UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

H
7.1
13.05

Handapp. Prof. Höring
"84136344"

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

2367JWQJ6
med

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Fig. 1.

Fig. 2.

Fig. 3.

Fig. 4.

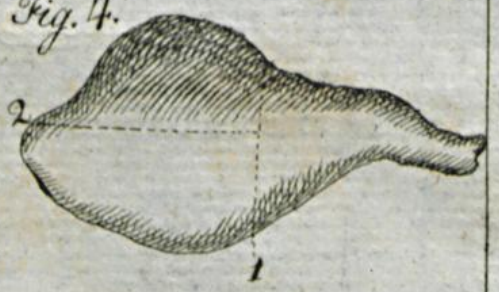


Fig. 5.

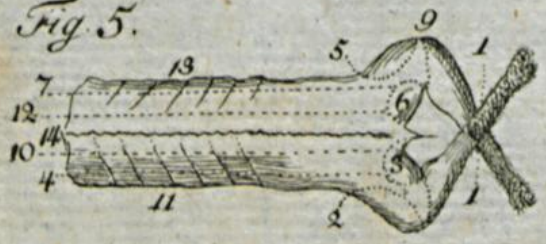
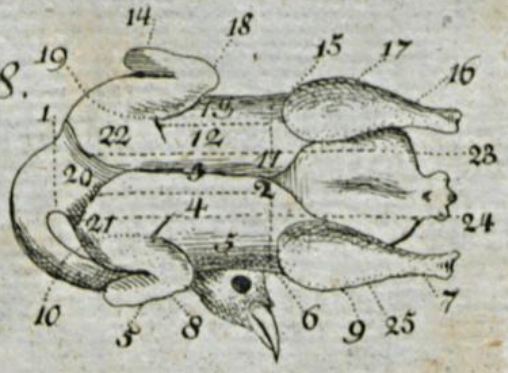


Fig. 6.

Fig. 7.

Fig. 8.



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Neuestes allgemein verständliches Kochbuch

oder

gründliche Anweisung

zur

Besorgung der Küche,
des Kellers und der Vorrathskammer;
wie auch zur Verrichtung verschiedener
anderer häuslicher Geschäfte und zum
zweckmäßigen Gebrauch mancherley
Gesundheits- und Schönheitsmittel.

Quedlinburg
bei Friedr. Joseph Ernst.
1806.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Neuestes, allgemein verständliches

Kochbuch.

Erste Abtheilung.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Erster Abschnitt.

Bereitung der Suppen.

1. Wassersuppe oder Mehlsuppe.

Man rührt zu einem Maaße Suppe einen Eßlöffel voll Weitzenmehl, einen Eydotter und etwas kaltes Wasser mit einander klar, oder zu einer völlig gleichartigen Masse, und schüttet dieselbe allmählich in kochendes Wasser, unter beständigem Quirlen desselben, so, daß sich alles gleichförmig vertheilt, läßt es zusammen einmal aufkochen, und gießt dann sogleich die Suppe auf gleichförmig geschnittene, ungeröstete oder geröstete, oder auch wohl in Butter gelbbraun gebratene Semmel- oder Brodtscheiben, Butter und Salz. — Man kann auch etwas gehackte grüne Petersilie in die Suppe thun, auch das Wasser dazu mit etwas feinem Wurzelwerk, als Sellerie, Zucker- oder Petersilienwurzeln rc. oder auch ausgemachte junge Erbsen, kochen und die Suppe damit anrichten. Auch kann das zur Suppe gehörige Salz in das Wasser gethan und damit aufgekocht werden.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

2. Gebrannte Mehlsuppe mit Wasser.

Man röstet Mehl in einem irdenen Tiegel über Kohlenfeuer, unter beständigem Rühren, gelbbraun, oder man setzt Butter in einem Tiegel auf Kohlenfeuer, schüttet, wenn sie braun geworden ist, Mehl dazu, und läßt es, unter beständigem Rühren, hellbraun werden. In beyden Fällen nimmt man den Tiegel vom Feuer, rührt das Mehl erst mit etwas kaltem Wasser ab, setzt dann Eydotter hinzu und quirlt die Masse in das siedende Wasser, läßt es einmal aufkochen und richtet die Suppe über geröstete Semmelscheiben, Butter nnd Salz an, und bestreuet sie nach einer kleinen Weile, wenn sich die Semmel sämmtlich in die Höhe gehoben hat und auf der Oberfläche etwas abgedünstet ist, mit feingestoßenem Zimmt und Zucker.

3. Wassersuppe mit Krebsen.

Man quirlt siedendes Wasser mit in Butter gebratenem Mehl ab, setzt Salz, Krebsbutter, ausgemachte Krebsschwänze und Zitronenscheiben hinzu, zieht (quirlt) die Suppe mit Eydotter ab und richtet sie über geröstete Semmelscheiben an.

4. Griessuppe.

Man quirlt zu einem Maaß siedender Rind- oder Kalbfleischbrühe etwa 2 Loth, mit etwas kalter Fleischbrühe oder Wasser klar gerührten Gries, läßt alles zusammen ein Weilchen, unter beständigem Umrühren, kochen, setzt dann etwas Zucker

nebst damit abgeriebener gelben Zitronenschale, Zimmt und Butter hinzu, zieht die Suppe mit Eydotter ab und richtet sie über, in Würfel geschnittene Semmel an. Man kann die Griessuppe auch mit Weißbier und etwas Wein bereiten und, nach dem Anrichten über gewürfelte Semmel, mit Zucker und Zimmt bestreuen.

5. Hafergrützsuppe.

Man rührt zerstoßene Hafergrütze mit kaltem Wasser an, bringt sie aufs Feuer, und läßt sie, unter öfterm Umrühren, ungefähr eine Viertelstunde lang, gelinde kochen, gießt dann die Flüssigkeit durch einen feinen Durchschlag, erhitzt sie von neuem, thut Butter, Salz, auch wohl Korinthen dazu, zieht sie mit Eydotter ab, und richtet sie über gut ausgetrocknete, oder geröstete, oder in Butter gelblich gebratene Semmelwürfelchen an, und überstreuet sie mit Zucker und Zimmt.

Oder.

Man läßt Hafergrütze mit etwas Butter in Wasser dick einkochen, rührt sie dann mit ein gut Theil Butter und Salz durch, treibt sie, mit etwas Fleischbrühe, durch einen feinen Durchschlag, verdünnt sie vollends mit Fleischbrühe, erhitzt sie von neuem, zieht sie mit Eydotter ab, und richtet sie über, in Butter gebratene, gewürfelte Semmel an und überstreuet sie mit gestoßenen Muskatblumen. Anstatt der Fleischbrühe kann man auch Weißbier mit etwas Rosenwasser nehmen, auch Korinthen

zur Suppe thun und sie beym Anrichten über geröstete Semmelwürfel mit Eyerschnee besetzen.

6. Hirsengrützsuppe.

Die Hirsengrütze wird entweder, wie die Hafergrütze, in wenig Masser gahr gekocht, mit Salz und Butter abgeklopft, dann mit Fleischbrühe verdünnt, und aufgekocht, zuletzt mit Eydotter abgezogen (legiert) und über geröstete Semmelwürfel angerichtet; oder man kocht sie auch mit Milch.

7. Kartoffelsuppe.

Man kocht roh geschabte, oder geschälte und in Stücke zerschnittene Kartoffeln in Wasser oder Fleischbrühe weich, treibt sie durch einen Durchschlag verdünnt sie nach Belieben, setzt Salz, Butter und gehackte grüne Petersilie hinzu, läßt die Suppe damit aufkochen, quirlt sie auch wohl mit einem abgerührten Ey oder Eydotter ab, und richtet sie über würflicht geschnittene und in Butter gebratene Semmel an. Man kann auch die Kartoffeln mit etwas gequetschtem Kimmel in Wasser gahr kochen, sie durchreiben, Butter und Salz hinzusetzen, und wenn sie damit aufgekocht sind, die Suppe anrichten.

8 Graupensuppe mit Fleischbrühe.

Man überkocht verlesene und mit kaltem Wasser abgewaschene Grauben (4 Loth auf ein Maaß Suppe) zuerst mit Wasser, gießt dieses durch einen Durchschlag davonab, reibt sie mit Butter durch, gießt

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Tauben = Hühner = oder Kalbfleischbrühe daran, thut klein geschnittenen dünnen Spargel oder Blumenkohl, Zuckerwurzeln, oder in Scheiben geschnittne Selleriewurzel hinzu, und läßt alles zusammen gahr kochen. Beym Anrichten überstreuet man die Suppe mit Muskatnuß.

9 Graupensuppe mit Weißbier.

Man kocht die Graupen, vorzüglich Perlgraupen, in Weißbier beynahe gahr, thut dann Butter, Salz und Korinthen daran, und wenn sie damit etwa eine halbe Stunde gekocht haben, gießt man etwas Wein hinzu, setzt Zucker, worauf gelbe Zitronenschaale abgerieben ist, und Zitronenscheiben hinzu, läßt sie damit aufkochen, legiert sie zuletzt mit Eydotter, und überstreuet sie beym Anrichten mit Zucker und Zimmt.

10 Graupensuppe mit Milch.

Die Graupen werden zuerst mit Wasser gahr und dick eingekocht, dann mit Butter abgeklopft, mit aufgekochter Milch verdünnt damit aufgekocht und beym Anrichten mit Zucker und Zimmt bestreuet. Das Ueberstreuen der Milchsuppen geschieht erst nachdem die Suppe auf der Oberfläche mit einem Häutchen überzogen ist.

11 Reissuppe mit Fleischbrühe.

Man wäscht verlesenen Reis (etwa 4 Loth auf ein Maaß Suppe) erst mit kaltem, darauf mit heißem, und zuletzt nochmals mit kaltem Wasser, um

ihm den etwa nachhängenden dumpfigen Geschmack zu benehmen. Hierauf kocht man ihn in wenig Wasser gahr und dick ein, jedoch nicht zu weich und breyicht, klopft ihn mit Butter ab, wodurch er recht weiß wird, füllt ihn dann mit Hühner= Tauben= Kalbfleisch= oder Rindfleischbrühe auf, setzt abgekochtes feines Wurzelwerk hiezu und läßt alles zusammen aufkochen. In Ermangelung der Fleisch= brühe füllt man den mit Butter durchriebenen Reis mit Wasser auf, und setzt dann Salz und noch etwas Butter hinzu. Beym Anrichten überstreuet man die Suppe mit Muskatnuß oder Mußkatblu= men.

12 Reissuppe mit Weißbier.

Der Reis wird erst mit Weißbier, und etwas ganzem Zimmt weich gekocht und mit seiner Brühe durch einen Durchschlag getrieben. Alsdann setzt man etwas Wein, Butter und Salz auch wohl Korinthen hinzu, bringt die Suppe ins Kochen, zieht sie mit Eydotter ab, und bestreuet sie beym Anrichten mit Zimmt und Zucker.

13 Schwadensuppe.

Der Schwaden wird zuerst abgebrühet, mit Wasser abgesotten, nach dem Abseihen desselben mit Milch aufgefüllt, und damit nebst hinzuge= rührter Butter vollends gahr gekocht. Beym An= richten überstreuet man die Suppe mit Zucker und Zimmt. Man kann den abgebrüheten Schwaden

auch mit heißer Fleischbrühe zum Feuer bringen, darin weichkochen und mit Muskatblüthe würzen. Auf gleiche Weise wird auch die Hirse behandelt.

14. Sagosuppe mit Fleischbrühe.

Der indische Sago wird etliche mal in kaltem Wasser abgewaschen, alsdann entweder gleich mit Rindfleischbrühe gahr gekocht, oder man kocht ihn erst in Wasser auf, gießt dieses durch einen Durchschlag davon ab, füllt ihn mit Fleischbrühe auf, setzt Butter hinzu, und kocht ihn damit gahr. Man richtet die Suppe auf geröstete Semmelscheiben an und überstreuet sie mit Muskatblumen. Der teutsche oder Kartoffel = Sago wird unmittelbar mit Fleischbrühe gekocht. Er wird geschwind gahr.

15 Sagosuppe mit Wein.

Man kocht den indischen Sago eine Stunde lang mit Wasser und ganz dick ein, verdünnt ihn alsdann mit rothem Wein, setzt Zucker, worauf etwas Zitronenschale abgerieben worden, und etwas fein gestoßene Kardemomen hinzu, und läßt ihn damit aufkochen. Beym Anrichten bestreuet man die Suppe mit Zucker und Zimmt und besetzt sie auch wohl mit Eierschnee.

16 Kastaniensuppe.

Die Kastanien werden, nach den Abschälen, in Wasser weich gekocht, dann im Mörser zerstoßen oder zerrieben, mit Rosenwasser oder Wasser

durch einen Durchschlag getrieben, und entweder mit Milch oder Wein verdünnt, damit aufgekocht, und dann über in Butter gebratene Semmelwürfelchen angerichtet, und mit Zucker und Zimmt überstreuet.

17 Nudelsuppe.

Man macht aus Mehl, Eydottern und Eyern (auf ein halb Pfund Mehl nimmt man etwa 4 Eydotter und ein Ey) wozu man auch etwas Salz und etwas Muskatblumen hinzugesetzt hat, vermittelst einer hölzernen Kelle, einen steifen Teig, mangelt denselben so dünn, als möglich aus, schneidet denselben nach der Bereibung mit Mehl, in schmale lange Streifen, legt mehrere derselben über einander, zerschneidet solche der Queere, vor der Hand, mit einem scharfen dünnen Messer, in feine Streifchen, bestreuet dieselben mit etwas Mehl, lockert sie auf, und läßt sie an der Luft oder Wärme etwas abtrocknen. — Alsdann läßt man die Nudeln nach und nach durch die Finger in siedende Rindfleisch- oder Kalbfleischbrühe, welche mit Ingwer oder feinem Wurzelwerk gewürzt worden, fallen, sobald sie gahr sind, werden sie angerichtet, damit die Brühe nicht zu sämig werde.

Oder:

Man wirft die abgetrockneten frischen Nudeln in kochendes Wasser, gießt dieses sogleich wieder ab, und spühlt die Nudeln in kaltem Wasser von allem Schleim. Hierauf röstet man Mehl in Butter, löscht dasselbe mit Fleischbrühe ab, bringt die-

se über Feuer ins Kochen, setzt die Nudeln hinzu und wenn sie gahr sind, thut man das noch fehlende Salz hinzu, läßt sie noch einmal durchkochen, richtet sie darauf an und überstreuet sie mit Muskatblumen.

18 Mandelnudelsuppe.

Man macht von gleichen Theilen, (dem Gerichte nach) feinen Weitzenmehl und Mandeln (nachdem letztere mit heißem Wasser abgebrühet, geschält und mit etwas Rosenwasser und Zucker fein zerstoßen worden) nebst der erforderlichen Quantität Eydotter einen etwas festen Teig, und aus diesem Nudeln. Diese bäckt man zunächst in heißer Butter und kocht sie darauf in Milch. Beym Anrichten wird die Suppe mit Zimmt überstreuet.

19 Fadennudelsuppe.

Man zerbricht die Fadennudeln (4 Loth auf 1 Maaß Suppe) doch nicht zu klein, thut sie nach und nach in die mit etwas Wurzelwerk bis zum Sieden erhitzte Fleischbrühe, und läßt sie damit eine Viertelstunde langsam sieden. Sie können auch in Milch gekocht werden.

20 Gehackte Suppe.

Man macht von Mehl, Eydotter und etwas Salz einen steifen Teig, zerhackt denselben mit einem Messer in feine Stückchen lockert sie mit Mehl auf, röstet sie in braungeschmolzener Butter gelb,

kocht sie alsdann mit Fleischbrühe, und überstreuet die Suppe nach dem Anrichten mit Muskatblumen.

Man kann diesen Teig auch auf einem Reibeisen zerreiben, in Butter braten und mit Fleischbrühe zur sogenannten geriebenen Suppe kochen.

21 Schokoladensuppe.

Man läßt auf einem Reibeisen zerriebene Schokolade (4 Loth) in Milch (1 Maaß) oder in halb Wasser oder halb Wein, unter beständigem Rühren, aufkochen, zieht die Suppe mit Eyotter ab, richtet sie über geröstete Semmelscheiben oder feineres Backwerk an, besetzt sie mit Eyerschnee und überstreuet sie mit Zucker und Zimmt.

22 Weiße Bohnensuppe.

Man kocht die Bohnen, nachdem sie verlesen und abgewaschen worden, mit weichem Wasser gahr, läßt sie aber nicht zerkochen, gießt alsdann das Wasser davon ab, thut sie in heiße Rind- oder Hammelfleischbrühe, und läßt sie damit eine kurze Zeit kochen. Oder man rührt etwa die Hälfte der weichgekochten Bohnen klein, treibt sie durch einen Durchschlag und läßt sie nebst der übrigen Hälfte und etwas Wurzelwerk kochen.

23 Gelbe Erbsensuppe.

Man schlägt trockne Erbsen, welche mit kaltem weichen Wasser aufs Feuer gesetzt, und gehörig weich gekocht worden, durch einen Durchschlag, kocht die durchgeriebene Masse, deren Stelle auch

der Rest eines Erbsenbreyes vertreten kann, mit der erforderlichen Quantität Fleischbrühe oder Wasser, nebst Butter Salz, Selleriewurzel und Sellerie-kraut, oder junge Portulakstengel, quirlt zuletzt auch wohl etwas, in Butter gelbbraun geröstetes Mehl hinzu, richtet die Suppe über in Butter gebratene Semmel- oder Brodtscheiben, auch wohl zugleich über weichgekochtes und in schmale Streifen geschnittenes Schweinsmaul oder Schweinsohren, oder Bratwurstscheibchen an. — Man kann auch die durchgeriebenen Erbsen mit Milch aufkochen und über Semmelscheiben anrichten.

24 Gelbe Ersensuppe sauer gekocht.

Man verdünnt die durchgeriebenen Erbsen mit Wasser und etwas Weinessig, läßt sie mit zerschnittenen, und nebst Mehl in Butter gebratenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Ingwer aufkochen und richtet die Suppe über würflicht geschnittnes Roggenbrodt an.

25 Grüne Erbsensuppe.

Man kocht ausgemachte grüne Erbsen in Fleischbrühe weich, würzt sie mit Pfefferkraut, oder Thymian oder Petersilie, macht die Brühe durch etwas, in Butter gebratenen, Mehl sämig, zieht sie mit Eydotter ab, und richtet die Suppe über, in Butter geröstete Semmelscheiben an.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Oder:

Man kocht junge, ausgemachte Erbsen nebst fein geschnittener Petersilie, Semmelkrumen und Butter in wenig Wasser weich, treibt die Hälfte derselben durch einen feinen Durchschlag, thut die durchgetriebene Masse zu den übrigen Erbsen, gießt Milch oder Fleischbrühe darauf, thut Salz hinzu, läßt sie aufkochen, richtet die Suppe über, in Butter gebratene, Semmelscheiben an, und überstreuet sie mit Muskatblumen.

26 Linsensuppe.

Man setzt verlesene und abgewaschene Linsen mit kaltem weichen Wasser aufs Feuer, und kocht sie weich, ohne sie zu zerkochen. Alsdann gießt man das Wasser ab, thut die Linsen entweder unmittelbar, oder nachdem sie größtentheils durch einen Durchschlag getrieben worden, in erwärmte Fleischbrühe, setzt Butter, Porree, in Scheiben geschnittene Selleriewurzel, und die übrigen ganzen Linsen hinzu, läßt sie damit eine Weile kochen, und richtet sie dann über in Scheiben geschnittenes und geröstetes Roggenbrodt an.

27 Saure Linsensuppe.

Man gießt zu den in Wasser weichgekochten Linsen etwas Weinessig, thut in Butter bräunlich gebratene Zwiebeln und dergleichen Mehl hinzu, läßt alles zusammen durchkochen, und richtet die

Suppe über, in Scheiben geschnittenes, Roggenbrodt an.

28 Brodtsuppe.

Man kocht die von gutem schwarzen Roggenbrodte geschnittene, und auf der Reibe geriebene Oberrinde in Wasser weich, seihet durch einen feinen Durchschlag die klare Brühe davon ab, in ein anderes Gefäß, reibt das zurückgebliebene Brodt mit Butter durch und treibt es durch einen feinen Durchschlag, gießt dann das Abgeseihete wieder darauf, thut Korinthen hinzu, bringt die Suppe wieder zum Kochen, richtet sie an, und überstreuet sie mit Zucker und Zimmt.

Oder:

Man kocht geröstete Oberrinde vom schwarzen Roggenbrodte in Wasser weich, reibt es durch einen Durchschlag, kocht die durchgeriebene Masse mit fein geschnittener Zitronenschale, Salz, Butter und etwas Wein auf, zieht die Suppe alsdann mit Eydotter ab, und richtet sie über, in Scheiben geschnittenes, und in Butter braun geröstetes, schwarzes Roggenbrodt an, und streuet Zucker und Zimmt darüber.

29 Semmelsuppe.

Man kocht in Scheiben geschnittene und gelblich geröstete, oder auch nur in Stücke zerschnittene, rohe Semmel, entweder in Wasser mit Butter und Salz, oder in halb Wein und halb Wasser

weich, treibt sie durch einen Durchschlag, würzt sie mit Zucker, abgeriebener Zitronenschale, Zimmt oder Kardemomen, zieht sie mit Eydotter ab, und richtet sie an. Man kann die Semmel auch in Milch weich kochen, sie durch einen Durchschlag treiben, nach abermaliger Erhitzung mit Eydotter abziehen, die angerichtete Suppe mit Eyerschnee belegen, und mit Zucker und Zimmt überstreuen.

30 Bisquitsuppe.

Man kocht geriebenen Bisquit mit Weißbier, setzt gegen das Ende Butter, gestoßenen Zimmt und auf Zucker geriebene Zitronenschale hinzu, und zieht die Suppe mit Eydotter ab. Man kann den Bisquit nebst gestoßenen Mandeln auch mit Milch kochen, und die Suppe mit Zucker und Zimmt würzen.

31 Mandelsuppe.

Man rührt fein gestoßene süße Mandeln (8 Loth auf 1 Maaß Suppe) mit etwas Mehl und ein wenig Salz, Zucker und Zimmt zusammen, und quirlt die Masse in kochendes Wasser, oder in schwache, ungewürzte Hühnerbrühe, läßt die Suppe einige Minuten kochen und richtet sie dann über länglicht geschnittenen Zwiback, oder geröstete Semmelscheiben an. Man kann auch die zerstoßenen Mandeln mit Milch kochen, durch einen Durch=

schlag treiben und über geröstete Semmelscheiben anrichten.

32 Weinsuppe.

Man siedet 2 Theile Wein und 1 Theil Wasser mit gestoßnem Zimmt, Gewürznelken und Zucker, worauf das Gelbe von Zitronen gerieben ist, einige Minuten, quirlt dann mit kaltem Wasser angerührtes Satzmehl (Puder oder Stärke) von Weitzen oder Kartoffeln darunter, und, wenn die Suppe nochmals aufgekocht hat, richtet man sie an.

33 Weinsuppe mit Semmel.

Man läßt in 2 Theilen Wein und 1 Theil Wasser auf der Reibe geriebene und in Butter hellbraun geröstete Semmel ganz zerkochen, setzt dann Korinthen, Zucker, worauf Zitronen abgerieben worden, und gestoßene Gewürznelken hinzu, zieht die Suppe mit Eydotter ab, belegt sie bey dem Anrichten mit Eyerschnee und überstreuet sie mit Zucker und Zimmt.

34 Weinsuppe mit Bisquit.

Man rührt Eydotter in Wein klar (3 bis 4 Stück auf ein Maaß) setzt Zucker und Zimmt hinzu, läßt es unter beständigem Umrühren aufsieden, richtet die Suppe an und giebt Bisquit oder Zuckerpletzen dabey.

35 Weinsuppe mit Griesklöschen.

Man richtet mit etwas Wasser versetzten Wein, der mit Zimmt, Zucker, und etwas Butter aufgekocht, und mit Eydotter abgezogen worden, über Griesklöschen an.

36 Berlinersuppe.

Man kocht halb Wein und halb Braunbier mit etwas feingestoßenem Kümmel und auf Zucker geriebenem Zitronengelb auf, thut dann, in Butter gelbbraun geröstete, Semmelwürfel und Zitronensaft hinzu, läßt die Suppe noch einmal aufkochen, und richtet sie an.

37 Weißbiersuppe.

Man kocht gehörig ausgegohrnes, aber noch nicht durchs Alter scharf oder sauer gewordenes Weißbier und etwas Rosenwasser oder Wein mit etwas Salz und auf Zucker geriebene Zitronenschale auf, zieht es mit Eydotter und etwas Mehl ab, und richtet die Suppe auf gewürfelte, rohe, oder in Butter gelbbraun gebratene Semmel an, besetzt sie mit Eyerschnee, und überstreuet sie mit Zucker und Zimmt.

38 Weißbiersuppe mit einem Brodtberge.

Man kocht Weißbier mit Zucker und Zitronenschale auf, zieht dasselbe mit Eydotter und etwas Mehl ab, und richtet es über einen, in die Terrine gestellten, Brodtberg an, welchen man aus einem Gemenge von geriebenem und mit Butter gebratenem alten schwarzen Roggenbrodte, nebst auf

Zucker geriebener Zitronenschale, abgesottenen Korinthen und Butter, in einem spitzigen Durchschlage ꝛc. geformt hat. Man belegt den Berg oben mit Eyerschnee, besteckt ihn mit Mandeln und überstreuet die Suppe mit Zucker und Zimmt.

39 Braunbiersuppe.

Man kocht Braunbier mit etwas gröblich gestoßenem Kümmel, oder Ingwer auf, zieht es mit Eydotter und etwas Mehl ab, setzt Butter, Zucker und etwas Salz hinzu, und richtet die Suppe über gewürfeltes schwarzes Roggenbrodt an. Man kann das aufgekochte Bier auch bloß mit etwas Mehl sämig machen, etwas Fliedermus, Salz und Butter hinzu thun, und die Suppe über gewürfeltes Brodt anrichten.

40 Bier- und Milchsuppe.

Man kocht Bier und Milch oder Sahne, in einem beliebigen Verhältniße zu einander, mit Zitronenschale auf, zieht die Suppe mit Eydotter ab, richtet sie über gewürfelte Semmel, Butter und Salz an, und versüßt sie.

41 Milchsuppe.

Man zieht frische Milch, welche mit Zimmt, oder Lorbeerblättern oder Zitronenschale ꝛc. bis zum Sieden erhitzt worden mit Eydotter ab, welche man vorher mit etwas Rosenwasser und ein wenig Mehl klar gerührt hat, und gießt sie auf dünne, ausgetrocknete Semmelscheiben, besetzt die Sup-

pe mit Eyerschnee, und überstreuet sie mit Zucker und Zimmt. Man kann die aufgekochte und mit Eydotter legierte Milch auch über Reisklößchen anrichten.

42 Buttermilchsuppe.

Man kocht frische, nicht saure, Buttermilch mit Zucker und mit oder ohne Zusatz von süßer Milch auf, zieht sie mit Eydotter und etwas Mehl ab, belegt sie beym Anrichten mit Eyerschnee und überstreuet sie mit Zucker und Zimmt.

43. Klare Rindfleischbrühsuppe.

Man seihet Rindfleischbrühe, worin zur Verstärkung ihrer Kraft und ihres Geschmacks etwas feines Wurzelwerk abgekocht worden, durch ein Haarsieb, und richtet sie über in Scheiben geschnittenes, geröstetes schwarzes Roggenbrodt, oder dergleichen Semmel an. Oder man kocht das Wurzelwerk in einem besondern Töpfchen weich, reibt es durch ein Haarsieb, setzt das Durchgeriebene zur erhitzten Fleischbrühe und richtet sie an.

44 Zerfahrne Rindfleischbrühsuppe.

Man schüttet in kräftige siedende Fleischbrühe eine, aus einer gleichen Anzahl Eyer und Eydotter, mit geriebener wohl ausgetrockneter Semmel zusammen gerührte Masse, läßt die Suppe ohne Rühren eine Viertelstunde lang kochen und richtet sie an. Man kann die beschriebene Masse auch in Gestalt eines Berges in die Suppe setzen. In die-

sem Falle füllt man sie in einen spitzigen Durchschlag, hängt diesen in die kochende Brühe, und wenn sie durchkocht ist, wird der Durchschlag schnell in die Terrine umgestürzt und behutsam abgehoben.

45. Rindfleischbrühsuppe mit eingegossenen Eyern.

Man kocht Rindfleischbrühe mit feinem Wurzelwerk, schüttet dann eine, aus Eyern und Weitzenmehl zusammengerührte, dickliche Masse hinein, läßt sie damit durchkochen, und richtet sie dann an.

46. Rindfleischbrühsuppe mit Klößchen.

Die siedende Brühe wird mit Eydotter und etwas geriebener Semmel sämig gemacht und über Semmel = Reis = oder Griesklößchen angerichtet und mit Muskatnuß überstreuet.

47. Rindfleischbrühsuppe mit verlohrnen Eyern.

Man macht siedende, durch allerley Wurzelwerk kräftiggemachte, Brühe mit ein wenig, in Butter gelblich geröstetem, Mehl sämig, richtet sie über geröstete Semmelscheiben und darauf gelegte verlohrne Eyer an, und überstreuet die Suppe mit Muskatnuß.

48. Braune Rindfleischbrühsuppe.

Man schneidet ein Stück Rindfleisch in dünne Scheiben, klopft dieselben mit dem Rücken des

Küchenmessers mürbe, legt in Scheiben geschnittenen Schinken in ein Kasserol ꝛc. gießt die Fleischscheiben darauf und läßt sie so braun braten. Alsdann kocht man dieselben mit hinzugesetzter kräftiger Fleischbrühe, wozu man Porree, Petersilie, Lorbeerblätter, wie auch in Scheiben geschnittenes feines Wurzelwerk thut, weich, gießt dann die Flüssigkeit durch einen feinen Durchschlag, richtet sie über geröstete Semmelschnitte an, und überstreuet sie mit Muskatblumen.

49. Kalbfleischbrühsuppe.

In diese Brühe kocht man gleichfalls etwas Wurzelwerk (oder setzt die Brühe und das Durchgeriebene desselben, wenn es besonders gekocht worden ist zur Brühe). Sie wird mit Salz englischem Gewürz und kurz vor dem Anrichten mit Muskatblumen gewürzt und mit Butter gefettet. Man macht diese Fleischbrühe entweder mit geriebener Semmel, oder Eydotter sämig, und richtet sie über Semmelscheiben an, oder, welches häufiger der Fall ist, man kocht sie mit Graupen, oder Reis, Nudeln, Klößchen, Spargel, Blumenkohl, grüne Erbsen ꝛc. zur Suppe.

50. Kirschsuppe.

Man stößt eine zur Quantität der Suppe verhältnißmäßige Quantität frische oder getrocknete saure Kirschen mit ihren Kernen in einem eisernen Mörser, kocht die Masse nebst Zitronenschale in

einer Mischung von Wein und Wasser in beliebigem Verhältniß, treibt sie dann durch einen Durchschlag, versüßt sie, und richtet sie, nach dem Erkalten, über Zwieback oder geröstete Semmelschnitte an, legt ganze, abgekochte Kirschen hinein und bestreuet die Suppe mit Zucker und Zimmt.

51. Pflaumensuppe.

Man kocht frische, ausgekernte, gehörig reife Pflaumen mit Weißbier oder Wasser, wozu man Zucker und Zitronenschaale gethan hat, weich, setzt dann etwas Wein und Butter hinzu, läßt sie damit aufkochen, und richtet sie hierauf entweder unmittelbar, oder nachdem man sie zuvor durch einen Durchschlag getrieben hat, über Mandelgebackenes, oder in Butter gebratene Semmelscheiben an, und bestreuet die Suppe mit Zucker und Zimmt.

52. Prünellensuppe.

Man schneidet 2 Theile Prünellen und 1 Theil Zitronat in kleine Würfel, kocht selbige nebst Korinthen, gestoßenem Zimmt und Zucker in einer Mischung von gleichen Theilen Wein und Wasser, richtet darauf die Suppe an und legt Zuckerpletzen hinein.

53. Mispelsuppe.

Man kocht molle Mispeln in Wasser, reibt sie durch einen Durchschlag, setzt Wein, Butter, Zimmt und Zucker, worauf Zitrone abgerieben wor-

den, hinzu, läßt die Suppe damit aufkochen, und richtet sie über Zwieback an.

54. Aepfelsuppe.

Man schält Borsdorferäpfel, oder andere feine Aepfel, zerschneidet solche in Viertel, kocht sie mit Weißbier oder Wasser, wozu man Zucker, worauf Zitronenschale abgerieben worden, weich, schlägt sie dann durch einen Durchschlag, erhitzt sie wieder, zieht sie mit Eydotter ab, setzt Butter und Korinthen, auch wohl etwas Wein hinzu, und wenn die Suppe damit durchkocht ist, richtet man sie über in Butter gebratene Semmelwürfel an und bestreuet sie mit Zucker und Zimmt.

55. Heidelbeersuppe.

Man kocht die Heidelbeeren mit wenig Wasser, (weil sie von selbst schon Brühe geben) bis sie meist aufgeplatzt sind, setzt dann etwas in Butter gelbbraun geröstetes Mehl, Wein und auf Zucker geriebene Zitronenschale, Zimmt und Gewürznelken hinzu, versüßt sie mit Zucker, und wenn man sie damit hat aufkochen lassen, giebt man sie entweder unmittelbar auf geröstete Semmelscheiben, oder man treibt sie vorher durch ein Haarsieb.

56. Erdbeersuppe.

Die Erdbeeren werden mit Wein und Wasser aufgekocht, durch ein Haarsieb getrieben, versüßt, über Bisquit oder in Butter gebratene Sem-

melscheiben angerichtet und mit Zucker und Zimmt überstreuet.

57. Johannisbeersuppe.

Man kocht reife, abgebeerte Johannisbeeren mit etwas Zitronenschale, Zimmt und etwas Semmel in wenig Wasser weich, setzt dann etwas Wein hinzu, und wenn sie damit aufgekocht haben, treibt man sie durch ein Haarsieb auf in Butter geröstete Semmelscheiben, und versüßt sie.

58. Stachelbeersuppe.

Man kocht sorgfältig von ihren Stielen befreyte halbreife Stachelbeeren mit Wasser weich, setzt dann Wein hinzu, macht die Suppe mit etwas Mehl sämig, versüßt sie, und bestreuet sie beym Anrichten mit Zimmt.

59. Hagebuttensuppe.

Man kocht wohl gereinigte frische, oder getrockne te Hagebutten mit Wasser weich, und treibt sie dann durch einen Durchschlag. Nun setzt man Wein, Zucker und Zimmt hinzu, läßt alles zusammen noch einmal aufkochen und richtet die Suppe über geröstete Semmelscheiben oder Zwieback an.

60. Zwiebelsuppe.

Man röstet in Scheiben geschnittene Zwiebeln in Butter, gießt kochendes Wasser darauf, und wenn sie weich gekocht sind, setzt man in Weinessig klar gerührte Eydotter und etwas Mehl hinzu,

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

und richtet die Suppe, nach abermaligem Aufkochen, über geröstete Brodtscheiben an, und bestreuet sie mit Muskatblumen.

61. Kräutersuppe.

Man nimmt hierzu beliebige Kräuter, als Dragun, Sauerampfer, Spinat, Pertulak, Kerbel, Petersilie, die gelben Herzblättchen vom Salat ꝛc. zerschneidet sie, nach dem Verlesen und Waschen, recht fein, thut sie in siedende Rindfleisch = oder Hühnerbrühe, kocht sie damit weich, treibt sie auch wohl durch einen Durchschlag, zieht sie mit Eydotter ab, und richtet sie über geröstete Semmelscheiben und verlohrne Eyer an.

Oder:

Man kocht die vorbereiteten Kräuter mit Wasser, Butter und etwas Salz gahr, und verfährt übrigens damit auf vorerwähnte Weise. Petersilie darf nur einige Minuten kochen, wenn ihre Kraft nicht verlohren gehen soll.

62. Weißkohlsuppe.

Man kocht klein gehackten weißen Kohl in Wasser auf, schwitzt ihn dann mit etwas Mehl in Butter auf und kocht ihn in Rindfleischbrühe mit Butter und Muskatblumen gahr. Nachdem man hierauf die Suppe mit Eydotter abgezogen hat, richtet man sie über geröstete Scheiben von Weißbrodt an.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

63. Sauerkrautsuppe.

Hierzu kann man den Rest von einer Mahlzeit Sauerkraut anwenden. Man siedet denselben mit einer Mischung von gleichen Theilen Schweinefleischbrühe und Wasser auf, setzt zuletzt etwas Schmalz, worin Mehl gerührt worden hinzu, und wenn die Suppe damit durchkocht ist, wird sie über in Scheiben geschnittenes und geröstetes schwarzes Roggenbrodt angerichtet.

64. Spargelsuppe.

Man schneidet von den Spargelstengeln die Köpfe ab und kocht dieselben in Kalbfleischbrühe. Das übrige des Spargels nebst grüner Petersilie werden besonders in der erwähnten Brühe weich gekocht, dann durch ein Haarsieb getrieben. Das Durchgetriebene wird zu den Spargelköpfen gethan und alles über geröstete Semmelscheiben angerichtet.

65. Blumenkohlsuppe.

Man kocht wohl geputzten und in Stücke geschnittenen Blumenkohl mit Wasser ab, und darauf, mit bereiteten Semmelklößchen, in guter Fleischbrühe gahr. Alsdann wird der Blumenkohl mit den Klößchen in die Anrichteschüssel gelegt, die Brühe mit etwas, in Butter braun gebratenem Mehl, und Eydotter sämig gemacht, über den Kohl die Klößchen gegeben, und die Suppe mit Muskatnuß überstreuet.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

66. Zimmtsuppe.

Man kocht gelbbraun geröstetes schwarzes Roggenbrodt in Wasser, wozu man viel gröblich gestoßenen Zimmt gethan hat, weich, treibt es dann durch einen Durchschlag, bringt das Durchgeriebene von neuem mit auf Zucker geriebener Zitronenschale, Butter, Salz, Zucker und Wein ins Kochen, zieht die Suppe mit Eydotter ab, und richtet sie über geröstete Brodtscheiben an.

67. Wurzelsuppe.

Man schwitzt zerschnittene Zuckerwurzeln, Mohrrüben und anderes beliebiges Wurzelwerk nebst etwas Schinken und ein wenig Mehl in Butter ab, kocht sie darauf in Fleischbrühe, wozu man Ingwer und Muskatblumen gethan hat, weich, thut alsdann geriebenes Roggenbrodt daran, und wenn es damit durchkocht worden, wird alles durch ein Haarsieb getrieben, gehörig gefettet und dann angerichtet.

68. Morchelsuppe.

Man zerhackt von einer erforderlichen Quantität sorgfältig gereinigter Morcheln 3 Theile ganz fein und läßt die übrigen ganz, schwitzt erst beydes in Butter ab und kocht sie dann in Fleischbrühe, wozu man Muskatblumen gethan hat, weich und richtet die Suppe über geröstete Scheiben von weißem Brodt, an.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

69. Zitronensuppe.

Man setzt zu siedendem Wein und etwas Rosenwasser auf Zucker geriebene Zitronenschale, Zitronensaft und Zucker, zieht die Suppe mit Eydotter ab, und richtet sie über geröstete Semmelscheiben oder Zwieback an.

70. Krebssuppe

Man siedet Krebse ab, macht das Fleisch aus den Schwänzen, und zerstößt, nachdem man den Magen aus dem Kopfe genommen hat, die Krebse in einem Mörser, und kocht die Masse eine halbe Stunde mit schwachgesalzener Kalbfleisch = oder Rindfleischbrühe. Alsdann schlägt man die Suppe durch ein Haarsieb, thut Butter und Muskatnuß dazu, läßt sie damit nochmals aufkochen, und richtet sie, nach dem Abziehen mit Eydotter, über die Krebsschwänze an.

Oder:

Man stößt mit Wasser abgesottene Krebse nach Absonderung des Kopfs in einem Mörser mit Wein, seihet die Masse durch ein Haarsieb, läßt sie mit Butter und Zucker aufsieden und gießt sie über geröstete Semmelschnitte.

71. Karpfensuppe.

Man bäckt einen Karpfen, nachdem man ihn in Mehl umgewendet hat, in Butter, zerstößt ihn dann mit gerösteter Brodtrinde in einem Mörser, kocht die Masse nebst Sellerikraut und grünen

Erbsen in Wasser und treibt sie durch einen Durchschlag. Alsdann macht man die Suppe durch etwas mit Butter angeknetetes Mehl sämig, und richtet sie über geröstete Semmelscheiben an.

72. Hechtsuppe.

Man bäckt einen Hechtkopf braun, zerstößt ihn nebst ein wenig gerösteter Semmel, zwey Eydottern und 4 Loth abgeschälten Mandeln zu einem Teige, kocht denselben nebst zuletzt hinzugesetzter Petersilie, schlägt es durch, thut Butter und englisches Gewürz daran, und richtet die Suppe, nach nochmaligem Aufkochen, über geröstete Semmelscheiben an.

73. Suppe von Fischrogen.

Der Rogen wird mit gesalzenem Wasser abgekocht und dabey gehörig geschäumt, wenn er weich ist, gießt man Erbsenbrühe darauf, läßt ihn damit aufkochen, thut Butter, Salz und englisches Gewürz daran, und richtet die Suppe über geröstete Semmelscheiben an.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Zweyter Abschnitt

Bereitung der Breye.

74. Mehl oder Wasserbrey.

Man quirlt in abgesalzenes siedendes Wasser so viel nach und nach hinzugesetztes Weitzenmehl, daß dadurch ein Brey von gehöriger Konsistenz entsteht, läßt denselben eine kleine Weile kochen, setzt das etwa noch fehlende Salz hinzu, macht beym Anrichten auf der Oberfläche mit einem Löffel kleine Grübchen, und übergießt ihn mit klein gewürfeltem gebratenen Speck und Zwiebeln, mit oder ohne hinzugesetztem und damit aufgekochten Essig.

75 Grützebrey.

Mit Salz und Butter bis zum Sieden erhitztes Wasser wird mit so viel Grütze abgequirlt, daß daraus ein Brey entsteht. Wenn derselbe unter beständigem Rühren eine Weile gekocht hat, wird er angerichtet und mit braungebratener Butter übergossen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

76 Griesbrey.

Man erhitzt Milch mit Zucker und etwas Salz bis zum Sieden, quirlt sie alsdann mit Gries zum Brey ab und läßt denselben unter beständigem Umrühren ein Weilchen kochen. Beym Anrichten übergießt man ihn mit braungebratener Butter und überstreuet ihn mit Zucker und Zimmt.

77 Kartoffelbrey mit Wasser.

Man kocht geschabte oder geschälte und in Stücke zerschnittene Kartoffeln in Wasser weich, gießt alsdann einen Theil von der Brühe ab, zerrührt sie mit der übrigen zu einem Breye, den man nach Erforderniß mit der abgegossenen Brühe verdünnt, setzt Butter und Salz hinzu und läßt ihn, unter beständigem Rühren, ein Weilchen kochen. Beym Anrichten übergießt man ihn mit braungebratener Butter, oder mit gebratenem Speck.

78. Kartoffelbrey mit Milch.

Man schüttet die mit Wasser weichgekochten Kartoffeln in einen Durchschlag und läßt das Wasser ablaufen, reibt sie noch warm durch einen Durchschlag, rührt das Durchgeriebene mit heißer Milch, Butter und Salz zu einem Brey an, läßt denselben einmal aufkochen, und richtet ihn an.

Oder:

Man rührt Kartoffelmehl, Eyer und Zucker mit Milch klar, und gießt diese Masse unter beständi-

gem Quirlen in eine verhältnißmäßige Quantität kochende Milch, und läßt es eine kleine Weile bey gelinder Hitze kochen.

Als Beylage giebt man zu dem Kartoffelbrey alle Arten von Karbonaden, Bratwurstklöße, Bratwurst ꝛc.

79. Erbsenbrey.

Man setzt trockene, von allen fremden Sämereien gereinigte Erbsen entweder allein, oder nebst einigen geschälten Kartoffeln mit wenigem kalten aber nothwendig weichen auch nicht abgesalzenen Wasser aufs Feuer, kocht sie in einem wohl verdeckten Topfe weich, und gießt unterdessen, wenn die Brühe zu sehr einkochen sollte, einmal oder mehreremale siedenheißes (aber keinesweges kaltes,) weiches Wasser hinzu, weil sonst die Erbsen sich leicht anhängen oder anbrennen. Wenn die Erbsen gahr sind, zerdrückt oder zerreibt man sie mit einer hölzernen Kelle, treibt sie durch einen Durchschlag, thut das nöthige Salz hinzu, richtet sie an, und übergießt sie mit braungebratener Butter oder mit Zwiebel gebratenem Speck.

Schickliche Beylagen dazu sind: geräucherter und gekochter Schweinekopf, dergleichen Schällrippen ꝛc.

80. Reisbrey.

Der Reis wird erst mit kaltem, dann mit siedendheißem und endlich wieder mit kaltem Wasser abgewaschen, und dann mit wenig Wasser bey

gelinder Hitze weich und dick eingekocht. Hierauf gießt man erwärmte Milch oder Sahne und etwas Rosenwasser auf den Reis und kocht ihn damit unter beständigem Rühren mit einer hölzernen Kelle zu einem Brey, jedoch ohne daß der Reis musig wird. Auch kann man den Reis gleich Anfangs mit Milch kochen wie auch etwas Rosenwasser und fein gestoßene Mandeln darzuthun. Auf ein Pfund Reis sind ungefähr drey Maaß Milch erforderlich. Geschwinder aber läßt sich der Reisbrey bereiten, wenn man in siedende Milch fein zerstoßenen Reis oder Reismehl quirlt, und den Brey bey gelinder Hitze kochen läßt. Beym Anrichten wird der Reisbrey mit braun gebratener Butter übergossen und mit Zucker und Zimmt überstreuet.

81. Hirsebrey.

Man schüttet in ein Maaß siedende Milch allmählich 6 Loth abgewaschene Hirse und läßt sie bey gelinder Hitze ausquellen. Sollte der Brey zu dick werden, so gießt man noch etwas vorher erwärmte Milch hinzu und rührt die Masse fleißig um, um das Anhängen zu verhindern. Beym Anrichten thut man braune Butter darüber.

82. Schwadenbrey.

Dieser wird gleichfalls mit Milch gekocht, beym Anrichten mit braungebratener Butter übergossen und mit Zucker und Zimmt überstreuet.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

83. Milch = oder Tiegelbrey.

Man rührt in geschmolzene Butter in einem Tiegel so viel feines Mehl, als dieselbe annehmen kann, gießt dann unter beständigem Rühren so viel Milch daran, daß der Brey die gehörige Konsistenz erhält, würzt ihn dann mit Zimmt und Zucker, setzt eine eiserne Stürze darüber und erhitzt ihn von unten und oben, damit er nicht allein bäckt, sondern auch Farbe bekommt, und bestreuet ihn dann mit Zimmt und Zucker.

84. Apfelbrey. (Apfelmus.)

Man schält gute, nicht saure Aepfel, schneidet sie in Viertel, und das Kernhaus heraus, kocht sie in wenig Wasser mit Zucker und etwas Zitronenschale weich, rührt sie dann mit einer hölzernen Kelle zu einem Brey, treibt denselben auch wohl durch einen Durchschlag, übergießt ihn beym Anrichten mit braungebratener Butter und überstreuet ihn mit Zucker und Zimmt. Um das Apfelmus noch mehr zu verdicken, kann man auch Eydotter darunter schlagen, oder geröstete Semmelkrumen darunter rühren und damit aufkochen lassen.
Als Beylagen können hierzu gegeben werden, Karbonade, Bratwurstklöße. rc.

85. Kürbisbrey.

Man schneidet den reifen Kürbis in der Mitte von einander, nimmt mit einem Löffel die Saamenkörner und Fasern heraus, schneidet das Fleisch=

in schmale Streifen, schält solche ab, schneidet sie in Würfel und kocht sie mit Wasser weich. Alsdann wird die Kürbismasse in einem leinenen Beutel ausgepreßt, und nebst etwas weichgekochtem Reis, oder dergleichen Hirse, Butter, Salz und Pfeffer in siedende Milch gethan und unter beständigem Rühren zu einem Brey gekocht, welcher beym Anrichten mit braungebratener Butter übergossen wird.

86. Semmelbrey.

Man rührt in Milch, welche mit Butter aufgekocht und mit Eydotter abgezogen worden, in Milch eingeweichte Semmel, fein zerstoßene Mandeln, Zucker worauf Zitrone abgerieben worden, und kocht alles zu einem Brey.

Dritter Abschnitt.

Bereitung der Kalteschaalen.

87. Sagokalteschaale.

Man kocht indischen Sago, nach gehörigem Abwaschen, mit Wasser, wozu man Zitronenschale und ganzen Zimmt gethan hat, recht klar, schüttet

ihn dann in eine Terrine, nimmt das Gewürz heraus, setzt rothen Wein und Wasser zu gleichen Theilen hinzu und versüßt es nach Gefallen.

Oder:

Man kocht den Sago mit Milch, wozu man Zucker und ganzen Zimmt gethan hat, weich, und läßt ihn in einer Terrine erkalten. Alsdann schlägt man süße Sahne mit etwas Zucker zu Schaum und richtet sie über den Sago an.

88. Reiskalteschaale.

Der Reis wird in Wasser und Wein, wozu man Zucker uud Zitronenschale gethan hat, weich gekocht, und, nachdem man ihn in einer Terrine hat erkalten lassen, mit etwas Wein übergossen, und mit Zucker und Zimmt überstreuet.

Oder:

Man kocht Reismehl nebst Zucker und Zimmt mit Milch zu einer steifen Masse, läßt diese in kleinen Schalen erkalten, stürzt sie dann in eine Terrine, und richtet mit Eydotter abgezogene und wieder erkaltete Milch darüber an.

89. Chokoladenkalteschaale.

Man kocht Chokolade mit Milch auf, setzt etliche Eydotter hinzu, richtet sie, nach dem Erkalten, in einer Terrine über Bisquitbrödtchen rc. an, und überstreuet sie mit Zucker und Zimmt.

90. Milchkalteschaale.

Die Milch wird mit Fliederblüthe, oder Pfir-

sichblättern, auf Zucker abgeriebener Zitronenschale, Vanille ꝛc. aufgekocht, mit Eydotter abgezogen, durch ein Haarsieb gegeben, nach dem Erkalten über Milchsemmel ꝛc. angerichtet und mit Zucker und Zimmt überstreuet.

Oder:

Man setzt 1 Maaß Milch mit 4 Loth Zucker und etwas gestoßenem Zimmt aufs Feuer, rührt ein halb Maaß Sahne mit 5 Eydotter und etwas Mehl klar, und quirlt damit die Milch, wenn sie anfängt zu kochen, damit ab, und läßt sie in einer Terrine erkalten.

91. Bier = oder Brodtkalteschaale.

Man gießt auf geriebenes, altes, oder in kleine Stücke geflocktes frisches, schwarzes, oder weißes Roggenbrodt Braun = oder Weißbier, versüßt es nach Gefallen; setzt auch wohl auf Zucker geriebene Zitronenschale und abgesottene Korinthen dazu. Zum Weißbier kann man auch statt des Brodtes Zwieback, Brezeln ꝛc. nehmen, auch etwas Wein hinzu gießen. Man kann sie mit feingehackter Zitronenschale überstreuen.

92. Kirschkalteschaale.

Man zerstößt frische saure Kirschen mit ihren Kernen in einem steinernen oder eisernen Mörser, kocht sie nebst Zitronenschale und Zimmt in wenig Wasser und Wein, treibt sie durch einen Durchschlag, versüßt sie nach Gefallen und richtet sie,

nach dem Erkalten, über Zwieback, oder geröstete Semmel an. Man kann auch abgeschälte Saamenkernen aus aufgeschlagenen Kirschkernen, auch Zuckerpletzen, in die Kalteschaale thun.

93. Pflaumenkalteschaale.

Hierzu werden völlig reife Pflaumen geschält und ausgekernt, mit Wein und Wasser weich gekocht, alsdann durch einen Durchschlag getrieben, nach dem Erkalten über geröstete Semmelscheiben angerichtet, und mit Zucker und Zimmt überstreuet.

94. Aepfelkalteschaale.

Man kocht in Viertel geschnittene feine Aepfel in Wasser mit etwas Zitronenschale weich, treibt sie durch einen Durchschlag, setzt weißen Wein und abgesottene Korinthen dazu, richtet sie, nach dem Erkalten, über harten Zwieback, oder fein geschnittene Mandeln an, und überstreuet sie mit Zucker und Zimmt.

95. Erdbeerkalteschaale.

Verlesene, abgewaschene und völlig abgetropfte Erdbeeren werden mit einer beliebigen Quantität Zucker vermengt und dann mit Wein übergossen, welchen man etwas einziehen läßt. Man kann auch fein geriebene obere Brodtrinde und auf Zucker geriebene Zitronenschale darunter thun. Anstatt des Weins kann man auch die Erdbeeren mit Milch anrichten und mit Zucker und Zimmt überstreuen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

96. Heidelbeerkalteschaale.

Man kocht die Heidelbeeren nebst etwas Zitronenschale mit Wein und Wasser, treibt sie dann durch ein Haarsieb, versüßt sie und richtet sie nach dem Erkalten über geröstete Semmel oder Brodtscheiben an.

97. Himbeerkalteschaale.

Man setzt die Himbeeren in einem Topfe in siedendes Wasser, damit sie ihren Saft fahren lassen, darauf klärt man denselben durch lockere Leinewand, setzt Wein und Zucker hinzu, kocht ihn damit auf und richtet ihn, nach dem Erkalten, über Zwieback oder Mandelgebackenes an.

Vierter Abschnitt

Zubereitung der Gemüse.

98. Vorerinnerung.

Die zu unserer Nahrung dienenden Gewächse und ihre Theile sind in den verschieden Perioden ihres Lebens nicht von gleicher Güte in Ansehung ihres Wohlgeschmacks und ihrer nährenden Kraft. Die einjährigen Kräuter z. B. Kresse, Spinat ꝛc. sind am

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

schmackhaftesten, wenn sie noch jung und zart sind, und die Periode ihres Lebens noch nicht herangenahet ist, wo sie ihre Blüte treiben. Spargel ist im May und Junius am besten. Radieschen werden zwar meist nur im Frühjahr geschätzt, allein sie können den ganzen Sommer hindurch gezogen werden, und sind so lange gut, als sie nicht stockig ꝛc. sind. Grüne Schminkebohnen sind den ganzen Sommer bis zum Herbst gut, wenn man sie abpflückt ehe sie hart werden und der Saame sich ausbildet. Schotenerbsen sind am schmackhaftesten, wenn sie nicht mehr zu klein, aber auch noch nicht zu groß und hart geworden, sondern von mittelmäßiger Größe sind. Reife, trockne Erbsen, trockne Bohnen und Linsen sind gleich nach ihrer Reife und das erste Jahr am besten. Je älter sie werden, desto mehr verliehren sie von ihrer Güte und ihrem Geschmack, werden harthülsig und wollen alsdann auch nicht mehr recht weich kochen. Mohrrüben sind am schmackhaftesten, wenn sie die Stärke eines Mannsdaumens haben; Pastinaken, ehe sie süß werden. Kohlrabi ist den ganzen Sommer hindurch gut, so lange er noch jung und zart, und noch nicht ausgewachsen ist, nach Michaelis verändert sich sein Geschmack. Kartoffeln sind von vorzüglichem Geschmack zur Zeit ihrer Reife, wenn ihr Kraut abtrocknet, und bleiben, bey gehöriger Aufbewahrung, so lange gut, bis sich ihr Keim zu entwickeln anfängt. Weißkohl ist gegen Michaelis

am besten und bleibt so lange gut, als er nicht zum Aufschießen geneigt ist, Braunkohl ist von vorzüglichem Geschmack nachdem er etwas starken Frost erlitten hat, und dies bleibt er so lange, bis er zu treiben anfängt. Merrettig ist nach Michaelis am besten, wo er seinen grausigten Geschmack verlohren hat.

Die Gemüse werden durchs Kochen, unter übrigens gleichen Umständen und gleicher Behandlung, am zartesten und schmackhaftesten, wenn sie bald nach ihrem Abschneiden oder Ausgraben gekocht werden und nicht erst an der Luft abwelken. Einige Gemüsarten wie z. B. die Kohlarten ꝛc. haben außer ihrem eigenthümlichen Geschmack noch einen unangenehmen, sogenannten grusigten, Geschmack. Diese erfordern das Abkochen mit Wasser, vor dem eigentlichen Kochen, als, wodurch ihnen derselbe entzogen wird. Bey Gemüsen, welche diesen Uebelgeschmack nicht haben, würde ein solches Abkochen nachtheilig seyn und ihnen einen Theil ihrer Kraft entziehen. Es ist zwar eine Hauptregel beym Kochen der Gemüse, daß man dieselben sehr weich kochen läßt; allein man muß doch bey mehrern z. B. beym Blumenkohl, bey allen Wurzelwerk ꝛc. darauf sehen, daß dieselben ganz und ansehnlich bleiben, und also nicht breyicht kochen. Soll das Gemüse gehörig weich, zart und schmackhaft werden, so muß es mit einem Zusatz von Butter oder Fett gekocht werden, aber man muß, wenn man seinen

Zweck ganz erreichen will, die Fettigkeit nicht eher aber auch nicht viel später, daran thun, als es zu kochen anfängt, weil, wenn man es früher daran giebt, das Eindringen des Wassers in das Gemüse verhindert, und also letzteres die Mürbigkeit nicht erhalten würde, was doch seinen wahren Werth ausmacht. Sollen die Gemüse der Gesundheit zuträglich seyn, so müssen sie nicht zu stark gefettet werden. Alle grünen Gemüse, als Spinat, Schnittbohnen, Braunkohl, grüne Erbsen rc. welche ihr grünes Ansehen behalten, und gehörig weich werden sollen, dürfen nicht mit kaltem Wasser aufs Feuer gebracht werden, sondern man muß sie in Wasser thun, das in vollem Kochen begriffen ist, und zwar nur nach und nach, damit dasselbe nicht ganz aus dem Kochen kommt, auch müssen sie sogleich gesalzen werden; nur grüne Erbsen ausgenommen, welche dadurch ihre Farbe verliehren. Gemüse, welche bald weich kochen, werden bey gelinder Hitze gahr gemacht, dahingegen andere stärker kochen können, auch werden diese am besten mit kaltem Wasser beygesetzt.

Die Gemüse müssen zwar fast durchgängig kurz eingekocht werden, doch aber beym Anrichten immer noch etwas Brühe bey sich führen und nicht ganz trocken seyn, auch darf man, wenn man sie durch Mehl sämig macht, nicht zuviel von demselben hinzusetzen, damit dieselben dadurch nicht breyicht werden.

Die Gemüse müssen überhaupt sehr sparsam

gewürzt werden, weil sonst ihr Hauptgeschmack unterdrückt wird, auch muß dies mehr durch inländische Gewürzkräuter, als durch ausländische Gewürze geschehen. Von letztern ist jedoch der Zucker ein schickliches, und der Gesundheit zuträgliches Gewürz für solche Gemüse, die von Natur schon etwas Süßigkeit oder Zucker enthalten, als die Kohlarten ꝛc. Bey allen übrigen aber, wobey das nicht der Fall ist, z. B. Sauerkraut, Spinat ꝛc. muß er weg bleiben.

---

99. Spinat.

Der Spinat wird nachdem er wohl verlesen und abgewaschen worden, in abgesalzenes kochendes Wasser gethan und darin, (bey offenem Gefäße, indem er sonst nicht schön grün bleibt) eine Viertelstunde, oder so lange gekocht, bis er ganz weich ist, worauf das Wasser durch einen Durchschlag abgeseihet und mit einer hölzernen Kelle vollends ausgedrückt, und der Spinat auf einem Küchenbrette fein zerhackt wird. Alsdann röstet man etwas Mehl in Butter, füllt etwas Fleischbrühe oder Boullion darauf; thut den Spinat hinzu und läßt ihn so einpaarmal mit durchkochen. Beym Anrichten besteckt man ihn mit in Butter gelbbraun gebratenen Semmelscheiben und belegt ihn entweder mit

gebackenen oder hartgekochten und in der Mitte von einander geschnittenen Eyern, oder mit verlohrnen Eyern; oder giebt als Beylage Karbonade, Bratwurst, Schinken oder anderes gepökeltes und geräuchertes Fleischwerk.

Um den etwas faden Geschmack des Spinats zu verbessern kann man etwas Sauerampfer mit kochen.

100. Spinat mit Milch.

Der Spinat wird in abgesalzenem Wasser halb gahr gekocht, und nachdem man dies davon abgesondert, und denselben zerhackt hat, wird er in Milch oder süßer Sahne mit etwas Zucker, über gelindem Kohlenfeuer, vollends gahr gedämpft. Beym Anrichten wird er mit kleinen, dünnen, schneckenförmig zusammengelegten Eyerkuchen belegt.

101. Sauerampfer.

Der Sauerampfer wird wie der Spinat mit siedendem Wasser aufgesetzt und gahr gekocht, und nachdem man das Wasser durch einen Durchschlag hat ablaufen lassen, in Butter gedämpft, mit Hühnerbrühe aufgefüllt, gegen das Ende mit etwas Mehl oder den klein geriebenen Dotter von hartgekochten Eyern angerührt und dann angerichtet. Wenn der Sauerampfer noch jung ist, kann man ihn in Butter abschwitzen, dann mit Fleischbrühe gahr und kurz einkochen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Beylagen sind. Schöpsen, = Lamm = und Kalbfleisch, Geflügel, Eyer, Würste, gepökelt und geräuchert Fleisch.

102. Brenneßeln.

Diese werden wie Spinat gekocht.

103. Schnittkohl.

Derselbe hat mit dem Spinat gleiche Zubereitungsart.

104. Petersilie.

Die von den Stielen abgepflückte Petersilie wird in abgesalzenen siedendes Wasser gethan und abgekocht, nach Absonderung des Wassers mit Rindfleischbrühe und etwas Rindfleisch ett gahr gekocht. Zuletzt läßt man sie mit hinzugesetzter geriebener Semmel durchkochen.

Beylagen sind: Rindfleisch rc.

105. Dill.

Dieser wird wie Petersilie gekocht.

106. Mangold.

Man kocht 2 Theile Mangold und 1 Theil Schnittkohl, nachdem solcher verlesen, gewaschen, gehackt, mit Salz durchrieben und ausgedrückt worden, mit Wasser, wozu man Schmalz und Salz setzt, gahr.

Oder:

Man kocht den Mangold in Wasser weich, kühlt ihn darauf in frischem Wasser ab und läßt

ihn abtropfen. Alsdann röstet man in Butter klein geschnittene Zwiebeln, thut den Mangold nebst etwas Pfeffer hinzu, gießt Fleischbrühe und etwas Weinessig daran, läßt ihn damit durchkochen, macht dann die Brühe mit geriebener Semmel sämig und richtet ihn an.

107. Blumenkohl.

Der Blumenkohl wird, nachdem er wohl geputzt und eine Weile in kaltes Wasser gelegt worden, mit siedendem Wasser aufgesetzt und aufgekocht, und nachdem man das Wasser hat abtropfen lassen, füllt man ihn mit heißer Fleischbrühe auf thut etwas Butter hinzu und läßt ihn gahr und kurz einkochen. Man kann ihn auch unmittelbar mit siedender Fleischbrühe aufsetzen. Gegen das Ende thut man ein wenig geriebene Semmel oder Mehl, Salz und Pfeffer hinzu. Beym Anrichten überstreuet man ihn mit geriebener Semmel und ein wenig Zucker.

Als Beylage giebt man junge Hühner und Tauben, Karbonade, Socischen ꝛc.

108. Blumenkohl mit Sahne.

Der mit Wasser abgesottene Blumenkohl wird mit Milch oder Sahne, wozu man Butter, Salz und gegen das Ende Muskatblumen und geriebene Semmel gethan hat, gahr gekocht. Man garnirt (belegt) ihn mit Frikandellen und andern Fleischspeisen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

109. Blumenkohl mit Essig.

Der Blumenkohl wird in Wasser mit Salz, Butter und Gewürznelken aufgekocht, und dann mit gleichen Theilen Weinessig und Wasser, wozu man Butter, etwas Muskatnuß und weißen Pfeffer gethan hat, gahr gekocht. Zuletzt macht man die Brühe durch etwas Mehl sämig.

110. Blumenkohl gebacken.

Der Blumenkohl wird in Wasser mit Salz gahr gekocht, und nachdem man das Wasser davon hat abtropfen lassen, in einen, von Eyern, Milch, Mehl und Butter gemachten, Teig getaucht, und in Schmalz gebacken.

111. Weißen Kohl.

Man schneidet die von ihren äußern nicht vest anhließenden Blättern befreyeten Kohlköpfe in Viertel, setzt ihn mit kaltem Wasser zum Feuer, und kocht ihn ab, läßt das Wasser darauf rein ablaufen, und kocht dann den Kohl mit Fleischbrühe, wozu man Butter, Zucker, etwas Kümmel und zuletzt geriebene Semmel gethan hat, bey gelindem Feuer gahr und richtet ihn dann sogleich an, weil er durch zu langes Kochen roth, unansehnlich und unschmackhaft wird. Er braucht ungefähr 2 Stunde zu kochen.

Schickliche Beylagen dazu sind: Hammelfleisch, Gänse- und Entenklein rc.

112. Weißer Kohl mit Sahne.

Man schneidet aus den abgeblatteten und in Viertel geschnittenen Kohlköpfen den strunkigen Theil aus, hackt oder schärbt dann den Kohl klein, kocht ihn in Wasser ab, und nach Absonderung deßelben in Milch oder süßer Sahne mit Zucker gahr.

113. Weißer Kohl mit Essig. (Parforschkohl.)

Der fein geschärbte Kohl wird mit Wasser und Salz beynahe gahr gekocht. Alsdann wird das Wasser abgesondert, und der Kohl mit Weinessig und Wasser, wozu man Fett, oder würflicht geschnittenen und leicht gebratenen Speck gethan hat, vollends gahr gekocht. Gegen das Ende thut man geriebene Semmel oder in Butter geröstetes Mehl an den Kohl.

Beylagen sind: Schweinefleisch, Hasen- und Gänsebraten ꝛc.

114. Weißer Kohl gefüllt. (Gartenhuhn.)

Man höhlt einen dichten runden weißen Kohlkopf, wovon die äußern lockern Blätter abgenommen sind, von dem Strunkende nach oben behutsam so weit aus, daß in der Runde etwa nur noch 3 bis 4 Blätter bleiben. Das herausgenommene wird klein gehackt, in Butter gedämpft, und mit Milch, Eyern, geriebener Semmel, Salz und

etwas Muskatblumen zu einer Fülle zusammen gerührt. Mit dieser wird die Höhlung des Kohlkopfs angefüllt, hierauf der, vor dem Aushöhlen abgeschnittene, Deckel darauf gebunden, und das Ganze in Fleischbrühe gahr gekocht.

115. Farschirter Weißkohl.

Der auf vorige Weise (114) ausgehöhlte Kohlkopf wird mit einem, aus fein gehackten Kohl ausgesehntem und fein gehacktem Kalb- und Schweinfleisch und Eyern, bereiteten und mit Salz, Muskatblumen, Pfeffer und Zwiebeln gewürzten Farsch gefüllt, mit dem Deckel verschlossen, in eine Serviette gebunden und in Fleischbrühe gahr gekocht. Man richtet ihn mit einer Sahnsose an.

116. Saurer Kohl. (Sauerkraut.)

Das Sauerkraut wird mit kaltem Wasser aufgesetzet und damit nebst Butter oder Schmalz, oder mit Schweinfleischbrühe und Schmalz gahr, und ganz kurz eingekocht, und gegen das Ende mit etwas Mehl angerührt. Beym Anrichten streicht man den Kohl oben glatt und bestreuet den Schüsselrand mit geriebener Semmel. Besteht die Beylage zum sauern Kohl aus den unten angegebenen Fleischwerk, so kann man den Kohl mit Kapern, und im Frühjahr mit feingehacktem grünen Dill, oder dergleichen Schnittlauch überstreuen. — Ist das Sauerkraut noch jung und nicht sauer genug, so setzt man ihn beym Kochen etwas Essig zu. Ist es hin-

gegen gegen das Frühjahr zu sauer, so thut man es vor dem Aufsetzen in kaltes Wasser und drückt es aus. Es braucht zum Gahrkochen ungefähr 2½ Stunde.

Als Beylage zu dieser und jeder andern Zurichtung von Sauerkraut kann man frisches und gepökeltes Schweinfleisch, Schinken, Würste, Karbonade, Grillade ꝛc. geben.

117. Sauerkraut mit Hecht.

Das Sauerkraut wird im Wasser oder Fleischbrühe mit Butter, gahr gehocht. Unterdessen wird auch ein Hecht, nachdem er geschuppt und in Stücke zerschnitten worden, in abgesalzenem Wasser gahr gemacht. Man grätet hierauf den Hecht aus und blättert oder pflückt ihn ganz klein. Nun stellt man den Hechtkopf, mit der in das Maul gesteckten Leber, in der Mitte der Anrichteschüssel und richtet das Sauerkraut und den geflückten Hecht abwechselnd schichtweise um denselben an, so daß die unterste und oberste Schicht aus Sauerkraut bestehet, nnd streuet zuletzt geriebene und in Butter gebratene Semmel darüber.

118. Sauerkraut mit Hering oder Sardellen.

Nachdem man Sauerkraut in Wasser mit Schmalz gahr gekocht und Heringe, oder Sardellen ausgegrätet und in kleine Stückchen zerschnitten hat, bringt man beydes in abwechselnde Schichten

in eine Schüssel, gießt die Kohlbrühe darauf, streuet geriebene Semmel darüber, belegt es mit Butterscheibchen, und bäckt es in einem Ofen, oder Tortenpfanne gelbbraun.

119. Sauerkraut gedämpft.

Man schichtet abwechselnd fertig gekochtes Sauerkraut und gebratene und zerhackte Kälberniren in eine mit Butter angestrichne, Schüssel, übergießt hierauf das Ganze mit saurer Sahne nnd läßt es einige Minuten auf gelindem Kohlenfeuer durchziehen.

120. Salat als Gemüse zu gekochen.

Der Salat wird im Wasser abgekocht, und, nach Absonderung desselben, in Fleischbrühe mit Butter gahr gekocht, mit etwas Muskatblumen oder Dragun gewürzt, und gegen das Ende mit etwas, in Butter geröstetem, Mehl vermengt.

121. Gefüllter Salat.

Man blättert große veste Salatköpfe, nachdem man sie einige Minuten im Wasser aufgewellt, darauf in kaltem Wasser abgekühlt, und dann dieses rein ausgedrückt hat, oben auf, schneidet das Herz heraus, und füllt die Höhlung mit einer, von fein geschärbten und in Butter weich gedämpften Herzblätter des Salat, nebst Eyern, geriebener Semmel, etwas Salz und Dragun oder Muskatblumen bereiteten Fülle, oder auch mit einem beliebigen Farsch an, umbindet die wieder aufgerichteten Blät-

ter mit Bindfaden, kocht das Ganze in Fleischbrühe mit Butter gahr, und macht eine Sose von Weinessig, etwas Zucker, Butter und Eydotter darüber.

122. Endivien.

Die Endivien werden in Wasser weich gekocht und nachdem dieses abgesondert worden, etliche mal durchschnitten, und in Butter mit ein wenig Mehl und einige Scheiben Schinken abgeschwitzt. Alsdann läßt man sie in Fleischbrühe mit Zwiebeln und Kräutern bey gelindem Feuer kochen, und zieht sie zuletzt mit Eydotter, welche mit Wasser klar gerührt worden, ab.

123. Gefüllte Endivien.

Man bereitet zunächst eine Fülle, indem man Eyer in süßer Sahne abklopft, Salz, Pfeffer und feingehackte Petersilie rc. hinzu thut, und die Masse über Feuer zu einem weichen Rührey macht. Hiervon thut man auf jedes abgebrochene Endivienblatt einen Eßlöffelvoll, rollt sie zusammen, setzt sie in eine Schüssel, gießt gute Fleischbrühe darüber läßt sie über Kohlenfeuer gelinde kochen und überstreuet sie zuletzt mit geriebener Semmel.

