscht die Prünellen rein, stellt sie mit halb Wein und Wasser, nebst einem Stück Zucker, ganzem Zimmt, Nelken und Citronenschale auf's Feuer, läßt sie kochen, bis sie weich sind und die Sauce kurz eingekocht ist.

#### 486. Compot von Zwetschgen.

Man thut die frischen Zwetschgen, um sie besser schälen zu können, in heißes Wasser, zieht alsdann die Häute ab, drückt die Steine heraus und kocht die Zwetschgen in einem Casserol mit Wein, Zucker und Zimmt  $\frac{1}{4}$  Stunde lang, legt sie in ein Sieb zum Ablaufen und dann auf eine Compotiere, den Saft läßt man noch mit



einem Stück Zucker einkochen, bis er dick ist, und schüttet ihn über die Zwetschgen.

#### 487. Compot von Quitten.

Die Quitten werden geschält, in 4 Theile geschnitten und von ihren steinigten Bestandtheilen befreit, dann kocht man sie in Wasser halb weich, nimm sie dann wieder heraus und mache in einem Casserol rothen Wein mit Zucker, Zimmt und Nelken kochend, lege die Quitten hinein und laß sie noch ein wenig damit kochen, richte sie hernach auf eine Platte an, laß den Saft noch ein wenig kochen und schütte ihn dann auf die Quitten.

#### 488. Compot von Ananas.

Nachdem die Schale gelöst, schneide sie in dicke Rädchen, ordne diese auf eine Compotière und bestreue sie mit Zucker, koches alsdann 6 Loth Zucker mit einem Glas Wasser, schäume ihn ab und menge den Saft von 2 Pomeranzen darunter, gieße es kochend über die Ananas und lasse sie erkalten.

#### 489. Compot von süßen Pomeranzen.

Man nimmt ungefähr 8 bis 10 schöne Pomeranzen und schält sie gehörig, das heißt: erst wird die gelbe Schale ganz dünn herunter genommen, dann ist noch eine weiße Haut darunter, die ebenfalls abzuschälen ist; letztere wird weggeworfen, wohingegen die gelbe Schale wie Kugeln ganz fein geschnitten wird. Hierauf werden die Pomeranzen in messerrückendicke Scheiben geschnitten und im Kreis herum auf eine Compotière gelegt und über jede Lage Pomeranzenscheiben wird eine Handvoll feingestößener Zucker gestreut und so fortgefahren, bis alle die Scheiben aufgeschichtet sind; die feingeschnittene gelbe Schale wird mit einem Glas Wein

und einem Stück Zucker so lange gekocht, bis der Zucker ganz dick wie Syrup geworden ist, worauf man ihn erkalteten läßt und darüber gießt.

#### 490. Compot von Traubenbeeren.

Man nimmt 1 Schoppen schwarze Traubenbeeren, kocht sie in einem Schoppen rothen Wein,  $\frac{1}{2}$  Schoppen Wasser und  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker auf; sobald die Traubenbeeren welken, sind sie fertig, dann richte sie an.

#### 491. Compot von Reineclaudes und Mirabellen.

Man nimmt schöne reife Reineclaudes und kocht sie mit Wein, Wasser, Zucker und ganzem Zimmt, bis sie weich sind, schüttet sie dann durch ein Sieb, läßt die Sauce davon dick einkochen, thut die Reineclaudes auf eine Compotiere und schüttet den Saft darüber. Mirabellen werden auf dieselbe Art bereitet.

### C r è m e s.

#### 492. Crème mit Vanille und Chokolade.

Man kocht 3 Loth Hausenblase mit 1 Schoppen Wasser ganz kurz, schneidet sie vorher in kleine Stücke und weicht sie über Nacht ein, kochte alsdann 2 Tafeln Chokolade mit Zucker und Wasser kurz, thue  $\frac{1}{4}$  von der gekochten Hausenblase, welche vorher durchgeseiht wird, hinein, fülle den Boden einer Form damit und laß es gesehen, kochte alsdann  $1\frac{1}{2}$  Schoppen süßen Rahm oder Milch mit Zucker und Vanille, welche in ein Tüchelchen gebunden wird, thue sie dann vom Feuer und laß sie er-



kalten, rühre alsdann 8 Eiergelb an die Milch, nimm sie dann wieder auf's Feuer und rühre darin, bis es dick ist, menge dann die übrige Hausenblase darunter, thue es wieder vom Feuer und laß es erkalten, schlage 1 Schoppen Doppelrahm zu Schnee, menge ihn unter die erkaltete Masse, fülle die Form damit auf und laß es an einem kalten Ort stehen; beim Anrichten wird die Form in heißes Wasser getaucht und dann auf eine Platte gestürzt.

#### 493. Crème mit Chocolate.

Man nehme 8 Loth geriebene Chocolate und 3 Loth Zucker, koche es mit 1 Schoppen Wasser bis zu  $\frac{1}{2}$  Schoppen, thue dann 3 Loth Hausenblase, welche zuvor mit  $\frac{1}{2}$  Schoppen Wasser bis zu  $\frac{1}{4}$  Schopp. eingekocht und durchgeseiht ist, darunter, nehme hierauf 1 Schoppen süßen Rahm, schlage ihn mit dem Schneebesen zu Schaum, menge ihn unter die Hausenblase und Chocolate, fülle die Masse in eine Form, stelle sie in Eis oder an einen kalten Ort und stürze ihn auf eine Platte.

#### 494. Crème mit Mandeln.

Man stößt 2 Handvoll geschälte Mandeln mit ein wenig Milch, rührt dann 12 Eiergelb, 2 Löffelvoll Rosenwasser und 2 Schoppen süßen Rahm daran, nebst  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, an welchem eine Citrone abgerieben wird, stellt es in einem Casserol auf's Feuer und rührt beständig darin, bis es dick ist, schüttet es alsdann in eine Comptière und läßt es gestehen.

#### 495. Crème mit Karmel.

Nimm  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker in ein Casserol, gib dazu etwas Wasser und lasse ihn zum Karmel brennen, d. h. schön dunkelgelb. Ist dies geschehen, so gieße

man 3 Loth vorher klar gekochte Haußenblase dazu und lasse das Karmel sich wieder damit auflösen; ist es etwas verküht, so wird 1 Schoppen geschlagener süßer Rahm darunter gemengt, in eine Form gefüllt, in Eis gesetzt und wenn es gestanden ist, die Form in heißes Wasser getaucht, gestürzt und servirt.

#### 496. Crème von Kaffee.

Zu  $\frac{1}{2}$  Maß Milch nimmt man  $\frac{1}{4}$  Pfund guten Kaffee, welcher aber hell gebrannt sein muß, stößt ihn im Mörser grob, thut ihn in die siedende Milch, nebst einem Stück ganzen Zimmt, Citronenschale, und so viel Zucker dazu, wie man es in der Süße haben will, läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, seihet es dann durch ein Haarsieb, und wenn es kalt ist, rührt man 8 Eigelb hinein, seihet es wieder durch ein Haarsieb, schüttet es dann in eine Salatière oder Compositiére, setzt das Gefchirr in kochendes Wasser, thut einen Deckel mit Kohlen darauf und kocht es schnell; wenn die Crème fest ist, wird sie kalt aufgetragen.

#### 497. Crème von Thee.

Man nimmt 2 Loth grünen Thee, kocht dann 3 Schoppen Milch mit ein wenig Zimmt, Citronenschale, Zucker, bis es süß genug ist,  $\frac{1}{4}$  Stunde und brüht den Thee damit an, läßt ihn dann  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen und seihet es durch ein Haarsieb, rührt dann von 10 Eiern das Gelbe daran, gießt es in eine Salatière, stellt es in kochendes Wasser, thut einen Kohlendekel darauf und wenn es fest ist, läßt man es kalt werden und gibt es zu Tische.

#### 498. Crème von Kirschen.

Man nimmt 2 Pfund schwarze Kirschen, steint sie



aus und kocht sie mit einem Stück Zucker und etwas Zimmt auf schwachen Kohlen, bis der Saft ganz eingekocht ist. (Außer der Kirschzeit müssen es eingemachte Kirschchen sein, wobei man den Zucker wegläßt.) Dann nimmt man 3 Loth klar gekochte Hausenblase, welche zu  $\frac{1}{4}$  Schoppen eingekocht sein muß, darunter, nebst 1 Schoppen geschlagenen süßen Rahm, füllt dies Alles in eine Form, stellt es an einen kalten Ort, und wenn es gestanden ist, taucht man es in heißes Wasser und stürzt es auf eine Platte.

#### 499. Crème von Erdbeeren.

Man weicht 3 Loth Hausenblase über Nacht in einem Schoppen Wasser ein, kocht sie dann bis zu  $\frac{1}{4}$  Schoppen ein und seigt sie durch, so macht man es bei allen Crèmes, woran Hausenblase ist. Man treibt alsdann 3 Schoppen Erdbeeren durch ein Sieb, mengt  $\frac{1}{4}$  Pfund gestiebten Zucker, die Hausenblase und 1 Schoppen geschlagenen süßen Rahm darunter, füllt es in eine Form und stellt es an einen kalten Ort, beim Stürzen mache es wie bei dem vorigen.

#### 500. Crème von Himbeeren.

Wird bereitet wie Crème von Erdbeeren.

#### 501. Crème von Punsch.

Man nimmt 3 Loth klargekochte Hausenblase, kocht dann  $\frac{1}{2}$  Maß weißen Wein mit einem Stück Zucker, thut ihn nebst dem Saft einer Citrone und der Schale derselben, auf Zucker abgerieben zu der Hausenblase; dieses wird nun zusammen aufgekocht und mit 12 Eigelb legirt, wo man es recht stark mit einem hölzernen Schneebesen schlägt, bis es kocht; dann nimmt man es vom Feuer, thut ein Glas Arac hinein, läßt es durch

ein Haarfieb laufen, füllt es in eine Form und stellt es in Eis; wenn es gestanden ist, taucht man es ein wenig in heißes Wasser und stürzt es auf eine Platte.

### 502. Crème von Pomeranzen.

Koche 3 Loth Hausenblase bis zu  $\frac{1}{4}$  Schoppen ein und seihe es durch, dann reibe man an  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker eine Pomeranze leicht ab, stoße ihn dann fein und menge ihn unter die Hausenblase und rühre  $1\frac{1}{2}$  Schoppen geschlagenen süßen Rahm leicht darunter, fülle es in eine Form und laß es an einem kalten Ort gestehen, dann taucht man ein Tuch in kochendes Wasser, windet es aus und schlägt es so oft um die Form, bis es los geht.

### 503. Crème von Citronen.

Wird zubereitet wie Crème von Pomeranzen.

### 504. Crème von Reis.

Man nimmt  $\frac{1}{4}$  Pfd. Reis, brüht ihn 3 Mal mit Wasser ab, kocht ihn dann mit Milch weich, es darf aber nicht stark darin gerührt werden, damit der Reis ganz bleibt, dann wird  $\frac{1}{2}$  Quentchen Vanille mit  $\frac{1}{2}$  Schoppen kochender Milch angebrüht, durchgeseiht und an den Reis geschüttet, läßt es dann noch ein wenig damit kochen. Der Reis muß, so lange er kocht, immer mit Milch aufgegossen werden, wenn er weich ist, muß er so dick wie ein Reiskreis sein; thue alsdann Zucker nach Belieben daran und laß ihn kalt werden, koche 3 Loth feingeschnittene Hausenblase mit einem Schoppen Wasser, bis es zu  $\frac{1}{4}$  Schoppen eingekocht ist, seihe es durch und schütte es an den Reis, menge dann 1 Schoppen süßen geschlagenen Rahm leicht darunter, fülle es in eine Form und stelle es an einen kalten Ort, wenn es ge-



standen ist, taucht man es in heißes Wasser und stürzt es auf eine Platte; mache dann folgende Sauce darüber: Man kocht 1 Schoppen Himbeersaft mit 1 Trinkglasvoll Wein und einem Stück Zucker recht dick ein, läßt sie kalt werden und schüttet sie dann über den Crème.

### 505. Blanc manger von 3 Farben.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Pfund süße Mandeln, brüht sie in kochendem Wasser an, nimmt die Schale davon weg, wäscht sie in kaltem Wasser ab und rößt dieselben mit etwas Milch in einem Mörser recht fein; dann thue sie in ein Casserol, gib dazu 3 Schoppen süßen Rahm oder Milch nebst etwas Vanille und  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, rühre es auf dem Feuer ab, lasse es einigemal aufkochen und treibe es durch ein Haarsieb, thue alsdann 4 Loth in Wasser gefochte und durchgeseigte Hausenblase darunter, dann theilt man die Masse in 3 Theile; in einen Theil thut man spanischen Flor und etwas Zimmt, in den andern feingesebte Chocolate und den dritten läßt man weiß. Alsdann läßt man jeden Theil noch einmal kochen, thut dann zuerst den Theil mit Chocolate in eine Form, läßt es kalt werden, dann gießt man den Theil mit spanischem Flor und wenn es wieder kalt ist, gießt man das Weiße darauf, stellt es dann in Eis oder an einen kalten Ort, wenn es gestanden ist, taucht man es in heißes Wasser und stürzt es auf eine Platte.

### 506. Blanc manger von Citronen.

Man koche einen oder mehrere Kalbsfüße in Wasser, bis sie recht weich sind, läßt es durch einen Seiber ablaufen, die Brühe läßt man recht dick einkochen, stelle sie vom Feuer und lasse sie gestehen, nimm dann zu einem Fuß 1 Schoppen Milch und 1 Löffelvoll Mehl, rühre es mit ein wenig Milch glatt, thue  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßene und geschälte Mandeln, 2 an Zucker abge-

riebene Citronen und dann vollends die Milch in ein Casserol, nimm dann das Fett von der Kalbsbrühe herunter, schütte das Helle in das Cofferol und laß Alles recht kochen. Nimm es dann vom Feuer und laß es abkühlen, rühre 4 Eiergelb gut darunter, seihe Alles durch ein Sieb, gieße es in eine Form und laß es gessen; beim Stürzen mache es wie bei dem vorhergehenden.

## Gelée.

### 507. Gelée von Himbeeren.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und läutert ihn mit 1 Schoppen Wasser und 2 Eierweiß, schüttet ihn alsdann durch ein Tuch, nimmt hernach  $\frac{1}{2}$  Maß gekochten Himbeersaft nebst 1 Glas Wein und 4 Loth klar gekochter Hausenblase, schüttet dann den Saft, den Zucker und die Hausenblase untereinander, füllt es in eine Form und stellt es auf Eis; wenn es gestanden ist, stürzt man es und schlägt ein heißes Tuch um die Form, damit es herausg eht oder taucht es in heißes Wasser.

### 508. Gelée von Johannisbeeren.

Wird zubereitet, wie das Himbeer-Gelée.

### 509. Gelée von Kirschen.

Man nimmt 1 Pfund ausgesteinte schwarze Kirschen, zerdrückt sie mit einem Kochlöffel und gießt  $\frac{1}{2}$  Maß guten rothen Wein daran und läßt dies einige Stunden stehen. Hierauf läßt man es durch eine Serviette in ein reines Geschirr laufen und windet sie aus, nimmt dann  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Schoppen Wasser und das Weiße von 1 Ei, rührt es untereinander und läßt es



$\frac{1}{4}$  Stunde langsam kochen; dann läßt man es langsam durch eine Serviette laufen, damit der Schaum zurückbleibt. Alsdann schneide 3 Loth Hausenblase in kleine Stückchen, thue  $\frac{1}{2}$  Schoppen Wasser und das Weiße von 1 Ei dazu, rühre es gut untereinander und laß es zu  $\frac{1}{4}$  Schoppen langsam einkochen, bis die Hausenblase ganz verkocht ist, schütte sie dann durch eine Serviette an den Kirschensaft und Zucker, thue 2 Eßlöffel voll Kirschwasser, so wie ein Trinkglasvoll rothen Wein daran, rühre dann Alles gut durch einander, fülle es in eine Form und stelle es auf Eis oder an einen kalten Ort.

### 510. Gelée von Erdbeeren.

6 Handevoll reife Erdbeeren werden etwas zerdrückt und in ein neues irdenes Geschirt gethan, nebst einer Bouteille alten Wein, etwas grob gestoßenem Zimmt, dem Saft von 2 Citronen und etwas Citronenschale, decke es fest zu und laß es über Nacht stehen. Koche alsdann  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker mit 1 Trinkglasvoll Wasser und dem Weißen von 1 Ei  $\frac{1}{4}$  Stunde recht langsam; ist es recht hell, so gieße es durch eine Serviette, koche alsdann 3 Loth Hausenblase auf die nämliche Art, wie bei dem Kirsch-Gelée. Schütte nun die Erdbeeren sammt dem dabei befindlichen Wein durch eine Serviette und laß es bis auf den letzten Tropfen durchlaufen, winde es jedoch nicht stark aus, damit der Saft nicht trübe wird. Thue nun den gekochten und durchgeseihten Zucker, so wie die gekochte und durchgeseigte Hausenblase darunter, rühre es gut untereinander, fülle es in eine Form und stelle es auf Eis.

### 511. Gelée von Apricosen.

Man schält die Apricosen, steint sie aus, und stellt sie mit einer Handvoll Zucker auf's Feuer, läßt sie kochen, bis sie weich sind, schüttet sie alsdann

in ein Tuch, preßt den Saft sauber aus und stellt ihn zugedeckt an einen kühlen Ort, damit er sich setze. Indessen setzt man 4 Kalbsfüße mit einer Maß guten Wein auf's Feuer, schäumt sie ab, thut die Schale von einer Citrone, ein Stück Zimmt, einige Nelken und etwas Muskatnuß daran, während dem Kochen muß fleißig Wein zugegossen werden; wenn die Füße recht weich sind, wird die Brühe in eine Schüssel abgeschüttet und abgeseiht, dann nimmt man das Fett oben herunter, gießt die Brühe in ein Casserol, thut den durchgepreßten Saft von den Aprikosen nebst der Schale von 2 Citronen, die am Zucker abgerieben worden, daran, drückt den Saft von 2 Citronen daran, schlägt das Weiße von 1 Ei dazu, nimmt so viel Zucker, bis es süß genug ist, stellt es auf's Feuer und läßt es eine Zeitlang kochen, gießt es dann durch eine Serviette; ist es nicht ganz hell, so läßt man es einigemal durch die Serviette laufen, schüttet es dann in eine Form, stellt es auf Eis und wenn es gestanden ist, taucht man es in heißes Wasser und stürzt es auf eine Platte.

### 512. Gelée von Drangen.

6 Kalbsfüße werden in 2 Maß Wasser weich gekocht, die Brühe wird durch ein Sieb geschüttet, und läßt man sie dann bis zu 1 1/2 Schoppen einkochen, läßt es gesehen und hebt das Fett davon ab; thue nun das Gestandene mit 3 Schoppen Wein, 1/2 Pfund Zucker, dem Saft von 8 Drangen, nebst der am Zucker abgeriebenen Schale von 2 Citronen, etwas ganzem Zimmt und 4 verklopftem Eierweiß in ein Casserol und laß es unter beständigem Rühren einigemal aufkochen, nimm es dann vom Feuer weg, gib einen Deckel mit Gluth darauf und lasse es so einige Zeit stehen, dann binde eine Serviette an die Füße eines umgekehrten Stuhles, gieße das Gelée langsam darauf, sollte es das erste Mal nicht hell laufen, so wird es noch einmal aufgegossen, in



eine Form gefüllt, an einen kalten Ort gestellt; beim Anrichten muß die Form in laues Wasser gehalten werden und dann schnell gestürzt und servirt werden.

#### 513. Gelée von Citronen.

Dieses wird auf dieselbe Art bereitet, wie das Orangen-Gelée, nur statt dem Saft der Orangen nimmt man den Saft von 6 Citronen nebst der Schale von 3 derselben.

#### 514. Gelée von Punsch.

Wird bereitet, wie das Citronen-Gelée; nur wird, wenn das Gelée ganz fertig ist, nach Belieben Arac oder Rum hineingegossen, dann in eine Form gefüllt und gestehen gelassen.

#### 515. Gelée von Kaffee.

Ist wie das Citronen-Gelée, nur wird mit 2 Schoppen Wasser ein ganz starker Kaffee gekocht, dieser wird hell unter das Gelée geschüttet, ehe es durchgelaufen ist, dann wird es in eine Form geschüttet und gestehen gelassen.

#### 516. Gelée von Brunnenkressen.

4 Loth Hausenblase werden verschnitten und mit 3 Schoppen Wasser recht verklopft, dann auf das Feuer gebracht und so lange gekocht, bis sie ganz verkocht sind, hiezu thue dann 2 Schoppen Wein, 1 Pfund Zucker, 3 Händevoll Brunnenkresse, die zuvor gestossen ist, und gib dann den Saft davon, der durch eine Serviette gepreßt ist, nebst 2 verkleppertem Eierweiß und der Schale von einer Citrone, und lasse dies auf dem Feuer einigemal aufkochen, schütte dieses durch eine aufge-

spannte Serviette, sollte es nicht gleich hell laufen, so wird es noch einmal aufgeschüttet, dann in eine Form gegossen, an einen kalten Ort gestellt, bis es gestanden ist; dann wird es ein wenig in warmes Wasser gehalten, schnell gestürzt und servirt.

Anstatt der Kalbsfüße kann man zu jedem Gelée auch Hausenblase nehmen; es geht damit etwas rascher.