124. Savoyerkohl. (Wirsing.)

Der Savoyerkohl wird von seinen äußern, nicht vest einschließenden Blättern befreyet, in Viertel geschnitten und nach dem Abwaschen mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht, abgesotten und dann

in Fleischbrühe mit Butter und etwas Muskatblumen gahr und die Brühe ganz eingekocht. Kurz vor dem Anrichten thut man etwas Semmelkrumen oder in Butter abgeschwitztes Mehl hinzu. Er kocht in 1½ Stunde weich.

125. Savoyerkohl mit Sahne.

Der mit abgesalzenem Wasser weich gekochte Kohl wird, nachdem er völlig vom Wasser befreyet worden, mit süßer Sahne aufgefüllt und mit Butter und Zwiebeln gelinde durchkocht. Kurz vor dem Anrichten wird er mit etwas Muskatblumen gewürzt.

126. Gefüllter Savoyerkohl.

Man schneidet feste Kohlköpfe, nach Absonderung der nicht fest anschließenden Blätter, in der Mitte von einander, höhlt beyde Hälften aus, kocht das Herausgeschnittene mit einem Stücke Kalbfleisch beynahe gahr, hackt beydes klein, vermengt es mit Eyern, zerlassener Butter, Salz, etwas Muskatblumen und in Milch eingeweichter Semmel, füllt die Höhlung des Kohls damit an, legt beyde Hälften wieder zusammen umbindet ihn mit Bindfaden und kocht ihn in guter Fleischbrühe mit Butter gahr. Kurz vor dem Anrichten thut man geriebene Semmel daran, und läßt die Brühe kurz einkochen.

127. Farschirter Savoyerkohl.

Man kocht kleine runde Savoyerkohlköpfe, nach gehöriger Vorbereitung, drückt sie aus, macht die

Blätter behutsam von einander, füllt in jeden Kopf etwas von einem Farsch, der dem vorher (126) beschriebenen ähnlich ist, schlägt die Blätter wieder zurück, und umbindet sie. Alsdann kocht man den Kohl in Fleischbrühe mit Butter weich, und setzt gegen das Ende geröstetes Mehl hinzu.

Zu allen Zurichtungen von Savoyerkohl kann man frisches und geräuchertes Rindfleisch, Hammelkarbonade, Enten rc. geben.

128. Braunkohl.

Man streift beym Verlesen des Braunkohls die Blätter von ihren Haupt- und größern Nebenrippen ab, wäscht sie und kocht sie, entweder in dieser Gestalt oder nachdem sie fein zerschnitten oder mit einem Stampfeisen zerstampft hat, mit Wasser eine Viertelstunde lang, seihet dann dasselbe ab und kocht alsdann den Kohl in Fleischbrühe oder Wasser, mit Butter und Schmalz nebst einigen Zwiebeln gahr und die Brühe ganz ein. Gegen das Ende setzt man dem Kohl etwas Mehl zu und rührt ihn damit wohl durch. Beym Anrichten überstreuet man den Kohl mit geriebener Semmel und Zucker und belegt den Rand der Schüssel mit dem kleinen Fleischwerk, wenn man dieses als Beylage dazu giebt, oder man legt auch einen Kranz von geschälten und in Fleischbrühe mit etwas Zucker gahr und kurz eingekochten Kastanien darum. Der Braunkohl kocht in 2 Stunden weich.

Als Beylage zu diesem Gemüse können alle Zuberei-

tungen von der Gans, den Eyern, ferner, Bratwurst, Bratwurstklöße, Karbonade, Schweinskopf, geräuchertes Rindfleisch (aber kein frisches, auch kein Hammelfleisch) gegeben werden.

129. Artischocken.

Man schneidet von dem fleischigen Blumenboden den Stiel und das Grüne und Harte, so wie auch die ersten harten Blätter und die Stachelspitzen ab, kocht sie im Wasser mit Salz gahr und richtet sie mit einer von Butter, Weinessig, Salz, Muskatnuß und etwas Mehl bereiteten Sose, oder einer Weinsose an; oder man läßt sie zuletzt in Fleischbrühe, mit Butter, geriebener Semmel und etwas Muskatblumen durchkochen. Sie kochen in 2 Stunden gahr.

130. Artischocken mit Sahne.

Die abgeputzten Artischocken werden in Butter abgeschwitzt darauf in Sahne mit Salz, Muskatblumen und ein Bündchen Petersilie gekocht und zuletzt mit Eydotter sämig gemacht.

131. Artischocken mit Kräutern.

Man schwitzt Sauerampfer, Kerbel, oder andere beliebige Kräuter in Butter nebst etwas Mehl ab, und füllt sie mit Fleischbrühe auf. Hierauf werden die abgeputzten Artischocken mit heißem Wasser abgebrühet, und nach dem Abtropfen zu den Kräutern gethan. Wenn alles mürbe ist, wird

die Brühe mit Eydotter abgezogen und Zitronensaft hinzugethan.

132 Grüne Erbsen.

Wenn die Erbsen ausgemacht und abgewaschen sind, werden sie nebst Portulak, Petersilie und Pfeffer in wenig siedendem Wasser zum Feuer gebracht mit Butter und Zucker gahr gekocht, zuletzt gesalzen mit geriebener Semmel, oder mit Eydotter oder süßer Sahne angerührt, und wenn sie damit durchkocht haben, angerichtet und mit geriebener Semmel überstreuet oder mit dem unten angegeben kleinen Fleischwerk belegt. Man kann die Erbsen nebst den Kräutern auch in Butter abschwitzen, darauf in Fleischbrühe kochen und die Brühe auf erwähnte Art sämig machen.

Beylagen sind: junge Hühner, Eyerkuchen, Karbonade, gebackene Fische ꝛc. in Wasser abgekochter Wels.

133. Grüne Erbsen in Schalen.

Man ziehet ganz jungen Schoten auf beyden Seiten die Fäden ab, schneidet den Stiel weg, putzt die Blüthe ab und brühet sie mit heißem Wasser. Nachdem man dasselbe wieder rein abgeseihet hat, thut man sie in Fleischbrühe, und läßt sie damit kochen. Gegen das Ende thut man Muskatblumen und etwas Mehl hinzu, und wenn sie damit aufgekocht haben, richtet man sie an und giebt braun gebratene Butter dabey. Man kann sie

auch in Wasser gahr kochen, nach dem Abseihen desselben, braune Butter mit oder ohne Zusatz von Erbsenbrühe darüber gießen und sie mit Muskatblumen und in Butter gerösteter geriebener Semmel bestreuen.

Oder:

Man schmort die geputzten und in Stücke geschnittne Erbsen in Butter über gelindem Kohlenfeuer gahr, gießt dann etwas süße Sahne oder Milch mit Eydotter abgequirlt hinzu und läßt es kurz einkochen.

134. Saubohnen.

Die ausgemachten Bohnen werden in Wasser abgesotten, abgeschält, und nun entweder sogleich, oder nachdem man sie noch in Butter abgeschwitzt hat, in Fleischbrühe mit Salz, Zucker, Butter und kleingeschnittener Petersilie gahr und kurz eingekocht. Zuletzt thut man noch geriebene Semmel hinzu. Beym Anrichten überstreuet man sie mit Muskatblumen. Man kann die Bohnen auch in Wasser mit Salz gahr kochen, abziehen und mit einer Sahnbrühe, welche mit Muskatblumen gewürzt und mit Eydotter abgezogen ist, anrichten.

135. Spargel mit brauner Butter.

Man schält frisch gestochenen, weißen, zarten, noch nicht durch die Luft erhärteten Spargel, wäscht denselben ab, bindet ihn mit Zwirn in kleine Bündchen und legt diese, vor dem Kochen, eine halbe

Stunde in kaltes Wasser. Alsdann setzt man ihn mit kaltem etwas gesalzenen Wasser aufs Feuer, läßt ihn weichkochen, (wozu ungefähr ½ Stunde erforderlich ist) und wenn nach dem Herausnehmen das Wasser rein abgelaufen ist, bindet man die Bündchen aus einander, legt den Spargel so in eine flache Schüssel, daß die Köpfe in der Mitte zusammenkommen und die Schnittenden auf dem Rande herum liegen. Alsdann übergießt man den Spargel mit brauner Butter, worin geriebene Semmel geröstet worden.

136. Spargel mit Sahnsose.

Der Spargel wird mit gesalzenem Wasser aufgekocht und darauf in Butter auf gelindem Kohlenfeuer abgeschwitzt. Nun gießt man mit Eydotter abgequirlte Sahne darüber, setzt ein Bündchen Petersilie und etwas Muskatblumen dazu und läßt alles bey gelinder Hitze etliche Minuten dämpfen.

137. Spargel mit gelber Eyersose.

Wenn der Spargel in gesalznem Wasser abgekocht worden, nimmt man einen Theil von der Brühe, thut etwas Butter darein und quirlt sie mit Eydotter, welche mit etwas Weinessig klar gerührt worden, ab.

138. Spargel mit saurer Brühe.

Der Spargel wird in gesalzenem Wasser gahr gekocht, und nachdem dieses abgeseihet ist, gießt

man Wein und Weinessig darüber, thut Butter, weißen Pfeffer, etwas Zucker und Muskatnuß, und gegen das Ende, geriebene Semmel hinzu, und läßt die Brühe kurz einkochen.

139. Spargel gebacken.

Man siedet den Spargel in gesalzenem Wasser weich, seihet dasselbe davon ab und läßt ihn abkühlen. Unterdessen rührt man Sahne, Eyer, geschmolzene Butter und Mehl zu einem dünnen Teige zusammen, taucht den Spargel in denselben läßt ihn in Butter backen und bestreuet ihn beym Anrichten mit Zucker.

Oder:

Man hackt abgeputzten Spargel, Petersilie und Zwiebel klein, vermengt es mit Salz, rührt geschmolzene Butter, und mit Sahne geklopfte Eyer darunter und bäckt es in einer Pfanne mit Butter. in Form eines Eyerkuchens.

140. Grüne Bohnen.

Man zieht jungen zarten Bohnen auf beyden Seiten die Fäden ab, schneidet sie der Quere in schiefer Richtung, fein, wäscht sie ab, thut sie allmählich in kochendes Wasser, so daß dieses nicht ganz aus dem Kochen kommt. Wenn sie etwa eine halbe Viertelstunde gekocht haben, seihet man das Wasser davon ab, thut sie darauf in erwärmte Fleischbrühe und läßt sie mit hinzugesetzter Butter und Salz kochen. Wenn sie beynahe gahr sind,

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

(sie kochen in $1\frac{1}{2}$ Stunde weich) thut man etwas feingehacktes Pfefferkraut und Petersilie daran und macht zuletzt die Brühe mit etwas in Butter geröstetem Mehl oder geriebener Semmel sämig. In Ermangelung der Fleischbrühe kann man die Bohnen auch zum zweitenmale in Wasser mit Butter und Salz kochen. Beym Anrichten überstreuet man sie mit geriebener Semmel.

Als Beylage dienen Hering, gebratene Hammel- und Lammskeule Karbonade aller Art, Bratwurst, Bratwurstklöße ꝛc.

141. Bohnen säuerlich gekocht.

Die Bohnen werden zuerst mit kochendem Wasser abgebrühet, dann in wenig Wasser mit Butter und Salz gahr gekocht. Alsdann klopft man Eydotter in Weinessig ab, thut Butter und Muskatblumen dazu, giebt es unter die Bohnen und läßt sie damit noch mals aufkochen.

142. Bohnen mit Milch.

Man übergießt die mit Wasser abgekochten Bohnen, nachdem dieses abgeseihet ist, mit siedendheißer Milch, thut Butter, Pfeffer, Salz und zuletzt geriebene Semmel dazu, und läßt sie damit gahr kochen.

143. Kohlrabi.

Man schält frisch abgeschnittenen Kohlrabi, schneidet ihn in Scheiben oder längliche Stücken, überkocht ihn mit abgesalzenen Wasser, seihet das-

selbe ab, füllt Fleischbrühe darauf und läßt ihn damit vollends weichkochen (wozu überhaupt 1¼ Stunde erforderlich ist). Jungen Kohlrabi kann man auch gleich mit Fleischbrühe aufsetzen. Zuletzt röstet man etwas Mehl und Zucker in Butter, rührt es mit etwas Kohlrabibrühe klar, gießt es zu dem Gemüse, und läßt dasselbe damit aufkochen. Man kann auch die jungen Herzblätter des Kohlrabi in Wasser gahrkochen und sie dann zu dem Kohlrabi in die Fleischbrühe thun.

Beilagen sind: Rindfleisch, Karbonade ꝛc.

144. Kohlrabi gedämpft.

Man schneidet den Kohlrabi nach dem Abschälen in längliche Stücke, und schmort ihn, unter öfterm Umrühren, in Butter und etwas Zucker gelbbraun, setzt dann etwas Fleischbrühe hinzu und läßt ihn damit dämpfen. Kurz vor dem Anrichten thut man ein wenig in Butter geröstetes Mehl und gehackte Petersilie daran; auch überstreuet man ihn beym Anrichten mit geriebener Semmel.

145. Kohlrabi gefüllt.

Man kocht Kohlrabiköpfe in gesalzenem Wasser ab, höhlt sie nach dem Abkühlen aus, hackt das Ausgehöhlte nebst Speck oder Rindsmark und etwas Kalbfleisch klein, setzt englisches Gewürz, Salz und geriebene Semmel hinzu, füllt die Köpfe mit diesem Farsch an, bindet den abgeschnittenen Deckel darauf, und kocht sie in guter Fleischbrühe gahr. Zuletzt macht man die Brühe mit in Butter

angeknetetem und mit etwas Brühe klar gerührten Mehl sämig, und schneidet den Kohlrabi beym Anrichten in Viertel.

Hierzu kann man alle frische Fleischarten, Pöckelfleisch, Geflügel, Bratwurst, Karbonade ꝛc. geben.

146. Gurken.

Man schält und schneidet Gurken in dünne Scheiben, schwitzt sie in Butter ab, füllt gute Fleischbrühe darauf, läßt sie damit mäßig weich kochen, setzt am Ende etwas Weinessig und etwas Pfeffer und Salz hinzu und zieht die Brühe mit Eydotter ab.

Oder die in Scheiben geschnittenen Gurken werden ein paar Stunden in Salz gebeitzt, nach Abseihung der Brühe mit Weinessig und Wasser gekocht, mit Pfeffer, Dragun und Basilien gewürzt und zuletzt die Brühe mit in Butter geröstetem Mehl sämig gemacht.

Beylagen sind: Junge Hühner, Enten, Karbonade, Frikassee, gebratenes Fleisch, gebratene Fische, Würste ꝛc.

147. Gefüllte Gurken.

Man schält Gurken, schneidet am Stielende einem Deckel ab, höhlt sie aus, füllt die Höhlung mit einen, aus fein gehacktem Hammelfleisch, Eyern, geschmolzener Butter, geriebener Semmel, Salz und Muskatnuß bereiteten, Farsch an, kocht sie

in Fleischbrühe gahr, und läßt die Brühe kurz einkochen.

148. Kürbis gebacken.

Man kocht das von Schale, Saamenkernen und Fasern befreyete, und in Stücke geschnittene Kürbisfleisch in gesalzenem Wasser weich, und sondert darauf dasselbe durchs Auspressen ab. Hierauf rührt man erwärmte Butter mit Eydotter, Zucker und Zimmt ab, thut geriebene Semmel, oder, statt derselben, weichgekochten und abgeseiheten Reis oder Hirse, dann die Kürbismasse und zuletzt Eyerschnee dazu, und wenn alles gehörig mit einander zusammengerührt worden, wird es in einer Form im Ofen gebacken.

149. Birnen.

Diejenigen Birnsorten, welche ein weiches, leicht zermusendes Fleisch haben, werden ungeschält gekocht, andere hingegen, welche ein derbes Fleisch haben, werden vorher geschält, jedoch ohne ihnen den Stiel abzuschneiden, welchen man auch an jenen sitzen läßt. Die Sommerbirnen werden am besten in ihrer angehenden Reife gekocht, weil sie alsdann durch eine angenehme Schärfe pikant gemacht werden und nicht den weichlichen und süßlichen Geschmack haben, der ihnen bey ihrer völligen Reife eigen ist. Auch die zum Kochen bestimmten Herbst = und Winterbirnen dürfen noch nicht mürbe geworden seyn. Man setzt die Birnen mit kaltem Wasser und etwas Wein aufs Feuer und läßt

sie, mit oder ohne Zusatz von Zucker, je nachdem sie selbst süß oder herbe sind, damit in kurzer Brühe mürbe kochen, und macht diese entweder mit in Butter geröstetem Mehl, oder fein geriebener und gerösteter Oberrinde von schwarzem Roggenbrodte sämig. Beym Anrichten überstreuet man die Birnen mit geriebener Semmel und Zucker.

150. Aepfel.

Die Aepfel werden vor dem Kochen geschält, die kleinen läßt man ganz, schneidet auch den Stiel nicht ab, bohrt aber das Kernhaus mit einem Kröpseisen heraus; größere Aepfel schneidet man überdies noch in der Mitte durch, auch schneidet man an denselben den Stiel ab. Nach dem Waschen werden sie in Wasser und etwas Wein mit Zucker und Zitronenschale gekocht und die kurze Brühe mit in Butter geröstetem Mehl, oder geriebener Semmel sämig gemacht.

151. Borsdorfer Aepfel mit Anis.

Man nimmt kleine Borsdorferäpfel, schält sie, ohne den Stiel wegzunehmen, wäscht sie sogleich ab, und läßt sie mit wenig Wasser oder Weißbier, mit Butter und wohlverlesenen und abgewaschenem ganzen Anissaamen gahr kochen, und macht die Brühe mit geriebener Semmel sämig. Beym Anrichten streuet man Zucker und Zimmt darüber.

152. Frische Pflaumen zu kochen.

Sollen die Pflaumen ganz gekocht werden, so werden sie von ihren Stielen befreyet, abgewaschen und in einem Topfe mit wenig kaltem Wasser aufs Feuer gebracht und beym Aufkochen langsam geschwenkt. Wenn sie anfangen zu platzen sind sie gut.

Will man die Pflaumen geschält kochen, so legt man sie in eine Schüssel, übergießt sie mit kochendem Wasser, läßt sie einige Minuten damit stehen, da man denn die Haut leicht abziehen kann. Alsdann schneidet man sie auf, nimmt den Kern heraus, bringt sie mit wenig Wasser aufs Feuer und läßt sie etwas einsieden. Hierauf gießt man etwas Wein hinzu, läßt es zusammen aufkochen, richtet sie dann an, bestreuet sie mit Zucker, Zimmt und länglich geschnittenen Mandeln, und giebt sie kalt zu Tische.

153. Kirschen.

Die Kirschen werden, nachdem man ihnen den Stiel halb abgeschnitten hat, in wenig weißen Wein mit Zucker, Zimmt und Zitronenschale gahr gekocht,

154. Mohrrüben.

Die Mohrrüben werden geschabt, in längliche Stücke geschnitten, gewaschen und mit kalter Fleischbrühe aufgesetzt und damit weich gekocht, wozu $1\frac{1}{4}$ bis 2 Stunden erfordert werden, je nachdem die Mohrrüben mehr jung oder ausgewachsen sind. Zu-

letzt thut man etwas Zucker, Salz, gehackte Petersilie und Zwiebeln daran, läßt sie damit durchkochen, und macht die Brühe mit geriebener Semmel, oder mit in Butter geröstetem Mehl sämig. In Ermangelung der Fleischbrühe werden die Mohrrüben in Wasser mit Butter und Salz gahr gekocht, und übrigens, wie vorher, damit verfahren. Anstatt die Mohrrübenbrühe mit Semmel oder Mehl sämig zu machen, kann man auch, wenn die Mohrrüben beynahe gahr sind, geschälte Kartoffeln hinzuthun und damit gahr kochen lassen.

Oder:

Die vorbereiteten Mohrrüben werden mit etwas Zwiebeln und Mehl in Butter abgeschwitzt, mit Fleischbrühe aufgefüllt, und zuletzt mit Salz, gehackter Petersilie und etwas Zucker gewürzt. Oder man schwitzt die Mohrrüben in Butter ab und kocht sie in Fleischbrühe gahr. Zuletzt quirlt man Eydotter und etwas Mehl und Zucker in Sahne ab, gießt es zu den Mohrrüben und läßt diese unter beständigem Umrühren damit aufkochen.

155. Mohrrüben und grüne Erbsen.

Die geschabten und länglich geschnittenen Mohrrüben werden mit ausgemachten grünen Erbsen zugleich mit kalter Fleischbrühe aufgesetzt und darin mit Butter, Salz und etwas Zucker gahr gekocht. Kurz vor dem Anrichten thut man feingehackte Petersilie und etwas geriebene Semmel, auch wohl in kleine Stücke geschnittenen und mit Was-

er weichgekochten Spargel, oder gahrgekochte und abgezogene Saubohnen hinzu.

Beylagen zu den verschiedenen Zubereitungen von Mohrrüben sind: Karbonade, Bratwurst, Schinken, Frikandos, Rollade ꝛc.

156. Junge Mohrrüben mit Stockfisch.

Die Mohrrüben werden nach dem Schaben in dünne Scheiben geschnitten, in Fleischbrühe, oder Wasser und Butter gahr gekocht. Nachdem man hierauf die nicht kurz eingekochte Brühe mit geriebener Semmel sämig gemacht hat, thut man in Wasser gekochten ausgegräteten und zerflückten Stockfisch hinzu und läßt ihn damit aufkochen.

157. Mohrrüben mit Sahne.

Die Mohrrüben werden in Wasser halb gahr gekocht, alsdann nebst abgezogenen Mandeln zerhackt und in süßer Sahne mit Butter vollends gahr gekocht, und beym Anrichten mit Zucker und Zimmt überstreuet.

158. Gefüllte Mohrrüben.

Man schneidet von geschabten Mohrrüben das Kopfende zu einem Deckel ab, höhlt sie behutsam aus, hackt das Ausgehöhlte ganz fein, vermengt es mit etwas Sahne, Eyern, geriebener Semmel, Salz und etwas Muskatblumen, füllt damit die Höhlung der Rüben an, befestiget den abgeschnittenen Deckel darauf, kocht die Rüben dann in Fleisch-

brühe mit Butter gahr, und macht die Brühe mit geriebener Semmel sämig.

159. Gebackene Mohrrüben.

Die Mohrrüben werden geschabt, in Wasser weich gekocht, dann in einen von Milch, Eyern und Mehl bereiteten Teig getunkt und in einer Pfanne in Schmalz ausgebacken.

160. Weiße Rüben.

Die weißen Rüben werden, nachdem sie geschabt und in längliche Striemen geschnitten worden, mit Hammelfleisch in einem Topfe in Wasser gahr gekocht, wozu ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden erforderlich sind. Gegen das Ende röstet man etwas Mehl in Butter braun, rührt es mit der Brühe von den Rüben klar, gießt es über dieselben, setzt etwas Zucker hinzu, läßt es aufkochen, und überstreuet sie beym Anrichten mit gestoßenem Pfeffer.

Oder:

Man dämpft die vorbereiteten weißen Rüben nebst dem dazu bestimmten Hammelfleische in einem Tiegel mit Butter weich, kocht hierauf alles in halb Fleischbrühe und halb Wasser mit Salz und etwas Pfeffer gahr, und macht, kurz vor dem Anrichten, die Brühe durch etwas Mehl sämig.

161. Kohlrüben.

Man kocht sie wie Kohlrabi. Sie werden in $1\frac{1}{2}$ Stunde gahr.

162. Pastinakwurzel

Diese werden, nach gewöhnlicher Vorbereitung, in wenig Fleischbrühe mit Butter gahr gekocht, so daß die Brühe zuletzt ganz eingeschmort ist. Gegen das Ende thut man fein geschnittene Petersilie und geriebene Semmel, oder in Butter geröstetes Mehl hinzu. Auch kann man einige Kartoffeln mit den Pastinakwurzeln kochen.

Beylagen: Schöspenfleisch, Rindfleisch, Schinken, Gänsefleisch oder Tauben rc.

163. Pastinakwurzeln mit saurer Brühe.

Man kocht die Pastinakwurzeln mit Fleischbrühe und etwas Weinessig mit Butter gahr. Gegen das Ende thut man geriebene Semmel hinzu, kocht sie damit sämig und zieht sie zuletzt mit Eydotter ab.

164. Petersilienwurzeln.

Man kocht sie wie Pastinakwurzeln.

165. Haferwurzeln.

Sie werden erst mit Wasser abgesotten, dann in Fleischbrühe und Butter gahr gekocht. Die Brühe macht man durch geriebene Semmel sämig.

166. Haferwurzeln gebacken.

Hierbey verfährt man wie bey den gebackenen Mohrrüben.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

167. Teltower Rüben.

Man schwitzt die in längliche Streifen geschnittenen Rüben entweder roh, oder nachdem man sie vorher in Wasser abgekocht, und dieses abgeseihet hat, in, mit etwas Zucker recht braun gebratener Butter, gelbbraun, füllt sie mit Fleischbrühe auf, und kocht sie darin weich und kurz ein. Gegen das Ende (nachdem sie 1½ Stunde gekocht haben) thut man etwas in Butter braun geröstetes, Mehl daran und läßt sie damit durchkochen. Man kann auch die Rüben mit Fleischbrühe aufsetzen und damit weich kochen, alsdann Coulis und Zucker hinzuthun und sie damit kurz einkochen.

Als Beilage dazu, dienen: Hammelkeule Karbonade, Gans, Ente, Fische rc.

168. Teltower Rüben mit Hecht.

Die Rüben werden hierzu entweder ganz oder nachdem sie vorher in Scheiben geschnitten worden, in Fleischbrühe mit Butter gahr und kurz eingekocht. Gegen das Ende thut man etwas in Butter gebratenes Mehl hinzu, und wenn dasselbe damit durchgekocht ist, legirt man es hernach mit guter Sahne und setzt dann den mit Wasser und blau abgesottenen, ausgegräteten, abgehäuteten und in mäßige Stückchen gepflückten Hecht hinzu.

169. Steckrüben.

Diese werden wie die Teltower Rüben zubereitet.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

170. Skorzenerwurzel.

Man legt diese Wurzeln eine Weile in kaltes Wasser kocht sie dann in Wasser ab, zieht die Haut herunter, schneidet sie in Streifen und wirft sie sogleich wieder in kaltes Wasser. Hierauf schwitzt man Mehl in Butter ab, füllt gute Fleischbrühe darauf, thut die Wurzeln hinzu und läßt sie mit zuletzt hinzugesetzter geriebener Semmel kurz einkochen.

171. Rothe Rüben.

Man dämpft die länglicht geschnittenen Rüben in Butter bis sie weich und braun sind, füllt sie dann mit Fleischbrühe auf, würzt sie mit Pfeffer und Muskatblumen und läßt sie kurz einkochen.

Beylage: Schinken, allerley Arten Würste, Braten rc.

172. Rothe Rüben gebacken.

Die Rüben werden ohne alle weitere Vorbereitung in einem heißen Backofen gebacken, oder in heißer Asche gebraten, dann geschält, in Scheiben geschnitten, hierauf in einen, von Eyern, Wein, Zucker, Mehl und Salz bereiteten Teig getunkt, und in Schmalz abgebacken.

173. Sellerie.

Die Selleriekollen werden sorfältig abgeputzt, in Scheiben geschnitten, gewaschen und nebst den Herzblättern der Sellerie in Fleischbrühe mit But-

ter gahr gekocht. Gegen das Ende macht man die Brühe durch geriebene Semmel sämig.

174. Sellerie mit Sahne.

Die in Scheiben geschnittene Sellerie wird in Butter mit etwas Mehl abgeschwitzt, dann mit Sahne aufgefüllt und damit gahr gekocht.

175. Sellerie gefüllt.

Man schneidet von großen Selleriekollen einen Deckel ab, höhlt sie dann aus, schwitzt das Ausgehöhlte, nachdem es fein gehackt worden, in Butter, vermengt es mit Milch, Eyern, geriebener Semmel, Zucker worauf Zitrone gerieben worden, und Salz, füllt damit die Höhlung an, bindet den Deckel vest darüber und kocht sie in Fleischbrühe mit Butter gahr. Gegen das Ende thut man etwas Selleriekraut hinzu und macht die Brühe mit geriebener Semmel sämig.

176. Kartoffeln mit der Montirung.

Die Kartoffeln werden abgewaschen hierauf in Wasser gahr gekocht, und nachdem man dies abgeseihet hat, ohne alle weitere Vorbereitung angerichtet und dabey entweder Salz und frische Butter, oder Mostrich, oder Senfbutter, (braune Butter, mit oder ohne Zusatz von Zwiebel braun gemacht gegeben.

Auf eine bessre Art werden die Kartoffeln mit der Montirung folgender Weise gekocht. Ein mehr flacher als hoher und tiefer Kessel wird etwa ein Sechstheil seines Inhalts mit Wasser angefüllt

worüber man ein, auf drey Füßen stehendes und etwa einer Hand breit von dem Wasser entferntes Gitterwerk von Eisendrat oder Holze setzt, worauf man die Kartoffeln legt. Zugleich muß der Kessel mit einem genau schließenden Deckel versehen seyn. Sobald nun in dieser Vorrichtung die Kartoffeln aufs Feuer gesetzt werden, und das Wasser durch die Hitze in Dampf verwandelt wird, so durchdringt derselbe die Kartoffeln sehr geschwind, und macht sie bald gahr, ohne daß er denselben den Zuckerartigen Bestandtheil entzieht, der bey der gemeinen Art des Kochens durchs Wasser ausgezogen wird und verlohren geht; daher die durch Wasserdampf gahr gemachten Kartoffeln ungleich schmackhafter sind, als die auf gewöhnliche Art gekochten.

177. Kartoffeln geröstet.

Die Kartoffeln werden in Wasser abgekocht, abgeschält, nach dem Erkalten in Scheiben zerschnitten und nebst kleingeschnittenen Scharlotten in braun gemachter Butter gelbbraun gebraten. Man kann sie entweder als eine besondere Speise auftragen, oder als Kastanien zu Braunkohl geben.

178. Kartoffeln geschmort.

Die Kartoffeln werden in Wasser abgekocht, in Scheiben zerschnitten, in Butter abgeschwitzt hierauf mit Wein aufgefüllt und mit hinzugesetztem Zucker ganz eingeschmort.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

179. Kartoffeln mit Fleischbrühe gekocht.

Man läßt geschälte rohe Kartoffeln in Fleischbrühe nebst etlichen Scheiben Schinken, Salz und frischer Butter gahr und mit etwas hinzugesetzter geriebener Semmel kurz einkochen, richtet sie über Rindfleisch an, und überstreuet sie mit Pfeffer.

180. Kartoffeln mit Sose.

Man kocht geschälte Kartoffeln mit abgesalzenem Wasser gahr und schneidet sie in Scheiben, alsdann rührt man in zerlassene Butter etwas Mehl, Salz und etliche Eydotter klar, gießt gute Fleischbrühe hinzu, rührt die Sose über dem Feuer ab und richtet damit die Kartoffeln an.

181. Kartoffeln mit Hering.

Die Kartoffeln werden mit Wasser abgekocht geschält, in Scheiben geschnitten, mit abgeputztem, ausgegrätetem und fein zerschnittenem Hering in Butter abgeschwitzt und mit Fleischbrühe aufgefüllt. Wenn sie damit durchkocht haben werden sie angerichtet.

Oder:

Man legt die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln schichtweise mit einem Gehack von Hering und Zwiebeln, übergießt zuletzt das Ganze mit etwas Milch oder Sahne, legt dünne Butterscheiben darauf und läßt es auf Kohlenfeuer, unter öfterm

Umrütteln, schmoren. Beym Anrichten streuet man Pfeffer darüber.

182 Kartoffeln als Ragout.

Die Kartoffeln werden abgeschabt, in gesalzenem Wasser gahr gekocht, in Scheiben zerschnitten nebst etwas Zwiebel in Butter braungebraten, mit etwas Essig aufgefüllt und mit in Butter braungeröstetem Mehl sämig gemacht.

183. Trüffeln.

Die Trüffeln werden gehörig gereiniget, in Wein mit Zucker, Zwiebeln, Salz und Pfeffer gahr gekocht, darauf abgetrocknet und auf einer zusammengelegten Serviette warm angerichtet. Man kann sie auch zwischen, mit Pfeffer und Salz gewürzten, Speck =, oder Schinkenscheiben, in Papier gewickelt, in heißer Asche braten. Nach dem Herausnehmen werden sie abgetrocknet und auf erwähnte Art angerichtet.

184. Zwiebeln.

Die Zwiebeln werden geschält und in Viertel geschnitten, (von den jungen wird das Grüne bis auf 1 Zoll Länge abgeschnitten,) und in Wasser aufgekocht; man verwechselt dieses sodann mit Fleischbrühe, thut etwas gequetschten Kümmel und Semmelkrumen daran, läßt sie damit gahr kochen, und richtet sie über gekochtes Hammelfleisch an. Sollen sie über gekochtes Rindfleisch gegeben werden, so werden sie, nach dem Abkochen in Wasser,

in gleichen Theilen Weinessig und Wasser mit Rosinen gekocht.

185. Zwiebeln gefüllt.

Man höhlt große Zwiebeln aus, füllt sie mit einem, von feingehacktem Fleisch, geriebener Semmel, Butter, Eyern und Gewürzkräutern bereiteten Farsch, kocht sie alsdann in Fleischbrühe mit Butter gahr, und richtet eine Sardellen- oder Kapernsose darüber an.

186. Frische Morcheln.

Die Morcheln werden, nachdem man den Stil abgeschnitten und sie etliche mal im lauwarmen Wasser abgewaschen hat, mit gesalzenem Wasser abgekocht, hierauf wieder etliche mal gewaschen, und nachdem alles Wasser abgetröpfelt ist, fein zerhackt, alsdann in wenig Fleischbrühe mit Butter, Salz, Pfeffer und fein gehackten Zwiebeln gahr gekocht und zuletzt mit Eydotter abgezogen, oder auch durch geriebene Semmel sämig gemacht.

187. Morcheln mit Sahne.

Man läßt die Morcheln, nachdem sie abgekocht, gehörig gereiniget und in kleine Stücke zerschnitten worden, in Butter durchschmoren, gießt alsdann süße, mit Eydotter abgequirlte und mit Muskatblumen gewürzte Sahne darüber, erhitzt das Ganze beynahe bis zum Kochen und richtet es über gekochte Hühner, Tauben, Rindfleisch ꝛc. an.

188. Gebackene Morcheln.

Die Morcheln werden in der Länge von einander geschnitten, öfters gewaschen, in Fleischbrühe bey gelinder Hitze weich gekocht, hierauf mit Mehl bestreuet und in Schmalz gebacken. Die Brühe würzt man mit Salz und Muskatnuß, und giebt sie beym Anrichten über die Morcheln.

189. Champignons.

Die Champignons werden wohl geputzt und abgewaschen, hierauf in einem irdenen Tiegel über gelindem Kohlenfeuer erwärmt und zwischen zwey hölzernen Tellern gepreßt, um alle Feuchtigkeit abzusondern. Alsdann thut man sie in geschmolzene Butter, setzt etwas süße Sahne, Salz, Muskatnuß hinzu und läßt sie auf gelindem Kohlenfeuer dämpfen. Zuletzt thut man noch etwas Petersilie hinzu.

190. Champignons mit Wein.

Die Champignons werden, nach dem oben (189) erwähnten Auspressen, in Butter mit Salz, Pfeffer und Lorbeerblättern gebraten. Alsdann legt man sie in eine Schüssel, gießt Wein und Fleischbrühe darüber, thut etwas von der gebratenen Butter, auch etwas gehackte Schalotten dazu und läßt sie einkochen.

191. Reis.

Nachdem der Reis auf die oben (11) beschriebene Weise gewaschen und abgebrühet worden, wird derselbe mit Fleischbrühe aufgesetzt, und darin nebst

Rosinen oder Wurzelwerk oder etwas Zuckerkartoffeln ꝛc. mit Butter und Salz weich, (jedoch nicht breyicht) und zu einer dicken Suppe gekocht.

Beylagen sind: frischgekochtes oder aufgewärmtes Rindfleisch, Kalbfleisch, Hühner, Tauben ꝛc.

192. Reis in Wein gekocht.

Man kocht den Reis zuerst auf gewöhnliche Weise steif, alsdann setzt man Wein, Butter, Zucker und Zimmt nach Gefallen dazu und läßt es wieder dick einkochen.

193. Graupen.

Diese werden gewaschen, in Wasser aufgekocht, und, nachdem dieses abgeseihet worden, in Fleischbrühe, oder Wasser mit Butter und Salz weich gekocht. Man kann ihnen Wurzelwerk oder Zuckerkartoffeln ꝛc. zusetzen. Kocht man die Graupen in Weißbier, so thut man, wenn sie meist weich sind, Zitronenschale und Zitronenscheiben und Zucker hinzu und füllt noch etwas Wein daran. Beym Anrichten streuet man Zucker und Zimmt darüber.

Die Beylagen sind wie bey dem Reis.

194. Erbsen.

Siehe oben (79). Man kann sie auch in Brühe zum frischen Rindfleische kochen. Sie werden hierbey ebenfalls erst gesalzen, wenn sie weich gekocht sind.

195. Saure Erbsen.

Man kocht die Erbsen wie gewöhnlich in Was-

ser weich, salzt und reibt sie durch, gießt etwas Weinessig daran und läßt sie wieder dick einkochen.

196. Linsen.

Wenn die Linsen verlesen und abgewaschen sind, werden sie in weichem kalten Wasser mit Fleischbrühe aufgesetzt und darin gahr gekocht; oder man kocht sie in Wasser weich, seihet dasselbe alsdann ab, füllt die Linsen mit heißer Fleischbrühe auf, thut Salz, Pfeffer und eingekerbte Zwiebeln hinzu, und läßt sie damit eine Weile kochen. Die Linsen lassen sich auch mit gebackenen Pflaumen und Aepfelschnitten kochen.

Beylagen sind: gekochter Bauchspeck, geräucherte Schällrippen, geräucherte Blutwurst, und dergleichen Rindfleisch ꝛc.

197. Saure Linsen.

Die Linsen werden in weichem Wasser weich und dick eingekocht. Alsdann werden Zwiebeln mit etwas Mehl in Butter gebraten, mit etwas Weinessig aufgefüllt, und wenn dieser bis zum Kochen erhitzt worden, zu den Linsen gegossen, worauf man alles noch eine kleine Weile kochen läßt.

198. Weiße Bohnen.

Die Bohnen werden in weichem Wasser gahr gekocht, und nachdem man dieses abgeseihet hat, mit wenig aber heißer Fleischbrühe übergossen und mit hinzugesetztem in Butter gerösteten Mehl, Pfeffer, Salz und grüner Petersilie oder Sellerie-

wurzel aufgekocht. Man kann auch die in Wasser weichgekochten Bohnen mit etwas Sahne, Butter und ein wenig Mehl dämpfen lassen. Auch kann man abgekochte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln und geschnittene Zwiebeln in Butter schwitzen und solche beym Anrichten zu den mit Fleischbrühe gekochten Bohnen thun.

Beylage: Rindfleisch ꝛc.

Fünfter Abschnitt

Zubereitung des Fleisches.

Erste Abtheilung.

Zubereitung des Fleisches durchs Kochen, Dämpfen, Rösten und Backen.

199. Einleitung.

Das Fleisch wird durch gehörige Zubereitung am schmackhaftesten, wenn es von gesunden Thieren ist, die volle Nahrung gehabt, und die weder zu jung noch zu alt, und nicht während ihrer Brunstzeit oder nahe von oder nach derselben, auch nicht

nach Erhitzung ꝛc. geschlachtet worden sind. Soll es nun auch den gehörigen Grad von Mürbigkeit erhalten, so darf es nicht sogleich, wenn es von der Schlachtbank kommt, zubereitet werden, sondern es muß vorher gehörig mortifizirt werden, d. h. es muß vorher, nach der verschiedenen Beschaffenheit des Fleisches, einen oder etliche Tage an der Luft hängen, so daß es dadurch mürbe wird, ohne jedoch im geringsten in Fäulniß überzugehen. Hierbey muß das Fleisch ganz frey hängen, und darf weder andere Fleischstücken, noch Holz, oder andere Körper berühren. Indeßen ist es gut, wenn man es in ein, mit Essig angefeuchtetes, Tuch einschlägt, oder mit Brennesseln umwickelt. Bey dem Mortifiziren muß man sowohl auf die Witterung und Jahrszeit, als auf das Alter und die Art des Thieres Rücksicht nehmen, nach welchen das Fleisch geschwinder, oder langsamer, den gehörigen Grad von Mürbigkeit erlangt. Bey warmer Witterung darf es natürlich nicht so lange hängen, als bey kalter, denn eine faulige Beschaffenheit darf es keinesweges annehmen, wenn der Genuß desselben der Gesundheit nicht nachtheilig werden soll. Das Fleisch von jungen Thieren darf auch nicht so lange hängen als das von alten, und das Fette nicht so lange als das magere, auch Kochfleisch nicht so alt werden, als Bratenfleisch. Will man das Fleisch bald mürbe haben, so schlägt man es in ein Tuch und vergräbt es auf 10 bis 16 Stunden in die Erde. Bey starker Frostkälte kann

jedes Fleisch, wenn es steif gefroren ist, mehrere Wochen alt worden, ohne zu verderben.

200. Frisches Rindfleisch gekocht.

Gutes Rindfleisch muß eine helle glänzende rothe Farbe haben, es müssen keine starken Muskeln hervorscheinen, und es muß mit Fett von hellgelber Farbe durchwachsen seyn. Das Gegentheil beweist, daß das Fleisch von einem alten Ochsen sey; hingegen eine matte blasse Farbe zeichnen das Kuhfleisch aus, doch ist sie auch dem Fleische der mit Branteweinspülicht gemästeten Ochsen eigen, letzteres unterscheidet sich aber durch die Stärke der Knochen vom Kuhfleisch. Das Bullenfleisch ist in seiner dunkeln, beynahe schwärzlichen, Farbe und den ihm eignen widerlichen Geruche kenntlich.

Man wässert das zwey bis drey Tage mortifizirte Rindfleisch eine halbe Stunde in kaltem Wasser und wäscht es wohl ab um es vom Blut und Lymphe zu reinigen, und setzt es dann mit kaltem weichen Wasser aufs Feuer. Wenn es kurz vor dem Anfang des Kochens zu schäumen anfängt, nimmt man mit einer Schaumkelle den auf der Brühe schwimmenden (übrigens ganz unbrauchbaren) Schaum ab, und fährt damit so lange fort, als solcher von neuem zum Vorschein kommt. Alsdann setzt man Salz, etwas ganzen Ingwer und etliche Lorbeerblätter, (und wenn man das Rindfleisch mit vollem Gewürze kochen will, außerdem noch ganzen Pfeffer, Muskatblumen und Kardamo-

men, alles in ein leinen Tuch gebunden) hinzu, und erhält das Fleisch in dem wohlverdeckten Kochgefäße bey mäßigerund gleichförmiger Hitze im Sieden, da es denn nach Beschaffenheit der Größe des Stücks und des Alters des Thieres wovon es genommen worden, in 3 bis 5 Stunden gahr werden wird. Wenn das Fleisch etwa 1 Stunde gekocht hat, so kann man das Fett von der Brühe füllen, wenn anders das Fleisch fettreich war. Auch kann man nach einiger Zeit etwas Wurzelwerk, als Sellerie, Petersilie, oder Pastinakwurzel zum Fleisch thun, um die Brühe kräftiger und schmackhafter zu machen.

Außer daß das gekochte frische Rindfleisch zu verschiedenen Gemüsen gegeben werden kann, kann es auch mit verschiedenen Sosen als: Merrettig= Zwiebel= Sardellen= Petersilien= und Rosinensosen rc. angerichtet werden.

Das Fleisch der Thiere besteht hauptsächlich aus länglichten, unschmackhaften, und in Wasser unauflöslichen Fasern (Fiebern) aus Lympfe (Eyweißsubstanz) Gallerte, auszugartiger Substanz und verschiedenen salzigen Bestandtheilen. Das Verhältniß dieser sämmtlichen Bestandtheile ist so wohl bey den verschiedenen Arten der Thiere, als auch in dem verschiedenen Alter eines und eben desselben Thieres bey übrigens gleicher Fütterung verschieden. So enthält z. B. das Fleisch junger Thiere mehr Gallerte as das der alten; dies ist auch

der Fall mit dem Knochen derselben. Bey dem Kochen des Fleisches wird durch die erste Einwirkung der Hitze eine beträchtliche Menge Schaum erzeugt, welcher sorgfältig hinweggenommen werden muß. Dieser Schaum rührt von der Lymphe (Eyweißsubstanz) her, welche sich aus dem Fleische absondert, und durch die Hitze zum Gerinnen gebracht wird. Wird derselbe nicht zur gehörigen Zeit abgenommen, so zertheilt er sich in der Brühe, nimmt bey fortwährender Einwirkung der Hitze eine röthliche Farbe und einen unangenehmen Geschmack an, und theilt denselben der Flüssigkeit mit. Bey der ersten Einwirkung der Hitze auf das Fleisch löst sich auch schon ein Theil Gallerte in der Brühe auf, welche in derselben aufgelöst bleibt. So wie nun die Hitze das Fleisch immer mehr und mehr durchdringt, sondert sich aus demselben, wie auch aus den Knochen, Fett ab und begiebt sich auf die Oberfläche der Brühe. Ehe dieses geschiehet muß das Abschäumen vollendet seyn, weil man sonst das Fett mit dem Schaum abnehmen würde. Dauert die Einwirkung der Hitze fort so gehet auch der auszugartige schleimige, wie auch der salzige Bestandtheil des Fleisches in die Brühe über, diese wird dadurch gefärbt, erhält Geruch und Geschmack, und ist nun in diesem Zustande fertig. Nach der natürlichen Beschaffenheit der verschiedenen Bestandtheile des Fleisches, welche

sich beym Kochen aus demselben entwickeln, und nach der Ordnung, in welcher dieses geschiehet, ist der Grad der dabey angewandten Hitze nicht gleichgültig. Wird nemlich das Kochen zu sehr übereilt und dem schleimigten auszugartigen Bestandtheil nicht Zeit gelassen, sich aufzulösen, so erhält man die übrigen Bestandtheile geruchlos und unschmackhaft. Wird hingegen das Kochen des Fleisches bey mäßiger und lange genug anhaltender Hitze verrichtet, so sondert sich ein Bestandtheil nach dem andern in der gehörigen Ordnung aus demselben ab, die Eyweißsubstanz wird gehörig als Schaum ausgeschieden, und die übrigen Theile bilden ein Ganzes von angenehmem Geruch und Geschmack.

Die Knochen der warmblütigen Thiere, die undurchsichtigen Hörner, ingleichen die Klauen rc. enthalten eine beträchtliche Menge Gallerte, und zwar enthalten die, der jüngern Thiere mehr derselben, die der ältern Thiere mehr von den vesten Theilen.

201. Eingesalzenes Rindfleisch zu kochen.

Das eingepökelte Rindfleisch wird zunächst, je nachdem es eine längere oder kürzere Zeit in der Salzsoole gelegen hat, mehr oder weniger gewäßert um denselben einen Theil des eingesogenen Salzes zu entziehen. Alsdann wird es auf gewöhn-

liche Weise gekocht. Da die thierische Faser durch das Kochsalz und den Salpeter erhärtet wird, so muß das gepökelte Fleisch $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Stunde länger kochen, als das frische unter übrigens gleichen Umständen. Die von demselben erhaltene Brühe ist auch weniger kräftig als sie geworden seyn würde, wenn das Fleisch frisch gekocht worden wäre. Noch schlechter ist die Brühe vom geräucherten Fleische, auch muß dieses noch länger kochen.

202. Bouillon zu kochen.

Man nimmt 14 Pfund mageres frisches Rindfleisch aus der Keulle, 10 Pfund gutes Kalbfleisch, 2 alte Hühner und 1 Pfund rohen magern Schinken, bringt dieses alles, mit ungefähr 12 Maaß Wasser, aufs Feuer, schäumt es sorgfältig ab, thut nachher etwas Sellerieknollen Petersilien- und gelbe Wurzeln, einige Zwiebeln und Porree ꝛc. dazu und läßt es gegen 4 Stunden gleichförmig und so langsam kochen, daß man an der Brühe kaum eine Bewegung bemerkt. Hierauf gießt man die Brühe durch ein feines Haarsieb in einen steinguthenen Napf und macht Gebrauch davon. Salz und Gewürz erhält der Bouillon nicht, indem man denselben oft ungesalzen gebraucht.

203. Jüs zu bereiten.

Zur Bereitung einer guten Jüs (Schü) wird ein gutes mageres Stück Rindfleisch und Kalbeisch aus der Keule, oder Schulter erfordert. Das

Rindfleisch wird in dicke Scheiben geschnitten und der Boden eines Kasserolls damit belegt, das Kalbfleisch hingegen schneidet man in dünne Scheiben, legt solche auf das Rindfleisch, gießt etwas Bouillon darauf und läßt es wohl zugedeckt auf gelindem Feuer dämpfen. Wenn die Brühe ziemlich eingekocht ist, und sich auf dem Boden braun angesetzt hat, gießt man so viel Bouillon darauf, daß das Fleisch damit bedeckt wird, thut einige Zwiebeln und etwas feines Wurzelwerk hinzu, und läßt es langsam so lange kochen, bis das Fleisch gahr ist und giebt dann die Flüssigkeit durch ein feines Haarsieb in ein anderes Geschirr. Zur Bereitung dergleichen Jüs, (oder durchs Dämpfen des Fleisches erhaltenen braunen Brühe) kann man sich auch der Fleischabfälle von Frikandos ꝛc. bedienen. Man gebraucht den Jüs zu braunen Potagen und Ragouts.

204. Panirtes Rindfleisch.

Ein mit Fett überwachsenes Stück Rindfleisch wird auf gewöhnliche Art weich gekocht, dann aus der Brühe genommen, mit einem, aus geriebenem schwarzen Roggenbrodte und etwas Fleischbrühe bereiteten und mit gestoßenem Zimmt und Zucker gewürzten Teige, Finger dick, überzogen, und in einer, mit Butter ausgestrichenen Pfanne, in mäßiger Hitze, im Ofen gelbbraun gebraten.

Die Sose dazu macht man entweder von der Bratenbrühe, indem man dieselbe mit etwas in

Butter gelbbraun geröstetem Mehle, nebst Wasser, rothen Wein, Zucker, Gewürznelken, Zimmt, Zitronenschale und Lorbeerblättern kocht, oder man richtet eine Kirsch = oder Johannisbeersose dazu an.

205 Boef à la Mode.

Hierzu nimmt man ein gutes Schwanzstück, oder ein Stück aus der Keule, des Rindes klopft es mürbe, speckt es mit naßen, etwa 3 Zoll langen, und einen halben Zoll dicken, Speckstreifen, die man vorher in einem Gemenge von Salz, Pfeffer, Gewürznelken, fein gehackten Schalotten und Thymian umgewendet hat. Alsdann läßt man in einem Kasserol oder Schmortopf etwas in Scheiben geschnittenen Schinken, Speck, Zwiebeln und Butter gelbbraun werden, legt das Fleisch darauf und läßt es auf gelindem Feuer so lange schwitzen, bis es gleichfalls gelbbraun wird. Jetzt gießt man gute Jüs darauf, thut etwas Salz hinzu und läßt es 3 bis 4 Stunden auf gelindem Feuer kochen, daß die Flüssigkeit sich wie ein dicker Syrup an dem Fleische ansetzt. Dann nimmt man das Fleisch heraus, legt es in ein anderes Kasseroll rc. macht von dem übrigen alles Fett herunter, thut etwas Jüs oder Coulis (227) und von einer Zitrone den Saft hinzu, läßt es damit aufkochen, giebt es darauf durch ein Haarsieb auf das Fleisch, läßt es damit noch eine halbe Stunde kochen und richtet es alsdann an.

206. Geschmortes Rindfleisch.

Man klopft ein knochenfreyes, gewässertes und

abgetrocknetes Stück Rindfleisch, am besten ein Schwanzstück, spickt es dann mit frischer Zitronenschale und Speck, welchen man in Salz und gestoßenem Pfeffer umgewendet hat, und legt es mit etlichen Lorbeerblättern und Zitronenscheiben in einen Schmortopf ꝛc. auf ein kleines Gerüste von Holzstäbchen, gießt etwas Weinessig und so viel Wasser darauf, daß das Fleisch kaum bedeckt wird, thut Salz daran und bringt es aufs Feuer. Nachdem hierauf das Fleisch gehörig abgeschäumt worden, wird das Kochgefäß wohl zugedeckt, und der Inhalt desselben 4 bis 5 Stunden in gelindem Sieden erhalten. Wenn nach Verlauf dieser Zeit das Fleisch weich und braun ist, macht man die Brühe mit, in Butter braungebratenem, Mehl, oder Pflaumenmus, oder etwas geriebenem Honigkuchen, oder auch geriebener schwarzen Brodtrinde sämig. Sollte indeßen das Fleisch noch nicht braun geworden seyn, so wird es in der Pfanne gebraten und dann wieder in seine Brühe gelegt ꝛc. Man kann auch das gespickte Fleisch anfangs in Butter braun braten und hernach auf vorbeschriebene Art gahr schmoren lassen.

207. Sauergeschmortes Rindfleisch.

Nachdem man ein knochenfreyes Stück Rindfleisch mürbe geklopft hat, legt man es etliche Tage in Essig. Alsdann wird daßelbe mit Speck und frischer Zitronenschale gespickt und in einem Schmortopfe ꝛc. mit wenig Wasser und Salz, und nach

dem Abschäumen, mit hinzugesetzten Gewürzen, als, Ingwer, englischem Gewürz, Lorbeerblättern und Gewürznelken 1 Stunde lang gekocht, worauf man Weinessig und in Scheiben geschnittene Zitrone hinzusetzt und es vollends gahr schmoren läßt. Zur Sose macht man die wenige Brühe mit in Butter braun gebratenem Mehl oder geriebenem Honigkuchen sämig, richtet das Fleisch mit Zitronenscheiben an und gießt die Brühe durch ein Haarsieb darüber. Man kann auch eine Kapern = oder Sardellensose dazu machen.

208. Auf englische Art bereitete Rinderbrust.

Man legt ein Stück Rinderbrust in ein Kasserol zu geschmolzener Butter, bestreuet es mit Salz und erhitzt es, nach aufgelegtem Deckel, von unten und oben durch mäßiges Kohlenfeuer. Nach Verlauf einer Stunde wendet man die obere Seite des Fleisches nach unten zu, gießt, wenn es nicht Flüssigkeit genug hat, etwas Fleischbrühe oder Wasser hinzu und wiederholt das Umwenden alle halbe Stunden. Zuletzt rührt man etwas in Butter gelbbraun gebratenes, Mehl in etwas, Fleischbrühe ab, thut es zum Fleisch hinzu, und läßt es damit schmoren. Beym Anrichten giebt man die Brühe durch ein Haarsieb oder feinen Durchschlag über das Fleisch. Man kann auch eine Sardellensose dazu machen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

209. Auf polnische Art zubereitetes Rindfleisch.

Man schneidet Fleisch von der Oberkluft in Stücken etwa 6 Zoll lang und eben so breit, klopft dieselben mürbe, kerbt sie ein, wendet sie in Mehl um und bratet sie in Butter auf beyden Seiten gelbbraun. Hierauf kocht man daßelbe in Fleischbrühe oder in Wasser und etwas Essig mit gröblich geschnittenen Zwiebeln, Zitronenschale und Lorbeerblättern bey gelinder Hitze gahr, und macht eine beliebige Sose dazu.

210. Rindfleisch wie Wildprett zugerichtet.

Man legt ein von allem Fett befreyetes, wohl geklopftes, und mit Salz eingeriebenes Stück Rindfleisch acht Tage lang in Essig, wozu man gequetschte Wachholderbeeren, Lorbeerblätter, Dragun, Basilien und Rosmarin gethan hat. Alsdann wird das Fleisch auf beyden Seiten mit Speck gespickt und in einem Kasseroll oder Schmortopfe, mit etwas Fleischbrühe und Weinessig, mürbe gedämpft. Es wird eine Kapernsose ꝛc. dazu gegeben.

211. Geschmorter Rindsmürbbraten.

Man zieht von dem Rindermürbbraten alle Haut behutsam ab, klopft ihn mürbe und spickt ihn stark mit Speck, welcher mit Pfeffer und Salz abgewürzt worden. Hierauf belegt man den Boden eines Kasserolls oder Schmortopfs mit Speckscheiben und diese mit Butterscheibchen, legt den Bra-

ten darauf, setzt das Gefäß, wohl zugedeckt, auf mäßiges Kohlenfeuer, wendet den Braten öfters um und begießt ihn bey der Gelegenheit mit zerlassener Butter und etwas Fleischbrühe. Zuletzt bestreuet man ihn mit etwas, in Butter gebratenem, Mehl, und läßt ihn noch eine Weile schmoren. Es kann eine Kapern = oder Kirsch = oder andere dergl. Sose dazu gegeben werden.

212. Rindfleischklopfs.

Man zerschabt mit einem Messer ein Stück derbes Rindfleisch aus der Keule, oder dem Schwanzstücke, so daß nicht die kleinste Sehne oder Ader darin bleibt. Hierauf setzt man die Anrichteschüssel mit etwas geschmolzener Butter auf ein Kohlenfeuer, salzt und würzt das zerschabte Fleisch mit gestoßenen Gewürzen und Kräuterpulver, formt es mit einem Messer auf einen, mit Wasser angefeuchteten hölzernen Teller, in Kuchen und legt solche in die Schüssel. Wenn auf diese Art alles Fleisch in die Schüssel gebracht worden, verstärkt man die Hitze, gießt etwas Wein und Fleischbrühe daran, setzt ausgegrätete und zerhackte Sardellen und Zitronenschale hinzu und macht zuletzt die Brühe mit etwas geriebener Semmel sämig.

Oder:

Man schnediet ein mageres Stück Rindfleisch in dünne Scheiben, klopft dieselben recht mürbe, und läßt sie in einem Tiegel in Butter, mit ein wenig Salz, etwas Wein und so viel Wasser, als

zur Bedeckung derselben erforderlich ist nebst etlichen Zitronenscheiben gahr und braun schmoren.

213. Frikando von Rindfleisch.

Hierzu nimmt man Rindfleisch von den Rippen, schneidet davon Handgroße Stücke, spickt sie mit Speck, und macht sie in einer guten Bräse gahr, nimmt sie alsdann heraus, bestreuet sie, nach dem Erkalten, mit geriebener Semmel, und macht sie in einem Ofen braun. Man giebt dazu eine, mit etwas Sardellen bereitete, Kräutersose.

Fleisch rc. in einer Bräse (à la Braese) gahr machen heißt dasselbe in einem Deckelkastroll, durch oben und unten gegebenes Kohlenfeuer, auf Speckscheiben rc. in guter Brühe mürbe kochen. Es wird dabey folgendermaßen verfahren. Man schneidet Handbreite Scheiben von gutem Speck ungefähr zwey gewöhnliche Messerrücken dick, belegt damit den Boden des Kastrolls. Auf diese Speckbarden legt man nun das gahr zu machende Fleisch rc. thut allerhand feines Wurzelwerk, Zwiebeln, Schalotten, einige Pfefferkörner und das gehörige Salz dazu, deckt das Eingelegte, eben mit dünnen Speckscheiben zu, gießt dann mehr oder weniger Bouillon darauf nach Verhältniß der Länge der Zeit, die zum Gahrwerden der Sache erforderlich seyn wird; über die Speckbarden legt man ein rundgeschnittenes Blatt Papier, damit die, durch den Hitze aufgetrie-

benen Dämpfe wieder niederwärts geleitet werden, bedeckt das Kastroll mit einem genau passenden Deckel, und macht den Inhalt desselben durch oben und unten gegebenes Kohlenfeuer gahr. Eine Bräse kann öfters gebraucht werden. Der Kraftbouillon, welcher von dem in der Brühe gahr gemachten Fleische auskocht, und von allem Fett befreyet werden muß, heißt ein Fond, und ist zur Verstärkung der Gemüse und Sosen sehr brauchbar.

214. Ragout von Rindfleisch.

Man schneidet hierzu aus dem Fleische vom Lendenbraten zwey Zoll breite und etwas längere Stückchen, klopft sie behutsam mürbe, wendet sie in einem Gemenge von Mehl, Salz, Pfeffer und Gewürznelken um und bäckt sie langsam in Schmalz. Wenn man hierauf das Fett auf Brodt hat ablaufen lassen, dämpft man es in etwas Wein und Fleischbrühe, wozu man einige Lorbeerblätter gethan hat, bis die Brühe ganz kurz wird.

215. Rindfleischrollade.

Man klopft das von Haut und allem Fett befreyete und vierckig geschnittne weiche Bauchstück von einem Rinde recht mürbe, bestreuet dasselbe auf der inwendigen Seite mit einem Gemenge von Salz, gestoßenem Pfeffer, Gewürznelken, Lorbeerblättern und gehackten Schalotten, und nachdem man dasselbe mit dünnen Scheiben von Schinken, oder Speck bedeckt hat, rollt man das Fleisch darüber

wie eine Walze, dicht zusammen durchnähet die Enden, umbindet die Rollade mit Bindfaden und legt sie einige Wochen in Salzlake. Alsdann wird die Rollade in Wasser, wozu man etwas Wurzelwerk gethan hat, gahr gekocht, darauf durchs Auspressen von aller Brühe befreyet, nach der Auflösung des Bindfadens in Scheiben geschnitten, und mit einer Brühe von Weinessig gestoßenem Pfeffer und feingehackter Petersilie warm zu Tische gegeben. Man kann sie auch kalt auftragen, da sie denn mit gestoßenem Pfeffer überstreuet wird.

Oder:

Man löst aus einem Stücke Rindfleisch aus der Oberkluft alle Knochen aus, spaltet es von einander, dehnt es so weit als möglich, und klopft es mürbe. Hierauf belegt man es mit einem Füllsel von Hühnerbrustfleische, Rinderfett, Speck und gekochten Schinken, welches alles unter einander gehackt, mit feinen Kräutern, Gewürzen und Salz gewürzt, und mit in Milch eingeweichten Semmelkrumen in einem Mörser zusammengestoßen worden, rollt es zusammen, bindet es mit Bindfaden vest und kocht es 10 bis 12 Stunden in einer Bräse von Speck und Rindfleisch mit Wurzelwerk.

216. Rindfleischruletten.

Man zerschneidet ein gutes knochenfreyes Stück Rindfleisch, nachdem es gewässert und darauf abgetrocknet worden, in dünne Scheiben, klopft

dieselben mürbe, bestreuet die eine Seite mit gestoßenem Pfeffer, Salz und Gewürznelken, legt hierauf Speckscheiben, rollt jede einzeln zusammen und umbindet sie mit starkem Zwirn. Man bratet die Ruletten in Butter braun, legt sie darauf in einen Schmortopf, setzt die Butterbrühe, nachdem man etwas Mehl dazu gethan und mit Fleischbrühe oder Wasser aufgefüllt hat, hinzu und läßt sie damit in gelinder Hitze mürbe dämpfen.

Oder:

Die mürbe geklopften Fleischscheiben werden auf einer Seite gespickt, auf der andern hingegen mit Kalbfleischfarsch, welcher mit Gewürzkräutern vermengt worden, belegt, zusammengerollt, mit Bindfaden zusammen genähet und umbunden und in einer Bräse (S. No. 213 Anmerk.) gahr gemacht. Man giebt eine Kapern- oder Sardellensose dabey.

217. Rindfleischfarsch.

Man hackt ein Stück mageres Rindfleisch klein, vermengt das Hackwerk mit Eyern, Butter, etwas geriebener Semmel und ein wenig Muskatblumen zu einem nicht zu vestem Teige, formt denselben in längliche Stücke und kocht diese in Fleischbrühe gahr.

Oder:

Man macht eine Teigmasse aus feingehacktem Rindfleische, frischem Rinderniérentalg, fettem

Schweinfleische, gewässerten, ausgegräteten und zerhackten Sardellen, geriebener Semmel, Basilienpulver, feingehackter Zitronenschale, gestoßenem Pfeffer und Muskatblumen, macht daraus beliebige Figuren und kocht sie in Fleischbrühe gahr.

218. Rindsrippen.

Man enthäutet gut ausgehauene und in der Mitte gespaltene Rippen, spickt sie mit gröblich geschnittenem Speck, und macht sie in einer Bräse gahr.

219. Rindsmaul.

Man kocht das Rindsmaul in Wasser mit Salz weich, lös't die Knochen aus, ziehet die Haut ab und schneidet es, vor dem Erkalten, in dünne Scheiben, legt diese ordentlich in eine Schüssel, würzt sie mit Pfeffer und Salz, übergießt sie mit Weinessig und läßt sie im Keller zu einer Sülze gestehen. Oder man richtet das weichgekochte Rindsmaul warm mit einer Kapern-Zwiebel- oder andern beliebigen Sose an. Auch kann man dasselbe nachdem es weich gekocht, und in Scheiben geschnitten worden, mit Pfeffer und Salz bestreuen, in geriebener Semmel umwenden und in Butter braten oder auf der Roste rösten.

220. Rindszunge.

Man setzt die Rindszunge frühzeitig in Wasser mit Salz auf, thut nach dem Abschäumen, ganzen Ingwer daran, und kocht sie weich. Alsdann

zieht man ihr die Haut ab, belegt sie beym Anrichten mit Petersilie, und macht eine Rosinen- oder Hahnebutten- oder Obstbrühe dazu.

221. Grillirte Rindszunge.

Nachdem die Zunge in abgesalzenem Wasser weichgekocht, und ihr die Haut abgezogen worden, schneidet man sie in vier Theile, wendet diese in zerlassener Butter um, bestreuet sie mit einem Gemenge von feingeriebener Semmel, Muskatnuß, Pfeffer, Salz, feingehackter Petersilie und Schalotten, und läßt sie auf der Roste, auf beyden Seiten, gelbbraun braten.

222. Gefüllte Rindszunge.

Man ziehet von einer in gesalzenem Wasser weichgekochten Rindszunge die Haut ab, schneidet den Schlund ab, und die Zunge der Länge nach von einander, jedoch nicht ganz durch höhlt das inwendige Fleisch heraus und hackt es klein, rührt es mit Eyern, geriebener Semmel, Korinthen, feingehackter Petersilie, Salz und Muskatblumen zusammen, füllt damit die ausgehöhlte Zunge an und bäckt dieselbe in einer mit Butter ausgestrichenen Pfanne, in einem Bratofen, unter öfterem Bestreichen mit zerlassener Butter braun. Zur Sose röstet man Mehl in Butter, füllt Wein, oder Fleischbrühe und Weinessig darauf, setzt Zitronenscheiben, Rosinen, geschnittene Mandeln, Zucker, Zimmt und

Muskatblumen dazu, läßt es zusammen kochen, und übergießt damit die Zunge.

223. Geröstete Rindszunge.

Man schneidet eine weichgekochte und abgehäutete Rindszunge in der Länge von einander, bestreuet sie mit Mehl, bratet sie, unter öfterm Umwenden, in Butter braun, und läßt sie dann mit guter Fleischbrühe, wozu man gestoßene Muskatblumen, Pfeffer auch Kapern, fein gehackte Sardellen und Zitronenscheiben thut, noch eine Weile kochen.

224. Rindskaldaunen.

Man schneidet die gehörig gereinigten und mit Salz abgeriebenen Kaldaunen in kurze Stücke und kocht sie in abgesalzenem Wasser weich, wozu wohl sechs Stunden erforderlich sind. Inzwischen kocht man kleine, länglicht geschnittene Rüben gahr, thut die weichgekochten Kaldaunen hinzu und läßt sie noch eine Weile kochen.

Oder:

Die sorgfältig gereinigten Kaldaunen werden recht mürbe gekocht, und dann mit ihrer Brühe zum Erkalten an einen kühlen Ort gestellt. Am folgenden Tage nimmt man das Fett von den Kaldaunen ab, und schneidet diese in Stücke. Zur Brühe röstet man geriebene Semmel in Butter, gießt etwas von der Brühe und Weinessig hinzu,

thut die zerschnittenen Kaldaunen hinein und läßt sie damit aufkochen.

22. Kuheiter.

Das Eiter wird in Wasser mit Salz weich gekocht, dann nimmt man es heraus, putzt es ab, und zerschneidet es Scheiben. Hierauf bringt man dasselbe in seine Brühe zurück, thut Majoranpulver, etwas Muskatnuß und geriebene Semmel hinzu und läßt es sämig kochen.

226. Kalbfleisch gekocht

Das Kalbfleisch ist zu allen Jahrszeiten gut, nur muß das Kalb wenigstens 14 Tage alt gewesen seyn. Es wird, nach Verschiedenheit der Witterung einen bis zwey Tage mortifizirt.

Das zu kochende Kalbfleisch, wozu die Brust am besten ist, wird in Stücke gehauen, ungefähr eine halbe Viertelstunde in kaltem Wasser gewässert, dann abgewaschen und nachdem man letzteres mit heißem Wasser wiederhohlt hat, setzt man es mit weichem Wasser auf, und erhitzt es beynahe bis zum Sieden. Alsdann nimmt man das Fleisch aus der Brühe heraus, kühlt es in kaltem Wasser ab, putzt darauf die Haut, welche ein schmutziges Ansehen hat, ab, legt es nach dieser Behandlung wieder in seine vorige Brühe zurück, salzt es und kocht es vollends gahr, wozu es ungefähr $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden nöthig hat. Man giebt es mit gekochtem Reis, Nudeln, Graupen, Stachelbeeren, oder richtet es mit einer Kapern = oder Sardellensoße oder

Basilien = oder Speckbrühe ꝛc. an.

Die Kalbfleischbrühe ist so wohl zum Kochen verschiedener Gemüse, als zur Bereitung verschiener Suppen anwendbar.

227. Coulis von Kalbfleisch zu kochen.

Hierzu nimmt man 1 Pfund Kalbfleisch, ¼ Pfund rohen Schinken, ferner etwas Schalotten, Sellerie, Petersilie und gelbe Wurzeln, schneidet alles klein, legt es mit ¼ Pfund frischer Butter in ein Kasseroll, und läßt es auf gelindem Kohlenfeuer so lange dämpfen, bis es sich etwas bräunlich an das Kasseroll anhängen will. Alsdann setzt man ein paar Löffel voll Mehl und so viel Jüs (S. N. 203) darauf, daß es etwa zwey Maaß werden, und läßt es 2 Stunden kochen. Wenn es ungefähr bis zur Hälfte eingekocht ist, und man es nicht zu dick findet, so nimmt man das Fett oben ab, streicht das Uebrige durch ein Haarsieb in ein steinguthenes Geschirr, und bedient sich deßelben um Brühen an Ragouts, braune Sosen und Suppen dicklich zu machen. Im Sommer hält sich der Coulis kaum 2 Tage, im Winter hingegen wohl 14 Tage.

228. Bechamelle von Kalbfleisch zu bereiten.

Man nimmt 1 Pfund derbes Kalbfleisch und ¼ Pfund rohen magern Schinken, ferner Schalotten und Selleriewurzel, schneidet alles klein und schwitzt es, nebst etwas Pfeffer, in 6 Loth frischer, ungesalzener, Butter auf gelindem Kohlenfeuer ab,

ohne es sich ansetzen zu lassen. Alsdann rührt man 3 Eßlöffel voll feines Mehl hinzu, gießt beynahe 1 Maaß süße Sahne darauf, läßt es damit ¼ Stunde kochen, streicht es dann durch ein Haarsieb in ein steinguthenes Geschirr, und bewahret es zum Gebrauch zu mancherley Speisen und Fritüren auf.

229. Gedämpftes Kalbfleisch.

Man schneidet mageres derbes Kalbfleisch in Scheiben, klopft sie mürbe, bestreuet sie mit Mehl, bratet sie, nebst in Scheiben geschnittenen Mohrrüben, in Butter braun, füllt sie mit Fleischbrühe und Wasser auf, setzt Salz, ganzen Pfeffer, Muskatblumen, Lorbeerblätter und etwas Weinessig hinzu und läßt es mürbe dämpfen, wozu ungefähr 2¼ Stunde erforderlich seyn werden. Man macht entweder eine Sardellensose rc. dazu, oder setzt kurz vor dem Anrichten mit Weinessig abgerührte Eydotter und gekochte und abgeschälte Kastanien oder Champignons hinzu.

Auf gleiche Weise kann auch eine Kalbsbrust und Kalbskeule behandelt werden, nachdem dieselbe gehäutet und gespickt worden ist.

230. Geklopftes Kalbfleisch.

Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten, stark geklopft in Wasser und etwas Wein und Salz, Muskatblumen, englischem Gewürz und Zwiebeln gahr gekocht, die Brühe durch geriebene Sem-

mel sämig gemacht und Zitronensaft hinzu gesetzt.

231. Geklopfte Kalbskeule.

Man häutet eine gewässerte Kalbskeule, bestreuet sie mit Mehl, macht sie, nebst einigen zerschnittenen Zwiebeln, mit Butter und Speck braun, kocht sie dann in Rindfleischbrühe mit Salz, Muskatblumen Lorbeerblättern und Zitronenscheiben gahr, und thut, kurz vor dem Anrichten, noch Kapern hinzu.

232. Geschmorte Kalbskeule.

Nachdem eine Kalbskeule abgehäutet worden, steckt man hin und wieder in Salz und Pfeffer umgewendete Speckstreifen ein, bestreuet sie hierauf mit Mehl und Salz, und macht sie in einer Pfanne mit Butter und Speck, braun. Alsdann setzt man sie mit kochendem Wasser auf, thut ganzen Pfeffer, Gewürznelken Lorbeerblätter und gegen das Ende kleingehackte Sardellen und in Wasser weich gekochte Morcheln daran und läßt die Brühe kurz einkochen.

233. Gefüllte Kalbskeule.

Man häutet eine Kalbskeule ab und läßt den Knochen daran. Hierauf macht man von dem Keulenfleische und von Speck, Schmalz, Petersilie Schalotten, Pfeffer und Muskatnuß, Salz, in Milch eingeweichter Semmel, durchs Zerhacken und Stoßen in einem Mörser, ein feines Gemenge, füllt damit die Haut der Keule an, nähet sie zusammen, schlägt

noch eine andere Haut darum, und läßt sie in einer Bräse gahr kochen. Man macht eine Haschee-sose dazu.

234. Angeschlagene Kalbskeule.

Man hackt das von einer rohen oder gebratenen Kalbskeule geschnittene Fleisch mit fettem Speck und Nierentalg klein, rührt es mit etwas Sahne, in Milch geweichter Semmel, Eyern, Salz, Pfeffer Muskatblumen und gehackten Zwiebeln unter einander, schlägt es auf einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier um den Knochen der Keule, so daß sie ihre vorige Gestalt wieder bekommt, und bäckt sie in einer mit Butter ausgestrichenen Tortenpfanne hellbraun.

Es kann dazu eine Kapern- oder Sardellensose ꝛc. gegeben werden.

235. Kalbskeule mit Krem.

Man schmort die Kalbskeule in einer mit Speck und Schinkenscheiben gemachten, und mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und Wurzelwerk gewürzten Bräse gahr, übergießt sie dann mit einem aus dicker Sahne, etwas Mehl und 4 Eydottern gemachten Krem, streuet geriebene Semmel darüber, läßt sie in einer Tortenpfanne braun backen, und macht eine beliebige Sose dazu.

236. Kalbfleischrollade.

Man schneidet eine Kalbskeule auf solche Weise von einander, daß sie viereckig wird, schneidet

die Knochen und das inwendige Fleisch so weit heraus, daß der Rest des letztern nur noch eines Fingersdick ist. Das ausgeschinttene Fleisch wird nebst noch anderm Kalbfleische fein zerhackt und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, fein gehackter frischer Zitronenschale, Basilien, Petersilie, Schalotten rc. gewürzt. Man breitet dieses Gemenge auf der inwendigen Seite der Keule aus, die man vorher mit geräucherter und nach dem Abkochen, in Scheiben geschnittener Rindszunge und mit Speckscheiben, belegt und darüber hartgekochte und geriebene Eydotter gestreuet hat, rollt oder wickelt dann die belegte Fleischscheibe vest zusammen, umbindet sie mit Bindfaden und kocht sie entweder in Fleischbrühe gahr oder läßt sie in der, im vorigen Artikel angegebenen Bräse, unter öfterm Begießen mit brauner Butter gahr schmoren.

237. Ruletten von Kalbfleisch.

Man schneidet von einer abgehäuteten Kalbskeule mehrere dünne Scheiben und klopft dieselben behutsam mürbe, daß sie nicht zerreißen. Das übrige Fleisch wird ausgesehnt und ein Farsch davon gemacht. Mit demselben belegt man jede Fleischscheibe, rollt sie dann walzenförmig zusammen, umwindet sie mit Zwirn, bestreicht sie mit zerlassener Butter und läßt sie in einer, mit Butter ausgestrichenen, Tortenpfanne braun braten. Man giebt eine Sardellensose rc. dabey.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

238. Miriton von Kalbfleisch.

Man schneidet aus dem magern Fleische einer Kalbskeule, wie auch aus gutem Speck etwa 2 Zoll breite und 6 Zoll lange Streifen. Hierauf kocht man das übrige Fleisch von der Keule auf gewöhnliche Weise in Wasser mit Salz gahr, zerhackt und zerstößt es nebst etwas Rindsnierenfett, Speck und feinen Kräutern zu einer feinen Masse, vermengt dieselbe mit in Milch geweichter und wieder ausgedrückter Semmel, nebst Eydotter Gewürznelken, Muskatblumen, Salz und Anis, giebt ihr dann eine halbwalzenförmige, oder andere beliebige Gestalt, und macht sie in einer Bräse gahr. In dieser Absicht belegt man den Boden einer Tortenpfanne oder eines Kastrolls mit den obenerwähnten Fleisch- und Speckscheiben, legt den Farsch darauf, bedeckt denselben mit den übrigen Fleisch- und Speckscheiben und läßt ihn gahr backen.

239. Kalbfleischfarsch.

Man zerschneidet 2 Theile ausgesehntes Fleisch aus einer Kalbskeule, 1 Theil frischen Rindsnierentalg und etwas Schweinepflaumen (Schmeer) in Würfel, erhitzt alles, nebst gehackten Zwiebel und ausgewässerten, und nach dem Ausgräten feingehackten Sardellen, läßt alles wieder erkalten, hackt es dann fein, rührt es mit Eyern, etwas Mehl geriebener Semmel, Salz, Pfeffe und etwas Basilienpulver unter einander, und wendet dann diesen Farsch zu Ruletten, Pasteten rc. an.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Oder:

Man zerhackt derbes mageres Kalbfleisch, gekochten Schinken und rohen Speck in kleine Stücke, und Schmort dasselbe nebst gehackten feinen Kräutern und Gewürzen, Kapern und einer ausgegräteten Sardelle, und zerhackt und stößt es dann mit Petersilie, ein Paar Schalotten und Salz.

240. Frikassee von Kalbfleisch.

Man brühet eine, in Stücke geschnittene, Kalbsbrust, nach gehörigem Häuten, Klopfen, und Wässern mit heißem Wasser, kühlt das Fleisch alsdann in kaltem Wasser ab, putzt es ab, und kocht es entweder in Fleischbrühe oder in Wasser mit Butter, einer in Scheiben geschnittenen Zitrone und etwas von der gelben Schale derselben auch geputzten Morcheln, Lorbeerblättern, und englischem. Gewürz. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten thut man kleine Kalbfleischklößchen hinzu und läßt es zusammen gahr kochen. Zuletzt quirlt man die Brühe mit ein paar Eydottern ab, oder thut etwas Butter und geriebene Semmel daran und überstreuet es nach dem Anrichten mit Muskatblumen.

241. Frikandos von Kalbfleisch.

Man schneidet aus einer abgehäuteten Kalbskeule kleine magere, nicht sehnichte Stückchen Fleisch und spickt sie auf einer Seite mit feingeschnittenem Speck und frischer Zitronenschale. Hierauf

thut man in ein Kastroll etwas Butter, auch einige Lorbeerblätter, ein paar ganze, mit Gewürznelken besteckte, Zwiebeln, legt die Frikandos mit der gespickten Seite darauf und läßt sie langsam so lange dämpfen, bis sie auf der untern Seite braun werden, worauf man sie umwendet, damit sie auf der andern Seite Farbe bekommen. Alsdann setzt man etwas Fleischbrühe und Wein auch Basilienpulver und etwas Muskatnuß hinzu, und macht gegen das Ende die Brühe durch geriebene Semmel sämig.

142. Frikandellen von Kalbfleisch.

Man zerschneidet eine abgehäutete und gewässerte Kalbskeule in ungefähr 3 Zoll lange, und ½ Zoll dicke und 1½ Zoll breite Stückchen, spickt sie mit fein geschnittenem Speck und legt sie ein Weilchen in kaltes Wasser. Hierauf läßt man in einem Tiegel Butter zergehn, legt die Frikandellen nebst fein gehackten Sardellen hinein, thut ganzen weißen Pfeffer, Muskatblumen und eine abgeschälte und in Scheiben geschnittene Zitrone dazu, und läßt sie wohl zugedeckt auf gelindem Kohlenfeuer braun braten. Man kann auch Kalbfleisch halb gahr kochen, dasselbe in längliche Stücke zerschneiden, und diese in Butter mit Zwiebel gelbbraun braten. Beym Anrichten giebt man gestoßenen Pfeffer und Zitronensaft darüber.

Oder:

Man zerhackt und zerstößt darauf im Mörser

das derbe Fleisch von einer gebratenen Kalbskeule, und vermengt das Gestoßene mit in Milch eingeweichter Semmel und mit Butter, 1 Ey und 4 Eydottern, ein wenig Muskatblumen, Salz, gehackten Schalotten und klein gewürfeltem Speck. Hierauf schneidet man Kälbernetze in viereckige Stücke von beliebiger Größe, legt einen Theil von dem Farsch darauf, rollt sie zusammen, und bäckt sie in einer, mit Butter ausgestrichenen, Pfanne in einem Ofen gelbraun.

243. Grenade von Kalbfleisch.

Man zerschneidet das derbe Fleisch einer Kalbskeule in dünne Scheiben, klopft und spickt dieselben. Hierauf macht man einen Farsch wie oben N. 238 angegeben worden, und dann ein Ragout von Kalbsmilchfleisch, Schweins- oder Kalbszunge, Morcheln, Champignons, Krebsschwänze, Spargel rc. indem man jedes derselben besonders überkocht, abputzt, auf ähnliche Weise zerschneidet, dann alles zusammen mit ein wenig Mehl in Butter abschwitzt, mit Bouillon auffüllt, mit Zitronensaft würzt und aufkochen läßt. Alsdann belegt man den Boden eines Kastrolls mit Speckscheiben, legt die Kalbfleischscheiben mit der gespickten Seite darauf, belegt diese einen Zoll dick mit Farsch, und diesen mit dem größten Theil des Ragouts, und nachdem man über dieses den übrigen Farsch belegt und denselben mit einem Messer glatt gestrichen hat, bedeckt man das Kastroll und giebt un-

ten und oben Kohlenfeuer. Während dem Backen wird das Kastroll öfters gerüttelt um das Ansetzen des Inhalt zu verhindern. Die Sose zur Grenade bereitet man von dem übrig gelassenen Ragout, indem man dasselbe mit Brühe verdünnt, nochmehr Zitronensaft hinzugesetzt, und das Ganze mit Eydotter abquirlt. Beym Anrichten stürzt man das Kastroll über die Schüssel um, und giebt die Sose darüber.

244. Hateletten von Kalbfleisch.

Man kocht Kalksmilchfleisch nebst einer Kalbsleber und Bauchspeck in Wasser mit Salz auf, zerschneidet hierauf alles in kleine Stücke, thut es nebst Petersilie, kleinen Zwiebeln, Mehl, Salz, weißem Pfeffer und Muskatblumen in ein Kastroll und läßt es über gelindem Feuer beynahe gahr schmoren. Alsdann steckt man die Stückchen desselben, mit Abwechselung, an kleine hölzerne Spießchen, tunkt sie in die Brühe, und läßt sie, nach dem Bestreuen mit Mehl, auf der Roste backen. Man kann sie sowohl zur Garnirung anderer Speisen gebrauchen, als auch selbst mit allerley Sosen geben.

245. Poupietten von Kalbfleisch.

Man schneidet etwas lange, jedoch nicht allzubreite Speckscheiben, und eben so viel dergleichen Scheiben von Kalbfleisch. Letztere werden geklopft, auch wohl gespickt, dann jede derselben auf

eine Speckscheibe gelegt, mit einem beliebigen Füllsel überstreichen, dann zusammengerollt mit einem eisernen Spießchen durchstoßen, mit Papier umwickelt und am Spieße abgebraten. Wenn sie beynahe gahr sind, macht man das Papier ab, bestreuet sie mit geriebener Semmel und läßt sie dann eine gute Farbe gewinnen. Man kann dazu eine Sardellen,= Kapern = oder Senfsose geben.

246. Bressols von Kalbfleisch.

Man schneidet von dem derben magern Fleisch einer Kalbskeule 6 Zoll lange Frikandos, klopft sie mit dem Rücken des Küchenmessers recht mürbe, bestreuet sie darauf mit feinen Kräutern, wickelt sie zusammen, umbindet sie mit Bindfaden und macht sie in einer Bräse gahr.

Man gebraucht die Bressols entweder zur Garnirung andrer Speisen, oder giebt sie in einer schicklichen Sose.

247. Farschirter Bressols.

Man belegt eine jede der mürbe geklopften Frikandos mit dem oben N. 239 beschriebenen zerstoßenen Kalbfleisch, legt eine andere Fleischstreife darauf, benäh't sie mit Bindfaden, und macht sie dann zusammen in einer Bräse gahr. Nachdem man hierauf den Bindfaden los gemacht hat, richtet man sie an, und giebt ein Ragout von Kalbsmilchfleisch darüber, oder eine Sardellen= oder Kapernsose dazu.

248. Grillirte Bressols.

Man wendet die mürbe geklopften, und mit zerlassener Butter bestrichenen Bressols in einem Gemenge von fein geriebener Semmel, Pfeffer, Muskatnuß, Salz, fein gehackter Petersilie und Schalotten, um und bratet sie langsam auf dem Rost bey gelindem Kohlenfeuer. Man richtet sie mit einer Zwiebelsose als ein Gericht, oder Nebengericht an.

249. Kalbskarbonade.

Man zieht von den Rippen, nachdem die spitzen Enden abgehauen worden, die Haut ab, klopft das Fleisch weich, bestreicht sie mit zerlassener Butter, wendet sie in einem Gemenge von Mehl, etwas Salz und Pfeffer um, und läßt sie auf der Roste auf beyden Seiten gahr braten.

Man kann die geklopften und mit Salz und gegeriebener Semmel bestreuten Rippen auch in einem Tiegel, in, bis zum Schäumen erhitzte, Butter legen und auf beyden Seiten goldgelb braten.

Oder:

Man löst das Fleisch von den Kalbsrippen ab, zerhackt es nebst Petersilie, und vermengt das Gehack mit geriebenem Weißbrod, etwas Salz und Pfeffer. Mit diesem Farsch belegt man die Rippenknochen, bestreut das Ganze, nach dem Bestreichen mit Butter, mit

Mehl oder geriebenem Weißbrodt und bratet diese Karbonade in Butter gahr.

250. Farschirte Kalbskarbonade.

Man belegt die Karbonadenstücke mit einem aus Kalbfleisch Rindsnirenfett, Salz, Pfeffer und Muskatblumen gemachten Farsch, bestreicht sie mit zerlassener Butter, bestreuet sie mit geriebener Semmel und läßt sie in Butter braten.

251 Kalbsrippen.

Die Rippen werden wie zur Karbonade zugehauen, abgehäutet, mürbe geklopft, mit gröblich zerstoßenem weißen Pfeffer, Muskatblumen und etwas Salz bestreuet und mit Butter gahr geschmort. Zuletzt gießt man etwas Wein hinzu, thut etliche feingehackte Sardellen und Zitronenschale daran und läßt sie damit noch eine Weile kochen.

Oder:

Die geklopften Rippen werden fein gespickt, in heißem Wasser abgebrühet, und dann nebst etwas Schinken, Zwiebeln und feinem Wurzelwerk in guter Jüs gekocht, so daß die Brühe zuletzt ganz kurz wird.

252. Gekochter Kalbskopf.

Man kocht den Kalbskopf nebst den Füßen in stark abgesalzenem Wasser mit Ingwer und englischem Gewürz recht weich, und kühlt sie darauf in Wasser ab. Alsdann reinigt man die Augenhöhlen des Kopfs, reißt die Kinnbacken aus putzt die

weiße Haut von dem Gaumen, häutet die Zunge ab und spaltet sie von einander. Die Hirnknochen werden ausgebrochen, das Gehirn in beyden Knochen gleich vertheilt und mit Salz und Pfeffer bestreuet. Man reiniget nun auch die Füße von allen Haaren, macht alle Knochen heraus und legt sie nebst der Zunge an die Seite des Kopfs und macht eine Speckbrühe dazu.

253. Gebrüheter Kalbskopf.

Man brühet den Kopf und die Füße mit kochen dem Wasser ab, kocht beydes dann in gleichen Thei- Weinessig mit Wasser mit Salz, ein paar Lorbeerblättern, und ganzen Zwiebeln gahr, und verfährt übrigens damit, wie im vorigen Artikel gelehrt worden.

Oder:

Man röstet zur Brühe Mehl in Butter, thut Korinthen und Zitronenscheiben zu, gießt etwas von der Brühe des Kopfs nebst etwas Weinessig darauf, läßt es zu einer sämigen Sose kochen, richtet Kopf und Füße an, und giebt die Sose darüber.

254. Rollade von Kalbfleisch.

Der Kalbskopf wird in der Mitte gespalten von den Ohren und allen Knochen befreyet, dann mit dazwischen gelegten dünnen Scheiben von Rinds- und Kalbszungen aufgewickelt, darauf in Wein, Weinessig und Wasser mit etwas Zwiebeln

und Zitronensaft gahr gekocht und zuletzt gepreßt.

255. Kalbszungen.

Dieselben werden in gesalzenem Wasser mit ein wenig Gewürznelken weich gekocht hierauf abgeputzt und dann mit einer Hahnebutten- oder braunen Rosinensose angerichtet.

256. Gebackene Kalbsohren.

Nachdem die Ohren zuvor mit kochendem Wasser abgebrühet und sauber geputzt worden, werden sie in gesalzenem Wasser mit Basilien, Dragun, ein paar Zitronenscheiben und Loerberblättern weich gekocht. Alsdann macht man von Mehl, Milch, Eyern, Salz und etwas feingehackter Petersilie einen Teig, wendet die abgetrockneten Ohren darin um und bäckt sie in Schmalz ab.

257. Kalbsfüße.

Man kocht die Füße in gesalzenem Wasser gahr, putzt sie rein, schneidet die Knochen heraus und kocht sie dann noch eine Weile in einer von in Butter braun geröstetem Mehl, Rosinen, Korinthen, länglich geschnittenen Mandeln Zitronenscheiben und weißen Wein bereiteten Brühe.

258. Gebackene Kalbsfüße.

Die abgekochten und von Knochen befreyeten Füße werden nach dem Erkalten durchschnitten, in einem von Milch, Eyern, Mehl, Zucker und Mus-

katblumen gemachten Teige umgewendet und in abgeklärter Butter gebacken.

259. Frikasse von Kalbsfüßen.

Man schneidet das Fleisch der, in gesalzenem Wasser gahr gekochten Kalbsfüße in längliche Streifen, thut dasselbe nebst einer fein gehackten Zwiebel, etwas dergleichen Petersilie und Zitronenschale auch Salz und ein wenig Muskatblumen in einen Tiegel in geschmolzener Butter, und läßt es untern öfterm Rütteln ein Weilchen dämpfen, gießt dann etwas Fleischbrühe daran, thut Kapern, Zitronenschale, etliche Zitronenscheiben hinzu, läßt alles zusammen kochen, und quirlt es zuletzt noch mit zwey Eydottern ab.

260. Kalbsgeschling oder Gekrös.

Das Geschling wird, nachdem die Flügel von Herzen als unnütz abgeschnitten werden, eine halbe Stunde lang in lauwarmem Wasser gewässert, dann mit Kochsalz abgerieben und erst mit warmem darnach kaltem Wasser abgewaschen und gut ausgedrückt, mit gesalzenem Wasser beynahe gahr gekocht, dann aus der Brühe genommen, in kaltem Wasser abgekühlt, von allen Drüsen und Adern befreyet und in Stücken zerschnitten. Nun bringt man es mit Butter, etlichen Zwiebeln und einigen Lorbeerblättern in ein Kastroll rc. und läßt es mit ein wenig Fleischbrühe ein wenig dämpfen und quirlt dann die Brühe mit Eydotter ab.

Oder:

Das auf vorige Weise vorbereitete Geschling wird in gesalzenem Wasser gahr gekocht, nach dem Abkühlen gehörig abgeputzt in mittelmäßige Stücke zerschnitten, und mit einer Petersilien- oder Speck- und Majoransbrühe angerichtet.

Oder:

Nachdem man das gekochte Geschling in Stücke zerschnitten hat, röstet man Speck und Zwiebeln nebst ein wenig Mehl braun, gießt Fleischbrühe und Essig darin, würzt es nach Belieben, thut das Geschling hinein und läßt es zusammen aufkochen.

261. Ragout von Kalbsherz und Lunge.

Man schneidet das Herz, nach Absonderung der Flügel derselben, zu langen dünnen Schnittchen die Lunge hingegen in kleine Stückchen, wässert beyde gehörig, reiniget sie von Blut und kocht sie in Fleischbrühe mit klein gehackter Petersilie, Salz Mußkatnuß, ein paar Lorbeerblättern und Zitronenscheiben gahr, rührt alsdann in Butter geknetetes Mehl in die Brühe und läßt es noch ein Weilchen kochen.

262. Frikassee von Kalbsgeschling.

Man läßt das gahr gekochte und in Stücke geschnittene Gekrös in Butter mit Zwiebeln, Gewürz und Lorbeerblätter abschwitzen, gießt dann

Wein, Weinessig und Fleischbrühe daran, läßt es eine Weile dämpfen und quirlt zuletzt die Brühe mit Eydotter ab.

263. Gebratene Kalbsleber.

Die Leber wird eine halbe Stunde gewässert, alsdann gespickt und in einer Pfanne in Butter, wozu man Zitronenschale, Lorberblätter und Salz gethan hat, gahr, jedoch nicht zu hart, gebraten. Man kann die Leber nach dem Wässern auch in breite Scheiben zerschneiden, dieselben mit Mehl bestreuen, und in Butter gahr braten. Das Braten muß schnell geschehen, sonst wird die Leber hart.

264. Geschmorte Kalbsleber.

Nach dem Wässern wird die Leber gespickt und in Weißbier oder Wasser, wozu man Butter, etliche Zitronenscheiben und Zwiebeln gethan hat, gahr geschmort.

265. Gebackene Kalbsleber.

Man zieht von einer gewässerten Leber die Haut ab, klopft und schabt mit einem Messer alles Fleischige von den Adern, rührt dasselbe mit ein Viertelpfund zerlassener Butter 2 Maaß Milch 4 Eyern, 4 Loth Korinthen, Salz, etwas Muskatblumen und der erforderlichen Menge geriebener Semmel zusammen und, bäckt die Masse entweder in einer Eyerkuchenpfanne in Butter über Kohlenfeuer, oder in einer mit Butter ausgestrichenem Form oder Pfanne in einem Brat- oder Backofen ꝛc.

Oder:

Man reibt eine abgekochte Kalbsleber, nach dem Erkalten, auf einem Reibeisen ab, rührt die Masse mit 4 Eyern, ein Viertelmaaß Sahne oder Milch, etwas Zucker, Zimmt, Muskatblumen und der erforderlichen Semmelkrumen zusammen, hierauf läßt man in einem tiefen Tiegel Butter schmelzen, thut die Masse hinein, begießt sie oben auch mit Butter, bedeckt und erhitzt den Tiegel unten und oben durch Kohlenfeuer. Beym Anrichten überstreuet man den Kuchen mit Zucker und Zimmt.

166. Gefüllte Kalbsleber.

Man macht das im letzten Artikel (N. 165.) beschriebene Gefülle, breitet alsdann ein gewässertes Kälbernetz in einer Schüssel aus, legt die Füllmasse darauf, zieht das Netz darüber daß sie überall bedeckt werde, nähet es an beyden Seiten leicht zu, und bäckt es in einer Pfanne mit Butter bey mäßiger Hitze. Man kann die gefüllte Leber auch in eine Pfanne auf Speckscheiben legen, oben zudecken, und im Ofen backen.

167. Haschee von Kalbslunge.

Die Lunge wird in gesalzenem Wasser abgekocht, hierauf fein zerhackt und mit etwas Fleischbrühe, wozu man entweder gehackte Petersilie, Butter und zerriebene Semmel, oder Korinthen, Zitronenschaalen und zuletzt Eydotter thut, gahr gekocht.

268. Milchfleisch vom Kalbe.

Das Milchfleisch wird in gesalzenem Wasser abgekocht, nach dem Häuten mit etwas Butter durchbraten, und dann in etwas darauf gegossener Brühe mit Zitronenscheiben, Zitronenschaalen, Muskatblumen und geriebener Semmel gahr und kurz eingekocht.

269. Ragout von Kalbsmilchfleisch.

Das Milchfleisch wird in gesalzenem Wasser aufgesotten, darauf in kaltem Wasser abgekühlt, in Stücke zerschnitten, mit etwas Butter oder Speck nebst ein Bündchen feinen Kräutern, Salz und Pfeffer durchbraten, dann mit Jüs, oder in deren Ermangelung mit Fleischbrühe aufgefüllt und gelinde gekocht. Wenn es gahr ist, macht man die Brühe mit geriebener Semmel sämig. Man bedient sich dieses Ragouts zur Beylage aller in einer Bräse gahr gemachten Beygerichte.

270. Frikassee von Kalbsmilchfleisch.

Das Milchfleisch wird in gesalzenem Wasser gahr gekoch und dann abgehäutet. Zur Brühe kocht man Wein und Wasser mit geriebener Semmel, Butter, nebst etwas Zitronenschale Muskatblumen und etlichen Zitronenscheiben sämig, legt das Milchfleisch, nebst ausgemachten Austern, hinein, läßt alles noch einmal aufkochen und quirlt es zuletzt mit Eydotter ab.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

271. Kalbskaldaunen.

Die gehörig reine gemachten Kaldaunen werden mit Salz abgerieben, so lange in lauwarmem Wasser gewaschen, bis aller Schleim davon abgesondert ist, worauf sie im Wasser mit ein wenig mit Essig klar gerührten, Mehle weich gekocht werden. Hierauf seihet man das Wasser davon ab, zerschneidet sie in kurze Stücke, übergießt sie mit Fleischbrühe, thut etwas in Butter geröstetes Mehl, fein gehackte Schalotten, Petersilie, Salz und Muskatblumen daran, läßt alles zusammen noch ein Weilchen kochen, und richtet es dann an. Man kann auch etwas von der Kaldaunenbrühe über Feuer mit Eydotter, etwas Butter und Mehl abquirlen, die in Wasser weichgekochten und zerschnittenen Kaldaunen hineinthun, und damit durchkochen lassen.

272. Schöpsenfleisch gekocht.

Das Schöpsen- oder Hammelfleisch muß von einer hellen frischen Farbe, zart beym Anfühlen, das Fett auf dem Fleische und Nieren weiß und vest seyn. Dunkele Farbe, gelbes und weiches Fett sind Zeichen geringer Güte desselben. Eine sehr blasse Farbe macht das Fleisch alter Schaafe kenntlich, so wie sich Bockfleisch durch seine Röthe, Magerkeit, besonders auf den Rippen und widerlichen Geruch kenntlich macht. Das Schöpsenfleisch ist übrigens von Johannis bis zum späten Herbst am schmackhaftesten. Mittelmäßig fettes ist zum Ko-

chen, und fettes zum Braten vorzuziehen. Es muß vor der Zubereitung, nach der Verschiedenheit der Witterung, einen bis drey oder vier Tage mortifizirt werden.

Man klopft das zum Kochen bestimmte Schöpsenfleisch wozu man Rippenstücke, oder ein Stück aus der Keule nimmt mit einem hölzernen Hammer mürbe, wässert es darauf eine halbe Stunde in kaltem Wasser ein, wäscht es ab, bringt es mit abgesalzenem, weichen kalten Wasser aufs Feuer, schäumet es sorgfältig ab, thut dann englisches Gewürz und einige Lorbeerblätter oder Kümmel daran und kocht es damit bey gelinder Hitze weich, wozu ungefähr drey Stunden erforderlich sind.

Das Schöpsenfleisch ist als Beylage zu mancherley Gartengewächsen schicklich, vorzüglich zu verschiedenen Kohlarten (nur nicht zu Braunenkohl,) und allen Wurzelwerk. Auch läßt es sich sehr wohl mit Sardellen-, Zwiebeln-, Senf- und andern Sosen anrichten.

273. Geschmorte Hammelkeule.

Man kocht eine gehörig geklopfte und gewässerte Hammelkeule in abgesalzenem Wasser anderthalb Stunden lang, wobey man nach dem Abschäumen englisches Gewürz und Wunderpfeffer hinzu thut. Hierauf läßt man die Keule in Weißbier, wozu man eine in Scheiben geschnittene Zitrone

gethan hat, braun schmoren, legt dann in Scheiben geschnittene saure Gurken hinzu und läßt solche damit eine Weile kochen.

274. Panirte Schöpsenkeule.

Die Keule wird zunächst in Wasser mit Salz, ganzen Gewürzen und einigen Gewürzkräutern weich gekocht, dann mit einem, mit ein wenig Fleischbrühe angerührten Gemenge von geriebenem Brodt, gestoßenem Zimmt und Zucker belegt, mit zerlassener Butter begossen, und im Ofen braun gebacken.

275. Braune Hammelkeule.

Die Keule wird nach gehöriger Vorbereitung gespickt, mit Mehl bestreuet und mit klein geschnittenem Speck etwas abgebraten, dann mit Fleischbrühe, oder Wasser und Weinessig übergossen, und mit hinzugesetztem klein gehackten Sardellen, Kapern, Zwiebeln Lorbeerblättern und Pfeffer weich gekocht. Zuletzt macht man die Brühe mit etwas in Butter braun geröstetem Mehl sämig und läßt es damit aufkochen.

276. Farschirte Hammelkeule.

Man löset von einer Keule, woran man ungefähr eine Rippe gelassen hat, die Knochen bis an die Keule behutsam heraus, damit die obere Haut nicht verletzt werde; dann nimmt man einen der oben N. 239 beschriebenen Kalbfleischfarsche, vermengt denselben mit fein gehackter Petersilie rc. und legt ihn auf das Fleisch, ungefähr eine Hand

breit von der Keule, schlägt das vordere Fleisch darüber nähet es sauber zu und läßt die Keule in einer Bräse drittehalb Stunden schmoren. Man giebt eine Kapern- oder Trüffelsose ꝛc. dazu.

277. Angeschlagene Hammelkeule.

Diese wird eben so bereitet als die angeschlagene Kalbskeule.

278. Gepökelte Hammelkeule.

Die mit Salz und Salpeter eingepökelt gewesene Keule wird, nach sorgfältigem Abwaschen mit warmem Wasser, in weichem Wasser mit englischem Gewürz gahr gekocht und Mostrich, oder eine Senfsose dazu geben.

279. Rulade von Hammelbrüsten.

Man löst aus zwey Hammelbrüsten die Knochen aus, bestreuet sie auf der innern Seite mit Salz, Pfeffer und fein gehackten Schalotten, streicht einen Kalbfleischfarsch, Fingers dick, darüber, rollt sie auf, verhindert das Abrollen durch Umbinden mit Bindfaden und läßt sie ungefähr drittehalb Stunden in einer guten Bräse kochen. Alsdann setzt man sie in einen heißem Ofen, damit sie oben Farbe bekomme, und giebt dann eine Kapernsose dabey.

280. Frikandos von Hammelfleisch.

Hierzu werden von zwey Hammelkeulen kleine Stückchen Fleisch geschnitten, diese gespickt, in hei-

ßem Wasser steif gemacht, in einem Kastroll auf einer Unterlage von Schinken Zwiebeln und Wurzelwerk mit guter Jüs gekocht, und inzwischen öfters begossen. Beym Anrichten wird eine Gurkensose darüber gegeben.

281. Bressols von Hammelfleisch.

Man schneidet von dem derben Fleisch einer gehäuteten Hammelkeule kleine Stücke, spaltet dieselben, und klopft sie mit dem Rücken des Küchenmessers recht mürbe. Man schneidet hierauf etwas derbes Kalbfleisch, auch Speck in kleine Stücke, und läßt dieselben nebst feinen Kräutern und Champignons auf dem Feuer etwas schwitzen, hackt es dann nebst ausgegräteten Sardellen und etwas Schalotten klein, füllt damit die Bressols, und macht sie in einer Bräse gahr. Man richtet sie entweder mit einem Ragout von Kalbsmilchfleisch, oder mit einer Kapern = oder Zwiebelsose an.

282. Hammelkarbonade.

Diese wird entweder wie die Kalbskarbonade bereitet, oder man klopft die wohl gekochten Rippen, kocht sie in gesalzenem Wasser eine halbe Stunde lang, bestreuet sie dann mit geriebener Semmel, und macht sie in Butter braun.

283. Hammelrippen.

Die auf gewöhnliche Art zugehauenen Rippen werden geklopft, etwas mit Salz und Pfeffer bestreuet, in geschmolzener Butter und fein gehack-

ten Schalotten und dann in geriebener Semmel umgekehrt, und gelinde auf der Roste gebraten. Man kann auch die geklopften Rippen in einem Gemenge von Mehl etwas Salz, Pfeffer und Gewürznelken umwenden, hierauf auf beyden Seiten in Butter gelb braten, und dann, nach Absonderung des Fettes, mit Zwiebeln und Zitronenscheiben und Zitronenschale in etwas Fleischbrühe und Wein eine kleine Weile dämpfen.

284. Hammelzungen.

Die Zungen werden in Wasser mit Salz weich gekocht, nach dem Abziehen der Haut in Scheiben zerschnitten und in der N. 527 beschriebenen Haschirten Sose, wozu man noch Pfeffer und gehackte Zwiebeln gethan hat, aufgekocht und dann damit angerichtet.

285. Ragout von Hammelzungen.

Die Zungen werden in gesalzenem Wasser weich gekocht, hierauf abgeputzt und der Länge nach zerschnitten. Dann röstet man Mehl und gehackte Zwiebeln in Butter braun, gießt Fleischbrühe darauf, thut die Zungen nebst Kapern und etwas Pfeffer hinzu, und läßt es zusammen aufkochen.

286. Frikassee von Hammelfüßen.

Die Füße werden in gesalzenem Wasser gar gekocht, geputzt an den Gelenken durchschnitten, und in Bouillon oder Fleischbrühe mit in Butter gebra-

tener Zwiebel durchkocht. Zuletzt wird die Sose mit Eydotter, welche mit etwas Essig klar gerührt worden, abgequirlt.

287. Gebackene Hammelfüße.

Die Füße werden in gesalzenem Wasser gahr gekocht, hierauf geputzt, von den Knochen befreyet, nach dem Anfeuchten mit Essig in Mehl, oder in einem von Eyern und Mehl gemachten dünnen Teig umgewendet und in Butter gebacken.

288. Hammelkaldaunen.

Die Kaldaunen werden mit Salz abgerieben, gewässert, in gesalzenem Wasser aufgekocht, darauf in kaltem abgekühlt, in kurze Stücke zerschnitten, rein ausgeputzt, in frischem abgesalzenem Wasser aufs Feuer gebracht und gahr gekocht, wozu fünf bis sechs Stunden erforderlich sind. Man kann sie mit braunem Kohl anrichten und sie vorher eine halbe Stunde damit schmoren lassen.

289. Lammfleisch gekocht.

Das Lammfleisch ist im Monat April am wohlschmeckendsten. Es wird wie das Kalbfleisch mortifizirt, und bey dem Kochen ganz wie dieses behandelt, auch kann es mit denselben Zusätzen und Sosen angerichtet werden, die zum Kalbfleisch schicklich sind.

290. Geschmortes Lammfleisch.

Das in Stücke geschnittene Fleisch wird, nach

gehörigem Wässern, in einem Tiegel in Butter und etwas Wasser, wozu man Zwiebeln Lorbeerblätter und Muskatblumen gethan hat, langsam geschmort. Wenn es beynahe gahr ist, setzt man Kapern, Zitronenscheiben und fein gehackte Sardellen nebst etwas Wein hinzu und läßt es damit gahr schmoren, worauf die Brühe durch etwas geriebene Semmel sämig gemacht wird.

291. Grillirtes Lammfleisch.

Das in große Stücke geschnittene Lammfleisch wird nach dem Wässern, in einer Pfanne in Butter, wozu man Salz Pfeffer Gewürznelken und Petersilie gethan hat, meist gahr geschmort, dann mit Butter bestrichen, mit Semmel bestreuet und auf dem Roste gebraten.

292. Frikassee von Lammfleisch.

Man nimmt hierzu die Vorderviertel, und löst die Knochen heraus, füllt den Raum mit Kalbfleischfarsch an, nähet sie zu und macht sie in einer Bräse gahr. Unterdessen werden die Brüste mit kochendem Wasser abgebrühet, in mäßige Stücke zerhackt und in Fleischbrühe, wozu man feingehackte Schalotten, in Butter braun geröstetes Mehl, Salz, und Zitronensaft gethan, gahr gekocht und zuletzt mit Eydotter abgequirlt. Die in der Bräse gahr gemachten Schulterblätter werden in geklopftem Ey umgekehrt, mit geriebener Semmel bestreuet, langsam in Butter braun gebacken, und dann mit dem Frikassee angerichtet.

293. Farschirte Lammskeulen.

Man hauet die beyden Lammskeulen woran drey bis vier Rippen sitzen, in zwey gleiche Theile, löst die Knochen heraus, streuet auf die Braten zerhackte feine Kräuter, etwas Pfeffer und Salz, streicht halbgahren Kalbfleischfarsch einen Finger dick darauf, schlägt sie so über einander, daß die Form eines Schinkens heraus kommt, nähet sie fein zu, macht sie in heißem Wasser steif und spickt sie. Dann legt man sie in ein Kastroll auf Schinkenscheiben, Wurzelwerk und Zwiebeln, gießt gute Jüs darauf und läßt sie, bey unten und oben gegebener Hitze, eine Stunde kochen. Wenn sie gahr sind, legt man sie auf eine Schüssel, gießt den Satz, nach Absonderung des Fettes durch ein Sieb darauf und läßt ihn einkochen.

294. Schweinefleisch gekocht.

Das Schweinefleisch wird einen bis drey Tage mortifizirt, alsdann gewässert, und, vorzüglich wenn es fett ist, in etwas stark gesalzenem Wasser gahr gekocht, wozu ungefähr zwey bis drey Stunden erforderlich sind. Man giebt es zu trocknen Erbsen, Sauerkraut, grünen Birnen, süßen Klößen, rc.

295. Gedämpftes Schweinefleisch.

Man läßt in einem Schmortiegel rc. Butter schmelzen, legt das gewässerte Fleisch hinein, nachdem man es vorher mit einem Gemenge von Salz

Pfeffer, Gewürznelken und fein geschnittener Zitronenschale berieben und bestreuet hat, deckt es zu, läßt es bey mäßigem Feuer dämpfen, und wendet es um, wenn es auf der obern Seite schön gelb geworden ist. Wenn auch die andre Seite nach dem Umwenden gelb geworden, und also das Ganze meist gahr ist, gießt man etwas Wein oder Weinessig hinzu, damit es eine kurze Sose enthält.

296 Gebackener frischer Schweineschinken.

Man löst von einem frischen Schinken die Schwarte sauber ab und kocht ihn in geschmolzenem Wasser und etwas Weinessig, bey gelindem Feuer gahr, dann läßt man ihn abtriefen, legt ihn in eine Schüssel, begießt ihn mit geschmolzener Butter, belegt ihn auf allen Seiten eines Fingers dick mit einem Gemenge von fein geriebenem schwarzen Roggenbrodte, gestoßenem Zimmt und Zucker, fein gehackter Zitronenschale geschmolzener Butter und Schinkenbrühe, begießt diese Panirung mit Butter, und läßt sie in einer Tortenpfanne, oder im Ofen braun backen.

297. Geräucherten Schweineschinken abgekocht.

Man wässert den Schinken einen Tag im kaltem Wasser ein, wäscht ihn mit heißem Wasser ab und kocht ihn dann in Wasser bey gelindem Feu-

er so lange bis sich die Schwarte leicht ablösen läßt. Alsdann kühlt man ihn in frischem Wasser etwas ab, befreyet ihn von der Schwarte, legt ihn beym Anrichten auf die innre Seite des Fleisches und überstreuet ihn mit Pfeffer und Salz, oder belegt ihn mit grüner Petersilie.

298. Geräucherter Schweinsschinken geschmort.

Man löst von einem geräucherten Schinken nach dem Wässern und Abbrühen, unterwärts alle Knochen heraus, schneidet die Schwarte und alles Ungenießbare davon ab, belegt den Boden eines Kastrolls mit dem unten beschriebenen Pastetenteige, legt den Schinken darauf und umhüllt ihn ganz mit Teig. Nun gießt man, vermittelst eines Trichters durch eine im Deckel gelassene Oeffnung ein halb Maaß weißen Wein auf den Schinken und läßt ihn 4 bis 5 Stunden in einem Ofen backen und darauf vor dem Anrichten gänzlich erkalten.

Oder:

Man schmort den auf erwähnte Art vorbereiteten Schinken, nach dem man ihn mit einigen Pfefferkörnern und gestoßenen Gewürznelken und Zimmt gewürzt hat, in einem Kastroll in gleichen Theilen Wein und Wasser zwischen Rindfleisch- und Kalbfleischscheiben, Wurzeln und Zwiebeln.

299. Schweinsschinken in einer Bräse gahr gemacht.

Man wässert einen von seiner Schwarte befreyeten und übrigens wohl abgeputzten Schinken gut aus und läßt ihn in einer, von Speck- und Rindfleischscheiben, feinen Kräutern, Gewürz und Wurzelwerk bereiteten Bräse, bey unten und oben gegebener gelinder Hitze, 10 bis 12 Stunden kochen. Wenn er gahr ist, nimmt man ihn entweder heraus und richtet ihn mit einem Ragout von Kalbsmilchfleisch an, oder man läßt ihn in seiner Sose erkalten, legt ihn dann in eine Tortenpfanne, bestreuet ihn mit fein geriebener Semmel färbt ihn mit einer glühenden Kohlenschaufel, und giebt ihn als ein Beygericht.

300 Ragout von Schinken.

Roher Schinken wird in Scheiben geschnitten mit weißem Pfesser gewürzt und in rothen Wein gedämpft. Gegen das Ende thut man geriebene Semmel und Zitronensaft daran.

301. Schinkenessenz.

Man schneidet rohen Schinken in dünne Scheiben, belegt damit den Boden eines Kastrolls rc. und läßt sie so lange schwitzen, bis sie sich anhängen. Alsdann setzt man etwas ausgebratenen Speck hinzu.

302 Farschirtes Schweinefleisch.

Man sehnt mageres Schweinefleisch aus, zer-

hackt es mit etwas Zwiebeln recht fein, schlägt, nach Verhältniß der Menge, ein oder mehrere Eyer dazu, rührt alles mit Salz, gestoßenem Pfeffer und der erforderlichen Menge geriebener Semmel, zu einer steifen Masse, formt sie in runde Stücke, läßt sie in Schmalz braun braten und giebt sie als Beylage zu Gemüsen.

303. Gepreßter Schweinskopf.

Man kocht einen mäßig fetten, in der Mitte aus einander gehauenen und von den Ohren befreyeten Schweinskopf, nach gehörigem Wässern in gesalzenem Wasser gahr, aber nicht zu mürbe. Man kühlt ihn hierauf etwas ab, bricht die Knochen aus und bestreuet die inwendige Seite mit einem Gemenge von gestoßenem Pfeffer, Nelken, Muskatblumen und klein gehackter Petersilie, legt beyde Hälften in entgegengesetzter Richtung auf einander, bindet ihn gut zusammen, bringt ihn, in eine Serviette geschlagen, unter eine Presse, läßt ihn daselbst erkalten und legt ihn dann in eine Salzlake. Man giebt Weinessig und Pfeffer dazu.

304. Schweinsrippen.

Man kocht die Rippen, nachdem sie mürbe geklopft worden, in scharf gesalzenem Wasser ab, bestreicht sie nachdem Abtropfen und Trocknen mit ein wenig Fett, bestreuet sie dick mit geriebener Semmel, worunter man ein wenig gestoßene Nelken

gemengt hat, und läßt sie in einem Ofen gelbbraun backen.

Oder:

Man bestreicht die geklopften Rippen mit Eydotter, wendet sie in geriebenem Brodte um, und läßt sie in einer Pfanne in Butter backen. Beym Anrichten legt man die dünnen Enden nach der Mitte der Schüssel zu und giebt eine, aus in Butter braun geröstetem Mehl, Weinessig und Wasser, klein geschnittenen Zwiebeln, Pfeffer und Salz durchs Kochen bereitete Sose darüber.

305. Schweinskarbonade.

Die Rippen werden dazu recht mürbe geklopft, hierauf eine halbe Stunde in gesalzenem Wasser gekocht, dann mit geriebener Semmel bestreuet, und entweder auf der Roste oder in einer Pfanne in Butter gebraten. Man giebt sie entweder zu Gemüsen, oder mit einer Kirschsose ꝛc.

306. Schweinsnieren.

Nachdem die Nieren gut ausgewässert worden, werden sie in gesalzenem Wasser abgekocht, darauf in Scheiben geschnitten, in Schmalz gahr gebraten und dann mit Pfeffer bestreuet.

307. Schweinsfüße.

Die fleischichten Kniestücke werden rund, die Klauen hingegen, nachdem solche gespalten, in stark gesalzenem Wasser mit englischem Gewürz gahr gekocht, und Mostrich dabey gegeben.

308. Schweinszungen.

Die Zungen werden in gesalzenem Wasser gahr gekocht, abgehäutet, in Scheiben zerschnitten und auf dem Rost, oder in Butter gebraten.

309. Spanferkel gekocht.

Das Spanferkel wird in Stücke zerschnitten, gewässert, hierauf in gebratenem Speck etwas braun gemacht und dann in Fleischbrühe mit Zwiebel, Salz und Pfeffer gekocht. Wenn es beynahe gahr ist, setzt man etwas von der braunen Brühe worin das Fleisch gebraten und worin nachher ein wenig Mehl gerührt worden, nebst etwas Wein hinzu, und kurz vor dem Anrichten thut man Zitronensaft daran.

310. Spanferkel gedämpft.

Man nimmt das ganze Thier, löst aus dem Rumpfe alle Knochen, und aus dem Kopfe die Kinnladen heraus, legt es 12 Stunden in Wein und Essig, wozu man Pfeffer und Zwiebeln gethan hat. Alsdann schneidet man die Klauen ab, und legt es mit Kreutzweise liegenden Füßen in eine Tortenpfanne auf Speckscheiben, gießt das Bad hinzu, und läßt es, wohl zugedeckt, in einem Ofen gahr dämpfen. Man macht eine Sose von Zwiebeln dazu.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

311. Frikassirtes Spanferkel.

Das Spanferkel wird in Stücke zerlegt, gewässert, in Wasser aufgekocht, nach dem Abkühlen in frischem Wasser von der Haut befreyet, mit Mehl bestreuet und in Butter abgeschwitzt. Alsdann kocht man es in Fleischbrühe mit Salz, ganzem Pfeffer und einer Zwiebel vollends gahr. Kurz vor dem Anrichten macht man die Brühe mit in Essig gerührter Eydotter, oder mit in Butter braun geröstetem und in Essig klar gerührtem Wasser sämig.

312. Wildes Schweinsfleisch.

Dasselbe wird mit gesalzenem Wasser gahr gekocht und mit einer Kirsch- oder Kapernsose rc. angerichtet.

313. Wildes Schweinszimmer panirt.

Das Zimmer wird einige Tage in Salz gelegt hierauf in Wasser und Weinessig nebst Zwiebeln gahr gekocht nach dem Erkalten außer seiner Brühe, mit Eydotter bestrichen, und Fingerdick mit einem Gemenge von geriebenem Roggenbrodte, gestoßenem Zucker und abgeriebener frischen Zitronenschale belegt, mit Butter begossen und in einem Ofen braun gebacken. Man macht eine Hahnebutten- oder Kirschsose dazu.

314. Wilder Schweinskopf.

Beym Zerlegen des Schweins wird der Kopf

so geschnitten, daß das Halsfleisch mit daran bleibt. Bey der Zurichtung desselben, löst man den Halsknochen aus, sengt die Borsten mit einem glühenden Eisen dicht auf der Haut ab, und macht in dieser auf der Hirnschale einen kleinen Einschnitt, damit sie beym Kochen nicht zerplatze. Hierauf bringt ihn in stark gesalzenem heißen Wasser aufs Feuer und thut Thymian, Rosmarin Lorbeerblätter und Zwiebeln hinzu. Wenn er beynahe weich ist, setzt man 1 Maaß Wein hinzu und läßt ihn nun vollends weich kochen. Beym Anrichten giebt man ihm eine Zitrone ins Maul, und giebt entweder Mostrich, oder Weinessig, Provenzeröl und gestoßenen Pfeffer, oder auf Zucker geriebene Zitronenschale, Zitronensaft, Provenzeröl und Zucker, alles durch einander gerührt, dazu.

315. Hirschfleisch gekocht.

Man schneidet das Fleisch in ziemlich große Stücke, häutet es ab, klopft es mürbe und läßt es gehörig wässern. Alsdann spickt man es mit grob geschnittenem Speck, bereibt und bestreuet jedes Stück Fleisch stark mit einem Gemenge von Lorbeerblättern, Rosmarin, Gewürznelken, Pfeffer und Salz, und läßt es in einem wohlverdeckten Kastroll mit ein wenig Weinessig, auf Kohlenfeuer ꝛc. drey Stunden dämpfen, rührt dann in Butter braungeröstetes Mehl mit weißem Wein klar, gießt es zur Brühe hinzu und läßt es damit durchkochen, zuletzt

thut man noch gehackte Sardellen und Zitronenschale daran.

316. Hirschzimmer gekocht.

Das Zimmer wird, nachdem es mürbe geklopft, gehäutet und gewässert worden, in einem wohl verdecktem Kastroll in Wein und Weinessig mit gehacktem Speck und Pfeffer gahr gekocht. Alsdann thut man klein geschnittene Mandeln, Korinthen, Zitronenscheiben etwas in Butter geröstetes Mehl und Zucker hinzu, und läßt es damit aufkochen.

317. Hirschzimmer panirt.

Man marinirt (beitzt) ein Hinterzimmer einige Tage mit Weinessig, Salz, Wacholderbeeren und Zwiebeln und wendet es täglich ein paar mal um. Alsdann wird es in seiner Marinade und so viel Wasser, daß es von beyden bedeckt wird, ungefähr drey Stunden oder so lange gekocht, bis es gahr ist, worauf es, wie das wilde Schweinszimmer, panirt und abgebacken wird. Man giebt eine Kirsch- oder Hagebutten- oder andere dergleichen Sose dazu.

318. Hirschmürbbraten.

Diese werden nach gehörigem Kochen und Wässern gespickt und in einer Bräse gahr gemacht. Sie können auch gebraten werden.

319. Rehfleisch gekocht.

Das Rehfleisch wird auf gewöhnliche Weise vorbereitet und in gesalzenem Wasser gekocht. Man giebt eine Kirsch- oder Rosinensose ꝛc. dazu.

320 Ragout von Rindfleisch.

Man spickt das Fleisch mit grob geschnittenem Speck, bestreuet es mit Mehl und läßt es mit geschnittenem Speck in einem Kastroll abbraten, gießt dann Wein daran, würzt es mit Ingwer, Gewürznelken und Pfeffer und setzt zuletzt noch den Saft von einer Zitrone hinzu.

321. Hasenfleisch gedämpft.

Man zieht den Hasen den Balg ab, weidet ihn aus, wobey man aber die Nieren sitzen läßt, schneidet die Vorderviertel ingleichen den Hals und Kopf ab, und hinten das Schlußbein von einander, damit man ihn gehörig reinigen kann, und legt ihn eine Weile in kaltes Wasser. Hieraus wäscht man ihn rein häutet ihn mit einem spitzigen Messer also ab, daß man dasselbe unter die Haut steckt, und dieselbe immer dichte vom Fleische abschneidet. Hierauf wird er durchs Wässern und Abwaschen von allem Blut gereiniget und etliche Tage in Weinessig und Wein gebeitzt, mit feinen, nicht zu lang geschnittenen Speckstreifen gespickt (wobey der Rücken der Hasen in zwei bis drey geraden Reihen der Länge nach herunter, auf jeder Seite durchzogen wird desgleichen auch die Keulen und der Mürbbraten)

mit Salz, Pfeffer und Nelken gewürzt und in Stücke zerlegt. Alsdann bringt man ihn mit seiner Marinade in ein Kastroll, setzt geriebenes Roggenbrodt, Zucker Gewürznelken, Zimmt und den Saft von einer Zitrone hinzu, und läßt es auf starkem Kohlenfeuer dämpfen. Beym Anrichten mit seiner Brühe bestreuet man ihn mit in Wasser abgesottener und klein zerschnittener Zitronenschale.

322. Hase im Schnee.

Man macht einem gespickten Hasen in einer Bräse gahr, oder dämpft ihn in einer Tortenpfanne. Alsdann legt man denselben in die Anrichteschüssel und überziehet denselben überall mit einem aus 18 Eyweiß geschlagenen, steifen Schnee, setzt die Schüssel damit in einen Ofen und läßt es backen, ohne daß sich der Schnee färbt. Beym Anrichten macht man oben in die Schneefülle eine Oeffnung, gießt Kirschsose hinein, und belegt den Rand der Schüssel mit kleinen Tortelets.

323. Hasengekrös oder Hasenpfeffer.

Man zerlegt die Vordertheile des Hasen und wäscht mit etwas Weinessig das Blut ab, gießt die Flüssigkeit durch ein Haarsieb und stellt sie bey Seite. Hierauf brühet man alle zum Gekrös gezählte Stücke, als die Vordertheile, Kopf, Lunge und Leber in heißem Wasser ab und läßt sie dann in Wasser und etwas Weinessig kochen. Wenn sie

beynahe gahr sind, setzt man in Butter braun geröstetes Mehl, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Lorbeerblätter, nebst etwas Zucker und das Blut hinzu, läßt alles zusammen gahr und die Brühe kurz einkochen, und richtet sie über das Fleisch an.

Oder:

Man kocht das mit heißem Wasser abgebrühete Fleischwerk in etwas Fleischbrühe mit etlichen Zwiebeln und Lorbeerblättern weich. Alsdann setzt man das Blut, bräunlich gebratene Speckwürfel (ohne das ausgebratene Fett) und etwas Butter hinzu und läßt alles zusammen aufkochen. Auch kann man Speckklöße und gebacken Obst besonders gahr kochen und dazu thun.

324. Gans zu schlachten.

Die zum Schlachten tauglichen Gänse dürfen nicht älter als ein Jahr seyn. Dunkele Farbe der Füße und des Schnabels, große Härte des letztern, und ein Hängebauch bey den Weibchen beweisen ein höheres Alter. Den Gänserich erkennt man bald an seinem stark durchdringenden Geschrey. Man schlachtet die Gänse durch einen Messerstich oben in den Kopf. Das Blut läßt man, zum sogenanten Gänseschwarz, in Essig laufen, der ununterbrochen gequirlt wird, um aus dem Blute den sogenanten fadenartigen Bestandtheil abzusondern und dadurch das Gerinnen des Bluts zu verhindern. Nach dem Ausbluten umbindet man die Wunde, damit die Federn nicht durch Blut verunreiniget werden, und rupft

die Gans sogleich, ehe sie erkaltet. Federn und Daunen werden gleich besonders gerupft. Hierauf sengt man die Gans über leichtem Flammenfeuer, oder besser über Kohlenfeuer, um sie von den feinen Daunen zu befreyen, schneidet alsdann die Fittiche ab, zieht die Stoppeln mit Hülfe eines Messers heraus, wäscht sie in heißem Wasser mit Kleien, dann in kaltem Wasser, läßt sie in frischem Wasser erkalten, um sie dann auszunehmen. Hierbey wird auch die Gurgel heraus gezogen, der Hals und die Flügel dicht am Körper abgeschnitten, der Hals in etliche Stücke zertheilt, und der Kopf davon abgesondert, auch werden die Kniegelenke abgelöst. Das Gekröse (Kopf, Hals, Flügel, Magen, Leber und Herz) wird entweder den folgenden Tag gekocht und mit Weißbier oder grünen Birnen oder als Gänseschwarz mit Obst und Klößen angerichtet, oder vor der Hand erst eingesalzen. Die Leber kann auch besonders zubereitet werden. Zur gehörigen Mortifizirung der Gans sind 2 bis 3 Tage erforderlich.

325. Gans in der Bräse gekocht.

Man bricht der ausgeschlachteten Gans die Knochen aus, reibt sie inwendig mit einem Gemenge von fein gehackter Petersilie, Schalotten, Beyfuß, Salz und Pfeffer aus, füllt sie mit einem Kalbfleischfarsch an, nähet sie zu und setzt sie in die Bräse.

326. Gekochte Gans mit Merrettig.

Die Gans wird hierzu in Stücke zerschnitten und in Wasser mit Salz, englischem Gewürz und etlichen Lorbeerblättern gahr gekocht. Alsdann nimmt man etwas Brühe, thut geriebenen Merretig etwas süße Sahne, ein wenig in Butter braun geröstetes Mehl und aufgekochte Rosinen, darein, läßt alles zusammen aufkochen, und richtet die Gans damit an.

227. Gans mit Apfelragout.

Die in Stücke zerhauene Gans wird in Wasser mit Salz, ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern Petersilie ꝛc. beynahe gahr gekocht, alsdann setzt man in Butter braun geröstetes Mehl, würflicht geschnittene Aepfel, in Wasser aufgekochte Korinthen und länglicht geschnittene Mandeln hinzu, und läßt die Brühe kurz einkochen.

328. Gans mit Frikassee.

Man kocht eine zerstückte Gans in Wasser, mit Salz und Zwiebeln, englischem Gewürz und Kräutern gahr. Unterdessen schwitzt man überkochte Morcheln nebst Kalbsmilchfleisch, auch wohl Artischockenböden und etwas Mehl in Butter ab, gießt etwas Gänsebrühe daran, würzt es mit Muskatblumen, legt das Gänsefleisch hinzu, läßt alles zusammen aufkochen, und macht die Brühe mit in Essig klar gerührter Eydotter sämig.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

329. Rollade von Gänsen.

Man theilt die Gans in der Mitte von einander, löst die Knochen heraus, salzt sie einen Tag mit Salz und Salpeter ein, überkocht ein Stück magern Bauchspeck und eine Kalbslunge, schneidet beydes in Scheiben, belegt die ausgebreitete Gans damit, wickelt sie zur Rollade, und läßt sie in Wasser und Weinessig mit Gewürz gahr kochen.

330. Gedämpfte Gänseleber.

Die Leber wird vor der Zubereitung entweder blos gewässert, oder mit Wasser abgewaschen und 2 Tage in frische Milch gelegt und diese unterdessen ein paarmal gewechselt. Hierauf wird sie rein abgewaschen in Stücke zerschnitten, und in Butter gelblich gebraten, nach dem Absondern des Fettes, mit Mehl bestreuet und mit fein gewürfeltem Speck, gehackter Zwiebel und etlichen Zitronenscheiben so lange gedämpft, bis die Zwiebel halb gahr ist; alsdann gießt man etwas Fleischbrühe und Weinessig hinzu und dämpft sie unter öfterm Rütteln vollends gahr, salzt sie dann und richtet sie an.

331. Gänsegekröse schwarz gekocht.

Man wässert das frische Gekröse und kocht es alsdann in gesalzenem Wasser gahr. In einem andern Topfe kocht man gebackenes Obst, und lockere Mehlklöße. Wenn alles gahr ist wird das Gän-

seblut durch einen Durchschlag gegeben und nebst etwas hinzugesetzter Fleischbrühe, englischem Gewürz und Gewürznelken, unter beständigem Quirlen, aufgekocht, zu dem Obste gegossen und alles zusammen angerichtet. Will man das Obst und die Klöße weglassen, so macht man die schwarze Brühe durch etwas hinzugesetzten geriebenen Honigkuchen sämig, und richtet sie über das Gekröse an.

332. Gedämpfte Enten.

Was das Alter, Schlachten und Mortifiziren der Enten anbetrift, git eben das, was oben (N. 324) bei der Gans gesagt worden.

Soll eine Ente gedämpft werden, so wird sie nach dem Wässern, mit Salz, Gewürznelken und Pfeffer eingerieben und in Butter oder Schmalz gelb gebraten. Alsdenn giebt man das Fett ab, und kocht sie mit Fleischbrühe und Wein. Unterdessen zerhackt man den Magen und die Leber, etwas Speck, etliche Schalotten und gewässerte und ausgegrätete Heringe recht fein, thut alles, nebst in Butter braun gebratenem Mehl, geriebener Brodtrinde, Muskatnuß und Gewürznelken hinzu, und richtet die Ente an, so bald die Brühe dicklich geworden ist.

333. Farschirte Ente.

Man schneidet die Ente auf dem Rücken auf, bricht alle Knochen heraus, füllt die Bauchhöhle mit einem aus dem, von den ausgebochenen Kno-

chen abgeschnittenen Fleische, aus Gänsefleische und Entenlebern auch fein gehacktem Speck, Eidotter und zu Schnee geschlagenem Eyweiß, Salz, zu englischem Gewürz und geriebener Semmel bereiteten Farsch an, nähet sie auf dem Rücken wieder zu, und kocht sie entweder in Wasser oder aus einer aus Speck = und Zitronenscheiben, Lorbeerblättern, englischem Gewürz, Salz und Wasser gemachten Brühe gahr. Man giebt sie mit einer Kapernsose.

334. Geschmorte Ente.

Man setzt die Ente in einem Schmortopfe mit gesalzenem Wasser aufs Feuer, thut, nach dem Abschäumen, Lorbeerblätter und englisches Gewürz daran und lässt sie gahr schmoren. Alsdann wird sie in einer Pfanne in Butter braun gebraten und mit einer Kapernsose gegeben.

335. Hühner zu schlachten.

Die Hühner und Kapaunen ꝛc. haben, so lange sie jung und nicht viel über ein Jahr alt sind, ein mürbes wohlschmeckendes Fleisch. Das Fleisch von alten hingegen pflegt hart und trocken zu seyn, giebt aber, in einem wohl verschlossenen Gefäße gekocht, eine kräftige Brühe zu Suppen. Das Alter der Hühner läßt sich einigermaßen an der Haut der Füße beurtheilen, welche bei den jungen weich, bei den alten hingegen hornartig ist. Man schlachtet die Hühner durch einen starken Einschnitt

in die Kehle. Sind die Hühner alt, so läßt man sie einen Tag in ihren Federn liegen, damit sie mürbe werden, junge hingegen werden sogleich gerupft. Zur Erleichterung des Rupfens übergießt man die alten Hühner mit siedendheißem und die jungen mit etwas mehr als handheißem Wasser, tunkt sie mit einem Stabe so lange nieder, bis man die Federn an den Flügeln leicht ausziehen kann. Alsdann kühlt man das Wasser, worin das Huhn liegt, so weit ab, daß man die Hand darin leiden kann, streift die Federn schnell im Wasser ab, und legt es aus diesem sogleich wieder in lauwarmes Wasser, daß es weiß bleibt. Wenn es hierauf erkaltet ist, lös't man die Beine in den Kniegelenken ab, und nimmt es behutsam aus, so daß dabey weder die Gallenblase noch der Kropf zerreißt. (Sollte ersteres dennoch geschehen seyn, so muß das Huhn einige mal mit Salz ausgerieben und mit warmem Wasser ausgewaschen werden.) Hierauf wird das Huhn in- und auswendig mit kaltem Wasser wohl gewaschen, darauf inwendig mit einem Tuche abgetrocknet und mit Pfeffer und Salz eingerieben. Der Magen wird der Länge nach aufgeschnitten, rein gemacht und die harte Haut abgezogen; dann klemmt man ihn unter den einen Flügel und die Lunge unter den andern, und schlägt beide auf dem Rücken über. Die Hühner werden ein bis zwei Tage mortifizirt.

336. Hühner zu kochen.

Die ausgeschlachteten und mortifizirten Hühner

werden mit gesalzenem Wasser aufs Feuer gebracht, wenn sie geschäumt sind, heraus genommen und eine Weile in kaltes Wasser gelegt, daß sie sich recht weiß kochen. Alsdann bringt man sie in ihre Brühe zurück, thut etwas Wurzelwerk hinzu, und läßt sie damit gahr kochen. Zuletzt macht man die Brühe durch, in Butter braun geröstetes, Mehl sämig.

Die Hünerbrühe kann man nicht nur mit Semmelschnitten zur Suppe machen, sondern man kann auch nach Gefallen Grütze, Gries, Graupen, Reis, Nudeln ꝛc. damit kochen. Den Reis und die Graupen kocht man erst in Wasser gahr, seihet dieses dann durch einen Durchschlag ab, thut sie in die Hühnerbrühe und läßt sie damit noch eine Weile kochen.

Die Nudeln hingegen, werden gleich in die Brühe gethan und damit gekocht.

Beym Anrichten werden die Hühner, so wie alles Geflügel, das ganz aufgetragen wird, auf dem Rücken gelegt. Sie werden nicht nur als Beylage zu den angeführten Suppengemüsen gegeben, sondern auch mit einigen andern Gemüsen, auch mit Sosen angerichtet, wie aus Folgendem zu ersehen ist.

337. Hühner mit Kapern.

Die Hühner werden in gesalzenem Wasser gahr gekocht, in Stücke geschnitten und in Butter, mit etwas Salz, Zitronenschale und einigen Zwiebeln eine

Weile gedämpft. Alsdann gießt man etwas Hühnerbrühe und Weinessig hinzu, thut etliche Loth Kapern, ein wenig, in Butter braun geröstetes, Mehl und Zucker daran, und läßt es bey gelindem Feuer durchkochen.

338. Junge Hühner mit grünen Erbsen.

Die Hühner werden auf gewöhnliche Weise in gesalzenem Wasser gahr gekocht. Die ausgemachten Erbsen schwitzt man nebst etwas gehacktem Salat in Butter mit Zucker ab, kocht sie dann in der Hühnerbrühe, thut gegen das Ende Muskatblumen und etwas geriebene Semmel daran und läßt die Hühner damit auf sieden.

339. Junge Hühner mit Blumenkohl.

Die Hühner werden auf gewöhnliche Weise abgekocht. Dann röstet man in Krebsbutter etwas Mehl, gießt einen Theil der Hühnerbrühe daran, würzt es mit Muskatblumen, thut den Blumenkohl hinein, läßt ihn gahr kochen, und richtet ihn dann über die Hühner an.

340. Junge Hühner mit Zuckerwurzeln.

Wenn die Hühner in gesalzenem Wasser gahr gekocht worden, kocht man in der Brühe ein gut Theil Zuckerwurzeln weich und treibt dieselben durch einen Durchschlag, damit die darin befindlichen Fasern zurück bleiben. Das Durchgeriebene wird dann mit Butter, Salz und Muskatblumen aufgekocht und

über die Hühner angerichtet. Der Schüsselrand wird hierbei mit geriebener Semmel bestreuet.

341. Hühner mit Sauerkraut.

Die Hühner werden auf gewöhnliche Weise gahr gekocht. Das Sauerkraut kocht man in Wasser mit Butter weich und kurz ein, gießt alsdann Hühnerbrühe und etwas Wein hinzu, würzt es mit Pfeffer und Muskatblumen und, wenn es damit durchkocht ist, thut man auch die Hühner hinzu und läßt es zusammen dämpfen.

342. Hühner mit Spargel.

Man zerschneidet die Hühner in Stücke, bestreuet sie mit Mehl und schwitzt sie in Butter ab, legt den Spargel dazu und wenn alles genug geröstet ist, gießt man etwas Fleischbrühe und Wasser hinzu und läßt alles weich sieden. Zuletzt würzt man die Brühe mit Muskatnuß und macht sie mit geriebener Semmel sämig.

343. Hühner mit Reis gebacken.

Die Hühner werden, nachdem sie in Wasser mit Salz und feinem Zuckerwerk weich gekocht worden, in Stücke zerschnitten. Alsdann macht man um die Anrichteschüssel einen Kranz von Butterteig, bestreicht den Schüsselboden mit Butter, thut eine Partie Reis, welcher in Fleischbrühe dick gekocht, gesalzen und mit Eyern angerührt worden, darauf, legt das Hühnerfleisch darüber, und bedeckt es mit dem übrigen Reise, streicht denselben mit einem

Messer glatt, bestreicht ihn mit geschmolzener Butter, streuet geriebenes Weißbrodt darüber und bäckt es in einem Ofen.

344. Gedämpfte Hühner oder Kapaunen.

Die Hühner werden in vier Theile geschnitten, etwas geklopft und in einer Schmorpfanne in Butter oder Speckfett braun gemacht. Alsdann gießt man etwas Fleischbrühe daran, setzt ein Bündchen Gewürzkräuter, Salz, Muskatblumen und geriebenes Weißbrodt hinzu, und läßt es gelinde dämpfen. Zuletzt gießt man Zitronensaft daran. Bei dem Anrichten belegt man den Schüsselrand mit Zitronenscheiben.

345. Kapaunen in der Bräse gekocht.

Die Kaupaunen werden mit Zitronensaft bestrichen und in einer Bräse, wozu man auch wohl einige grüne Lorbeerblätter, nebst Zitronenscheiben gethan und etwas weißen Wein gegoßen hat, gahr gemacht.

346. Farschirte Hühner.

Man löset bey den Hühnern die Haut auf der Brust mit den Fingern auf, füllt einen mit süßer Sahne schmeidig gemachten Kalbfleischfarsch zwischen Haut und Fleisch, und schmort alsdann die Hühner in einem Kastroll auf unter gelegte Speckscheiben und gehackten Schalotten bey gelinder Hitze, kehrt sie öfters um, und gießt, wenn sie nicht Brühe genug haben sollten, etwas Fleischbrühe oder Wasser hinzu.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

347. Ragout mit jungen Hühnern.

Die Hühner werden in vier Theile zerlegt, mit Mehl bestreuet und so lange in Butter abgeschwitzt, bis sie eine gelbliche Farbe angenommen haben, alsdann gießt man etwas Fleischbrühe und Wein hinzu, würzt es mit Muskatblumen und läßt es, wohl zugedeckt, fort dämpfen. Unterdessen hackt man die Magen und Lebern der Hühner, nebst ein wenig Speck und Zwiebeln klein, thut es zu dem Fleische hinzu und kocht alles gahr.

348. Frikassee von Hühnern.

Man zerlegt die Hühner in kleine Stücke, brühet sie mit kochendem Wasser, bestreuet sie darauf mit Mehl, und schwitzt sie etwas in Butter ab, füllt sie dann mit Fleischbrühe auf, thut Butter, gehackte Schalotten ganzen Pfeffer und Muskatblumen und gegen das Ende kleine Fleischklößchen, ausgemachte Krebsschwänze und gefüllte Krebsnasen, auch gekochte Morcheln und eingemachte Champignons hinzu und legirt die kurz eingekochte Brühe vor dem Anrichten mit Eydotter.

349. Puter zu schlachten.

Der Puter hat, so wie das übrige hühnerartige Geflügel, so lange er jung ist, ein gutes wohlschmeckendes Fleisch, im Alter hingegen ist dasselbe hart und trocken. Man kann ihr Alter, wie bey dem Haushuhn, nach der äußern Beschaffenheit der Füße beurtheilen. Ist die Haut der Füße weich und feucht, so sind sie jung; hingegen alt, wenn

diese hornartig und röthlich ist. —Beym Schlachten haut man diesem Geflügel den Kopf völlig ab, legt dasselbe darnach in kaltes Wasser, damit es mürbe wird und rupft es dann ꝛc. Zur gehörigen Mortifizirung des Puters sind 2 bis 4 Tage erforderlich.