### 517. Gelée von Quitten.

Man reibt 12 bis 14 abgetrocknete Quitten sammt den Schalen auf dem Reibeisen, preßt sie durch ein Tuch, um den Saft davon zu gewinnen; wenn sie recht ausgepreßt sind, stellt man den Saft über Nacht in den Keller, schüttet ihn den andern Tag hell ab, nimmt nun auf jeden Schoppen Quittensaft 1 Pfund Zucker, nebst  $\frac{1}{2}$  Schoppen Wasser, auf das Feuer und läutert ihn ganz dick, dann nimmt man den Saft dazu, läßt ihn eine halbe Stunde mitkochen. Die Kerne der Quitten und etwas Citronenschale werden in ein reines Tuch gebunden und auch mit dem Saft gekocht, es muß aber dabei fleißig geschäumt werden. Nun wird das Gelée vom Feuer weggenommen, in Gelée-Gläser oder Becher gefüllt, und in diesen, wenn es gestanden ist, auf den Tisch gegeben.

### 518. Gelée von Aepfeln.

Wird auf dieselbe Art bereitet, wie das Quitten-Gelée, doch wird auf 1 Pfund Aepfelsaft nur  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker gerechnet; beide Gelées können aber nicht gestürzt werden.



## Butterbackwerk nebst Torten und Kuchen.

### 519. Buttermilch.

Es wird 1 Pfund Butter geschafft, daß die Buttermilch herauskömmt, wirke alsdann 1 Pfund Mehl nebst Wasser und Salz darunter, arbeite ihn gut, aber schnell, lasse ihn 1 bis 2 Stunden ruhen, welle ihn aus: Man kann ihn zu allen Torten oder Backwerk brauchen.

### 520. Geriebener Buttermilch.

Nimm  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, 2 Eier gelb,  $\frac{1}{2}$  Schoppen Milch und etwas Salz auf's Nudelbrett und schaffe Alles gut untereinander, lasse es einige Zeit ruhen.

### 521. Buttermilch anderer Art.

1 Pfund Mehl schaffe auf dem Nudelbrett mit etwas Salz, Wasser und sauern Rahm zu einem lockern Teig, bis er Blasen hat, und welle ihn aus; nimm alsdann 1 Pfund Butter, welle es gleichfalls aus, lege es über den Teig, überschläge ihn 3 bis 4 Mal, welle ihn aus, zu welchem Gebrauch es auch ist. Man kann auch statt Rahm Kirschwasser nehmen.

### 522. Weingebackener Buttermilch.

Verrühre das Gelbe von 6 Eiern mit  $\frac{1}{2}$  Schoppen guten Wein in einer Schüssel, rühre eine Handvoll feinen Zucker, etwas Salz, nebst Weismehl hinein, bis

der Teig zum Wellen wird, nimm ihn alsdann auf's  
Nudelbrett, welle ihn in 2 Theile aus, welle hierauf  
1 Pfund Butter aus, lege es auf die eine Hälfte, auf  
die andere Hälfte lege Teig darauf und welle ihn ganz  
dünn aus, überschlage ihn alsdann 3 bis 4 Mal, doch  
berühre ihn nicht zu viel mit den Händen, welle ihn  
wieder aus, aber dicker.

### 523. Weingebackenes.

Nimm von obigem Teig, welle ihn 2 Messerrücken-  
dicke aus, stich alsdann kleine Modelförmchen aus, setze  
sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreiche sie mit  
zu Schnee geschlagenem Eierweiß, bestreue sie mit Zuk-  
ker und Zimmt und backe sie schön gelb im Ofen.

### 524. Rahmtörtlein.

Bestreiche kleine Auflaufförmchen mit Butter, belege  
sie mit Butterteig (siehe Butterteig), und mache fol-  
genden Guß: Verrühre 9 Eier, 1 Schoppen sauren  
Rahm,  $\frac{1}{4}$  Pfund feinen Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund gewaschene  
Rosinen, etwas gestoßenen Zimmt, rühre es recht schäu-  
mig, fülle die Förmchen damit, backe sie in einem nicht  
zu heißen Ofen schön gelb, nimm sie heraus und bestreue  
sie mit Zucker.

### 525. Mandelbrief.

Welle einen Butterteig einen starken Messerrückendick  
aus (siehe Butterteig), schneide viereckige Stücke  
und mache folgende Fülle: Stoße  $\frac{1}{4}$  Pfund geschälte  
Mandeln und  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker recht fein, schneide  $\frac{1}{4}$   
Pfund Citronat und Pomeranzenschale, rühre dies Alles  
mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern, bestreiche die vier-  
eckigen Stücke mit Eigelb, setze mit einem Löffel von  
der Fülle auf die Mitte der Blättchen, lege alle Vier-



ecke auf die Mitte, bestreiche sie mit Ei und Zucker, daß sie nicht aufspringen, und backe sie im Ofen gelb.

### 526. Apfel-Krapfen.

Es werden Blättchen von Buttermilch wie oben gewellt und folgende Fülle dazu gemacht: Schäle und dämpfe 6 Äpfel mit Zucker und 1 Glas Wein, wenn sie weich sind, werden die Äpfel verrührt und dick gekocht, alsdann rühre man Zimmt, geschnittene Mandeln, Citrone- und Pomeranzenschale, nebst  $\frac{1}{4}$  Pfund Rosinen in die gedämpften Äpfel und rühre Alles gut untereinander, bestreiche die Blättchen mit Eiergelb, fülle von der Masse hinein, setze wieder ein Blättchen darauf, bestreiche es wieder mit Ei, so fahre fort, bis die Fülle vertheilt ist, setze sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backe sie im Ofen schön gelb. Man kann auch Hegen oder andere eingemachte Früchte hinein füllen.

### 527. Kaffeebrödlein.

12 Loth Butter, 12 Loth Wasser, 6 Loth Zucker läßt man auf dem Feuer kochend werden, rührt dann  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl hinein, läßt den Teig kochen, bis er glänzend wird, läßt ihn erkalten, rührt 7 bis 8 Eier hinein, mengt das Abgeriebene einer Citrone darunter, bestreut ein Blech mit Mehl, setzt mit einem Löffel den Teig in der Größe eines Hühnerreies darauf und backt es im Ofen schön gelb.

### 528. Gefüllte Waffeln.

Es wird ein Papier geschnitten, so groß wie das Waffeleisen, welle alsdann Buttermilch aus (siehe Buttermilch), schneide Blättchen von der Größe des Papiers, bestreiche sie mit Eiergelb, fülle eingemachte Früchte hinein, lege wieder ein Blättchen darauf, be-

streiche das Waffeleisen mit einer Speckschwarte, lege sie hinein und backe sie schön gelb, fahre fort, bis der Teig vertheilt ist, bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

### 529. Linger Sorte.

$\frac{3}{4}$  Pfund geschälte und gestoßene Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gesiebter Zucker,  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund geschnittener Citronat und Pomeranzenschale, Zimmt, abgeriebene Citronenschale und Nelken, werden auf dem Nudelbrett mit 8 Eiergelb recht verschafft, setze dies in eine mit Mehl bestreute Schüssel über Nacht in den Keller, damit es recht steif wird, bestreiche eine Form mit Butter, welle alsdann die Hälfte des Teigs aus, belege den Boden damit, bestreiche ihn mit eingemachten Kirschen oder Himbeeren, doch lasse einen fingerbreiten Rand rings herum, bestreiche ihn mit Eiergelb, mache von der andern Hälfte des Teigs eine dicke Wargel, lege sie am Rand herum, mache vom andern Teig dünne Wargeln, lege sie im Viereck darauf, bestreiche die Streifen mit Eiergelb und backe sie langsam im Ofen.

### 530. Mandel-Sorte.

Zu  $\frac{3}{4}$  Pfund gesiebtem Zucker nimm  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte und fein gestoßene Mandeln, thue dies in eine Schüssel, rühre 6 ganze und 9 Eiergelb dazu, rühre es eine Stunde recht schäumig, schlage das Weiße der 9 Eier zu Schnee, menge ihn nebst Citronat und Pomeranzenschale darunter, belege das Tortenblech mit Butterteig (siehe geriebener Butter-Teig), fülle die Masse hinein und backe sie schön gelb.

### 531. Mandel-Sorte anderer Art.

Mache den Guß von der Mandelorte (wie vorstehend), belege die Form mit Papier, bestreiche sie mit



Butter, fülle die Masse hinein und backe sie im Ofen gelb.

### 532. Mandel-Torte noch anderer Art.

Schäle  $\frac{1}{2}$  Pfund Mandeln, stoße die Hälfte davon recht zart, die andere Hälfte wird länglicht geschnitten, rühre die gestoßenen Mandeln mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gesiebten Zucker, 6 ganzen und 6 Eiergelb eine Stunde, schneide 4 Loth Pomeranzenschale und Citronat, menge dies nebst dem Saft einer halben Citrone unter die Masse; die geschnittenen Mandeln nebst  $\frac{1}{4}$  Pfund gesiebten Zucker werden mit 3 Eierweiß zu Schnee geschlagen und gerührt, bestreiche ein Tortenblech mit Butter, lege die Oblaten doppelt darauf, setze von den geschnittenen Mandeln einen fingerhohen Rand im Kreis herum, streiche in der Mitte eingemachte Kirschen oder Himbeeren darauf, schütte die Masse darauf und backe sie in einem gelinden Ofen; wenn sie gebacken ist, werden die Oblaten am Rand gleich geschnitten und auf die Platte gerichtet.

### 533. Guß-Torte.

Belege das Tortenblech mit Butterteig, bestreiche den Boden mit eingemachten Kirschen, Himbeeren oder verdämpften Aepfeln, mache den Guß wie oben bei der Mandeltorte, doch ohne Citronat und Pomeranzenschale, fülle den Mandelguß darauf und backe sie eine Stunde schön gelb im Ofen.

### 534. Schwarzbrod-Torte.

Stoße  $\frac{3}{4}$  Pfund geschälte Mandeln mit 2 ganzen Eiern recht fein, thue sie in eine Schüssel nebst 1 Pfund feingesiebten Zucker, rühre dies mit 10 ganzen und 12 Eiergelb eine Stunde, feuchte 6 Loth geriebenes Schwarz-

brod mit  $\frac{1}{2}$  Glas rothen Wein an, schneide  $\frac{1}{4}$  Pfund Citronat und Pomeranzenschale, das Abgeriebene einer Citrone, Zimmt und Nelken, menge Alles untereinander, schlage das Weiße von 6 Eiern zu Schnee, menge ihn darunter, lege alsdann die Form mit Papier aus, bestreiche es mit Butter, fülle die Masse hinein, backe sie langsam im Ofen.

### 535. Citronat-Torte.

Rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter schäumig, stoße  $\frac{1}{4}$  Pfund geschälte Mandeln recht fein, menge sie nebst  $\frac{1}{4}$  Pfund gesiebten Zucker unter die Butter, rühre 2 ganze und 8 Eiergelb hinein, thue 8 Loth geschnittenen Citronat darunter, rühre es eine Stunde, bestreue ein Tortenblech mit Butter, belege es mit Butterteig (siehe Butterteig) fülle die Masse hinein, bestreue sie oben mit Zucker und geschnittenen Mandeln, backe sie langsam im Ofen gelb.

### 536. Reis-Torte.

$\frac{1}{2}$  Pfund Reis wird drei Mal mit kochendem Wasser abgerührt,  $\frac{1}{2}$  Maß guter Wein daran geschüttet, stelle den Reis auf glühende Asche, damit er aufquillt und weich wird, er darf aber nicht kochen; schneide alsdann die Schale von 2 Citronen recht klein, nebst  $\frac{1}{4}$  Pfund Citronat und Pomeranzenschale, menge dies nebst dem Saft einer Citrone unter den Reis, läutere  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker mit  $\frac{1}{2}$  Glas Wasser, menge den Reis in den Zucker, sollte es zu dick sein, schütte noch etwas Wein daran, lasse dies miteinander kochen, laß ihn ein wenig anziehen, damit er eine Scharre und beim Umrühren eine gelbe Farbe bekommt. Belege ein Tortenblech mit Butterteig (siehe geriebener Butterteig), streiche den Reis zweifingerhoch darauf, lasse rings herum einen zweifingerbreiten Rand am Butterteig frei, bestreiche



ihn mit Eiergelb, welle den übrigen Buttermteig aus, lege feine Streifen im Viereck darauf, lege einen zweifingerbreiten Rand herum, bestreiche den Teig mit Eiergelb, backe sie  $\frac{1}{2}$  Stunde in einem nicht zu heißen Ofen.

### 537. Crème-Torte.

Belege den Boden eines Tortenblechs mit Buttermteig (siehe Buttermteig), bestreiche ihn mit Eiergelb, backe ihn schön gelb, bestreiche den Boden mit eingemachten Kirschen oder Himbeeren, und mache folgenden Crème: Rühre einen Kochlöffelvoll feines Mehl mit etwas süßem Rahm glatt, das Gelbe von 10 Eiern nebst dem Abgeriebenen einer Citrone, ein Eigröß gestoßenen Zucker, verdünne es mit einem Schoppen süßen Rahm; setze es auf's Feuer, laß es unter beständigem Rühren dick werden, hierauf laß ihn erkalten, überstreiche alsdann die gebackene Torte damit und mache folgende Decke: Schlage von den 10 Eierweiß einen steifen Schnee, menge mehrere Händevoll feinen Zucker und etwas abgeriebene Zitronenschale darunter, bestreiche alsdann eine Form mit Wachs, setze den Schnee darauf und backe ihn langsam gelb, setze ihn auf die Crème-Torte und bestreue sie mit Zucker.

### 538. Sand-Torte.

Rühre 12 Loth Butter weiß, 12 Loth feinen Zucker darunter und dann 6 Eiergelb, etwas feine Zitronenschale, 4 Loth Pomeranzenschale und Citronat daran, rühre dies  $\frac{1}{2}$  Stunde, dann rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund Weißmehl hinein, schlage 6 Eierweiß zu Schnee und menge ihn darunter, belege alsdann ein Tortenblech mit Papier, bestreiche es mit Butter, bestreue es mit Mehl, fülle die Masse hinein, bestreiche sie oben mit Schnee, feinem

Zucker und Zimmt, backe sie schön gelb, nimm das Papier weg und setze sie auf die Platte.

### 539. Chocoladen-Torte.

Rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund feinen Zucker, 8 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln, 8 Loth geriebene Chokolade, mit 10 Eiergelb  $\frac{1}{2}$  Stunde, menge alsdann  $\frac{1}{4}$  Pfund durchgestiebtes Mehl hinein, schlage das Weiße der Eier zu Schnee, belege ein Tortenblech mit Papier, bestreiche es mit Butter, menge den Schnee unter die Masse, fülle sie in das Blech und backe sie langsam; man kann auch eine Chokoladen-Glasur darüber machen: Koche  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund Chokolade mit 1 Glas Wasser dick und übergieße die Torte damit.

### 540. Rahm-Torte.

Stelle 3 Schoppen süßen Rahm auf's Feuer, drücke den Saft einer Citrone hinein und lasse es auf dem Feuer zu Käse werden, gieße es auf ein Sieb, damit die saure Milch abtropft, rühre alsdann  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter schäumig, rühre  $\frac{1}{4}$  Pfund feinen Zucker nebst 6 Eiergelb hinein, rühre den Käse dazu nebst dem Geschmack einer Citrone oder Vanille, rühre dies  $\frac{1}{2}$  Stunde, menge 4 Loth feines Mehl darunter, nebst dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß, belege ein Tortenblech mit Butterteig (siehe geriebenen Butterteig), fülle die Masse hinein und backe sie schön gelb.

### 541. Kartoffel-Torte.

Die Kartoffeln werden roh geschält und gekocht, doch dürfen sie nicht zerfallen, lasse sie erkalten; alsdann werden sie auf dem Reibeisen gerieben, wiege  $\frac{3}{4}$  Pfund Kartoffeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund feinen Zucker, rühre es mit 8 ganzen und 8 gelben Eiern eine Stunde, thue den Saft und



den Geschmack einer Citrone darunter, fülle die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit geschnittenen Mandeln bestreute blecherne Model, bade sie in einem Ofen gelb.

#### 542. Französische Sorte.

Rühre 6 Loth Butter weiß, mit  $\frac{3}{4}$  Pfund geschälten und gestoßenen Mandeln, menge das Abgeriebene von 2 Citronen, nebst dem Saft von 2 Citronen,  $\frac{1}{2}$  Pfund feinen Zucker darunter, rühre dies eine Stunde, belege alsdann ein Tortenblech mit Buttermteig (siehe Buttermteig), bestreiche den Boden mit eingemachten oder verdämpften Apfeln, fülle die Masse darauf, mache ein Gitter von Buttermteig darüber und bade sie eine kleine Stunde im Ofen.

#### 543. Französische Sorte anderer Art.

Mache von  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter einen Buttermteig, welle ihn zu 3 Blättchen, jedes einen Teller groß, aus, setze jedes auf ein mit Mehl bestreutes Blech und bade sie gelb; mache alsdann folgenden süßen Teig: Nimm 16 Loth feines Mehl, 8 Loth feinen Zucker, 4 Loth Butter, 2 Eierweiß, das Abgeriebene einer Citrone, verfertige davon einen Teig, welle ihn aus zu 3 Blättchen, in der Größe wie die vorhergehenden, nur dünner, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bade sie schön gelb. Den andern Tag lege das eine Butterblättchen auf ein Blech ohne Rand, bestreiche es mit eingemachten Kirschen, alsdann mache vom Zuckerteig einen Boden, bestreiche diesen mit eingemachten Himbeeren, lege darauf wieder einen Boden von Buttermteig, überstreiche diesen mit Hegenmark, dann lege einen Boden von Zuckerteig mit eingemachten Johannisbeeren bestrichen; den dritten Boden mache von Buttermteig und thue eingemachte Apriosen darauf, den letzten Bo-

den mache von Zuckerteig, brüde sie alle fest zusammen, schneide sie alle gleich und mache folgende weiße Glace darüber: Rühre  $\frac{1}{4}$  Pfund fein gesiebten Zucker, den Saft einer Citrone, den Schaum von einem Eiweiß, rühre dies eine halbe Stunde, glacire die Torte sowohl oben wie zur Seite damit, lasse sie alsdann trocknen.

#### 544. Spanische Torte.

20 Loth geschälte und gestoßene Mandeln rühre mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 4 Loth Citronen- und Pomeranzen- schale schäumig, rühre 10 Eigelb hinein nebst 16 Loth feinen Zucker, den Saft einer Citrone,  $\frac{1}{2}$  Loth gestoßenen Zimmt, 1 Quint Nelken, 1 geriebene Muskatnuß, 8 Loth geriebenes Milchbrod, menge Alles wohl untereinander, schlage 6 Eiweiß zu Schnee, menge ihn darunter, bestreiche alsdann ein Tortenblech mit Butter, lege von Buttermteig (siehe geriebener Buttermteig) Riemen im Viereck auf den Boden, fülle die Masse hinein, lasse es langsam backen.

#### 545. Punsch-Torte.

Nimm 1 Pfund gesiebten Zucker, 20 Eigelb, 12 eier- schwer feines Mehl, rühre den Zucker mit den 20 Eigelb eine Stunde, nebst dem Abgeriebenen einer Citrone, schlage alsdann 16 Eiweiß zu einem steifen Schnee, menge das Mehl und den Schnee zu gleicher Zeit unter den Zucker, belege 3 Tortenbleche mit Papier, bestreiche sie mit Butter, fülle in jedes gleichviel von der Masse, stelle sie Alle in einen gelinden heißen Ofen und backe sie gelb, löse alsdann das Papier, lege ein außgeschnittenes Papier auf die Platte, lege eine Lage von der Torte darauf, alsdann rühre 1 Handvoll feinen Zucker in ein Glas Arac, den dritten Theil schütte davon auf die Lage, streiche alsdann eingemachte Kir- schen darauf, lege wieder eine Lage von der Torte,



schütte vom Arac darauf, überstreiche es mit Quitten oder Fegenmark, lege nun die dritte Lage, übergieße es mit dem übrigen Arac und mache ein Eis darüber. (Siehe französische Torte.)

#### 546. Aepfel-Torte.

Schäle 8 bis 10 Aepfel, stelle sie mit Zucker und 1 Glas Wein auf's Feuer, lasse sie weich dämpfen, ver-rühre sie, laß sie dick kochen und erkalten, schneide 4 Loth geschälte Mandeln, 4 Loth Citronat und Pomeranzenschalen, wasche 8 Loth Rosinen, menge dies unter die Aepfel, thue Zucker daran, bis es süß genug ist, lege alsdann das Tortenblech mit Butterteig aus (siehe Butterteig), lege die Aepfel darauf, mache ein Gitter von Butterteig darauf, bestreiche den Teig mit Eier-gelb, und backe die Torte  $\frac{1}{2}$  Stunde.

#### 547. Kirschen-Torte.

3 Pfund saure Kirschen werden abgezopft und ausgesteint, läutere alsdann  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker mit 1 Glas Wasser, thue die Kirschen hinein, wenn sie einige Minuten gekocht haben, nimm sie wieder heraus, laß die Sauce dick einkochen, lege sie wieder hinein, laß sie nebst Zimmt und Nelken mitkochen; im Uebrigen ver-fahre wie bei der Aepfel-Torte.

#### 548. Apricosen-Torte.

30 Apricosen werden ausgesteint; koch sie in Wasser ab, nimm sie wieder heraus und setze eine an die andere in ein Casserol, bestreue sie dick mit Zucker, decke sie zu, laß sie kochen bis sie keine Sauce mehr haben; im Uebrigen verfare wie bei der Aepfel-Torte.