350. Puter in der Bräse gekocht.

Wird ganz so, wie der in der Bräse gahr gemachte Kapaun, behandelt.

351. Puter mit Kapern.

Der Puter wird gespickt, mit Mehl bestreuet und in einem Kastroll in Butter gelblich gebraten, alsdann mit Bouillon oder guter Fleischbrühe angefüllt und damit gahr gekocht. Gegen das Ende sezt man in Butter braun geröstetes Mehl, etwas Muskatblumen, Pfeffer und ein gut Theil Kapern hinzu, und läßt es zusammen durchkochen.

352. Farschirter Puter.

Man schneidet den Puter auf dem Rücken auf, löst die Haut ab, bricht die Schulter- und Hüftknochen nebst dem Rumpf heraus, füllt ihn alsdann mit einem guten, mit Schinken, Speck, und Gewürzkräutern bereiteten Kalbfleischfarsche an, nähet ihn zu und macht ihn in der Bräse gahr. Man giebt eine Kastanien- oder Krebssose ꝛc. dazu.

353. Tauben zu schlachten.

Die Tauben sind zum Genuß am besten, wenn

sie völlig befiedert sind. Beym Schlachten reißt man ihnen den Kopf ab, und rupft sie nach dem Ausbluten. Wollte man sie brühen, so dürfte das Wasser nicht sehr heiß seye. Alsdann werden die Beine in den Kniegelenken abgeschnitten, der Kropf und die Eingeweide ausgenommen, und von dem Magen die Haut inwendig abgezogen. Man wäscht die Tauben in kaltem Wasser in- und auswendig recht rein, klemmt unter den einen Flügel den Magen und unter den andern die Leber, so daß die Flügel hinten auf dem Rücken überschlagen werden. Die Keulen werden durch gemachte Einschnitte in die Haut gesteckt. Die Tauben werden einen Tag mortificirt.

354. Tauben mit Suppe.

Man kocht die Tauben mit grünen ausgemachten Erbsen, Petersilie und Portulack in Kalbfleischbrühe gahr, macht die Brühe zuletzt mit in Butter braun geröstetem Mehl sämig, richtet die Taube auf geröstete Semmelscheiben an, giebt die Brühe darüber und überstreuet sie mit Muskatblumen.

Auch können die Tauben, wie die Hühner, mit Graupen, Reis, Nudeln rc. gekocht werden.

355. Tauben mit Kirschsose.

Die Tauben werden in der Länge in zwey Theile geschnitten und in gesalzenem Wasser beynahe gahr gekocht. Alsdann macht man eine Brühe von Kirschmus, Weinessig, Wasser, Zitronenschale, Zimmt und Zucker, macht sie mit in Butter braun

geröstetem Mehl sämig, legt die Tauben hinein, läßt sie damit durchkochen und überstreuet sie beym Anrichten mit Zucker und Zimmt.

356. Tauben mit Speckbrühe.

Die Tauben werden in vier Theile zerlegt und in etwas Fleischbrühe und Weinessig mit kleingewürfeltem Speck, etwas Pfeffer und Gewürznelken und in Butter gelb gebratenem Mehl gahr gedämpft und hierauf sogleich angerichtet.

357. Tauben mit Sardellenbrühe.

Die Tauben werden in Hälften geschnitten, in gelbbraun gemachter Butter gahr gebraten, und alsdann mit einer, aus gehackten Sardellen und Zwiebeln, etwas Mehl, das in Butter braun gebraten worden, und aus Wasser, oder Fleischbrühe, und etwas Weinessig durch's Kochen bereiteten Brühe angerichtet.

358. Tauben mit Kapern.

Die Tauben werden in Hälften geschnitten, zunächst in Butter gelb gebraten, und dann in Fleischbrühe mit Salz völlig gahr gekocht. Gegen das Ende thut man etwas, in Butter braun geröstetes Mehl, ein gut Theil Kapern und etwas Muskatblumen hinzu.

359. Tauben mit einem Guße.

Man streicht eine irdene Bratpfanne mit roher Butter reichlich aus, streuet geriebene Semmel hinzu, legt die in Hälften zerlegte Tauben darauf, und

übergießt dieselben mit einer Masse, welche auf 6 Tauben berechnet, aus 1 Maaß Milch, 1½ Pfünden geriebener Semmel, 4 Loth Korinthen, 15 Eyern, 4 Eßlöffel voll gute Weißbierhefen, 8 Loth zerlassener Butter, 4 Loth zerstoßenen Zucker und ein wenig englischen Gewürz zusammen gerührt worden, und läßt sie in einem Brat- oder Backofen backen.

360. Gebackene Tauben.

Man zerlegt die Tauben in vier Theile, überkocht sie in gesalzenem Wasser, beitzt sie hierauf etliche Stunden lang in Essig mit Zwiebeln und Salz, trocknet sie alsdann mit einem Tuche ab, taucht sie in einen, von Milch, Eyern, und Mehl gemachten dünnen Teig, und bäckt sie in Schmalz gelbbraun.

361. Taubencompot.

Die Tauben werden mit grob geschnittenem Speck und Schinken gespickt, mit Salz, Pfeffer, englischem Gewürz und Kräutern gewürzt, und in einer Bräse gahr gemacht. Unterdessen macht man ein Ragout von Lebern, Champignons und Trüffeln, thut es in ein Kastroll zu geschmolzenem Speck, gießt etwas Jüs dazu, läßt es bey gelindem Feuer kochen, fettet es dann ab und macht es mit einem Kalbscoulis, oder in dessen Ermangelung, mit etwas in Butter geröstetem Mehl dicklich. Hierauf nimmt man die Tauben aus der Bräse, läßt sie ablaufen, thut sie in das Ragout,

läßt sie gelinde aufkochen und richtet dann alles mit einander an.

362. Frikassee von Tauben.

Man zerlegt die Tauben in Viertel, röstet sie in Butter gelb, gießt dann etwas Wein und Fleischbrühe dazu, legt kleine Kalbfleischklößchen, gekochte Morcheln, Krebse ꝛc. daran und läßt es kochen. Kurz vor dem Anrichten legiert man die Brühe mit Eydotter.

Zweyte Abtheilung.

Zubereitung des Fleisches durchs Braten.

363. Vorerinnerung.

Das zum Braten bestimmte Fleisch muß etwas länger mortificirt werden als wenn es gekocht werden soll, auch muß es jung und fett seyn; ist es letztereres nicht, so muß es mit Speck durchzogen werden. Fleisch von alten Thieren giebt einen zähen und schlechten Braten, wie dies schon der Fall bey zweyjährigem Geflügel ist. Das Braten selbst geschiehet bekanntlich hauptsächlich entweder in einem Bratofen oder am Spießfeuer; seltner in einem

Schmortopfe und unter der Stürze, in welchem letztern Falle man den Braten in einer Pfanne auf ein Kohlenfeuer setzt, und eine Stürze von Eisenblech ꝛc. darüber stellt. Das Spießfeuer ist wegen des großen Holzaufwandes kostbar, giebt aber im allgemeinen die besten Braten, weil man dabey die Hitze besser beurtheilen und verstärken oder schwächen kann, und auch dieselbe gleichförmiger auf das Fleisch wirkt, und dann, weil dieses auch nicht mit einem heißen Wasserdunst umgeben ist, als dies bey dem Ofenbraten der Fall ist. Ist indessen der Bratofen nicht zu hoch, wie dies gewöhnlich der Fall ist, so daß der Braten von oben nicht viel schwächer, als von unten erhitzt wird, kann ferner der Dampf gehörig durch eine, in der Ofenthüre befindliche, und mit einem Schiefer versehene Oeffnung abziehen, und wird endlich der Braten öfterer umgewandt und begossen, als dies gewöhnlich geschieht; so wird auch der Ofenbraten viel reiner von Geschmack als gewöhnlich seyn, und überhaupt dem Spießbraten wenig nachstehen.

Man muß dem Braten nicht nur Güte, sondern auch äußeres Ansehen zu geben suchen. Daher muß das Geflügel beym Rupfen nicht an der Haut zerrissen werden. Dies kann man leicht verhindern, wenn man die zu entfiedernde Haut des Vogels zwischen den Daumen und Zeigefinger der linken Hand recht fest hält, und mit der rechten die Federn mehr einzeln als haufenweise ausrupft; vorzüglich muß man diese Regel beym Rupfen der

Brust beobachten. Gebrühet darf kein zum Braten bestimmtes Geflügel werden, weil dadurch der Braten sehr an seinem äußern Ansehen verliert. Auch beym Ausnehmen muß man sich in Acht nehmen, daß die Kropfhaut nicht zerreiße. Zum Ausnehmen der Eingeweide darf ferner keine zu große Oeffnung gemacht werden. Das junge Geflügel, welches einen großen Magen hat, und sehr fett ist, wird durch einen an der Seite der Keule gemachten Einschnitt ausgenommen. Beym Flammiren oder Absengen der feinen Dunen muß man dahin sehen, daß die Haut nicht steif und schwarz werde, sondern beweglich und weiß bleibe. Beym Dressiren bricht man dem größern Geflügel die Brustknochen gut ein, ohne jedoch die Brusthaut dabey zu verletzen, auch zieht man die Keulen gut ein, so daß die Brust dadurch rund und erhaben erscheint.

Die Braten werden überhaupt entweder mit Speck durchzogen, oder nicht. Zum Spicken nimmt man weißen vesten Speck, wovon man die obere Hälfte abschneidet, und nur die untere, woran die Schwarte sitzt, in viereckigen, mehr oder weniger dicken Streifen zerschneidet, je nachdem der Braten groß oder klein, oder von jungen oder von alten Thieren ist, und also eine kürzere oder längere Zeit zum Gahrwerden erfordert. Uebrigens muß ein Braten dicht und krauß, also nicht zu weitläufig und nicht mit zu langem Speck durchzogen werden. Die Braten werden entweder mit Kulör oder so gebraten, daß sie weiß bleiben. Letzteres bewirkt

man dadurch, daß man sie mit Speckstreifen belegt (bardirt) oder mit Papier, welches mit Buttet bestrichen worden, umbindet, (ballirt, oder envelopspirt). Während dem Braten muß das Fleisch entweder mit geschmolzener Butter oder mit dem aus ihm träufelnden Fette öfters begossen werden. Das Bratenfeuer muß nicht zu heftig seyn, wenn der Braten gut gerathen soll, besonders ist diese Regel Anfangs und am Ende des Bratens zu beobachten. Erhält das Fleisch gleich Anfangs eine zu starke Hitze, so bekommt es bald eine harte Kruste und brät hernach nicht wohl durch, und wird ein Braten zu stark erhitzt, so dörrt er aus und verbrennt. Ein guter Braten muß braun, aber nicht verdörrt, sondern saftig seyn, daß wenn man aus dem derben Fleische desselben ein Stück heraus schneidet, sich die Höhlung mit dem, aber nicht blutigen, Safte des Fleisches füllt. Die Zeit, welche ein Braten der Hitze ausgesetzt werden muß, um die gehörige Beschaffenheit zu erlangen, läßt sich nicht im Allgemeinen genau bestimmen, indem dies von dem Alter des geschlachteten Thieres, von der Mortifikation des Fleisches und von dem Grade der Hitze abhängt.

Soll ein Braten im Ofen gahr gemacht werden, so wird der Ofen vor dem Einsetzen desselben, erhitzt. Alsdenn legt man das Bratenfleisch, mit Salz abgerieben, mit der nachher anzurichtenden Seite nach unterwärts gekehrt, in eine irdene oder

eiserne gut verzinnte Pfanne auf eine Roste von ausgekochtem Laubholze, damit der Braten nicht in die Brühe zu liegen kommt, weil er sonst mehr kocht als bratet, und unschmackhaft wird, und gießt nach Beschaffenheit des Bratens mehr oder weniger Wasser in die Pfanne.

364. Rindsbraten.

Man wässert ein derbes Stück Rindfleisch von der Unterschale, ungefähr eine Stunde lang, klopft es dann recht mürbe, spickt es, nachdem man alles Fett abgeschnitten hat, mit gröblich geschnittenem Speck, steckt es im völligen Gleichgewicht an einen Spieß, so daß es beym Umdrehen desselben kein Schwancken verursache, bringt es ans Feuer und stellt eine Bratpfanne darunter. Zuerst begießt man den Braten etliche mal mit gesalzenem kochenden Wasser, und hernach, wenn man das Wasser weggegossen hat, öfters mit geschmolzener Butter, bis er gahr ist, wozu ungefähr 4½ Stunde erforderlich sind. Der Rindsbraten kann auch recht gut im Backofen gemacht werden, und wird eigentlich darin am besten. Man gießt etwas Wasser in die Bratpfanne, legt den auf obige Weise vorbereiteten und noch mit Salz bestreueten Braten hinein auf die hölzerne Roste, und setzt sie damit in den Ofen. Man nimmt den Braten mit der Pfanne öfters aus dem Ofen heraus, und begießt ihn Anfangs mit der in der Pfanne befindlichen Flüssigkeit, und dann mit gebratener Butter. Wenn

die obere Seite gahr und braun ist, wird er umgewandt, damit auch die untere Seite Kulör bekomme. Bey jedesmaligem Herausnehmen und nachherigem Einsetzen des Bratens wird die Pfanne herum gedreht, damit der Braten gleichförmiger erhitzt werde, indem die Hitze in dem hintern Theile des Ofens größer, als vorne ist. Während dem Braten, welches überhaupt ungefähr 5 Stunden bedarf, wird der in der Ofenthür befindliche Schieber mehr oder weniger geöffnet, je nach dem der Braten dampft.

Beym Anrichten des Bratens schöpft man das überflüssige Fett von der Brühe.

365. Gebeitzter Rindsbraten.

Man nimmt ein gut mit Fett durchwachsenes, knochenfreies Stück Rindfleisch, legt es in scharfen Essig, wozu man Salz, gestoßne Wacholderbeeren, Pfeffer, englisches Gewürz und einige Lorbeerblätter gethan hat, wendet es täglich um und läßt es dann, unter fleißigem Begießen mit seiner Marinade, braten.

366. Rostbeef.

Hierzu nimmt man das Stück Rindfleisch, zwischen der Keule und der Nierengegend, woran unten der Mürbbraten sitzt, giebt demselben, durchs Abschneiden des lappigten Fleisches, eine viereckigte Gestalt, jedoch daß der Mürbbraten so viel als möglich geschont, aber ein Theil des Fettes davon abgenommen wird. Man bevestiget den Braten

am Spieße, nachdem man denselben mit Salz und feingehackten Schalotten bestreuet und mit Zitronensaft betröpfelt hat, bestreicht dann einige Bogen Papier mit geschmolzener Butter, belegt den Braten damit, bindet es mit Bindfaden vest und läßt ihn an ziemlich starkem Feuer 4 Stunden braten. Alsdann nimmt man das Papier davon ab, legt den Braten so in die Schüssel, daß der Mürbbraten oben zu liegen kommt, und giebt eine Sardellensose dabey oder seine eigene Sose darüber und eine Hascheesose dabey.

Man kann diesen Braten auch, wenn er ungefähr 3 Stunden gebraten hat, von dem Papier befreyen, eine halbe Stunde bloß, und mit Butter begossen, braten, ihn alsdann eines Messerrückens dick mit Roggenmehl bestreuen, und ohne weiteres Begießen, ihn vollends gahr werden lassen.

367. Rindsmürbbraten.

Die Mürbbraten werden behutsam gehäutet, mit fein geschnittenem Speck in mehreren Reihen der Länge nach gespickt, und unter fleißigem Begießen mit Butter am Spieße, oder im Ofen rc. gebraten. Kurz vor dem Anrichten werden sie, sogleich nach dem letzten Begießen, entweder mit fein geriebener Brodtrinde, oder feinem Mehl und Salz bestreuet, welche Panirung man alsdann durchbraten läßt. Man giebt dazu entweder eingemachte Früchte, oder man macht eine Sose darüber, indem man in der Bratbutter feingehackte Zwiebeln

oder Schalotten abschwitzt, etwas Weinessig, Wasser und Zucker hinzusetzt, und nach Aufkochen durch einen feinen Durchschlag über die Braten gießt.

368. Miriton von gebratenem Rindsmürbbraten.

Man belegt den Rand einer Schüssel mit einem Füllsel überzieht dasselbe mit Eyerschnee, färbt diesen mit gefärbtem Eydotter gelblich, bestreuet denselben mit geriebener Semmel und läßt es im Ofen gehörig abbacken. Hierauf schneidet man die Mürbbraten in dünne Scheiben, legt dieselben in der Schüssel herum, thut in gebratenem Speck abgeschwitzte gehackte Zwiebeln, Petersilie, Champignons rc. und gewürfelten Schinken hinzu, gießt Jüs darauf, und läßt es gelinde einkochen. Alsdann setzt man Coulis vom Kalbfleisch und Schinken (Nr. 227) nebst ein wenig Sose von dem Mürbbraten und etwas Kapern daran, und richtet es an, sobald es heiß geworden ist.

369. Ragout von Rindsbraten.

Der Braten wird in Stücke geschnitten und in seiner Sose aufgekocht. Man schneidet einige Schalotten daran, thut in Butter braun gebratenes Mehl, etwas Zitronenschale, fein gestoßenen Pfeffer, und, wenn man es sauer haben will, Weinessig und Zitronensaft hinzu.

370. Kuheiter zu braten.

Das Eiter wird in Wasser recht weich gekocht,

dann in Scheiben geschnitten und in heißer Butter gelb gebraten. Man giebt es zu Erbsen, Linsen ꝛc.

371. Kalbsbraten.

Der Kalbsbraten wird am Spieße immer etwas besser, als im Ofen. Derselbe wird entweder ungespickt, oder gespickt gebraten, je nachdem es entweder ein Nierenbraten ist, oder nicht. Im letztern Falle muß er gehäutet werden. Man bringt den gehörig vorbereiteten und mit Salz bestreueten Braten am Spieß ans Feuer, begießt ihn Anfangs mit heißem Wasser, sobald er aber durchwärmt ist, wird das Wasser aus der Pfanne gegossen; man begießt nun den Braten fleißig mit geschmolzener Butter, und läßt ihn langsam abbraten, wozu ungefähr 2½ Stunden erforderlich sind.

Soll der Kalbsbraten im Ofen gahr gemacht werden, so legt man ihn, mit Salz bestreuet, mit der gespickten Seite, oder wenn es ein Nierenbraten ist, mit der Nierenseite unterwärts gekehrt in die Pfanne, worin man etwas Wasser gegossen hat, setzt ihn in den geheitzten Ofen, und behandelt ihn übrigens wie den in dem Ofen gahr gemachten Rindsbraten. Er wird Anfangs bey mäßiger Hitze gebraten, und diese wird erst nach einer Stunde verstärkt, weil er sonst mehr dampft als bratet. Ist er auf der obern Seite gelbbraun, so wird er umgewendet, auf dieser Seite noch etwas gesalzen und gleichfalls braun gebra-

ten, wobey man gegen das Ende das Feuer ausgehen läßt, nur zuletzt etwas verstärkt damit er gehörig braun werde. Er wird in drey Stunden gahr.

Beym Anrichten kommt entweder die Nieren- oder gespickte Seite oben zu liegen, je nachdem es entweder der Nierenbraten ist oder nicht.

372. Gebeitzter Kalbsbraten.

Der Braten wird gehäutet, abgewaschen und gespickt, oder auch ungespickt, mit Salz und gestoßenen Gewürznelken abgerieben, und einige Stunden in eine Marinade von gutem Essig, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter gelegt. Alsdann wird er abgebraten und dabei erst mit seiner Marinade und dann mit Butter begossen.

Die Sose macht man aus der Bratenbrühe von etwas, in Butter geröstetem, Mehl und fein gehackten Sardellen.

373. Gefüllte Kalbsbrust gebraten.

Man wässert eine Kalbsbrust, löst oben die Haut sauber ab, füllt den Raum mit einer beliebigen Fülle von Milch, Eyern, in Butter geröstetem Mehl, Korinthen und Gewürz, nähet die Haut darüber und macht sie entweder am Spieße, oder im Ofen, unter fleißigem Begießen, gahr.

374. Kalbsbraten aufgeschwitzt.

Der kalte Braten wird in dünne Scheiben geschnitten und in Butter aufgebraten.

375. Frikassee von Kalbsbraten.

Man schneidet das derbe Fleisch einer gebratenen Kalbskeule, nach dem Erkalten, in dünne Scheiben, läßt etwas Mehl in zerlassener Butter einen Augenblick braten, thut dann etwas Petersilie, Salz und Pfeffer hinzu, rührt es damit durch, legt das Fleisch dazu, schwengt es etliche mal um, gießt etwas Bratenbrühe daran und läßt es aufkochen.

Zur Sose rührt man über Feuer ein paar Eydotter mit süßer Sahne oder Milch, und gehackte Petersilie zusammen und richtet sie über das Fleisch an.

376. Ragout von Kalbsbraten.

Man schneidet den Braten in Stücke, bringt sie mit der Bratenbrühe aufs Feuer, setzt etwas, in Butter braun geröstetes Mehl, klein zerschnittene und in Butter gebratene Zwiebeln, Weinessig und Pfeffer, auch wohl eingemachte Champignons, oder abgekochte Morcheln hinzu, und läßt alles mit einander aufkochen.

377. Hammelbraten.

Das Fleisch zu einem guten Hammelbraten muß fett, nicht von alten Thieren und 2 bis 4 Tage mortifizirt seyn, und recht mürbe geklopft werden. Der Hammelbraten wird entweder in Natura, oder mit Schalotten oder Sardellen gespickt, am Spieß oder eben so gut im Ofen, bei Anfangs

schwacher, nachher aber verstärkter Hitze, gebraten. Er wird zuerst mit Salzwasser und dann mit dem aus ihm träufelnden Fette begossen. Zuletzt macht man Butter braun und gießt von der Bratenbrühe, nachdem man das Fett davon abgenommen hat, dazu. Beym Anrichten wird die äußere Seite oberwärts gelegt, und von der Brühe das Fett wohl abgefüllt.

Am Spieß wird der Hammelbraten in 2¾ und im Ofen in 3 Stunden gahr.

Man kann die Hammelkeule auch vor dem Braten einige Tage in Essig beitzen,

378. Hammelfleisch zum künstlichen Rehzimmer gemacht.

Man nimmt einen Hammelrücken, löst von demselben, um ihm die Gestalt eines Rehzimmers zu geben, die Vorderkeulen ab und hauet von den Hinterkeulen nur etwas und die Rippen kurz weg, und schneidet alles Fett und Häutige ab. Um ihm den Wildpretgeschmack zu geben, legt man ihn in Essig, wozu man gestoßene Lorbeeren, noch mehr aber Wacholderbeeren, oder auch letztere nur allein, gethan hat, und läßt es ein paar Tage darin liegen. Dann wird es weiter als ein Rehzimmer behandelt.

379. Ragout von Hammelbraten.

Man röstet etwas Mehl in Butter braun, rührt es mit guter Fleischbrühe klar, setzt fein ge-

hackte Sardellen und dergleichen Zwiebeln, Kapern, Zitronenschale, Pfeffer, etwas Weinessig und den in Stücke zerschnittenen Braten hinzu, und läßt es zusammen aufkochen.

Oder:

Man schwitzt den in Scheiben geschnittenen Braten nebst klein geschnittenen Zwiebeln in Bratenfett auf, gießt dann etwas Weinessig und Bratenbrühe hinzu, würzt es mit Basilien oder Dragun und läßt es zusammen kochen. Zuletzt macht man die Brühe durch hinzugesetztes geriebenes Roggenbrod sämig und schneidet einige Zitronenscheiben daran.

380. Lammsbraten.

Hierzu läßt man gemeiniglich die beiden Keulen zusammen und sticht die Vorderblätter mit der Brust ab. Man speilt an dem abgeschnittenen Ende die Haut fest, damit sie sich beim Braten nicht zurückziehen kann, desgleichen auch unten die Keulen zusammen. Der Braten wird entweder in heißem Wasser, oder auf dem Roste steif gemacht. Nach dem Verkühlen spickt man die Keulen mit Speck und läßt dann den Braten am Spieß, wo er am besten wird, bei etwas raschem Feuer, unter öfterm Begießen mit Butter abbraten, wozu 1½ Stunden erforderlich sind. Gegen das Ende kann man ihn mit geriebener Semmel paniren. Beym Anrichten belegt man den Braten mit Zitronenscheiben und Zitronenschale.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

381. Gefüllter Lammsbraten.

Man füllt das Lamm mit einem, von fein gehackten Kastanien, Schalotten, Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, Gewürznelken und Eyern bereiteten Farsch, läßt es, wie vorher gesagt worden, abbraten. Zuletzt überstreicht man den Braten mit Eyern, welche mit Rosenwasser wohl zerklopft worden, und läßt den Ueberzug aufbraten.

382. Gebratener Lammskopf.

Der Kopf wird zunächst mit gesalzenem Wasser abgekocht, darauf so gespalten, daß in jeder Hälfte das halbe Gehirn und die halbe Zunge bleibt. Man häutet die Zunge ab, bestreuet das Gehirn mit Salz und gestoßenem Pfeffer, bedeckt es mit gepflückter Petresilie und verhindert das Abfallen derselben durchs Umbinden mit einem Faden, dann brät man den Kopf auf beiden Seiten mit Butter, richtet ihn mit der Bratbutter an, und belegt ihn mit Zitronenscheiben.

383. Schweineschinken zu braten.

Man legt den Schinken, wo möglich von einem nicht über ein Jahr alten Schweine, etliche Tage in guten Essig mit Gewürz und Kräutern, bringt ihn dann mit etwas viel kochendem Wasser, worin Salz gethan worden, in den Bratofen, begießt ihn anfangs öfters mit Wasser hernach aber mit der ausgebratenen Brühe und etwas Weinessig. Wenn er meistens gahr ist, zieht man die Schwarte ab, kerbt das Fleisch ein, damit das

Salz besser durchdringe. Er muß etwa 5 Stunden braten. Kurz vor dem Anrichten überstreuet man den Braten mit einem Gemenge von geriebener schwarzen Brodtrinde nebst Zucker, worauf Zitronenschale abgerieben worden, und läßt diese Panirung aufbacken.

384. Gebratene Schälrippen.

Die Schälrippen werden vorher, je nachdem sie mehr oder weniger fett sind, acht Tage oder kürzere Zeit eingesalzen, alsdann wohl abgewaschen, mit Kümmel oder Pfeffer bestreuet und im Ofen bey mäßiger Hitze abgebraten, und zuletzt wie die Schweinskeule (Nr. 385) panirt.

385. Ragout von Schweinsbraten.

Dieses wird wie das Ragout von Rindsbraten gemacht.

386. Spanferkel zu braten.

Das Spanferkel wird ganz, mit Kopf und Beinen, gebraten. Wenn es, nach dem Ausnehmen und dem Ausstechen der Augen, gewässert worden, läßt man es abtropfen, trocknet es inwendig mit einer Serviette aus, füllt es darauf mit einem von der gehackten Ferkelleber, mit geriebener Semmel, geschmolzener Butter, Eyern, Kräutern und Gewürzen bereiteten Farsch an, nähet es zu, steckt es der Länge nach ans Spieß, besprengt es anfangs mit gekochtem Salzwasser, sobald es aber eine harte Rinde bekommt, bestreicht man es mit

Speck oder Provenzeröl. Es muß 4 Stunden braten. Beym Anrichten stellt man das Spanferkel auf den Beinen in die Schüssel und steckt ihm eine Zitrone in das Maul.

387. Bratwurst zu braten.

Die Bratwurst wird, zur Verhinderung des Aufplatzens, mit einer Gabel etliche mal durchstochen, in Weißbier oder Wasser gahr gekocht, und dann auf beyden Seiten in Butter braun gebraten. Zuletzt giebt man etwas von der Brühe, worin die Wurst gebraten worden, zur Bratbutter und läßt es sämig kochen. Die Bratwurst kann auch auf dem Rost gebraten werden.

388. Wilder Schweinsbraten.

Der Braten wird abgehäutet, mit gestoßenen Wacholderbeeren bestreuet, stark gesalzen, und wie gewöhnlich abgebraten.

389. Frischling zu braten.

Man zieht dem Frischling die Haut von dem Körper ab, läßt solche aber am Kopfe sitzen; man biegt die Beine ein, macht den Braten steif, spickt ihn mit fein geschnittenem Speck, steckt ihn an das Spieß, umschlägt ihn mit Papier und läßt ihn braten. Gegen das Ende macht man das Papier los, damit sich der Braten färben kann.

390. Hasenbraten.

Der Hase wird hierzu auf die oben (Nr. 321)

beschriebene Weise abgezogen und tressirt, außer daß man die rauhen Füße daran läßt, gespickt und gesalzen. Er wird entweder am Spieß, oder im Ofen, und zwar langsam gebraten, wobey er anfangs mit heißem Wasser, nachher aber fleißig mit Butter begossen wird. Man kann den gespickten Hasen vor dem Braten auch mehrere Stunden in einer Marinade von Essig, Wacholderbeeren, Gewürznelken und Pfeffer legen. Am Spieß wird der Braten in 2, und im Ofen in 2½ Stunden gahr.

391. Angeschlagener Hasenbraten.

Man lös't von einem rohen Hasenbraten alles Fleisch so weit ab, daß nur die Beine an einander bleiben, hackt dasselbe, und den vierten Theil Speck ganz fein, würzt es mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, schlägt einige Eyer dazu, und legt diesen Farsch so an die Beine, daß der Braten seine vorige Gestalt wieder bekömmt, und macht ihn dann im Ofen gahr.

392. Poupietten von Hasen.

Man schneidet von dem abglös'ten Rückenstück des Hasen breite Scheiben, bestreicht dieselben mit Kalbfleischfarsch, wickelt sie zusammen, steckt sie an ein kleines Spießchen, umwickelt sie mit Speckscheiben und läßt sie am Spieße abbraten. Man giebt sie mit einer Speckſose.

393. Rehbraten.

Das Rehzimmer wird sorgfältig gehäutet, wohl gewässert, ordentlich gespickt, und dann bey gelinder Hitze abgebraten, und dabei zuerst mit Salzwasser und dann fleißig mit Butter begossen. Zur Brühe gießt man etwas Essig und Rosenwasser, thut Zucker, Zimmt und würflicht geschnittenen Zittronat hinzu, läßt alles zusammen aufsieden, und giebt sie bey dem Braten. Man kann das gespickte Rehzimmer auch auf ein paar Tage in Essig legen, und dann wie gewöhnlich abbraten.

394. Ragout von Reh- und Hasenbraten.

Man schneidet den Braten in beliebige Stücke, und kocht ihn in guter Fleischbrühe mit gehackten Sardellen und Schalotten, Kapern, etwas Pfeffer, Zitronenschale und ein paar Lorbeerblätter, und macht dann die Brühe durch hinzugesetzte geriebene Semmel sämig. Oder man verfährt hierbey, wie bey dem Ragout von Hammelbraten.

395. Hirschbraten.

Man klopft zuerst das zum Braten bestimmte Fleisch, als Zimmer, Keule, Schulter rc. (unter denen aber ersteres am meisten geachtet wird), recht mürbe, häutet ihn, spickt ihn mit gröblich geschnittenem und mit Salz, Gewürznelken und Muskatnuß gewürzten Speck, und legt ihn auf ein paar Stunden in eine Marinade von Essig, Lorbeeren und Gewürzkräutern. Hierauf wird der Braten

abgebraten und mit seinem eigenen Bade begossen. Zur Sose rührt man in Butter gebratenes Mehl mit etwas Bratenbrühe ab, gießt noch ein wenig Weinessig hinzu und thut Kapern, weißen Pfeffer und Zitronenschale daran. Beym Anrichten wird der Braten mit Zitronenscheiben belegt.

396. Gänsebraten.

Nachdem die Gans auf oben (Nro 324) beschriebene Art vorbereitet und 2 bis 3 Tage mortifizirt worden, wird sie eine Weile gewässert, nach Belieben mit in heißem Wasser abgebrüheten Beyfuß, oder ganzen Borsdorferäpfeln, oder halb gahr gekochten Kastanien, oder auch mit einem aus Kastanien, in Streifen geschnittenen Mandeln, Eyern, Rosinen und in Butter gerösteter Semmel bereiteten Farsche gefüllt, zugenähet, und dann erst bey gelinder, hernach aber verstärkter Hitze gebraten. Anfangs begießt man sie mit gesalzenem Wasser, dann aber mit dem ausgeträufelten Fette. Gegen das Ende kann man den Braten mit geriebener Semmel paniren. Zur Sose macht man etwas Butter braun, gießt Bratenbrühe hinzu und giebt sie bey dem Braten, bey dessen Anrichtung die Schüsselrand mit Salz bestreuet wird.

397. Gebratene wilde Gänse.

Diesen werden die Knochen eingebrochen, in heißem Wasser steif gemacht, und dann erst bey gelinder, hernach aber verstärkter Hitze abgebraten,

und dabey gegen das Ende mit geriebener Semmel panirt.

398. Ragout von Gänsebraten.

Der Braten wird in Stücke zerschnitten, und nebst viel geschälten, und würflicht geschnittenen Borsdorferäpfeln, nebst fein gehackten Zwiebeln, etwas Fleischbrühe und Wein aufgekocht, und die Brühe durch ein wenig hinzugesetzte geriebene Semmel sämig gemacht.

399. Gebratene Gänseleber.

Die gewässerte Leber wird in längliche Stücke zerschnitten, mit Salz und Pfeffer, oder statt des letztern mit gestoßenen Wacholderbeeren bestreuet, und dann entweder unmittelbar, oder nachdem man sie vorher noch mit geklopftem Ey bestrichen und in Mehl umgewendet hat, in einer Pfanne in Butter oder Schmalz abgebraten. Man giebt dazu eingemachte Preußelsbeeren u. dergl.

400. Entenbraten.

Die Enten können auf gleiche Weise, wie die Gänse, gebraten werden. Man kann sie aber auch vorher einen oder zwei Tage in Essig beitzen, nachdem man sie vorher inwendig mit gestoßenem Pfeffer und Gewürznelken ausgerieben hat. Am Spieße erfordert die Ente $2\frac{1}{4}$, und im Ofen $2\frac{1}{2}$ Stunde zum Gahrwerden.

401. Gebratene wilde Enten.

Wenn sie fett sind, kann man sie bloß braten, im entgegengesetzten Falle aber müssen sie vorher bardirt werden. Die Füße werden ihnen nicht abgeschnitten, sondern auf den Rücken gedrehet, daß man aus ihren Krallen die wilde Art erkennen kann. Sie werden am bloßen Spieße gebraten, und fleißig mit Butter begossen.

402. Puterbraten.

Den auf oben (Nro 349) beschriebene Weise vorbereiteten Puter klemmt man den Magen und die Leber unter die Flügel, klopft die Brust recht mürbe, schlägt den Brustknochen entzwey, spickt den Puter mit Speck, füllt den Kropf mit einer beliebigen (z. E. aus zu Schaum geriebener Butter, Milch, Eyern und Eydottern, Rosinen, Korinthen und geriebener Semmel bereiteten) Fülle an, bindet ihn zu, und begießt den Puter während dem Braten zuerst mit gesalzenem Wasser und hernach mit Butter, beträufelt ihn auch wohl noch mit Zitronensaft, wodurch er mürber und schmackhafter gemacht wird. Am Spießfeuer wird er in 3¼ und im Ofen in 3¾ Stunden gahr. Beym Anrichten belegt man den Braten mit Zitronenscheiben.

403. Ragout von Puterbraten.

Man schneidet den Braten in schickliche Stücke, läßt ihn in seiner Bratensose oder Fleischbrühe mit gehackten Zwiebeln, Zitronenscheiben, gestoße-

nem Pfeffer und ein gut Theil Kapern aufkochen, und macht die Brühe durch hinzugesetzte Semmel sämig.

404. Haschee von Puter.

Man hackt das Fleisch vom gebratenen Puter, nebst Schinken, Schalotten, Petresilie, Zitronenschaale, Morcheln und Trüffeln, thut Muskatnuß oder Pfeffer hinzu, schwitzt es in Butter ab, rührt etwas Mehl darunter, gießt Wein und Jüs dazu, und läßt es gelinde kochen. Es wird allein, oder zu einem andern Essen gegeben.

405. Gebratene Kapaunen.

Wenn der Kapaun gehörig vorbereitet und Magen und Leber nebst dem Kopfe zwischen die auf den Rücken geschlagenen Flügel geklemmt, und das Brustbein eingebogen worden, wird er eine Weile gewässert, hierauf gespickt, inwendig mit Salz berieben, und dann, unter fleißigem Begießen, erst mit gesalzenem Wasser, und dann mit Butter, bey mäßiger Hitze, abgebraten, wozu am Spießfeuer $2\frac{1}{4}$ und im Ofen $2\frac{1}{2}$ Stunden nöthig sind. Damit er beym Braten saftig bleibe, kann man auch ein mit Butter bestrichenes Papier auf die Brust binden und ihn dabey fleißig begießen. Das Papier nimmt man erst kurz vor dem Anrichten weg, damit er sich nur ein wenig gelb färbe.

406. Gebratene junge Hühner.

Diese werden eben so, wie die Kapaunen be-

handelt. Man kann sie auch, so wie es bey jenen der Fall ist, mit einer beliebigen Fülle, oder auch mit einem von ihren Lebern und Herzen, von frischem Schweinefleische, geriebener Semmel, Eydotter ꝛc. bereiteten Farsch füllen. Den Magen schneidet man im letztern Falle in zwey Theile, und klemmt unter jeden Flügel einen derselben. Sie werden in $2\frac{1}{2}$ Stunden gahr. Die Sose bereitet man aus in Butter braun geröstetem Mehl, Fleischbrühe, Kapern, Zwiebeln und Zitronenscheiben.

407. Gebratene Tauben.

Die Tauben werden fein gespickt, gut ausgewässert, auch wohl mit einer Fülle von Milch, geriebener Semmel, Butter nnd Eyern gefüllt, und beym Braten im Ofen ohne unter gegossenes Wasser in die Pfanne gelegt und fleißig mit Butter begossen. An den Spieß werden sie in die Quere gesteckt. Sie werden in $1\frac{1}{4}$ Stunden gahr.

408. Ragout von gebratenen Tauben.

Die gebratenen Tauben werden der Länge nach in zwey Theile zerlegt und in Butter mit fein gewürfeltem Speck, fein gehackten Zwiebeln und Sardellen und etwas Mehl abgeschwitzt, alsdann setzt man Bratenbrühe oder Wasser und etwas Wein hinzu, und läßt alles damit schmoren.

409. Gebratener Auerhahn.

Dem Auerhahn läßt man beym Rupfen die

schönen hochrothen Federn über den Augen stehen, reinigt ihn aber übrigens gut, bereibt ihn inwendig mit Salz und legt ihn, um sein sehr hartes Fleisch mürbe zu machen etliche Tage in eine Marinade von scharfem Essig, englischem Gewürz, Gewürznelken, Wacholderbeeren und Lorbeerblättern. Alsdann wird er unter fleißigem Begießen abgebraten. Er muß 5 Stunden braten.

410. Gebratener Birkhahn.

Der Birkhahn wird vor dem Braten, wie der Auerhahn, mit gewürztem Essig gebeitzt; doch kann er auch, besonders wenn er jung ist, frisch gebraten werden, nachdem er vorher 3 bis 4 Tage mortifizirt worden ist.

411 Gebratene Haselhühner, Rebhühner, wilde Tauben und Wachteln.

Diese werden, nach gehöriger Reinigung und ein- bis zweytägiger Mortifizirung am besten am Spieße, entweder bloß, oder bardirt gebraten, und fleißig mit Butter begossen. Ein Feldhuhn muß, je nachdem es jung oder alt ist, 1 bis 2 Stunden, ein Rebhuhn 1¼ Stunde, eine wilde Taube ¾ Stunden gebraten und eine Wachtel beynahe eben so lange.

412. Gebratene Trappen.

Ein junger Trappe wird, nach gehöriger Vorbereitung und ein- bis zweytägiger Mortifizirung gespickt und dann am Spieße, oder im Ofen, wie gewöhnlich abgebraten. Ein alter Trappe hingegen

wird entweder wie der Auerhahn in Essig gebeitzt, oder man zieht ihm die Haut ab, klopft ihn mürbe, durchzieht ihn mit starken Speckstreifen, salzt ihn, und läßt ihn hierauf im Ofen braten.

413. Gebratener Fasahn.

Nach dem man dem Fasahn den Kopf ungerupft abgeschnitten, und den Schwanz behutsam ausgezogen hat, rupft man ihn gehörig, schneidet die vorne ungerupften Flügel, wie bey der Gans ab, läßt ihm die Beine, nimmt ihn durch eine kleine gemachte Oeffnung aus und wässert ihn. Die Brust und die Keule werden bardirt, und der Fasahn am Spieße, unter fleißigem Begießen, wozu $2\frac{1}{4}$ Stunden nöthig sind. Um den abgeschnittenen Kopf wickelt man, nach dem Schnabel zu, ein kleines krauses Papier, legt ihn, wie auch die Flügel und den Schwanz, zu dem Fasahn an ihre Stelle und giebt ihn so auf den Tisch.

414. Gebratene Schnepfen.

Sowohl die Waldschnepfen, als Bekassinen und alle Arten kleiner Schnepfen werden behutsam gerupft, abgewaschen aber nicht ausgenommen, und bardirt am Spieße, bey mäßiger Hitze, unter fleissigem Begießen mit Butter, gebraten, daß sie nicht austrocknen. Man läßt die Fettigkeit auf geröstete Semmelscheiben tröpfeln und richtet sie darauf an.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

415. Gebratene Krammetsvögel.

Diese werden unausgenommen und bardirt am Spieße gebraten und fleißig begossen. Gegen das Ende panirt man sie über der Barde mit geriebener Semmel, und läßt sie, bey raschem Feuer, eine kleine Weile damit braten, damit die Panirung braun werde. Man kann sie auch auf einer Roste oder in einer Pfanne in Butter, mit ein wenig Wacholderbeeren braten. Beym Anrichten legt man sie, so wie auch andere dergleichen kleine Vögel mit den Köpfen nach dem Schüsselrande hinwärts, und belegt sie mit gebratenen Semmelschnitten.

Man giebt dazu eingemachte Preußelbeeren rc.

416. Gebratene Lerchen.

Nachdem die Lerchen behutsam gerupft und die Haut vom Kopfe mit den Federn abgezogen worden, macht man unten eine kleine Oeffnung und nimmt sie, vermittelst eines Häckchens, aus und wäscht sie rein. Alsdann werden sie entweder am Vogelspieße, oder in der Pfanne in Butter (blaßgelb) gebraten.

Sechster Abschnitt.

Zubereitung der Fische.

417. Vorerinnerung.

Die Zubereitung der Fische ist nicht weniger mannigfaltig, als die des Fleisches, denn man kann sie frisch in abgesalzenem Wasser (aus dem Salze) kochen und hierauf entweder trocken, oder mit einer Brühe anrichten, ferner braten, backen, rösten, einpöckeln, mariniren und räuchern.

Das Fleisch der Fische ist nicht zu jeder Jahrszeit gleich schmackhaft. Zur Laichzeit eines Fisches ist sein Fleisch schlecht. Fische aus stehenden Gewässern mit schlammichtem Boden haben einen modrigen Geschmack. Um ihnen denselben zu benehmen, setzt man sie vor dem Gebrauch, je nachdem sie groß sind, einige oder mehrere Tage in reines Flußwasser, und wirft dann während des Siedens einige glühende Kohlen in den Kessel. Nach dem Abschlachten müssen die Fische, wenn sie anders nicht, wie zum Beispiel der Hecht ꝛc., eingesalzen werden, sogleich gehörig gereiniget, und dann weiter zubereitet werden, weil ihr weichliches Fleisch sonst leicht ins Verderben übergeht.

Weichliche Fische, welche beym Kochen leicht zerfallen, werden in hartem Brunnenwasser ganz

gelinde abgesotten. Fische vom vestern Fleische kocht man in weichem Wasser mit Salz.

Kleine Fische werden vor dem Absieden nicht getödtet und ausgenommen, sondern man thut sie lebendig in das, über dem Feuer stehende, Wasser, wenn es etwas mehr als handheiß geworden ist, so daß sie bald ihren Tod darin finden. Grausam ist es, wenn man diese Fische mit kaltem Wasser zum Feuer bringt, und sie so langsam eines martervollen Todes sterben läßt.) Etwas größere tödtet man vor dem Absieden dadurch, daß man sie an dem Bauche aufschneidet und die Eingeweide heraus reißt, damit hierbey aber die Gallenblase nicht verletzt werde, macht man den Bauchschnitt bis nahe unter den Kopf herauf. Die Leber wird von dem kleinen Darm abgezogen, woran oben die Galle sitzt. Sie wird mit dem Rogen und dem Milch beym Anrichten des Fisches auf einen besondern Teller gelegt. Bey kleinen Fischen wird der Rogen beym Ausnehmen der übrigen Eingeweide darin gelassen. Noch größere Fische werden dadurch getödtet, daß man ihnen den Schwanz mit einem Messer durchsticht, und sie auf diese Art todt bluten läßt, worauf sie sogleich ausgenommen, und, wenn sie stark sind, vorher gerissen werden. Hierbey wird das Messer oben über der Gräte am Kopfe hinein gestoßen, und so gerade auf dem Rücken hinunter gerissen. Der hierauf abgeschnittene Kopf wird ebenfalls der Länge nach durchschnitten. Man hält dabey die Schärfe eines Messers auf den

Kopf und schlägt es so mit einem hölzernen Schlägel hindurch. Man schneidet nun beyde Hälften in Stücke einer Handbreit, und macht sie auf nachstehende Weise gahr. Alsdann nimmt man sie mit der Fischkelle behutsam aus dem Kastroll, und legt sie in die Schüssel, mit dem Rücken nach dem Rande zugekehrt. Die Kopfstücke legt man mit dem Maul, und die Endstücke mit den Schwänzen oberwärts bis auf die Hälfte des Schüsselrandes. Ganze Fische die nicht ganz klein sind, und also nicht wie diese unordentlich durch einander in einen Haufen in der Schüssel angerichtet werden können, z. E. Forellen rc. legt man neben einander mit den Köpfen nach dem Schüsselrande, und mit dem Schwanzende nach der Mitte derselben zu. Kann sie eine Reihe nicht alle aufnehmen, so macht man eine zweyte, legt aber dieselbe etwas mehr einwärts, daß die Köpfe der untern Reihe sichtbar bleiben.

418. Aal zu sieden.

Man legt den durch einen Schlag auf den Kopf getödteten Aal in ein Gefäß, bestreuet ihn mit Salz, daß er sich abschleime, worauf er gereiniget, ausgenommen, in beliebige Stücke zerschnitten, abgewaschen, mit kaltem, weichem Wasser, etwas Salz und Salbey aufs Feuer gesetzt und etwa eine halbe Stunde gesotten wird. Man richtet den Aal entweder mit einer, durchs Kochen bereiteten, Brü-

he von Bier, Waßer, Salz und Muskatnuß, oder giebt Weinessig und Zitronensaft dabey.

419. Aal blau zu sieden.

Der Aal wird abgeschleimt, ausgenommen, in Stücke zerschnitten, das Mark aus dem Rückgrad gemacht, abgewaschen, in siedendes, reines Wasser gethan, einige Minuten gesotten, und dann in Weinessig mit etwas Salz gahr gesotten. Beym Anrichten bestreuet man ihn mit junger Petersilie.

420. Aal am Spieße zu braten.

Mam schneidet den abgezogenen und ausgenommenen Aal in Stücke, bestreuet diese (Kopf und Schwanz ausgenommen, welche zurück gelassen werden,) nachdem sie in der Quere an einen heiß gemachten Spieß gesteckt worden, mit einem Gemenge von Semmelkrumen, etwas Salz, gestoßenem Pfeffer und Muskatblumen, begießt den Aal mit Butter, drückt den Saft einer Zitrone darauf und läßt ihn gahr braten. Man kann ihn auch unbedeckt braten und ihn mit etwas Salzwasser und dem von ihm abträufelnden Fette begießen, und ihn dann mit Weinessig und Zitronensaft zu Tische geben.

421. Aal in der Pfanne zu braten.

Hierzu zerschneidet man den abgeschleimten, abgehäuteten und ausgenommenen Aal in Stücke, bereitet diese, nach dem Abwaschen und Abtrocknen, mit Salz, legt sie in der Pfanne dicht an einan-

der, gießt etwas Wein oder Wasser daran, streuet etwas Salbey darüber, deckt die Pfanne zu, und läßt ihn bey gelindem Kohlenfeuer braten. Wenn er bald gahr ist, wird die Pfanne aufgedeckt, damit er bey fortgesetztem Braten überall braun werde. Man kann ihn entweder mit seinem eigenen Fette und halben Zironen, oder mit einer sauren Zwiebelbrühe anrichten.

422. Aal gefüllt zu braten.

Der Aal wird abgezogen, und ausgenommen, rein ausgewaschen, in Stücke zerschnitten, mit Salz bestreuet und damit eine Weile liegen gelassen. Hierauf trocknet man ihn ab und füllt ihn mit reiner, von Butter, Eyern, geriebener Semmel, gehackten Mandeln, Zitronenschale, Kräutern und Muskatnuß bereiteten, Fülle an, näht ihn zu und läßt ihn am Spieße braten. Wenn er etwa halb gahr ist, wird er mit geriebener Semmel und etwas gestoßenen Nelken bestreuet, und dann vollends gahr gebraten.

423. Aal zu backen.

Der Aal wird abgezogen, ausgenommen, gewaschen, an beyden Seiten eingekerbt, in Stücke zerschnitten, mit Salz bestreuet und damit eine Weile liegen gelassen; dann wird er abgetrocknet, in Mehl umgewendet, in abgeklärter Butter gebraten und beym Aurichten mit Zitronensaft betröpfelt.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

424. Marinirter Aal.

Der Aal wird, nachdem er abgehäutet und ausgenommen worden, so von einander gerissen, daß er am Rücken ganz bleibt; dann schneidet man den Rückgrat heraus, und bestreuet den Aal mit getrocknetem und fein geriebenen Majoran und Thymian, Pfeffer, Muskatblumen und Salz, bindet ihn, zusammengewickelt, in ein kleines leinen Tuch und kocht ihn mit in gesalzenem Wasser gahr. Alsdann preßt man ihn aus, läßt ihn unter der Presse erkalten, und legt ihn dann in Weinessig. Er wird in Scheiben geschnitten zu Tische gegeben.

Oder:

der gereinigte und gewässerte Aal wird mit Baumöl bestrichen und auf dem Roste gahr gebraten. Alsdann legt man sie schichtweise mit englischem Gewürz, Rosmarin, Zitronenschalen und Lorbeerblättern in ein Fäßchen, schlägt es zu, und füllt es durch ein, in dem einen Boden befindliches, Zapfloch mit Weinessig an.

425. Aal zu räuchern.

Der Aal wird hierzu abgeschleimt, ausgenommen, abgewaschen, einige Tage eingesalzen, dann in dünnes Papier geschlagen und in den Rauch gehängt. Man ißt ihn entweder roh mit Pfeffer und Salz, oder auch vorher auf dem Rost gebraten, mit Weinessig und Zitronensaft.

Oder:

Man spaltet den gereinigten Aal auf dem Rücken auseinander, bereibt ihn mit Salz und Salpeter, und läßt ihn einige Tage damit liegen. Alsdann spannt man ihn mit Holzstäbchen aus, und hängt ihn drey Tage in kalten Rauch, bindet ihn dann in Papier ein, läßt ihn nun noch zwey Tage räuchern, und hängt ihn, zum längern Aufbewahren, an einen luftigen Ort.

426. Alante zu sieden.

Diese werden gewöhnlich blau abgesotten und mit saurer Eyerbrühe zugerichtet.

427. Aalraupen (Quappen) zu sieden.

Man schleimt die Aalraupen mit Salz oder Asche ab, nimmt sie bis auf die Leber aus, welch man unten am Halse hängen läßt, und siedet sie entweder in gesalzenem Wasser, oder in Weinessig und Wasser, mit Butter gahr. Man richtet sie entweder mit einer grünen Erbsenbrühe oder Petersilienbrühe ꝛc. an.

428. Aalraupen zu mariniren.

Hierbey verfährt man eben so, wie beym Aale.

429. Barben blau zu sieden.

Der Barbe wird gerissen, und wenn er groß ist, in Stücke zerschnitten, ausgewäschen, in einem Gefäße mit Essig übergossen, und darinnen

eiae Weile gelassen. Alsdann legt man ihn in stark gesalzenes siedendes Wasser und läßt ihn bey mäßiger Hitze kochen. Beym Herausnehmen bespritzt man ihn mit kaltem Wasser und schlägt ihn in ein reines Papier, um die Ausdünstung und den Zutritt der Luft zu verhindern, weil er sonst nicht blau, sondern schwarz wird. Beym Anrichten wird er mit Petersilie oder Kresse überstreuet, und Weinessig dabey gegeben, oder man macht eine saure Eyerbrühe dazu.

430. Barben in kurzer Brühe gesotten.

Man erhitzt weißen Wein mit Salz, Gewürznelken, Muskatnuß und Lorbeerblättern bis zum Sieden, thut alsdann den vorbereiteten Barben hinein und kocht damit die Brühe kurz ein.

431. Barben gewöhnlich zu sieden.

Die Barben werden geschuppt, gerissen, abgewaschen und in gesalzenem Wasser gahr gesotten.

432. Barben zu backen.

Die Barben werden geschuppt, gerissen, fein überkerbt, in Stücke zerschnitten und eine Stunde lang eingesalzen. Alsdann werden sie abgetrocknet, mit Mehl bestreuet und in Schmalz goldgelb gebacken. Hierauf röstet man Mehl in Butter braun, gießt Fleischbrühe und etwas Wein daran, thut Ingwer, Lorbeerblätter, Pfeffer, Zwiebeln, und, gegen das Ende, Zitronenscheiben hinzu, läßt alles

mit einander kochen, und giebt es dann über die Fische.

433. Barsche blau zu sieden.

Man nimmt hierzu am besten viertelpfündige Barsche, schuppt sie, am besten mit einem Reibeisen, macht auf dem Bauche eine kleine Oeffnung und zieht mit der Wesserspitze die Eingeweide bis auf den Milch und Rogen, heraus. Alsdann kocht man sie in mäßig gesalzenem Wasser, worin vorher zerschnittene Petersilienwurzel gahr gekocht worden, etwa fünf Minuten lang, und richtet sie darauf mit der Brühe und den Wurzeln an.

434. Barsche mit Butter und Petersilie.

Man kocht gehackte Petersilie, geriebene Semmel, Butter und etwas Ingwer mit ein wenig Wasser oder Fleischbrühe, legt die in Wasser gesottenen Barben hinein, und läßt sie damit eine Weile kochen.

435. Barsche gedämpft.

Die Barsche werden, nach gewöhnlicher Reinigung, und Abhäutung, in geschmolzener Butter gedämpft, und beym Anrichteu mit gehackter Petersilie und Muskatblumen bestreuet.

436. Barsche zu backen.

Die Barsche werden hierzu nach dem Schuppen und Ausnehmen auf beyden Seiten ein wenig eingekerbt, dann gesalzen in Mehl umgewendet und

in Butter recht braun gebraten. Sie werden entweder mit einer dabey gesetzten Zitronenbrühe zu Tische gegeben; oder man röstet Semmel in Butter, gießt etwas Wein hinzu, würzt es mit Ingwer, Pfeffer und Zucker, läßt es aufsieden, und gießt es über die Barsche.

437. Barsche zu mariniren.

Nachdem die Barsche geschuppt, gerissen, auf beyden Seiten eingekerbt und eine Stunde eingesalzen worden, werden sie in Schmalz oder Baumöl gahr gebraten, ohne sie zu zerreißen. Nach dem Erkalten legt man sie in einen Steintopf ꝛc., thut Lorbeerblätter und etwas Pfeffer hinzu, und gießt Weinessig und etwas Baumöl darüber. Beym Anrichten wird frischer Essig und Baumöl darüber gegeben.

438. Bleyfisch zuzubereiten.

Der Bley kann nach gehöriger Vorbereitung wie der Barsch zubereitet werden. Beym Absieden wird er scharf gesalzen.

439. Brassen.

Der Brasse wird entweder auf verschiedene Weise, wie der Barsch zubereitet, oder nach gehöriger Reinigung eingekerbt, mit Butter bestrichen und auf dem Roste gebraten.

440. Bücklinge.

Man genießt den Bückling entweder roh zum Butterbrod, oder man weicht ihn in Wein ein, schneidet den Bauch auf, biegt ihn auseinander, bestreicht ihn mit Butter, legt ihn mit dem Rücken auf den Rost, läßt ihn braten, und ißt ihn dann mit Mostrich. Man kann den Bückling auch in der Pfanne braten. Auch wird derselbe, roh zerflückt, zum Rührey genommen.

441. Cabliau.

Derselbe wird, nach dem Abschuppen und Reinigen, mit gesalzenem Wasser gekocht. Man läßt alsdann nur so viel Wasser darauf, als zur Brühe nöthig ist, thut etwas Wein, Zitronenscheiben, geriebenes Weißbrodt, Butter und Muskatblumen dazu und läßt es eine Weile kochen, legt hierauf ausgestochene Austern hinzu, und setzt das Kochen noch eine Weile fort.

442. Dorsch zu kochen.

Man wässert den getrockneten Dorsch ein, schneidet das Oberste davon ab, setzt ihn mit kaltem Wasser auf, und sobald er anfängt zu sieden, nimmt man ihn vom Feuer ab, schäumt ihn ab, entfernt setzt ihn zu Feuer, bedeckt den Kessel mit einem Tuche und läßt den Fisch in solchem Wasser etwas stehen. Alsdann zieht man ihn heraus, läßt ihn abtriefen, und dämpft ihn mit Butter. Der

Dorsch kann auch wie der Kabliau zubereitet werden.

443. Forellen zu sieden.

Man schneidet die lebendigen Forellen am Bauche auf, nimmt das Eingeweide heraus, wäscht sie wohl aus, setzt sie mit kaltem, recht stark gesalzenem Wasser aufs Feuer und kocht sie bey gelinder Hitze gahr. Alsdann seihet man das Wasser ab, läßt sie etwas abtrocknen, legt sie beym Anrichten neben einander, mit den Köpfen auswärts, deckt sie mit einer Serviette zu und giebt sie so zu Tische und Weinessig dabey. Man kann sie auch in rothen Wein absieden und trocken anrichten.

444. Forellen geblättert.

Man zerblättert die in stark gesalzenem Wasser abgesottenen Forellen in kleine Stückchen, sondert alle Gräten aus und läßt die Fleischmasse in einer tiefen Schüssel mit Zitronensaft und Muskathlumen dämpfen.

445. Forellen blau zu sieden.

Man nimmt die Forellen aus, schneidet ihnen den Gaumen unter dem Maule auf, wäscht sie aus, übergießt sie mit Essig und läßt sie eine kleine Weile damit stehen. Alsdann bringt man sie mit kaltem gesalzenen Wasser aufs Feuer und siedet sie gahr. Beym Herausnehmen besprengt man sie mit etwas kaltem Wasser und bedeckt sie mit Papier. (Abgestorbene lassen sich so wenig wie andere der-

gleichen Fische blau sieden.) Sie werden entweder mit frischer Butter oder mit Wein und Weinessig servirt.

446. Forellen marinirt.

Die Forellen werden ausgenommen, ein wenig mit Salz besprengt, nach einer Weile darauf abgetrocknet, in zerlassener Butter umgekehret und auf dem Roste gahr gebraten. Alsdann legt man sie in eine Schüssel, thut gröblich gestoßene Nelken, Muskatblumen und Lorbeerblätter hinzu, besprengt sie mit Wein und Weinessig, läßt sie damit eine Weile stehen und richtet sie dann mit dieser ihrer Brühe an.

447. Gründling blau zu sieden.

Die Gründlinge werden abgewaschen, mit Essig übergossen, und nachdem sie darin abgestorben sind, in beynahe siedendheißes, abgesalzenes Wasser gethan, und damit schnell und stark gekocht. Sobald sie gahr sind werden sie herausgenommen, mit kaltem Wasser besprengt und mit Papier bedeckt. Beym Anrichten streuet man grüne Petersilie darüber und giebt Weinessig dazu.

448. Gründlinge zu sieden.

Man läßt die Gründlinge, nachdem sie wohl abgewaschen worden, in Wein absterben, thut sie nebst dem Wein in siedendes, abgesalzenes Wasser, und läßt sie gahr sieden.

Man kann die abgewaschenen Gründlinge auch

in gesalzenes, siedendes Wasser thun und darin gahr werden lassen, worauf sie dann mit einer Buttersose angerichtet werden. Zu dem Ende thut man in geschmolzene Butter geriebene Semmel, Muskatblumen, klein gehackte Petersilie, gießt eine erforderliche Quantität Wasser hinzu, läßt alles so lange kochen bis es dicklich ist und gießt sie dann über die angerichteten Gründlinge.

Auch kann man die Gründlinge in Wasser mit etwas Kümmel gahr kochen, und alsdann eine Kümmelbrühe, oder saure Eyerbrühe darüber an.

449. Gründlinge zu backen.

Man bestreuet die im weißen Wein abggestorbenen Gründlinge mit Salz uud läßt sie damit eine Weile liegen, trocknet sie dann ab, befeuchtet sie wieder mit Wasser, bestreuet sie mit Salz und Mehl und bäckt sie in Butter goldgelb. Man kann die Gründlinge auch erst gewöhnlich absieden, dann abtrocknen, in einem Teige von gequirlten Eyern und Salz umwenden und in Butter abbacken.

450. Hecht zu sieden.

Der Hecht wird abgestochen, ausgenommen, in Stücke zerschnitten, abgewaschen und mit gesalzenem, kalten Wasser, englischem Gewürz und Lorbeerblättern aufs Feuer gebracht, abgeschäumt, und wenn er gahr ist, mit einer Wein-, Sardellen- oder Meerrettigsose angerichtet. Die Leber wird am besten mit einer Weinbrühe angerichtet.

451. Hecht blau zu sieden.

Man siedet den Hecht in weißem Wein, oder in gesalzenem Wasser, wozu man noch etliche Zwiebeln und Pfeffer gethan hat, besprengt ihn dann mit ein wenig kaltem Wasser und bedeckt ihn dann mit Papier. Die Leber steckt man in den Magen, nachdem dieser vorher umgekehrt und abgewaschen worden.

452. Schüsselhecht.

Der auf gewöhnliche Art in gesalzenem Wasser abgesottene Hecht wird abgeschuppt, ausgegrätet, ganz klein geblättert oder gepflückt, dann in eine Schüssel gethan und mit Butter, Petersilie und Zitronensaft ungefähr eine Viertelstunde über Kohlenfeuer geschmort.

Man kann den geflückten Hecht auch in einer Schüssel mit fein gehackten Sardellen und Schalotten, Zitronenscheiben, gestoßenem Pfeffer und Fleischbrühe durchkochen, und gegen das Ende noch ein wenig Wein hinzugießen.

Beym Anrichten überstreuet man den geflückten Hecht mit hart gesottenen und klein gehackten Eyern, fein geschärbter Petersilie und zerlassener Butter.

Den gepflückten Hecht kann man auch mit Sahne, wozu man noch Butter, gehackte Petersilie, Muskatblumen und Ingwer thut, aufkochen. Beym Anrichten giebt man in Butter braun geröstete Semmelwürfel darüber.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

453. Hecht mit Meerrettig.

Man reibt Meerrettig recht fein und kocht ihn in Weinessig mit Butter und ein wenig Zucker. Alsdann legt man in Stücke geschnittenen und in gesalzenem Wasser abgekochten Hecht hinein, und läßt ihn damit durchkochen.

454. Gespickter Hecht.

Ein großer Hecht wird, nach gehöriger Vorbereitung inwendig mit Salz ausgerieben, darauf mit Speck gespickt und dann in einer, inwendig mit Butter ausgestrichenen, Pfanne, unter öfterm Begießen mit Butter, gahr gebraten. Beym Anrichten giebt man eine Wein- oder Sardellensose darüber.

455. Am Spieß gebratener Hecht.

Hierzu wird der gereinigte Hecht eingekerbt und, nach dem Einlegen der Leber, zugenähet, in den Kerben mit ausgegräteten und in Streifen geschnittenen Sardellen gespickt, an ein heißes Spieß gesteckt, daran der Länge nach mit ein paar Holzstäbchen gelegt und mit Bindfaden umbunden und, unter öfterm Begießen mit heißer Butter, gahr gebraten. — Zur Bereitung der Sose werden gehackte Sardellen in Butter abgeschwitzt, durch einen feinen Durchschlag gerieben und, mit hinzugesetzter Bratenbrühe, Pfeffer, Zitronenschale etwas eingekocht. Man gießt die Sose in die Anrichteschüssel, legt den Hecht darüber und belegt denselben mit Zitronenscheiben und aufgeritzter Zitronenschale.

456. Gebackener Hecht.

Der Hecht wird, nach gehöriger Reinigung, wenn er groß ist, in Stücke zerschnitten, auf eine Stunde eingesalzen, dann mit einem Tuche abgetrocknet, mit fein geriebener Semmel oder Mehl bestreuet und in Schmalz oder Butter gebacken.

457. Eingesalzener Hecht.

Der Hecht wird hierzu gerissen mit Salz eingerieben, und wenn er damit drey Tage gelegen hat, wird er in Stücke zerschnitten und gekocht.

Soll der Hecht geräuchert werden, so wird er vorher eben so lange eingesalzen.

458. Marinirter Hecht.

Hierzu nimmt man ohngefähr halbpfündige Hechte kerbt sie, nach gehöriger Reinigung, ein, bestreicht sie mit Butter und läßt sie auf dem Roste langsam braten. Alsdann läßt man sie erkalten, legt sie in einen Steintopf, besprengt sie mit Weinessig und Provenzeröl, legt zwischen jede Schicht eine Schicht Kläpern. Zuletzt wird ein Brettchen aufgelegt und mit Steinen beschwert. Man setzt ihn dann in einen kühlen Keller. Nach acht Tage ist der Hecht genießbar. Man kann den Hecht auch wie die Forelle mariniren.

459. Hering roh zubereitet.

Man schuppt den Hering, schneidet ihm den Bauch und die Kopfspitze ab, ritzt mit einem Messer die Haut auf dem Rücken einen Finger breit

gerade herunter auf und zieht sie vorwärts auf beyden Seiten ab, und nimmt die sogenannte Seele aus dem abgeschnittenen Bauch heraus. Dann wird der Hering in schräge Stücke zerschnitten, auf einen Teller gelegt, und der Bauch daneben.

460. Hering mit Buttersose.

Der Hering wird einige Stunden in Wasser gelegt, dann geschuppt, ausgenommen und auf dem Roste gebraten. Zur Sose röstet man etwas Mehl in Butter, gießt Weinessig hinzu, läßt es aufkochen und richtet die Sose über den Hering an. Oder man zerschneidet den gewässerten Hering, läßt ihn in Wasser aufsieden, und dämpft ihn dann in ausgewaschener Butter und ein wenig Wasser, wozu man etwas geriebene Semmel und Muskatblumen gethan hat. Beym Anrichten belegt man den Schüsselrand mit Petersilie.

461. Hering mit Senfbrühe.

Der Hering wird gewässert, geschuppt und abgesotten, und darauf mit der Senfbrühe (Nr. 555) übergossen.

462. Gefüllter Hering.

Man füllt die Heringe, nachdem solche gewässert, abgeschuppt und ausgenommen worden, mit einem Farsch von gehacktem Heringsmilch, grüner Petersilie, Ingwer, Pfeffer und etwas Butter, nähet sie zu und läßt sie in Butter abbraten.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

363. Grillirte Heringe.

Man wickelt sorgfältig jeden Hering, nachdem er gewässert, geschuppt und der Kopf abgeschnitten worden, in stark mit Butter bestrichenes Papier ein, und läßt sie auf dem Roste abbraten. Man kann sie auch als Beylage zu Erbsenbrey geben.

464. Gebackene Heringe.

Nachdem man die Heringe gewässert und geschuppt hat, werden ihnen die Gräten ausgeschnitten, auch die Floßfedern genommen, alsdann ein paar Stunden in süße Milch gelegt, darauf in einen, von gequirltem Ey, etwas Wein, Mehl und gehackter Petersilie bereiteten Teig getunkt, und in Butter gebraten.

465. Marinirte Heringe.

Man wässert ausgenommene Heringe einige Tage, und wechselt das Wasser inzwischen öfters, hängt sie dann an einen durch die Augen gestochenen Stecken so lange in den Rauch, bis sie den Geschmack desselben angenommen haben, (indessen ist dies Räuchern nicht wesentlich nöthig,) röstet sie hierauf ganz gelinde auf Kohlen ohne sie mit einer Fettigkeit zu bestreichen. Alsdanu schichtet man sie in ein steinguthenes oder hölzernes Gefäß mit Lorbeerblättern, Zitronenschale, gröblich gestoßenem Pfeffer und Zimmt ein, und übergießt sie mit starkem Weinessig und Baumöl, deckt das Gefäß wohl zu und verwahrt es an einem kühlen Orte.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

466. Geräucherte Heringe.

Man wässert fette Heringe einen bis zwey Tage in öfters gewechseltem Wasser, legt sie hierauf noch einen Tag in frische Milch, und hängt sie dann in gelinden Rauch. Sie werden mit Weinessig genossen.

467. Karauschen mit saurer Brühe.

Man kocht die abgeschuppten und ausgenommenen Karauschen mit gesalzenem Wasser ab. Unterdessen erhitzt man gleiche Theile Weinessig und Wasser bis zum Sieden, setzt Zucker, etwas Mehl und Eydotter hinzu richtet die Brühe über die Karauschen ab und übergießt sie noch mit braun gebratener Butter.

Die Karauschen können auch blos in gesalzenem Wasser mit Kümmel abgekocht werden.

468. Karauschen mit Butterbrühe.

Die in Wasser mit Salz abgekochten Karauschen werden mit einer durchs Kochen bereiteten Brühe von Fleischbrühe, Butter geriebener Semmel, Muskatblumen und gehackter Petersilie angerichtet.

469. Karauschen mit Speck.

Die Karauschen werden hierzu in gesalzenem Wasser abgekocht. Alsdann röstet man Mehl in Butter gelbbraun, rührt es mit Fleischbrühe und Weinessig ab, thut gewürfelten obgebratnen Speck und gröstete Semmel hinzu und giebt die Brühe über die Fische.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

470. Karpfen in Wasser abgesotten.

Die Karpfen werden nach dem Abstechen ausgenommen, gerissen, in Stücke zerschnitten und mit Salzwasser oder Weinessig besprengt, hierauf mit kaltem gesalzenen Wasser aufs Feuer gebracht, nach dem Abschäumen mit etlichen Lorbeerblättern und Pfefferkörnern auch wohl Zwiebeln gewürzt und gahr gesotten.

471. Karpfen in polnischer Brühe.

Man läßt beym Abschlachten des Karpfen das Blut in Essig unter beständigem Quirlen desselben, fließen, kocht darauf nach gehöriger Reinigung den Karpfen in gutem Bier mit hinzugesetzter geriebener schwarzen Brodtrinde, Schmelzbutter, Salz, zerschnittenen Zwiebeln, etwas englischem Gewürz, Zitronenscheiben und Zitronenschalen gahr, und richret die Brühe darüber an.

472. Karpfen blau zu sieden.

Die Karpfen werden, nachdem sie gerissen, ausgenommen und in Stücke zerschnitten worden, auf eine Weile mit Essig übergossen, darauf in gesalzenes kochendes Wasser gethan und, bey starker Hitze gahr gekocht. Nach dem Herausnehmen aus ihrer Brühe bespritzt man sie mit kaltem Wasser und deckt sie mit einem Bogen Papier zu. Man giebt geriebenen Meerrettig und gestoßenen Zucker dabey.

473. Karpfen in Kirschsose.

Die Karpfen werden hierzu, wie gewöhnlich,

gesotten, oder auch in Butter gelb gebraten, nachdem man sie vorher geschuppt, gerissen, in Stücke zerschnitten und eine Weile, mit Salz bestreuet, hat liegen lassen.

474. Gedämpfte Karpfen.

Man kocht in einem Schmortiegel Weinessig, Wasser und etwas Fleischbrühe mit geriebener Semmel, Pfeffer, Ingwer und Muskatblumen auf, legt die gerissenen und gesalzenen Karpfen hinein, thut noch Butter und Zitronenschale hinzu und läßt es wohl zugedeckt unter öfterm Umschwenken dämpfen. Zuletzt setzt man noch etwas Butter hinzu und bestreuet die Karpfen beym Anrichten mit Muskatblumen.

475. Gebackene Karpfen.

Man schneidet die geschuppten und gerissenen Karpfen in Stücke, wäscht sie ab, bestreuet sie mit Salz, läßt sie eine halbe Stunde damit liegen, trocknet sie alsdann mit einem Tuche ab, befeuchtet sie wieder mit etwas Wasser, bestreuet sie in und auswendig mit Mehl und bäckt sie in Butter aus.

476. Klippfisch.

Man schneidet den Klippfisch in Stücke, wässert ihn einen Tag in öfters gewechseltem lauwarmem Wasser setzt ihn dann mit weichem kalten Wasser aufs Feuer, thut, nach dem Abschäumen, englisches Gewürz und Lorbeerblätter daran, und läßt ihn eine halbe Stunde sieden. Man giebt ihn als Bey-

lage zu märkischen Rüben und grünen Erbsen, oder giebt dabey Mostrich, oder Senf und braune Butter. Auch kann man ihn mit brauner Butter übergießen und mit fein gehackter Petersielie und hart gekochten und klein gehackten Eydotternbestreuen.

477. Lachs zu sieden.

Man legt den geschuppten und in Scheiben geschnittenen Lachs eine halbe Stunde, oder so lange in frisches Wasser, bis sich die Scheiben gekrümmt haben, und siedet ihn alsdann in weichem, nicht zu stark gesalzenen, Wasser, bey gelinder Hitze gahr, belegt ihn dann beym Anrichten mit Zitronenscheiben und Zitronenschale, fein gehackter Petersilie, übergießt ihn mit etwas Brühe, worin er gekocht ist, und giebt dabey Zitronenscheiben, fein gehackte Petersilie und Weinessig. Er kann auch in rothem Wein gesotten und mit Weinessig gegeben werden.

478. Grillirter Lachs.

Der Lachs wird geschuppt, in Scheiben geschnitten, abgewaschen, auf eine Weile mit Salz eingesprengt, dann abgetrocknet, in geschmolzener Butter umgewendet, mit geriebener Semmel und gestoßenem Pfeffer bestreuet, und dann auf einem Roste gebraten.

479. Marinirter Lachs.

Der Lachs wird nach dem Abschuppen, in Scheiben geschnitten, auf ein paar Stunde einge-

salzen, dann abgetrocknet, hierauf wieder etwas angefeuchtetet, mit Mehl bestreuet und in Baumöl oder Butter gebacken. Alsdann wird er mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern und in Scheiben geschnittenen Zwiebeln in einen Steintopf gelegt und mit aufgekochtem und wieder erkaltetem Weinessig übergossen, und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Anstatt den Lachs zu braten, kann man ihn auch mit Wasser absieden, nach dem Erkalten, mit Ingwer, Pfeffer, englischem Gewürz und Lorbeerblättern in ein Fäßchen packen und mit Weinessig und Salzlake übergießen.

480. Geräucherter Lachs.

Man schneidet dem Lachs nach dem Ausweiden den Kopf ab, lös't ihm die Wirbelknochen aus, salzt ihn, auf sechs Tage, mit Salz und Salpeter ein, beschwert ihn dabey mit einem Stein und wendet ihn öfters um. Alsdann wäschet man ihn ab, schlägt ihn in Leinewand und hängt ihn entweder in den Rauch, oder legt ihn auf ein Gerüste von Besenreis und läßt ihn so lange räuchern, bis er weich oder gahr ist.

481 Lampreten.

Man schlachtet die Lampreten auf die Art, daß man ihnen mit einem Drathe die an den Seiten befindliche Luftlöcher durchsticht. Alsdann reibt man sie mit Salz ab, öffnet ihnen den Bauch und nimmt den, längs dem Rückgrate laufenden Faden

heraus, siedet sie dann in gesalzenem Wasser ab, und macht eine Brühe von Fischbrühe, Zimmt, Nelken und Zucker dazu. Man kann sie auch nachdem sie vorher mit Mehl bestreuet worden, in Butter braten, und eine gleiche Brühe dazu machen.

482. Laberdan.

Der Laberdan wird gewässert mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, gelinde gesotten und hernach, wohl zugedeckt, eine Weile in der Brühe gelassen. Hierauf kocht man Milch mit frischer Butter, geriebener Semmel, Salz, Pfeffer und Muskatblumen auf, legt den Laberdan hinein und läßt ihn damit durchkochen.

483. Makrelen.

Man schneidet die Makrelen, nach dem Ausnehmen, ein oder zweymal durch, kocht sie mit gesalzenem Wasser ab, und giebt sie mit geschmolzener Butter und gehackter Petersilie, oder mit Senf und brauner Butter. Man kann die Makrelen auch auf dem Roste braten, und eine Brühe von Butter und Wacholderbeeren darüber machen.

484. Neunaugen (Pricken) zu kochen.

Man schneidet den Neunaugen beym Slachten den Kopf ab, läßt das Blut in Essig laufen, schleimt sie darauf mit Salz und heißem Wasser, trocknet sie ab und, kocht sie eine Viertelstunde in Wein mit Butter, Zucker, Zitronenschale, und etwas, braun geröstetem, Mehl, und richtet sie in

ihrem Blute an, ohne sie nochmals zu kochen. Die Neunaugen können auch mit Mehl bestreuet, in Butter oder Oel gebacken, auch auf dem Roste gebraten werden.

485. Neunaugen zu mariniren.

Die Neunaugen werden durch aufgestreuetes Salz getödtet, damit abgeschleimt, mit Baumöl oder Butter bestrichen und auf dem Roste gelinde braun gebraten. Alsdann packt man sie schichtweise in ein mit Baumöl ausgestrichenes Gefäß mit dazwischen gelegten Lorbeerblättern, Pfeffer, Gewürznelken und Rosinen, spundet das Fäßchen zu, und füllt es durch das in dem einen Boden befindliche Zapfloch mit aufgekochtem aber wieder erkalteten Weinessig an, und macht es zu.

486. Rochen.

Man siedet den Rochen in wenig Wasser mit Salz, giebt ihn dann mit seiner Brühe in ein Gefäß von Steinguth, läßt ihn damit erkalten und häutet ihn dann ab. Zur Brühe gießt man in heiße braune Butter Weinessig, thut gehackte Petersilie hinzu, und richtet den Rochen damit an.

487. Rothfedern zu sieden.

Diese werden geschuppt, in gesalzenem Wasser abgesotten und gemeiniglich mit einer Kümmelbrühe angerichtet.

488. Sander zu kochen.

Man bestreuet den Sander, nach dem Ausnehmen, mit Salz und läßt ihn einen Tag damit liegen. Alsdann wird er in weichem nur wenig gesalzenem Wasser, wozu man, nach dem Abschäumen, Lorbeerblätter und enlisches Gewürz gethan hat, gahr gesotten. Zur Sose läßt man Butter schmelzen, thut fein gestoßenen Senf und Weinessig, Zucker und Muskatblumen dazu und giebt es über den Sander.

489. Sander zu backen.

Hierzu wird der geschuppte und ausgenommene Sander in Stücke zerschnitten und auf eine kurze Weile eingesalzen. Hierauf wird er mit einem Gemenge von geriebener Semmel, fein gehackten Sardellen, gestoßenen Gewürznelken und Muskatnuß bestreuet, in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel und dem erwähnten Gemenge ausgestreuete Tortenpfanne gelegt, mit dem Gemenge, nebst gepflückter Butter, dick überstreuet, dann zugedeckt und durch oben und unten gegebene Hitze gebacken. Zuletzt gießt man Wein und Wasser hinzu und schüttet es wohl damit um.

490. Schellfische.

Diese Fische werden geschuppt, gewaschen, die großen in Stücke zerschnitten, die kleinen nur eingekerbt, in gesalzenem Wasser gahr gesotten und mit Senfbrühe zu Tische gegeben.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

491. Schley zu sieden.

Dieser Fisch wird nach dem Abschlachten mit Salz abgeschleimt, geschuppt, abgewaschen, in Stücke zerschnitten, in gesalzenem Wasser abgesotten und zu frischen Erbsen oder grünem Dill gegeben, oder mit einer sauren Speckbrühe angerichtet. Oder man macht von Weinessig, geriebenem Pfefferkuchen, Butter, Rosinen und Mandeln eine Brühe, legt den Schley hinein und läßt ihn nochmals damit aufsieden.

492. Schleye blau zu sieden.

Hierzu wird der Schley gerissen, und jede Hälfte in zwey bis drey Theile geschnitten. Alsdann legt man den Schley etliche Stunden in Essig, setzt darauf etwas Wasser und das nöthige Salz hinzu und kocht sie damit gahr. Beym Herausnehmen wird er mit kaltem Wasser besprengt, sogleich zugedeckt und beym Anrichten mit Petersilie belegt.

493. Schleye zu backen.

Man übergießt die Schleye mit siedendem Wasser, entschleimt und trocknet sie. Hierauf werden sie ausgenommen, gespalten, mit Salz und Mehl oder fein geriebener Semmel bestreuet und in der Pfanne in Butter oder Schmalz gebacken. Nachdem sie sich wohl gefärbt haben, werden sie angerichtet.

494. Schmerle.

Die Schmerle läßt man gemeiniglich in Essig absterben, kocht sie alsdann in gesalzenem Wasser gahr, doch nicht zu weich, richtet sie trocken an, belegt sie dabey mit Petersilie und giebt Weinessig dabey. Oder man läßt sie in Wein absterben, schüttet sie mit demselben in gesalzenes kochendes Wasser, thut Lorbeerblätter und ganzen Pfeffer hinzu, kocht sie darin gahr, richtet sie dann wie vorher an und giebt eine Weinsose dabey. Die Schmerlen können auch nach dem Bestreuen mit Mehl in Butter gebacken werden.

495. Getrocknete Schollen.

Nach dem Abschlachten schneidet man den Schollen die Floßfedern ab, häutet sie und läßt sie etliche Stunden wässern. Alsdann legt man sie eine gleiche Zeit in schwache, aber durch gebrannten Kalk geschärfte Aschen- oder Pottaschenlauge, wäscht sie darauf wieder in Wasser ab und läßt sie eine Weile darin liegen. Nachdem sie nun gut ausgewässert sind, legt man sie auf eine halbe Stunde lang in lauwarmes, und dann auf eben so lange in heißes aber nicht kochendes Wasser, bis sie weich sind. Alsdann seihet man das Wasser davon ab, bestreuet sie mit Salz, richtet sie in einer Schüssel an und giebt darüber ausgemachte grüne Erbsen, welche mit gehackter Petersilie, Butter und Muskatblumen in Fleischbrühe oder Wasser gekocht und mit geriebener Semmel sämig gemacht sind. Auch

kann man zu den Schollen märksche Rüben kochen, oder sie mit einer Buttersose anrichten, wobey sie mit geriebener Semmel bestreuet werden.

496. Frische Schollen zu backen.

Sie werden ausgenommen, abgewaschen, und nachdem man ihnen das äußerste des Kopfes und den Schwanz abgeschnitten hat, mit Salz eingesprengt, nach einer halben Stunde abgetrocknet, in Mehl umgewendet, in heißer, gelbbraun gemachter, Butter abgebacken, darauf mit Butterbrühe und Zitronensaft angerichtet und mit Petersilie belegt. Man kann sie auch auf dem Roste braten. Hierzu werden sie abgewaschen und durch eine, unter der nahe am Kopfe befindliche Floßfeder gemachte, Oeffnung ausgeweidet.

497. Steinbutt.

Sie werden ausgenommen, gewaschen, in etwas scharf gesalzenem Wasser gahr gesotten und mit einer Sose von Weinessig und Meerrettig auf den Tisch gegeben.

498. Frischen Stint zu kochen.

Die frischen Stinte werden öfters abgewaschen, dann in gesalzenem Wasser abgesotten. Hierauf wird das Wasser meist abgegossen und zu dem Rückstande, Weinessig, Butter und Muskatnuß gethan, damit aufgekocht, und dann angerichtet. Der eingesalzene Stint wird vorher ein paar Stunden in frische Milch gelegt.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

499. Stint zu braten.

Zum Braten pflegt man gern die größern Stinte zu wählen. Man schneidet ihnen den Kopf meist weg, nimmt sie aus, legt sie auf einige Stunden in eine Marinade von Weinessig, Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Lorbeerblätter, trocknet sie dann ab, bestreuet sie mit Mehl und läßt sie in einer Pfanne in Butter braten.

500. Stockfisch mit grünen Erbsen.

Der Stockfisch wird etwas mit Wasser angefeuchtet, stark mit einem hölzernen Schlägel geklopft, hierauf zwölf Stunden in weiches Wasser gelegt, und wenn er erweicht worden, geschuppt, alsdann einen Tag in mäßig starke, aber durch gebrannten Kalk geschärfte Aschenlauge gelegt, und zuletzt die Lauge wieder durchs Wässern unter öfterm Wasserwechsel ausgezogen. Nach dieser Vorbereitung putzt man den Stockfisch ab, schneidet ihn in zollbreite Streifen, rollt solche zusammen, daß die Haut auswendig kommt, umbindet jedes Stück mit einem starken Zwirnsfaden, bringt ihn mit kaltem Wasser zum Feuer und erhitzt es allmählig, so daß es erst nach Verlauf einer Stunde dem Sieden nahe steht und einen weißen Schaum bekommt. Alsdann ist der Stockfisch gahr, er wird sogleich abgenommen, herausgezogen, und nachdem das Wasser in einem Durchschlag abgetropft ist, wird er ausgegrätet, gesalzen, in einer Pfanne in Butter abgeschwitzt und

mit in Fleischbrühe gekochten und ausgemachten grünen Erbsen angerichtet.

501. Stockfisch mit Kümmel.

Der auf vorbeschriebene Weise vorbereitete und abgesottene Stockfisch wird beym Anrichten mit Kümmel, Ingwer und Salz bestreuet und mit braun gebratener Butter übergossen.

502. Stockfisch mit Butter und Senf.

Man giebt in geschmolzene Butter Salz, gestoßenen Ingwer, Muskatblumen, gemahlnen Senf und etwas Wein, und gießt diese Sose über den in einer Schüssel angerichteten Stockfisch, läßt ihn über Kohlenfeuer damit durchziehen und überstreuet ihn mit geriebener Semmel. Man kann auch die Sose besonders dazu geben, in welchem Fall man Fisch und Schüsselrand mit Petersilie belegt.

503. Stöhr.

Derselbe wird abgesotten und entweder trocken oder mit einer Brühe angerichtet, welche entsteht, indem man in heiße braun gebratene Butter Weinessig und gehackte Petersilie rührt.

504. Wels.

Man siedet den Wels ganz gelinde in mäßig gesalzenem weichen Wasser läßt ihn dann in einem Durchschlag abtropfen, und giebt eine weiße Zitronensose oder Sahnsose dabey; oder man übergießt den Fisch mit abgeklärter und zerlassener Butter,

bestreuet ihn mit gehackter grüner Petersilie und giebt Senf dazu. Will man den Wels mit grünen Erbsen anrichten, so siedet man ihn in gesalznem Wasser mit ganzem englischen Gewürz und Pfeffer nebst Lorbeern ab, und richtet ihn dann mit den, auf gewöhnliche Weise gahr gekochten, grünen ausgemachten, Erbsen an.

505. Zungen (Seezungen).

Die Seezungen können, wie andere breit geformte Fische, in gesalzenem Wasser abgesotten und in Butter abgeschwitzt werden.

Sollen die Zungen gespickt werden, so zieht man die Haut ab, grätet sie aus, schneidet jede Seite in vier Stücke, spickt sie mit fein gehacktem Speck, wendet sie nach dem Salzen, in geschlagenem Ey um, bestreuet sie mit geriebener Semmel, bäckt sie mit abgeklärter Butter und richtet dann eine Sardellenbrühe darüber an.

Sollen die Zungen gebacken werden, so werden sie geschuppt, eingekerbt, gesalzen, mit Mehl bestreuet uud auf beyden Seiten braun gebacken. Man giebt sie warm, entweder allein auf den Tisch, oder richtet Linsen oder grüne Erbsen darüber an.

506. Fischrogen gebacken.

Der Rogen wird wohl abgewaschen, in Stücke zerschnitten, auf eine Weile gesalzen, dann abgetrocknet, in Mehl umgewendet, und in Butter abgebacken. Zur Sofe röstet man Mehl in Butter braun,

rührt es mit Weinessig ab und würzt es mit Pfeffer.

507. Ragout von Fischrogen.

Der gereinigte Rogen wird mit Weinessig, Salz, Pfeffer und Zwiebeln abgesotten, und nachdem die Haut davon abgezogen worden, giebt man eine beliebige braune Sose dazu.

508. Krebse (Flußkrebse) abzusieden.

Die Krebse werden abgewaschen, und nebst Kümmel in gesalzenes siedendes Wasser gethan und gahr gekocht, trocken angerichtet, wobey man sie mit den Köpfen nach dem Rande der Schüssel und die Scheeren hervorragend legt, mit frischer Petersilie ziert, und braungebratene Butter dabey giebt. Oder man schmort die gahr gesottenen Krebse mit Butter, wozu man Kümmel und etwas Bier gesetzt hat. Man kann auch die Krebse in gesalzenem Wasser gahr kochen, alsdann aus den Schaalen machen und sie nochmals in Fleischbrühe mit Butter, Muskatblumen, Zitronensaft und etwas Zitronenschale aufkochen. Will man den Krebsen vor dem Kochen den durch den Schwanz laufenden Darm ausziehen, so dreht man die mittelste Schuppe des Schwanzes, woran er fest sitzt, auf die Hälfte um, da er denn sogleich herausgezogen werden kann.

509. Gefüllte Krebse.

Sollen die Krebse gefüllt werden, so kocht man

sie vorher in Wasser mit Salz und etwas Kümmel gahr, nimmt dann die Nasen davon ab, doch so, daß die Scheeren an den Krebsen bleiben, und füllet jene mit einem, aus Eydotter, etwas Salz und Muskatblumen bereiteten, Teige an, brät sie in Butter braun, legt sie darauf beym Anrichten der Krebse zwischen dieselben, und richtet dann in Wasser mit Salz und Butter gekochte grüne Erbsen darüber an.

510. Gebackene Krebse.

Die Krebse werden in gesalzenem Wasser abgekocht, von der Schaale am Leibe und Schwanze, ingleichen von den Beinen befreyet, doch so, daß übrigens die Krebse ganz und die Scheeren daran bleiben. Hierauf werden sie in abgeklärter Butter gebraten und mit kleingehackter Petersilie angerichtet. Vor dem Einlegen in die Butter kann man sie auch in einem, von Milch, Eyern, Mehl, Salz und Ingber gemachten, Teige umwenden.

511. Ragout von Krebsen.

Man bestreuet die von abgesottenen Krebsen ausgemachten Schwänze mit Mehl, und läßt sie in Butter braten, gießt dann Fleischbrühe darauf, setzt etwas Pfeffer und Muskatblumen und noch Butter hinzu und läßt alles zusammen aufsieden.

512. Krebsbutter zu bereiten.

Man nimmt von abgesottenen Krebsen alle

Schalen nebst den Beinen, wäscht sie ab und zerstößt sie in einem Mörser recht fein. Unterdessen erhitzt man eine zu den Schalen verhältnißmäßige Quantität Butter, thut das Gestoßene hinein läßt es zusammen eine Weile kochen, und rührt es öfters um. Wenn nun die Butter eine schöne rothe Farbe erhalten hat, gießt man sie durch ein Haarsieb in ein Gefäß von Steinguth und setzt sie leicht zugedeckt bey Seite. Nach etlichen Tagen schneidet man die Butter Stückweise aus, um sie von der darunter befindlichen Feuchtigkeit, welche ihr das Verderben zuziehen würde, zu befreyen. Man schmelzt die Butter in gelinder Wärme und gießt sie in ein Glas oder ein Gefäß von Steinguth, verbindet sie mit einer Thierblase und hebt sie an einem kühlen Orte auf. Soll sie aber lange gut bleiben, so übergießt man sie mit geschmolzenem Wachs und bindet sodann das Gefäß zu.

513. Hummer und Taschenkrebse.

Diese Krebsarten können in gesalzenem Wasser abgesotten und dann mit Weinessig und Pfeffer gegeben werden.

414. Austern zuzurichten.

Man schlägt mit dem Rücken eines starken Messers den Rand der Schalen etwas ab, wodurch die Schalen schon ein wenig geöffnet werden, dann biegt man die Muschel mit dem Messer von einander, löst die Auster ab und legt sie in die untere Schale, richtet sie in einer Schüssel an, und giebt

dabey halbgeschnittene Zitronen, Pfeffer, Ingwer, Salz und Weinessig, damit sie ein jeder nach Belieben selbst zubereiten könne.

515. Auf dem Rost gebratene Austern.

Man öffnet die Austern, bestreuet sie mit gestoßenem Pfeffer, thut Butter, etwas gehackte Petresilie und geriebene Semmel darüber, läßt sie in ihren Schalen auf dem Roste braten; zuletzt fährt man mit einer glühenden Schaufel darüber her, und richtet sie warm an.

516. Frikassirte Austern.

Die Austern werden mit ihrem Wasser in mit Zwiebel braun gebratene Butter gethan, darin gahr gebraten und mit Weinessig und fein gehackter Petersilie angerichtet. Man kann Mostrich dazu geben.

517. Muscheln.

Die Muscheln werden aufs sorgfältigste gereiniget, und vermittelst eines neuen Besens in einem Gefäße mit öfters gewechseltem Wasser so lange gescheuert, bis das Wasser endlich ganz klar bleibt. Dann setzt man sie mit wenig Wasser, Butter, ein wenig Salz und Zwiebeln zum Feuer, und läßt sie gahr schmoren. Zur Brühe erhitzt man Wein und Wasser mit Zitronenschale und Zitronensaft bis zum Kochen und quirlt die Flüssigkeit mit Eydotter ab.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Frikassirt werden die Muscheln auf ähnliche Weise wie die Austern.

518. Schnecken.

Will man die Schnecken kochen, so legt man sie einige Stunden vorher in Wasser, bis sie sich ausziehen. Hierauf werden die Schalen ausgewaschen und ausgekocht, und nachdem man auch die Schnecken von allen Unreinigkeiten gesäubert, und von den schwarzen Häutchen und dergleichem Ringe, ingleiches von dem vordern spitzigen Theile befreyet hat, thut man sie in die Schalen und verschließt die Oeffnungen derselben mit einem, aus geschmolzener Butter, geriebener Semmel, Majoran, Thymian und ein wenig Pfeffer gemachten Teige. Alsdann thut man die Schnecken in siedende Rindfleisch- oder Hühnerbrühe und läßt sie eine kleine Weile kochen.

519. Frösche.

Man zieht den Fröschen die Haut ab, löst die Keulen nebst ein Stück vom Rücken davon ab, wäscht diese wohl und siedet sie entweder in Fleischbrühe, oder frikassirt sie wie junge Hühner. Sollen sie gebacken werden, so zerbricht man den einen Lendenknochen, schlägt solchen über den andern, und bäckt sie, nach dem Umwenden in einem schicklichen Teige, in Butter ab.

Siebenter Abschnitt.

Bereitung der Sosen oder Brühen.

520 Austernsose.

Man röstet geriebene Semmel in Butter hochgelb, gießt gute Fleischbrühe, weißen Wein und etwas Weinessig hinzu, würzt es mit Gewürznelken, Ingwer, Pfeffer und Zitronensaft, versüßt es mit Zukker, thut ausgemachte Austern hinzu, läßt es zusammen kochen, und zieht die Brühe mit Eydotter ab.

Oder:

Man siedet Die Austern mit etwas Wasser ab, und kocht darauf in dieser Brühe, nach Herausnahme der Austern etwas mit Butter nnd einigen Austern angeknetetem Mehl nebst Zitronenschale unter beständigem Umrühren, bis es sämig wird, reinigt die Austern von ihren Bärten nnd legt sie in die Brühe.

521. Basilienbrühe.

Man rührt in Butter braun gebratenes Mehl mit Fleischbrühe ab, thut fein geriebenen trockenen Basilien und Zitronenschale hinzu und läßt die Brühe kurz einkochen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

522. Buttersose.

Man rührt etwas Mehl in ausgewaschene Butter und etwas Wasser über gelindem Kohlenfeuer ab, und thut nach und nach noch Butter hinzu. Wenn auch die zuletzt hinzugesetzte Portion geschmolzen ist, nimmt man sie sogleich vom Feuer, damit die Sose nicht gerinne. Man bedient sich derselben zu Fischen, Fischpasteten ꝛc.

523. Gelbe Eyersose.

Man rührt in einem Kastroll über Feuer Butter mit Eydotter und etwas Mehl klar, gießt etwas Weinessig und Wasser hinzu, würzt es mit Muskatblumen und Zitronensaft, und läßt es unter beständigem Umrühren aufkochen. Man giebt diese Sose zu Fischen.

524. Kalte Eyersose.

Man zerstößt hartgekochte Eydotter in einem Mörser recht fein und rührt sie dann mit Zitronensaft, Weinessig, Pfeffer und Zucker zusammen, und bedient sich der dadurch entstehenden Sose zu Pöckelfleisch, Schinken ꝛc.

525. Gurkensose.

Es werden hierzu entweder rohe, oder mit Salz eingemachte, geschälte Gurken nebst rohen Schinken in Wein und Wasser eine Viertelstunde lang gekocht, und gegen das Ende Zitronensaft, auch wohl in Butter braun geröstetes Mehl hinzu

gethan. Man bedient sich derselben zu Kalb- und Hammelfleisch, Enten ꝛc.

526. Hagebuttensose.

Man kocht Hagebutten in Wasser weich, treibt sie alsdann durch einen feinen Durchschlag, thut etwas Fleischbrühe, ein wenig Wein und Weinessig, auch gestoßene Gewürznelken, Zucker und einige Zitronenscheiben dazu und läßt alles zusammen aufkochen.

527. Hascheesose.

Man zerhackt gleiche Theile Morcheln, Champignons nebst einigen Schalotten, schwitzt sie in Butter ab, thut dann Coulis oder Fleischbrühe und etwas, in Butter braun gebratenes, Mehl hinzu, läßt es zusammen kochen, und setzt zuletzt Zitronensaft hinzu. Diese Sose ist zu jedem Fleische anwendbar.

528. Heeringssose.

Man kocht gewässerte, abgehäutete und nach dem Ausgräten fein gehackte Heeringsmilchner nebst dem mit etwas Weinessig abgeriebenen Milch in Fleischbrühe und weißen Wein mit Zitronenschale eine Weile, treibt es dann durch ein Haarsieb, oder feinen Durchschlag, setzt ein wenig geriebene Semmel, Zucker, Muskatblumen, Zitronensaft oder Weinessig hinzu, läßt es damit aufkochen und quirlt zuletzt die Brühe mit Eydotter ab.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

529. Holländische Sose.

Man rührt eine aus rein ausgewaschener Butter, etwas Wein, Mehl, Muskatblumen und auf Zucker geriebene Zitronenschale zusammen geknetete Masse mit etwas Wasser ab. Sie ist zu gebratenen und gekochten Hühnern, Hechten, Artischocken rc. anwendbar. Setzt man derselben am Ende noch Weinessig und Zitronensaft zu, so kann sie auch über Fische gegeben werden.

Oder:

Man kocht ein halb Maaß weißen Wein mit 8 Loth Zucker und eben so viel Butter, thut den Saft und die gelbe Schale von einer Zitrone, wie auch 4 Loth Rosinen und eben so viel Korinthen und fein und länglich geschnittene Mandeln hinzu, läßt alles mit einander durchkochen und zieht zuletzt die Sose mit ein paar, mit etwas Mehl und Wasser klar geriebenen, Eydottern ab. Man giebt sie über Puddings rc.

530. Johannisbeersose.

Man zerreibt von den Stielen gepflückte und abgewaschene Johannisbeeren, treibt sie mit etwas Wein durch ein Haarsieb und kocht das Durchgeriebene mit Zucker, Zimmt und Gewürznelken auf.

531. Kapernsose.

Man röstet Mehl in Butter braun, rührt es mit Fleischbrühe und etwas Weinessig klar, thut

Zucker, Muskatnuß und ein gut Theil Kapern hinzu, und läßt es sämig kochen. Man kann auch die Kapern eine Viertelstunde in Fleischbrühe und Wein kochen, und die Brühe zuletzt mit Eydotter abziehen. Sie ist zu Fleisch und Fischen anwendbar.

532. Kirschsose.

Man zerstößt frische oder gebackene Kirschen mit ihren Kernen in einem Mörser, kocht die Masse eine Weile mit Wasser, treibt sie durch einen feinen Durchschlag, würzt sie mit Zimmt und auf Zucker geriebene Zitronenschale und läßt sie noch einmal aufkochen. Ist sie zu dick, so wird sie mit etwas Wein verdünnt, im entgegengesetzten Fall kocht man sie mit etwas geriebenen Zwieback sämig. Statt der Kirschen kann man sich auch des Kirschmuses zur Bereitung dieser Sose bedienen. Sie ist schicklich zu Puddings, Eyerkuchen, Rinderzungen, Rehfleisch, Tauben rc.

533. Kräutersose.

Hierzu läßt man verschiedene fein geschnittene Kräuter, als: Dragun, Kerbel, Portulak rc. in Butter schwitzen, gießt dann Coulis oder gute Fleischbrühe mit etwas in Butter braun geröstetem Mehle abgequirlt, dazu und läßt es eine Viertelstunde kochen. Man bedient sich derselben zu Rindfleisch, Tauben, gebratenen Hühnern rc.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Oder:

Man zerhackt aufs feinste oder zerstößt in einem Mörser Petersilie, Dragun, Basilien, Portulak, Schalotten ꝛc. vermengt damit fein gehackte Sardellen und fein geriebene hart gesottne Eydotter, auch wohl etwas Mostrich, verdünnt sie alsdann gehörig mit Weinessig, und giebt sie kalt zu Rindfleisch und Braten.

534. Krebsbrühe.

Man röstet eine Parthie Schaalen und Beine von abgesottenen Krebsen so lange in Butter, bis dieselbe roth gefärbt ist, setzt alsdann etwas Fleischbrühe hinzu, thut etliche Zitronenscheiben, auch etwas Muskatblumen und in Butter braun geröstetes Mehl hinzu und läßt alles zusammen durchkochen.

Oder:

Man röstet Mehl in Butter braun, löscht es mit Fleischbrühe ab, setzt Krebsbutter, Zitronenscheiben ꝛc. hinzu und läßt es zusammen durchkochen.

535. Kümmelbrühe.

Man kocht gequetschten Kümmel mit Fleichbrühe auf, thut dann geriebene Semmel hinzu, und läßt sie damit sämig kochen. Man giebt sie zu Gründlingen ꝛc.

536. Majoransbrühe.

Man erhitzt in einem Tiegel Butter bis zum Schäumen, rührt alsdann getrockneten und fein

geriebenen Majoran und etwas Mehl hinzu, und röstet es so lange, bis das Mehl eine gelbliche Farbe bekommen hat, worauf man Fleischbrühe hinzugießt und alles zusammen aufkocht.

537. Warme Meerrettigsose.

Hierzu wird der geriebene Meerrettig mit Fleischbrühe gekocht und gegen das Ende geriebene Semmel und Butter hinzu gethan. Man giebt diese Sose zu Rindfleisch ꝛc.

538. Kalte Meerrettigsose.

Man rührt einen Theil geriebenen Meerrettig, zwey Theile nach dem Abschälen geriebene Borsdorferäpfel nebst etwas Wein oder Weinessig zusammen. Man versüßt die Sose mit Zucker, thut auch wohl Korinthen hinzu. Oder man giebt geriebenen Meerrettig, gestoßenen Zucker und Weinessig jedes in einem besondern Gefäß zu Tische zu Karpfen ꝛc.

539. Milchsose.

Man reibt Butter, Eydotter und etwas Mehl zusammen klar, setzt nach und nach die erforderli- Quantität Milch hinzu, würzt es mit Zucker, Zimmt und Muskatblumen und läßt es unter fortgesetztem Rühren aufkochen. Diese Sose dient zu Puddings ꝛc.

540. Morchelnsose.

Man thut in siedende Rindfleischbrühe Krebs-

butter und etwas in Fleichbrühe klar gerührtes, Mehl, nebst einigen Zitronenscheiben, etwas Muskatblumen und klein gehackte Morcheln, läßt alles mit einander durchkochen, und quirlt es zuletzt mit Eydotter ab.

541. Mostrich.

Man zerstößt Senf in einem Mörser recht fein, schlägt ihn durch ein Haarsieb, übergießt ihn mit aufgekochtem und wieder erkalteten Weinessig, und läßt ihn damit einen Tag zum Aufquellen stehen. Hierauf wird glühendes Eisen darin abgelöscht, um dem Senf seine Schärfe zu benehmen. Nun setzt man noch die erforderliche Menge Weinessig und etwas Zucker, nebst beliebigem Gewürz, als Ingwer, Gewürznelken, Zimmt, Fenchel, Muskatnuß ꝛc. hinzu.

542. Mostrichbrühe.

Hierzu läßt man Mostrich mit ein wenig Weinessig, Zucker und Butter durchkochen, setzt auch wohl etwas in Butter braun geröstetes Mehl hinzu.

543. Olivensose.

Man kocht ausgekernte Oliven eine halbe Stunde mit Coulis, oder Fleischbrühe und etwas, in Butter braun geröstetem, Mehle und setzt zuletzt Zitronensaft hinzu. Man giebt sie zu Hammelfleisch, gekochten Enten ꝛc.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

544. Petersilienbrühe.

Hierzu wird recht fein gehackte Petersilie nebst etwas Butter, geriebener Semmel und Muskatblumen mit Fleischbrühe durchkocht.

545. Pfefferkuchenbrühe.

Man kocht geriebenen Pfefferkuchen in Wein recht klar und thut Zucker, Weinessig, Zitronenscheiben und fein gestoßenes englisches Gewürz daran. Man braucht sie zu Wildpretbraten, Rindszunge ꝛc.

546. Pflaumenmusbrühe.

Man verdünnt Pflaumenmus mit weißem Wein, thut gestoßenen Zucker und klein geschnittene oder besser auf Zucker abgeriebene Zitronenschale daran, rührt alles wohl durch einander und läßt es kochen. Sie wird zu Eyerkuchen und Braten, ungekocht aber zu Karpfen, gegeben.

547. Polnische Brühe.

Man läßt Pontak nebst dem vierten Theile Wasser mit Zucker und der auf demselben abgeriebene Zitronenschale, unter beständigem Quirlen, durchkochen. Diese Sose wird zu Karpfen gegeben.

Oder:

Man streicht in Wasser weich gekochte Aepfel und Zwiebeln durch einen feinen Durchschlag, setzt Zitronenscheiben, Ingwer, Korinthen, Pfeffer und

Zucker hinzu, und läßt alles zusammen durchkochen. Man gebraucht diese Brühe hauptsächlich über abgesottenen Hecht, den man auch wohl damit aufkochen läßt.

548. Robertsbrühe.

Man knetet in einem Tiegel über Feuer ausgewaschene Butter, Eydotter, gestoßenen Senf, auf Zucker geriebene Zitronenschale, Weinessig und Zucker zusammen, rührt diese Masse mit hinzugesetzter Fleischbrühe klar und läßt sie zu einer sämigen Brühe kochen.

549. Rosinenbrühe.

Man kocht Rosinen und etwas Korinthen in Wasser weich. Alsdann röstet man etwas Mehl in Butter braun, rührt es mit weißem Wein klar, thut Zucker worauf Zitronenschale abgerieben worden, nebst etlichen Zitronenscheiben, geschnittenen Mandeln und die abgekochten Rosinen hinzu und läßt es durchkochen. Diese Brühe kann zu Rindfleisch gegeben werden.

550. Sahnsose.

Hierzu kocht man Sahne mit Butter, Salz und Muskatblumen auf und zieht sie mit Eydotter ab. Man giebt sie zu Stockfisch.

551. Sauerampfersose.

Man schwitzt jungen Sauerampfer roh, und ältern nachdem derselbe mit Wasser abgesotten wor-

den, in Butter weich, setzt Fleischbrühe, etwas Zucker und Muskatblumen dazu und quirlt zuletzt die Sose mit Eydotter ab.

552. Sardellensose.

Man kocht ausgegrätete Sardellen mit Fleischbrühe und Weinessig, oder Wein und Zitronensaft, bis sich das Fleisch aufgelöst hat, gießt es dann durch einen feinen Durchschlag, setzt Butter, geriebene Semmel und auf Zucker geriebene Zitronenschale hinzu, läßt es wieder aufkochen, und quirlt es zuletzt mit Eydotter ab.

553. Schampignonsose.

Man läßt die Champignons mit Butter, Zitronensaft und etwas Salz schwitzen, dann mit hinzugesetzter Fleischbrühe eine Viertelstunde lang kochen, und quirlt die Brühe zuletzt mit Eydotter ab. Sie ist schicklich zu Kalbfleisch, Hühnern, Frikasseen ꝛc.

554. Schokoladensose.

Hierzu reibt man Butter, Eydotter und feingeriebene Schokolade auf dem Feuer zusammen, setzt Wein und Wasser hinzu und kocht es damit auf. Diese Sose ist anwendbar zu Puddings.

555. Senfbrühe.

Man kocht Wein mit geriebener Semmel, Butter und Zimmt sämig, nimmt es vom Feuer und rührt fein gemahlnen Senf, der mit etwas heißem

Wasser übergossen, darin ausgequollen und durchs Ablöschen glühender Kohlen milde gemacht worden, darunter.

556. Senfbutter.

Man schüttet in braungebratene Butter so viel gemahlnen Senf, daß dadurch eine dickliche Masse entsteht. Sie wird zu abgekochten Kartoffeln, abgesottenem Heering rc. gegeben.

557. Spanische Brühe.

Man schwitzt in ausgeschmolzener Butter und Provenzeröl fein gehackte Sardellen, etwas Schinken und fein gehackte Schalotten etwas braun, läßt es hierauf mit hinzu gegossener Fleischbrühe durchkochen, streicht es dann durch ein Haarsieb, setzt etwas weißen Wein und Zitronensaft hinzu und läßt alles noch einmal durchkochen.

558. Speckbrühe.

Man dämpft Speck und Zwiebeln, beyde in kleine Würfel zerschnitten, über gelindem Feuer, setzt etwas, in Butter braun gebratenes, Mehl, Fleischbrühe, Zitronenscheiben, Kapern und braun geröstetem Zucker hinzu und läßt alles mit einander kochen. Ihre Anwendung ist zu Kalbfleisch Kalbskopf rc.

559. Trüffelsose.

Man schwitzt geschälte, und in Scheven geschnittene Trüffeln nebst etlichen Schalotten in But-

ter, läßt sie dann mit Coulis, oder guter Fleischbrühe, wozu man etwas in Butter geröstetes Mehl klar gerührt hat, eine Viertelstunde kochen, und thut zuletzt Zitronensaft hinzu. Diese Sose wird zu farschirter Hammelkeule, Fasahnen rc. gegeben.

560. Weinsose.

Man kocht gleiche Theile weißen Wein und Wasser mit etwas Butter, Zitronensaft und Zucker, worauf Zitrone abgerieben worden, auf, und quirlt dann die Sose mit etwas Mehl oder Eydotter ab.

Man gebraucht sie zu Spargel.

561. Weinsose mit Sahne.

Man quirlt Eydotter mit etwas Sahne ab, gießt alsdann Wein und Wasser, zu gleichen Theilen, hinzu, und läßt es, unter beständigem Umrühren, über Feuer heiß werden. Hierauf gießt man die Brühe in ein Kastroll zu bratender Butter, thut gestoßenen Zimmt und Zucker hinzu und läßt sie durchkochen. Sie wird zu Puddings gegeben.

562. Weiße Zitronensose.

Hierzu läßt man Fleischbrühe mit Zitronenscheiben, Butter und geriebener Semmel durchkochen. Am gebräuchlichsten ist diese Sose zu Hühnern und Stokfisch.

563. Gelbe Zitronensose.

Man rührt in einem Tiegel über Feuer ausgewaschene Butter mit Eydotter und etwas Mehl

ab, setzt Wein, Wasser, Weinessig und Zitronensaft, auf Zucker geriebene Zitronenschale hinzu und kocht alles zu einer sämigen Brühe. Man giebt sie über Rindszunge.

564. Zwiebelsose.

Man brühet kleine geschälte Zwiebeln mit kochendem Wasser ab, thut sie darauf in kaltes Wasser und kocht sie dann in Coulis oder guter Fleischbrühe, und macht sie im letztern Falle mit hinzugesetzter geriebener Semmel sämig.

Oder:

Man schwitzt klein geschnittene Zwiebeln mit ein wenig Mehl in Butter, rührt sie mit Coulis oder Fleischbrühe klar und läßt alles zusammen kochen. Auch kann man die Zwiebeln in Fleischbrühe gahr kochen und die Brühe mit geriebener Semmel sämig kochen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Achter Abschnitt.

Zubereitung des Obstes und anderer Produkte des Pflanzenreichs zu Braten ꝛc.

Erste Abtheilung.

Geschmortes Obst.

565. Geschmorte Aepfel.

Man schält Borsdorferäpfel, oder Pepins ꝛc. schneidet sie in Viertel, oder läßt sie ganz, bohrt das Kernhaus aus, ohne den Stiel hinwegzunehmen, und schmort sie alsdann in Weißbier und etwas Wein mit Zitronenschale und Zucker, auch wohl Korinthen, so lange, bis sie weich sind, und die Brühe kurz eingekocht ist. Beym Anrichten werden die Aepfel in die Assiette neben einander, mit den Stielen oberwärts gelegt, und mit Zimmt überstreuet. Will man die Aepfel mit Gelee geben, so nimmt man sie, wenn sie gahr sind, aus der Brühe heraus, kocht diese mit hinzugesetztem Zucker

noch mehr ein, läßt sie in einer Assiette erkalten, sticht alsdann den Gelee mit einem Löffel aus und legt ihn auf den angerichteten Aepfeln herum.

566. Geschmorte Birnen.

Die Birnen werden geschält, in Viertel geschnitten, oder ganz gelassen, oben über Kreutz eingekerbt, und in Weißbier mit Zucker und Zitronenschale, wie die Aepfel, gahr geschmort, und auf gleiche Weise angerichtet. Sollen sie mit Gelee angerichtet werden, so schmort man sie in rothen Wein mit Zucker und Zimmt und behandelt sie wie die mit Gelee bereiteten Aepfel.

567. Geschmorte Pflaumen.

Die Pflaumen werden mit siedendheißem Wasser übergossen, darauf abgehäutet, der Länge nach aufgeschnitten, ausgekernt, und in ein wenig weißen Wein mit Zucker gahr geschmort. Anstatt die Pflaumen ausgekernt zum Feuer zu bringen, kann man sie auch ganz aufsetzen, wenn sie anfangen zu kochen, sie herausnehmen, und, nachdem sie etwas verkühlt sind, die Kerne zwischen den Fingern heraus drücken, und sie dann vollends gahr schmoren. Beym Anrichten werden sie mit Zucker und Zimmt überstreuet.

568. Geschmorte Aprikosen
und
569. Geschmorte Pfirsichen

werden wie die geschmorten Pflaumen bereitet.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

570. Geschmorte Kirschen.

Man pflückt die Stiele von sauren Kirschen, oder schneidet dieselben halb ab und schmort sie mit zerstoßenem Zucker entweder blos in ihrer Brühe oder mit ein wenig hinzugesetztem weißen Wein gahr und kurz ein, richtet sie dann über geröstete Semmelscheiben ab, und bestreuet sie mit Zimmt und Zucker.

571. Geschmorte Johannisbeeren.

Man kocht Zucker mit wenig Wasser über gelindem Kohlenfeuer auf und nimmt den entstehenden Schaum ab. Alsdann schüttet man von den Stielen gepflückte und von den Blumen befreyete reife Johannisbeeren hinzu, läßt sie darin gahr und die Brühe dick einschmoren, richtet sie an und überstreuet sie mit Zimmt und Zucker. Unreife Johannisbeeren werden zuerst mit siedendheißem Wasser abgebrühet und dann mit Zucker geschmort.

572. Geschmorte unreife Stachelbeeren.

Diese werden wie die Johannisbeeren behandelt, nur daß man sie weniger als die unreifen Johannisbeeren schmoren läßt, und sie beym Anrichten blos mit Zucker überstreuet.

573. Gebackenes Obst zu schmoren.

Dieses wird nach gehörigem Waschen entweder in etwas Wein und Zucker, oder in Weißbier oder Wasser, mit Zucker und Zitronenschale, gahr und

kurz eingeschort und beym Anrichten mit Zucker und Zimmt überstreuet.

Zweite Abtheilung.

Salate.

574. Blumenkohlsalat.

Hierzu wird der Blumenkohl sauber abgeputzt, die größern Stauden in zwey oder mehrere Theile zerschnitten und dann in Wasser mit Salz überkocht. Alsdann wird das Wasser abgeseihet und der Kohl nach dem Verkühlen mit Weinessig und Provenzeröl, welche durch Quirlen wohl mit einander vermengt worden, angerichtet, und mit Pfeffer überstreuet.

575. Braunkohlsalat.

Man kocht die Herzchen des Braunkohls in gesalzenem Wasser ab, seihet und drückt dieses durch einen Durchschlag davon, kühlt ihn wieder mit kaltem Wasser ab, richtet sie mit zusammengequirltem Weinessig, Provenzeröl und etwas Salz an, und überstreuet den Salat mit Pfeffer.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

576. Endiviensalat.

Man nimmt von den Endivien die innern gelblichten zarten Blätter, theilt jedes derselben ein paar mal, läßt sie in lauwarmem Wasser krauß werden, wäscht sie alsdann mit frischem Wasser, läßt sie abtropfen, richtet sie dann mit Weinessig, Provenzeröl und Salz an, und streuet Zucker darüber.

577. Gurkensalat.

Man schälet Gurken von mittler Größe, in denen sich die Saamenkörner noch nicht entwickelt haben, und läßt dabey nicht das geringeste von der grünen Schale sitzen, schneidet oder hobelt sie in dünne Scheiben, bestreuet sie mit Salz und läßt sie eine Weile stehen. Alsdann läßt man die Flüßigkeit rein ablaufen, (drückt aber die Gurken nicht aus, weil sie dadurch schwer verdaulich werden,) rührt sie mit Weinessig und Provenzröl an und überstreuet den Salat mit Dragunblätter und gestoßenem Pfeffer.

578. Heeringssalat.

Man schneidet gewässerte und ausgegrätete Heeringe, am besten Heeringsmilchner, entweder in kleine Würfel, oder längliche Streifen, desgleichen auch geschälte Borsdorferäpfel, kalten Kalbsbraten Schlackwurst, saure Gurken, Rettich und eingemachte rothe Rüben und mengt alles nebst gewaschenen Korinthen oder Kapern unter einander. Hierauf zerhackt man den Milch der Heeringe, quirlt ihn

mit Weinessig und Provenceröl zusammen, richtet mit dieser Sose den Salat an und überstreuet ihn mit Pfeffer. Man kann auch die in Streifen geschnittenen Heringe, Aepfel ꝛc. jedes für sich mit der Sose zum Salat machen, und es dann in einer Assiette in Form von Zirkelausschnitten, oder am Rande der Assiette breiten und in der Mitte spitz zulaufenden Streifen neben einander anrichten und das Ganze mit Pfeffer überstreuen.

579. Kartoffelsalat

Die Kartoffeln werden hierzu ungeschält in etwas gesalzenem Wasser gahr gekocht, ohne sie jedoch zerkochen oder aufplatzen zu lassen. Nach dem Erkalten außer ihrer Brühe schneidet man sie in Scheiben, richtet sie mit Weinessig, Provenceröl und etwas Salz an, und streuet Pfeffer darüber.

580. Weißer Kohlsalat.

Man befreyet dichtköpfigen Weißkohl von seinen äußern, nicht vest anschließenden Blättern, schneidet dann den Kopf in der Mitte voneinander und den blättrigen Theil derselben in feine Streifchen, und richtet es mit der gewöhnlichen Salatsose von Weinessig, Provenceröl und etwas Salz an, belegt den Rand der Assiette mit in Scheiben geschnittener roher Sellerie, richtet den Salat darauf an und überstreuet ihn mit Pfeffer.

581. Warmer Weißkohlsalat.

Man thut fein geschnittenen oder gehobelten Kohl nebst würflichtgeschnittenen und aufgebratenen Speck oder Gänseschmalz in siedenden Weinessig und Wasser, nachdem darin etwas, in Wasser klar gerührtes, Mehl gequirlt worden, läßt ihn darin gahr dämpfen, richtet ihn dann an und überstreuet ihn mit Pfeffer.

582. Kopfsalat.

Der Kopfsalat wird verlesen und dabey von allen grünen Blättern befreyet, der innere gelbe Theil in Viertel geschnitten, sorgfältig gewaschen, nach dem Abtropfen des Wassers gesalzen, mit Weinessig und Provenzeröl angerichtet und mit Zucker überstreuet.

583. Warmer Kopfsalat.

Man setzt zu kleingewürfeltem und ausgebratenem Speck, nachdem er etwas verkühlt ist, Weinessig und etwas Salz, erhitzt es bis zum Kochen, thut den abgetropften Salat dazu und läßt ihn einmal überwallen, zieht dann die Brühe mit Eydotter ab und bestreuet den angerichteten Salat mit Zucker.

584. Kopfsalat mit Kräutern.

Man vermengt den in Viertel geschnittenen Salat in einer Schüssel mit gehacktem jungen Sauerampfer, Dragun, Porree ꝛc. Darauf rührt man etwas hartgekochte Eydotter mit Provenzeröl klein,

thut etwas Mostrich, Salz, Zucker und Weinessig hinzu, rührt alles durch einander, macht den Salat damit, und richtet ihn in einer Assiette an.

585. Kräutersalat.

Man nimmt beliebige Kräuter, als Dragun, Pimpenelle, Tripmadam, Kresse ꝛc. verliest, wäscht und schneidet dieselben klein, salzt sie, rührt Weinessig und Provenzeröl unter einander und giebt es darüber, bestreuet den Salat mit Zucker und hartgekochten und klein gehackten Eydottern, und belegt ihn mit eingemachten rothen Rüben.

586. Rother Rübensalat.

Die eingemachten Rüben werden auf gewöhnliche Weise mit Weinessig und Provenzeröl zu Salat angerichtet.

587. Sardellensalat.

Man zerschneidet gewässerte und ausgegrätete Sardellen nebst Borsdorferäpfeln, Kalbsbraten und abgekochter Sellerie in Würfel oder Streifen, vermengt alles zusammen mit hartgekochten und feingehackten Eydottern und übergießt es mit einer Sose von Weinessig und Provenzeröl.

Oder:

Man legt die zerschnittenen Sardellen mit ausgekernten und rund aufgewickelten Oliven in einer Assiette, streuet Kapern, länglicht geschnittene frische Zitronenschale, und etwas Pfeffer darüber, richtet den Salat mit Weinessig und Pro-

vencerôl an und belegt ihn auch wohl noch nach Gefallen mit Cerveletwurst und Zitronenscheiben.

588. Selleriesalat

Man kocht abgeputzte Selleriewurzel in Wasser oder Fleischbrühe halb gahr, kühlt sie darauf in frischem Wasser ab und schneidet sie in dünne Scheiben. Alsdann rührt man etwas hartgesottene Eydotter mit Provencenôl klar, setzt Pfeffer, Salz und Weinessig hinzu und macht den Salat damit an. Man kann auch die Selleriewurzel roh zum Salat, auf angezeigte Weise, machen.

589. Spargelsalat.

Man kocht den abgeschälten Spargel in Wasser ab, läßt dieses davon ablaufen und den Spargel abkühlen. Dann wird er mit Salz bestreuet und mit einer Sose von hartgekochter und feingeriebener Eydotter, Provencerôl, Zucker und Weinessig angerichtet und damit eine Viertelstunde stehen gelassen, daß sich dieselbe einziehen kann.

590. Bohnensalat.

Die jungen Bohnen werden, wie zur Vorkost, fein geschnitten in Wasser mit Salz gahr gekocht, in frischem Wasser abgekühlt, nach dem Abtropfen, mit Weinessig und Provencerôl angerichtet und mit Pfeffer überstreuet.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

591. Zwiebelsalat.

Die Zwiebeln werden hierzu in heißer Asche gebraten, dann geputzt, in Scheiben zerschnitten, mit Provenceröl, Weinessig, Salz auch wohl Korinthen und Zucker gemengt, damit eine Weile gekocht, und alsdann warm angerichtet.

Neunter Abschnitt

Eyerspeisen,

592. Eyerschnee.

Man schlägt behutsam Eyer auf, daß die Dotter ganz bleibt, sondert das Weiße davon ab, daß nicht das Geringste von der Dotter dazu kommt, denn diese erschwert die Entstehung des Schaums so sehr, daß nur ein Weniges davon verursachen kann daß er nicht geräth. Hat man nur wenig Eyweiß zu Schaum oder sogenanntem Schnee zu machen, so thut man daßelbe in ein enges, aber etwas hohes Töpfchen, und quirlt es so lange, bis der Schaum so steif wird, daß der Quirl darin steht, oder bis der Schaum von dem herausgezogenen Quirl nicht abfließt. Soll hingegen eine

größere Quantität Eyweiß zu Schnee gemacht werden, so thut man daßelbe in einen geräumigen tiefen Topf, und schlägt es mit einer hölzernen Ruthe so lange, bis der Schaum dick genug ist. Das Schlagen muß immer nach einerley Richtung geschehen, denn schlägt man bald von der einen, bald von der andern Seite, so wird der Schnee nicht steif.

593. Weichgesottene Eyer.

Man legt die abgewaschenen Eyer in kochendes Wasser und läßt sie etliche Minuten sieden, nimmt sie alsdann heraus, bedeckt sie mit einer etwas erwärmten Serviette und bringt sie so zu Tische. Man ißt sie mit frischer Butter und Salz. Oder man legt die gesottenen Eyer sogleich in kaltes Wasser, schält sie ab, und richtet sie mit einer Kapern = Sardellen = oder andern Sose an.

594. Verlohrne Eyer.

Man schlägt eine beliebige Anzahl Eyer behutsam in einen geräumigen Napf, so daß die Dotter ganz bleibt, verhindert das Zusammenfließen derselben durch kaltes, dazwischen gegossenes, Wasser. Hierauf schüttet man die Eyer in siedendes, etwas gesalzenes, Wasser, und läßt sie darin einigemal aufwallen, bis man siehet, daß sich die Dotter, welche weich bleiben muß, mit einem weißen Häutchen überziehet, nimmt sie dann mit einer Schaumkelle behutsam heraus und giebt sie zu Kräutersuppen, Spinat ꝛc.

595. Hartgesottene Eyer.

Man kocht frische Eyer in gesalzenem Wasser eine Weile, läßt sie dann in frischem Wasser erkalten, damit sie sich gut abschälen lassen. Man ißt sie entweder mit frischer Butter und Salz, oder schneidet sie in vier Stücke und macht eine Sose von Provenzeröl, Weinessig, Salz und gestoßenem Pfeffer darüber. Oder man schneidet sie in Scheiben, kocht sie in Fleischbrühe mit Zwiebeln und grüner Petersilie, würzt sie mit Muskatnuß und Ingwer und macht die Brühe mit Eydotter sämig.

596. Auf Butter geschlagene Eyer.

Man schlägt in etwa 4 Loth, über Feuer bis zum Schäumen erhitzte, Butter 6 bis 8 Eyer, bestreuet sie mit Salz und läßt sie über gelindem Feuer so lange stehen, bis sie gelbbraun geworden sind.

Oder:

Man läßt in einer Schüssel über Kohlenfeuer Butter schmelzen, gießt mit etwas Milch, Pfeffer und Salz zusammengerührte Eyer hinein, läßt sie gelinde backen, hält eine glühende Kohlenschaufel darüber und trägt sie dann sogleich auf.

597. Rührey.

Man macht Butter in einer Pfanne heiß und läßt sie wieder etwas verkühlen. Hierauf schüttet man mit etwas Salz, auch wohl feingehackten

Schnittlauch, abgeklopfte Eyer hinein und rührt sie, sowohl auf dem Feuer, als wenn sie wieder herunter genommen sind, unablässig damit sie nicht hart werden. Das Rührey muß dann sogleich angerichtet und zu Tische gegeben werden.

Oder:

Man nimmt von den Eyern bloß die Dottern zerklopft sie mit etwas Salz, frischer Milch oder Sahne, würzt sie mit Muskatblumen und etwas Zucker und macht sie auf vorerwähnte Art gahr.

598. Rührey mit Schinken, Bratwurst oder Bücklinge.

Man schneidet geräucherten Schinken, oder frische oder geräucherte Bratwurst in dünne Scheiben, oder zerflückt Bücklinge und bratet sie ein wenig in Butter, schüttet dann die mit etwas Salz zerklopften Eyer, oder Eydotter hinzu, rührt alles so lange, bis es gahr ist und richtet es dann sogleich an.

599. Rührey mit Spargel oder grünen Erbsen.

Der Spargel wird fein geschnitten und, wie die ausgemachten grünen Erbsen, in gesalzenem Wasser weich gekocht, alsdann unter die zerklopften Eyer mit etwas Salz gerührt und auf bekannte Weise gahr gemacht. Man kann auch die Erbsen in Butter halb gahr dämpfen, die zerklopften Eyer dazu thun und es zusammen gahr machen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

600. Eyerkuchen.

Man quirlt Eyer in frische Milch, setzt Salz und so viel Mehl oder geriebene Semmel hinzu, daß daraus eine dickliche Masse entstehet. Alsdann zerläßt man Butter in einer Pfanne, gießt die Masse hinein, und läßt sie so lange backen, bis sie unten braun wird, verhindert aber das Anhängen durch öfteres Lüften des Kuchens mit einer flachen Blechkelle und öfteres Rütteln. Ist die eine Seite des Kuchens gahr, so bringt man ihn mit dieser Seite durchs Schütteln der Pfanne auf eine flache Schüssel, legt Butter darauf, stürzt ihn mit der ungebackenen Seite wieder in die Pfanne und läßt sie gahr backen. Anstatt der Butter kann man auch in Scheiben geschnittenen Speck oder Schinken in der Pfanne etwas braten, und nachdem man denselben etwas hat verkühlen lassen, die Eyerkuchenmasse hinzugießen und backen. Auch kann man fein geschnittenen Schnittlauch oder allerley Kräuter, oder zerflückte Bücklinge, unter die Eyerkuchenmasse rühren.

Beym Anrichten überstreuet man den Eyerkuchen mit Salz.

601. Eyerkuchen mit Aepfeln.

Man macht eine gewöhnliche Eyerkuchenmasse, würzt sie aber anstatt des Salzes mit Zucker und ein wenig Zimmt, und thut auch Korinthen hinzu. Beym Backen derselben legt man dünne Aepfelscheiben, die man mit Zucker und ein wenig But-

ter aufgeschwitzt hat, in die Pfanne, gießt so viel Teig darüber, daß, wenn man denselben überall in der Pfanne hat herumlaufen lassen, ein dünner Kuchen daraus wird, bäckt diesen auf gewöhnliche Weise gahr und bestreuet ihn mit Zucker und Zimmt. Alsdann wird der übrige Theil der Masse auf gleiche Art gebacken. Man legt die Kuchen alle über einander.

Oder:

Man rührt unter eine gewöhnliche Eyerkuchenmasse aufgekochte und in Würfel geschnittene Aepfel, auch Korinthen, gestoßenen Zimmt und gehackte Zitronenschale und bäckt sie mit Butter ab.

602. Eyerkuchen mit Mohrrüben.

Unter eine gewöhnliche Eyerkuchenmasse werden geriebene Mohrrüben gequirlt und das Ganze alsdann in Butter oder Schmalz abgebacken.

603. Eyerkuchen mit Johannisbeeren.

Man macht von Eyern, Eyweissen, Wein und geriebener Semmel einen Eyerkuchenteig, würzt ihn mit Zucker und Zimmt und thut eine verhältnißmäßige Quantität frische, oder vorher in Zucker abgeschwitzte und wieder abgekühlte, abgebeerte Johannisbeeren darunter und bäckt den Kuchen mit Butter ab. Zuletzt wird er mit Wein und Wasser aufgesotten und beym Anrichten mit Zucker überstreuet.

604. Napfeyerkuchen.

Man streicht einen flachen Porzellan- oder Sein-

napf oder irdene Bratpfanne mit Butter aus, legt in dünne Scheiben geschnittenen Schinken nnd abgewaschene gebackene Pflaumen, Aepfel ꝛc. hinein, gießt eine aus Milch, Eyern, Mehl und Salz zusammengequirlte Eyerkuchenmasse hinzu, belegt die Oberflächen mit zerflückter Butter und läßt es in einem Brat = oder Backofen abbacken.

Oder:

Man rührt in ein Maaß Milch oder Rosenwasser ein halb Pfund Mehl, 6 Loth geriebene Semmel, 8 Loth Eydotter und 8 Loth gestossenen Zukker, kocht die Masse, unter beständigem Umrühren, zu einem dicken Brey, und läßt sie erkalten. Alsdann rührt man noch 10 Eydotter hinzu, und endlich auch das zu Schaum geschlagene Eyweiß, von 10 Eyern, auch wohl Kirschen, Pflaumen ꝛc. schüttet alles in eine, mit Butter ausgestrichene, Schüssel und läßt es in einem, nicht zu heißen, Ofen backen.

605. Spiegeleyer.

Man läßt in einem Spiegeleyertiegel in jeder Form, etwas Butter schmelzen, schlägt in jede Form ein Ey, läßt es aufbraten und überstreuet es beym Anrichten mit Salz. In Ermangelung eines solchen Tiegels, schlägt man Eyer neben einander in eine gewöhnliche Eyerkuchenpfanne, in stark bratende Butter, und läßt sie aufbraten. Alsdann macht man die Eyer, wenn sie zusammenhängen mit

einem Messer von einander, und übergießt sie beym Anrichten mit gebratener Butter.

606. Eyer mit saurer Brühe.

Man legt sogenannte verlohrne Eyer beym Herausnehmen aus dem Wasser auf eine zinnerne Schüssel und läßt sie auf gelindem Kohlenfeuer stehen. Unterdessen läßt man in einem Tiegel rc. Butter zergehen, rührt etwas Mehl, Zucker und geklopfte Eydotter hinein, gießt Weinessig und Wasser, in gehörigem Verhältniße, dazu, rührt alles über dem Feuer recht ab, daß es dicklich wird, und richtet es über die Eyer an. Oder man kocht zur Brühe Weinessig und Wasser auf, thut Salz, Butter, Korinthen, länglich geschnittene Mandeln und etwas Zitronenschale hinzu, zieht die Brühe mit Eydotter und ein wenig Mehl ab, und richtet damit die Eyer an.

607. Geröstete Eyer.

Hartgekochte Eyer werden abgeschält, rund gedrückt, ringsum mit kleinen Einschnitten versehen, mit Salz und Ingwer bestreuet und in Butter braun geröstet.

608. Gebackene Eyer.

Man schlägt behutsam frische Eyer auf, so daß die Dotter ganz bleibt, in eine Pfanne in geschmolzene Butter neben einander, bestreuet sie mit Salz und ein wenig Mehl, wendet sie, wenn das Eyweiß gestehet, schnell um, und läßt es auch auf der an-

dern Seite backen, doch muß die Dotter weich bleiben.

609. Farschirte Eyer.

Man schneidet hartgekochte Eyer in der Länge mitten durch, nimmt den Dotter heraus, macht davon mit abgebrüheten und feingehacken Spinat, bittern Makronen und etwas Milch oder süßer Sahne einen Farsch, füllt die Höhlung im Weissen damit an, legt beyde Hälften zusammen, kehrt sie in geklopften Eyern um, bestreuet sie mit fein geriebener Semmel, und bäckt sie in Schmalz und Butter aus. Man giebt sie entweder über gekochten Spinat, oder richtet eine Weinsose darüber an.

610. Saures Ragout von Eyern.

Hartgesottene Eyer werden in Scheiben geschnitten und in Butter braun gebraten. Zur Sose röstet man etwas Mehl in Butter, rührt es mit Wasser ab, setzt etwas Mostrich und Zucker hinzu, läßt alles aufsieden, und richtet es über die Eyer an.

611. Frikassirte Eyer.

Man schneidet hartgekochte, und nach dem Abkühlen in kaltem Wasser, abgeschälte Eyer in der Mitte von einander, nimmt die Dotter heraus, zerhackt dieselbe und rührt sie mit zu Schaum geriebener Butter, gekochten und ausgemachten Krebsschwänzen, Eyern, geriebener Semmel, etwas frischer Milch und Muskatblumen zu einem Farsch

zusammen füllt damit die in jeder Eyerhälfte befindliche Höhlung und die Ganze Fläche des Eyes an, so daß jede Hälfte die Gestalt eines Eyes bekommt, legt mit Butter bestrichenes Papier in eine Tortenpfanne, die Eyer darauf, und erhitzt dieselbe durch Kohlenfeuer mehr von oben, als von unten. Sie werden zu Spargel oder Blumenkohl gegeben.

612. Eyerkarbonade.

Man rührt zu einem Maaß frischer Milch 6 Eyer, Salz und so viel Mehl, daß daraus eine recht dicke Masse entsteht, kocht dieselbe in einem länglichen Beutel in Wasser gahr, schneidet diesen dann auf und das Gekochte in Scheiben und läßt es in Butter abbraten. Hierauf spickt man die Karbonade mit hartgekochtem und in Streifen geschnittenem Eyweiß, überstreuet sie mit gekochten und gehackten Eydottern, kocht rothen Wein und etwas Wasser mit Gewürzneken, Zitronenschalen und Zucker auf, und richtet diese Sose darüber an.

Zehnter Abschnitt.

Bereitung der Puddings, Klöße und der Köche oder Schüsselessen.

613. Ein Pudding.

Man erhitzt ein halb Maaß frische Milch mit 8 Loth Butter und 4 Loth Zucker bis zum Sieden und rührt es mit 8 Loth feinen Weitzenmehl, oder einer Verhältnißmäßigen Quantität fein geriebener Semmel zu einer steifen Masse, läßt solche abkühlen und setzt dann 8 Eydotter und noch 4 Loth Zucker und endlich auch das zu Schnee geschlagene Eyweiß hinzu, und vereiniget alles genau mit einander. Alsdann streicht man eine blecherne Puddingsform mit Butter aus streuet fein geriebene Semmel darüber, thut die Masse hinein, hängt die Form in einen Kessel voll kochendes Wasser und kocht den Pudding auf diese Art so lange bis

er gahr ist, welches man daran erkennt, daß man an einem hineingestochenen hölzernen Spießchen beym Herausziehen keinen rohen Teig bemerkt. In Ermangelung einer Puddingsform thut man die Masse in eine mit Butter bestrichene weiße Serviette, bindet dieselbe nicht zu nahe und nicht zu weit über dem Pudding zu und legt sie in gesalzenes kochendes Wasser und siedet ihn gahr. Man kann den Pudding auch in einer mit Butter ausgestrichenen und mit feingeriebener Semmel bestreueten Tortenpfanne backen, da man ihn denn etwas weniger dicht, als zum Kochen, einrührt. Man richtet den Pudding mit einer Milch- oder Wein-Kirsch- oder andern Obstsose an. Will man den Pudding beym Anrichten nicht mit der Sose übergießen, sondern beyde besonders auftragen, so wird ersterer auch wohl noch mit geschnittenen Mandeln oder Pistazien geziert.

614. Ein anderer Pudding.

Man übergießt 16 Loth in kleine Stücke gebrockte Semmel mit frischer erwärmter Milch, so daß die Semmel ganz davon bedeckt wird, stellt sie an einen warmen Ort, und rührt sie, nach dem Erweichen, ganz klein. Alsdann setzt man ein Viertelpfund geschmolzene Butter, etwas Salz, 6 Eydotter 6 Eyer 8 Loth Zucker, eben so viel in Wasser aufgeweichte Rosinen, und etwas Zitronat hinzu, rührt alles zu einer Puddingmasse untereinander und macht sie, wie die vorige, gahr.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

615. Englischer Pudding.

Man rührt in Milch erweichte und wieder ausgedrückte Semmel ohne Rinde, oder auch feingeriebene Semmel mit feingehacktem Rindernierentalg, Zucker, Rosinen und Korinthen, Eyern, Eydottern, Salz und etwas Muskatnuß, alles in einem schicklichen Verhältnisse zu einander, zu einer Puddingsmasse und macht dieselben auf oben (Nro 613) beschriebene Weise gahr.

616. Reispudding.

Ein halb Pfund zu Sahne geschlagenene Butter wird mit 8 Eyern, 8 Eydottern, 8 Loth fein gestoßenen Mandeln, 8 Loth Zucker, eben so viele Korinthen, ein halb Pfund mit Milch oder Wasser recht steif gekochten Reis, etwas süßer Sahne oder Milch, der erforderlichen Quantität Mehl oder geriebener Semmel und zuletzt mit dem zu Schnee geschlagenen Eyweiß aufs vollkommenste zusammen gerührt, und auf gewöhnliche Weise gahr gekocht. Man richtet diesen Pudding mit einer Milchsose an.

617. Sagopudding.

Man rührt 8 Loth Butter, 5 Eyer und 3 Eydotter zu Sahne, rührt alsdann 4 Loth Zucker, etwas Zimmt, auf Zucker geriebene Zitronenschale gestoßenen Zwieback und zuletzt 8 Loth in Milch über Feuer lang-

sam steif gequellten Sago darunter, und kocht den Pudding in Fleischbrühe, oder Wasser gahr.

618. Rindfleischpudding.

Man schneidet 3 Pfund mageres Rindfleisch aus der Keule in lange schmale Streifen, schabt das Fleisch von den Sehnen, rührt es mit 4 Loth geschmolzener Butter, 8 Eyern, 16 Loth in Würfel geschnittnen Speck nebst etwas fein gehackten Zwiebeln, Zitronenschale, Salz, ,Muskatblumen und Kräuterpulver wohl zusammen, macht den Pudding auf gewöhnliche Weise gahr und giebt eine Sardellen- oder Kapernsose dazu.

619. Kalbfleischpudding.

Man rührt feingehacktes derbes Kalbfleisch, Eyer, Milch, geriebene Semmel, Salz und etwas Muskatnuß wohl zusammen und macht es in einer Puddingform, oder Serviette gahr, oder man belegt den Boden eines Kastrolls mit Speckstreifen, breitet ein Kalbsnetz darüber aus, legt die Puddingmasse darauf, belegt sie oben mit Speckstreifen und bäckt sie im Ofen gahr.

620. Pudding von gebratenen Hühnern.

Man stößt 16 Loth abgeschälte Mandeln mit ein paar Eydotter klein, rührt 6 Eyer, eben so viel Eydotter, 12 Loth Zucker hinzu, ingleichen 16 Loth geschmolzene Butter, das gehackte Brustfleisch von Hühnern, abgeschälte und fein gehackte Borsdorferäpfel, 1½ Pfund geriebene Semmel und etwas Mus-

katblumen. Zuletzt rührt man noch ein Pfund, in Milch ausgequollenen, Reis dazu und kocht den Pudding gahr.

621. Pudding vom Hecht.

Man zerschneidet einen abgeputzten, und in Wasser und Essig mit Zwiebeln und Gewürz abgesottenen Hecht in Stücke, grätet das Fleisch aus, hackt es mit Butter klein und vermengt es mit 8 Eyern, eben so viel Eydottern, ein halb Maaß Milch, Muskatblumen, Salz, etwas Mehl und so viel geriebener Semmel, da daraus eine Puddingsmasse, von gehöriger Konsistenz, entsteht und kocht sie alsdann auf gewöhnliche Weise.

622. Apfelpudding.

Hierzu zerhackt man abgeschälte und vom Kernhaus befreyete gute Aepfel und vermengt das Gehack mit Eyern, Mehl oder fein geriebener Semmel, Zucker und etwas Zimmt.

Oder:

Man rührt 8 Loth Butter nebst 6 Eyern zu Schaum, setzt dickgekochtes Aepfelmus, in Milch erweichte und wieder ausgedrückte Semmel, oder statt derselben fein geriebenes und in Butter gebratenes Roggenbrodt, nebst Zucker, Zimmt und Korinthen hinzu, macht den Pudding auf gewöhnliche Weise gahr und richtet ihn mit einer Weinsose an.