## 549. Pfirsich-Torte.

Es werden 25 bis 30 Pfirsiche ausgesteint, eine neben die andere in ein Geschirr gethan, Wasser daran geschüttet und abgekocht; nimm sie heraus und schäle sie, lege sie wieder in ein Geschirr, bestreue sie dick mit Zucker und koche sie, nimm sie wieder heraus und laß die Sauce dick kochen, belege alsdann ein Tortenblech mit Buttermteig (siehe Weingebackenes), lege die Pfirsiche hart neben einander darauf, schütte den Saft darauf und backe sie im Ofen gelb.

## 550. Ringlo-Torte.

Es werden 40 bis 50 Ringlo ausgesteint, neben einander in ein Casserol gelegt und dick mit Zucker bestreut, lasse sie kochen, nimm die Ringlo wieder heraus, damit sie nicht zu weich werden, laß die Sauce dick einkochen; im Uebrigen behandle sie wie die vorhergehende Torte.

## 551. Himbeer-Torte.

Es wird eine Salatière voll Himbeeren rein gelesen, mit Zucker und Zimmt auf's Feuer gestellt, lasse sie dick kochen, hierauf laß sie erkalten, belege ein Tortenblech mit Buttermteig (siehe Weingebackenes), streiche die Himbeeren darauf, lege ein Gitter von Buttermteig darauf und backe sie  $\frac{1}{2}$  Stunde im Ofen.

## 552. Johannisbeer-Torte.

Wird wie die Himbeer-Torte gemacht.

## 553. Maulbeer-Torte.

Auf dieselbe Art wie die Himbeer-Torte.



## 554. Heidelbeer-Torte.

Wird auf dieselbe Art gemacht wie die vorhergehenden Torten, aber statt des Gitters von Butterteig streue gestoßene Mandeln und Zimmt darauf.

## 555. Bisquit.

1 Pfund seiner Zucker wird mit 20 Eiergelb 1 Stunde gerührt, thue das Abgeriebene einer Citrone dazu, schlage alsdann 16 Eierweiß zu Schnee, wiege Mehl, so schwer wie 12 Eier, menge es mit dem Schnee darunter, belege alsdann die Form mit Papier, bestreiche es mit Butter, fülle die Masse hinein und backe sie langsam im Ofen.

## 556. Bisquit auf schnelle Art.

Man wiegt  $\frac{1}{2}$  Pfund gesiebten Zucker, eben so viel Eier, halb so viel Mehl, rühre das Gelbe der Eier  $\frac{1}{2}$  Stunde mit dem Zucker nebst dem Abgeriebenen einer Citrone, schlage das Weiße der Eier zu Schnee, menge ihn mit dem Mehl darunter und fülle sie wie oben.

## 557. Bisquit von Rosinen.

Rühre 12 Loth Butter weiß, rühre 9 Eiergelb, eines nach dem andern hinein, menge 12 Loth gesiebten Zucker, 12 Loth gewaschene Rosinen, 12 Loth Mehl und etwas Zimmt darunter, rühre es  $\frac{1}{2}$  Stunde, schlage das Weiße zu Schnee, menge ihn auch darunter und fülle die mit Butter bestrichene und mit Zucker bestreute Form damit, backe sie langsam im Ofen.

## 558. Englischer Kuchen.

$\frac{1}{2}$  Pfund frische Butter wird weiß gerührt,  $\frac{1}{2}$  Pfund

Mehl wird auf einen Teller gethan, desgleichen 12 Loth feiner Zucker, nebst 8 Eiergelb, rühre immer 1 Löffelvoll Zucker, 2 Löffelvoll Mehl, 1 Eiergelb hinein, bis es aufgeht, thue alsdann 8 Loth gewaschene und wieder abgetrocknete Rosinen hinein, schlage 2 Eierweiß zu Schnee, menge ihn nebst dem Abgeriebenen einer Citrone darunter, bestreiche und belege eine Form (Kuchenblech) mit Papier und Butter, fülle die Masse hinein, streiche den Kuchen fingerdick auseinander, schäle und schneide 4 Loth Mandeln, menge 1 Handvoll Zucker darunter, bestreiche den Kuchen mit Eiergelb, streue die Mandeln darauf und backe ihn langsam im Ofen gelb.

### 559. Kirschen-Kuchen.

$\frac{1}{2}$  Pfund Zucker wird gesiebt,  $\frac{1}{4}$  Pfund geschälte und zartgestosene Mandeln werden mit 8 ganzen Eiern schäumig gerührt, thue 4 Loth geschnittenen Citronat und Pomeranzenschale,  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmt,  $\frac{1}{2}$  Quint Nelken dazu, weiche 8 Loth geriebenes Schwarzbrot in  $\frac{1}{2}$  Glas rothen Wein, menge dieß nebst 2 Pfund Kirschen, wovon die Hälfte ausgesteint ist, unter einander, bestreiche eine Kugelhopffform mit Butter, streue sie mit geriebenem Brod aus, fülle die Masse hinein und backe den Kuchen langsam.

### 560. Kirschen-Kuchen anderer Art.

Schneide 4 Beck in kleine Schnitten, schütte Milch daran und lasse sie weichen, drücke sie wieder aus und rühre sie glatt, rühre alsdann 8 Loth Butter weiß, thue die ausgedrückten Becke dazu, nebst 8 Loth gestossenen Mandeln, 8 Loth feinen Zucker, Zimmt und Nelken, rühre die Masse mit 8 Eiern ab, menge 2 Pfund abgezopfte Kirschen darunter, bestreiche ein Kuchenblech mit Butter, bestreue es mit geriebenem Brod, fülle die Masse hinein, backe ihn.



## 561. Kirschen-Kuchen mit geriebenem Teig.

Weiche ein geriebenes Milchbrod in Milch ein, lasse 8 Loth Butter vergehen, rühre das Milchbrod, die Butter, 8 Loth gestoßene Mandeln, 8 Loth Zucker mit 6 Eiern recht schäumig, rühre 1 Schoppen Milch nebst Zimmt und abgeriebener Citrone daran. Belege alsdann 1 Kuchenblech mit geriebenem Buttermteig, belege den Boden dick mit Kirschen, schütte den Guß darüber und backe ihn im Ofen.

## 562. Kirschen-Kuchen ohne Guß.

Belege das Kuchenblech mit Buttermteig (siehe Buttermteig), bestreue den Boden mit Zucker und Mandeln, belege ihn alsdann dick mit Kirschen, streue Zucker, Zimmt und Mandeln darauf, laß ihn halb backen, nimm ihn alsdann aus dem Ofen, gieße  $\frac{1}{2}$  Glas Wein darauf und backe ihn vollends fertig.

## 563. Trauben-Kuchen.

Belege das Blech mit Buttermteig, wie oben, und mache folgenden Guß: 8 Loth gesiebter Zucker und 8 Loth geschälte Mandeln werden mit 1 Eiergelb gestoßen, thue dies in eine Schüssel, rühre es mit 2 Eiergelb, 6 Löffelvoll süßen Rahm, Zimmt und abgeriebener Citrone glatt, bestreiche den Boden damit, lege weiße und rothe Beeren darauf; verschlage alsdann 6 ganze Eier, Zimmt, 1 Handvoll Zucker,  $\frac{1}{2}$  Schoppen Milch, rühre Alles gut unter einander, schütte es auf die Beeren und backe den Kuchen langsam im Ofen.

## 564. Apfel-Kuchen.

Belege das Kuchenblech mit Buttermteig, schäle alsdann 8 bis 10 Äpfel, schneide sie in 6 Theile, lege

einen an den andern, stelle sie etwas aufrecht und mache folgenden Gufs: Lasse  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter vergehen, rühre  $\frac{1}{2}$  Schoppen sauern Rahm und 6 ganze Eier, 8 Loth gestoßene Mandeln, 8 Loth Zucker, Zimmt und Citrone darunter, schütte den Gufs über die Aepfel und bace den Kuchen.

### 565. Aepfel-Kuchen anderer Art.

Belege das Kuchenblech mit Buttermteig und Aepfel, streue Zucker, Zimmt, Mandeln darauf, gieße  $\frac{1}{2}$  Glas Wein darüber, schneide einige Stückchen Butter darauf und bace den Kuchen.

### 566. Zwetschgen-Kuchen.

Belege das Kuchenblech mit Buttermteig (siehe Buttermteig), mache alsdann der Länge nach einen Schnitt in die Zwetschgen, steine sie aus, lege sie auf den Buttermteig, doch mehr aufrecht, damit recht viele darauf gehen, stoße 8 Loth Mandeln, Zucker und Zimmt, je nachdem die Zwetschgen süß sind, lege einige Stückchen Butter darauf und laß ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde backen.

Es ist gut, wenn man auf den Buttermteig der Obstkuchen geriebenes Milchbrod streut, damit der Boden nicht zu sehr erweicht.

### 567. Käse-Kuchen.

Rühre 4 saure Käschen in eine Schüssel, rühre 1 Handvoll Mehl, oder koche von dem Mehl einen dicken Brei (auf diese Art wird er zarter) hinein, zerlasse alsdann 8 Loth Butter, rühre 5 bis 6 Eier hinein, wenn man Mehl nimmt auch etwas Milch oder sauern Rahm, nebst 8 Loth gewaschenen Rosinen und Zwiebeln, Zucker, Zimmt und Salz, belege ein Kuchenblech mit



Butter- und Bierhefenteig, fülle die Masse hinein und backe sie.

### 568. Käse-Kuchen, süßer.

Rühre mit gestandener Milch, 3 Kochlöffelvoll Mehl und 4 Eiern einen Teig an. Mache hierauf 1 Schoppen Milch siedend, rühre den Teig hinein, schütte alsdann etwas Molken dazu, damit es sich scheidet; wenn dies geschehen, laß es durch eine Serviette laufen, wenn die Milch abgelaufen ist, thue die Käse in eine Schüssel, rühre 2 ganze und 3 gelbe Eier nebst 8 Loth gewaschenen Rosinen und Zibeben, Zucker, Zimmt, etwas süßem Rahm und Salz; wenn Alles gut verrührt ist, fülle die Masse in ein Kuchenblech, welches zuerst mit Buttermilch belegt ist, und backe ihn.

### 569. Zwiebel-Kuchen.

Zuerst wird ein mürber Teig gemacht wie folgt: 12 Loth Butter laß vergehen, nimm hierauf 1 Messlein Mehl in eine Schüssel, rühre die Butter, 1 Glas laue Milch, für 3 Kreuzer Gistghefe und etwas Salz daran, schaffe den Teig so lange, bis er vom Löffel losgeht, bestreue ein Blech mit Mehl, welle den Teig aus, belege das Blech damit, und lasse ihn an der Wärme gehen.

Den Tag zuvor werden 14 bis 16 große Zwiebeln geschält und fein geschnitten, lasse alsdann  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter vergehen, lasse die Zwiebeln 1 Stunde langsam darin dämpfen, und schütte sie über Nacht in eine Schüssel. Den andern Tag rühre 6 ganze Eier nebst Salz und Kümmel hinein, man kann auch einige Löffelvoll sauern Rahm daran thun; wenn die Masse gut gerührt ist, streiche die Zwiebeln fingerdick auf den gegangenen Teig, schneide rohen, geräucherten Speck in

kleine viereckige Stücke, streue den Speck darauf und backe den Kuchen in einem gut geheizten Ofen schön gelb.

## Hefen- und Schmalzbackerei.

### 570. Prioche.

Es wird 1 Pfund Mehl in eine Schüssel gethan, in der Mitte wird eine Grube gemacht, verrühre alsdann 4 Schöpfelvoll Bierhefe mit etwas lauer Milch, rühre alles Mehl zu einem dicken Vorteig, mache 2 Schnitte über's Kreuz darauf und lasse die Masse an der Wärme gehen. Hierauf werden 3 Pfund Mehl in eine andre Schüssel gethan, gleichfalls eine Grube in die Mitte gemacht, schneide 2 Pfund Butter in kleine Stückchen hinein, nebst 12 ganzen Eiern, etwas feinem Salz, schaffe Alles mit der Hand unter einander; wenn der Vorteig gegangen ist, so mache in die Mitte des andern eine Vertiefung, thue den Vorteig hinein und schaffe denselben langsam unter den andern, bestreue ein Tuch mit Mehl, setze den Teig darauf und lasse ihn 10 Stunden langsam gehen; nach Verlauf dieser Zeit wird er einige Mal überschlagen; wirke alsdann 4 Kuchen leicht aus, doch immer einen kleiner wie den andern, lege ein Papier auf ein Blech, bestreiche es mit Butter und lege den größten der Kuchen darauf, bestreiche ihn mit Eiergelb, lege den zweiten darauf, bestreiche ihn ebenfalls mit Ei, und so fahre fort, bis sie Alle auf einander sitzen, bestreiche alsdann ein Papier mit Butter, wickle es darum, doch muß es dreifingerbreit darüber gehen, umwickle es in der Rundung mit Bindfaden, lasse ihn noch 2 Stunden gehen und backe ihn hierauf im Ofen gelb.



## 571. Gugelhopf.

Es wird  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter weiß gerührt, thue  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl dazu, rühre immer 1 Eßlöffelvoll Mehl und 1 Eiergelb hinein, bis es 12 Eiergelb sind, nebst 2 ganzen Eiern, rühre hierauf 3 Eßlöffelvoll Essighefe und 3 Eßlöffelvoll Milch hinein nebst etwas Salz, bestreiche die Form mit Butter, fülle die Masse hinein und laß sie einige Stunden an einem warmen Ofen gehen. Hierauf wird er gebacken.

## 572. Gugelhopf anderer Art.

Rühre  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter weiß, alsdann werden 1 Pfund Mehl und 9 Eier wie oben hineingerührt, auch etwas Salz, 1 Glas Milch und für 3 Kreuzer Essighefe, rühre den Teig 1 Stunde lang immer auf dieselbe Seite, bestreiche eine Form mit Butter, fülle die Masse hinein und lasse sie 3 Stunden gehen, hierauf wird er gebacken. Man kann auch in die Masse 4 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln thun nebst feinem Zucker.

## 573. Gugelhopf noch anderer Art.

$\frac{3}{2}$  Pfund Butter wird weiß gerührt, rühre 20 Eiergelb mit 22 Loth Mehl, immer 1 Eßlöffelvoll Mehl und 1 Eiergelb hinein, nebst 1 Glas süßem Rahm, 3 Eßlöffelvoll Essighefe, etwas Salz und Zucker; wenn die Masse 1 Stunde gerührt ist, bestreiche die Form mit Butter und gestoßenen Mandeln, fülle die Masse hinein, lasse sie einige Stunden gehen und backe sie.

## 574. Gugelhopf mit Rosinen.

Rühre 8 Loth Butter mit 8 ganzen und 8 gelben Eiern  $\frac{1}{2}$  Stunde recht schäumig, wiege alsdann 18

Loth Mehl und menge es darunter, nebst Zucker, 8 Loth gewaschenen Rosinen, 3 Eßlöffelvoll Milch, 3 Eßlöffelvoll Essighefe und etwas Salz; wenn die Masse noch  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt ist, bestreue eine Form mit Butter, bestreue sie mit geschälten und grob gestoßenen Mandeln, fülle die Masse hinein und lasse sie 3 bis 4 Stunden gehen; alsdann wird sie gebacken.

### 575. Waffeln mit Bierhefe.

Rühre  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter weiß, rühre 8 Eiergelb und 6 ganze Eier hinein, 18 Loth feines Mehl, 1 Glas süßen Rahm oder Milch, für 4 Kreuzer Essighefe, rühre die Masse  $\frac{1}{2}$  Stunde miteinander, lasse sie an einem warmen Orte gehen, laß alsdann das Waffeleisen heiß werden, bestreue es mit Speck, fülle von der Masse hinein, und backe sie auf beiden Seiten gelb.

### 576. Waffeln mit Mandeln.

Schäle und stoße  $\frac{1}{4}$  Pfund Mandeln, nimm  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl, verrühre dies recht mit 6 ganzen Eiern, zerlasse  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, schütte sie nebst etwas klein geschnittener Citronenschale und Zimmt dazu, verdünne es mit süßem Rahm oder Wein, so daß es die Dicke eines Spazenteiges bekommt und backe sie wie oben.

### 577. Waffeln mit Rosinen.

Rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter schäumig, rühre 6 Eier hinein, alsdann wird  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl mit Milch glatt angerührt, zu der Butter gethan; schäle und schneide  $\frac{1}{4}$  Pfund Mandeln, wasche  $\frac{1}{4}$  Pfund Rosinen, 2 Loth klein geschnittenen Citronat, das Abgeriebene einer Citrone, 2 Händevoll Zucker, menge Alles wohl unter einander und backe sie wie oben.



## 578. Hefen = Kuchen.

Ein Meßlein Mehl wird in eine Schüssel gethan, alsdann lasse 12 Loth Butter vergehen, schütte 1 Glas Milch nebst Salz daran, rühre es an das Mehl, nebst 2 ganzen und 2 gelben Eiern; wenn es geschafft ist, daß der Löffel sich rein loschafft, bestreue ein Kuchenblech mit Mehl, formire einen hübschen Kuchen, bestreiche ihn mit Eiergelb, laß ihn 2 bis 3 Stunden gehen und backe ihn. Man kann ihn auch zu einem beliebigen Kuchen auswellen.

## 579. Ringkuchen oder Theebrod.

1 Pfund Mehl wird in eine Schüssel gethan, in der Mitte eine Vertiefung gemacht, mit 2 Eßlöffelvoll Essighefe und etwas Milch in der Mitte vom Mehl ein Vortieg gemacht, an die Wärme gestellt und 1 Stunde gehen gelassen; alsdann lasse 10 Loth Butter vergehen, verrühre sie mit 6 Loth Zucker, 2 Eiern,  $\frac{1}{4}$  Schoppen Milch, schaffe dies Alles in den Vortieg, bis der Löffel rein losgeht, mache alsdann einen großen Ring daraus, setze ihn auf ein mit Mehl bestreutes Blech, streiche ihn mit Eiergelb an, stoße  $\frac{1}{4}$  Pfund Kandis grob, schneide  $\frac{1}{4}$  Pfund geschälte Mandeln und Zimmt, menge Alles gut unter einander, streue es auf den Ring, lasse ihn 2 bis 3 Stunden gehen und backe ihn. Wenn er schön gebacken ist, wird er in schmale Riemen geschnitten und zum Thee aufgestellt.

## 580. Hannöverscher Kuchen.

$\frac{1}{2}$  Pfund Zucker rühre mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 8 ganzen und 4 gelben Eiern schäumig, menge alsdann  $1\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund gewaschene Rosinen, nebst 4 Eßlöffelvoll Essighefe darunter, schaffe den Teig recht gut, bestreue alsdann ein Blech mit Mehl, setze den

Ruchen darauf, laß ihn einige Stunden gehen und backe ihn; wenn er fast fertig ist, streue etwas Zucker darauf.

### 581. Leipziger Ruchen.

1½ Pfund Mehl wird in eine Schüssel gethan, in der Mitte eine Vertiefung gemacht; rühre 2 Eßlöffelvoll Essighefe und etwas Milch in die Mitte zu einem Vorteig, wenn er gegangen ist, zerlasse ½ Pfund Butter, rühre sie mit 6 ganzen Eiern, 2 Löffelvoll Essighefe, 1 Glas Milch und etwas Salz unter den Vorteig; wenn der Teig recht glatt geschafft ist, werden 10 Äpfel geschält und fein geschnitten, 1 Pfund Rosinen gewaschen, bestreiche alsdann ein Casserol, das noch einmal so groß ist als die Masse, welle einen fingerdicken Ruchen von der Masse, lege ihn auf den Boden des Casserols, alsdann eine Reihe Äpfel, eine Lage Rosinen, hierauf eine von gestoßenem Zucker und Zimmt, auch einige Löffelvoll zerlassene Butter, alsdann wieder vom Teig; so fahre fort, bis es aufgeht, doch oben muß Teig sein; stelle es an einen warmen Ort und laß es einige Stunden gehen, stelle ihn in einen mittelheißen Ofen; wenn er gebacken ist, wird er auf die Platte gestürzt.

### 582. Bitteres Mandelbrod.

8 Loth bittere Mandeln werden geschält und gestoßen, ¼ Pfund gestoßener Zucker, das Abgeriebene einer Citrone, 4 Loth Citronat, 4 Loth Pomeranzenschale, 4 Loth zerlassene Butter, 6 ganze Eier, dies Alles wird in eine Schüssel gethan und ½ Stunde gerührt, dann 1 Pfund feines Mehl nebst Essighefe für 4 Kreuzer, 1 Glas laue Milch oder Rahm dazu, schaffe den Teig recht unter einander, bestreue ein Blech mit Mehl, mache ein Laibchen von der Masse, setze es darauf, lasse es ei-



nige Stunden gehen und lasse ihn in einem mittelheißen Ofen schön gelb backen, alsdann schneide lange Stückchen daraus.

### 583. Kaffebröddchen.

Ein Meßlein Mehl wird in eine Schüssel gethan, in der Mitte eine Vertiefung gemacht, mit 3 Löffelvoll Essighefe und etwas lauer Milch ein Vortieg angerührt; wenn er gegangen, rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter weiß, thue nach und nach 4 bis 5 Eier hinein und  $\frac{1}{2}$  Pfund gesiebten Zucker, das Abgeriebene einer Citrone, etwas laue Milch, 2 Eßlöffelvoll Essighefe; wenn Alles mit dem Vortieg gut gearbeitet ist, nimm den Teig auf das Radelbrett, mache beliebige Bröddchen daraus, setze sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, lasse sie einige Stunden an der Wärme gehen, streiche sie mit Eiergelb an und backe sie.