623. Mohrrübenpudding.

Man zerreibt weichgekochte Mohrrüben in einem Napfe, rührt dann Butter zu Schaum, setzt Zucker geriebene Semmel und endlich die Mohr-

rüben hinzu, thut die Masse in eine, mit Butter ausgestrichne und mit geriebener Semmel bestreuete, Tortenpfanne, belegt sie mit dünnen Schinkenscheiben, streuet geriebene Semmel darüber, übergießt sie mit geschmolzener Butter und bäckt sie gelb. Beym Anrichten giebt man braungebratene Butter dazu.

624. Brodtklöße.

Man rührt in zu Schaum geriebene Butter nach und nach hinzugeschlagene Eyer und dazwischen hinzugeschüttetes geriebenes Brodt und würzt die Masse mit Salz und Muskatblumen. Hierauf sticht man von der Masse, mit einem Löffel, einen Kloß ab, hält ihn in die kochende Fleischbrühe, worin die Klöße gahr gemacht werden sollen, uud siehet zu, ob derselbe zusammen bleibt; im entgegengesetzten Falle rührt man noch geriebenes Brodt unter die Masse, formt alsdann Klöße daraus und legt solche bey starkem Feuer nach und nach in die siedende Brühe, so daß diese nicht aus dem Kochen kommt, deckt darauf den Topf zu, läßt die Klöße bey gelindem Feuer gahr kochen und schwenkt unterdessen den Topf öfters, damit sie allenthalben überkochen.

625. Semmelklöße.

Diese werden wie die vorigen zubereitet, nur daß man statt des Brodtes Semmel nimmt. Man macht von dieser Masse auch kleine Klößchen zu Suppen.

626. Saure Klöße.

Nachdem man in Würfel geschnittene Semmel und gewürfelten Speck gelb gebraten und erkalten

gelassen hat, thut man es in eine Schüssel, schlägt etliche Eyer darauf, giebt etwas kalte Fleischbrühe oder Wasser, ferner geriebene Semmel, etwas Salz und die nöthige Quantität Mehl hinzu, rühret alles zu einem steifen Teige, und läßt denselben eine Stunde stehen. Alsdann formt man Klöße daraus und kocht sie in schwachem Essig gahr. Unterdessen kocht man auch frische oder gebackene Birnen, oder anderes gebackenes Obst, macht die Brühe mit etwas Honigkuchen sämig und durch etwas Weinessig säuerlich und richtet sie über die Klöße an.

Man giebt dazu frisches und gepökeltes Schweinefleisch, Gänse- oder Entengekröse ꝛc.

627. Süße Klöße.

Hierzu macht man einen Teig, wie zu den vorigen, kocht die Klöße in Fleischbrühe mit etwas Majoran und richtet sie mit Kalbfleisch, jungen Tauben ꝛc. an.

628. Mehlklöße.

Man macht von gewürfelter und mit Speckwürfeln gebratener Oberrinde von schwarzem Roggenbrodte oder in Butter gebratenen Semmelwürfeln, etwas Salz, Milch oder Wasser und etwas Hefen nebst der nöthigen Menge Mehl einen Teig von gehöriger Konsistenz, formt die Klöße daraus, kocht sie in Wasser oder Fleischbrühe gahr und richtet sie mit gekochtem frischem oder gebackenem Obste, oder mit einer Pflaumenmusbrühe ꝛc. an.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

629. Kartoffelklöße.

Man rührt Butter zu Schaum, schlägt Eyer daran, thut Salz, etwas Muskatblumen, aufgekochte und auf einem Reibeisen geriebene Kartoffeln und etwas geriebene Semmel, alles im gehörigen Verhältnisse, hinzu, formt Klöße aus der gehörig durchgearbeiteten Masse, und kocht sie in Fleischbrühe gahr. Man kann aus dieser Masse auch kleine Klößchen machen, solche in Butter gelb backen und zu Suppen anwenden.

Oder:

Man zerreibt abgeschälte rohe Kartoffeln auf einem Reibeisen und übergießt sie, in einer tiefen Schüssel, mit Wasser. Wenn sich die Kartoffelmasse zu Boden gesetzt hat, stilpt man eine etwas kleinere Schüssel darüber, stellt das Ganze etwas schief und läßt die Flüssigkeit rein ablaufen. Alsdann macht man die Kartoffelmasse mit Eyern, in Butter gebratenen Semmelwürfeln, geriebener Semmel, Salz und etwas Mehl zu einem ziemlich vesten Teig, formt Klöße daraus und macht sie in Fleischbrühe gahr.

630. Aepfelklöße.

Man macht einen Teig von guten geschälten und fein zerhackten Aepfeln, geriebener Semmel, etwas Korinthen, Eydotter und etwas Zimmt, macht Klöße daraus, bäckt sie in geschmolzener Butter gahr, und macht eine Brühe von Wein,

Johannisbeeren, Zimmt und Zucker, und läßt die Klöße damit aufkochen.

631. Milchklöße.

Man rührt frische Butter zu Schaum, schlägt ein Paar Eyer hinein, rührt etwas Muskatblumen und so viel in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel darunter, daß daraus ein lockerer Teig entstehet, macht davon kleine runde Klöße, und kocht sie in Milch gahr. Die Brühe wird vor dem Anrichten mit Eydotter und Zucker abgequirlt.

632. Gerührte Klöße.

In ein Maaß siedend heiße Milch und 8 Loth darin zerlassene Butter rührt man so viel Mehl, daß daraus ein recht vester Teig entstehet, läßt denselben erkalten, schlägt dann 6 bis 8 Eyer hinzu und rührt dieselben mit Salz und Muskatblumen darunter. Die daraus geformten Klöße werden in Fleischbrühe gahr gekocht. Man kann sie als Gemüse, und, kleiner geformt, in Suppen geben.

633. Rindfleischklöße.

Man macht aus fein gehacktem, in gesalzenem Wasser gahr gekochten, Rindfleisch, gewürfeltem Speck, fein geschnittener Zwiebel und Petersilie, nebst Eyern, Salz, Muskatblumen und geriebener Semmel einen Teig, formt Klöße daraus, kocht sie in Fleischbrühe, oder bäckt sie in Butter gahr.

und richtet sie dann mit einer beliebigen Sose an.

Oder:

Man rührt Butter zu Schaum, schlägt, unter beständigem Rühren, eine verhältnißmäßige Anzahl Eyer darein, rührt dann etwas geriebene Semmel, Salz und Muskatblumen und endlich gekochtes und fein gehacktes Rindfleisch darunter, und macht die daraus geformten Klöße auf erwähnte Weise gahr.

634. Kalbfleischklöße.

Man hackt ein ausgesehntes Stück Kalbfleisch aus der Keule mit etwas frischem abgehäutetem Rindernierentalg und einer Zwiebel ganz klein, würzt es mit Salz, Muskatnuß und Pfeffer, thut etwas geschmolzene Butter, Milch und die nöthige Menge geriebene Semmel hinzu, rührt alles wohl unter einander, formt aus der Masse kleine runde Klößchen und kocht sie in Fleischbrühe. Man braucht sie zu Suppen, Frikasseen und Pasteten.

635. Bratwurstklöße.

Man zerhackt ausgesehntes Bratwurstfleisch von Schweinen recht fein, vermengt es mit Salz, gestoßenem Pfeffer, englischem Gewürz, Eyern und geriebener Semmel, macht länglichte oder runde Klößchen davon, wendet sie in Mehl oder geriebener Semmel um, und bäckt sie in einer eisernen Pfanne in Butter braun. Sie werden entweder

als Beylage zu verschiedenen Gemüsen, als: Kohl, Rüben ꝛc. gebraucht, oder man giebt sie mit brauner Butter oder einer Pflaumenmusbrühe.

636. Klöße von Fischrogen.

Der Fischrogen wird, nach dem Abwaschen, mit Butter gut zerrührt, alsdann mit Salz, Muskatblumen, geriebener Semmel und Eyern wohl vereiniget. Nachdem die aus dieser Masse gemachten Klöße in Wasser gahr gekocht worden, werden sie mit der holländischen Sose (Nro. 529) angerichtet.

637. Griesklößchen.

Man kocht 4 Loth Gries mit ein halb Maaß Milch unter beständigem Umrühren zu einem steifen Brey, setzt dann 2 Loth Butter, 2 Eyer und 2 Eydotter, etwas Salz und die erforderliche Menge geriebene Semmel hinzu, formt aus der Masse Klößchen und kocht sie in Wasser gahr.

638. Reisklößchen gekocht.

Man kocht Reis in Milch oder guter Fleischbrühe dick ein, aber nicht zu weich, rührt a dann denselben mit Eydotter und mit in Butter ꝛ ratener geriebener Semmel zusammen, formt längliche Klößchen aus der Masse, und legt sie, nach dem Gahrkochen, in Fleischbrühsuppe.

639. Reisklößchen gebacken.

Man kocht zerstoßene Mandeln und zerstoßenen

Reis mit Milch zu einer dicken Masse und läßt dieselbe erkalten. Hierauf reibt man Butter zu Schaum, rührt Eydotter und den Reis nebst beliebigen Gewürzen hinein, macht aus der Masse Klößchen, wälzt sie in Mehl um und bäckt sie in Butter ab. Man kann von der Masse auch größere Klöße machen und sie hernach mit einer Sahnsose ꝛc. anrichten.

640. Schwimmklöchen.

Man rührt eine, von 8 Loth geschmolzener Butter, etwas Milch, 4 Eyern, etwas Muskatblumen und der erforderlichen Menge Mehl zusammengequirlte Masse in einem eirdenen Tiegel so lange über Kohlenfeuer, bis sie sich nicht mehr anden Tiegel anhängt, und läßt sie dann erkalten. Alsdann vereinigt man noch 2 hinzugeschlagene Eyer damit, formt dann Klößchen aus der Masse, macht sie in Fleischbrühe gahr und thut sie in Suppen.

641. Blumenkohlklößchen.

Man kocht hierzu die krauße Blüthe von Blumenkohl in Wasser weich, hackt sie dann ganz fein, rührt sie mit etwas zerlassener Butter, nebst Eyern, Mehl und in Butter gerösteter geriebener Semmel zusammen, formt Klößchen davon, kocht sie in Fleischbrühe und giebt sie in Suppen, Frikasseen ꝛc.

642. Butterklößchen.

Man rührt 8 Loth Butter zu Schaum, schlägt

3 Eyer darein, thut eswas Salz, ein wenig Muskatnuß und die erforderliche Menge Mehl hinzu, nachdem alles wohl zusammengerührt worden, formt man kleine Klöße daraus, kocht sie in Fleischbrühe gahr und giebt sie in Suppen.

643. Teutscher Koch.

Man läßt ein Maaß Milch mit ein halb Pfund Zucker und etwas Zimmt aufkochen, thut ein Viertelpfund Butter und ein halb Pfund Mehl hinein, läßt es auf dem Feuer, unter beständigem Rühren, steif werden, hebt es dann vom Feuer und setzt das Rühren noch ein Weilchen fort. Alsdann setzt man noch ein Viertelpfund Butter, auf noch 4 Eyer und 6 Eydotter, hierauf ein halb Pfund Korinthen und ein Viertelpfund Rosinen, etwas Rosenwasser, auf Zucker geriebene Zitronenschale und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eyweiß von den 6 Eyern hinzu. Dieser Koch wird, wie auch jeder andere, in einer dazu gewidmeten blechernen Randschüssel, oder, in Ermangelung derselben, in einer zinnern Schüssel, auf welcher ein Rand von gebranntem Wasserteige (Nr. 653) aufgesetzt wird, in einer Tortenpfanne, oder in einem Ofen, oder im Nothfall auch in einem mit einem eisernen Deckel versehenen Tiegel in glühender Asche sehr langsam gahr gemacht, wozu ungefähr 1½ Stunden erforderlich sind.

644. Koch von Semmel.

Man läßt abgerindete Semmel in Milch wei-

chen, drückt sie darauf aus nnd trocknet sie, unter beständigem Rühren, in einem Kastroll über Kohlenfeuer. Alsdann rührt man 6 hinzugeschlagene Eyer darunter, läßt alles über dem Feuer gahr werden, thut es nun in einen Reibenapf schlägt nach und nach 10 Eyer und 8 Eydotter dazu, würzt es mit Muskatblumen und rührt es wohl durch einander. Nachdem man hierauf ein halb Pfund Zucker hinzugethan und das Durcharbeiten der Masse noch eine Viertelstunde fortgesetzt hat, läßt man es Abbacken.

645. Ein aufgelaufener Koch.

Man rührt unter 20 zerklopfte Eyer ein Viertelpfund frische Butter und eben so viel Zucker, worauf die gelbe Schale einer Zitrone abgerieben worden, und die nöthige Menge geriebener Semmel, vereiniget alles wohl mit einander, bäckt die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen Form im Ofen und überstreuet sie dann mit Zucker nnd Zimmt.

646. Koch von Aepfeln.

Man kocht ungefähr ein Mandel geschälte und vom Kröps befreyete Borsdorferäpfel in wenig Wein mit etwas Zucker und Zimmt gahr, und streicht sie durch ein Haarsieb. Alsdann stößt man ein halb Pfund Mandeln mit zwey Eyern und ein Viertelpfund Zucker, worauf Zitrone abgerieben worden, schlägt nach und nach 10 Eydotter und

6 Eyer dazu, rührt die Aepfelmasse nebst dem Saft von einer Zitrone, der nöthigen Menge geriebener Semmel und zuletzt den Schnee von 4 Eyweiß darunter, und macht den Koch auf gewöhnliche Weise gahr.

647. Koch von Pflaumen.

Man röstet dünne Semmelscheiben auf dem Rost gelb, und bestreicht jede mit Butter. Hierauf belegt man einen Theil mit abgeschälten und ausgekernten Pflaumen, überstreuet sie mit Zucker und Zimmt, legt die übrigen Semmelscheiben darüber und schichtet alles in eine, mit einem Teigrande besetzte, Schüssel. Nun rührt man 8 Eydotter mit Zucker, worauf Zitrone abgerieben worden, zu Schaum, setzt ein halb Maaß mit etwas Mehl abgequirlter Sahne, und zuletzt den Schnee von 8 Eyweißen dazu, gießt es über den Inhalt der Schüssel und läßt es in gelinder Hitze backen.

648. Koch von Kirschen.

Man kocht 10 Pfund ausgekernte Kirschen mit ein Viertelpfund Zucker kurz ein und läßt sie erkalten. Alsdann rührt man 3 Loth Kraftmehl in ein halb Maaß kochende Sahne, setzt 12 Eydotter, auf Zucker geriebene Zitronenschale dazu und rührt alles wohl durch einander. Nach dem Erkalten wird der Schnee von den obigen 12 Eyern darunter gezogen und das Ganze auf gewöhnliche Art eine Stunde gebacken.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

649. Koch von Himbeeren oder Erdbeeren.

Dieser wird auf gleiche Weise wie der Koch von Kirschen bereitet, nur daß die Beeren dazu nicht gekocht sondern frisch unter die Masse gerieben werden.

650. Koch von Krebsen.

Man reibt ein Viertelpfund Krebsbutter oder auch nur reine frische Butter zu Schaum, setzt nach und nach Eydotter, wie auch gekochte und ausgemachte Krebsschwänze, nebst eingeweichter uud wieder ausgedrückter Semmel hinzu, würzt es mit etwas Salz, Muskatnuß und Kardemomen, thut etwas Sahne, auch wohl nach Belieben Korinthen und Zucker hinzu, und bäckt die Masse wie gegewöhnlich ab.

651. Koch von Schinken.

Man reibt 1 Pfund Butter zu Schaum, setzt 8 Eydotter und eben so viel Eyer, 2 Pfund abgekochten und feingehackten magern Schinken, auch das aus 1½ Pfund geriebener Semmel und 1 Maaß Milch dickgekochte Mus hinzu, und nachdem man man alles wohl unter einander vermengt hat, bäckt man die Masse auf gewöhnliche Art in 1½ Stun- Stunde gahr.

652. Mehlspeise.

Man thut zu 4 Loth zu Schaum geriebener

Butter 2 Loth feingestoßenen Zucker, nach und nach 4 Eydotter, dann das zu Schnee geschlagene Eyweiß und zuletzt 4 Loth Stärkemehl, 1 Eßlöffel voll gute Hefen, und auf Zucker geriebene Zitronenschale dazu und rührt alles wohl durcheinander. Die Masse wird hierauf in einer, mit Butter ausgestrichenen, Tortenpfanne, bey gelinder Hitze, abgebacken und beym Anrichten mit Zucker und Zimmt bestreuet.

Eilfter Abschnitt.

Bereitung der Pasteten.

653. Rindfleischpastete.

Man macht von kochendem Wasser, etwas Butter und der erforderlichen Menge Mehl einen ganz steifen Teig und läßt denselben erkalten. Hieranf bricht man ein Stück davon zum Unterblatt oder Boden der Pastete ab, wirkt es erst rund zusammen, und rollt es, nach Verhältniß der Größe derselben, mehr oder weniger dünne aus, schneidet die Pastete zirkelrund oder oval und legt sie auf ein mit einem Bogen Papier bedeckes Eisenblech, (im Fall man

nemlich die Pastete nicht in einer Tortenform, sondern im Ofen gahr machen will). Man rollt dann noch ein Stück Teig walzenförmig aus, drückt die Walze etwas platt, schneidet sie auf beiden Seiten gerade, bestreicht den Boden äußerlich mit geklopftem Ey, macht von der Teigstreife einen Rand darauf und drückt denselben vest an. Zur Fülle dieser Pastete wird ein Schalenstück vom Rinde von allem Fett befreyet, 24 Stunden in Essig gelegt, hierauf abgetrocknet, gespickt und mit Salz und Pfeffer bestreuet. Beym Aufsetzen der Pastete bestreuet man den Boden mit gestoßenen Gewürznelken, Muskatblumen, fein zerschnittenen Zitronenschalen und geriebenem Roggenbrodt, legt das Fleisch darauf, belegt es mit Lorbeerblättern, Zitronenscheiben und Butter. Dann rollt man wieder ein Stück Teig zum Deckel aus, bestreicht den Rand der Pastete rund herum gut mit Eyern, deckt den Deckel darüber, drückt ihn zierlich an, so daß die Pastete ein gefälliges Ansehen bekommt und schneidet den Rand, so viel als nöthig ist, rund herum ab. Von dem übrigen Teige kann man einen beliebig fassionirten Rand um die Pastete setzen, auch kann man noch einen kleinen Deckel bunt ausschneiden und oben darüber legen, auch sonst noch allerley Zierrathen mehr darauf machen, wozu man gemeiniglich eigene Formen hat, in deren Ermangelung man auch schmale Teigstreifen auf mannigfaltige Art zusammenflechten und dann um die Pastete schlagen kann. Wenn nun die Pastete fertig

und mit Eydotter überstrichen ist, gießt man zuletzt durch eine, oben im Deckel gemachte, kleine Oeffnung ein wenig Brühe hinein und setzt sie in den Ofen. Wenn sie eine Stunde gestanden hat, füllt man Weinessig und Wein zu gleichen Theilen hinein und läßt sie noch drey Stunden backen. Sie kann sowohl kalt als warm genossen werden. Der Teig dieser Pastete ist ungenießbar.

654. Englische Rindfleischpastete.

Man reiniget ein Stück Rindfleisch von allen Adern und Sehnen, schneidet es alsdann in dünne Scheiben und klopft solche recht mürbe. Hierauf mengt man gestoßene Muskatblumen, Pfeffer, Ingwer, fein geschnittene Zitronenscheiben, geriebenes schwarzes Roggenbrodt und etwas gehacktes Rindermark wohl unter einander. Man legt auf den Boden der, auf die, Nr. 655 beschriebene, Weise aufgesetzten Pastete Speckscheiben, auf diese etwas von dem beschriebenen Gemenge und einige Stücke von gewässerten und ausgegräteten Sardellen, dann eine Lage Fleisch, hierauf wieder Gewürz und so fort. Die oberste Schicht bilden dicke Speckscheiben, worüber dann ein mit einer Oeffnung versehener Deckel gelegt wird.

655. Kalbfleischpastete.

Man schneidet das derbe Fleisch einer gehäuteten Kalbskeule in Scheiben, die man mürbe klopft und dann in eine Marinade von Essig und Salz legt.

Von dem übrigen Fleische der Keule macht man einen Farsch, indem man dasselbe fein hackt, dann in einem Mörser zerstößt, mit in Milch geweichter und wieder ausgedrückter Semmel, geklopften Eyern, klein gehacktem Nierenfett und Zwiebeln nebst Salz Muskatblumen und zu Schnee geschlagenem Eyweiß zusammenrührt. Zu dieser Pastete nimmt man einen mürben Butterteig. Man reibt nemlich 4 Theile Mehl und 3 Theile ausgewaschene, abgetrocknete und in Scheiben geschnittene Butter zwischen den Händen unter einander, feuchtet die Masse mit Sahne an, schlägt Eyer hinzu, salzt es gehörig und vereinigt alles wohl mit einander. Nachdem man nun einen Boden zu der Pastete ausgerollt hat, streicht man etwas von dem Fleischfarsch darauf, belegt denselben mit einer Lage Fleisch, bestreicht diese wieder mit Farsch, und so wird mit dieser Abwechselung so lange fort gefahren bis die Pastete voll ist. Alsdann legt man einige Speckscheiben auf und macht sie wie Nr 653 fertig. Man macht dazu eine Sose von in Butter braun gebratenem Mehl, Wein, Zucker, Zitronenschale und Korinthen, das man zusammen aufkocht, und gießt dieselbe entweder in die gahr gebackene und aufgeschnittene Pastete, oder giebt sie auch besonders dazu auf den Tisch.

656. Schöpsenfleischpastete.

Eine von Knochen befreyete Hammelkeule wird mit langgeschnittenen Schinkenstreifen gespickt und

hierauf in Essig gelegt. Unterdessen belegt man den Boden einer in Form einer Hammelkeule aufgesetzten Pastete mit gehacktem Speck, und diesen mit einem Gemenge von gestoßenem Pfeffer, Salz, Muskatblumen, Lorbeerblättern und klein gehackter Petersilie, legt dann das Fleisch darauf, bedeckt es wieder mit Schinkenscheiben und macht die Pastete fertig. Von den ausgelös'ten Knochen kocht man mit halb Wasser und halb Weinessig eine Brühe, thut gehackte Schalotten hinzu, und macht dieselbe mit in Butter braun geröstetem Mehl sämig, streicht sie dann durch ein Haarsieb, thut Kapern und Zitronenscheiben daran und füllt sie beym Anrichten in die Pastete.

657. Schinkenpastete.

Man legt einen geräucherten und abgewaschenen Schinken zum Erweichen einige Stunden in warmes Wasser, lös't dann den Knochen heraus, schneidet die Schwarte und alles Unreine ab und wässert ihn noch eine Weile. Alsdann legt man ihn, nach dem Abtrocknen, in ein tiefes Kastoll oder in einen Schmortopf, setzt ein Gemenge von gesteßenen Gewürznelken, Muskatblumen, Pfeffer, gehackten Zwiebeln, Basilien und Lorbeerblättern, und so viel Wein und Weinessig hinzu, daß der Schinken davon bedeckt wird, deckt das Gefäßs zu, verklebt es und läßt den Inhalt bey gelindem Feuer halb gahr kochen. Unterdessen macht man einen Farsch von derbem Fleisch aus der Keule, frischem

Rindernierentalg, Schalotten, Kapern, gewässerten und ausgegräteten Sardellen, Pfeffer, auf Zucker geriebener Zitronenschale, etlichen Eyern und zu Schaum geriebener Butter, indem man alles zusammenhackt und rührt. Man streicht alsdann auf den Boden einer von Wasserteig (Nr. 653) aufgesetzten Pastete die Hälfte des Farsches, legt den aus der Brühe genommenen Schinken darauf, bedeckt ihn mit der andern Hälfte Farsch, macht einen Deckel darauf und läßt sie 4 bis 5 Stunden backen. Die Sose bereitet man von in Butter braun gebratenem Mehl, Fleischbrühe, etwas Schinken, fein gehackten Schalotten und Zitronenscheiben. Man öffnet die Pastete, nimmt das überflüßige Fett ab, gießt die Sahne hinein und legt den Deckel darauf. Man kann auch die Schinkenpastete kalt und mit Gelee belegt geben.

658. Pastete von zahmen Enten.

Die Enten werden, nach gewöhnlicher Reinigung, etliche Tage in Essig gelegt, dann über Feuer steif gemacht, gespickt und mit Gewürz eingerieben. Hierauf bestreuet man den Boden einer von mürbem Teige aufgesetzten Pastete mit Ingwer, Salz und Pfeffer, legt die Enten darauf, bestreuet sie mit den genannten Gewürzen, belegt sie mit in Scheiben geschnittener Butter und macht die Pastete fertig. Wenn sie eine Stunde im Ofen gestanden hat, öffnet man sie, gießt Fleischbrühe, Wein und Weinessig hinein und läßt sie noch eine Stunde ba-

cken. Zur Sose röstet man Mehl in Butter, gießt Wein und Wasser daran, läßt sie sämig kochen und setzt nach Belieben Zucker und Kapern hinzu.

659. Pasteten von jungen Hühnern.

Die Hühner werden, nachdem man sie gehörig präparirt, gespickt und die Beine eingesteckt hat, nebst klein gehacktem Speck und Sardellen, einer ganzen Zwiebel, ganzem Pfeffer und Salz, etlichen Gewürznelken, etwas Muskatblumen und einigen Lorbeerblättern in Butter abgeschwitzt, und alsdann mit hinzugesetzter Fleischbrühe beynahe gahr gekocht, worauf man sie erkalten läßt. Unterdessen macht man einen Farsch von derbem Kalbfleisch, fettem Schweinefleisch, Rindernierentalg, Salz, Kapern, Pfeffer, Muskatblumen, in Milch eingeweichter und wieder ausgedrückter Semmel und etlichen Eydottern. Man bestreicht den Boden einer Schüssel mit roher Butter, legt darauf die Hälfte des Farsches, das Fleisch darüber, bedeckt dasselbe mit dem übrigen Farsch und diesen mit einem Deckel von einem guten mürben Butterteig, (Nro. 655) und bäckt die Pastete in einem Backofen oder in einer Tortenpfanne. Beym Anrichten giebt man die Brühe, worin die Hühner gekocht worden, dazu, nachdem man sie vorher mit Weinessig und Zitronenscheiben versetzt und mit Eydotter abgequirlt hat.

660. Pastete von Kapaunen.

Der Kapaun wird, nach gehöriger Reinigung,

vier und zwanzig Stunden in Essig gelegt, worauf ihm durch Einschnitte Schenkel und Flügel etwas gelös't, die Brust ganz breit gedrückt, und derselbe gespickt und in heißem Wasser steif gemacht wird. Alsdann macht man einen Farsch von Kalbfleisch, Rindsmark, Kapern, Zitronenschale und in Milch geweichter Semmel, würzt und salzt alles nach Belieben und besprengt es mit Zitronensaft. Wenn man nun von mürbem Teige eine Pastete aufgesetzt hat, bestreicht man den Boden mit Farsch, legt den Kapaun darüber, bedeckt ihn mit dem übrigen Farsch, füllt etwas Sahne darauf, macht die Pastete fertig und bäckt sie auf gewöhnliche Weise.

661. Pastete von jungen Tauben.

Die Tauben werden, nach gehöriger Vorbereitung, sauber gespickt, etliche Stunden in Essig gelegt und darauf in Butter geschwitzt. Während dem darauf erfolgten Abkühlen macht man einen Farsch von den Lebern und Magen der Tauben, nebst gewässerten und ausgegräteten Sardellen, Kapern, Zitronenschale und grüner Petersilie, würzt und salzt denselben nach Belieben und rührt ihn mit etwas Sahne an. Hierauf setzt man eine Pastete von mürbem Teige auf, belegt den Boden derselben mit gerösteten und in Milch geweichten Semmelschnitten, streicht von dem Farsch darauf, legt die Tauben darüber, bedeckt sie mit dem übrigen Farsch und macht die Pastete fertig ꝛc.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

662. Pastete von kleinen Vögeln.

Man nimmt hierzu Rebhüner, Krammetsvögel, Wachteln, Lerchen ꝛc., schwitzt sie, nach gehöriger Reinigung und Mortifikation, in Butter ab, füllt sie in eine von Butterteig aufgesetzte Pastete, auf eingelegte Speckstreifen und gestoßene Wacholderbeeren und Petersilie, belegt auch die Vögel wieder mit demselben, macht die Pastete fertig, füllt etwas Wein und Weinessig hinein und läßt sie backen. Man kann auch von den Magen und Lebern der Vögel, nebst fettem Speck, etwas gebratener Zwiebel, geriebener Semmel, Salz, klein geschnittenen Zitronenschalen und etwas süßer Sahne einen Farsch machen und denselben mit zur Füllung der Pastete anwenden.

663. Pastete von Hasen.

Man spickt die von einem gehäuteten Hasen abgelös'ten Rückenstücke mit Speck, und legt sie auf einen Tag in eine Marinade von Essig, Gewürz und Kräutern. Das übrige Hasenfleisch wird mit etwas Kalbfleisch, Gewürz, Kräutern und Kapern zum Farsch gemacht. Nachdem man hierauf die Rückenstücke aus der Marinade genommen und abgetrocknet hat, werden sie in Butter geschwitzt und mit dem Farsch in eine Pastete von gebranntem Teige geordnet. Zuletzt legt man Zitronenscheiben darüber, macht die Pastete fertig und bäckt sie. Wenn sie eine halbe Stunde im Ofen gestan-

den hat, füllt man etwas Wein und Zitronensaft hinein und läßt sie vollends gahr werden.

664. Pastete von Aal.

Man kocht einen abgehäuteten und in kleine runde Stücke geschnittenen Aal in gesalzenem Wasser halb gahr und läßt ihn dann abtropfen. Hierauf kocht man klein geschnittene Zwiebeln in Wasser mit Pfeffer und Gewürznelken so lange, bis die Brühe ganz kurz wird. Dann setzt man von mürbem Teige eine Pastete auf, belegt den Boden mit ausgewaschener und in Scheiben geschnittener Butter, legt den Aal darauf, gießt die Zwiebelsose darüber, deckt die Pastete zu und bäckt sie im Ofen. Zur Sose kocht man Weinessig und Wasser mit Muskatblumen, Gewürznelken, Pfeffer und frischer Butter, quirlt sie mit Eydotter ab, und füllt sie entweder in die Pastete, oder giebt sie besonders dabey.

665. Pastete von Hecht.

Man legt auf den Boden einer, von mürbem Teige aufgesetzten, Pastete, einen abgehäuteten und in Stücke geschnittenen Hecht, nebst einem Gemenge von frischer zerflückter Butter, gehackter Petersilie, Zwiebeln, Pfeffer, Basilien, Kapern, ein wenig Salz, und kleine, (von gehackten Hechtlebern, Zwiebeln und Kräutern, nebst geriebener Semmel, Butter, Eyern und Muskatblumen bereitete,) Klöschen darauf, gießt etwas Wasser und Weinessig

darüber, macht die Pastete fertig, bäckt sie im Ofen und macht eine ähnliche, wie die bey der Aalpaste beschriebene, Sose dazu.

666. Pastete von Karpfen.

Die Karpfen werden hierzu nach dem Schuppen beym Ausnehmen in Stücke zerschnitten, mit Salz berieben und in eine Marinade von Essig, Gewürznelken, Lorbeerblättern und englischem Gewürz gelegt und darin eine Nacht stehen gelassen. Alsdann belegt man den Boden einer Schüssel mit ausgewirktem Butterteige, legt ein Gerüste von Holzstäbchen darauf, auf diese den Karpfen, belegt denselben mit Butterscheibchen, macht die Pastete fertig und bäckt sie ab. Unterdessen macht eine Sose von Wein, Zucker, Gewürznelken, Muskatblumen, Zitronenschale, Butter und Kapern und quirlt sie zuletzt mit Eydotter ab. Wenn die Pastete eine halbe Stunde gebacken hat, füllt man einen Theil der Sose hinein, deckt sie wieder zu und läßt sie nach eine halbe Stunde backen. Die übrige Sose giebt man besonders dazu auf den Tisch.

667. Pastetchen von Kalbfleischfarsch.

Man nimmt derbes Kalbfleisch und Rindernierentalg zu gleichen Theilen, hackt es klein und würzt es mit Salz, Pfeffer, Gewürznelken und Zucker, thut in heißem Wasser aufgeweichte Rosinen und klein geschnittenen Zitronat hinzu. Man legt hierauf kleine blecherne Formen mit einem

mürben, Messerrückens dick ausgerollten und in runde Stückchen geschnittenen Butter- oder Blätterteige aus, füllt sie mit der Masse an, deckt sie mit einem andern Teigblättchen zu, bestreicht sie mit Eydotter und bäckt sie gahr. Man giebt sie, so wie andere kleine Pastetchen, als ein Nebengericht, oder garnirt andre Speisen damit.

668. Pastetchen von Kalbsbraten.

Kalbsbraten und Nindernierentalg wird zusammen klein gehackt, mit Pfeffer, Gewürznelken, Muskatblumen und Salz gewürzt, in die ausgelegten Formen gefüllt, mit Zitronensaft angefeuchtet, mit einem Teigblättchen zugedeckt und abgebacken.

669. Pastetchen von Krebsen.

Die Krebse werden hierzu in gesalzenem Wasser abgesotten und ausgebrochen. Das Fleisch wird gehackt und mit Butter, Eyern, gestoßenen Mandeln, in Milch geweichter Semmel, Zucker und Zitronenschale wohl zusammen gerührt, in die ausgelegten Formen gethan, mit geriebener Semmel bestreuet und abgebacken.

670. Timbale.

Mit diesem Namen belegt man eine in einer paukenähnlichen Form gebackene Pastete. In Ermangelung dieser Form kann man sich auch eines tiefen, kesselförmigen Kastrolls bedienen. Man

rollt einen Butterteig in einen langen Faden, etwa so dick als ein Gänsefederkiel aus, legt das eine Ende in die Mitte der Form und windet den Faden schneckenförmig in der Runde herum, bis der Boden und die Seiten der Form damit belegt sind. Alsdann belegt man dieses Gewinde mit einer dünnen Teigplatte, legt einen beliebigen Farsch darüber, bestreicht es am Rande mit Eydotter, macht die Pastete zu, läßt sie abbacken, stürzt darauf die Form um, richtet den Timbal, umgekehrt, auf einer Schüssel an, schneidet den Deckel auf und giebt eine schickliche Sose hinein.

671. Poupeton.

Hierunter versteht man eine aufgesetzte Pastete, wozu anstatt eines Teiges, ein beliebiger Farsch genommen und dann, wie gewöhnlich, mit einem Ragout angefüllt wird. Wenn der Farsch bereitet ist, so setzt man davon einen Rand um eine zinnene oder blecherne Schüssel, welche man zuvor mit Eydotter ausgestrichen hat, füllt das Ragout hinein und bedeckt es mit Farsch. Zu diesem Behuf streicht man den Farsch auf ein mit Butter bestrichenes Papier, so groß, als die Oeffnung ist, legt es auf die Pastete, hält eine glühend gemachte Schaufel darüber und zieht das Papier ab, bestreicht hierauf den aufgelegten Farsch und Rand mit Eydotter, dann mit zerlassener Butter und bestreuet sie mit geriebener Semmel. Wenn der Poupeton im Ofen oder in einer Tortenpfanne, durch

unten und oben gegebenes Feuer, abgebacken ist, schneidet man oben eine Oeffnung aus und füllt die dazu gemachte Sose hinein.

Dreizehnter Abschnitt.

Bereitung der Gallerten, Geleen und Marmeladen.

672. Hirschhorngallerte.

Unter Gallerte versteht man eigentlich diejenige leimige Substanz, welche einen nähern Bestandtheil des thierischen Körpers und seiner Theile, vorzüglich des Fleisches, der Haut, Sehnen, Knochen, Knorpel, Hörner und Klauen ꝛc. ausmacht, und die man mit Wasser und Essig durch Hülfe der Hitze ausziehen kann. So erhält man z. E. aus fein geraspeltem Hirschhorn durchs Kochen in Wasser die Hirschhorngallerte, die, nachdem sie durchgeseihet und geklärt worden, durch Zusatz wohlschmeckend gemacht wird. Man macht aber auch

Gallerte von schleimigen und sauren Pflanzensäften, indem man dieselben mit Zucker dick einkocht. Diese Art von Gallerte pflegt man gemeiniglich Gelee zu nennen. Man nimmt dazu sowohl Obst- als Beerenfrüchte, preßt sie aus, kocht den erhaltenen Saft mit Zucker zu einer in der Kälte gestehenden Masse ein, die das Ansehen eines Leims oder einer Gallerte hat. Die eigentlichen Gallerten bereitet man entweder von Hirschhorn oder von Hausenblase; von letzterer ist sie klarer, als von ersterm. Bey der Bereitung der Hirschhorngallerte verfährt man folgendermaßen: Man nimmt z. B. ein Pfund recht gutes fein geraspeltes Hirschhorn, wäscht es in kaltem Wasser ab und kocht es in einem neuen (mit Wasser ausgekochtem) Topfe mit drei bis vier Maaß weichem Wasser bei gelinder Hitze vier bis fünf Stunden und schäumt es anfangs sorgfältig ab. Alsdann untersucht man, ob die Flüssigkeit die erforderliche Konsistenz erhalten habe und beym Erkalten gehörig erstarre oder steif werde, zu welchem Ende man etwas von derselben auf einen zinnenen Teller rc. schöpft und erkalten läßt. Ist dieses der Fall noch nicht, so wird das gelinde Sieden derselben noch so lange fortgesetzt, bis man sie bei öfters wiederholter Probe von gehöriger Beschaffenheit findet. Alsdann filtrirt man die Flüssigkeit durch Multum. Sie heißt nun in der Kochsprache eine Distanz zur Gallerte. Durch verschiedene Zusätze macht man mancherlei Arten von Gallerten davon.

673. Gallerte von Hausenblase.

Man zerklopft und zerschneidet 3 bis 4 Loth gute weiße Hausenblase, wäscht sie mit kaltem Wassen ab, setzt sie mit weichem Wasser in einem neuen irdenen (ausgekochten) Topfe auf warme Asche, erwärmt sie nach und nach, läßt sie einige Stunden ziehen und siedet sie dann ganz gelinde, bis sie aufgelöst und gehörig eingedickt ist. Hat man nun durch die oben (Nro. 662) angegebene Probe erfahren, daß sie von gehöriger Konsistenz sey, so nimmt man den Topf vom Feuer, läßt sich durch die Ruhe das Unreine setzen, seihet sie darauf in ein anderes, nicht fettiges, Gefäß und stellt dieses bey Seite, da sich denn bey ruhigem Stehen das Unreine auf der Oberfläche der Distenz sammelt, welches man alsdann durch ein aufgelegtes graues Fließpapier herunter nimmt.

674. Gallerte von Kalbsfüßen.

Man nimmt 12 Stück Kalbsfüße, hauet sie in der Mitte von einander, lös't die großen Knochen heraus und kocht sie darauf in 6 Maaß Wasser 4 Stunden lang, seihet alsdann die Flüssigkeit durch Multum und kocht sie bis zur gehörigen Konsistenz ein.

675. Zitronengallerte.

Man setzt zu der von 1 Pfund Hirschhorn bereiteten Distanz (672) 1 Bouteille alten Franzwein, die fein abgeschälte gelbe Schale und den

Saft von 3 Zitronen, versüßt sie mit Zucker, würzt sie mit Gewürznelken, Zimmt, Muskatblumen und Kardemomen, läßt sie damit aufsieden, setzt ihr dann 8 zu Schaum geschlagene Eyweiß zu, und zieht sie mit einer Kelle so lange in die Höhe, bis das Eyweiß sich meistens vertheilt hat. Alsdann nimmt man die Gallerte vom Feuer, gießt etwas kaltes Wasser hinzu, läßt sie ein Weilchen ruhig stehen, und filtrirt sie dann durch eine Serviette, ohne diese zuletzt auszuringen. Das zuerst Durchgelaufene pflegt eigentlich etwas trübe zu seyn, daher man es so oft auf das Filtrum zurück gießen muß, bis es ganz klar durchläuft. Hierauf wird die Gallerte von neuem wieder so weit eingedickt, daß sie in der Kälte gestehet, da sie alsdann in Gläser oder Schalen ꝛc. gefüllt wird. Sie muß so lange an einem kühlen Orte aufbewahrt werden, bis sie genossen werden soll, weil sie sonst weich und flüssig wird. — Soll die oben beschriebene Distanz von Hausenblase (673) zu Zitronengallerte gemacht werden, so setzt man derselben die gelbe Schale und den Saft von 6 Zitronen, ingleichen in ein kleines Tüchelchen gebundenes Gewürze und ½ Pfund Zucker zu, läßt sie damit eine Weile sieden, klärt sie mit 6 zu Schaum geschlagenen Eyweißen ab, und behandelt sie ganz wie die von Hirschhorn bereitete Gallerte.

Soll die Gallerte eine rothe Farbe haben, alsdann reibt man 1 Quentchen Cochenille sehr fein, setzt ein wenig Alaun hinzu und kocht beydes mit

etwas Wasser, und färbt die Gallerte gleich Anfangs mit dem Dekokt. Soll die Gallerte gelb gefärbt seyn, so setzt man etwas Zuckertinktur (Auflösung des braun gerösteten Zuckers) hinzu.

676. Vanillengallerte.

Man läßt die von 2 Loth Hausenblase bereitete Distanz mit 1 Maaß weißen, mit ½ Loth Vanille abgekochten, Wein, ½ Pfund Zucker und der Schale und dem Safte von 3 Zitronen aufkochen, klärt die Masse mit zu Schnee geschlagenem Eyweiß ab, dickt sie alsdann gehörig ein und füllt sie in eine Form. Will man sie, nach dem Erkalten, zum Gebrauch heraus nehmen, so hält man die Form einen Augenblick in warmes Wasser und stilpt sie dann um.

677 Schokoladengallerte.

Man läßt die von 1 Pfund Hirschhorn bereitete Distanz mit ½ Maaß weißen Wein, ein wenig Vanille, 4 Loth geriebener Schokolade uud etwas zu Schnee geschlagenem Eyweiß auf Kohlenfeuer, unter beständigem Umrühren, einige mal aufkochen, stellt sie dann, vest zugedeckt, eine Viertelstunde bey Seite, gießt sie durch Multum in Formen rc. und stellt sie an einen kühlen Ort.

678. Theegallerte.

Man setzt zu der von 3 Loth Hausenblase bereiteten Distanz den von ein halb Quentchen feinen Thee und etwas Anis gemachten Absud, thut

8 Loth Zucker, den Saft von 2 Zitronen und etwas, auf Zucker geribene Zitronenschale dazu, läßt alles zusammen kochen, klärt es dann mit zwey zu Schnee geschlagenen Eyweißen ab und filtrirt die Flüßigkeit durch Multum in Formen.

679. Kirschgelee.

Man erhitzt reife saure Kirschen, nach dem Auskernen, und klärt den Saft ab, ohne die Kirschen zu drücken, damit derselbe dadurch nicht getrübt werde. Dann lös't man, (dem Gewicht nach) eine gleiche Quantität, als man Kirschsaft erhalten hat, feinen Zucker in ein wenig Wasser auf, schäumt ihn mit Eyweiß gut aus und kocht ihn ganz kurz ein, so daß er, auf einen kalten Körper getröpfelt, sogleich erstarret und hart wird; jedoch darf er durchs Kochen seine Farbe nicht verändern. Nun gießt man den Kirschsaft hinzu und läßt ihn, unter beständigem Umrühren und Abschäumen, eine Viertelstunde, oder so lange kochen, bis er beym Erkalten gehörig gallertirt. Soll der Gelee zum Desert gegeben werden, so füllt man ihn in kleine Schälchen; will man ihn aber aufbewahren, so thut man ihn in kleine Zuckergläser und läßt ihn darin verkühlen. Alsdann taucht man ein, zur Weite des Glases passend geschnittenes, Stück weißes Schreibpapier in Franzbrantwein, legt es auf den Gelee, bindet das Glas mit Papier und Thierblase zu und verwahrt es an einem kühlen trocknen Orte. Der

Kirschgelee läßt sich, so wie jeder andere Fruchtgelee, sehr lange aufheben.

680. Johannisbeergelee.

Man thut abgebeerte Johannisbeeren in einen Topf, setzt denselben, wohl zugedeckt, in einen Kessel mit Wasser und läßt dieses stark kochen. Sobald sich einiger Saft in dem Topfe gesammelt hat, gießt man ihn jedesmal ab, und fährt damit so lange fort, bis die Beeren allen Saft von sich gegeben haben. Oder man preßt die Johannisbeeren aus, filtrirt den Saft oder läßt ihn eine Weile stehen und gießt ihn behutsam ab. Die weitere Behandlung des Saftes zum Gelee kommt mit der des Kirschsaftes überein.

681. Himbeergelee.

Man entzieht den Himbeeren ihren Saft durch Erhitzung in einem Wasserbade, läutert und siedet alsdann auf jedes Pfund Saft drey Viertelpfund Zucker, wie zum Kirschgelee stark ein, gießt den Himbeersaft, mit oder ohne Zusatz von Johannisbeerensaft, hinzu, und rührt es bis der Zucker aufgelöst ist, da man ihn dann in die dazu bestimmten Gefäße füllt. Er gelirt aber erst nach ein paar Tagen.

682. Erdbeergelee.

Man preßt die Erdbeeren durch ein Haartuch filtrirt den Saft, nimmt auf jedes Pfund desselben ¾ Pfund Zucker und verfährt übrigens wie

oben (Nro. 679) beym Kirschgelee gelehrt worden ist.

683. Aepfelgelee.

Man kocht geschälte und ausgekröpste Aepfel in Wein und Wasser mit etwas ganzem Zimmt weich, drückt den Saft durch ein Haartuch aus und kocht ihn mit geläutertem und eingedicktem Zucker (wobey man auf ein Pfund Saft ¾ Pfund Zucker rechnet) zum Gellee.

684 Pflaumengelee.

Man setzt reife, ausgekernte Pflaumen aufs Feuer und läßt sie in ihrem eigenen Safte weich durch schmoren, preßt alsdann den Saft ein leinenes Tuch, nimmt auf jedes Pfund Saft 12 Loth Zucker und behandelt beydes auf gewöhnliche Weise. Wenn der Gelee fertig ist wird er mit etwas Zimmt und Muskatblumen gewürzt.

685. Quittengelee.

Man kocht nicht ganz reife, in Stücke geschnittene, und ausgekernte Quitten in wenig Wasser weich, drückt sie alsdann aus, filtrirt den Saft, setzt ihn zu einer gleichen Menge geläuterten und dick eingekochten Zucker und kocht ihn damit zum Gelee.

686. Kirschmarmelade.

Die Marmeladen überhanpt sind halbflüssige Konfitüren, etwas vester, als die Gellees, und werden wie letztere aus dem Mark gewisser Früchte rc. mit Zucker bereitet. Man gießt sie entweder in

flache Formen zum Erkalten und schneidet sie alsdann in länglicht viereckigte Stücke, oder richtet sie auch warm an. Bey der Bereitung der Kirschmarmelade verfährt man folgendermaßen. Man befreyet schöne reife saure Kirschen von den Kernen und Stielen und kocht sie in ihrem eigenen Safte weich. Alsdann setzt man, dem Gewicht nach, die Hälfte Zucker, nachdem derselbe zuvor abgeklärt und sehr stark eingekocht worden, dazu, rührt sie über dem Feuer so lange um, bis sie nicht mehr an dem Boden des Kochgefäßes anhängen, und gießt sie dann in Formen, oder richtet sie warm an.

687. Aepfelmarmelade.

Man kocht geschälte und in Viertel geschnittene Aepfel in Wasser weich, treibt sie durch einen Durchschlag, setzt alsdann dick eingesottenen Zucker, Zitronensaft und abgekochte Korinthen hinzu und richtet sie warm an.

688. Pflaumenmarmelade.

Man schält reife Pflaumen und macht die Kernen heraus. Alsdann kocht man auf 3 Pfund Pflaumen 1 Pfund Zucker mit wenig Wasser bis zum Fadenziehen (N. 843) thut die Pflaumen hinein und läßt es, unter beständigem Rühren, dick einkochen. Wenn man es darauf etwas hat verkühlen lassen, rührt man auf Zucker geriebene Zi-

tronenschale und ein paar Tropfen Bergamottöl darunter.

Vierzehnter Abschnitt.

Bereitung der Kreme und Muse.

689. Aepfelkrem.

Man kocht ein Mandel Borsdorferäpfel rc. in Wasser mit Zucker zu einem steifen Muse. Alsdann rührt man 6 Eydotter nebst etwas Mehl in ein Viertelmaaß Milch ab und quirlt die Masse, nach und nach, in ein halb Maaß Milch, würzt sie mit Zimmt, und läßt sie, unter stetem Umrühren, so lange kochen, bis sie steif wird; da sie dann in eine Schüssel gethan und so lange durchrührt wird, bis sie kalt ist. Nun wird diese Masse mit dem Aepfelmuse vereiniget, alles durch einen

Durchschlag getrieben und nach Gefallen versüßt. Beym Anrichten bestreuet man den Kern mit fein geschnittenen Mandeln, Zimmt und Zucker.

690 Kirschkrem.

Man macht über dem Feuer von ½ Maaß süßer Sahne, ¼ Maaß Kirschsaft, 12 Loth Zucker, 12 Eydotter, etwas Kraftmehl und auf Zucker geriebener Zitronenschale einen Krem ziehet den von dem Weißen der 12 Eyer bereiteten Schnee darunter und richtet den Krem an.

691 Erdbeerenkrem.

Man rührt 1 Maaß süße Sahne und ¼ Maaß Erdbeersaft mit etwas Kraftmehl, ¼ Pfund Zucker, 10 Eydotter über Feuer zu einem Krem ab, zieht am Ende den von den Eyern bereiteten Schnee darunter und richtet ihn an.

692. Milchkrem.

Man rührt ½ Maaß Sahne, 8 Eydotter, 2 Eßlöffel voll Kraftmehl, etwas Zucker, worauf Zitrone abgerieben worden, kalt zusammen und erhitzt es, unter beständigem Umrühren, bis zum Sieden da es dann sogleich abgenommen, in eine Schüssel gegossen und in den Keller gesetzt wird. Nach dem Erkalten wird der Krem mit Zucker überstreuet.

693. Eyerkrem.

Man rührt in ½ Maaß abgekochte und wieder

erkaltete Milch, 10 Eyer und etwas Zucker, erhitzt die Masse unter stetem Umrühren bis zum Sieden, gießt sie alsdann in eine Schüssel und streuet, nach dem Erkalten, Zucker und Zimmt darüber.

694. Schneekrem.

Man kocht ½ Maaß Milch mit Zucker und ganzem Zimmt auf, gießt nach und nach 10 Eydotter, welche mit etwas Milch abgequirlt worden, unter beständigem Rühren dazu, ziehet die Flüßigkeit mit einem Löffel immer in die Höhe, dann rührt man auch das zu Schnee geschlagene Eyweiß darunter und läßt es gahr, aber nicht zu dick werden, auch nicht gerinnen. Hierauf richtet man den Krem in einer Schüssel, mit einem blätterichten Rande, von mürbem Butterpastetenteig, entweder warm oder kalt an.

695. Schokoladenkrem.

Man kocht ein Maaß Milch auf und rührt sie dann über gelindem Feuer mit 4 Loth geriebener Schokolade, 14 Eydotter und 2 Loth Zucker zu einem Krem ab, zieht zuletzt den Schnee von 4 Eyern langsam darunter und bestreuet ihn beym Anrichten mit Zucker.

696. Mandelkrem.

Man schüttet zu ein Maaß süßer Sahne und etwas Milch, nachdem solche mit Zucker, ganzem Zimmt und einigen Nelken abgekocht worden, ½ Pfund fein gestoßene Mandeln, und erhitzt die

Masse, unter beständigem Umrühren, bis zum Kochen, treibt sie, nach dem Verkühlen, durch ein Haarsieb in eine Schüssel und garnirt den Krem zuletzt mit bittern Makronen.

697. Zitronenkrem.

Man rüht unter ein Maaß siedende Milch 12 Eydotter, welche man mit etwas kalter Milch abgequirlt hat, nebst etwas Zucker, worauf Zitronenschale abgerieben worden, und nachdem, unter beständigem Umrühren, der Kern bis zum Kochen erhitzt worden, richtet man ihn an und bestreuet ihn, nach dem Erkalten, mit fein geschnittenen Mandeln.

698. Vanillekrem.

Man kocht die aus einem Quentchen Vanille genommenen Saamenkörnchen mit etwas Milch auf, rührt alsdann dieselbe nebst 1/2 Maaß Sahne mit 8 Loth Zucker, 12 Eydotter und etwas Kraftmehl zu einem Krem ab, zieht am Ende den Schnee von 12 Eyweiß darunter und richtet ihn an.

699. Brodtkrem.

Man kocht schwarzes geriebenes und in Butter braun gebratenes Brodt in Wein mit Zucker, Zimmt, Gewürznelken und Zitronenschale, über gelindem Feuer, treibt es dann durch ein Haarsieb, richtet es auf einem porzellanen Teller an und überstreuet es mit Zitronat und gehackten Mandeln.

700. Reismus.

Man kocht 1/2 Pfund Reis mit Milch gahr und

ganz dick ein, rührt ihn, nach dem Verkühlen, mit 4 Loth Butter und eben so viel gestoßenen Zucker ab, schlägt 9 Eyer und eben so viel Eydotter dazu, und nachdem man alles eine Weile durch einander gerührt hat, wird es in einer, mit Butter ausgestrichenen, Pfanne im Ofen gelbbraun gebacken und dann mit Zucker nnd Zimmt bestreuet und warm zu Tische gegeben.

701. Mandelmus.

Man rührt unter ½ Maaß süße Sahne 1 Pfund mit etwas Milch zerstoßene Mandeln, nebst ½ Pfund Zucker und 10 Eydotter, gießt die Masse in eine mit einem Blechrande versehene, und mit Butter ausgestrichene Schüssel und bäckt sie im Ofen gahr. Alsdann nimmt den Rand ab, überstreuet das Mus mit gestoßenem Zucker und giebt es warm zu Tische.

702. Eyermus.

Man rührt 8 Loth zerlassene Butter mit der erforderlichen Menge Mehl zu einer dicken Masse ab, setzt darauf 1 Maaß Milch, welche mit 2 Eyern und 6 Eydottern abgequirlt worden, dazu, rührt alles nebst der erforderlichen Quantität Salz wohl unter einander, und setzt, im Fall die Masse zu dick werden sollte, noch etwas Milch hinzu, thut sie in eine Schüssel und läßt sie im Ofen abbakken.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

703. Semmelmus.

Man rührt acht Loth Butter nach gelinder Erwärmung in einem Reibenapfe zu Schaum, setzt unter fortgesetztem Rühren, nach und nach 3 Eyer und 3 Eydotter, wie auch gestoßenen Zucker, fein gehackte Zitronenschale, in Wasser eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmelkrumen dazu und bäckt die Masse in einer Schüssel unter einem Tortendeckel in einem Ofen.

704. Kirschmus.

Man schwitzt ausgekernte Sauerkirschen in Schmalz ab, gießt Wein hinzu, würzt es mit Zimmt und Zucker, und, nachdem man es eine Weile hat kochen lassen, thut man geröstete und geriebene Semmel dazu und läßt alles zusammen dicklich kochen.

705. Buttermus

Man rührt 1 Pfund Butter, nach gelinder Erwärmung, zu Schaum, schlägt nach und nach unter beständigem Rühren, 10 Eyer und 10 Eydotter hinzu, vermengt auch noch 4 Loth gestoßene Mandeln und 8 Loth Zucker damit, thut die Masse alsdann in eine tiefe Schüssel und läßt sie im Ofen bey gelinder Hitze backen und richtet es warm an.

706. Aepfelmus gebacken.

Man kocht gute Aepfel mit Wasser zu einem Brey, rührt diesen nach dem Erkalten, mit Sahne,

Eydotter, geriebener Semmel oder schwarzem Roggenbrodt, Korinthen und Zucker zusammen, thut die Masse in eine Schüssel zu etwas geschmolzener Butter und läßt sie braun backen.

707. Zimmtmus.

Man rührt ½ Pfund fein geriebene und wohl ausgetrocknete schwarze Brodtrinde mit 4 Loth gestoßenen Zimmt, 6 Eyern und eben so viel Eydotter, 4 Loth Zucker und etwas Rosenwasser eine Weile unter einander, thut alsdann die Masse in eine, mit einem Blechrande versehene und mit Butter ausgestrichene Schüssel, läßt sie im Ofen unter einem Tortendeckel backen und richtet das Mus warm an.

708. Weinmus.

Man röstet Mehl in Butter braun, rührt es mit siedendheißem weißen Wein zu einer dicklichen Masse ab, setzt mit etwas Wein abgequirlte Eydotter hinzu, würzt sie mit Zucker und Salz, und rührt die Masse über Feuer mit süßer Sahne ab, setzt Butter hinzu und richtet es hernach warm an.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Funfzehnter Abschnitt.

Bereitung des Gefrornen oder Fruchteises.

709. Allgemeine Regeln zur Bereitung des Gefrornen.

Zur Verfertigung des sogenannten Gefrornen, oder des künstlich bereiteten Eises von Obstsäften ꝛc. ist eine etwa 12 Zoll hohe und 6 Zoll weite blecherne Gefrierbüchse, deren wohl passender Deckel mit einem Bügelgriff versehen ist, ein hölzerner, in Wasser ausgekochter Spatel, zum Umrühren der gefrierenden Masse, und ein hölzerner, ungefähr einen Fuß hoher und 16 Zoll im Durchmesser haltender Eymer erfroderlich, Wenn man nun Gefrornes machen will, so vermengt man fein gestoßenes Eis mit Kochsalz, bringt einen Theil desselben in den Gefriereymer, stellt die mit dem zu gefrierenden Obstsafte angefüllte Büchse darauf, umgiebt nun dieselbe von allen Seiten und von oben mit Eis und läßt sie ungefähr eine Viertel-

stunde stehen, rüttelt sie aber unterdessen beym Henkel einigemal, doch so daß sie immer mit Eise umgeben bleibt. Alsdann öffnet man die Büchse und durchrührt den Inhalt derselben mit dem Spatel aufs schnellste im Kreise herum und zwar bis dicht auf den Boden und an den Seiten, damit die sich hier ansetzende Masse immer abgestoßen und fein zerrührt werde. Mit diesem Durcharbeiten des Inhalts der Büchse fährt man nun so lange fort, bis derselbe so steif gefroren ist, daß er sich wie Schnee schneiden läßt. Alsdann macht man die Masse in der Büchse zusammen, deckt sie zu, und setzt sie in dem Eiseimer, worein man noch etwas gestoßenes Eis und Salz thut, bis zum Gebrauch in einen kühlen Keller, wo sie sich, wenn sie gut bereitet worden, 3 bis 4 Stunden hält. Man giebt das Gefrorne, besonders das Milcheis, in porzellanen Schalen auf den Tisch. Man kann aber auch der gefrornen Masse in blechernen Formen die Gestalt desjenigen Obstes geben von welchen der Saft genommen worden ist, und es nach der Natur ausmahlen. Um das Gefrorne bequem aus den Formen zu nehmen, schlägt man ein mit heißem Wasser angefeuchtetes Tuch um dieselbe, macht den Deckel geschwind auf und setzt es auf kalte Teller.

710. Milcheis

Man kocht 1 Maaß gute Milch mit etwas ganzem Zimmt und ein Viertelpfund Zucker auf,

quirlt sie, nach dem Erkalten, mit 10 bis 12 Eydotter ab, thut auf Zucker geriebene Zitronenschale hinzu, setzt sie auf gelindes Kohlenfeuer, und wenn sie, unter beständigem Umrühren, sämig geworden, streicht man sie durch ein Haarsieb, läßt sie völlig erkalten und thut sie darauf in die Gefrierbüchse.

711. Schokoladeneis.

Man quirlt in 1 Maaß siedende Milch 8 Loth fein zerriebene Schokolade, 4 Loth Zucker und 4 Eydotter, streicht die Masse durch ein Haarsieb und bringt sie, nach dem völligen Erkalten, in die Eisbüchse.

712. Kirscheis.

Man stößt 1 Pfund saure Kirschen mit ihren Kernen ganz klein, preßt den Saft durch ein Tuch, vermengt denselben mit 1 Pfund geläuterten und dick eingekochten Zucker, und läßt die Masse gefrieren.

713. Aepfel- und Birneneis.

Man reibt geschälte Aepfel oder Birnen von guter Sorte, streicht die Masse durch ein Haarsieb, nimmt auf ein Pfund derselben ein halb Pfund geläuterten Zucker, den Saft und die auf Zucker geriebene Schale von 3 Zitronen dazu und läßt es gefrieren.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

714. Pflaumeneis.

Man stößt ausgekernte Pflaumen in einem Mörser recht fein, streicht die Masse durch ein Haarsieb, versetzt sie mit Zucker und läßt sie alsdann gefrieren.

715. Hagebutteneis.

Man kocht wohl gereinigte Hagebutten in Wasser mit Zitronenschale ganz weich, streicht sie durch ein Haarsieb, versüßt sie mit geläutertem Zucker und läßt sie gefrieren.

716. Erdbeereis.

Man vereinigt, dem Gewichte nach, gleiche Theile geläuterten und dick eingesottenen Zucker, ausgepreßten Erdbeersaft und süße Sahne, und läßt die Masse gefrieren.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Sechszehnter Abschnitt.

Von der Bereitung des Brodts und der übrigen Backwerke.

717. Brodt.

Wenn man Brodt backen will, so macht man ungefähr 10 bis 12 Stunden vorher zwey Drittheil des zu verbackenden, zuvor durchgesiebten und bey kalter Witterung etwas durchwärmten Mehls mit warmem, jedoch nicht heißem, weichen Wasser zu einem strengflüßigen Teige, unter welchen man gleich anfangs die erforderliche Quantität Sauerteig arbeitet. Noch besser thut man, wenn man ungefähr 2 Stunden vor diesem eigentlichen Säuren den von dem Bäcker erhaltenen oder vom letzten eigenen Brodtbacken zurückbehaltenen uud an einem kühlen Orte unter einer Decke von Mehl aufbewahrten Sauerteig mit ein bis zwey Maaß warmem weichen Wasser verdünnt, und durch hinzugesetztes Mehl zu einem dünnen Teige macht, denselben dick mit Mehl bestreuet und, wenn er dann in voller Gährung begriffen ist, ganz wie gewöhnlichen Sauerteig unter den einzusäuernden Teig vertheilt und

mit demselben aufs fleißigste vermengt. Der eingesäuerte Teig wird ungefähr eines Fingers dick mit Mehl überstreuet, mit einem Teigtuche bedeckt und ungestöhrt der Gährung überlassen. Wenn hierauf der Teig seine größte Ausdehnung erhalten hat und wieder etwas zu stinken anfängt, knetet man das übrige Mehl, bis auf einen kleinen Rest, darunter, und setzt zugleich die erforderliche Quantität erwärmten Wassers hinzu, so daß der Teig die gehörige Konsistenz erhält. Nachdem nun der Teig aufs sorgfältigste durcheinander gearbeitet worden ist, deckt man ihn mit dem Teigtuche zu und läßt ihn ungefähr ¾ Stunden ruhig stehen, damit auch der neuhinzugesetzte Antheil Mehl gehörig in Gährung übergehen könne. Alsdann wirkt man den Teig in runde oder längliche Laibe von beliebiger Größe, stellt dieselben auf Bretter, und wenn dieselben aufgegangen oder durch die fortdauernde Gährung gehörig ausgedehnt worden sind, bestreicht man ihre Oberfläche vermittelst eines Pinsels mit Wasser, und läßt sie in einem gehörig geheitzten Ofen backen. Wenn das Brodt aus dem Ofen kommt, wird es nochmals mit Wasser überstrichen, und nachdem man es an einem freyen luftigen Orte hat erkalten lassen, verwahrt man dasselbe an einem kühlen trocknen Orte. In einem trocknen ausgepichten Fasse, in welchem das Brodt auf angebrachten Leisten liegt, kann es mehrere Wochen lang frisch erhalten werden. Oder

man legt es in einem trocknen Keller auf so genannte Hängen. Um das Brodt schmackhafter und gesünder zu machen thut man auch wohl etwas Küchensalz unter das zum Einteigen bestimmte Wasser. Dieser Salzzusatz ist nothwendig, wenn der Roggen bey ungünstiger Witterung eingeerndtet worden und das Mehl ein klebriges und teigiges Brodt giebt. Das Brodt wird auch nährender und schmackhafter, wenn man die von dem Brodtkorne beym Mahlen abgesonderte Kleye in weichem Wasser gocht, die Flüssigkeit durch Leinwand seihet und solche, nach dem gehörigen Verkühlen, anstatt des bloßen Wassers beym Säuren anwendet. Das Schimmeln des Brodts im Sommer verhütet man durch den Zusatz von etwas gereinigter Pottasche unter den Brodtteig.

Von 100 Pf. guten Roggen erhält man etwa 87 Pf. Mehl, 11 Pf. Kleye und der fehlende Rest geht in der Mühle Staub verlohren. Die 87 Pf. Mehl geben, bey Regelmäßiger Behandlung, ungefähr 130 Pf. Teig und dieser 114 Pfund Brodt.

618. Pumpernickel.

Der eigentlich westphälische Pumpernickel wird von gröblich gemahlnem oder geschrotenem Roggen bereitet. Man macht zwey Drittheil dieses Mehls mit warmem Wasser, worin man etwas Sauerteig zerlassen hat, zu einem flüßigen Teige und läßt diesen ungefähr 12 Stunden stehen; alsdann knetet man das übrige Mehl darunter und arbeitet die Masse wohl durch, läßt ihr hierauf etwas Zeit zum Auf-

gehen, formt dann Brodte daraus und bäckt dieselben in einem gehörig geheitzten Ofen.

719. Semmel.

Man macht hierzu einen lockern Teig von einem halben Maaße Milch, einigen Esslöffeln voll guter Weißbierhefen, etwas Salz und der erforderlichen Quantität Mehl, formt, nach gehörigem Aufgehen, Semmeln von beliebiger Größe davon und läßt sie backen

Wenn die Hefen nicht frisch und kräftig sind, so thut man wohl, wenn man sie in einem geräumigen Topfe mit etwas grobem Zucker und feinem Mehl anrührt, wohl zugedeckt, an einen warmen Ort, oder in warmes Wasser stellt und sie erst anwendet, wenn sie in voller Gährung begriffen sind.

720. Wecken oder Stollen.

Man macht einen etwas derben Teig von 1 Maaß erwärmter Milch, ½ Pfund zerlassener Schmelzbutter, 2 Eydotter, ½ Pfund Rosinen und eben so viel Korinthen, 8 Loth länglicht geschnittenen Mandeln, 4 Loth Zucker, der erforderlichen Quantität guter Weißbierhefen und feinen Mehls, läßt denselben, wohl zugedeckt, aufgehen formt alsdann eine oder zwey Wecken dav. u. läßt sie nach gehörigen Aufgehen backen.

721. Gemeiner Napf- oder Aschkuchen.

Man schüttet feines Weitzenmehl in eine Backmolde, macht durchs Auseinandertheilen in der Mitte eine Vertiefung, gießt ½ Maaß erwärmte Milch

und ¾ Pfund zerlassene Butter hinein, rührt ein wenig Salz und etwas Mehl darunter, hernach die (mit 4 Loth Zucker und etwas Mehl in Gährung gesetzten) Hefen, 6 Eyer und 3 Eydotter, und wenn dieses alles mit Mehl zu einem dünnen Teige angerührt worden, setzt man ¾ Pfund Rosinen ½ Pfund Korinthen, 4 Loth länglicht zerschnittene Mandeln und etwas klein geschnittenen Zitronat hinzu, nach dem dieses alles mit dem Teige wohl vermengt worden, wird noch so viel Mehl darunter gerührt, daß er mäßig steif wird und ein hineingestellter Löffel stehen bleibt. Alsdann streicht man die Kuchenform stark mit roher Butter aus, bestreuet sie darauf mit gehackten süßen Mandeln, füllet sie mit dem Teige halb voll, läßt denselben an einem warmen Orte aufgehen und alsdann in einem Back- oder Bratofen abbacken. Ehe man ihn, nach dem völligen Erkalten, auf den Tisch bringt, wird er stark mit Zucker überstreuet.

722. Geriebener Napfkuchen.

Man reibt 1 Pfund, nicht zu stark gesalzene, oder besser ausgewaschene und abgetrocknete Butter, nach gelinder Erwärmung, in einem Reibnapfe mit einer hölzernen Keule zu Schaum, setzt nach und nach 16 Eydotter hinzu, und wenn diese mit der Butter wohl vereinigt sind, thut man ein wenig gestoßene Muskatblumen, von zwey Zitronen die abgeriebene Schale und 12 Loth gestoßenen Zucker hinein und arbeitet alles durcheinander. Ist dies geschehen, so thut

man 6 Löffel gute, mit ein wenig Zucker und Mehl in Gährung gesetzte Weißbierhefen und 1 Pfund feines Weitzenmehl wie auch ½ Pfund Rosinen und 8 Loth Korinthen dazu und fährt mit dem Reiben nach einer Seite fort. Unterdessen schlägt ein Gehülfe das Weiße von den 16 Eyern zu einem steifen Schaum welchen man so fort darunter rührt. Zuletzt füllt man den Teig in die mit Butter ausgestrichne Form und läßt ihn, nach dem Aufgehen, abbacken.

Oder:

Man rührt ½ Pfund gelinde erwärmte Butter zu Schaum setzt unter fortgesetztem Rühren nach und nach 8 Eyer, 4 Eydotter, ¼ Maaß süße Sahne, die erforderliche Quantität mit Zucker und Mehl angefrischte Hefen und so viel Mehl als nöthig ist, auch wohl geschnittene Mandeln, Rosinen und Zitronat hinzu und füllet dann die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel bestreuete Form und läßt sie nach dem Aufgehen im Ofen backen.

723. Trockener dicker Kuchen.

Man vereinigt ½ Maaß erwärmte Milch, 1 Pfund zerlassene Butter, die erforderliche Quantität feines Weitzenmehl, ¼ Maaß gute mit 4 Loth Zucker und etwas Mehl in Gährung gesetzte Weißbierhefen, 6 Eyer, etwas Salz, 1 Pfund Rosinen ½ Pfund Korinthen, etwas Muskatblumen und ½ Pf. geschnittene Mandeln zu einem steifen Teige, läßt denselben gut zugedeckt, gehörig aufgehen, mangelt

ihn dann zwey Finger dick auf einem Kuchenbleche auf, läßt denselben, nach dem abermaligen Aufgehn und Bestreichen mit Butter, backen, besprengt ihn, wenn er aus dem Ofen kommt, mit Rosenwasser, und streuet Zucker und Zimmt darüber. Man kann von diesem Teige auch gewöhnliche trockne Kuchen backen.

724. Prophetenkuchen.

Man rührt ½ Pfund gelinde erwärmte Butter schaumig, thut 8 Loth gestoßenen Zucker, 4 Eydotter und 3 Löffel voll Sahne dazu und macht es mit 1 Pfund feinen Weitzenmehl zu einem Teige, mangelt denselben, nach dem Aufgehen, auf einem Kuchenbleche Fingerdick auf, kneipt einen Rand darum, bestreuet ihn, nach dem Bestreichen mit zerlassener Butter, mit klein geschnittenen Mandeln, und läßt ihn backen. Beym Aufsetzen wird derselbe mit Zucker und Zimmt überstreuet.