### 584. Hefenbröddchen.

$\frac{1}{2}$  Pfund Mehl wird in eine Schüssel gethan, in der Mitte rühre ein Teigchen von 2 Eßlöffelvoll Essighefe und etwas Milch, lasse es an der Wärme gehen, rühre alsdann 3 ganze, 2 gelbe Eier, 8 Loth zerlassene Butter, etwas Zucker und Zimmt daran, auch etwas Milch hinein, bis der Teig recht wird, lasse ihn wieder gehen, wenn er gegangen, nimm ihn auf's Brett, welle ihn aus und mache viereckige Stücke, bestreue ein Blech mit Mehl, lege die Stückchen darauf, lasse sie wieder gehen, bestreiche sie alsdann mit verrührtem Ei und backe sie.

### 585. Hefen = Brezeln.

Werden wie obiger Teig gemacht, nur formirt man statt Bröddchen, Brezeln, bestreuet sie mit Ei und gestoßenem Zucker und backt sie.

## 586. Wiener Brod.

Thue 4 Loth Mehl in eine Schüssel, rühre das Innere mit 2 Eßlöffelvoll Essighefe und etwas Milch; wenn der Teig gegangen, lasse  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter vergehen, thue sie nebst 2 ganzen und 2 gelben Eiern, 4 Loth feinem Zucker, 2 Eßlöffelvoll Essighefe und etwas Salz an den gegangenen Teig, nebst 1 Glas Milch, rühre ihn so lange, bis er sich vom Löffel losschält, wasche alsdann 8 Loth Rosinen, 8 Loth Zibeben, 8 Loth geschälte und länglich geschnittene Mandeln, menge sie unter die Masse, bestreiche 2 Bogen Papier mit Butter, setze auf jeden 1 Laibchen und lasse sie einige Stunden gehen, bestreiche sie mit Eiergelb und backe sie schön gelb.

## 587. Hefen-Bisquit.

$\frac{1}{2}$  Pfund Butter wird weiß gerührt, nebst dem Gelben von 9 Eiern, 2 Eßlöffelvoll Essighefe, 4 Eßlöffelvoll süßem Rahm, 4 Loth feinem Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl, schaffe den Teig wohl unter einander; sollte er zu fest sein, thue noch ein wenig süßen Rahm hinein, lasse den Teig gehen, nimm ihn alsdann auf ein mit Mehl bestreutes Brett, welle ihn fingerdick aus, schneide lange Stückchen, setze sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, lasse sie wieder gehen, bestreiche sie mit Eiergelb, bestreue sie mit Zucker und Zimmt und backe sie schön gelb.

## 588. Schnecken-Rudeln.

1 Meflein Mehl wird in eine Schüssel gethan, in der Mitte eine Vertiefung gemacht, lasse hierauf  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter vergehen, schütte 1 Glas Milch, 2 ganze und 2 gelbe Eier, nebst etwas Salz und 3 Eßlöffelvoll Essighefe dazu, rühre dies an das Mehl und schaffe den



Teig so lange, bis er vom Löffel losgeht, welle alsdann lange, schmale Stückchen daraus, bestreue sie mit gewaschenen Rosinen und feinem Zucker, rolle sie schneckenartig zusammen und lasse sie 3 Stunden gehen, laß alsdann in einem Geschirr Milch, Butter und Zucker kochend werden, setze eines an das andere hinein, stelle einen Deckel mit Kohlen darauf, laß sie eine schöne gelbe Farbe bekommen und richte sie an.

### 589. Mädchen-Zöpfe.

Es wird  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl in eine Schüssel gethan, rühre in der Mitte mit 2 Eßlöffelvoll Gähghefe und etwas Milch einen Vorteig an, und laß es bei gelinder Wärme gehen, laß alsdann 8 Loth Butter vergehen, rühre 2 Eier, für 1 Kreuzer Anis, das Abgeriebene einer Citrone, 4 Loth Citronat, 4 Loth feingeseibten Zucker, 1 Glas Milch, noch 2 Eßlöffelvoll Gähghefe, rühre damit den Teig vollends an und schaffe ihn, bis er von dem Löffel losgeht, nimm ihn hierauf auf das Nudelbrett, mache fingerlange, dünne Wargeln daraus und flechte dreifache Zöpfe, lege sie alsdann auf ein mit Mehl bestreutes Blech, laß sie an der Wärme gehen, bis sie reif sind, bestreiche sie alsdann mit verkleppertem Ei, streue Zucker und länglich geschnittene Mandeln darauf und backe sie im Ofen schön gelb.

### 590. Schnitz-Brod.

Koche 4 Meßlein Birnen-Schnitz mit etwas Wasser weich, und lasse sie verkühlen, doch so, daß sie noch etwas warm bleiben, thue dann für 3 Kreuzer Sauerteig in einen Hafen, verschaffe ihn mit lauem Wasser, alsdann wird 1 Meßlein Mehl in eine Schüssel gethan, rühre den Sauerteig und für 3 Kreuzer Gähghefe dazu und lasse den Teig an der Wärme gehen. Während der Zeit werden die gekochten Schnitze in einen Kübel gethan,

auf die andere Hälfte 4 Meflein Schwarzmehl; wenn der Vorteig schön gegangen ist, wird er zum Mehl gethan, nach und nach zu den Schnitzen geschafft; wenn die Masse gut unter einander geschafft ist, werden 1 Pfund gekochte Zibeben, 1 Pfund geschnittene Mandeln, Nüsse nach Belieben,  $\frac{1}{4}$  Pfund Citronat,  $\frac{1}{4}$  Pfund Pomeranzenschale, 2 Loth Zimmt,  $\frac{1}{2}$  Loth Nelken, für 4 Kreuzer Anis, für 2 Kreuzer Fenchel, 2 Loth Salz, (doch die Gewürze alle gestoßen) dies Alles unter die Masse geschafft; ist Alles gut unter einander, so wird es an die Wärme gestellt und 3 Stunden lang gehen gelassen. Wirke alsdann nach Belieben Laibchen daraus setze sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und laß sie gehen, dann werden sie in einem gut geheizten Ofen gebacken.

## Schmalzgebäckenes.

### 591. Zucker-Sträublein oder goldene Häublein.

Rühre 4 Loth Zucker, 8 Loth Mehl, 2 Löffelvoll Wein, 2 Löffelvoll Rosenwasser unter einander, schlage Eierweiß zu Schnee daran, bis es dünn genug ist, durch den Trichter zu laufen, lasse Schmalz heiß werden, gieße den Teig durch den Trichter hinein, lasse es schön gelb backen. Man nimmt gewöhnlich ein kleines Geschirr dazu und läßt eines nach dem andern backen; wenn die Sträublein aus dem Schmalz kommen, werden sie über das Wellholz gekrümmt und mit Zucker bestreut.

### 592. Sträublein.

Laß einen Schoppen Milch nebst einem Eicgroß Butter kochend werden, rühre 6 Kochlöffelvoll Mehl hinein, nimm es wieder vom Feuer und laß es erkalten, rühre



es alsdann mit Eier ab, bis es läuft, alsdann werden sie gebacken wie oben.

### 593. Fastnacht-Küchlein.

1 Pfund Mehl wird in eine Schüssel gethan, in der Mitte von 1 Eßlöffelvoll Essighefe und etwas Milch ein Vorteig gemacht; laß ihn an der Wärme gehen; wenn er reis ist, lasse  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter vergehen, 2 ganze und 6 gelbe Eier, 1 Glas Milch, 2 Löffelvoll Essighefe und etwas Salz, schaffe es in den Vorteig; wenn die Masse gut geschafft ist, laß ihn gehen, dann welle den Teig fingerdick aus, schneide mit einem Rädchen viereckige Stückchen daraus, setze sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett und laß sie noch ein wenig gehen. Laß alsdann Schmalz in einem hohen Geschirre heiß werden, stups die Küchlein mit einer Stricknadel 3 bis 4 Mal und lege sie verkehrt in die Pfanne; während dem Backen müssen sie öfters gerüttelt werden; wenn sie auf beiden Seiten gelb sind, werden sie auf einen Seiher gelegt, alsdann auf die Platte und mit Zucker und Zimmt bestreut.

### 594. Fastnacht-Küchlein oder Scherben.

Verrühre  $\frac{1}{2}$  Schoppen Milch mit 2 ganzen Eiern und 3 Löffelvoll sauerem Rahm, nimm Mehl auf das Nudelbrett und rühre die verrührte Milch hinein, bis der Teig zum Wellen ist, dann wird er ausgewellt, 8 Loth Butter darauf geschnitten, der Teig überschlagen und wieder gewellt, wenn er 2 bis 3 mal überschlagen ist, wird er messerrückendick ausgewellt, mache mit einem Rädchen viereckige Stückchen und backe sie in Schmalz gelb.

## 595. Reis-Würstlein.

Brühe 8 Loth Reis 3 Mal mit kochendem Wasser ab, damit er ganz aufquillt, alsdann schütte Milch daran, laß ihn weich und recht dick kochen; damit er aber ganz bleibt, thue 8 Loth Butter hinein und stelle ihn vom Feuer, wenn er erkaltet ist, rühre feinen Zucker, Zimmt, abgeriebene Citrone, etwas Salz und 1 Eiergelb hinein; wenn die Masse verrührt ist, mache lange Würstlein daraus, kehre sie in verkleppertem Ei, alsdann in geriebenem Milchbrod um, hierauf wieder in Ei und Brod, damit man gar nichts mehr vom Reis sieht, laß alsdann Schmalz heiß werden, lege die Würstlein hinein und backe sie schön gelb, richte sie auf die Platte und bestreue sie mit Zucker. Gib eine Wein- oder Himbeer-Sauce dazu.

## 596. Fingerlein.

Nimm  $\frac{1}{4}$  Pfund gestiebten Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund geschälte und zart gestoßene Mandeln, 4 Loth Citronat, 2 Loth Pomeranzenschale, Zimmt und Nelken nach Belieben, 1 Pfund Mehl, 8 Loth Butter, 3 Eier, dies alles wird auf dem Nudelbrett zu einem Teig geschafft, alsdann lange Wargeln daraus gemacht und fingerlange Stückchen geschnitten; lasse Schmalz heiß werden und backe sie dunkelgelb.

## 597. Apfel-Küchlein.

Schäle 6 Backäpfel, schneide, so groß der Apfel ist, fingerdicke, runde Scheiben, und mache alsdann folgenden Teig:  $\frac{1}{2}$  Meflein Mehl rühre mit Wein zu einem dicken Teig an, mache ein Kaffeeköpfchenvoll Rindschmalz heiß und brühe den Teig damit, verdünne ihn alsdann mit Wein, daß er die Dicke eines Dmelette-Teiges bekommt, thue auch etwas Salz dazu, schneide



die Kerne aus den Äpfeln, lege sie in den Teig, lasse alsdann Schmalz heiß werden, drehe die Äpfel im Teig um, lege sie in's heiße Schmalz, und backe sie gelb.

### 598. Apfel-Knöpflein.

10 bis 12 gute Äpfel werden geschält, die Kerne herausgenommen und dann auf einem Brett fein gehackt, rühre hierauf 4 bis 5 Löffelvoll Mehl mit 6 Eier gelb glatt an, thue feinen Zucker, Zimmt, das Abgeriebene einer Citrone dazu, schlage das Weiße der Eier zu Schnee, menge ihn nebst den Äpfeln und 8 Loth rein gewaschenen Rosinen darunter, lege sie mit einem Löffel in's heiße Schmalz, laß sie schön gelb backen, richte sie an und gib eine Himbeer- oder Hegen-Sauce dazu.

### 599. Mandel-Knöpflein.

Weiche 2 Weck, wovon die untere Kruste weggeschnitten, in Milch ein, wenn sie geweicht, drücke sie wieder aus, rühre sie mit feinem Zucker, 12 Loth geschälten und mit einem Ei gestoßenen Mandeln, 2 Loth Citronat, 2 Loth Pomeranzenschale, abgeriebener Citrone und Zimmt, rühre dies Alles mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern, lege sie alsdann mit einem Eßlöffel in heißes Schmalz und backe sie schön gelb, richte sie auf die Platte und gib eine Hegen-Sauce dazu.

### 600. Sauere Rahm-Würflein.

Laß 1 Schoppen sauern Rahm kochend werden, rühre Mehl hinein, bis der Teig dick genug ist, schaffe ein Stück Butter hinein und laß den Teig auf dem Feuer trocken werden; hierauf schütte ihn in eine Schüssel, laß ihn erkalten, rühre alsdann Eier hinein, bis der Teig

die Dicke eines Spazenteiges hat; nimm den Teig auf ein Brett, mache Würstchen daraus und backe sie in heißem Schmalz schön gelb, gib eine Milch-Sauce dazu. (Siehe Saucen.)

### 601. Crème in Schmalz gebacken.

Rühre 3 Kochlöffelvoll Weißmehl mit 1 Schoppen süßen Rahm glatt an, rühre 8 ganze Eier nebst 4 Löffelvoll feinen Zucker, das Abgeriebene einer Citrone und etwas Salz dazu, stelle es auf's Feuer und laß es unter beständigem Rühren zu einem dicken Crème kochen, bestreue alsdann eine Platte mit Mehl, streiche den Crème fingerdick darauf und laß ihn steif werden, schneide alsdann fingerlange und zweifingerbreite Stückchen daraus, kehre sie in Mehl um, backe sie in heißem Schmalz gelb und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

### 602. Spiegel-Brod.

Ein altgebackenes Milchbrod wird gerieben, mit siedender Milch angebrüht, 8 Loth Mandeln geschält und fein gestoßen, 4 Loth Zucker, das Abgeriebene einer Citrone wird mit dem Milchbrod gerührt, 3 bis 4 Eier daran geschlagen, daß der Teig die Dicke eines Straubenteiges bekommt; alsdann werden von Oblaten viereckige Stückchen geschnitten, auf die Mitte dieser Oblaten eine eingemachte Kirsche oder Himbeere gelegt, gib wieder eine Oblate darauf, fasse das Gefüllte rings herum mit der Masse, backe es in heißem Schmalz schön gelb und bestreue es mit Zucker und Zimmt.

### 603. Reis-Schnitten.

8 Loth Reis werden 3 Mal abgebrüht, daß er ganz



aufquillt; alsdann wird er mit Milch dick und weich gekocht, laß ihn erkalten, rühre Zucker nach Belieben, nebst Citronat, Pomeranzenschale, Zimmt und 4 Eier daran, wenn die Masse gut gerührt ist, nimm sie auf ein Brett, schneide zweifingerbreite Schnitten, kehre sie in Brod, in Ei und wieder in Brod um und backe sie in heißem Schmalz.

#### 604. Mandel-Schnitten.

$\frac{1}{2}$  Pfund Mandeln werden geschält und fein gestoßen, 2 Milchbrode gerieben und mit siedender Milch angebrüht, die Mandeln dazu gethan, nebst Zucker, Zimmt, Citronen- und Pomeranzenschale, rühre die Masse mit 3 bis 4 Eiern ab, streiche sie auf Weichschnitten, kehre sie in Ei um und backe sie in heißem Schmalz. Man kann eine beliebige Sauce dazu geben.

#### 605. Schnee-Ballen.

Nimm 3 Eier, 3 Löffelvoll süße Milch, 1 Sigrosi Butter, ein wenig Salz, und Mehl, bis der Teig sich wicken läßt, welle alsdann in der Größe eines Tellers Kuchen daraus, schneide mit dem Backrädlein fingerbreite Riemen, doch nicht ganz hinaus, damit sie auf beiden Seiten an einander bleiben, fasse alsdann mit dem Kochlöffel den ersten Riemen, dann den dritten, so fahre fort, auf die Art hänge sie in's heiße Schmalz, doch wende sie gleich um, daß sie nicht zu viel Farbe bekommen, richte sie auf die Platte, bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

#### 606. Crème-Schnitten.

Thue 3 Löffelvoll Mehl nebst 2 Löffelvoll Zucker in eine Schüssel, rühre es mit süßer Milch glatt, schlage 5 Eier hinein, dazu das Abgeriebene einer Citrone, ver-

dünne es mit Milch, doch etwas dicker wie ein Flädleinsteig, zerlasse ein Stückchen Butter in einem Aufschlagblech, fülle die Masse hinein, stelle das Blech auf ein Geschir mit heißem Wasser, laß es stehen, bis es dick ist, schneide alsdann lange schmale Stückchen, kehre sie in Mehl um und backe sie in heißem Schmalz, bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

### 607. Tabacks-Rollen.

Mache einen Buttermteig, welle ihn aus, schneide zweifingerbreite Riemen und mache folgende Fülle: Nimm  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte und gestoßene Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund gewaschene Rosinen, schneide von einer Citrone die Schale klein, thue Zucker dazu, bis es süß genug ist, rühre dies mit Eiern, bis es zum Streichen wird, streiche die Riemen Buttermteig mit der Fülle, schneide zweidaumendicke Hölzchen, bestreiche sie mit Butter, rolle den Teig darum, binde sie mit Faden zu und backe sie in heißem Schmalz; wenn sie hellgelb sind, nimm sie heraus, nimm den Faden und die Hölzchen davon, lege sie noch ein wenig hinein, nimm sie alsdann heraus und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

### 608. Zimmt-Rollen.

Nimm 1 Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 8 Loth geschälte und fein gestoßene Mandeln, 8 Loth feinen Zucker, das Abgeriebene einer Citrone, eine Messerspitze Nelken, 1 Loth Zimmt, dies Alles schaffe mit einem ganzen und 2 gelben Eiern, 3 Löffelvoll sauern Rahm, 3 Löffelvoll Wein, wirke den Teig zusammen, welle und überschlage ihn einigemal, welle ihn zweimeßerrückendick aus, schneide Stückchen davon, schneide daumendicke Hölzlein, bestreiche sie mit Butter, rolle den Teig darauf, binde Faden darum und backe sie wie oben; man



fann, wenn die Hölzchen herauskommen, Eingemachtes hinein thun.

### 609. Pfentelein.

Lasse  $\frac{1}{2}$  Maß Milch siedend werden, mit ein Eigröß Butter, rühre 6 Löffelvoll Mehl hinein, laß es dick kochen und erkalten. Rühre alsdann Eier hinein, bis es wie ein Spazenteig ist, lasse alsdann Schmalz heiß werden, lege mit einem Löffel den Teig hinein und backe sie schön gelb.

### 610. Kartoffel-Pfentelein.

Schäle und schneide 12 Kartoffeln in kleine Blättchen, stelle sie mit Wasser und Salz auf's Feuer und laß sie weich kochen, schütte das Wasser ab, verrühre die Kartoffeln und laß sie erkalten, rühre alsdann halb so viel Mehl wie Kartoffeln hinein, nebst 6 Eiern, Zucker, bis es süß genug ist, auch ein wenig Brauntwein, lege sie wie oben in's heiße Schmalz.

### 611. Holder-Küchlein.

Mache einen Strauben-Teig (siehe Strauben), zopfe ein Holder-Sträußchen, lege es in den Teig, lege es dann mit dem Löffel in's heiße Schmalz und so fahre fort; wenn sie gebacken sind, werden sie mit Zucker bestreut.

### 612. Jungfrauen-Schenkel.

Rühre 4 Eier mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gesiebten Zucker  $\frac{1}{3}$  Stunde, lasse 8 Loth Butter vergehen, rühre sie nebst Mehl, bis es dick genug ist, hinein, nimm den Teig alsdann auf das Rudelbrett, welle ihn und formire

Jungfrauen-Schenkel daraus und backe sie in heißem Schmalz gelb.

### 613. Sprizengebackenes.

Lasse einen Schoppen Wasser, ein Eigröß Butter mit etwas Salz kochend werden, rühre Weißmehl hinein, bis der Teig dick ist, laß ihn trocken werden, thue ihn in eine Schüssel, rühre 12 Eier, eines nach dem andern, hinein, auch 3 Löffelvoll Rosenwasser, 2 Löffelvoll Branntwein, doch so, daß der Teig nicht zu dünn wird, fülle die Sprize damit, drücke sie in's heiße Schmalz und laß sie gelb backen.

### 614. Gebackene Grundeln.

Rühre 8 Eidotter mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und 2 Löffelvoll Rosenwasser, dem Abgeriebenen einer Citrone, etwas Nelken und 1 Loth Zimmt  $\frac{1}{2}$  Stunde, menge 1 Pfund Mehl und 8 Loth Butter darunter, der Teig muß ganz fest sein, formire Grundeln daraus, kehre sie in Ei und geriebenem Brod um und backe sie in heißem Schmalz.

### 615. Mandel-Körbchen.

1 Pfund Mandeln werden geschält und fein geschnitten, schlage 4 Eierweiß zu Schnee, nimm  $\frac{3}{4}$  Pfund gesiebten Zucker, das Abgeriebene einer Citrone, menge dies Alles untereinander, setze mit einem Löffel runde Kugeln davon in heißes Schmalz und backe sie schön gelb, nimm sie wieder heraus, thue sie einzeln in einen kleinen Mörser, stoße mit dem Stößel so darauf, daß es Körbchen werden, fülle geschlagenen Rahm hinein.

### 616. Gebackene Mandeln.

4 Loth feiner Zucker wird mit 4 Eiergelb und Citro-



nenschale  $\frac{1}{4}$  Stunde gerührt, rühre Mehl hinein, bis der Teig zum Wellen wird, wolle ihn fingerdick ausstich mit der Form Mandeln daraus und backe sie in Schmalz gelb. Man kann auch ganze Mandeln hineinlegen.

### 617. Gebackene Mandeln anderer Art.

Es werden  $\frac{1}{2}$  Pfund Mandeln geschält und fein gestoßen,  $\frac{1}{2}$  Pfund feiner Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl auf's Radelbrett genommen, mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern gut untereinander gemacht, wolle die Masse messerrückendick ausstich den Teig mit dem Mandel-Model aus, backe sie alsdann in heißem Schmalz gelb, bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

### 618. Kirschen-Büschlein.

Nimm saure und süße Kirschen, binde sie in Büschlein und schneide die Stiele egal; nimm 3 bis 4 Kochlöffelvoll Mehl, rühre es mit Wein zu einem dicken Teig an, mache alsdann 3 Löffelvoll Schmalz heiß, brühe den Teig damit, verdünne ihn mit Wein, daß er die Dicke eines Straubenteigs bekommt, kehre die Büschlein darin um und backe sie schön gelb, bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

### 619. Gebackene Zwetschgen.

Die Zwetschgen werden mit halb Wein und halb Wasser, ein Stückchen Zucker, Zimmt und Zitronenschale weich gekocht; wenn sie erkaltet sind, werden die Steine herausgenommen und geschälte Mandeln hinein gelegt, alsdann werden sie in obigem Teig umgekehrt (siehe Kirschen) und in heißem Schmalz gebacken.

## 620. Apfel-Schnitz.

Die Äpfel werden geschält und in 4 Theile geschnitten; nachdem die Kerne herausgenommen, kehre sie in Ei und geriebenem Brod um und bace sie in heißem Schmalz, alsdann bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

## 621. Gebackene Zibeben.

Sie werden mit halb Wasser und halb Wein gekocht; wenn sie weich sind, laß sie erkalten, alsdann werden 6 bis 8 Zibeben in einen Faden gefast, in dem Teig umgekehrt (siehe Kirschendüschlein), der Länge nach in heißes Schmalz gelegt und gelb gebacken, alsdann nimm die Fäden davon und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

## 622. Groß-Eier.

Es werden 4 Eier hart gesotten und geschält, hierzu auf in einem gebrühten Teig umgekehrt (siehe Strauben) und in heißem Schmalz gebacken, wieder im Teig umgekehrt und wieder gebacken, so fahre 3 bis 4 Mal fort; sie können mit einer Kirsch- oder Hegen-Sauce gegeben werden.

## 623. Hobel-Spähne.

Nimm 2 Eier, eine Nußgroß Butter, etwas feinen Zucker und Salz auf das Nudelbrett, wirke Mehl dazu, bis der Teig zum Wellen wird, welle ihn so dünn wie einen Nudelfuchen aus und laß ihn ein wenig abtrocknen, rädle alsdann zweifingerbreite Riemen, bace sie in Schmalz gelb und bestreue sie mit Zucker.

## 624. Pfälzer Röchlein.

4 Loth Butter werden weiß gerührt, rühre das Gelbe



von 4 Eiern hinein, nebst 2 Eßlöffelvoll Bierhefe, einem Glas lauer Milch, einem Löffelvoll Zucker und etwas Salz, schaffe unter die gerührte Masse ein Pfund weißes Mehl, welle den Teig zweimeßerrücken dick aus, laß ihn bei gelinder Wärme gehen, schneide viereckige Küchlein davon und backe sie in heißem Schmalz.

### 625. Pfirsiche zu füllen und zu backen.

Nimm 8 bis 10 Pfirsiche, schäle und schneide sie in 2 Theile, nimm die Kerne heraus und mache mit dem Messer den Raum etwas größer, schäle alsdann 6 bis 8 Pfirsiche, nimm die Steine heraus, koche sie in Zucker und Wein; wenn sie weich sind, verrühre sie, thue Zimmt und Rosinen dazu, fülle das Innere der Pfirsiche damit, lege sie wieder zusammen, kehre sie in verrührtem Eiweiß und Weizenmehl herum und backe sie in heißem Schmalz.

### 626. Strauben.

6 Kochlöffelvoll Mehl rühre mit kuhwarmer Milch dick an, thue einige Löffelvoll sauern Rahm nebst 4 bis 5 Eiern, auch ein wenig Rosenwasser dazu, laß es durch einen Trichter in's heiße Schmalz laufen; wenn sie schön gebacken, richte sie auf die Platte und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

## Kleines Backwerk.

### 627. Belgrader Brod.

$\frac{1}{2}$  Pfund gestiebter Zucker wird mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern recht schäumicht gerührt, dann wird  $\frac{1}{2}$

Pfund geschälte und überwerchgeschnittene Mandeln,  $\frac{1}{2}$  viertel Pfund Citronat,  $\frac{1}{2}$  viertel Pfund Pomeranzenschale fein geschnitten, 2 Loth Zimmt, 1 Loth Nelken und etwas Pottasche darin gerührt,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl in die Masse geschafft und dann auf dem Wellbrett ausgewellt, in viereckige Stückchen geschnitten und auf einem mit Mehl bestreuten Blech in einem gelinden Ofen gebacken.

### 628. Kleien-Küchlein.

Nimm  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, 4 Loth gesiebten Zucker, 3 Eiergelb und schaffe dieses auf dem Wirfbrett zu einem glatten Teig, welle ihn und stich ihn mit einem runden Model in der Größe eines Thalers aus, und mache folgenden Guß darauf:  $1\frac{1}{2}$  viertel Pfund gesiebter Zucker,  $1\frac{1}{2}$  viertel Pfund ungeschälte gestoßene Mandeln, ein wenig abgeriebene Citrone und gestoßener Zimmt wird mit dem Schnee von 3 Eierweiß untereinander gerührt, dann der Guß mit dem Kaffeelöffel auf die Küchlein gesetzt und auf einem mit Mehl bestreuten Blech gebacken.

### 629. Mandelbrod.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Pfund gesiebten Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte und zartgestoßene Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter und 1 Pfund Mehl, etwas abgeriebene Citrone, 2 ganze und 2 gelbe Eier, und schafft dieses auf einem Brett zu einem glatten Teig, wellt ihn und sticht ihn mit beliebigen Modeln aus, streiche es dann mit Schnee von 2 Eierweiß an, wende die bestrichene Seite in Zucker und Zimmt um, bringe es auf ein mit Mehl bestreutes Blech und baake es in einem nicht allzuheißen Ofen.

### 630. Lange Pomeranzentröcklein.

$\frac{1}{2}$  Pfund gesiebter Zucker wird mit 2 ganzen und



2 gelben Eiern recht schäumicht gerührt, dann werden 2 Loth Pomeranzenschale und 2 Loth Citronat, Beides fein geschnitten, nebst abgeriebener Citrone und 18 Loth Mehl hineingeschafft, halbingerslange Wergeln daraus gemacht und im Ofen langsam gebacken.

### 631. Crocant.

Es wird  $\frac{1}{2}$  Pfund gestiebter Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte und ganz gelassene Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmt, etwas Nelken und abgeriebene Citrone, nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl und 2 ganzen Eiern, auf dem Wellbrett zu einem Teig geschafft, ein langer Laib daraus gemacht und auf einem Backblech in einem gelinden Ofen gebacken, den andern Tag wird der Laib in fingerdicke Scheiben geschnitten und als Dessert gegeben.

### 632. Crocant von gebrannten Mandeln.

Ein Pfund geschälte Mandeln werden mit einem Tuch abgerieben, dann der Länge nach ganz dünn geschnitten, hernach wird 1 Pfund feingestößener Zucker in einer messingenen Pfanne trocken auf schwaches Feuer gesetzt und fleißig darin gerührt, bis er geschmolzen und gelb ist, nun kommen die Mandeln darein, man rührt sie wohl, bis sie den Zucker ganz angenommen und dieser braun ist; alsdann wird die Masse in glatte Formen gegossen, welche zuvor mit feinem Baumöl oder frischer Butter bestrichen waren; man muß aber sehr schnell damit verfahren, weil sonst die Masse kalt und steif wird; dann wird mit einem silbernen Löffel oder einer Citrone der Crocant an der Form herumgedrückt, aber nur so dick, daß er zusammenhält und keine Löcher bekommt. Dann stürzt man es um und wenn die Formen verschiedener Größe sind, werden sie aufeinander gesetzt und so zum Dessert aufgestellt.

## 633. Zimmt = Stern.

2 Eierweiß werden zu Schnee geschlagen;  $\frac{1}{2}$  Pfund gefiebter Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund ungeschälte und zart gestoßene Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zimmt und etwas Nelken werden mit dem Kochlöffel in einer Schüssel zu einem Teig geschafft, hierauf ausgewellt und mit einem Stern ausgestochen, jedoch so wenig wie möglich mit den Händen geschafft, und auf einem mit Wachs bestrichenen Blech in einem gelinden Ofen gebacken.

## 634. Baseler Lebkuchen.

1 Schoppen Honig und  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker kommen in einem großen Casserol mit einander auf's Feuer, bis es anfängt zu steigen, dann kommen 4 Loth klein geschnittene Pomeranzenschale, 4 Loth Citronat,  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte und überzwerch geschnittene Mandeln,  $1\frac{1}{2}$  Loth gestoßener Zimmt,  $1\frac{1}{2}$  Quint Nelken, 1 gestoßene Muskatnuß, 3 Messerspizenvoll Potasche, 3 Löffelvoll Kirschwasser hinein; man nimmt es vom Feuer weg, schafft 2 Pfund Mehl hinein, und klopft ihn recht, bis er kalt ist; dann wird er über Nacht auf ein Brett gethan, ausgewellt, und auf einem mit Wachs bestrichenen Blech gebacken; dann werden sie in Stückchen geschnitten und können glasirt werden, wenn man es liebt. (Glaze, siehe französische Torte.)

## 635. Gute Lebkuchen anderer Art.

1 Pfund Zucker wird mit einem Glas Wasser geläutert, bis er hell ist, dann  $\frac{1}{2}$  Maß Honig hinein geschüttet, dann läßt man ihn damit einige Mal aufschäumen, stellt ihn vom Feuer, rührt 1 Pfund geschälte und überzwerch geschnittene Mandeln,  $\frac{1}{4}$  Pfund Citronat,  $\frac{1}{4}$  Pfund Pomeranzenschale, von 2 Citronen die Schale, Alles klein geschnitten, 3 Loth gestoßenen Zimmt,



$\frac{1}{2}$  Loth Nelken und 4 Eßlöffel voll Kirchenwasser nebst 2 Pfund Mehl hinein, und schafft ihn recht, sticht ihn heraus und läßt ihn auf einem Wirfbrett stehen; den andern Tag wellt man ihn aus, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, legt Bargetn von Schwarzbrotteig herum, daß er nicht herunter läuft, backt ihn in einem guten Ofen und schneidet den Lebkuchen in viereckige Stücke, so lange er noch warm ist.

### 636. Weiße Lebkuchen.

Man schlägt von 4 Eierweiß einen Schnee, rührt die 4 Eiergelb hinein, gibt 1 Pfund gesiebten Zucker,  $\frac{1}{2}$  Viertelpfund Pomeranzenschale,  $\frac{1}{2}$  Viertelpfund Citronat und von einer Citrone die fein geschnittene Schale in die Masse, nebst so viel Mehl, daß sich der Teig wellen läßt, dann schneidet man ihn in viereckige Stücken, setzt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backt sie im Ofen weißgelb.

### 637. Springerlein.

Rühre 1 Pfund gesiebten Zucker mit 4 ganzen Eiern 1 Stunde, daß es recht schäumig wird, siebe 1 Pfund Mehl, thue es hinein, nimm hierauf den Teig auf das Wirfbrett, welle ihn aus, drücke ihn in Model und lasse die Springerlein über Nacht liegen, bestreiche ein Blech mit Butter oder Wachs, streue Anis darauf, lege die Springerlein darauf und backe sie in einem gelinden Ofen.

### 638. Hopferlein.

2 ganze Eier werden mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gesiebtm Zucker, etwas Citrone, für 1 Kreuzer gestoßenem Anis recht schäumig gerührt, dann wird  $\frac{1}{2}$  Pfund gesiebtes Mehl hinein gethan, die Masse auf einem Brett ausgewellt,

mit Hopferlein-Model ausgestochen, über Nacht liegen gelassen und auf einem mit Wachs bestrichenen Blech gebacken.

### 639. Citronenbrod.

Nimm  $\frac{1}{2}$  Pfund gestiebten Zucker, rühre ihn mit dem Schnee von 2 Eierweiß und dem Saft einer halben Citrone  $\frac{1}{2}$  Stunde, thue dann 4 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln, nebst dem Abgeriebenen von einer Citrone und 12 Loth feines Mehl dazu, dieses wird zusammen geschafft, messerrückendick ausgewellt, mit beliebigem Model ausgestochen, über Nacht stehen gelassen, und auf einem mit Wachs bestrichenen Blech gebacken.

### 640. Citronenbrod anderer Art.

$\frac{1}{2}$  Pfund gestiebter Zucker wird mit 2 ganzen Eiern und 2 Citronen am Zucker abgerieben und recht dick gerührt; dann wird  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl hinein gethan, die Masse zusammen geschafft, ausgewellt, mit Modeln ausgestochen, mit dem Schnee von 2 Eierweiß angestrichen, mit Zucker bestreut und auf einem mit Butter bestrichenen Blech im Ofen schön gelb gebacken.

### 641. Butterrings.

$\frac{1}{2}$  Pfund Butter wird weiß gerührt, dann  $\frac{1}{2}$  Pfund gestiebter Zucker, nebst 8 Eiergelb und dem am Zucker abgeriebenen Gelben von 2 Citronen hinein gethan, dieses wird mit 1 Pfund Mehl zusammengeschafft, ausgewellt, mit Ringsförmchen ausgestochen, die obere Seite mit Schnee von Eierweiß angestrichen, in Zucker und Zimmt umgekehrt und auf einem mit Mehl bestreuten Blech schön gelb gebacken.



## 642. Butterbröddchen anderer Art.

6 Loth Butter werden weiß gerührt und 4 Eiergelb hinein geschlagen, dann schlägt man 2 Eierweiß zu einem steifen Schnee und rührt es auch hinein. Ferner werden 6 Loth gestiebter Zucker und die am Reibeisen abgeriebene Schale von einer Citrone, nebst 6 Loth feinem weißen Mehl unter die Masse gerührt, in ein Tortenblech gefüllt, eben gestrichen, dann die übrigen Eierweiß zu Schnee geschlagen, die Masse damit überstrichen, mit Zucker, Zimmt und lang geschnittenen Mandeln bestreut, worauf es in einem Ofen schön gelb gebacken wird; dann wird es in beliebige Stückchen geschnitten.

## 643. Anisbrod.

Das Gelbe von 18 Eiern wird mit 1 Pfund feingestiebtem Zucker  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, dann kommt  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, und zuletzt der Schnee von 18 Eierweiß, nebst etwas Anis hinein; die Masse wird nun leicht unter einander gemacht, die Formen mit Butter bestrichen, die Masse zur Hälfte in jede Form gefüllt und im Ofen schön gelb gebacken; wenn das Brod erkaltet ist, wird es in dünne Scheiben geschnitten und ein wenig gebähnet.

## 644. Sächsisches Brod.

$\frac{1}{4}$  Pfund fein gestiebter Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund geschälte und fein geschnittene Mandeln und 1 zu Schnee geschlagenes Eierweiß werden mit 3 Eiergelb  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, dann  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl hinein gewirkt, dieses wird nun messerrückendick ausgewellt, zweifingerbreite und einfingerlange Stückchen daraus gemacht, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt und im Ofen schön gelb gebacken.

## 645. Sulz-Küchlein.

Nimm  $\frac{3}{4}$  Pfund gestiebten Zucker, 1 Pfund geschälte und gestoßene Mandeln, 1 Loth gestoßenen Zimmt, von einer Citrone die Schale feingeschnitten und den Saft davon, dieses wird mit 3 Eiergelb gerührt, alsdann werden runde Stückchen Oblaten geschnitten, die Masse messerrückendick darauf gestrichen, und auf einem Blech in einem gelinden Ofen gebacken.

## 646. Mandel-Hippen.

Es werden  $\frac{1}{4}$  Pfund ungeschälte und überzwerg geschnittene Mandeln mit 12 Loth gestebtem Zucker, 4 Loth Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund Citronat und Pomeranzenschale,  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmt, ein wenig am Zucker abgeriebene Citrone vermengt, thue dann von 5 Eierweiß den Schnee darunter, setze mit einem Löffel runde Küchlein, streiche sie ganz dünn aus einander auf ein mit Butter bestrichen Blech, bestreue die Küchlein mit Zucker, backe sie schön gelb, und thue sie, so lange sie noch heiß sind, über ein Holz, damit sie gekrümmt werden.

## 647. Mandel-Hippen mit Tragant.

Schlage 8 Eierweiß zu Schnee, nimm 1 Pfund gestiebten Zucker, 1 Pfund geschälte und lang geschnittene Mandeln, von einer halben Citrone den Saft und für 4 Kreuzer Tragant, rühre dies zusammen, bestreiche ein Blech mit Butter, setze die Hippen mit einem Löffel darauf, streiche jedes Häufchen aus einander, doch so, daß keines das andere berührt, backe die Hippen schön gelb, und thue sie, so lange sie noch heiß sind, über ein Holz, damit sie gekrümmt werden.

## 648. Mandel-Hippen anderer Art.

$\frac{1}{4}$  Pfund gestiebter Zucker, 2 Loth feingestoßene



Mandeln, 2 Loth Citronat, etwas Zimmt und Nelken, nebst einer halben am Zucker abgeriebenen Citrone, werden mit 2 ganzen Eiern und 3 Eierweiß recht stark gerührt; dann wird  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl hinein gethan, die Masse auf ein mit Butter bestrichenen Blech gestrichen, stark mit Zucker und geschnittenen Mandeln bestreut, wenn es halb gebacken ist, noch einmal mit Zucker bestreut, und wenn es aus dem Ofen kommt, in viereckige Stückchen geschnitten und über ein Wellholz gekrümmt.

#### 649. Drangenbrod.

Rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund gestiebten Zucker nebst einer am Zucker abgeriebenen Pomeranze mit 6 Eigelb 1 Stunde, menge alsdann  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl darunter, welle den Teig, und stich ihn in beliebige Formen aus, setze diese auf ein mit Wachs bestrichenen Blech und bade sie im Ofen schön gelb.

#### 650. Wiener-Brödlein.

3 Eierweiß werden zu Schne geschlagen und mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker  $\frac{1}{4}$  Stunde gerührt, dann thue einen Kochlöffelvoll Citronensaft, nebst einer am Zucker abgeriebenen Citrone hinein, hernach werden 7 Loth Mehl darunter gemengt, mit einem Kaffeelöffel auf ein mit Butter bestrichenen Blech gesetzt, in Größe eines Sechskreuzerstücks mit Zucker überstreut und in schwacher Hitze gebacken.

#### 651. Zimmt-Waffeln.

$\frac{1}{2}$  Pfund Butter wird schön weiß gerührt, 20 Loth Zucker, 3 Loth Zimmt, beides fein gestoßen, 4 ganze Eier nebst 1 Pfund Mehl wird nach und nach hinein

gerührt, dann werden Küchlein daraus gemacht und im Zimmt-Waffeleisen schön gelb gebacken.

### 652. Mandel-Waffeln.

$\frac{1}{4}$  Pfund Butter, 3 Eßlöffelvoll Mehl und 3 Eiergelb werden mit etwas Wein zu einem Teig geschafft und ausgewellt, schneide nun Blättchen daraus, die genau das Maß des Waffeleisens haben, und bereite folgende Fülle:  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker wird mit ein wenig Wasser geläutert, bis er hell ist, dann kommt  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßene Mandeln, 2 Quint Zimmt, 1 Quint Nelken, von einer Citrone die Schale, nebst etwas Citronat und Pomeranzenschale hinein, und wird gerührt, bis die Masse trocken ist, dann kommt sie vom Feuer, sodann werden 2 Eierweiß zu Schnee geschlagen und darunter gemengt. Nun wird ein Theil des Teiges mit der Fülle bestrichen, in das Waffeleisen gelegt, ein anderes Stück Teig darauf gethan, das Eisen jedoch nicht ganz fest zugemacht und auf beiden Seiten schön gelb gebacken.

### 653. Freimaurer-Brod.

$\frac{1}{2}$  Pfund gestiebter Zucker wird mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, dann kommt für 1 Kreuzer Anis nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl hinein, mache lange Stückchen daraus, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, und backe sie in einem nicht zu heißen Ofen.

### 654. Pfälzer-Brod.

1 Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund gestiebter Zucker, 6 Eiergelb uebst ein wenig süßer Milch, wird zu einem Teig geschafft; wenn er glatt ist, wellt man ihn zweimeßerrückendick aus und sticht ihn in beliebige



Formen, schlägt Eierweiß zu Schnee, bestreicht die Bröckchen damit, taucht sie in Zucker und Zimmt um, und backt sie in einem gelinden Ofen.

#### 655. Butter-Bisquitzen.

4 Eierweiß werden zu Schnee geschlagen, rühre 8 Eiergelb und  $\frac{1}{2}$  Pfund gesiebten Zucker hinein; wenn dieses  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt ist, gib  $\frac{1}{2}$  Pfund zerlassene Butter und eine am Reibeisen abgeriebene Schale von einer Citrone, nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund Weißmehl dazu, fülle die Masse in flache, runde Formchen, und backe sie in einem nicht zu heißen Ofen.