725. Mandelkuchen.

Hierzu macht man einen nicht zu dicken Teig von 1 Pfund zerlassener Butter, etwas Wein, der erforderlichen Menge, mit etwas Zucker und Mehl angefrischten Hefen, ¾ Pfund Zucker, ½ Pfund gestoßenen süßen Mandeln, 8 Loth Korinthen, ½ Pfund feinen Mehl, auf Zucker geriebener Zitronenschale und etwas Muskatblumen, und läßt den daraus geformten Kuchen, nach dem Aufgehen, im Ofen backen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

726. Mürber Butterkuchen.

Man rührt unter ½ Maaß aufgekochte und wieder erkaltete Milch und 4 Eyerdotter das nöthige Salz und so viel feines Weitzenmehl, daß der Teig nicht mehr an den Rührlöffel anhängt. Alsdann rollt man denselben aus einander, belegt die Hälfte desselben mit 1 Pfund ausgewaschener, in Scheiben geschnittener und mit einem Tuche abgetrockneter Butter, schlägt die andere Hälfte darüber, mangelt den Teig nun ganz dünne und gleichförmig aus einander, schlägt ihn wieder über einander, rollt ihn abermals, aber etwas weniger dünn, auseinander, und wiederholt dieses Ueberschlagen nach einer Seite zu, und das Ausrollen des Teiges noch etliche mal. Dann macht man einen Kuchen davon von beliebiger Dicke, bringt denselben auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreuetes Papier, bestreicht denselben mit zerklopften Eyern, bestreuet ihn mit Zucker und Zimmt und läßt ihn im Ofen backen.

727. Kirschkuchen.

Man macht einen Teig von ½ Pfund zerlassene Butter, ½ Maaß lauwarmer Milch, worin 4 Eydotter zerklopft worden, 4 Loth gestoßenen Zucker, etwas guter, mit etwas Zucker und Mehl in Gährung gesetzter, Hefen, ein wenig Muskatblumen und der erforderlichen Menge Mehl, mangelt denselben, nach dem Aufgehen, dünne aus, bringt ihn auf ein mit Butter bestrichenes und mit gerie-

bener Semmel überstreuetes weißes Papier, biegt einen Rand umher, bestreicht diesen nebst der Fläche des Kuchens mit zerlassener Butter, oder zerklopften Eyern, überstreuet die Kuchen darauf mit einem Gemenge von geriebener Semmel oder Zwieback, Zucker und Zimmt, und legt zuletzt die von den Stielen befreyeten und mit Zucker vermengten Kirschen so dicht als möglich darauf, bestreuet sie mit Zucker, und bringt die Kuchen unverzüglich in den Ofen, damit dieselben nicht zu viel Feuchtigkeit von den Kirschen anziehen und schlüffig werden mögen. Nach dem Backen werden die Kuchen nochmals dick mit Zucker überstreuet.

728. Johannisbeerkuchen.

Die Johannisbeeren werden von den Stielen gepflückt, gewaschen, in einem Siebe abgetrocknet, dann stark mit Zucker vermengt. Zum Kuchen nimmt man den im vorigen Artikel beschriebenen Teig, und verfährt auch übrigens auf die daselbst erwähnte Weise. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, wird er mit Zimmt und Zucker überstreuet.

729. Heidelbeerkuchen.

Dieser wird wie der Johannisbeerkuchen bereitet. Man kann diese Kuchen auch, nachdem die Beeren aufgelegt worden, mit einer, aus süßer Sahne oder Milch, Eyern, etwas Mehl und ein

wenig Salz zusammen gequirlten Masse übergießen und sie sogleich in den Ofen bringen.

730. Aepfelkuchen.

Man nimmt hierzu den Nr. 727 beschriebenen Teig, oder einen andern gewöhnlichen mit Hefen bereiteten mürben Butterteig, rollt denselben dünne aus, macht einen Rand darum und bestreicht denselben nebst der Kuchenfläche mit zerklopften Eyern. Hierauf werden die geschälten und entweder in Hälften oder Streifen geschnittenen Aepfel dicht neben einander auf den Kuchen gelegt und mit streificht geschnittenen Mandeln und Korinthen überstreuet und alsdann gebacken. Man kann die geschälten Aepfel auch kleinwürflicht schneiden, und den Kuchen dicht damit belegen auch Korinthen darüber streuen.

731. Aepfelkuchen mit Deckel.

Man reibt eine Parthie geschälte Aepfel auf einem Reibeisen, rührt unter die Masse ½ Maaß süße Sahne, 4 Loth Korinthen, 8 Loth Zucker, etwas Zimmt und auf Zucker geriebene Zitronenschale, hierauf mangelt man einen aus ½ Pfund Butter, ¾ Maaß Milch, ¼ Maaß guter Hefen, etwas Muskatblumen, auf Zucker geriebener Zitronenschale und der erforderlichen Menge Mehl bereiteten Teig, dünne aus, macht einen Rand darum, thut die Aepfelmasse darauf, breitet sie gleichförmig aus, legt einen ganz dünne ausgerollten Teigdeckel darüber, bestreicht ihn mit Butter und läßt die Kuchen backen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

732. Muskuchen mit einem Deckel.

Man verdünnt ungefähr 2 Pfund Pflaumenmus mit etwas Wein oder Rosenwasser, treibt es durch einen Durchschlag, würzt es mit Zucker, Zimmt und auf Zucker geriebener Zitronenschale. Zum Kuchen nimmt man den vorigen Teig, und verfährt auch übrigens auf die daselbst angezeigte Weise.

733. Pflaumenkuchen.

Man macht den oben N. 727 beschriebenen Teig, mangelt denselben zu einem Kuchen aus, biegt einen Rand um, bestreicht denselben nebst der Kuchenfläche mit Butter, legt die ausgekernten Pflaumen verkehrt auf den Kuchen, so, daß die aufgeschnittene Seite oben und die Schale unten zu liegen kommt, weil sonst der Kuchen leicht schläffig wird, und bestreuet den Kuchen nach dem Abbacken mit Zucker und Zimmt. Will man den Kuchen besser machen, so legt man die Pflaumen vor dem Auskernen in heißes Wasser, und zieht ihnen die Haut ab, ehe man sie auf den Kuchen legt, überstreuet auch diesen zuvor mit einem Gemenge von fein geriebener Semmel und Zucker, um dadurch das Eindringen des Saftes aus den Pflaumen in den Teig zu verhindern.

734. Sahnkuchen.

Man nimmt $\frac{3}{4}$ Maaß dicke Sahne, 4 Eydotter $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, etwas Zucker, Muskatblumen,

und die erforderliche Menge feines Mehl, rührt alles zu einem lockern Teige zusammen, mangelt einen Kuchen daraus, bestreicht denselben mit zerlassener Butter, und läßt ihn in einem, nicht zu heißen, Ofen abbacken. Er erhält sich einige Tage frisch.

735. Zwiebelkuchen.

Man schält eine verhältnißmäßige Parthie Zwiebeln, schneidet sie in kleine Würfel, schwitzt sie in Butter ab, rührt sie kalt und läßt sie mehrere Stunden stehen. Den Teig bereitet man von ½ Maaß Milch, ½ Pfund Butter, den nöthigen Hefen, etwas Muskatblumen und der erforderlichen Menge Mehl, mangelt denselben auf einem Bleche auf, macht einen Rand darum, bestreicht denselben mit Butter, und läßt den Kuchen ein Weilchen aufgehen. Alsdann schlägt man unter die gedämpften Zwiebeln 4 Eyer, rührt dieselben damit durch, thut sie auf den Kuchen, und läßt denselben abbacken. Warm genossen ist derselbe am schmackhaftesten.

736. Käsekuchen.

Man macht einen guten mürben Hefenteig, wie zu den Obstkuchen, läßt denselben aufgehen, mangelt ihn dünne auf und biegt einen Rand darum. Alsdann rührt man eine verhältnißmäßige Quantität frischen weichen Käse (Quark) mit etwas Salz Muskatblumen, Zucker, Zimmt, Korinthen, süßer

Sahne und etlichen Eydottern zusammen, streicht diese Fülle eines Fingers dick oder etwas höher auf den Kuchen recht eben aus, überstreicht den ganzen Kuchen mit geklopftem Ey, bestreuet ihn stark mit fein und länglicht geschnittenen Mandeln, Zucker und Zimmt, und läßt ihn im Ofen gahr backen.

737. Baumkuchen.

Zu einem ansehnlich großen Kuchen dieser Art rührt man mit einer hölzernen Keule in einem Reibenapfe 30 Eydotter und 2 Pfund gestoßenen Zucker aufs vollkommenste unter einander, setzt dann, unter beständig fortgesetztem Rühren, 2 Pfund abgeklärte und erwärmte Butter und darauf 2 Pfund feines Weitzenmehl, 1 Loth gestoßenen Zimmt, 1 Quentchen Kardemomen, eben so viel Muskatblumen und die auf Zucker geriebene Schale von drey Zitronen, 1 Maaß gute Sahne uud zuletzt den sehr steif geschlagenen Schnee der 30 Eyweiß hinzu, und fährt mit dem Reiben noch eine Weile fort. Alsdann belegt man die kegelförmige hölzerne Form (Baum) mit Papier, und umwindet dieselbe ganz egal und vest mit einem Bindfaden von mittler Dicke. Diesen also umwundenen Baum steckt man an den Bratspieß und erhitzt ihn an einem Kohlenfeuer, das durch Ziegel- oder Mauersteine halb mondförmig eingeschlossen ist, unter beständigem Wenden, und wischt ihn mit einem Tuche ab. Alsdann setzt man eine irdene Bratpfanne unter den

Baum, begießt denselben mit Teige, von dem dicken Ende nach oben zu, und drehet dabey zuerst den Baum langsam, dann geschwinder, daß er Zacken bekommt. Sobald von dem Kuchen kein Teig mehr abtrieft, wird die Pfanne mit dem Teige vom Feuer hinweggenommen, und der Teig zu dem übrigen zurückgethan. Wenn nun der erste Guß braun genug gebacken ist, begießt man ihn wieder, wie das erstemal und fährt auf diese Art so lange fort, bis die Masse alle ist. Wenn nun auch der letzte Guß braun gebacken ist, bestreuet man den Kuchen, nicht nur während dem Wenden, vermittelst einer Streudose mit feinem Zucker, sondern man bestreicht auch die hervorragenden Zacken und die oberste Rundung mit einem Guß von zerklopftem Eyweiß und Zucker und streuet bunten Streuzucker darauf. Wenn nun der Kuchen fertig ist, wird er unten und oben gerade zerschnitten, behutsam vom Baume herunter geschoben, und Papier und Bindfaden eben so behutsam herausgezogen.

Man kann die Masse zu dem Baumkuchen auch von 24 Eyern, 1 Pfund Zucker, 1½ Pfund Mehl, beynahe 1 Maaß Sahne, 1 Pfund Butter und den Schnee von 12 Eyern machen.

738. Karlsbader Zwieback.

Man rührt 2 Eyer, 4 Loth feines Weitzenmehl, 4 Loth Zucker, 3 Loth fein gestoßene Mandeln, etwas fein geschnittene Zitronenschale und einige gestoßene Gewürznelken zu einem Teige zusam-

men, thut denselben in eine lange aber nur handbreite Blechform, so daß dieselbe nur halb voll wird, und läßt ihn aufgehen. Alsdann wird er in dem Ofen braun gebacken, nach dem Erkalten, in Scheiben geschnitten und dann noch ein wenig gebacken.

739. Räder- oder Kraußgebacknes.

Man macht von 1 Pfund feinen Weitzenmehl, 12 Loth Zucker, 8 Eydotter, 8 Loth Butter, etwas Muskatblumen und ein wenig Milch oder Rosenwasser einen Teig, mangelt denselben Messerrückens dick aus, schneidet ihn der Länge nach in zwey Fingerbreite Streifen, schürzt dieselben lose zusammen, oder theilt diese wieder in Fingerslänge aneinanderhängende Stücke, kerbt sie hin und wieder mit dem Backrade ein, daß sie recht krauß werden, und bäckt sie in Schmalz ab.

740. Spritzgebacknes.

Man kocht ein halb Maaß Milch mit 8 Loth Butter, auch etwas Zucker, Muskatblumen und Kardemomen auf, rührt dann so viel feines Mehl hinein, bis der Teig bey fortgesetztem Reiben so trocken wird, daß er sich von der Kelle und dem Kastroll lös't. Alsdann läßt man denselben in eine Backmolde auskühlen und knätet ihn vermittelst einer hölzernen Keule mit, in Zwischenräumen, paarweise hinzugesetzten Eyern durch, bis er so geschmeidig wird, daß er sich mit der Keule ziehen läßt.

Hierauf klärt man Butter in einer Pfanne ab, füllt einen Theil von dem Teige in die hierzu geeignete Spritze, und drückt durch dieselbe, wenn der Schaum der Butter fällt in abgesetzten Stücken so viel davon in dieselbe, als sie aufnehmen kann, taucht ihn unter die Butter, wendet ihn nach dem gelbbraunen Abbacken auf der einen Seite, auf die andere, nimmt ihn, wenn er fertig ist, mit einem Schaumlöffel heraus, läßt die Butter ablaufen und bestreuet ihn mit Zucker. Auf diese Art wird aller vorräthige Teig gebacken.

Man kann den Teig zu dem Spritzgebackenen auch von ½ Pfund schdumig geriebener Butter, einigen Löffeln voll guter Hefen, 4 Eyern, 8 zu Schnee geschlagenen Eyweiß und 8 Loth Zucker machen und denselben übrigens wie oben gesagt worden, behandeln.

741. Schneebälle.

Man rührt 1 Pfund feines Weitzenmehl, etwas lauwarme Milch, 3 bis 4 Eyer, einige Löffel voll gute Hefen, etwas geschmolzene Butter und Korinthen zu einem Teige unter einander, läßt denselben an einem warmen Orte aufgehen. Dann sticht man mit einem Löffel runde Stücke aus und läßt sie in heißer Butter abbacken.

742. Reisschnitte.

Man kocht Reis in Milch gahr und recht steif nachdem man gegen das Ende gestoßenen Zimmt und Zucker hinzu gethan hat. Man läßt die Masse

in einer flachen Schüssel erkalten, schneidet sie dann in einen Fingerlange und 2 Fingerbreite Stückchen, kehrt sie in feinem Mehl um und bäckt sie in einer Pfanne in abgeklärter heißer Butter und bestreuet sie zuletzt mit Zimmt und Zucker.

743. Geflochtenes Backwerk.

Man macht aus 4 Eydottern, 2 Eyern, ½ Pf. Zucker ein wenig Zimmt, etwas Rosenwasser und geschmolzener Butter ein dichten Teig, rollt denselben mit der Hand in längliche Stücke etwa 8 Zoll lang und Fingersdick, flechtet sie paarweise zusammen uud bäckt sie in heißer Butter gahr.

744. Englischerschnitt.

Man macht aus ½ Maaß Sahne, 16 Eyern und 1 Pfund feinen Mehl einen flüssigen Teig, gießt denselben, etwa eines Fingersdick, in eine mit Butter ausgestrichene Tortenpfanne und erwärmt dieselbe unten und oben durch heiße Asche, damit der Teig langsam abtrockne. Ist derselbe hart geworden, so schneidet man ihn in Zollbreite uud beliebig lange Streifen legt und bäckt sie hernach in heißer Butter gahr.

735. Trichtergebackenes.

Man macht aus Sahne, Eyern uud feinem Mehl einen nicht allzuflüssigen Teig, füllt denselben in einen Trichter der unten 4 bis 5 Oeffnungen, von der Dicke eines Federkiels hat, welche etwas

von einander abstehen, und läßt ihn in heiße Butter oder in heißes Schmalz laufen. Man giebt nur immer so viel Teig hinein, als auf einmal durchlaufen soll. Wenn das Gabackene gahr ist, nimmt man es mit einer Gabel heraus, biegt es über ein Mangelholz krum und bestreuet es mit Zucker.

746. Prilleken oder Pfannenkuchen.

Man macht einen Kuchenteig von ½ Maaß Milch, ½ Pfund Butter, 3 Eyern, 4 Loth Korinthen, eben so viel Zucker, ¼ Maaß guter, mit etwas Zucker und Mehl in Gährung gesetzter, Hefen und der erforderlichen Menge Mehls. Man mangelt denselben dünne aus und schneidet das Ausgerollte mit einem Kuchenrädchen in viereckige Stückchen, legt in die Mitte eines jeden derselben etwas mit Wein, Zucker, und auf Zucker geriebene Zitronenschale zubereitetes Pflaumenmus ꝛc. schlägt dann jede Teigplatte über die Quere zusammen, so daß zwey Zipfel gerade über einander liegen, kneift sie an den drey offnen Seiten zusammen, läßt sie an einem warmen Orte aufgehen und bäckt sie dann in abgeklärter Butter oder Schmalz ab. Sollen die Prilleken nicht gefüllt werden so schneidet man die Teigplatte in schmale längliche Vierecke, Dreyecke ꝛc. macht in der Mitte derselben mit dem Messer einen Schnitt, und steckt die eine Längenhälfte der Prilleke hindurch, so daß sich die Sei-

ten des Schnitts nicht wieder vereinigen können.

747. Waffelkuchen.

Man rührt in einem Topfe ¾ Pfund Butter, nach gelinder Erwärmung, mit 4 Eyern und 5 Eydottern zusammen, thut dann, unter fortgesetztem Rühren, 1 Pfund feines Mehl, etwas gute Hefen, Zucker, Zimmt und ¼ Maaß Sahne hinzu, und läßt die Masse an einem warmen Orte in starke Gährung gerathen. Dann bestreicht man das auf Kohlenfeuer erhitzte Waffeleisen mit Speck oder zerlassener Butter thut die erforderliche Quantität Teig hinein, drückt sie zu und läßt den Inhalt auf beyden Seiten schön gelb abbacken. Wenn sie fertig sind, überstreuet man sie mit Zimmt und Zucker.

Man kann auch einen Waffelteig von ½ Pfund gestoßenen Mandeln, 4 Eydottern, 2 Eyern, 3 Loth Zucker, 8 Loth fein gestoßenen Zwieback, den nöthigen Hefen, und der zur gehörigen Verdünnung erforderlichen Quantität Milch oder Sahne machen.

748. Schneewaffeln.

Man rührt ½ Maaß Sahne, 6 Loth abgeklärte Butter, 26 Loth feines Mehl, 4 Loth Zucker, worauf Zitronenschale abgerieben worden, und das zu Schnee geschlagene Weiße von 8 Eyern, zusammen, läßt die Masse langsam im Eisen abbacken, und überstreuet sie dann mit Zucker und Zimmt.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

749. Eisenkuchen.

Man rührt ½ Pfund Mehl, 8 Loth Zucker, 2 Eyer und 2 Eydotter mit Sahne oder Milch zu einem flüssigen Teige und bäckt denselben auf dem dazu geeigneten Eisen, oder auch in einer gewöhnlichen Eyerkuchenpfanne über Kohlenfeuer ab.

750. Butterfladen.

Man läßt 8 Loth Butter in ½ Maaß erwärmter Milch zergehen, teigt damit und den erforderlichen Hefen eine verhältnißmäßige Menge feines Mehl zu einem lockern Teige an, läßt denselben, wohl bedeckt, aufgehen, rollt ihn alsdann zu dünen Fladen aus, drückt hin und wieder kleine Vertiefungen ein, belegt dieselben mit geflückter Butter und läßt sie in einem schwach geheitzten Ofen backen. Man kann den Fladenteig auch mit viel Zimmt und etwas Zucker würzen.

751. Aniskuchen.

Man rührt 1 Pfund Zucker mit 8 Eyern aufs vollkommenste zusammen, setzt dann etwas gestoßenen Anis und 1 Pfund Mehl dazu, und nachdem alles zusammengerührt worden, bestreicht man ein Kuchenblech etwas mit Wachs setzt runde Häufchen von der Masse darauf, läßt sie eine kurze Zeit darauf stehen, und bäckt sie dann bey mäßiger Hitze.

752. Gewürzkuchen.

Hierzu bereitet man den vorigen Teig, nur das man statt des Anißes, Muskatnuß, Kardemomen, Zimmt rc. hinzuthut. Uebrigens wird dieser Teig auch wie der vorige gebacken.

753. Kleine Butterkuchen.

Ein mürber Butterteig (N. 726) wird dünne ausgerollt, das Ausgerollte in kleine viereckige Kuchen geschnitten, welche mit geklopftem Ey bestrichen, mit Zucker und Zimmt bestreuet und auf mit Mehl bestreutem, Papier gebacken werden.

754. Mürbe Kuchen.

Man macht einen Teig von ½ Pfund zerlassener Butter, 3 Eyern, 3 Eydottern, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund feinen Mehl und etwas auf Zucker geriebene Zitronenschale, rollt denselben beynahe Fingerdick aus, sticht mit einem blechernen Ausstecher kleine runde Platten davon und bäckt dieselben, bey gelinder Hitze, so daß sie nur eine gelbe Farbe bekommen.

755. Mandelschnitte.

Man verfertiget einen Teig von 1 Pfund gestoßenen Mandeln, 1 Pfund zerlassener Butter, 4 Eyweißen und 1 Pfund feinen Mehl, rollt denselben Fingerdick aus, schneidet beliebige Stücke davon und bäckt sie auf, mit Mehl bestreutem Papier.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

756. Zimmtröhrchen.

Man macht 1 Pfund feines Weitzenmehl, ½ Pfund Zucker, 4 Loth abgeklärte Butter und 6 zerklopfte Eyer mit süßem Rahme zu einem flüssigen Teige. Nun erhitzt man das dazu geeignete Eisen auf beyden Seiten, wischt es sauber ab und bestreicht es mit ein wenig Butter. Wenn man nun den Teig hineingegossen hat, drückt man es sanft zu, damit sich der Teig gehörig im Eisen vertheile, und nicht zu viel herausspritze, und bäckt die Röhrchen auf beyden Seiten gahr, schneidet alsdann das Herausgedrückte rund herum ab, und wickelt die Zimmtröhrchen, so heiß, wie sie aus dem Eisen kommen, auf ein rundes Holz.

757. Mandelrollen.

Man rührt eine Masse von ½ Maaß Sahne, etwas Rosenwasser, fein geriebene Mandeln, feinem Mehl und gestoßenem Zucker, von jedem ½ Pfund, 4 Eyern und 4 Eydottern zusammen, und bäckt dieselbe in einem Zimmtröhrcheneisen.

758. Kleine mürbe Sandkuchen.

Man macht 8 Loth zerlassene Butter, 2 Eydotter, 3 Loth gestoßenen Zucker, 1 Quentchen Zimmt, nebst der erforderlichen Menge von feinem Mehle zu einem Teige, setzt davon kleine runde Häufchen auf weißes, mit Butter bestrichenes und mit geriebener Semmel überstreuetes Papier,

überstreicht sie mit geklopftem Eyweiß, und läßt sie bey gelinder Hitze abbacken.

759. Kleine Mandelkuchen.

Man vereinigt 1 Pfund zerlassene Butter, 6 Eyer und 6 Eydotter genau mit einander, rührt dann 1 Pfund mit Rosenwasser fein geriebene Mandeln, 1 Pfund Zucker, etwas abgeriebene gelbe Zitronenschale und 1 Pfund Mehl darunter, macht von dem Teige Häufchen auf Papier, bestreicht sie mit Ey, bestreuet sie mit Zucker, und läßt sie abbacken.

760. Mandelspähne.

Man rührt ½ Pfund, mit etwas Rosenwasser fein abgeriebene, Mandeln mit 3 Eyweiß und ½ Pfund feingestoßenen Zucker gut unter einander. Alsdann wird die Masse Messerrückensdick auf ein Kuchenblech gestrichen, im Ofen abgebacken, hierauf sogleich in Streifen geschnitten und auf ein Mangelholz gelegt, so daß sie krum werden. Man kann die Teigmasse auch auf Oblatenstreifen streichen, diese auf ein Backblech, auf untergelegtes und mit Butter bestrichenes, Papier legen, mit Zucker bestreuen und sie weiß und gahr backen.

761. Jesuitermützen.

Man schneidet von ausgemangeltem guten Blätterteige (N. 726) dreyeckige Handgroße Stücke, thut auf dieselben eine beliebige Fülle, bedeckt dieselbe durch das Aufschlagen der 3 Zipfel bis

auf eine kleine Oeffnung, macht durch angesetzte Hörner die Figur einer Jesuitermütze ähnlich, bestreicht sie mit Ey, läßt sie im Ofen abbacken und überstreuet sie zuletzt mit Zucker.

762. Zuckerbrodt.

Man macht einen Teig von 1 Pfund zerlassener Butter, 8 Eydottern, 1 Pfund Kraftmehl, (Puder) etwas Rosenwasser und den Schnee von 8 Eyweißen, füllt mit demselben kleine längliche blecherne, mit Butter ausgestrichene Formen halb voll und läßt sie nach dem Aufgehen gelblich backen.

763.* Zuckerpretzeln.

Man rührt ein Pfund geschmolzene Butter zu Schaum, schlägt nach und nach 9 Eyer hinein, setzt ½ Pfund Zucker, etwas Zimmt, die auf Zucker geriebene Schale von einer Zitrone und 1½ Pf. Mehl dazu, rollt den Teig aus, schneidet ihn in Streifen, macht kleine Pretzeln davon, bestreicht sie mit Eyweiß, und läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen backen.

794. Englische Pretzeln.

Man kocht ½ Maaß Sahne mit ½ Pfund Butter auf, giebt, wenn es etwas verkühlt ist, Mehl, etwas gute angefrischte Hefen und etwas auf Zucker geriebene Zitronenschale hinzu, macht aus dem Teige Pretzeln, läßt sie an einem warmen Orte aufge-

hen, bestreicht sie mit Ey, und läßt sie in mäßiger Hitze backen.

765. Maultaschen.

Man rollt einen Butterteig (N. 726) zwey Messerrücken dick aus, schneidet kleine viereckige Stückchen davon, legt auf die Mitte derselben etwas Eingemachtes, schlägt alle vier Zipfel auf, drückt dieselben mit den Fingern vest zusammen, bestreicht sie mit Ey und läßt sie schnell backen. Alsdann werden sie glassirt, zu welchem Ende man sie mit Eyerschnee belegt und darauf mit etwas Rosenwasser angefeuchteten feinen Zucker streicht, und sie darauf bey gelinder Hitze langsam backen läßt.

766. Turteletten.

Man rollt Blätterteig (Nr. 726) eines dünnen Messerrückens dick aus, sticht mit einem Ausstecher zwey Boden zu einem Turtelett aus, bestreicht den untern mit geklopftem Ey, legt auf die Mitte etwas Eingemachtes, deckt alsdann den zweyten Boden darüber, drückt ihn an dem Rande an dem untersten an, bestreicht ihn mit Ey und läßt den Turtelett im Ofen schnell backen. Zuletzt wird er mit Zucker glassirt und langsam gebacken.

767. Glassirte Schnitte.

Man rollt Blätterteig nicht zu dünne aus, schneidet 2 Zoll breite und etwa 4 Zoll lange Strei-

fen, glassirt sie wie die Maultaschen und läßt sie langsam backen.

768. Tarons.

Man sticht von nicht dünne ausgerolltem Blätterteige runde Boden, und diese in der Mitte noch einmal aus. Diese Ringe bestreicht man mit Eyerschnee, glassirt sie mit Zucker und läßt sie langsam backen.

769. Puffs.

Man schneidet aus einem ausgerollten Blätterteige länglicht viereckigte Streifen, bestreicht dieselben mit geklopftem Ey, giebt etwas Eingemachtes darauf, überschlägt sie in der Länge, drückt sie mit einem Messerrücken zusammen, bestreicht sie mit Ey und glassirt sie nach dem Abbacken.

770. Portugiserkuchen.

Man rührt 1 Pfund Butter, nach gelinder Erwärmung mit 7 Eydotttern aufs vollkommenste zusammen, giebt alsdann 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl, den Schnee von 7 Eyweißen und etwas auf Zucker geriebene Zitronenschale dazu. Alsdann bestreicht man kleine Turtelettenformen mit Butter aus, giebt etwas von der Teigmasse hinein, belegt sie oben mit gespaltenen Mandeln und bäckt sie bey mäßiger Hitze.

Siebenzehnter Abschnitt.

Von der Bereitung der Torten, des Marzipans und übrigen Zuckerwerks.

771. Aepfeltorte.

Man rollt einen gehörig bereiteten Blätterteig eines Messerrückens dick aus, und schneidet, nach der Form eines Tellers, oder einer Schüssel, je nachdem die Torte groß werden soll, ein rundes Untertheil oder einen Tortenboden, und legt denselben auf ein mit Butter bestrichenes und mit geriebener Semmel bestreuetes Papier. Hierauf bestreicht man den Rand des Bodens mit Eydotter, und die übrige Fläche desselben mit gestoßenen Mandeln und belegt letztere entweder mit einem von geschälten Aepfeln mit Zucker, Korinthen und auf Zucker geriebener Zitronenschale bereiteten Aepfelmuse, oder mit Aepfelscheiben, und streuet Zucker und Korin-

then dazwischen, oder auch mit vor der Hand geschnittenen, mit Zucker und Korinthen vermengten Aepfeln. Alsdann macht man einen gegitterten, oder ganzen Boden oder Deckel, schlägt denselben über den mit Aepfeln belegten Boden, und drückt ihn am Rande mit einem schmalen Messer auf denselben vest an. Auch schneidet man wohl die Torte nach Belieben fassionirt aus, bestreicht sie oben über und über mit Eydotter, verziert sie auch wohl oben, so weit die Füllung liegt mit Einschnitten und bäckt sie im Brat- oder Backofen, oder in der Tortenpfanne, bey unten und oben gegebener Hitze, rasch gahr, bestreuet sie darauf mit gestoßenem, feinen Zucker, und läßt sie im Ofen glassiren.

Soll die Torte blind abgebacken und dann erst gefüllt werden, so rollt man einen Boden aus, bestreicht den Rand mit Eydotter, schlägt einen andern Boden darüber, drückt ihn am Rande rund herum an, bestreicht die Oberfläche mit Eydotter, und macht in den Oberboden einen Einschnitt, so groß, als der Deckel seyn soll, und bäckt es schnell gahr. Alsdann hebt man den Deckel sogleich auf, und füllt die Pastete mit dem auf obige Weise bereiteten Aepfelmuse oder, mit vor der Hand fein geschnittenen in Wein mit Zimmt, Zucker, Korinthen und Zitronenschale gekochten und erkalteten Aepfeln, und deckt den Deckel wieder darauf. Hierauf bestreuet man die Pastete mit Zucker und glassirt sie entweder im Ofen, oder mit einer glühenden Schaufel. Man kann auch einen fassionirten

Deckel besonders verfertigen und ihn statt den ersten darauf legen,

Man kann übrigens diese Blättertorte mit allen Sorten eingemachter und frischer Früchte füllen. Im letztern Falle siedet man Zucker mit etwas Wasser bis zum Fluge ein, (Nr. 843) thut die Früchte hinein, läßt sie damit kurz einkochen, und wendet sie nach dem Verkühlen, zur Füllung der Torte an. Auf diese Weise macht man unter andern die:

772. Stachelbeertorte.
773. Johannisbeertorte.
774. Erdbeertorte.
775. Himbeertorte.
776. Kirschtorte.

777. Reistorte.

Man kocht 8 Loth Reis in Wein oder in halb Milch und halb Wasser mit 8 Loth Zucker und Zitronenschale dick ein, doch so, daß die Körner ganz bleiben, thut dann etwas Sahne, 4 Eyer und 8 Loth abgeklärte Butter dazu, füllt die von Blättertig gemachte Pastete damit an und läßt sie, bey gelinder Hitze, backen.

Oder:

Man kocht ein Pfund Reis in Milch recht weich und steif, reibt ihn dann in einem Reibenapfe mit einer hölzernen Keule recht klein, thut nach und nach 8 Eyer und 12 Eydotter nebst 4 Loth Zucker und etwas Rosen- oder Pomeranzen-

blüthenwasser darunter, gießt die Masse in eine recht dick mit kalter Butter ausgestrichene Tortenpfanne und läßt sie bey gelinder Hitze backen.

778. Kartoffeltorte.

Man kocht Kartoffeln in Wasser ab, und reibt sie, nach dem Erkalten, auf der Reibe. Hierauf rührt man in einer Schüssel 15 Eydotter mit ein Pfund gestoßenen Zucker und der auf Zucker geriebenen Schale von 2 Zitronen und 4 Loth mit etwas Eyweiß fein geriebene Mandeln unter einander, und setzt, nach und nach, unter beständigem Rühren, gegen 2 Pfund geriebene Kartoffeln und zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße der 15 Eyer hinzu. Man füllt die Masse in eine, mit Butter ausgestrichene, Form und bäckt sie entweder im Ofen, oder in einer Tortenpfanne bey gelinder Hitze.

779. Mandeltorte.

Man reibt ein Pfund geschälte süße Mandeln mit nach und nach hinzugesetzten, zu Schnee geschlagenen Weißen von acht frischen Eyern, recht fein und setzt, unter fortgesetztem Rühren nach einer Seite, nach und nach achtzehn Eyer und acht Eydotter und ein Pfund fein gestoßenen Zucker hinzu und setzt das Reiben noch eine Weile fort. Zuletzt thut man noch sechs Loth fein geriebene und gut ausgetrocknete Semmel und die auf Zucker gerieben Schale von einer Zitrone hinzu und arbei-

tet die Masse gehörig durch. Man füllt sie alsdann in eine mit Papier ausgesetzte und mit Butter bestrichene Form, und läßt sie im Ofen bei gelinder Hitze backen.

Die Mandeln werden nach dem Abbrühen mit heißem Wasser erst mit einer Serviette und dann an freyer Luft in gelinder Wärme so stark abgetrocknet, daß sie sich noch ein wenig biegen lassen, denn sonst erschweren sie nicht nur das Reiben, sondern geben auch hierbei ihr Oel leicht von sich und machen die Masse dadurch glitschigt und übelschmeckend. Um dieses zu vermeiden, darf man die Mandeln nicht mit der Keule stoßen, um sie fein zu machen, sondern man muß sie nur immer reiben und zwar stets nach einerley Richtung. Man muß sich auch in Acht nehmen, daß nicht das geringste Gelbe zu dem Eyweiß komme, weil dies das Feinwerden der Mandeln erschwert.

780. Bisquittorte.

Man schlägt das Weiße von sechzehn Eyern zu Schaum und rührt damit ein Pfund fein gestoßenen Zucker und zwanzig Eydotter zusammen; dann setzt man ein halb Pfund feines recht trockenes Weitzenmehl und acht Loth Kraftmehl (Puder) nebst der auf Zucker geriebenen gelben Schale einer Zitrone hinzu und rührt alles aufs vollkommenste unter einander. Hierauf legt man die Torten-

pfanne mit weißem Papier aus, bestreicht dasselbe, vermittelst eines Pinsels, mit zerlassener Butter, und streuet fein geriebene Semmelkrumen darüber. Man gießt die Pfanne etwas über die Hälfte voll, drehet sie ein wenig hin und her, damit die Masse sich gleich vertheile und das Papier überall dicht an die Form gedrückt werde. Damit der übrige Theil der Torte nicht braun backe, legt man weißes starkes Zuckerpapier darüber und bevestigt solches auswendig rings um die Form. Nun wird die Torte in den Ofen gesetzt und gahr gebacken, wozu ungefähr ¾ Stunden erforderlich sind; sie kann auch in einem Bratofen abgebacken werden. Auf die Torte kann man auch Aufsätze von Makronenteig oder Pyramiden von Blätterteig setzen. Auch kann man auf die Torte einen Zuckerguß machen. Zu dem Ende schlägt man zwei Eyweiß mit etwas Rosenwasser zu Schnee und rührt diesen mit hinzugesetztem gestoßenen feinen Zucker in einem Reibenapfe, mit einer kleinen hölzernen Keule, so lange nach einem Strich, bis die Masse dick und ganz weiß wird, streicht sie alsdann, vermittelst eines Pinsels, auf die Torte, macht auch wohl allerlei Verzierungen von buntem Streuzucker oder eingemachten Früchten darüber und läßt den Guß im Ofen abtrocknen. — Wenn sie aus dem Ofen kommt läßt man sie noch eine Weile in der Form stehen, ehe man sie ausstürzt, auch läßt man sie ganz erkalten, ehe man sie mit Zucker bestreuet.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Oder:

Man schlägt mit einer Ruthe acht Eyer in einem Reibenapfe wohl zusammen, rührt dann ein Pfund feinen gestoßenen Zucker darunter, setzt das Reiben noch eine Weile anhaltend fort; dann thut man nach und nach acht Loth feines trocknes Weitzenmehl und die auf Zucker geriebene Schale von einer Zitrone hinzu, und wenn man die Masse hierauf noch eine Weile gut durchgearbeitet hat, behandelt man sie übrigens auf vorerwähnte Weise.

781. Sandtorte.

Man reibt ein Pfund frische, wohl ausgewaschene, mit einer Serviette abgetrocknete Butter in einem Napfe, nach gelinder Erwärmung, mit einer hölzernen Keule nach einem Strich schaumig, setzt bey fortgesetztem Rühren vierzehn Eydotter, darauf das zu Schnee geschlagene Weiße dieser Eyer, ein Pfund feinen gestoßenen Zucker und zuletzt ein Pfuud feines, trocknes, durchgesiebtes Weitzenmehl, nebst etwas Zimmt und auf Zucker geriebene Zitronenschale, und arbeitet alles wohl unter einander. Alsdann thut man die Masse in eine mit Butterpapier ausgelegte Form und bringt sie sogleich in einen nur wenig erhitzten Ofen. Wenn die Torte gahr ist, macht man einen beliebigen Guß darüber.

Oder:

Man zerrührt ein Pfund ausgewaschene, abgetrocknete und erwärmte Butter mit zwei Eydot-

tern, thut dann drey Eyer, ein Pfund feinen gestoßenen Zucker, eben so viel feines, trockenes, durchgesiebtes Kraftmehl und auf Zucker geriebene Zitronenschale hinzu, und bäckt sie wie die vorige.

782. Krafttorte.

Man schlägt das Weiße von sechzehn Eyern zu Schaum, schüttet dann das Gelbe hinzu, und, wenn dieses, vermittelst einer Ruthe, damit vereinigt ist, rührt man mit einer hölzernen Keule ein Pfund feinen gestoßenen Zucker, ein halb Pfund feines trockenes Weitzenmehl und acht Loth feines Kraftmehl und endlich ein Quentchen gestoßenen Zimmt, etwas Kardemomen und Muskatblüthe und geschnittenen Zitronat derunter und bäckt dann die Masse in einer mit Papier ausgesetzten Form im Ofen ab.

783. Brottorte.

Man reibt ½ Pfund abgeschälte Mandeln mit etwas Rosenwasser ganz fein, rührt alsdann dieselben mit 15 Eydottern unter einander, thut unter fortgesetztem Rühren, das zu Schnee geschlagene Eyweiß, darauf 20 Loth gestoßenen Zucker, 12 Loth gelbbraun geröstetes und nach dem Zerstoßen durch ein Haarsieb geschlagenes schwarzes Roggenbrodt und zuletzt etwas Zimmt, Gewürznelken und 1 Loth fein geschnittenen Zitronat hinzu, und bäckt die Masse in einer stark mit Butter aus-

gestrichenen und mit fein gestoßenem gerösteten Brodt ausgestreueten Form im Ofen, bey gelinder Hitze, ab. Alsdann glassirt man sie mit einem Zuckerguß. Hierzu nimmt man entweder den oben Nro. 680 beschriebenen Eyerguß oder den Rosenwasserguß. Letzterer entsteht, wenn man feinen, gestoßenen Zucker mit etwas Rosenwasser so lange durchrührt, bis sich die Masse mit einem Messer streichen läßt.

784. Wienertorte.

Man macht von 1½ Pfund feinen Mehl, 1 Pfund in Stücke gepflückter Butter, 10 Eydottern und 1 Esslöffel voll Sahne oder Milch einen Teig, rollt denselben aus, überschlägt ihn, rollt ihn wieder eines Messerrückens dick aus, schneidet runde Boden daraus, wovon einer immer einen halben Finger breit kleiner als der andere ist, durchstüpft sie oft mit einer Gabel und läßt sie auf Papier im Ofen langsam backen. Wenn sie erkaltet sind, belegt man den größten Boden mit eingemachten Kirschen, legt den zweyten mit eingemachten Himbeeren, den dritten mit Aepfelmarmelade, den vierten mit eingemachten Johannisbeeren darauf, und setzt dieses abwechselnd fort, bis alle Platten über einander liegen und eine stumpfe Pyramide bilden. Den übrigen Teig rollt man auf, schneidet denselben in schmale Streifen und umlegt damit die, mit Eydotter bestrichene, Torte, daß nichts von dem Eingemachten zu sehen ist. Zuletzt glassirt man

die Oberfläche der Torte auf folgende Art. Man mengt feinen, gestoßenen und durch ein Haarsieb geschlagenen Zucker mit etwas Eyweiß und Zitronensaft zu einer steifen Masse, überzieht damit oben die Torte, verz ert sie mit Zitronat und eingemachten Kirschen nach Belieben, und läßt sie im Ofen abtrocknen.

785. Baumtorte.

Man rührt 1 Pfund abgeklärte Butter mit 15 Eydottern zusammen, giebt 1 Pfund Zucker, darauf 1 Pfund feines Mehl und zuletzt den Schnee von 15 Eyweißen dazu. Alsdann thut man einen Theil von der Masse in dünne mit Butterpapier ausgelegte Form, läßt sie im Ofen gahr backen, thut dann wieder einen Theil Teigmasse darauf und bäckt sie gahr, wobey man die Form auf einen Dreyfuß im Ofen stellt, und fährt auf diese Art fort, bis die Masse alle ist. Zuletzt kann man Eyweiß, Zitronensaft und Zucker zusammen rühren, die Torte mit dieser Masse bestreichen und im Ofen abtrocknen lassen.

786. Zitronentorte.

Man reibt von zwey Zitronen die gelbe Schale auf 8 Loth Zucker ab, schneidet die Zitronen, nach dem Schälen, in runde Scheiben, bestreuet sie mit 8 Loth Zucker und läßt sie eine Weile stehen. Alsdann macht man von Blätterteig einen Tortenboden legt einen Theil der Zitronenscheiben darauf, be-

streuet sie mit Zucker und dann mit gehackten Mandeln, und der abgeriebenen Zitronenschale. Hierauf legt man wieder einen Teigboden auf, auf diesen die übrigen Zitronenscheiben ꝛc. worauf man die Torte mit einem Deckel schließt, mit Eydotter bestreicht und dann im Ofen abbäckt.

787. Warme Torten.

Alle mit Fleisch, Fischen und Gemüsen bereiteten Torten werden warm genossen. Man rollt dazu von einem mürben Blätterteige ein Unterblatt aus, setzt es auf Papier, macht auf dasselbe einen etwas hohen Rand, füllt alsdann ein Ragout darauf, und deckt es entweder mit einer andern Teigplatte zu, welche man zierlich ausschneidet und mit Eydotter bestreicht, oder man macht ein Gitterwerk von Teigstreifen darauf, und bäckt sie dann im Ofen ab.

788. Mandelschnecken.

Man reibt ein halb Pfund Mandeln, etliche Eyer, Zucker und Zitronenschale und etwas geriebene Semmel zu einer Masse zusammen, mangelt alsdann Blätterteig zusammen, schneidet ungefähr 2 Zoll lange Stücke davon, setzt sie auf ein Blech und läßt sie bey starker Hitze backen.

789. Mandelhäufchen.

Man schneidet ½ Pfund süße und 4 Loth bittere Mandeln in Streifchen, rührt dieselben, nach

dem Abtrocknen, mit 3 bis 4 Eyweiß zusammen, schüttet 8 Loth fein gestoßenen Zucker hinzu, arbeitet alles gehörig durch einander und läßt es hierauf einige Stunden stehen, setzt von dieser Masse Häufchen auf Oblaten oder auf Papier und läßt es bey starker Hitze im Ofen backen.

790. Leichtes Bisquit.

Man schlägt 10 Eyweiß zum steifen Schaum, schüttet dann die Eydotter hinzu, rührt alles gut durch einander, thut dann 1 Pfund gestoßenen Raffinatzucker, 1 Pfund feines trocknes Weitzenmehl, hinzu und setzt von dem Teige mit einem Löffel Pletzen in beliebiger Form auf Papier weitläufig aus einander, bestreuet sie mit Zucker und bringt sie schnell in einen stark geheitzten Ofen.

791. Zitronenbisquit.

Man reibt ½ Pfund, nachdem Abbrühen und Schälen getrocknete, süße Mandeln (Nro. 779 Anmerk) mit 5 bis 6 Eyweißen fein, thut alsdann 1 Pfund gestoßenen Raffinatzucker und zuletzt die auf Zucker geriebene gelbe Schale von einer Zitrone hinzu. Alsdann mangelt man den Teig dünne aus, schneidet beliebige Figuren daraus und bäckt sie im Ofen ab.

792. Butterbisquit.

Man zerreibt 8 Loth, nach dem Abbrühen und Schälen getrocknete, Mandeln mit nach und nach hinzugesetzten 15 Eyweißen klar, rührt dann 24

Loth, nach gelinder Erwärmung zu Schaum gerührte, Butter und zuletzt 2 Pfund fein gestoßenen vorher wohl ausgetrockneten und durch ein feines Sieb geschlagenen Zucker dazu und arbeitet die Masse wohl durch einander. Hierauf setzt man die Masse in kleinen Häufchen auf Tafeloblaten, aber nicht zu dicht neben einander, und bäckt sie bey schneller Hitze im Ofen ab.

793. Gelbes Franzbackwerk.

Man reibt 24 Loth süße trockene Mandeln mit 2 bis 3 Eyweißen fein, setzt dann, nach und nach unter fortgesetztem Rühren, 12 Eiweiße nebst 20 Loth fein gestoßenen Zucker hinzu und arbeitet alles zu einer steifen Masse unter einander. Sollte sie aber noch nicht steif genug werden, so setzt man noch ein oder ein paar Eyweiß hinzu. Alsdann thut man die Masse in Kapseln von doppeltem Papier, von beliebiger Form, setzt sie auf Papier und mit demselben auf ein Blech und bringt sie in einen stark geheitzten Ofen. Wenn es aus demselben kommt, läßt man es meist verkühlen, löst dann das Papier behutsam davon ab, und läßt es vollends erkalten. Auf die unten gestandene Seite kann man auch einen beliebigen Guß machen und denselben mit buntem Zucker bestreuen.

794. Weißes Franzbackwerk.

Man setzt zur vorigen Masse 14 Eydotter, arbeitet sie damit gehörig durch, und bäckt sie auch

auf vorerwähnte Art, aber bey noch etwas stärkerer Hitze, ab.

795. Braunes Backwerk.

Man durcharbeitet 1 Pfund sehr fein gestoßene, gebrante Mandeln mit 8 Loth Zucker und 4 bis 5 Eyern so lange, bis die Masse ausgemangelt werden kann. Das Ausgemangelte schneidet man in länglich viereckige Stücken, legt sie auf Papier, und läßt sie im Ofen abbacken.

796. Süße Makronen.

Man reibt 1 Pfund süße Mandeln, nach dem Abbrühen, Schälen und Trocknen, in einem Reibmörser mit einer hölzernen Keule mit 8 bis 10 Eyweiß, welche man nach und nach dazu thut, aber sich dabey wohl in acht nimmt, daß nicht das geringste Gelbe darunter komme. Alsdann thut man nach und nach 1 Pfund 4 Loth feingestoßenen und durch ein Haarsieb geschlagenen Raffinatzucker, 1 Quentchen gröblich gestoßenen Zimmt, eben so viel dergleichen Kardemomen und 1 Loth gröblich geschnittenen Zitronat dazu, und reibt alles stark durcheinander. Um den Makronen die bekannte Form zu geben streicht man die Masse mit einem Messer auf schmale hölzerne Leisten, formt sie oben dachförmig, schneidet sie in Fingerbreite Stückchen, setzt diese der Reihe nach auf weiße Tafeloblaten, wozu man vorher jede Stelle, worauf eine Makrone zu stehen kommen soll, mit etwas Masse bestrichen

werden muß, damit sie anklebt. Dann setzt man sie mit den Oblaten auf ein Blech auf untergelegtes Schreibpapier und läßt sie im Ofen bey starker Hitze backen. Hierauf bricht man die Oblaten von einander und beschneidet sie.

797. Bittere Makronen.

Man reibt 16 Loth süße und eben so viel bittere Mandeln mit, nach und nach hinzugesetzten 8 bis 10 Eyweißen fein, rührt 1 Pfund fein gestoßenen Zucker darunter und setzt die Masse in kleine runde Häufchen auf Tafeloblaten, bringt sie auf ein Blech auf untergelegtes Papier uud bäckt sie, bey starker Hitze, ab. Wenn sie aus dem Ofen kommen, schneidet man die Oblaten rings herum ab.

798. Nudelmakronen.

Man reibt 1 Pfund trockne süße Mandeln mit 5 Eyweißen recht fein setzt 24 Loth feinen gestoßenen trockenen Raffinatzucker hinzu und wirkt dann unter die Masse auf einem Kuchenbrette noch 8 Loth Zucker, treibt sie durch die Spritze, schneidet sie in beliebige Theile und schlägt sie einige mal übereinander, setzt sie auf ein mit weißem Schreibpapier belegtes, Blech und läßt sie bey schneller jedoch nicht zu starker Hitze backen.

Die Spritze besteht aus einem Zylinder von verzinntem Eisenblech, der etwa 1½ Zoll im Durchmesser und in dem angeschrobenen mes-

singenen Boden 10 Löcher in der Stärke eines Strohhalms hat.

799. Gefülltes Konfekt.

Die Masse zu diesem sehr angenehmen Backwerk wird aus 1 Pfund süßen trockenen Mandeln, 5 bis 6 Eyweißen und 24 Loth feingestoßenen Raffinatzucker bereitet, und durch eine Spritze, entweder wie ein achteckiger Stern, oder in einer zollbreiten, in der Mitte wie ein kleiner Fingerdick ausgehölten, Leiste geformt. Ist die Masse durch die Sternform gedrückt, so macht man kleine Kränzchen davon, etwa in der Größe eines Kupferpfennigs, legt sie auf Oblaten, und füllt sie mit ein wenig Kirschmus rc., an und setzt sie auf Papier in den Ofen. Hat man die Masse aber durch die Leistenform getrieben, so schneidet man sie in 3 bis 4 Zoll lange Stücke und füllt die Höhlung der Leiste wie die Kränzchen, und läßt sie abbacken. Sobald dieses Backwerk in beyderley Formen aus dem Ofen kommt, wird das Gefüllte noch mit etwas Rosenwasserguß bestrichen, mit buntem Zucker bestreuet, und im Ofen abgetrocknet. Zuletzt wird es beschnitten.

800. Krause Kränze.

Diese werden aus der oben Nro. 798 beschriebenen und durch die Sternform gedrückten Masse, in der Größe eines Tellers, gemacht und auf Papier im Ofen, bey schneller Hitze, so stark geba-

cken, daß sie auf der Oberfläche eine semmelgelbe Farbe bekommen.

801. Blasenkonfekt.

Man reibt 8 Loth bittere, trockne Mandeln mit 1 Eyweiß fein, rührt 16 Loth fein gestoßenen Zucker darunter, macht aus der Masse kleine Kuchen, setzt sie auf ein Blech, auf untergelegtes Papier und läßt sie backen.

802. Mandeloblaten.

Man reibt 8 Loth süße trockene Mandeln mit 2 Eyweißen fein, und rührt 16 Loth Zucker und die auf Zucker geriebene gelbe Schale einer Zitrone darunter. Alsdann streicht man die Masse auf, in beliebige Stücke geschnittene, Oblaten, setzt sie geschwind in die schon erwärmte Tortenpfanne, und erhitzt diese von oben stärker, als von unten. Nach dem Backen legt man sie auf ein Mangelholz, daß sie krum werden.

803. Zuckerpletzen.

Man schlägt 16 Eyweiße zu Schaum, thut, unter fortgesetztem Schlagen, erst die 16 Eydotter, dann 2 Pfund fein gestoßenen Zucker hinzu. Hierauf rührt man mit einer hölzernen Keule 2 Pfund feines, trockenes Weitzenmehl und 16 Loth feinen Puder darunter, und setzt, wenn die Masse zu steif werden sollte, etwas Rosenwasser hinzu. Man thut die Masse in einen blechernen Trichter, dessen Rohr die Weite eines preußischen Groschens hat,

und setzt damit runde Pletzen auf Papier. Sie werden vorsichtig in starker Hitze abgebacken. Um sie von dem Papier los machen zu können, feuchtet man dasselbe mit einem nassen Schwamm an.

804. Marzipan.

Man reibt süße Mandeln mit etwas Rosenwasser fein, bringt sie dann in einen flachen Kessel, thut 2 Pfund fein gestoßenen Zucker dazu, setzt den Kessel auf starkes Kohlenfeuer, arbeitet den Inhalt mit einer hölzernen Keule gut durcheinander und verhütet sorgfältig das Anbrennen derselben. Man setzt diese Arbeit so lange fort, bis die durch die Hitze Anfangs flüssig gewordene Masse nach und nach wieder so steif geworden ist, daß sie sich von dem Kessel lös't und etwas davon nach dem Herausnehmen und Erkalten nicht mehr an die Finger klebt. Hierauf durchwirkt man die Masse auf einem Kuchenbrette mit feinem Puder, läßt dieselben einige Tage liegen und durchwirkt sie dann von neuem mit Rosenwasser und Puder, bis sie sich mangeln läßt. Das Ausgemangelte wird mit blechernen Formen ausgestochen, auf, mit Rosenwasser bestrichene, Oblaten gelegt, mit Rändern versehen und im Ofen gebacken. Wenn der Marzipan aus dem Ofen kommt, macht man einen, aus Eyweiß und Zucker bereiteten, Guß darauf, bestreuet ihn mit buntem Zucker und belegt ihn, nach Belieben, mit Brustkuchen, Zuckererbsen,

Mandeln ꝛc., und läßt es in gelinder Wärme trocknen.

805. Makronenmarzipan.

Man nimmt 2 Pfund der vorigen Masse, schneidet sie in Stücke, bringt sie in einen flachen Kessel, befeuchtet sie mit einem Weinglas voll Rosenwasser, arbeitet sie mit einer hölzernen Keule durch, daß sie so weich wird, daß man sie mit einem Messer streichen kann, ohne jedoch schmierig zu werden. Hierauf thut man 2 Loth gröblich geschnittenen Zitronat, 1 Quentchen fein gestoßenen Zimmt und eben so viel gestoßene Kardemomen hinzu und arbeitet sie damit von neuem durch. Alsdann setzt man die Form auf eine Oblate, und streicht darein die Masse einen starken Strohhalm dick und oben recht gerade, nimmt dann die Form ab und legt mit dem Messer einen Rand um das Ausgeformte und bäckt es auf Papier und Blech im Ofen. Wenn es herauskommt wird es mit einem Rosenwasserguß, vermittelst eines Pinsels, schnell bestrichen und nach Belieben mit Zuckererbsen ꝛc. belegt.

806. Mit Zucker überzogene Kernfrüchte.

Das Ueberziehen der Mandeln, Kubeben, des Korianders ꝛc. mit Zucker geschieht in dem sogenannten Schwengkessel. Dieses ist ein flacher kupferner, gut verzinnter Kessel, der an einem Seile an einer Rolle hängt und durch einen darunter stehen-

den Windofen stark erwärmt wird. Man thut die Früchte zuerst in den Kessel und übergießt sie, vermittelst eines Löffels, mit geläutertem und stark eingekochtem Zucker. Damit aber die Früchte mit dem Zucker nicht zu einem Kloße zusammenbacken, wird der Kessel beständig über dem Windofen stark geschwungen. Hierdurch sondern sich die Früchte von einander ab und werden mit Zucker überzogen, der weiß bleibt, wenn man die Früchte aus dem Kessel nimmt, ehe die Hitze den Zucker färbt. Wenn man die Sämereyen mit dem Zucker, unter beständigem Umdrehen des Kessels, so lange röstet, bis er roth wird; so nennt man sie gebrannt.

Will man Kirschen ꝛc. überzuckern, so kocht man geläuterten feinen Zucker so stark ein, daß ein auf einen kalten Körper gebrachter Tropfen davon sogleich erhärtet. Alsdann taucht man schöne frische Kirschen, eine nach der andern, hinein, zieht sie geschwind wieder heraus, hängt sie auf und läßt sie trocknen. Sie müssen aber bald verbraucht werden.

807. Bonbons.

Man kocht geläuterten Zucker stark ein, rührt dann auf Zucker geriebene Zitronenschale darunter, gießt ihn auf eine mit etwas Mandelöl abgeriebene Marmorplatte aus und theilt es mit einem Messer in kleine Stücke.

Die Schokoladenbonbons entstehen, wenn man drei Theile dick eingekochten geläuterten Zucker

mit einem Theil durch kochendes Wasser erweichter Schokolade rührt und die Masse in kleine Stücke formt.

808. Pfefferkuchen.

Diese werden von Honig, Syrup, Mehl und Gewürzen gemacht. Der Honig muß hierzu erst gereinigt werden. Man kocht ihn in einem geräumigen Kessel, nimmt den Schaum ab, und wenn er so stark eingedickt ist, daß er sich mit einem Löffel ziehen läßt, so gießt man ihn durch einen feinen Durchschlag in eine Backmolde ꝛc. Der Syrup wird auf gleiche Weise gereinigt und kann daher auch gleich Anfangs mit dem Honig in einem größern oder geringern Verhältnisse vermischt und mit demselben gereinigt werden, je nachdem der Honigkuchen besser oder geringer werden soll. Wenn sich der Honig etwas abgekühlt hat, wird er mit fein gesiebtem Roggenmehl zu einem vesten Teige gemacht. Dieser kann zwar gleich am folgenden Tage verbacken werden, allein es ist besser, wenn man ihn einige Zeit liegen läßt, damit sich die Bestandtheile desselben besser mit einander vereinigen. Ehe man nun den Teig zum Verbacken verbraucht, wird er auf die Honigkuchenbreche (einer hölzernen Bank mit einem einfachen am hintern Theile scharf ausgezackten und am Ende beweglich bevestigten Hebel) durchgearbeitet. Ist der Teig zu vest, so wird ein dünner Teig aus Mehl und Syrup, oder auch Milch darunter geknetet. Als

Gährungsmittel gebraucht man Pottasche, die fein gestoßen, durch ein feines Haarsieb geschlagen und dem Teige unter der Bleche zugesetzt wird. Endlich wird auch das Gewürz, als Muskatnuß, englisches Gewürz ꝛc. darunter geknetet. Gleich nach dem Kneten wird der Teig ausgemangelt, in hölzene ausgeschnittene Formen, sowohl in ihrem äußern Umfang als auf ihrer Oberfläche, geformt, mit Milch überstrichen und bey gelinder Hitze in einem Ofen gebacken. Die Nürnberger braunen Pfefferkuchen werden aus 4 Theilen Honig und 1 Theil Zucker nebst Weitzenmehl eingerührt, und durch englisches Gewürz, Gewürznelken, Zimmt ꝛc. gewürzt. Sie werden auf Tafeloblaten gebacken, und nach dem Backen in mäßiger Wärme gedörret. Die weißen werden aus Zucker, Eyern und Weitzenmehl bereitet und auf Oblaten gebacken.

Achtzehnter Abschnitt.

809. Anrichten der Speisen und Besetzung der Tafel.

Es ist nicht genug daß man die Speisen auf eine schmackhafte Weise zu zubereiten weiß, sondern man muß auch eine Tafel damit auf eine schickliche Art zu besetzen verstehen. Die allgemeinen Regeln hierbey sind: Reinlichkeit, Ordnung und Zierlichkeit, sowohl bey der Anrichtung einzelner Speisen als, bey ihrer Zusammenstellung und Folge auf der Tafel.

Bey Gastmählern muß das Tischzeug völlig rein und weiß, und nicht schon einmal gebraucht seyn. Auch das übrige Tischgeräthe muß von aller Unsauberkeit frey seyn. Weingläser u. s. w. müßen bey kalter Witterung erst etwas erwärmt und abgewischt werden, ehe man sie ins Speisezimmer bringt, damit sie hier nicht anlaufen oder schwitzen.

Bey dem Anrichten der Speisen müßen dieselben auf der Schüssel und Assiette auf eine schickliche Weise zurechte gelegt, und bey zusammengesetzten Gerichten die verschiedenen Bestandtheile gehö-

rig vermengt und geordnet werden. Ueberhaupt müssen die Speisen auf der Schüssel gleich gestrichen werden und keine Unebenheiten bilden. Unförmigkeit und Uebelstand muß man sorgfältig zu vermeiden suchen. Besonders ist bey der Besetzung der Tafel auf Symetrie Rücksicht zu nehmen, wenn sie ein gefälliges Ansehen bekommen soll. Alles muß gleichförmig vertheit werden, so daß weder Anhäufungen noch leere Plätze entstehen. Brodt, Salz ꝛc. müßen so gestellt werden, daß es jeder Tischgenosse bequem erreichen kann, daher dergleichen Bedürfniße bey größerer Tischgesellschaft mehrfach aufgesetzt werden müssen. Alle Speisen müssen so aufgesetzt werden, daß jede in die Augen fällt, und keine die andere versteckt. Die Hauptspeisen stehen in der Mitte, die Nebenspeisen ꝛc. aber zu beyden Seiten und dazwischen. Die einander gegen überstehenden Speisen und Assietten müssen, sowohl ihrer Form, als auch ihrem Inhalt nach, mit einander übereinstimmen. Können die Speisen wegen ihrer Mannigfaltigkeit nicht auf einmal aufgesetzt werden, so müßen die abgespeis'ten Schüsseln so lange stehen bleiben, bis sie durch frische ersetzt werden.

Die Erleuchtung bey Abendzeiten muß gleichförmig und hinlänglich seyn.

Die Verzierung der Speisen und der Tafel muß dem gebildeten Geschmack angemessen seyn. Ueberdies muß man überhaupt suchen diejenige Sei-

te der Speisen, welche für die schätzbarste gehalten wird, dem Auge bemerkbar zu machen, die schlechtere hingegen zu verstecken. Verschiedene Speisen von mancherley Farben werden abstechend neben einander gesetzt.

Da der Geschmack der einzeln Individuen so sehr verschieden ist, und wir dennoch jeden Gast zu seiner Zufriedenheit bewirthen wollen, so muß man bey Besetzung der Tafel auch auf Mannigfaltigkeit der Speisen Rücksicht nehmen. Es ist nicht genug daß wir Fleisch und Gemüse, Fische und Mehlspeisen ꝛc. mit einander abwechseln lassen, sondern man muß auch in den Zurichtungsarten die größte Mannigfaltigkeit anzubringen suchen. Saure und süße Speisen müssen mit einander abwechseln, und die Wahl den Gästen überlassen werden.

Sind nun die Speisen mit Mannigfaltigkeit gewählt, aufs wohlschmeckendste bereitet, und aufs zierlichste angerichtet, so ist nun noch übrig die Tafel damit nach üblicher Ordnung zu besetzen. Bey der Entwerfung des Küchenzettels ist es übrigens gleichviel ob die Tischgesellschaft mehr oder weniger zahlreich seyn werde, die Ordnung der Speisen bleibt immer einerley, nur daß wir nach der Anzahl der Gäste die Schüsseln mit einer Speise verdoppeln und von manchen Speisen zweyerley Zurichtungsarten anbringen müssen. Hierbey muß man die Klassen von Speisen wissen, welche bey Gastmahlen aufgetragen werden, und dann die Ordnung kennen, in welcher sie aufgesetzt werden.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Erstere sind:

Suppen.

Die verschiedenen Arten von Suppen, als stärkere und mildere, die verdickten oder durchgeschlagenen haben ihre eigenen Bestimmungen. Gemeiniglich wird das Mittagsmahl mit einer Suppe angefangen, und hierzu eignet sich eine kräftige Rindsbrühe. Ist die Tafel groß und eine Tertine unzureichend, so wählt man zur zweyten Suppe eine durch geschlagene. Bey den Abendmahlzeiten setzt man gewöhnlich eine milde Kalbfleisch- oder Hühnerbrühe auf, und in der andern Terrine eine Wein- Obst- oder Milchsuppe.

Nach der Suppe folgen die:

Relevées.

Diese bestehen aus einem großen Stück Fleisch, als einer Rindsbrust, welches mit einer besonders aufgetragenen Sose, oder mit Senf ꝛc. verspeis't wird, oder in einem großen Stück Fleisch à la Braise, oder in großen Fischen.

Die zweyte Gattung von Speisen nennt man:

Entrées.

Hierzu rechnet man die Gemüse mit Fleisch, oder Fische, Federvieh, Pasteten, oder feine Fleischspeisen, als Frikassees, Karbonaden, Granaden, Frikandos, Frikandellen, panirtes Fleisch, farschirte Speisen ꝛc.

Um die Tafel zu füllen setzt man zwischen

die Entres die:

Assiettes,

welche mit kleinen oder aufgeschnittenen Speisen, als Austern, geräucherten Zungen, Wurst, marinirten Sachen ꝛc. gefüllt sind und zu den Entrées herumgegeben werden.

Bey großen Gastmählern bringt man auch noch die:

Hors d'oéuvres

auf die Tafel, als kleine Pastetchen, Kotolettes, Soßischen, in Schmalz ausgebacknes ꝛc.

Diese Speisen pflegt man auf einmal aufzusetzen, und dies nennt man den ersten Gang; sind die Schüsseln abgespeis't, so folgt der zweyte Gang, wozu folgende Speisen gezählt werden:

Große Entrements.

Darunter versteht man feine Gemüse als, Spargel, Blumenkohl, Artischocken ꝛc. ferner Schinken, Schweinskopf, Rolladen, Fische, Bäckereien, warme Torten, kalte Pasteten, Rindszungen ꝛc.

Zu den

kleinen Entrements

zählt man süße Mehlspeisen, als Puddings, Köche, Bignets, Brissols, Eyerspeisen, Krebse mit Sosen, Gelees ꝛc.

Zuletzt folgen die:

Braten.

Bey diesen ist zu bemerken, daß wenn, wegen der Größe der Tafel, zwey Braten zugleich aufgesetzt werden, selbige verschiedener Art, als von zahmen und wilden Thieren oder Geflügel seyn müssen.

Zwischen die Braten stellt man die:

Assietten

mit Salaten, Compots, Cremen ꝛc.

Bey dem zweyten Gange werden die Braten an die Stelle der Suppen, die großen Entrements an die Stelle der Reléeves, und die kleinen Entrements an die Stelle der Entrées gesetzt.

Nach dem zweyten Gange werden nicht nur die Terrinen und Assietten, sondern auch die Salzfässer, Strohdecken, Karavins ꝛc. hinweggenommen und der dritte Gang an die Stelle gesetzt, nemlich Torten, Kuchen, Marmeladen, Marzipan, Konfekt, Eingemachtes, kandirtes Zuckerwerk, frisches Obst, Butter und Käse, welches man auf eine schickliche Art ordnen kann.

Die angeführte Menge von Speisen ist nur für die größten Gastmähler berechnet, daher bey kleinern leicht einige Schüsseln zurückbleiben.

Die Ordnung in welcher die Speisen vorgelegt werden ist folgende:

Erster Gang.

1, Die Suppen.

2, Austern, frische Heeringe.

3, Hors d'oeuvres.
4, Relevées von Fleisch.
5, Die Gemüse, wozu die Assietten mit dem Aufgeschnittenen gegeben werden.
6, Die Entrées von Fleisch und Flügelwerk.
7, Die Relevées von Fischen.
8, Die übrigen Entrées.

Bey dem

zweyten Gange

beobachtet man folgende Ordnung.

1, Die feinen Gartengewächse.
2, Die Fische.
3, Die Braten nebst den Salaten.
4, Die Compots, welche sowohl zum Braten, als nach demselben gegeben werden können.
5, Die kleinen Pasteten.
6, Die Bignets.
7, Die Bäckereyen.
8, Die Gelees, Kremen ꝛc.

Bey der Besetzung der Tafel mit diesen Speisen muß man sein Augenmerk vorzüglich auf die Mitte der Tafel richten. Bey großen und prächtigen Gastmählern geschiehet dies durch eigene Aufsätze, bey kleinen wählt man eine wohl verzierte Torte, oder einen dergleichen Baumkuchen ꝛc. welcher sogleich aufgesetzt wird und bis zum Nachtisch stehen bleibt. Nächst diesem stehen die größern Schüsseln auf beyden Seiten, auf der Mitte der

Tafel, so daß an beyden Enden die Terrinen mit der Suppe, nächst diesen auf die Mitte zu die Relevées, und zunächst an dem Aufsatz ꝛc. die Entrées zu stehen kommen, zu beyden Seiten aber die Assietten und Hors d'oeuvres zwischen die Hauptschüsseln, und zwar dergestalt gestellt werden, daß die zusammen gehörigen Sachen zunächst beisammen stehen, z. B. die aufgeschnittenen Fleischspeisen bey den Gemüsen, die Salate bey den Braten ꝛc. Bey dem Nachtische sieht man gleichfalls darauf, daß die Schüsseln in der Mitte, die Körbchen, Teller ꝛc. aber zu beyden Seiten symetrisch gestellt werden. An das eine und andere Ende der Tafel werden Butter und Käse gestellt. An die Stelle der Terrinen pflegt man gemeiniglich Kuchen zu bringen, die Stellen der Relevées nehmen die Blättertorten, oder das auf Schüsseln aufgehäufte Schmalzgebackene ein, und zunächst an dem Aufsatze, an dem Platze der Entrées, finden die feinen kleinen Torten statt. Das Obst und kleine Backwerk aber ordnet man der Länge nach dazwischen, doch so, daß die delikaten Sachen den Torten zunächst stehen.

Bey den Abendmahlzeiten fallen die Relevêes gänzlich weg, auch pflegt man, wie bey kleinen Mittagsmahlzeiten die warmen Speisen nicht in Gänge einzutheilen, sondern sie zugleich auf die Tafel zu bringen; nur die Suppen und die Braten wechseln ihren Platz.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Neunzehnter Abschnitt.

Vom Transchiren oder Zerlegen des Fleisches

Zerlegung einer Kalbskeule rc. Fig. 1.

810.

Man steckt die Gabel über dem Kniegelenk ein, und löset, wie:

1) zeigt, das Gelenk ab, dann nacht man:
2) vier schiefe Schnitte bis auf den Röhrknochen;
3) einen Spaltschnitt bis zur Hälfte der vorigen Schnitte und
4) einen Gegenschnitt bis an den vorigen
5) Zeigt einen Bogenschnitt;
6) vier schiefe Schnitte und
7) zwey halbe Bogenschnitte

811. Zerlegung eines Schulterblattes. Fig. 2

Man setzt die Gabel, wie bey Figur 1 zu sehen ist, ein; dann macht man

1) 2) 3) schiefe Schnitte bis auf das innere Bein, dann

4) einen Querschnitt durch die andere Hälfte bis auf den Knochen, und

5) einen Gegenschnitt durch die andere Hälfte zum erstern hin; dnnn

6) Querschnitte von der andern Seite; ferner

7) schiefe Spaltschnitte, und löset darauf

8) das Oberbein ab.

812 Zerlegung eines Kalbsnierenbratens, Hammelviertels rc. Fig. 3

Nachdem man die Nieren ausgelöst, zertheilt und sogleich, damit das Fett nicht erkalte, herum gegeben hat, schneidet man

1) Die lappige Haut und die drey äußersten trocknen Rippen ab;

2) dann trennt man die andern Rippen nach ihren Gelenken von einander, und löset

3) den Schwanz vom Rückgrate;

4) schneidet man vom inwendigen Fleische bogenförmige Stücke;

5) löset man das Mutterbein von dem Röhrenknochen, schneidet, wie vorher, noch ferner bogenförmige Schnitte von Fleisch, und lös't zuletzt

6) Das Eisbein ab.

813. Zerlegung eines Schinkens rc. Fig. 4

Hierbey macht man

1) einen Querschnitt und
2) einen langen Spaltschnitt bis auf den Knochen. Hierauf schneidet man das schwarze Ende länglicht rund ab und legt es bey Seite; alsdann schneidet man dünne halbrunde Stücke, sowohl von der fetten als magern Seite, und zertheilet die mittlern nochmals, wenn sie zu groß ausfallen.