#### 656. Jäger Schnitten.

$\frac{1}{2}$  Pfund gesiebter Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund ungeschälte und lang geschnittene Mandeln, die Schale von einer halben Citrone fein geschnitten, nebst dem Saft davon, etwas Zimmt und Anis, wird mit 8 Eiergelb  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, dann kommt  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, und zuletzt der Schnee von 8 Eierweiß hinein, dann wird eine Anisbrod-Form mit Butter bestrichen, die Masse hinein gefüllt, im Ofen schön gelb gebacken, und wenn es erkaltet ist, wird es in Schnitten geschnitten, wie Anis-schnitten.

#### 657. Windkuchlein.

Schlage 3 Eierweiß zu Schnee, rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund gesiebten Zucker, etwas Anis und 7 Loth gesiebtes Mehl hinein, schneide kleine viereckige Stückchen Oblaten, streiche von der Masse messerrückendick darauf, und backe sie auf einem Blech in einem nicht zu heißen Ofen.

## 658. Mandelküchlein.

4 Eierweiß werden zu Schnee geschlagen, thue 4 Loth gestiebten Zucker dazu, rühre dieses  $\frac{1}{4}$  Stunde, hierauf kommen 3 Loth geschälte und lang geschnittene Mandeln, nebst 6 Loth Mehl hinein, bestreue ein Blech mit Mehl, setze von der Masse kleine Häufchen darauf, und backe sie gelb, schlage etwas Eierweiß zu Schnee, streiche die Küchlein damit an, streue Zucker darauf, thue sie wieder in den Ofen und backe sie schön gelb.

## 659. Hobelspäne.

1 Pfund gestiebter Zucker wird mit dem Schnee von 4 Eierweiß gerührt, bis die Masse dick ist, dann wird von einer halben Citrone die Schale darein gerieben, schneide lange und schmale Oblaten, streiche von der Masse messerrückendick darauf, streue 2 Loth kleingehackte Mandeln und 2 Loth Citronat darauf und trockne sie in einem lauen Ofen, daß sie sich biegen.

## 660. Hobelspäne anderer Art.

So schwer als 2 Eier wird Zucker genommen, und so schwer als 1 Ei Mehl, hierauf rührt man die 2 Eier mit dem Zucker, nebst etwas abgeriebener Citronenschale und Zimmt, eine Zeit lang recht schäumig. Nun wird ein Blech mit Wachs bestrichen, die Masse dünn darauf gestrichen, und im Ofen blaßgelb gebacken; so lange sie noch heiß sind, werden fingerbreite und  $\frac{1}{4}$  Elle lange Riemen geschnitten, um einen fingerdicken Stock gewickelt, wenn sie erkaltet sind, wieder abgenommen und an einem trocknen Ort aufbewahrt.

## 661. Muskatzinnen.

$\frac{1}{2}$  Pfund Mandeln werden ungeschält gestoßen, dann



rührt man 2 ganze Eier und 1 Eierweiß mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gesiebtem Zucker  $\frac{1}{4}$  Stunde, thut die Mandeln nebst  $\frac{1}{2}$  Loth gestoßenem Zimmt, 1 Quint Nelken, 1 Quint geriebener Muskatnuß, der Schale von einer Citrone, 2 Loth Citronat und Pomeranzenschale, alles klein geschnitten, dazu. Wenn Alles recht gerührt ist, wird die Masse auf einem Rudeibrett ausgewellt, mit beliebigen Modeln ausgedrückt, auf Oblaten gesetzt, und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

### 662. Mandelhäuflein.

Das Weiße von 4 Eiern wird zu Schnee geschlagen und mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gesiebtem Zucker gerührt, bis es ganz dick ist, dann werden  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte und lang geschnittene Mandeln, 4 Loth Citronat, eben so viel Pomeranzenschale und die Schale von einer Citrone, alles länglich geschnitten, nebst etwas gestoßenem Zimmt und Nägelein dazu gethan; wenn Alles wohl unter einander ist, werden nußgroße Häuflein auf Oblaten gesetzt und in einem mäßigen Ofen gebacken.

### 663. Mandelhäuflein anderer Art.

Es werden 3 Eierweiß zu einem steifen Schnee geschlagen, 12 Loth gestoßener Zucker nebst einer abgeriebenen Citrone hinein gethan und solches  $\frac{1}{4}$  Stunde lang wohl gerührt, alsdann 24 Loth lang geschnittene Mandeln und 4 Loth Pomeranzenschale etwas damit umgerührt, auf Oblaten Häufchen gesetzt und in schwacher Hitze im Ofen gebacken.

### 664. Mirenten.

5 Eierweiß werden zu einem ganz steifen Schnee geschlagen,  $\frac{1}{2}$  Pfund gesiebter Zucker nebst einer am Zucker abgeriebenen Citrone leicht darunter gemengt,

aber ja nicht zu viel darin gerührt, dann wird ein Brett auf ein Blech gelegt, und auf das Brett weißes Papier, auf dieses setzt man mit dem Löffel schöne runde Häufchen, überstrenet sie dick mit Zucker, und läßt sie in einem gelinden Ofen backen, nimmt sie dann vom Papier ab, streicht sie mit dem Kaffeelöffel innen aus und setzt sie dann noch einmal auf das Brett auf die entgegengesetzte Seite in den Ofen, damit sie von Innen trocknen; dann kann man sie mit geschlagenem Rahm auf folgende Art füllen: 2 Schoppen süßer Doppelrahm wird in einem neuen Hasen mit einem hölzernen Schneebesen recht geschlagen, dann wird der Rahm mit einem feinen Sieb heraus genommen, auf ein Haarsieb gebracht, damit das Milchigte abtropft, und so fortgeföhren, bis der Rahm alle ist, dann wird so viel Zucker als nöthig, mit etwas Vanille gestoßen, unter den Rahm gemengt, und die Mireuken damit gefüllt.

#### 665. Pomeranzenbrod.

1 Pfund gestiebter Zucker wird mit 4 Eiergelb 1 Stunde gerührt, dann 4 Loth Mandeln geschält und gewürfelt geschnitten, die Schale von einer Pomeranze eben so geschnitten, das Weiße der 4 Eier zu Schnee geschlagen und hinein gethan, nebst so viel Mehl, daß der Teig nicht mehr läuft; hierauf wird ein Blech mit Butter bestrichen, mit dem Kaffeelöffel Küchlein darauf gesetzt, mit Zucker überstrenet, und in einem gelinden Ofen gebacken.

#### 666. Zimmt-Küchlein.

4 Eierweiß werden zu Schnee geschlagen,  $\frac{1}{2}$  Pfund gestiebter Zucker, 1 Loth Zimmt,  $\frac{1}{2}$  Pfund ungeschälte geschnittene Mandeln darunter gemengt, setze auf Oblaten runde Küchlein, und backe sie in einem gelinden Ofen.



## 667. Chocolate-Rüchlein.

Man schlägt 2 Eierweiß zu Schnee, rührt  $\frac{1}{2}$  Pfund gesiebten Zucker, nebst so viel gestoßener Chocolate hinein, daß der Teig nicht mehr fließt, dieses wird nun recht mit einander gerührt, sodann wird ein Papier mit Zucker bestreut, die Rüchlein darauf gesetzt, das Papier auf ein Blech gelegt und in einem gelinden Ofen gebacken.

## 668. Geröstete Mandeln.

$\frac{1}{2}$  Pfund Mandeln werden sauber gelesen und mit einem trockenen Tuch abgerieben, thue  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker in eine messingene Pfanne, die Mandeln nebst einem Trinkglasvoll Rosenwasser oder nur Brunnenwasser,  $\frac{1}{2}$  Loth gestoßenen Zimmt dazu gethan, dieses wird nun auf einem schwachen Feuer unter beständigem Rühren gleichmäßig herumgedreht, bis die Mandeln ganz trocken sind; sobald die Mandeln glänzend werden, schüttet man sie schnell auf eine Platte, doch darf keine an der andern kleben; wenn sie erkaltet sind, kann man sie serviren.

## 669. Zucker-Brezeln.

$1\frac{1}{2}$  Viertelpfund Butter,  $1\frac{1}{2}$  Viertelpfund Zucker,  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl, 2 Citronen am Zucker abgerieben, werden mit 1 ganzen und 2 gelben Eiern zusammen geschafft, auf dem Wirfbrett zu kleinen Brezeln gemacht, mit etwas Eiergeßelb, Zucker und Wasser angestrichen, und auf einem mit Butter bestrichenen Blech in einem gelinden Ofen gebacken.

## 670. Matronen.

1 Pfund gesiebter Zucker und 1 Pfund geschälte Man-

deln werden mit ein wenig Wasser recht fein gestoßen, dieses kommt nun zusammen auf's Feuer und wird so lange gerührt, bis der Teig nicht mehr an der Hand klebt; er darf jedoch nicht zu lange gerührt werden, damit er nicht zu trocken wird, hierauf laß ihn erkalten; dann werden 4 Eierweiß zu Schnee geschlagen und unter die Masse gerührt, lange oder runde Küchlein daraus gemacht, ein weißes Papier auf ein Blech gelegt, die Makronen darauf gethan, mit Zucker überstreut und in einem gelinden Ofen gebacken.

### 671. Makronen anderer Art.

$\frac{1}{2}$  Pfund gestiebter Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte und mit etwas Eierweiß gestoßene Mandeln werden mit dem Schnee von 2 Eierweiß angerührt, doch muß das Eierweiß abgerechnet werden, womit die Mandeln gestoßen sind; aus dieser Masse werden nun lange oder runde Makronen gemacht, auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt, mit Zucker überstreut und in einem gelinden Ofen gebacken.

### 672. Blinde Makronen.

2 ganze Eier und 2 Eigelb werden mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker wohl gerührt, alsdann werden 20 Loth Mehl und etwas geschnittene Citronenschale hineingethan, davon lange Makronen gemacht, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt, mit Zucker überstreut und im Ofen schön gelb gebacken.

### 673. Pfefferküchlein.

$\frac{1}{2}$  Pfund gestiebter Zucker und  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl werden mit 2 ganzen Eiern auf dem Wirfbrett nebst einer Priesen Zimmt und Pfeffer, ein wenig abgeriebener Citrone zusammengeschafft, hierauf zweimeßerrückendick ausgewellt,



mit einem Förmchen in der Größe eines Sechskreuzerstückes ausgestochen, dann läßt man sie über Nacht liegen und setzt sie den andern Tag verkehrt auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, und läßt sie in mäßiger Hitze im Ofen backen.

#### 674. Kaiserbrod.

$\frac{1}{2}$  Pfund geschälte Mandeln werden würflicht geschnitten und im Backofen gelb geröstet; wenn sie erkaltet sind, werden 4 Eiergelb mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gestebtem Zucker, etwas kleingeschnittener Zitronenschale, einige Zeit gerührt, dann kommen die gerösteten Mandeln nebst dem Schnee von 2 Eierweiß und  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl dazu; diese Masse wird nun ausgewellt, fingerbreite Stückchen daraus gemacht, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gebracht und im Ofen in schwacher Hitze gebacken.

#### 675. Rissinger-Brod.

$\frac{1}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 6 Loth gestiebter Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone und 6 Eiergelb, werden auf einem Wirfbrett zusammengeschaft, hierauf fingerlange und fingerbreite Stückchen davon gemacht, 3 Rissen eingeschnitten, in jede Ritze ein Stückchen Mandel gesteckt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gebracht und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

#### 676. Mandelbrod auf dem Feuer.

$\frac{1}{2}$  Pfund geschälte Mandeln werden mit etwas Wasser ganz fein gestoßen und mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gestebtem Zucker auf dem Feuer so lange gerührt, bis die Masse nicht mehr an der Hand klebt; alsdann läßt man den Teig verkühlen, schafft ein Händchen voll Mehl hinein,

wellt es auf dem Wellbret und sicht es mit beliebigen Modeln aus, setzt es auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backt es in mäßiger Hitze schön gelb.

### 677. Mandelbrod anderer Art.

Es werden 4 Eiergelb,  $\frac{1}{4}$  Pfund gestiebter Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte und feingestohene Mandeln, 1 Quint Zimmt und 1 Pfund Mehl auf dem Wirfbrett zu einem glatten Teig geschafft, ausgewellt, mit beliebigen Formchen ausgestochen, mit verkleppertem Ei bestrichen, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt und im Ofen schön gelb gebacken.

### 678. Kleine Bisquitthen.

Man rührt  $\frac{1}{2}$  Pfund gestiebten Zucker mit dem Gelben von 12 Eiern so lange, bis die Masse ganz dick ist, schlägt dann das Weiße der Eier zu einem steifen Schnee, rührt die abgeriebene Schale von einer Citrone nebst  $\frac{1}{4}$  Pfund gestiebtem Mehl hinein und mengt dann den Schnee leicht unter die Masse, macht kleine Kapseln von Papier, gibt in jedes etwas von der Masse, streuet etwas verhackte Mandeln darauf, stellt die Bisquitthen nun auf ein Blech und backt sie in gelinder Hitze hellgelb.

### 679. Haselnußbrod.

12 Loth Haselnußkern werden geschält und mit einem Eierweiß recht fein gestossen, rühre sie dann nebst 12 Loth gestiebtem Zucker, mit dem Schnee von 3 Eierweiß  $\frac{1}{4}$  Stunde, setze kleine Rüklein, in der Größe eines Zwölfkreuzerstückes, auf weißes Papier, überstreue sie mit Zucker, bringe das Papier auf ein Blech, und backe sie in einem nicht sehr heißen Ofen.



## 680. Schwefelschnitten.

$\frac{1}{2}$  Viertelpfund geschälte und mit etwas Rosenwasser gestoßene Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Viertelpfund gesiebter Zucker, etwas Zimmt und geschnittene Citronenschale, werden mit 2 ganzen Eiern  $\frac{1}{2}$  Stunde recht gerührt, dann werden Oblaten wie natürliche Schwefelschnitten geschnitten, von der Masse fingerdick darauf gestrichen, auf ein Blech gelegt und im Ofen schön gelb gebacken.

## 681. Geduldtäfelchen.

$\frac{1}{2}$  Pfund gesiebter Zucker, 2 Citronen am Zucker abgerieben oder etwas Vanille, der Schnee von 5 Eierweiß, werden  $\frac{1}{2}$  Stunde mit einander gerührt, alsdann werden 8 Loth gesiebtes Mehl darunter gemengt, mit dem Löffel kleine Tröpfchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt und in einem nicht sehr heißen Ofen blaßgelb gebacken.

## 682. Mandelküchlein.

$\frac{1}{2}$  Pfund gesiebter Zucker wird mit dem Schnee von 4 Eierweiß  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt; hierauf kommen  $\frac{1}{4}$  Pfund geschälte und lang geschnittene Mandeln, 1 Quint Zimmt, eine Priesse Nelken, die Schale von einer halben Citrone und 2 Löffelvoll Mehl hinein, nun wird ein Blech mit Butter oder Wachs bestrichen, kleine Häufchen darauf gesetzt, doch keines zu nahe an das andere, und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

## 683. Zimmbrod.

$\frac{1}{2}$  Pfund gesiebten Zucker rührt man mit 3 ganzen Eiern eine Stunde, schneidet  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte Mandeln länglicht und röstet sie im Ofen gelb, dann wird die Schale von einer Citrone nebst 2 Loth Citronat

ebenso geschnitten, 3 Quint gestoßener Zimmt und 1 Quint Nelken dazu gethan; rühre dieses Geschnittene nun unter die Masse nebst 12 Loth weißem Mehl, nimm den Teig auf ein Brett, mache 2 lange Laibchen daraus, lege sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backe sie im Ofen gelb; dann werden die Laibchen in Schnitten geschnitten und gelb geröstet.

#### 684. Confect zum Glaciren.

Man nimmt 1 Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund gestiebten Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte und zartgestoßene Mandeln, 2 Eigelb und ein klein wenig Wasser, schafft Alles auf dem Wirkbrett zu einem festen Teig, wellt und sticht ihn mit beliebigen Modeln aus, setzt das Confect auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backt es in mäßiger Hitze. Glace:  $\frac{1}{2}$  Pfund ganz feiner gestiebter Zucker wird mit dem Schnee von 2 Eierweiß und dem Saft einer Citrone  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, damit die Glace dick und glatt wird; sollte sie noch etwas zu dick sein, so kann man noch etwas Eierweiß dazu geben. Will man der Glace eine Rosafarbe geben, so thut man etwas Sauerbeersaft dazu, und will man sie braun haben, so wird etwas fein geriebene Chokolade und etwas Zucker mit Eierweiß so lange gerührt, bis sie recht glatt und dick ist.

#### 685. Ingwer in Zucker.

1 Pfund gestiebter Zucker wird mit etwas Wasser auf dem Feuer geläutert, bis er ganz hell ist, dann kommt für 1 Kreuzer Ingwer, Zimmt, Muskatblüthe und ein klein wenig Nelken, Alles gestoßen hinein, und läßt man den Zucker noch einige Mal damit aufkochen; streiche dann eine Anisbrodform mit Butter, reibe sie wieder ein wenig aus, thue die Masse hinein und lasse sie ein



wenig gestehen, alsdann schneide sie in Stückchen und lasse sie erhärten.

### 686. Quitten-Confect.

6 Stück Quitten werden geschält, in Wasser weich gesotten und auf dem Reibeisen gerieben. Zu 1 Pfund Mark nimmt man  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, thut ihn in eine messingene Pfanne, läutert ihn mit 1 Schoppen Wasser ganz dick, thut das gewogene Mark darein, dann die feingeschnittene Schale von einer Citrone, nebst dem Saft derselben dazu, und kocht es unter beständigem Rühren auf schwachem Feuer zu einer dicken Masse, bis sie sich losschält; dann wird sie vom Feuer genommen. Nun wird eine Porzellanplatte mit Zucker bestreut, die Masse darauf gebracht, bis sie ein wenig erkaltet ist, hierauf auf einem mit Zucker bestreuten Brett zweimefferrückendick ausgewellt, mit kleinen Förmchen ausgestochen, auf ein mit Zucker bestreutes Papier gelegt, und in der Wärme getrocknet, dann kann man auch eine Glacée darauf machen. (Siehe Confect zum Glaciren.)

### Gefornes.

#### 687. Gefornes von Drangen.

Man nehme 2 Schoppen Wein, 1 Schoppen Wasser und  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, woran 2 Stück Drangen leicht abgerieben werden, nebst dem Saft von 6 Stück Drangen; dieses lasse man ein wenig auf dem Feuer aufkochen, dann durch ein Haarsieb laufen; ist es abgekühlt, so wird es in die Büchse gefüllt, in das Eis mit 4 Pfund Salz eingesetzt und getrieben, bis es gefroren ist; dann wird es in Gläser gefüllt und servirt.

## 688. Gefrorenes von Citronen.

Dieses wird auf dieselbe Art bereitet, wie das Drangengefrorene, nur werden statt der Drangen Citronen genommen.

## 689. Gefrorenes von Punsch.

2 Pfund Zucker, woran 3 Citronen abgerieben sind, nebst dem Saft von 5 bis 6 Citronen, koche mit 1 Bouteille Wein und 1 Schoppen Wasser auf dem Feuer ein wenig auf, lasse es hernach durch ein Haarsieb laufen, und wenn es erküht ist, fülle es in die Büchse, stelle sie in einen Kübel mit verstoßenem Eis und 4 Pfund Salz, treibe es 1 Stunde herum, ehe man den Deckel öffnet, wenn es aufgemacht wird, so muß es gut durcheinander gearbeitet werden, dann wird die Büchse wieder geschlossen und wenn es vollends ganz gefroren ist, wird 1 Schoppen Arac in die Büchse geschüttet, untereinander gerührt, in die Gläser gefüllt und servirt.

## 690. Gefrorenes von Vanille.

12 Eiergelb werden mit 3 Schoppen süßem Rahm,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, nebst 1 Quint Vanille, welche in süßem Rahm gekocht und durch ein Haarsieb gelaufen, angerührt, auf das Feuer genommen, worauf man es unter beständigem Rühren dick werden läßt, aber ja nicht kochen läßt, dann kommt es vom Feuer weg. Ist es nun erkaltet, so wird es in eine Büchse gefüllt, in dem Eis getrieben, bis es gefroren ist, und dann in Gläser gefüllt.

## 691. Gefrorenes von Kaffee.

Brenne  $\frac{1}{4}$  Pfund Kaffee und wirf ihn heiß in 4 Schoppen kochenden süßen Rahm, decke diesen dann mit



einem Deckel gut zu und lasse ihn erkalten; dann nimm 12 Eiergelb und  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker, lasse den erkalteten süßen Rahm durch ein Haarsieb laufen, rühre die Eier und den Zucker damit an, nimm es auf's Feuer und lasse es unter beständigem Rühren dick werden, dann läßt man es erkalten, füllt es in die Büchse, treibt es im Eis herum, bis es gefroren ist, und füllt dann das Gefrorene in Gläser und servirt es.

### 692. Gefrorenes von Chocolate.

1 Pfund geriebene Chocolate wird mit etwas süßem Rahm angerührt und auf dem Feuer ganz dickgeköcht, daß sie recht glatt wird; dann läßt man sie erkalten, rührt 12 Eiergelb,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und 4 Schoppen süßen Rahm in die Chocolate, nimmt es auf das Feuer und rührt es, bis es dick ist, dann nimmt man es weg, läßt es kalt werden, füllt es in die Büchse und behandelt es wie die obigen Arten des Gefrorenen.

### 693. Gefrorenes von Ananas.

Die Ananas wird in dünne Blättchen geschnitten, in ein Geschirr gethan und mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker bestreut, dann werden 2 Schoppen Wein, 1 Schoppen Wasser, der Saft von 6 Citronen nebst  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zucker auf dem Feuer aufgekocht, über die geblättelte Ananas geschüttet und wenn dieses erkaltet ist, durch ein Haarsieb gegossen, in die Büchse gefüllt, diese in das Eis gestellt und getrieben, bis es gefroren ist, dann in Gläser gefüllt und zu Tisch gegeben.

### 694. Gefrorenes von Erdbeeren.

2 Schoppen Wein, 1 Schoppen Wasser, 2 Pfund Zucker und der Saft von 6 Citronen werden auf dem Feuer ein wenig aufgekocht, dann 3 starke Händevoll

Erdbeeren mit ein wenig von dem Wein durch ein Haarsieb getrieben, der übrige Wein zu dem durchgetriebenen Erdbeer-Mark geschüttet; wenn es erkaltet ist, wird es in die Büchse gefüllt, diese in einen Kübel mit verstoßenem Eis und einigen Pfunden Salz gestellt, die Büchse beständig herumgedreht und nach einer Stunde zum ersten Mal geöffnet, man muß aber wohl Acht haben, daß kein Salz in die Masse kommt; nun wird es herumgearbeitet und dann wieder getrieben, bis es ganz fest gefroren ist, hierauf wird es in Gläser gefüllt und servirt.

#### 695. Gefrorenes von Himbeeren.

Dieses wird wie das Erdbeeren-Gefrorene zubereitet, nur statt der Erdbeeren werden Himbeeren genommen, und ist noch zu bemerken, daß, bevor man die Masse in die Büchse füllt, sie erst zu versuchen ist, ob sie im Geschmack recht ist.

#### 696. Gefrorenes von Pfirsichen.

Wird auf dieselbe Weise gemacht, wie das Erdbeeren-Gefrorene.

#### 697. Gefrorenes von Apricosen.

Wird ebenfalls wie Erdbeeren-Gefrorenes bereitet.

### **Eingemachte Früchte in Zucker.**

#### 698. Pfirsiche in Zucker.

Die Pfirsiche werden mit einem Tuch abgerieben, wenig aufgeschnitten und die Steine heraus gedrückt, wor-



nach man sie in siedendem Wasser einmal aufstoßen läßt; dann werden sie behutsam auf ein Tuch gelegt, damit sie abtropfen und ganz bleiben. So schwer nun die Pflirsche sind, wird Zucker gewogen (zu jedem Pfund Zucker 1 Glas Wasser), dieser mit Wasser geläutert, jedoch nicht ganz dick, die Pflirsche hinein-gelegt und mit dem Zucker langsam  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht, nun legt man sie über Nacht auf Porzellanplatten, gießt den Zucker darüber, kocht sie dann den andern Tag wieder und fährt so 3 bis 4 Tage fort; das letzte Mal legt man die Pflirsche sehr behutsam mit einem silbernen Löffel in das Casserol, läßt den Saft dick einkochen und legt sie, nachdem sie erkaltet sind, in ein Glas, schüttet den Saft darüber, bindet das Glas mit Papier zu, sticht mit einer Stecknadel einige Löcher hinein und bewahrt sie an einem trockenen Ort auf.

#### 699. Blut-Pflirsche in Zucker.

Diese werden auf dieselbe Art zubereitet, wie die weißen Pflirsche, nur werden diese, nachdem sie aus dem Wasser kommen, geschält.

#### 700. Pflirsche in Branntwein.

Die Pflirsche dürfen nicht allzureif sein, sie werden mit einem Tuch abgerieben, damit das Wolligste davon kommt, setze sie nun mit kaltem Wasser in einem passenden Geschir zum Feuer; wenn das Wasser siedet, nimmt man sie behutsam mit einem silbernen Löffel heraus, legt sie auf ein Tuch, damit sie abtrocknen. Zu 1 Pfund Pflirsche wird  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker genommen, dieser wird mit 1 Glas Wasser ein wenig gekocht, die ganzen Pflirsche hineingethan; nachdem sie zuvor mit einer Stecknadel bis auf den Stein durchstochen sind, läßt man sie 5 bis 6 Mal damit aufkochen, schäumt sie wohl ab, legt sie behutsam auf porzellanene Platten, damit die Haut nicht abgeht, schüttet den Saft darüber

und läßt sie bis zum andern Tag stehen, dann werden sie wieder auf das Feuer genommen und so langsam fertig gekocht, hierauf legt man sie über Nacht wieder auf Platten, fest sie behutsam in ein Glas, mengt unter den Saft  $\frac{1}{2}$  Schoppen Branntwein, gießt den Saft darüber, so, daß die Früchte damit bedeckt sind, und bindet das Glas mit einer Schweinsblase fest zu und stellt sie an einen kalten, aber trockenen Ort.

### 701. Apricosen in Branntwein.

Bei diesen wird auf dieselbe Art verfahren, wie bei den Pfirsichen in Branntwein.

### 702. Apricosen in Zucker.

Die Apricosen werden abgerieben, ein kleiner Schnitt hinein gemacht, die Steine herausgedrückt, aber ganz gelassen; dann werden sie in kochendes Wasser gelegt und in diesem einmal aufgekocht, nun setzt man sie auf ein trockenes Tuch, damit sie abtrocknen. Dann wiegt man zu 1 Pfund Apricosen  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, läutert diesen mit 1 Glas Wasser, legt die ganzen Apricosen hinein und kocht sie damit  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam auf dem Feuer, dann werden sie über Nacht auf eine Platte gelegt, den andern Tag etwas stärker gekocht und so 3 bis 4 Tage fort, das letzte Mal wird der Saft dick eingekocht, die Apricosen über Nacht auf Platten gelegt, den andern Tag werden sie in ein Glas gebracht, der Saft darüber geschüttet, mit Papier zugebunden, einige Löcher mit Stecknadeln eingestochen und an einem trockenen Ort aufbewahrt.

### 703. Apricosen-Mark.

Ganz reife Apricosen werden in kochendes Wasser gelegt, darin einmal aufgekocht, dann herausgenom-



men, die Haut und Steine abgenommen und durch ein Haarsieb getrieben, dann wiegt man zu  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker 1 Pfund Mark, läutert ihn mit 1 Glas Wasser, gibt das Mark nebst der feingeschnittenen Schale von  $\frac{1}{2}$  Citrone dazu, kocht es zu einer dicken Masse auf schwachem Feuer und rührt es öfter mit einem Kochlöffel um, damit es nicht anhängt, läßt es dann erkalten, füllt es in Porzellan- oder Glas-Gefäße und bindet es mit Papier zu.

#### 704. Quitten-Mark.

Einige Quitten werden geschält und in Wasser abgekocht, nun werden die Quitten auf dem Reibeisen gerieben, das Steinige aber zurückgelassen. Auf 1 Pfund Mark wird  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker gerechnet, der Zucker mit 1 Glas Wasser geläutert, das Mark nebst der feingeschnittenen Schale von einer Citrone hineingethan; man läßt dieses auf schwachem Feuer zu einer dicken Marmelade kochen, stellt es dann kalt und füllt es in Gläser, bindet diese mit Papier zu, sticht mit einer Stecknadel einige Löcher hinein und bewahrt es auf.

#### 705. Quitten-Schnize.

Die Quitten werden geschält, in dicke Schnize geschnitten, das Steinige herausgenommen und in Wasser ein wenig abgekocht, nimm sie dann heraus und lege sie auf ein Tuch, damit sie abtrocknen. Man wiegt dann auf jedes Pfund rohe Schnize  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, läutert ihn mit 1 Glas Wasser, gibt die Schnize nebst etwas kleingeschnittener Zitronenschale darein, kocht sie, bis sie schön roth und kurz eingekocht sind; wenn sie erkaltet, legt man sie in ein Glas, thut den Saft darüber, bindet das Glas mit Papier zu und bewahrt sie an einem kalten, aber trockenen Ort auf.

## 706. Hegen-Mark.

Thue die Hegen in einen steinernen Hasen, drücke sie mit der Hand recht zusammen und lasse sie so einige Tage im Keller stehen, bis sie teig sind. Alsdann drücke man die Hegen mit etwas wenigem Wein durch ein Haarsieb und wiege zu jedem Pfund Mark 1 Pfund Zucker, läutere diesen mit 1 Glas Wasser auf dem Feuer, lasse ihn ein wenig erkalten und rühre dann das Mark nebst etwas feingeschnittener Zitronenschale hinein, lasse das Mark noch etliche Mal damit aufkochen, bis es dick ist, man muß aber sehr Acht geben, daß es nicht anhängt, dann nimmt man es vom Feuer, läßt es erkalten, füllt es hierauf in ein Glas und bewahrt es an einem trockenen Ort auf.

## 707. Reineclaudes in Zucker.

Die Reineclaudes werden mit den Stielen abgebrochen, dürfen aber nicht zu reif sein, von den Stielen wird ein wenig abgeschnitten; dann legt man sie in kochendes Wasser, läßt sie einmal damit aufkochen und nimmt sie behutsam mit einem silbernen Löffel heraus, und setzt sie auf ein trockenes Tuch, damit sie abtrocknen. Zu 1 Pfund Zucker nimmt man 1 Pfund Reineclaudes, der Zucker wird mit 1 Glas Wasser geläutert, welcher aber geschäumt sein muß, legt die Frucht hinein und läßt sie das erste Mal nur ein wenig damit kochen, dann nimmt man sie auf Porzellan-Platten nebst dem Saft und kocht sie auf diese Art 2 bis 3 Mal; das letzte Mal aber müssen sie vollends weich und dick eingekocht werden, jedoch muß man Acht geben, daß die Haut nicht weggeht. Nun läßt man sie erkalten, bringt sie den andern Tag sorgfältig in ein Glas und schüttet den Saft darüber.

*U n m e r k u n g.* Man kann die Reineclaudes auch in Brantwein, wie die Pflirsche, einmachen; auf alle die Früchte kann man, wenn sie vergähret haben, ein mit Wachs bestrichenenes Papier legen.



## 708. Mirabellen in Zucker.

Mit den Mirabellen verfährt man auf dieselbe Art, wie mit den Reineclaudes.

## 709. Johannisbeeren in Zucker.

Die Früchte werden von den Stielen gezupft und so schwer die Frucht ist, wird Zucker gewogen, dieser mit 1 Glas Wasser geläutert und gut abgeschäumt, gib dann die Frucht hinein und lasse sie auf schwachem Feuer unter beständigem Abschäumen dick einkochen, schütte sie hierauf in ein porzellanenes Geschirr, lasse sie kalt werden und fülle sie dann in ein Glas, binde es mit Papier zu, stelle es an einen trockenen Ort und bewahre es auf; wenn die Frucht vergährt hat, so lege ein mit Wachs bestrichenes Papier darauf.

## 710. Himbeeren in Zucker.

Schöne reife Himbeeren werden gelesen und zu jedem Pfund Himbeeren wird  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker mit 1 Glas Wasser geläutert, bis er Fäden zieht, dann gibt man die Früchte dazu und kocht sie auf schwachem Feuer unter beständigem Abschäumen dick ein, schüttet sie hierauf in ein reines Geschirr, läßt sie erkalten und füllt sie dann in ein Glas und bewahrt sie an einem kalten, aber trockenen Ort auf.

## 711. Heidelbeeren in Zucker.

Die Heidelbeeren werden auf dieselbe Weise zubereitet, wie die Himbeeren, nur wird zu 1 Pfund Heidelbeeren 1 Pfund Zucker gerechnet.

## 712. Kirschen in Zucker.

Schöne reife Weichsel- oder eine andere Art großer

Kirschen werden behutsam ausgesteint und so viel Pfund Zucker gewogen, als man Kirschen hat; dieser Zucker wird mit 1 Glas Wasser geläutert und dabei oft abgeschäumt, bis er Fäden zieht, dann kommen die Kirschen dazu, diese werden auf langsamem Feuer gekocht, bis sie dick eingekocht sind. Sobald sie nun kalt sind, werden sie in Gläser gefüllt, mit Papier überbunden, dieses mit einer Stecknadel ein wenig durchlöchert und an einem trockenen Ort aufbewahrt; nach einigen Tagen kann man auch ein mit Wachs bestrichenes Papier auf die Frucht legen, damit sie oben nicht schimmelt.

### 713. Kirschen in Bouteillen.

Schöne schwarze Kirschen, welche trocken sind, werden abgezupft, in Bouteillen gethan, bis sie ganz voll sind, diese mit Stöpsel zugepfropft, mit einer Blase überbunden oder mit Pech zugespicht, und so in einen Kessel, welcher die Höhe der Bouteillen hat, gestellt, man thut etwas Heu dazwischen, damit die Bouteillen nicht zusammen stoßen können; dieser Kessel wird nun mit kaltem Wasser angefüllt, auf das Feuer gestellt, bis das Wasser kocht, dann wird es vom Feuer weggenommen und läßt man die Bouteillen in dem Wasser erkalten. Nach diesem werden die Bouteillen herausgenommen, in dem Keller auf Sand gelegt und so jeden Tag umgewendet, bis sie vergährt haben, dann stellt man sie an einen kühlen Ort und bewahrt sie so einige Jahre auf.

### 714. Trauben in Zucker.

Die Trauben werden abgezupft und zu jedem Pfund Traubenbeeren  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker mit 1 Glas Wasser geläutert, bis er Fäden zieht; dann werden die Beeren dazu genommen und so langsam eingekocht, bis sie dick sind, das Abschäumen darf aber dabei nicht versäumt



werden; wenn sie ganz fertig sind, läßt man sie erkalten, füllt sie in Gläser, bindet sie zu und bewahrt sie an einem kühlen, aber trockenen Ort auf.

#### 715. Trauben in Branntwein.

Reife Trauben werden abgeschnitten, so daß an jeder Beere ein wenig Stiel bleibt, in ein Glas gethan, welches ungefähr 2 Schoppen hält, 12 Loth gestoßener Zucker daran gethan, nebst  $\frac{1}{2}$  Loth ganzer Zimmt und Nelken; hierauf wird das Glas mit Branntwein aufgefüllt, mit einer Blase überbunden und an einem trockenen Ort aufbewahrt. Auf dieselbe Art können auch Kirschchen zubereitet werden.

#### 716. Zwetschgen in Zucker.

Auf 1 Pfund Zwetschgen werden  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker mit 1 Glas Wasser geläutert, bis er Fäden zieht, dann werden die Zwetschgen mit einer Stechnadel bis auf den Stein durchstochen, in den Zucker gelegt und unter öfterem Abschäumen einigemal aufgeköcht, dann werden sie mit einem silbernen Löffel vorsichtig auf Platten gelegt, der Saft darüber geschüttet, den andern Tag wieder etwas stärker gekocht, bis sie nicht mehr schäumen; sollte der Saft noch nicht gehörig eingekocht sein, so läßt man ihn ohne die Zwetschgen dick kochen; dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie in einer Schüssel erkalten und füllt sie in Gläser oder Töpfe, bindet sie zu und bewahrt sie an einem kühlen Ort auf. Die geschälten und ausgesteinten Zwetschgen werden auf dieselbe Art bereitet.

#### 717. Maulbeeren in Zucker.

Ganz reife Maulbeeren werden gelesen und auf jedes Pfund Frucht  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker mit 1 Glas Wasser

geläutert, bis er dick ist; dann werden die Beeren dazu  
 gethan und damit eingekocht, bis sie nicht mehr schäu-  
 men und die gehörige Dicke haben; darnach nimmt man  
 sie vom Feuer weg, läßt sie erkalten, füllt sie in Gläser,  
 bindet sie mit Papier zu, durchlöchert dieses ein wenig  
 mit einer Stecknadel, wenn es vergohren hat, legt man  
 ein mit Wachs bestrichenes Papier auf die Frucht und  
 bewahrt sie an einem trockenen Ort auf.

### 718. Melonen in Zucker.

Die Melonen werden geschält und in dicke Schnitze  
 geschnitten, hierauf in kochendes Wasser gelegt und da-  
 mit einmal aufgekocht, dann nimmt man sie heraus, legt  
 sie auf ein trockenes Tuch, damit sie abtrocknen, läutert  
 dann zu jedem Pfund Schnitze  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, mit 1  
 Glas Wasser, bis er Fäden zieht, gibt die Schnitze darein  
 und läßt sie eine Zeitlang langsam damit kochen, dann legt  
 man sie über Nacht auf Platten, den Saft darüber u. kocht  
 sie den andern Tag vollends ein; wenn nun der Zucker  
 nicht mehr schäumt, nimmt man sie vom Feuer, läßt sie  
 erkalten, legt sie hierauf behutsam in ein Glas, schüttet  
 den Saft darüber, überbindet das Glas mit einem  
 durchstochenen Papier, stellt es an einen trockenen Ort  
 und legt nach einigen Tagen ein mit Wachs bestrichenes  
 Papier darauf.

### 719. Drei Obstsorten zusammen in Zucker.

Man nimmt 3 Pfund schwarze ausgeteinte Kirschen,  
 2 Pfund gelesene Himbeeren und 2 Pfund abgezupfte  
 Johannisbeeren; zu jedem Pfund Früchte läutert man  
 $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker mit 1 Glas Wasser, bis er dick ist,  
 gibt dann das Obst dazu und läßt es so lange damit  
 kochen, bis es nicht mehr schäumt und dick eingekocht ist;  
 man muß aber dabei achtsam sein und es öfters auf-  
 rühren, damit es nicht anhängt; dann schüttet man es



in eine Schüssel, läßt es erkalten, füllt es in Gläser oder Töpfe, bindet sie mit Papier, welches mit einer Stecknadel durchlöchert ist, zu, und bewahrt sie an einem trockenen Ort auf; nach einigen Tagen kann man ein mit Wachs bestrichenes Papier auf das Eingemachte legen.

### 720. Zwetschgen-Marmelade.

Ganz reife Zwetschgen werden ausgesteint und in einem passenden Geschirr weich gekocht; sollte es nöthig sein, so wird ein wenig Wasser daran geschüttet und öfter darin gerührt, dann werden sie vom Feuer genommen und durch ein Sieb getrieben. Auf jedes Pfund Mark nimmt man  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, thut es zusammen auf das Feuer, nebst etwas grüner Nußschale, die dem Ganzen einen sehr angenehmen Geschmack gibt; dieses lasse nun auf schwachem Feuer unter beständigem Abschäumen und Rühren dick einkochen, nimm es alsdann vom Feuer weg, rühre nach Belieben gestoßenen Zimmt und Nelken nebst einigen Löffelvoll Kirschwasser hinein und lasse es erkalten, alsdann fülle es in steinerne Töpfe, binde es mit einem durchstochenen Papier zu, bewahre es an einem trockenen Ort und lege in einigen Tagen ein mit Wachs bestrichenes Papier darauf. Man kann die Zwetschgen auch schälen, wodurch sie viel zarter werden.

### 721. Grüne Nüsse in Zucker.

Man nimmt um Johanni frische grüne Baumnüsse, durchsticht dieselben mehrere Mal mit einer Stricknadel, legt sie 8 bis 9 Tage in einer Schüssel in Wasser, welches jeden Tag frisch zugegeben werden muß, den 9ten Tag werden sie mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und so lange gekocht, bis man mit einem gespitzten Holz durchstechen kann, dann werden sie vom Feuer genom-

men, in frisches Wasser gelegt und dieses wieder einige Mal abgeschüttet, damit das Bittere vollends davon kommt. Nun wiege man auf 1 Pfund Nüsse 1 Pfund Zucker, läutere diesen mit 1 Glas Wasser, gebe die Nüsse dazu und lasse sie einige Male damit aufkochen, dann legt man sie über Nacht auf Platten, schüttet den Saft darüber und fährt so 3 bis 4 Tage fort; ehe sie das letzte Mal gefahrt werden, spickt man sie mit ganzen Nelken, Zimmt und Pomeranzenschale und kocht sie damit vollends weich; dann läßt man sie erkalten, legt sie in ein Glas, bindet es mit Papier zu, das mit einer Stecknadel durchlöchert sein muß, nach einigen Tagen legt man ein mit Wachs bestrichenes Papier darauf und stellt sie an einen trockenen Ort.

### Gingemachte Früchte in Essig.

#### 722. Preisselbeeren, als Beilage zum Ochsenfleisch.

Zu 4 Schoppen Preisselbeeren nimmt man 1 Glas guten rothen Wein, stellt sie in einem Casserol auf ein schwaches Feuer, wenn sie anfangen zu kochen, thut man 1 Pfund Zucker, 1 Loth gestoßenen Zimmt, 1 Quint Nelken hinein und läßt dieses  $\frac{1}{2}$  Stunde zusammen kochen, schäumt es dabei fleißig ab und sollten sie noch zu viel Brühe haben, so schöpft man diese davon ab und läßt sie allein noch einfochen, dann läßt man sie in einer Schüssel erkalten, füllt sie hierauf in steinerne oder gläserne Gefäße, bindet diese mit Papier zu, stellt sie an einen trockenen Ort und gibt nach einigen Tagen ein Wachspapier darauf. Wenn man es liebt, kann man auch etwas weniger Wein nehmen und statt dessen etwas Essig dazu thun; auf die erste Art sind sie aber sehr empfehlenswerth.



## 723. Melonen in Essig.

Ganz reife Melonen werden geschält, in dicke Schnitze geschnitten, in eine Schüssel gelegt und so viel guter Weinessig darüber geschüttet, daß sie damit bedeckt sind. Dann lasse sie so 24 Stunden stehen, miß nun zu jedem Pfund Schnitze 1 Schoppen Essig und  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, lasse den Essig und Zucker kochen, bis er ganz hell abgeschäumt ist, nimm die Melonen nebst  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmt und einigen Nelken dazu, und koche sie halb weich, lege sie nun über Nacht auf ein Porzellan-Geschir und lasse sie den andern Tag vollends weich kochen, wenn sie erkaltet sind, lege sie in ein Gefäß, binde es mit Papier zu, stelle es an einen trockenen Ort und lege nach einigen Tagen ein mit Wachs bestrichenes Papier darauf.

## 724. Zwetschgen in Essig.

Die Zwetschgen werden vorsichtig mit den Stielen vom Baum genommen, damit die blaue Farbe nicht abgeht, und dann in eine Schüssel gelegt. Nun wird zu 1 Pfund Zwetschgen 1 Schoppen guter Weinessig mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmt und 1 Quint Nelken gekocht und abgeschäumt, bis er ganz hell ist; man schüttet dann den Essig über die Zwetschgen, deckt sie über Nacht zu, schüttet den Essig den andern Tag wieder ab, macht ihn wieder kochend, gibt ihn wieder über die Zwetschgen und zum dritten Mal stellt man sie mit dem Essig auf das Feuer und läßt sie wie ein hartes Ei kochen, dann nimm sie vom Feuer; lasse sie erkalten; sollte der Essig noch nicht ganz dick sein, so kann man ihn noch allein einkochen; dann werden die Zwetschgen in Gläser gethan, der Essig mit dem Gewürz darüber gegossen und zugebunden.

## 725. Kirschen in Essig.

Große reife Weichselkirschen, wovon die Stiele halb abgeschnitten sind, werden in ein porzellanenes Geschirr gelegt. Zu 1 Pfund Kirschen nimmt man 1 Schoppen guten Weinessig,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 1 Loth ganzen Zimmt und  $\frac{1}{2}$  Loth ganze Nelken, und läßt dieses zusammen kochen, bis es hell abgeschäumt ist, dann läßt man den Essig kalt werden und schüttet ihn über die Kirschen, läßt sie über Nacht stehen; das zweite Mal macht man ihn wieder kochend und gibt ihn dann lauwarm über die Frucht; den andern Tag kocht man den Essig etwas mehr ein und schüttet ihn wieder lau daran, am folgenden Tag legt man die Kirschen in ein Glas, schüttet den Essig nebst Gewürz darüber, bindet das Glas mit Papier zu, sticht mit einer Stecknadel einige Löcher hinein, und stellt es nun an einen kühlen, aber trockenen Ort. Wenn die Kirschen in die Höhe steigen, muß der Essig abgeschüttet und mit etwas Zucker stärker eingekocht werden.

## 726. Girlizen oder Judenkirschen in Essig.

Zu 1 Pfund Girlizen nimmt man 1 Schoppen guten Weinessig,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 1 Loth ganzen Zimmt, und 1 Quint Nelken, kocht den Essig sammt Zucker und Gewürz, bis er hell und abgeschäumt ist, läßt ihn ein wenig abkühlen und gießt ihn über die Girlizen; den andern Tag macht man den Essig wieder siedend, läßt die Früchte einige Mal damit aufkochen, nimmt sie dann vom Feuer weg, läßt sie erkalten, füllt sie hierauf in Gläser, schüttet den Essig darüber, bindet sie mit einem durchstochenen Papier zu, und bewahrt sie an einem trockenen Ort auf.

Bei allen eingemachten Früchten ist es gut, wenn der Saft die Früchte bedeckt, damit sie nicht trocken lie-



gen, auch muß bei allen, ohne Unterschied, beim Kochen der Schaum abgenommen werden; ein Papier, mit Wachs bestrichen, verhütet, daß das Eingemachte sich oben mit Schimmel besetzt, und das Papier, mit welchem es zugebunden ist, muß im Anfang mit einer Stachel gestochen sein, damit die Frucht beim Gähren etwas Luft hat.

### 727. Charlotten in Essig.

Die Charlotten müssen mit einem silbernen oder hölzernen Messer geschält, alsdann mit gutem Weinessig, etwas ganzem Pfeffer und einigen Nelken gefocht werden, bis die Charlotten aufspringen wollen, nimm sie vom Feuer, laß sie erkalten, fülle sie in ein Gefäß, binde sie mit einer Blase zu, und stelle sie an einen trocknen Ort.

### 728. Gurken in Essig.

Die Gurken werden gewaschen, alsdann in ein hohes Gefäß gethan, 3 bis 4 Handevoll Salz daran geschüttet, nebst Wasser, daß es darüber geht, decke die Gurken zu und stelle sie 2 Tage in den Keller, schütte alsdann das Wasser davon ab, trockne sie mit einem reinen Tuche ab, lasse alsdann guten Weinessig kochend werden und wieder erkalten, lege in das bestimmte Gefäß eine Lage Gurken, eine Lage geschälte Charlotten, dann eine Lage Fenchel, Estragon, Lorbeerblatt, ganzen Senf, Pfeffer und Nelken, hierauf wieder Gurken, und so fahre fort, bis das Gefäß voll ist, oben darauf lege Rebblätter und binde es mit einer Blase zu. Man kann auch noch Kapern und Kapuziner dazu thun.

### 729. Gurken in Essig, anderer Art.

Große, ausgewachsene, grüne Gurken werden geschält, in 4 Theile der Länge nach geschnitten, das

das Mark und die Kerne herausgenommen, lege sie in ein Geschirr, streue einige Handvoll Salz daran, lasse sie 3 bis 4 Stunden stehen, nimm sie heraus und trockne sie wieder ab, lege sie alsdann nach der Ordnung (siehe oben Gurken) in ein Glas und binde sie mit einer Blase zu.

### 730. Gurken in Salz.

Es werden halbgewachsene Gurken 24 Stunden in's kalte Wasser gelegt, alsdann herausgenommen und abgetrocknet, lege sie 1 Stunde in die Luft. Hierauf nimm 4 bis 5 Maß Wasser, je nach der Größe der Gurken, zu jeder Maß eine Handvoll Salz und ein Glas guten Essig, thue dies zusammen in ein Geschirr und klopfe es mit einem hölzernen Besen  $1\frac{1}{2}$  Stunde. Zu diesen Gurken ist ein eigenes Fäßchen nothwendig; an dem einen Boden muß es in der Mitte eine Oeffnung haben, durch welche man mit der Hand hinein kommen kann; wenn dies Fäßchen gehörig ausgebrüht ist, lege eine Lage Traubenlaub, Fenchel, Pimpernell, Lorbeerblatt, alsdann eine Lage Gurken, wieder Traubenlaub ic., so fahre fort, bis das Fäßchen voll ist, gieße den geschlagenen Lack darüber, laß das Fäßchen einige Tage offen stehen, schlage es alsdann fest zu. Auf diese Art halten sich die Gurken über ein Jahr.

### 731. Welschkorn in Essig.

Die Welschkorn-Kosben werden, wenn sie sinderdick sind, abgebrochen und 3 bis 4 Tage in einem Hasen mit Salzwasser gelegt, gieße alsdann das Wasser ab, belege ein Glas mit Lorbeerlaub, Basilikum, Pimpernell und gestoßenem Pfeffer, alsdann eine Lage Welschkorn, dann wieder eine Lage von den Kräutern, mache so fort, bis das Glas gefüllt ist, gieße weißen, guten Essig darüber und binde das Glas zu.



## 732. Kapuziner.

Die Kerne werden, wenn sie noch grün sind, vom Stoc abgebrochen, mache alsdann Essig kochend, laß ihn wieder erkalten, lege die Kerne in das Gefäß nebst geschälten Charlotten, Pfeffer und Nelken, gieße den Essig darüber, lege Rebblätter darauf, binde eine Blase darüber und stelle sie in den Keller.

## Warme und kalte Getränke.

## 733. Chocolate mit Milch.

6 Täfelchen Chocolate werden in Stücke gebrochen, in ein Casserol gethan und etwas Milch daran gegossen, lasse es alsdann ganz verfochen, so daß man keine Stückchen mehr darin sieht, schütte  $\frac{1}{2}$  Maß Milch daran und laß es unter immerwährendem Sprügeln kochen; wenn es  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht hat, verrühre 6 Eigelb in einem Hasen mit etwas kalter Milch, rühre die Chocolate daran und sprügle es auf dem Feuer, bis sie dick ist, gieße sie hierauf in die Kanne und servire sie.

## 734. Chocolate mit Wasser.

12 Täfelchen Chocolate werden in Stücke gebrochen, mit etwas Wasser auf's Feuer gestellt, laß die Chocolate recht gut verfochen, schütte alsdann 1 Maß Wasser daran, laß sie 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Stunde langsam kochen, bis es auf  $\frac{1}{2}$  Maß eingekocht ist; sollte sie nicht süß genug sein, so thue noch Zucker dazu.

## 735. Grüner oder schwarzer Thee.

Eine kleine Handvoll Thee wird mit etwas kochen-

dem Wasser 4 bis 5 Minuten angebrüht, alsdann das Wasser wieder abgeschüttet, thue dann nach Belieben Vanille an den Thee, gieße 3 Schoppen kochendes Wasser darauf und laß ihn  $\frac{1}{4}$  Stunde stehen, gieße ihn in die Kanne und servire ihn mit kaltem oder süßem Rahm.

### 736. Reformirter Thee.

Brühe 1 Loth grünen Thee mit  $\frac{1}{2}$  Glas Wasser an, lasse ihn einige Minuten stehen, lasse alsdann  $\frac{1}{2}$  Maß Milch, etwas Vanille und ein Stück Zucker kochend werden, gieße das Wasser vom Thee dazu, wenn es einige Mal aufgekocht ist, verrühre 4 bis 6 Eiergelb in einem Hasen, gieße den Thee daran, sprügle ihn recht schäumig und gieße ihn in die Kanne.

### 737. Kaffee mit Milch.

Der Kaffee muß hell gebrannt werden, mahle hierauf 3 Loth Kaffee, thue ihn in einen Hasen nebst einem Stückchen Hausenblase, gieße  $\frac{1}{2}$  Maß siedende Milch daran und laß ihn  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen, stelle ihn vom Feuer und laß ihn hell werden, gieße ihn in die Kanne.

### 738. Mandelade.

Reibe 8 Loth Mandeln mit einem Tuch ab und röste sie dunkelgelb, stoße sie alsdann in einem Mörser, laß  $\frac{1}{2}$  Maß Milch mit einem Stückchen Zucker und ganzem Zimmt kochend werden, thue die gestoßenen Mandeln hinein und laß es  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, laß es alsdann durch eine Serviette laufen, und wieder kochen, verrühre 4 bis 5 Eiergelb, schütte unter beständigem Strudeln das Gefochte daran, gieße es in die Kanne und servire es.



## 739. Reis-Content.

$\frac{1}{2}$  Pfund Reis wird gelesen und fein gestoßen, 8 Loth Zucker auch gestoßen, alsdann wird beides durch ein Haarsieb gesiebt, menge 1 Loth gestoßenen Zimmt, 1 Quint Nelken, 2 Täfelchen Chocolate am Reibeisen gerieben darunter, (man kann dies Pulver  $\frac{1}{2}$  Jahr aufheben). Zu 2 Schoppen Milch nimm 3 Eßlöffel voll von dem Pulver und laß es einige Mal aufkochen; beim Anrichten rühre 3 Eiergelb daran.

## 740. Reis-Content, anderer Art.

Röste 4 Loth Reis hoch gelb, hierauf wird er fein gestoßen und gesiebt, laß alsdann 2 Schoppen Milch mit einem Stückchen Zucker kochen, rühre den feinen Reis hinein, laß ihn eine Zeitlang kochen, richte ihn mit 3 Eiergelb an.

## 741. Hoppel-Poppel.

Stoße 4 Loth Candis recht fein, rühre 4 Eiergelb daran, nebst einigen Löffelvoll Kirschwasser. Man kann auch Wollblumenthee, Wein oder Rum nehmen. (Es ist ein gutes Mittel gegen Heiserkeit.)

## 742. Warmes Bier.

$\frac{1}{2}$  Maß Bier, eine Nußgroß Butter,  $\frac{1}{2}$  Glas Milch,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, etwas ganzer Zimmt wird auf's Feuer gestellt; laß es unter beständigem Rühren kochen, verrühre alsdann 4 Eiergelb, rühre das Bier daran und gib es in Gläser.

## 743. Punsch von Orangen.

Läutere 3 Pfund Zucker mit 2 Schoppen Wasser,

brühe etwas grünen Thee an, thue den Zucker, den abgeschütteten Thee, 6 Schoppen Wein, 3 Schoppen Wasser zusammen in ein Casserol, nebst dem Saft von 8 Drangen. Lasse dies zusammen kochen, gieße es in die Schüssel und thue Arac nach Belieben daran.

#### 744. Champagner-Runsch.

1½ Pfund gestoßener Zucker, das Abgeriebene einer Citrone und einer Drange, den Saft von 3 Drangen und einer Citrone stelle mit 2 Schoppen Wasser und 2 Flaschen Champagner auf's Feuer, wenn es recht heiß ist, schütte es in eine Schüssel und thue 1 Schoppen Rum dazu.

#### 745. Cheaudeau.

Stelle 2 Schoppen Wein, 8 Loth Zucker, das Abgeriebene von 2 Citronen nebst dem Saft derselben auf's Feuer, wenn es heiß ist, verrühre 10 bis 12 Eiergelb, rühre den Wein daran, stelle es unter beständigem Rühren auf's Feuer, wenn es heiß und schäumig ist, gib es zur Tafel. Soll er noch vorzüglicher werden, so wird statt Wein Champagner genommen.

#### 746. Glühwein.

2 Schoppen guter rother Wein wird mit ½ Pfund Zucker, ½ Loth ganzen Zimmt, 3 ganzen Nelken, auf's Feuer gestellt und heiß gemacht, gieße dies durch ein Haarsieb und richte es in Gläser an.

#### 747. Bischoff.

Nimm 4 süße und 2 bittere Drangen und brate sie auf dem Rost, stelle eine Bouteille Burgunder oder andern starken rothen Wein auf's Feuer, stufse die Dran-



gen mit einer Nadel, lege sie in den Wein, nebst Zucker, Zimmt und Nelken, wenn es eine Zeitlang gekocht hat, schütte den Wein in eine Schüssel; der Zimmt, die Nelken und Drangen bleiben zurück.

#### 748. Papst.

Eine Bouteille Champagner, eine Bouteille Rheinwein (Deidesheimer oder Riersteiner), 3 in Schnitze geschnittene Citronen, nebst Zucker, Zimmt und Nelken werden gekocht, schütte es in eine Schüssel nebst 1 Schoppen Arac.

#### 749. Mandelmilch.

$\frac{1}{2}$  Pfund Mandeln werden gelesen und mit einem Tuch abgerieben, alsdann fein gestoßen, in eine Schüssel gethan, nebst 2 Schoppen Wasser, rühre es untereinander, laß es durch eine Serviette laufen, thue Zucker nach Belieben daran.

#### 750. Mandelmilch-Essenz.

1 Pfund geschälte und feingestößene Mandeln werden mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und 4 Schoppen Wasser auf's Feuer gestellt, lasse es unter beständigem Rühren kochen, laß es durch ein reines Tuch laufen, fülle es in Bouteillen, mache sie fest zu und stelle sie in den Keller; beim Gebrauch wird ein Glöckelwoll der Essenz in ein Trinkglas frisches Wasser gethan.

#### 751. Limonade.

Drücke den Saft von 4 bis 5 Citronen durch ein reines Tuch, schütte alsdann 1 Maß (4 Schoppen) frisches Wasser daran, nebst Zucker, bis es süß genug ist; man kann auch Drangensaft nehmen.

## 752. Johannisbeer-Wein.

Von sehr reifen rothen Johannisstrauben werden die Beeren abgezopft, mit der Hand in einem Gefäß zerdrückt, presse sie alsdann durch ein reines Tuch. Zu 1 Maß Saft wird 1 Maß Quellwasser genommen, auf jede Maß dieser Mischung wird  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zucker (wenn man den Wein einige Jahre gut erhalten will, sonst könnte auch 1 Pfund Zucker zu einem guten Getränk wirken) darin aufgelöst, dieser Saft wird in ein Fäßchen gethan, (Doch muß von dem Saft 1 bis 2 Maß zurück behalten werden) wegen der Gährung darf es aber nicht ganz voll gemacht werden, lege es in den Keller auf ein festes Lager und verspunde es leicht; den nächsten Tag wird der Most zu gähren anfangen, hat der Most völlig ausgegohren, dann gieße den zurückgelassenen Saft darauf, spunde das Fäßchen nicht ganz fest zu, bis die Gährung ganz vorüber ist. Dieser Wein bleibt bis in's nächste Jahr im Fäßchen, und in der Mitte oder Ende Februar gießt man ihn in Champagner-Flaschen und legt sie auf ein Holzlager, das Trübe wird durch doppeltes Fließpapier filtrirt. Dieser Wein kann Morgens getrunken werden und hat den Geschniack von Malaga.

## 753. Himbeersaft in Zucker.

Die Himbeeren werden in ein Gefäß gethan und 2 bis 3 Tage in den Keller gestellt; jeden Tag müssen sie geschüttelt werden, bis sie sich aufwerfen, alsdann werden sie durchgepreßt und wieder 24 Stunden in den Keller gestellt, dann läßt man sie durch ein Tuch laufen; auf den Schoppen Himbeersaft wird  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker genommen, mit einander auf's Feuer gestellt, der Schaum abgehoben und eine Zeitlang eingekocht, bis der Saft etwas dick ist; hierauf laß ihn erkalten, fülle



ihn in Bouteillen, binde ein Papier darauf und durchlöchere es mit einer Nadel. Zu 1 Glas frischem Wasser werden 2 bis 3 Löffelvoll Saft genommen.

#### 754. Himbeer-Essig.

So viel Maß Himbeeren, so viel Maß guter Weinessig werden zusammen 3 bis 4 Tage in ein Gefäß gestellt, das Geschirre fest zugebunden; alsdann werden sie durch ein Tuch gepreßt, 24 Stunden wieder in den Keller gestellt, das Helle davon abgeschüttet; miß alsdann den Saft. Nimm zu jedem Schoppen  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, stelle ihn zusammen auf's Feuer, schäume ihn fleißig ab und laß ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen; den andern Tag wird er in Bouteillen gegossen und wie Champagner verpicht und aufbewahrt.

#### 755. Kirschen-Saft.

Nimm halb schwarze und halb saure Weichsel-Kirschen, stoße sie mit den Kernen recht fein, presse sie durch ein dichtes, reines Tuch und laß sie über Nacht im Keller stehen, laß alsdann den Saft durch ein gespanntes Tuch laufen; zu 1 Maß Saft wird 1 Pfund Zucker genommen; stelle den Saft und den Zucker miteinander auf's Feuer, schäume ihn ab, und laß ihn nebst  $\frac{1}{2}$  Loth ganzem Zimmt und 1 Quint Nelken  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen; wenn er erkaltet, fülle ihn in Bouteillen und bewahre ihn im Keller auf; er wird wie der Himbeersaft getrunken.

#### 756. Maulbeer-Saft.

Die Maulbeeren werden durch ein Tuch gepreßt, stelle den Saft über Nacht in den Keller, schütte das

Helle ab, läutere alsdann auf 1 Schoppen Saft  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker mit 1 Glas Wasser, gieße den Saft hinein und laß ihn durch öfteres Schäumen dick kochen, schütte ihn in ein Gefäß von Porzellan, laß ihn erkalten und fülle ihn in Bouteillen. Dieser Saft ist als ein sehr auflösendes Mittel beim Husten zu empfehlen. Es ist auch ein angenehmer Trank mit Wasser vermischt.

### 757. Nuß-Liqueur.

Die Nüsse müssen gerade um Johanni gebrochen werden. Zu 1 Maß Zwetschgenwasser werden 30 bis 40 Nüsse in kleine Würfel geschnitten, 1 Loth ganzer Zimmt, 1 Loth Nelken, 1 Loth Muskatblüthe, dies zusammen wird in eine große Flasche gethan und 6 Wochen in die Sonne gestellt, läutere alsdann 1 Pfund Zucker in 1 Schoppen Wasser, das Kirchenwasser schütte alsdann von den Nüssen ab, menge den Zucker darunter, filtrire ihn durch einen Filzhut, schütte ihn alsdann in Bouteillen nebst etwas süßer Milch, die Milch macht den Liqueur hell. Nach einigen Tagen wird der Liqueur behutsam abgeschüttet, so daß das Saßige in der Bouteille bleibt.

### 758. Quitten-Liqueur.

Die Quitten werden geschält und am Reibeisen gerieben, presse den Saft durch ein reines Tuch und lasse ihn bis den andern Tag stehen und schütte den hellen Saft ab. Zu  $\frac{1}{2}$  Maß Saft werden 2 Pfund Zucker mit einem kleinen Schoppen Wasser geläutert, gib den Saft nebst 1 Loth ganzen Zimmt dazu, laß es unter öfterem Schäumen eine Zeitlang kochen, schütte ihn in ein Gefäß von Porzellan, gieße  $\frac{1}{2}$  Maß Zwetschgenwasser



dazu und fülle den Liqueur in Bouteillen, gieße ein wenig süße Milch dazu, stelle die Bouteillen einige Tage in die Sonne, gieße den Liqueur ab in andere Flaschen, das Saige lasse zurück.