814. Zerlegung eines Haasens rc. Fig. 5

Man setzt die Gabel queer über die Lenden des mit den Läuften zur rechten Hand liegenden Bratens ein, und löset

1) die rauhen Beine ab, welche man von der Tafel weg giebt. Hierauf hebt man mit der Gabel und dem Messer den Hasen auf und legt ihn auf die rechte Seite, und schneidet
2) das äußere Fleisch vom linken Lauf;
3) das innere Fleisch von demselben, und
4) den obern Theil des Fleisches vom Körper
5) 6) 7) verfährt man mit der rechten Seite eben so; dann löset man
8) 9) die Markbeine ab, und macht
10) einen Schnitt in das Fleisch am Rückgrate herunter, und theilt
11) dieses Fleisch durch schiefe Queerschnitte in kleine Stücke. Hierauf verfährt man
12) 13) mit der rechten Seite eben so wie 10)

11) Alsdann wendet man das Gerippe um und schneidet

14) die Nieren und Lendenbraten ab, und theilt zuletzt mit dem Haasenbrecher, oder mit Messer und Gabel den Rückgrat in beliebige Stücke.

815. Zerlegung eines Kapauns Fig. 6.

Man lös't

1) Hals und Kopf ab, dann

2) mit einem Ober- und Unterschnitte den rechten Flügel,

3) auf gleiche Weise den rechten Schenkel und eben so

4) 5) den linken Flügel und linken Schenkel.

6) löset man durch einen Bogenschnitt das Brustbein aus und an den Gelenken von den Achseln durchschneidet

7) 8) auf beyden Seiten die kleinen Rippen, und sondert dadurch den großen Brustknochen ab. Endlich trennt man

9) das Hintertheil, so wie zuletzt

10) 11) die Lenden auf beyden Seiten von dem Steiße ab

816. Zerlegung einer Gans. Fig. 7

Man schneidet

1) 2) die Bruststücke in Scheiben ab, alsdann

3) 4) durch einen Ober- und Unterschnitt den rechten Flügel, und

5) durch einen Oberschnitt den rechten Schenkel, welcher, um ihn

6) durch einen Unterschnitt besser ablösen zu können, etwas zurückgebogen wird. Eben so verfährt man

7) 8) mit dem linken Flügel und

9) 10) mit dem linken Schenkel. Nun hebt man

11) mit einem Bogenschnitt das Brustbein heraus und löset es von den Achseln ab;

12) 13) trennt man auf beyden Seiten den großen Brustknochen von dem kleinen Gerippe, nachdem man zuvor die Achselbeine davon abgelöst hat. Alsdann nimmt man das Gefülle mit einem Löffel heraus und legt es in die Mitte des Tellers zu den transchirten Stücken. Zuletzt schneidet man noch

14) durch einen Spaltschnitt das Gerippe queer durch und spaltet

15) den Hintertheil von einander.

817. Zerlegung eines Puters. Fig. 8.

Man löset, nachdem die ersten Schnitte von dem gefüllten Kropfe geschnitten worden,

1) den Hals ab, dann macht man noch

2) einen Queerschnitt über die rechte Seite der Brust.

3) 4) zwey Spaltschnitte auf der rechten Brust von oben nach unten.

5) löset man mit einem Queerschnitte das obere rechte Seitenstück ab.

6) wird das Kniegelenk am rechten Schenkel durch einen Oberschnitt aufgelöset.

7) ein Unterschnitt zum rechten Schenkel, gegen das Kniegelenk hinauf und

8) ein Unterschnitt zum rechten Flügel hinauf gemacht.

9) Löset man durch einen Oberschnitt das am rechten Schenkel noch hängende Fleisch, und

10) den rechten Flügel völlig ab.

Hierauf verfährt man mit der linken Seite eben so, und macht nemlich

11) einen Queerschnitt über die linke Brust, wie bey 2 auf der rechten geschehen ist, ferner

12. 13) zwey Spaltschnitte wie bey 3. 4.

14) einen Queerschnitt, wie bey 5, wodurch das Seitenstück abgelös't wird;

15) einen Oberschnitt, wie bey 6, zur Ablösung des Kniegelenks am linken Schenkel,

16) einen Unterschnitt, wie bey 7, gegen das Kniegelenk hinauf. Nun löset man

17) das an der linken Seite vom Schenkel noch herabhängende Fleisch völlig ab;

18) macht man einen Unterschnitt zum linken Flügel, wie bey 8 auf der rechten Seite geschehen ist, ferner

19) einen Oberschnitt zum linken Flügel, wie

bey 10, um ihn vollends abzulösen. Alsdann wird

20) das Halsbein herausgeschnitten und von den Achseln abgelöset. Nach

21. 22) werden die beyden Achselbeine herausgezogen. Dann macht man

23) einen langen Spaltschnitt auf der rechten Seite.

Zwanzigster Abschnitt.

Bereitung des Obstmuses und des Obst- und Getraidesyrups.

---

818. Pflaumenmus.

Zum Muskochen sind die völlig reifen, auf den Bäumen schon etwas abgewelkten gemeinen Pflau-

men von blauer Farbe, welche gut von Kernen gehen, wegen ihrer größern Süßigkeit denen von rother Farbe ꝛc. vorzuziehen. Ist man versichert, daß die Pflaumen durch reinliche Hände vom Baume gepflückt worden sind, so werden sie gleich durchs Aufbrechen oder Aufschneiden ausgekernt, im entgegen gesetzten Falle werden sie vorher abgewaschen und zum Abtropfen in reinliche Körbe gethan. Entkernt thut man sie in ein Faß und stampft sie, mit einem Stampfeisen zu einer feinen Masse, bringt sie in den Kessel, worunter dann ein mäßiges Feuer unterhalten wird. Um das Anbrennen der Pflaumenmasse zu verhindern, wird dieselbe vermittelst der Muskrücke beständig gerühret und damit vorzüglich auf dem Boden und an den Seiten des Kessels herum gefahren, auch muß mit einem Löffel die an der obern Seite des Kessels sich anhängende Masse öfters los gemacht werden. Wenn auf diese Art das Kochen der Pflaumenmasse mehrere Stunden fortgesetzt worden, und das Mus anfängt dicklich zu werden, so thut man eine verhältnißmäßige Quantität Hollundermus, ferner gestoßene Nelken, fein gestoßene Zitronenschale, dergleichen Ingwer, und welche Nüsse in ihrer grünen Schale hinzu und setzt das Rühren bey unterhaltener mäßiger Hitze, ununterbrochen fort, bis das Mus den zu seiner Dauer erforderlichen Grad der Konsistenz erhalten hat, welchen man gemeiniglich darnach beurtheilt, daß wenn man eine kleine Quantität heißes Mus auf gutes Schreibpapier thut,

solches nicht mehr durchschlägt. Wird das Mus noch stärker eingekocht, so verliehrt es seinen angenehmen Geschmack und wird herbe, besondern wenn man es bey zu starker Hitze kocht. Wenn das Mus gehörig eingedickt oder gahr gekocht ist, thut man es, unter fortgesetztem Rühren und Hervorziehen des Feuers, zum Verkühlen, in ein eichenes Gefäß, und füllt es dann am besten in reine Steintöpfe, oder, in deren Ermangelung, in neue irdene, vorher mit Wasser ausgekochte, Töpfe. Man macht die Töpfe gehäuft voll und rüttelt sie etwas damit sich das Mus überall an die Wände des Topfs anlege und sich auch im Innern keine Höhlungen bilden. Soll sich das Mus lange gut erhalten, so macht man es oben in den Töpfen recht gerade, und gießt einen Deckel von Talg, Butter oder Pech darauf und stellt es an einen kühlen trocknen Ort.

Das durchgeriebene Mus bereitet man auf folgende Art: Nachdem nemlich die entkernten Pflaumen einige Stunden gekocht haben, treibt man die Masse durch ein feines eisernes Drathsieb, oder einen feinen Durchschlag und kocht alsdann das Durchgeriebene weiter bis zur gehörigen Konsistenz ein. Gemeiniglich reibt man nicht alles Mus durch: sondern treibt nur einen Theil davon aus dem Kessel durch einen Durchschlag rc. bringt den Rückstand wieder in den Kessel zurück und kocht das Durchgeriebene in einem kleinen Kessel ein, und würzt es gegen das Ende mit Zitronenschale und

gestoßnen Nelken. Fliedermus wird demselben nicht zugesetzt.

819. Hollundermus.

Man reibt die reifen Holunderbeeren durch ein, über ein Gefäß gestelltes Sieb von ihren Stielen, macht sie hierauf in einem Kessel heiß und preßt sie dann entweder durch einen nicht zu vesten linnenen Beutel, oder man legt in die Presse abgewaschenes Roggenstroh, schüttet die erhitzten Beeren darauf, schlägt die Enden des Strohes darüber zusammen und preßt sie auf diese Art aus. Den erhaltenen Saft dampft man in einem gut verzinnten Kessel ab, bis er recht dick und steif wird. Alsdann thut man es in Steintöpfe, rüttelt dieselben öfters, während dem Erkalten des Muses, damit sich dasselbe überall an die Seitenfläche recht anlege. Nach dem Erkalten übergießt man die Oberfläche mit Wachs ꝛc.

820. Kirschmus.

Man bringt die Kirschen, nachdem die Stiele davon abgepflückt worden, in einem Kessel über das Feuer und rührt sie fleißig um. Sind sie in ihrem Safte so weit zerkocht, daß das Fleisch von den Kernen losgeht, so treibt man sie durch einen Durchschlag oder ein Sieb, und kocht sie vom neuen zur gehörigen Dicke ein, wobey man aber durch

sorgfältiges Rühren das Anhängen am Kessel verhindern muß.

821. Mohrrübensaft oder Möhrensyrup.

Aus den Mohrrüben läßt sich ein Syrup bereiten, der nicht allein gesund, sondern auch von angenehmem Geschmack ist. Die Mohrrüben werden zu dem Ende abgewaschen, geschabet, klein gestampft und mit wenig Wasser, unter beständigem Rühren der Masse, besonders an den Seiten und auf dem Boden des Kessels, so lange bey mäßiger Hitze gekocht, bis sie ganz weich sind. Hierauf thut man sie in einen Beutel und preßt den Saft rein aus. Der Rückstand dient zum Viehfutter, der Saft hingegen wird in einem gut verzinnten Kessel, bey mäßiger Hitze, unter beständigem Rühren und Aufziehen mit einer blechernen Kelle und Abnehmen des Schaums bis zur Syrupsdicke abgedampft, und alsdann in Steintöpfen an einem kühlen trocknen Orte zum Gebrauch aufbewahrt. Er dient theils zum Versüßen einiger Speisen von dunkler Farbe, theils als Zubrodt.

822. Birnensyrup.

Man zerstampft süße Birnen nach dem Schälen ziemlich fein, kocht sie darauf in ihrem Safte weich, preßt sie durch ein Tuch, und dampft nachher den Saft bis zur Syrupsdicke ein.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Oder:

Man zerreibt die Birnen auf einer Reibe, preßt den Saft aus, siedet ihn auf, läßt ihn sich durch die Ruhe setzen, gießt ihn darauf behutsam von dem Bodensatze ab und durch ein leinen Tuch, und siedet denselben alsdann unter fleißigem Umrühren und Abschäumen bey gelinder Hitze dick ein.

823. Pflaumensyrup.

Man entkernt reife süße Pflaumen, zerstößt sie alsdann und erhitzt sie in einem Kessel über mäßigem Feuer. Sobald sich etwas Brühe sammelt, gießt man dieselbe durch einen Durchschlag in einen verzinnten Kessel, und fährt mit dieser Arbeit so lange fort, als noch Brühe zum Vorschein kommt, welche alsdann sämmtlich über gelindem Feuer bis zur Syrupsdicke eingekocht wird. Der Rückstand von den Pflaumen kann zum Muse angewendet werden

824. Weitzenmalzsyrup.

Aus dem Weitzen läßt sich ein brauchbarer Syrup bereiten, wenn derselbe erst gehörig gemalzt und dadurch die Zuckersubstanz in demselben vermehrt worden ist. (Das Verfahren beym Malzen des Weitzens ꝛc. findet man unten (§ 949) näher

beschrieben.) Man befreyet das blos an der Luft getrocknete Weitzenmalz durch sorgfältiges Sieben völlig von den ihm noch anhängenden Keimen oder Wurzelfasern (weil diese sonst dem Syrup ihren unangenehmen Geschmack mittheilen würden,) und läßt es hierauf, wie zum Brauen, gröblich schroten. Um nun den süßen Bestandtheil des Malzschrotes auszuziehen und als Syrup darzustellen, teigt man daßelbe in einem Gefäße mit warmem, jedoch nicht heißem, Wasser ein, gießt dann, unter beständigem Umrühren, nach und nach kochendes Wasser darauf, setzt das Rühren noch eine Weile fort und läßt dann das Ganze, wohl zugedeckt, ungefähr eine Stunde stehen, gießt dann das Flüssige durch ein Tuch, um die Trebern davon abzuscheiden. Nun bringt man die Flüssigkeit in einem gut verzinnten Kessel über ein mäßiges Feuer, kocht dieselbe mit feinzerstoßenen Kohlen von Weiden, oder Buchen- oder anderm Laubholze, eine halbe Stunde lang, seihet sie dann sorgfältig durch ein leinen Tuch, um den Kohlenstaub davon zu scheiden. Alsdann läßt man die Flüssigkeit bis zu einem dünnen Syrup abdampfen, setzt dann eine verhältnißmäßige Quantität zu Schnee geschlagenes Eyweiß hinzu, rührt alles wohl durch einander, filtrirt es durch einen Filztrichter rc. und dampft es dann völlig bis zur gewöhnlichen Syrupsdicke ein. Drey Pfund gutes Weitzenmalz

geben ungefähr etwas mehr als ein Pfund guten Syrup, der den Zuckersyrup an Süßigkeit übertrifft. Anderthalb Pfund dieses Malzsyrups versüßen so stark als 1 Pfund grober Zucker, und derselbe kann völlig die Stelle des Zuckers vertreten. — Der Rückstend des Malzes oder die Trebern kann man auch auf Brantwein benutzen und zu dem Ende mit Hefen in Gährung setzen und nachher wie gewöhnliches Branntweinsguth behandeln. Oder man benutzt dieselbe zur Bereitung des Essigs.

825. Kirschsaft zu bereiten.

Man zerstößt völlig reife, und von den Stielen befreyete, Kirschen sammt ihren Kernen in einem steinern, oder wenigstens eisernen Mörser schnell zu einem Brey, setzt diesen in einem Steintopfe etliche Tage in einen Keller und preßt alsdann den Saft aus. Diesen stellt man zur Klärung, 24 Stunden in einen Keller, gießt ihn dann durch ein leinenes Tuch, thut auf jedes Pfund dieses Saftes 2 Pfund Zucker, 1 Quentchen Zimmt und ½ Quentchen Gewürznelken hinzu, läßt es unter fleißigem Abschäumen eine Viertelstunde kochen, gießt ihn abermals durch ein Tuch und füllt ihn, nach dem Verkühlen, in Bouteillen, pfropft dieselben gehörig zu und stellt sie in einen kühlen Keller.

Oder:

Man erhitzt die von den Stielen befreyeten reifen sauren Kirschen, unter beständigem Umrühren, eine Weile, damit sie ihren Saft fahren lassen und drückt dann denselben durch ein leinenes Tuch in ein Geschirr von Steinguth oder Porzellan. Alsdann thut man auf jedes Pfund Saft ½ Pfund Zucker, kocht beydes, unter fleißigem Abschäumen, zur Syrupsdicke ein, und füllt den Saft zur Aufbewahrung in Bouteillen, welche man, wohl verpfropft, in einen kühlen Keller bringt.

826. Agrest zu machen.

Man preßt halbreife Weinbeeren in einer hölzernen Presse aus, läßt den Saft sich durch die Ruhe klären, seihet ihn alsdann durch ein Tuch und hebt ihn in wohl verstopften kleinen Bouteillen auf.

827. Zitronensaft aufzubewahren.

Man preßt den Saft von geschälten Zitronen aus und läßt ihn in gelinder Wärme abdünsten. Dadurch werden die Schleimtheilchen verdickt, und scheiden sich in Gestalt einer Rinde und klebrigen Flocken aus. Die durch dieses Verfahren gleichsam konzentrirte Säure seihet man durch Leinewand, und verwahrt sie in wohlverstopften kleinen

Bouteillen an einem kühlen Orte auf. Es sondern sich aus demselben nur noch einige weiße Flocken ab; die Säure aber leidet nicht die geringste Veränderung.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Neuestes, allgemein verständliches

Kochbuch.

Zweyte Abtheilung.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Ein und zwanzigster Abschnitt.

Obst, Beeren, und Gartengewächse frisch aufzubewahren.

828. Kirschen in Bouteillen frisch aufzubewahren.

Man pflückt bey trockener, heiterer Witterung reife, aber nicht überreife, auch übrigens ganz fehlerfreye Kirschen mit ihren Stielen, schneidet diese alsdann ganz kurz mit einer kleinen Scheere ab, füllt sie in trockne weithälsige Champagnerbouteillen, unter öfterm sanften Rütteln, verstopft sie sogleich mit einem Korkstöpsel und verschließt sie mit Pech. Oder man verdünnt die in den gefüllten Bouteillen enthaltene Luft, vor dem Verstopfen, dadurch, daß man die Bouteillen in einem Kessel, zwischen Stroh gefüttert, mit kaltem Wasser aufs Feuer bringt und dieses ohngefähr 12 Minuten kochen läßt, da man alsdann den Kessel vom Feuer hebt und unverzüglich die Bouteillen mit einem Kork verstopft. Nach dem Verkühlen des Wassers nimmt man die Bouteillen heraus, verpicht dieselben und legt sie umgestülpt in einem trocknen Keller in Sand. Wenn man Compot davon machen will, thut man sie un-

mittelbar in den geläuterten Zucker, und behandelt sie damit wie frische.

Eben so lassen sich auch

829. Stachelbeeren,

830. Heidelbeeren,

831. Himbeeren,

832. Grüne ausgemachte Erbsen, welche vor dem Einfüllen in die Bouteillen mit Salz vermengt werden, frisch aufbewahren.

833. Johannisbeeren frisch zu erhalten.

Die Johannisbeeren halten sich frisch und gut bis zum eintretenden Froste, wenn man sie am Strauche hängen läßt, und von der Zeit an, wenn sie sich ihrer Reife nähern, gegen die Sonnenstrahlen durch eine Bedachung von Stroh sichert.

Man kann sie auch, behutsam abgebeert, wie die Kirschen, (N. 828.) in Bouteillen füllen und aufbewahren.

834. Pflaumen frisch aufzubewahren.

Man pflückt mit Handschuhen schön bepuderte reife, jedoch nicht weiche Pflaumen mit ihren Stielen, belegt den Boden eines trocknen luftdichten Fasses, nachdem man den einen Boden herausgenommen hat, mit trocknem, grünem Pflaumenlaube, legt eine Schicht Pflaumen darauf, hierauf wieder eine Schicht Laub und so fort, bis das Faß

voll ist, welches dann mit seinem zweyten Boden verschlossen, wohl verpicht und dann in einem Keller in ein Gefäß gestellt, und mit kaltem Wasser übergossen wird, das man ungefähr alle 8 Tage mit frischem wechselt. Legt man vorsichtig abgebrochene Pflaumen auf Stroh in eine trockne Kammer, so lassen sie sich gegen 14 Tage gut erhalten.

835. Aepfel frisch zu erhalten.

Die Früh- und Sommeräpfel sind von kurzer Dauer, dahingegen die Winteräpfel sich auf eine lange Zeit frisch aufbewahren lassen, welche Zeit indessen fast so verschieden ist, als die Aepfel selbsten es sind.

Die rothe, die getüpfelte und die gestreifte Reinette werden im Dezember eßbar, und halten sich bis in den künftigen Sommer.

Die grüne und graue Reinette werden im Januar genießbar, erstere hält sich bis in den August, und letztere über 16 Monate.

Der große englische Pepin erhält im Januar seine Lagerreife und läßt sich bis in den Sommer erhalten. Jedoch verliert derselbe nach und nach seinen Geschmack, besonders, wenn er lange an der Luft liegt. Die andern Pepinssorten haben auch beynahe dieselben Eigenschaften.

Der Winterborsdorferapfel wird im Dezember eßbar und läßt sich, im völligen Wohlgeschmack, nicht länger als bis zum Monat Februar erhalten.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Die verschiedenen Sorten Stettiner-Aepfel werden gewöhnlich im Dezember zeitig und halten sich bis in den März und April.

Der Fürstenapfel wird im Dezember eßbar und hält sich bis in May.

Der englische Königsapfel wird gewöhnlich im Dezember zeitig und hält sich, unter gehöriger Behandlung, ein ganzes Jahr.

Der rothe Pigeon erhält seine Lagerreife im Dezember oder Januar, und hält sich bis zum May.

Die weiße Winterkalville wird im Dezember eßbar und hält sich bis zum Frühjahr.

Die rothe Winterkalville wird im Dezember zeitig und hält sich bis zum April. Sie muß im Herbst lange an dem Baume hängen bleiben.

Der Prinzessinapfel zeitiget im Dezember und hält sich bis in May.

Die Aepfel müssen, ehe man sie von dem Baume abnimmt, den gehörigen Grad der Reife haben, denn je später eine Obstsorte auf dem Lager genießbar wird, desto länger muß sie auf dem Baume hängen bleiben.

Das Abnehmen der Aepfel muß nach Abtrocknung des Thaues und bey schönem heitern und trocknem Wetter geschehen, denn die Nässe, welche mit dem Obste unter Obdach gebracht wird, ist demselben sehr nachtheilig und kann leicht Fäulniß verursachen. Die Aepfel, welche man aufbewahren

will, müssen behutsam abgenommen werden, damit sie keine Druckflecke oder Wunden bekommen. Fallobst, oder überhaupt beschädigtes Obst, ist keiner Aufbewahrung fähig. Obst von gesunden Bäumen ist von größerer Dauer, als das von kranken, wenn es auch, dem äußern Ansehen nach, jenen nicht nachstehen sollte.

Die abgenommenen Aepfel müssen nicht gleich in den Keller kommen, sondern man muß sie erst, bis zur Eintretung der Frostkälte, auf eine Unterlage von Roggenstroh auf einen luftigen Boden oder in eine Kammer bringen, weil sie Anfangs stark ausdünsten.

Da die aufzubewahrenden Aepfelsorten nicht zu gleicher Zeit, sondern die eine früher, und die andere später, ihre Lagerreife erhalten, so darf man sie auch nicht unter einander mengen. Einige Aepfelsorten können dick über einander liegen, und diese sind die härtesten, die am spätesten eßbar werden. Bey eintretender Lagerreife müssen sie indessen gleichfalls, so wie die übrigen Sorten, mehr aus einander gebreitet werden, weil sie sonst leicht Druckflecke bekommen, welche ihrer Dauer so nachtheilig sind.

Man pflegt übrigens die Aepfel entweder in niedrigen offenen Kasten oder bretternen, mit Roggenstroh belegten Lagern, unter dem freyen Zutritt der Luft, oder auch in verschlossenen Fässern oder Kasten aufzubewahren. Am besten wählt man hierzu kleine Fässer, welche, wie Gurkenfässer (Nro. 913.) in der Mitte des einen Bodens mit einem

großen Spundloche versehen sind, in das man mit der Hand und einem darin haltenden Apfel bequem kommen kann. Wenn nun ein Fäßchen mit einer Aepfelsorte angefüllt ist, verschließt man es mit einem genau passenden Spunde, und verwahrt dasselbe, umgelegt, an einem trocknen, kühlen, aber vor dem Froste gesicherten Orte, und wendet das Fäßchen von Zeit zu Zeit um. Uebrigens geschiehet das Einpacken der Aepfel in Fässer ohne alle Zwischenlage, weil Moos, Hecksel, oder was man sonst dazu gebrauchen könnte, die von den Aepfeln ausdünstende Feuchtigkeit anziehen, dadurch dumpficht werden und den Geschmack des Obstes verderben. Will man daher die Aepfel in trockene Hollunderblüthe oder römische Kamillen packen, um ihnen im ersteren Falle den Muskatellergeschmack und im zweyten den Ananasgeschmack zu geben, so muß man diese Sache nach einiger Zeit, und vor der Lagerreife, wieder dazwischen herausnehmen. Packt man die Aepfel unmittelbar vom Baume in Fässer, so behalten sie zwar ein schöneres Ansehen, stehen aber im Geschmack denjenigen weit nach, die einige Zeit der Einwirkung der Luft ausgesetzt gewesen sind. Da die eingepackten Aepfel nicht stark ausdünsten können, als wodurch sie sonst früher genießbar, aber auch weniger dauerhaft werden, so muß man sie auf diese Art auf die längste Zeit erhalten können. Die Kasten und Fässer müssen aber jedesmal, wenn man Aepfel herausnimmt, wieder sorgfältig zugemacht werden. Die auf diese Art aufbewahrten Aepfel verlieren, wenn sie an die

Luft kommen, bald ihr gutes Aussehen und ihren natürlichen Geschmack.

Die größte Dauer erhalten die Aepfel durch folgende Behandlung. Man bringt nemlich auserlesene und vollkommen gesunde Aepfel in eine Kammer auf Horden, doch so, daß sie einander nicht berühren, und füllt die Kammer, bey verschlossenen Fenster und Thüren, mit Rauch von schwelenden Weinrebenranken an und wiederholt solches 4 bis 5 Tage lang. Wenn die Aepfel von diesem Rauche also getrocknet sind, so legt man sie in eine Küste schichtweise, mit Hecksel von trocknem, nicht dumpfigem Roggenstroh, so daß sie sich einander nicht berühren, und verschließt alsdann die Küste.

836. Birnen frisch aufzubewahren.

Will man Sommerbirnen einige Zeit frisch aufbewahren, so muß man sie von dem Baume nehmen, ehe sie ihre völlige Reife erlangt haben, oder eßbar geworden sind, jedoch darf dies auch nicht zu früh geschehen, weil sie sonst auf dem Lager nicht die gehörige sogenannte Nachreife erhalten, sondern welk werden. Von der Aufbewahrung der Herbst- und Winterbirnen gelten alle im vorigen Artikel angeführten Regeln, daher ich meine geehrten Leserinnen darauf verweise, und hier nur noch einiges über die Zeitigung und Dauer der vornehmsten Birnensorten anführen will.

Die graue Butterbirne wird ungefähr 14 Tage nach ihrer Abnahme vom Baume genießbar, und hält sich dann nur noch kurze Zeit.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Die weiße Butterbirn erhält ihre Lagerreife im Oktober und hält sich dann etwas länger, als die graue.

Die Saint Germain wird im November oder Dezember eßbar und hält sich bis gegen den April.

Die Colmart zeitigt im Januar und dauert bis zum April.

Die lange graue Winterbirne wird im Oktober zeitig und hält sich bis in den März.

Die Winter gute Christbirne wird erst im May genießbar, und hält sich bis gegen den Herbst.

Die Markgräfinbirne erhält ihre Lagerreife im November, und hält sich bis zum Februar und März.

Die Jagdbirne wird im Dezember eßbar, und dauert bis zum April.

Die Virguldse zeitigt im November und hält sich bis zum Januar.

Die Winterbergamotte wird im Dezember eßbar, und hält sich bis zum April.

837. Zitronen frisch zu erhalten.

Man nimmt hierzu ganz unbeschädigte Zitronen, wickelt jede in weiches Papier und legt sie entweder in einem trocknen und temperirten Zimmer neben einander oder zwischen locker zusammengebundenes Birkenreissig. Oder man packt die Zitronen in ein Gefäß mit trockenem Salze, oder dergleichen Sande ein. Oder man legt sie in einen Steintopf

und übergießt sie mit frischem Wasser, das man alle 3 Tage wechselt.

838. Welsche Nüsse frisch zu erhalten.

Wenn man die Nüsse vom Baume abnimmt, wenn sie zwar völlig reif sind, aber die grüne Schale noch vest geschlossen und noch nicht rissig geworden ist, so lassen sie sich auf folgende Weise eine ziemliche Zeitlang frisch erhalten. Man packt nemlich die Nüsse in ihrer grünen Schale schichtweise mit Sand oder Moos in Töpfe ꝛc. ein, und stellt diese an einen trocknen Ort. Oder man breitet sie in einem Keller auf einer Strohmatte aus, wo sie sich zwey Monate lang halten, ehe sich ihre grüne Schale löset. Wenn das dünne gelbe Häutchen, das den Kern umgiebt, sich nicht mehr abziehen läßt, so packt man sie mit Sand schichtweise in einen weitgeflochtenen Korb und setzt sie bis zu Anfange des Märzes an die freye Luft, wobey sie ihren ersten frischen Geschmack wieder zeigen. Nach dieser Zeit aber keimen sie. Die getrockneten Nüsse lassen sich auch wieder erfrischen, wenn man sie 24 Stunden in Wasser oder frische Milch einweicht.

839. Weintrauben frisch aufzubewahren.

Man schneidet die Weintrauben mit den Reben ab, und hängt sie mit denselben in einem Keller auf. Oder man gräbt eine tiefe Grube in die Erde, in welcher man sie so aufhängt, daß sie we-

der sich unter einander, noch die Erde berühren, und bedeckt die Grube erst mit Brettern und dann mit Erde. Man kann die Weintrauben auch schichtweise mit trocknem Sande in ein Faß einpacken und oben und unten mit Weinlaub bedecken.

840. Wurzelgewächse frisch aufzubewahren.

Diese Gewächse werden, wenn man sie in einiger Menge hat, am besten in Gruben überwintert. Man macht nämlich in den Gärten Gruben 3 bis 4 Fuß tief in die Erde, deren Größe sich nach der Menge der einzulegenden Wurzeln richtet. So wie nun diese in die Grube eingelegt sind, werden sie erst mit Stroh und dann mit Erde bedeckt, worüber man wieder viel Stroh oder Laub bringt. Vor dem Einlegen in eine solche Grube ist das Abtrocknen der Wurzeln nothwendig, und man kann sie bey trockner Witterung mehrere Tage lang auf dem Acker ꝛc., nur mit ein wenig Erde bedeckt, der Einwirkung der Luft und Sonne ausgesetzt liegen lassen. Die Wurzelgewächse halten sich in den Gruben ziemlich gut, allein bey strenger Kälte darf man die Grube nicht öffnen, weil die hinzudringende Kälte den Gewächsen schaden würde. In dieser Rücksicht ist es vortheilhafter, wenn man die, in dem Winter zum Gebrauch bestimmten Gemüse in einem dazu eingerichteten Gewölbe aufbewahrt, wo nicht nur das Wegholen bequemer ist, sondern auch ohne Nachtheil für das Zurückgebliebene geschehen kann.

In Ermangelung eines Gewölbes bewahrt man die Wurzelgewächse auch in einem Keller auf. Zu dem Ende belegt man den Boden desselben etliche Zoll hoch mit nicht zu feuchter Erde, welche auch mit etwas reinem Wassersande vermengt werden kann, legt das Wurzelwerk in vorher durch Bretter gemachte Abtheilungen darauf, und zwar in Reihen dicht neben einander. Die langen Wurzelsorten, als Mohrrüben ꝛc. legt man so ein, daß das Kopfende nach außen gerichtet und frey ist. Ist dieses geschehen, so wird die Schicht einen Zoll hoch mit der erwähnten Erde bedeckt; denn kommt wieder eine Schicht Gewächse ꝛc. Die Abwechselung wird so lange fortgesetzt, bis die Wurzeln sämtlich eingelegt sind. Der in der Mitte des Lagers befindliche Raum kann mit Kartoffeln angefüllt werden, ohne daß man nöthig hat Erde dazwischen zu bringen.

841. Küchengewächse in die Erde einzuschlagen.

Man zieht die Gewächse, als Sellerie, Kohlrüben, Weißkohl mit seinem bewurzelten Strunke ꝛc. im Herbst aus dem Boden, macht in dem Garten in die Erde einen kleinen Graben, in welchen man die Gewächse mit ihren Wurzeln der Reihe nach neben einander legt. Auf diese Wurzeln wird wieder Erde geworfen, die Blätter aber bleiben unbedeckt. Durch dieses Bedecken entsteht von neuem ein kleiner Graben, in welchen auch, auf vorige

Weise, Gewächse eingelegt werden, und so fährt man fort, bis aller Vorrath eingeschlagen ist. Man läßt sie so lange frey, bis man Nachtfröste befürchtet, wo man sie stark mit Stroh bedeckt. Wenn der Frost vorüber ist, wird auch die Bedeckung wieder weggenommen.

842. Märkische Rüben aufzubewahren.

Die Rüben werden von allen Wurzelfasern und Unreinigkeiten befreyet, an dem Kopfende abgeschnitten, damit sie nicht auswachsen, und dann, wie die Aepfel, in Fässer gepackt, diese vest zugespundet und in einem trocknen Keller aufbewahrt. Vorzüglich muß man aber hierzu diejenigen Rüben wählen, welche am spätesten aus der Erde genommen sind, die früh aufgenommenen lassen sich auf diese Art nicht erhalten.

843. Kohlrabi für den Winter aufzubewahren.

Er wird im Herbste aus der Erde genommen, seine Blätter bis auf die Herzblätter abgeschnitten und im Keller in feuchten Sand gesetzt. Auf diese Art erhält man ihn frischer und schmackhafter, als wenn man ihn blos in den Keller legt. Wenn er ausschlägt, kann man die Sprößlinge als Vorkost zurichten, indem dieselben, besonders, wenn sie recht schön gelb und zart sind, im Geschmack mit dem Blumenkohl viel Aehnlichkeit haben.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

844. Bohnen frisch aufzubewahren.

Wenn man grüne Bohnen, an welchen die Schale noch zart ist, trocken in ein Gewölbe bringt, und sie daselbst ausbreitet, so lassen sie sich 3 bis 4 Wochen lang aufbewahren.

845. Blumenkohl frisch aufzubewahren.

Man schneidet die Wurzeln entweder ganz oder halb vom Strunke ab, kürzt die Blätter oben etwas ab, legt die Stauden auf ein luftiges Gerüste, wo sie sich einige Wochen gut erhalten. Oder man setzt den, von allen Unreinigkeiten befreyeten, Blumenkohl mit der Wurzel in frisches Brunnenwasser und wechselt dieses alle 3 bis 4 Tage. Am längsten läßt sich der Blumenkohl erhalten, wenn man ihn, ehe er völlig ausgewachsen und also noch unvollkommen ist, mit seinen Wurzeln aushebt, und sie in, mit Erde angefüllte Kasten, nicht zu dichte einsetzt, diese in einen Keller stellt und die Erde fleißig begießt und dem Kohl öfters Luft giebt.

846. Endivien frisch aufzubewahren.

Man hängt die aus der Erde gezogenen Stauden an Schnüren 8 Tage lang auf einem, vor Sonnenschein gesicherten, Boden auf. Alsdann bindet man die äußern Blätter oben mit Bast zusammen, und bringt sie in ein Gewölbe, oder stellt sie in einem Keller in Sand.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

847. Spargel frisch zu erhalten.

Man sticht die Spargelstangen etwas tief, damit das untere Ende mehr Vestigkeit hat, und schlägt dieselben Reihenweise an einem schattigen und vor Zugluft gesicherten Orte in feuchte, jedoch nicht nasse Erde ein, so daß die Spitzen einen Fingerbreit hervorragen, und nicht auf- sondern neben einander zu liegen kommen. Auf diese Art läßt er sich gegen 3 Wochen frisch erhalten. Man kann die Spargelstangen auch in einem irdenen Gefäße mit frischem Brunnenwasser übergießen, und solches täglich wechseln.

848. Gurken frisch aufzubewahren.

Man kann die Gurken eine Zeitlang in einem trockenen Gewölbe oder Keller aufbewahren, wenn man sie nicht über- sondern neben einander legt, so daß sie sich unter einander nicht berühren.

849. Weißkohl frisch aufzubewahren.

Man läßt den Kohl, welchen man aufzubewahren gedenkt, so lange auf dem Felde stehen, bis man Nachtfröste zu besorgen hat. Alsdann schneidet man im Herbste die ausgesuchten größten Kohlköpfe aus, befreyet sie von den nicht vest anschließenden Blättern, und stellt die Köpfe, so lange es nicht friert, auf einen luftigen Boden; bey eintretendem Froste bringt man ihn in einem Keller auf ein eigenes dazu verfertigtes Gestelle von Lattenwerk. Uebrigens muß man von Zeit zu Zeit nach-

sehen, und sorgfältig die fehlerhaften Blätter abnehmen.

850. Kartoffeln aufzubewahren und solche im Frühjahr vor dem Keimen zu sichern.

Man nimmt die Kartoffeln, welche zur längern Aufbewahrung bestimmt sind, nicht eher aus der Erde, als bis ihr Kraut völlig trocken geworden ist, und da dennoch so spät, als es die Witterung erlaubt. Das Aufnehmen geschiehet bey trockener Witterung, nachdem es zuvor einige Tage nicht geregnet hat. Man reiniget sie beym Auflesen nur wenig von der anhangenden Erde. Hierauf werden sie entweder auf eine Scheuntenne, oder in einem trockenen Schuppen, dessen Fußboden entweder vestgeschlagen, oder mit Steinen oder Brettern belegt ist, gegen 2 Fuß hoch, so lange aufbewahrt, bis es so kalt wird, daß dabey gesetztes Wasser auf seiner Oberfläche mit Eis belegt wird. Dann werden sie in ein frostsicheres Winterlager gebracht. Hierzu taugt aber keinesweges ein feuchter und dumpfer Keller, sondern es muß nothwendig ein trockener Keller, oder noch besser ein über der Erde gelegenes frostsicheres Behältniß seyn. Man schüttet hier die Kartoffeln 1 bis 2 Ellen hoch auf, nimmt während des Winters immer nur die unterste Lage zum Gebrauch, und läßt sie an diesem Aufenthaltsorte bis in den März liegen. In Ermangelung eines Kellers oder andern schicklichen Raums kann man die Kartoffeln auch auf folgende Art aufbe-

wahren. Man gräbt in leichtem Gartenboden 5 Fuß tiefe und nach der Menge der aufzubewahrenden Kartoffeln mehrere oder wenigere Fuß breite und lange Gruben, faßt dieselben inwendig mit Brettern ein, bringt die Kartoffeln hinein, belegt sie 1 Fuß hoch mit Stroh und wirft die ausgegrabene Erde darüber. Oder man macht nur eine runde, ungefähr fußtiefe und mit der Menge Kartoffeln im Verhältniß stehende Grube, baut in dieselbe einen Berg von Kartoffeln, bedeckt denselben etwa einen Fuß hoch mit trockenem Stroh, schüttet die ausgegrabene Erde darüber, und macht zuletzt über das Ganze eine Bedachung von Stroh. Kleine Quantitäten Kartoffeln kann man auch in Schlagfässer schütten und diese auf eine Unterlage in einen Keller setzen.

Bey eintretender gelinder Frühlingswitterung werden die, für das Sommerbedürfniß bestimmten, Kartoffeln aus dem Winterlager herausgenommen, diejenigen, bey welchen sich der Keim zu entwickeln anfängt, ausgesucht und verbraucht, die übrigen aber auf eine trockene, luftige, vor Sonnenschein gesicherte Kammer, ungefähr einen Fuß hoch, aufgeschüttet, öfters unter einander geschaufelt, und die Fenster bey trockener Witterung gelüftet, bey feuchter hingegen wohl verschlossen. Wenn endlich keine Nachtfröste mehr zu befürchten sind, bringt man die Kartoffeln auf luftige Boden, breitet sie hier auseinander, und sucht zu jedesmaligem Gebrauch diejenigen aus, welche zum Keimen geneigt sind,

und bricht die zum Vorschein gekommene Keime sogleich ab.

Zwey und zwanzigster Abschnitt.

Einmachen des Obstes und der Gartenfrüchte.

851. Läuterung des Zuckers zum Einmachen.

Man nimmt, um 5 Pfund Zucker abzuklären, 2 Eyweiß, und schlägt solches, unter langsamem Zugießen von einem Maaß weichen Wasser mit einer birkenen Ruthe zu Schaum. Dann wirft man die 5 Pfund Zucker, in kleinen Stücken, nach und nach hinzu, bringt es in einem Kessel aufs Feuer und rührt die Masse beständig um, um das Anhängen zu verhindern, während daß man auch zugleich sorgfältig den Schaum abnimmt, welcher sich gleich beym ersten Aufsieden zeigt. Wenn nach einigem Aufwallen der Zucker in die Höhe steigt und überlaufen will, so gießt man etwas kaltes Wasser hinzu und fährt mit dem Abschäumen fort. Wenn er einige mal aufgewallet hat, schüttet man noch ein, ohne Wasser, zu Schaum geschlagenes Ey-

weiß hinzu, und schäumt noch so lange ab, bis blos ein geringer weißer Schaum zum Vorschein kommt. Hierauf wird nun der Zucker, unter beständigem Umrühren bey mäßiger Hitze, noch weiter abgedampft. Man unterscheidet hierbey folgende Grade.

Zum Faden ist der Zucker gekocht, wenn ein Tropfen, zwischen den Daumen und den Zeigefinger genommen, sich in mehrern Faden so weit ausziehen läßt, als die Finger von einander gehen, ohne zu zerreißen. Weniger eingekocht ist er, wenn die Fäden sich zwar unter plötzlicher Eröffnung der Finger zeigen, aber dann schnell zerreißen.

Zum Fluge ist der Zucker gesotten, wenn er, statt im Sieden, wie vorher, Perlen zu werfen, große Blasen wirft, die bey ihrer Entstehung augenblicklich zerplatzen und einen Dampf fahren lassen. Wenn man dann den Zucker mit der Schaumkelle durchfährt, sie herauszieht und stark damit in die Luft hauet, so fliegt der Zucker in Gestalt fliegenden Wergs oder leichter Federn davon.

Zum Bruche ist der Zucker gesotten, wenn man die Fingerspitze in kaltes Wasser taucht, damit in den siedenden Zucker fährt und sie darauf geschwind wieder in kaltes Wasser bringt, dann der hängen gebliebene Zucker, bey dem Druck zwischen den Fingern, mit einem kleinen Geräusche zerbricht.

Zum Karamel ist der Zucker gesotten, wenn er so stark abgedampft worden, daß er zwischen den

Zähnen beym Zerkauen zerspringt. Bleibt er nun noch länger über dem Feuer, so nimmt er eine braune Farbe an.

852. Vorbereitung des Honigs.

Will man sich zum Einmachen saftiger Früchte, des Honigs bedienen, so kocht man reinen, weißen, oder höchstens goldfarbigen Honig mit etwas Wasser auf, löscht ein Stück glühendes Eisen darin ab, gießt etwas Franzbranntwein hinzu, und läßt ihn unter fleißigem Abschäumen gelinde dick einsieden und filtrirt ihn zuletzt durch Leinwand.

853. Ausgekernte Kirschen mit Zucker einzumachen.

Man macht von recht reif gewordenen Kirschen die Steine aus, wiegt auf jedes Pfund Kirschen $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, schäumt ihn auf oben (N. 851.) beschriebene Weise mit Eyweiß ab, und läßt ihn zum dicken Syrup einkochen; dann thut man die Kirschen hinzu und läßt sie weich kochen. Alsdann nimmt man die Kirschen mit einer Schaumkelle heraus, und thut sie, nach Ablauf des Flüssigen, in einen Napf von Steinguth oder Porzellan, kocht die Flüssigkeit mit etwas hinzugesetztem frischen Zucker dick ein, und giebt sie über die Kirschen. Am folgenden Tage, wo man den Syrup durch den von den Kirschen an sich gezogenen Saft wieder verdünnt finden wird, kocht man denselben nach Herausnahme der Kirschen nochmals, mit Zusatz

von frischem Zucker, dick ein, thut die Kirschen nebst etwas ganzen Zimmt hinein, läßt sie darin anziehen, nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, thut sie in einen Steintopf oder in ein vorher erwärmtes Einmacheglas, und gießt den eingedickten Syrup darüber. Nach dem Erkalten belegt man die Kirschen mit einem zugeschnittenen Stück Papier und überbindet das Gefäß mit Blashaut und Papier.

Alle in Zucker eingemachten Früchte sind einem baldigen Verderben unterworfen, wenn sie nicht ein oder mehrere male umgekocht und dadurch mehr entwässert werden. Man bringt das Umzukochende über gelindes Feuer, daß es allmählig warm und dünne wird; dann nimmt man die Früchte mit einer Schaumkelle heraus, läßt das Flüssige ablaufen, setzt zu demselben eine verhältnißmäßige Portion frischen Zucker, und läßt es bey mäßiger Hitze, unter beständigem Umrühren, und in die Höhe ziehen, mit einer Kelle, damit die Feuchtigkeit schneller verdampfe, einkochen. Man probirt den Syrup öfters, indem man einen Tropfen davon auf einen zinnernen Teller fallen läßt; gesteht derselbe beym Erkalten wie eine Gallerte, so ist er gut, und muß vom Feuer genommen werden; denn wenn er zu stark und zu viel kocht, so wird er schwarz, hart und zähe, und verliert sein Ansehn und seinen besten Geschmack. Am folgenden Tage

oder auch erst nach einigen Tagen, wenn der Syrup wieder dünne geworden ist, wird er von neuem eingedickt.

854. Auf andere Art Kirschen süß einzumachen.

Man schneidet von einer beliebigen Quantität saurer Kirschen die Stiele kurz ab, und stößt auf jedes Pfund Kirschen ½ Pfund Zucker recht fein. Hierauf erhitzt man die Kirschen in einem verzinnten Kessel und schüttelt sie wohl um, daß sie nicht anbrennen. Wenn sie anfangen zu kreischen, so thut man etwas von dem Zucker hinzu, schüttelt alles wohl um, und fährt auf diese Weise fort, bis aller Zucker hinzugesetzt ist, und unter den Kirschen viel Brühe zu sehen ist. Alsdann werden diese herausgenommen und nach dem Ablaufen in ein Zuckerglas gethan. Die Brühe wird hierauf zu einem dicken Syrup eingedickt und lauwarm über Kirschen gegeben. Nach einigen Tagen wird sie wieder eingedickt (N. 853. Anmerk.).

855. Kirschen mit Essig einzumachen.

Man schneidet von recht reifen und fehlerfreyen sauren Kirschen mit einer Scheere die Stiele halb ab, und schichtet sie dann mit gröblich zerbrochenen Zimmt und Gewürznelken in Gläser ein. Alsdann siedet man eine erforderliche Quantität guten Weinessig mit Zucker auf, wobey man auf jedes Maaß Essig ½ Pfund Zucker rechnet, und giebt

solchen nach dem Erkalten über die Kirschen. Nach 8 Tagen kocht man den Essig von neuem auf, giebt ihn wieder kalt darauf, bindet alsdann das Glas wohl zu, und verwahrt es an einem kühlen Orte.

Will man süße Kirschen mit Essig einmachen, so schichtet man sie mit gestoßenem Zucker in einen verzinnten Kessel ꝛc., setzt sie wohl zugedeckt auf gelindes Feuer, und läßt sie gelinde dämpfen. Alsdann gießt man Weinessig darauf und läßt sie damit aufkochen. Nachdem man hierauf alles in einem steinguthenen ꝛc. Gefäße hat verkühlen lassen, thut man es in Gläser, kocht nach etlichen Tagen den Essig, nach dem Abgießen, von neuem und zwar mit etwas Zimmt auf, und gießt ihn, nach dem Verkühlen in einem steinguthenen Gefäße, wieder über die Kirschen, und hebt dann dieselben, nach gehöriger Verbindung der Gläser, an einem kühlen Orte zum Gebrauch auf.

856. Pflaumen süß einzumachen.

Man nimmt hierzu schöne große, reife, jedoch nicht überreife, mit den Stielen geflückte Pflaumen, wischt jede derselben mit einem Tuche ab, durchsticht sie etliche mal mit einem hölzernen Spießchen, schneidet von den Stielen etwa ein Drittheil ab, legt sie alsdann in einen Steintopf und übergießt sie mit einem siedendheißen, aus Zucker und Weinessig bereiteten Syrup, wobey man auf ein Maaß Weinessig 3 Pfund Zucker genommen hat. Wenn

der Syrup erkaltet ist, werden die Pflaumen mit demselben so lange gekocht, bis sie weich werden, da sie dann herausgenommen, in Zuckergläser gethan, und mit dem vorher noch mehr eingedickten, und mit gröblich gestoßenen Nelken und Zimmt gewürzten Syrup übergossen werden.

Oder man nimmt Pflaumen, welche sich zu färben anfangen, läßt sie einige Tage liegen, damit sie welk werden, und schält sie alsdann ab. Hierauf läutert man auf jedes Pfund Pflaumen 1 Pfund Zucker, siedet denselben bis zum Fadenziehen, thut die Pflaumen hinein und läßt sie ein wenig darin aufkochen. Ist dies geschehen, so nimmt man sie heraus und läßt sie rein abtropfen. Der Syrup wird nun stärker eingekocht und, nach dem Erkalten, über die in Gläser gelegten Pflaumen gegeben. Wenn der Syrup nach einigen Tagen flüssig geworden ist, wird er abgegossen und wieder eingekocht, dabey fleißig abgeschäumt und, besonders gegen das Ende, gut durchrührt, damit er nicht anbrennt.

857. Reine Clauden einzumachen.

Man pflückt sie, wenn sie noch hart und noch nicht völlig reif sind, durchsticht sie mit einem hölzernen Spießchen, setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, kocht sie behutsam weich, so daß sie nicht zerplatzen, und kühlt sie in frischem Brunnenwasser ab. Hierauf kocht man auf jedes Pfund Pflaumen $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker klar und dick ein, giebt ihn lauwarm darüber und läßt sie bis zum folgenden Tage damit ste-

hen, da denn der Syrup von neuem eingedickt und heiß über die Frucht gegeben wird. Nach dem Verkühlen thut man alles in Zuckergläser, und setzt diese wohl verbunden an einen kühlen Ort.

858. Reine Claude in Branntwein einzumachen.

Man behandelt hierzu die Frucht zunächst ganz auf vorbeschriebene Weise (N. 857.) und setzt, nachdem der Syrup zum letztenmal eingedickt und noch heiß ist, auf ein Pfund Zucker ein Weinglas voll Franzbranntwein dazu, füllt sie in Gläser und verwahrt solche gut.

859. Pflaumen sauer einzumachen.

Man schichtet reife, aber noch nicht weich gewordene Pflaumen, nachdem solche öfters durchstochen worden, mit ganzen Nelken und Zimmt in Zuckergläser ein, und gießt mit Zucker abgekochten und wieder erkalteten Weinessig darüber. Auf ein Maaß Essig rechnet man ½ Pfund Zucker. Zuletzt verbindet man die Gläser und stellt sie an einen kühlen Ort.

860. Aprikosen mit Zucker einzumachen.

Man pflückt die Aprikosen, wenn sie noch hart und nicht völlig reif sind, schält sie ab, löst die Kernen behutsam heraus, daß die Frucht, so viel als möglich ist, ganz bleibt, setzt sie mit kaltem

Wasser aufs Feuer, läßt sie darin weich, aber nicht entzwey kochen und legt sie, zum Verkühlen, in kaltes Wasser. Nun läutert man auf jedes Pfund Frucht $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, dickt denselben bis zum Fadenziehen ein, legt die Aprikosen hinein, läßt sie damit aufsieden und dann in einem steinguthenen Napfe erkalten. Am folgenden Tage wird der Syrup abgegossen, wieder eingekocht und siedendheiß auf die Aprikosen gegossen. Dieses wird auch zum drittenmale wiederholt, wobey man zuletzt die Aprikosen hinzuthut und damit durchkochen läßt. Nach dem Verkühlen thut man das Eingemachte in Gläser, und verwahrt diese mit Blashaut und Papier. Man kann den Aprikosen zuletzt auch noch, wie den Reine Clauden, Franzbranntwein zusetzen.

861. Aprikosen mit Essig einzumachen.

Man nimmt zu 4 Pfund reifen, geschälten, und in der Mitte von einander geschnittenen, Aprikosen $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und ein Maaß Weinessig. Wenn letztere über Feuer bis zum Sieden erhitzt worden, legt man die Aprikosen hinein, läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, und gießt darauf alles in einen Steintopf und läßt es bis zum folgenden Tage stehen. Nun kocht man sie abermals $\frac{1}{2}$ Stunde, nimmt dann die Früchte heraus, legt sie mit etwas Gewürznelken und Zimmt in ein Zuckerglas, und gießt den Syrup nach dem Erkalten darüber.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

862. Aprikosen trocken einzumachen.

Man verfährt hierbey, wie beym Einmachen mit Zucker, und nur dann, wenn sie zum Einlegen in die Zuckergläser fertig sind, läßt man sie abtropfen und stellt sie dann auf Schiefersteinen in mäßige Wärme. Man bestreuet sie auf der Oberfläche, vermittelst eines Haarsiebes, mit fein gestoßenem Zucker. Sind sie trocken, so werden sie gewendet, auch auf der untengelegenen Seite mit Zucker bestreuet und in der Wärme getrocknet. Zuletzt werden sie in eine Schachtel gelegt und an einem trocknen Orte aufbewahrt.

863. Pfersichen einzumachen.

Hierbey verfährt man eben so, wie bey den verschiedenen Einmachungsarten der Aprikosen (Nro. 860 u. f.) gelehrt ist.

864. Aepfel mit Zucker einzumachen.

Man schälet Borsdorferäpfel oder Pepins, ehe sie sich färben, oder schneidet sie halb durch, nimmt das Kernhaus heraus, läßt sie mit ganzem Zimmt in Wasser einigemal aufkochen, und legt sie zum Ablaufen auf ein Sieb. Alsdann läßt man sie mit geläutertem Zucker gelinde kochen, bis sie klar und weich werden, thut sie, nach dem Erkalten, in Zuckergläser und gießt den Syrup, nach gehörigem Eindicken und Erkalten, darüber.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

865. Aepfel mit Zitronensaft einzumachen.

Wenn die Borsdorferäpfel ꝛc. auf vorbeschriebene Weise (Nro. 864.) vorbereitet sind, so läßt man auf 1 Pfund Aepfel 1½ Pfund Zucker mit etwas Wasser aufkochen, thut die Aepfel hinein, läßt sie ein paarmal ansieden, nimmt sie dann heraus, dickt den Zucker bis zum Syrup ein, setzt Zitronensaft und die Aepfel wieder hinzu und läßt sie klar und ziemlich weich kochen. Hierauf legt man die Aepfel in ein Glas, siedet den Zucker gehörig ein, und gießt ihn, nach dem Erkalten, darüber.

866. Muskatellerbirnen einzumachen.

Man kocht die Birnen nach sauberm Abschälen in Wasser etwas weich, nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie dann auf eine Serviette, und läßt sie, zugedeckt, erkalten. Hierauf läutert man ein gleiches Gewicht Zucker, als man Birnen genommen hat, kocht denselben zum Syrup ein, legt die Birnen, nachdem man an die Blumenstelle eine Gewürznelke gesteckt hat, in Gläser, und gießt den Syrup nach dem Erkalten, darüber. Den folgenden Tag thut man alles zusammen in einen Kessel und läßt es langsam kochen. Wenn es gut abgeschäumt ist, nimmt man die Birnen heraus und läßt sie in einer Schüssel kalt werden, den Syrup aber, nebst etwas hinzugegossenen Zitronensaft läßt man so stark einkochen, bis ein Tropfen davon auf einem kalten Teller erhärtet, läßt ihn darauf erkalten und gießt ihn über die

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Birnen. Die Gläser werden mit Papier verbunden und bey Seite gesetzt. Nach einigen Tagen wird das Einkochen des Syrups nochmals wiederholt ꝛc.

867. Birnen einzumachen.

Man nimmt hierzu zarte Birnen, welche nicht steinigt sind, schält dieselben sehr fein, und läßt an den Kleinsten die Stiele daran, schabt sie aber sehr sauber, bis auf die Hälfte, ab. Die kleinen Birnen läßt man ganz, die großen aber schneidet man der Länge nach durch, nimmt das Kernhaus heraus, und läßt ein Ende vom Stiele daran. Nach dem Schälen wirft man sie, damit sie nicht schwarz werden, in frisches Wasser, nimmt sie nach einer Weile wieder heraus, legt sie, zum Abtrocknen, auf reines Stroh oder in ein Sieb. Alsdann schmilzt man ein gleiches Gewicht Zucker als man Birnen genommen hat, in ein wenig Wasser in einem verzinnten Kessel, setzt die Birnen hinzu, und bringt es schnell ins Kochen, unterdessen man die Birnen beständig umwendet und die Flüssigkeit abschäumt. Wenn letztere so stark eingekocht worden, daß sie beym Erkalten erstarret, nimmt man es vom Feuer, thut es zusammen in ein steinguthenes Geschirr und läßt es, leicht zugedeckt, an einem kühlen Orte stehen. Alsdann bringt man die Birnen noch einmal aufs Feuer, wendet sie beym Kochen fleißig um, läßt sie darauf abkühlen, thut sie dann in Gläser und verbindet diese mit Papier.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

868. Birnen mit Essig einzumachen.

Man nimmt dazu am besten Bergamottbirnen, schabt das Braune von dem Stiele behutsam ab, verkürzt denselben etwas, macht oben die Blume heraus, und wischt jede Birne sauber ab. Hierauf bringt man die Birnen in kochendes Wasser, kocht sie beynahe gahr und läßt sie dann in einem Durchschlage abtropfen. Hierauf kocht man Weinessig mit etwas gestoßenem Senf auf, und gießt denselben, nachdem er erkaltet ist, über die in einen Steintopf gelegten Birnen, belegt den Topf mit einem passenden Deckel und überbindet denselben mit einer Blase.

869. Johannisbeeren in Zucker einzumachen.

Man pflückt die Johannisbeeren von den Stielen ab, läutert auf jedes Pfund Beeren $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker und kocht ihn bis zum Fadenziehen ein, thut die Johannisbeeren hinzu und läßt sie einigemal aufkochen, und läßt es dann bis auf den folgenden Tag in einem steinguthenen Gefäße stehen. Alsdann läßt man den abgegebenen Saft dick einkochen, thut die Johannisbeeren wieder hinzu und läßt es zusammen so lange kochen, bis die Flüssigkeit beym Erkalten erstarret, und verwahrt sie alsdann in Gläser, wie die Kirschen. Oder man bringt, dem Gewicht nach, zwey Theile gereinigte Johannisbeeren und einen Theil gestoßenen Zucker in einen verzinnten Kessel über Feuer, und läßt es, unter beständigem Umrühren ein wenig kochen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Alsdann werden die Beeren herausgenommen, nach dem Verkühlen, in ein Glas gethan und den Syrup, nach gehörigen Eindicken und Erkalten, darüber gegossen.

870. Johannisbeertrauben einzumachen.

Man läutert, dem Gewicht nach, 1 Theil feinen Zucker und kocht ihn bis zum Fadenziehen ein, alsdann thut man 2 Theile Johannisbeertrauben hinzu und läßt es so lange kochen bis die Flüssigkeit beym Erkalten erstarret. Alsdann nimmt man es vom Feuer, thut es zum Verkühlen in steinguthene Näpfe und darauf in Gläser, läßt solche einige Tage offen stehen und verbindet sie dann.

871. Johannisbeeren in Essig einzumachen.

Man nimmt weiße Johannisbeeren in ganzen Trauben bestreuet, dem Gewicht nach, 2 Theile derselben mit 1 Theil fein gestoßenen Zucker und läßt sie in einem steinguthenen Gefäße eine Weile ruhig stehen. Alsdann übergießt man sie mit Weinessig und wenn sie damit wieder etliche Stunden gestanden haben, so wird der Essig abgegossen, mit Gewürznelken und Zimmt aufgekocht und auf die Trauben gegossen. Wenn er einige Tage damit gestanden hat, wird er mehrmals aufs Feuer gebracht. So bald er zu kochen anfängt, schüttet man die Beeren hinein, und läßt sie darin nur einmal aufkochen, worauf sie zum Erkalten in Schalen, und nachher in Zuckergläser gebracht und mit dem gleichfalls erkaltetem Essig übergossen werden.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

872. Stachelbeeren mit Zucker einzumachen.

Man läutert, dem Gewicht nach, 2 Theile Zucker und wenn derselbe bis zum Fadenziehen einsotten ist, thut man 3 Theile von Stielen und Blume befreyete Stachelbeeren dazu, läßt sie einigemal aufkochen, thut sie darauf zum Verkühlen in Schalen und dann in Zuckergläser, und wenn der Syrup gehörig eingekocht worden, wird er, nach dem Verkühlen, darüber gegossen und das Glas zuletzt zugebunden.

873. Himbeeren mit Zucker einzumachen.

Man läutert ein gleiches Gewicht Zucker, als man Himbeeren einmachen will, siedet ihn bis zum Fadenziehen ein und nimmt ihn dann vom Feuer. So wie er zu sieden aufhört, schüttet man die vorsichtig gelesenen Himbeeren hinein und läßt sie darin erkalten. Alsdann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, und thut sie in ein Glas, siedet den Syrup noch mehr ein und gießt ihn, nach dem Erkalten, über die Beeren. Man schneidet ein Blatt Papier nach dem innern Raum des Glases und deckt das Eingemachte damit zu, wodurch die Früchte unter dem Syrup gehalten werden. Ist der Syrup nach einigen Tagen zu flüssig geworden, so wird er abgegossen und aufs neue eingedickt.

874. Maulbeeren in Zucker einzumachen.

Man nimmt, dem Gewicht nach, 2 Theile nicht ganz reife Maulbeeren, kocht beydes eine Weile

mit einander, nimmt dann die Beeren heraus, legt sie, nach dem Erkalten, in Zuckergläser, kocht den Syrup dick ein und giebt ihn, nach dem Erkalten, wieder darauf.

875. Maulbeeren mit Essig einzumachen.

Man kocht 1 Maaß Weinessig mit 1 Pfund Zucker und ½ Loth Gewürznelken auf, bringt die Maulbeeren in ein Zuckerglas, und giebt den Essig, nachdem solcher erkaltet, darüber, bindet das Glas zu und verwahrt es.

876. Preusselsbeeren einzumachen.

Man bringt, dem Gewicht nach, 4 bis 8 Theile wohl verlesene und abgewaschene Beeren und 1 Theil gestoßenen Zucker in einem verzinnten Kessel oder neuen ausgekochten irdenen Topfe aufs Feuer und läßt sie beynahe 1 Stunde dämpfen, wobey sie Anfangs fleißig, aber behutsam, umgerührt werden. Hierauf läßt man sie in einem Steinnapfe erkalten und thut sie dann in Gläser, welche, wohl zugebunden, an einem trocknen Orte aufbewahrt werden. Man kann die Preusselsbeeren auch in einem Steintopfe mit oder ohne Zucker im heißen Backofen in ihrem eigenen Safte schmoren lassen, und sie dann, wohl verbunden an einem kühlen Orte, aufbewahren. Oder man kocht wohl verlesene abgewaschene Preusselsbeeren mit Zucker und etwas Wein dick ein und verwahrt sie alsdann in Gläsern.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

877. Berberisbeeren in Zucker einzumachen.

Man schneidet mit einem feinen Messer die reifen Beeren auf und macht die Kernen heraus, vermengt sie dann stark mit gestoßenem Zucker, packt sie in Zuckergläser ein und stellt sie bey Seite. Wenn nach einigen Tagen die Brühe zu dünne geworden ist, wird sie abgegossen, eingedickt und, nach dem Erkalten, wieder darüber gegossen.

Oder man kocht auf 1 Pfund ausgekernte reife, jedoch noch nicht braun und welkgewordene Berberisbeeren $1\frac{1}{4}$ Pfund Zucker bis zum Fadenziehen, thut die Beeren hinein und kocht sie so lange damit, bis der Syrup roth wird, thut sie in einen Steintopf und läßt sie bis zum folgenden Tage stehen, da sie nochmals so lange gesotten werden, bis der Syrup dick genug ist, und dann zum Aufbewahren in Gläser gefüllt werden.

878. Berberisbeeren mit Essig einzumachen.

Man kocht 1 Maaß Weinessig mit $2\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, und nach dem Abschäumen mit Eyweiß, mit etwas Zimmt und Gewürznelken, zum Syrup ein, und läßt die ausgekernten Beeren zuletzt etwas mit kochen. Dann nimmt man dieselben heraus thut sie in ein Glas und gießt den Syrup nach dem Erkalten darüber. Sollte derselbe nach einigen Wochen zu dünne gefunden werden, so wird er nochmals eingedickt.

879. Berberisbeeren mit Salzwasser einzumachen.

Man befreyet die Beeren von den welken Stielen und Blättern, legt sie in Gläser oder Steintöpfe und übergießt sie mit stark gesalzenem Wasser.

880. Reife Weintrauben einzumachen.

Man nimmt Muskatellertrauben, oder überhaupt solche, die mehr fleischigt als saftig sind, pflückt die Beeren ab, macht die Kernen heraus und legt sie in Zuckergläser; kocht auf jedes Pfund Beeren 1 $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker mit Traubensafte zu einem dicken Syrup und giebt ihn nach dem Erkalten darüber.

881. Unreife Weintrauben einzumachen.

Man pflückt von großen, völlig ausgewachsenen aber noch nicht reifen Weintrauben die Beeren ab, schneidet sie der Länge auf und nimmt die Kernen heraus, wiegt sie, und legt sie in kaltes Wasser. Hierauf läßt man sie mit ein wenig Wasser, wozu man etwas Kochsalz oder Salpeter gethan hat, aufkochen, nimmt sie vom Feuer und läßt sie, mit einem leinenen Tuche zugedeckt, in der Brühe erkalten, und schüttet sie, zum Abtropfen, auf ein Sieb. Man läßt nun über Feuer so viel Zucker, als man Beeren genommen hat, mit etwas Traubensafte schmelzen, thut die Beeren hinzu und kocht es so lange bis der Syrup dick genug ist, worauf man es verkühlen läßt und dann zum Aufbewahren

in Steintöpfe oder Gläser thut. Nach einigen Tagen wird das Eindicken des Syrups wiederholt.

Um die Weinberen recht schön zu erhalten, läßt man dieselben zwischen zwey Schüsseln auf gelindem Kohlenfeuer schwitzen und entgrünen, thut auf jedes Pfund Beeren $1\frac{1}{4}$ Pfund in etwas Traubensaft zerlassenen Zucker hinzu, und wenn dieser zum Syrup eingedickt worden ist, thut es zum Aufbewahren in Gläser.

882. Garten-Hagebutten mit Zucker einzumachen.

Man befreyet die Hagebutten von dem Stiel und der Blume, schneidet sie der Länge nach auf, macht vermittelst eines unten breit geschnittenen Hölzchens die Kernen heraus, thut sie hierauf in einen groben Sack, welcher an beyden Enden angefaßt und schnell hin und hergezogen wird, um die rauhen Haare abzusondern. Hierauf wäscht man die Früchte ab und läßt sie in Sieben abtrocknen. Alsdann läutert man eine gleiches Gewicht Zucker und kocht ihn zum Syrup ein. Wenn er anfängt dick zu werden, thut man die Hagebutten hinein und läßt sie eine Weile kochen, worauf man sie zum Verkühlen in Schalen und dann in Zuckergläser thut, und den Syrup nach gehörigem Eindicken und Abkühlen darüber gießt.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

883. Feld-Hagebutten einzumachen.

Man befreyet die Hagebutten von dem Stiel, der Blume und den Kernen, läßt sie einige Tage liegen, damit sie etwas mehlicht werden und übergießt sie alsdann mit geläuterten und zum Syrup eingedickten heißen Zucker, läßt sie damit einige Tage stehen und wiederholt darauf das Eindicken des Syrups.

884. Hagebutten sauer einzumachen.

Man kocht auf 1 Pfund Hagebutten 12 Loth Zucker mit $\frac{1}{4}$ Maaß Weinessig und etwas Zimmt zum Syrup ein, setzt alsdann die frischen wohlgereinigten Früchte hinzu und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde damit kochen, thut sie darauf mit dem Zucker in einen Steintopf und läßt sie bis auf den folgenden Tag stehen, da sie dann wieder eine $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht werden. Man läßt sie nun verkühlen, legt sie in Zuckergläser und gießt den dick eingekochten Syrup darüber.

885. Melonen einzumachen.

Man schält reife Melonen ab, schneidet sie in zollbreite Stücke, kocht sie in Wasser gahr, und steckt in jedes Stück ein paar Streifchen Zitronenschale, gespaltene Gewürznelken und Zimmtstreifchen. Alsdann kocht man eine verhältnißmäßige Menge Weinessig mit Zucker (auf ein Maaß Essig 8 Loth Zucker) schäumt ihn ab, thut die Melonen hinein, läßt sie darin aufkochen, und setzt sie, in einem

steinguthenen Gefäße, bis den andern Tag bey Seite, nimmt sie dann aus dem Syrup, läßt diesen etwas einkochen, thut die Melonen dazu, und läßt die Flüssigkeit so kurz einkochen, daß diese nur noch gut damit bedeckt bleiben, thut sie hierauf in Steintöpfe oder Gläser, legt ein rundgeschnittenes Papier darauf, klemmt ein paar Holzstäbchen darüber, damit die Melonen unter dem Syrup gehalten werden, bindet die Gefäße zu und stellt sie an einen kühlen Ort.

886. Quitten einzumachen.

Man nimmt die Quitten von dem Baume, ehe sie welk werden, schält sie ab, schneidet sie in der Mitte durch oder in mehrere Theile, nimmt das Kernhaus und alles Steinige heraus, und steckt in jedes Stück etwas Zimmt und Gewürznelken, kocht sie in Wasser meist weich, und legt sie darauf in ein Sieb zum Abtropfen. Alsdann kocht man auf jedes Pfund Quitten $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit Weinessig auf, thut nach dem Abschäumen die Quitten hinein, und läßt es so kurz einkochen, daß es anfängt Blasen zu geben, und thut es nach dem Verkühlen in Gläser und bindet diese vest zu.

Oder: Man reibt einen Theil Quitten auf einem Reibeisen, preßt das Geriebene durch und kocht in dem dadurch erhaltenen Safte die vorbereiteten Quitten weich, nimmt sie dann heraus, kocht den Saft mit einem Zusatz von Zucker zum Syrup ein und gießt denselben, nach dem Erkalten,

über die in Gläser gelegte Quitten, bindet die Gefäße zu ꝛc.

887. Unreife Korneliuskirschen einzumachen.

Wenn diese Früchte anfangen roth zu werden, pflückt man die größten und rundesten ab, und läßt sie an der Luft etwas abwelken. Alsdann thut man sie mit grünem Fenchel und grünen Lorbeerblättern in einen Steintopf und übergießt sie mit Wasser, worin man nach und nach so viel Kochsalz gethan hat, bis das zuletzt hinein geworfene nicht aufgelöst wird. Die auf diese Art eingemachten Korneliuskirschen kommen den Oliven an Geschmack und Farbe bey. Man kann sie auch, wenn sie gelblich zu werden anfangen, so lange in Wasser kochen bis sie ihren herben Geschmack verloren haben, hierauf abtropfen lassen, alsdann mit Pfefferkraut und Lorbeerblättern einlegen und mit aufgekochten und wieder erkalteten Weinessig übergießen, die Gefäße zubinden und aufbewahren.

888. Reife Korneliuskirschen in Zucker einzumachen.

Man läutert, dem Gewicht nach, halb so viel Zucker als man Früchte einmachen will, läßt diese ein paarmal damit aufwallen, nimmt sie dann gleich wieder heraus, legt sie nach dem Erkalten, in Gläser und gießt den Syrup, nachdem er noch mehr eingekocht worden und erkaltet ist, darüber, und bindet die Gläser wohl zu.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

889. Korneliuskirschen in Essig einzumachen.

Man kocht zu drey Pfund Früchte 1 Maaß Weinessig mit ½ Zucker, etwas Gewürznelken und Zimmt auf, und gießt denselben, nach dem Erkalten, auf die in Gläser gelegten Früchte und läßt es einige Tage stehen, worauf alles zusammen einige Minuten gekocht und, nach dem Erkalten, in Zuckergläser gethan wird, welche man wohl zubindet und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

890. Schlehen in Zucker einzumachen.

Man befreyet frische, reife, aber noch harte Schlehen von ihren Stielen und durchsticht sie ein paarmal mit einem hölzernen Spießchen. Alsdann siedet man ein gleiches Gewicht Zucker mit ein wenig Wasser zum Syrup ein, thut die Schlehen hinein und läßt sie so lange sieden, bis sie völlig weich sind, und der Syrup eingedickt ist.

891. Schlehen mit Essig einzumachen.

Man legt noch nicht völlig reife Schlehen auf eine halbe Stunde in heißes Wasser, trocknet sie nach dem Herausnehmen mit einem Tuche ab, legt sie 24 Stunden in abgekochten und wieder erkalteten Weinessig, läutert alsdann auf 4 Theile Schlehen, 1 Theil Zucker mit etwas Weinessig, worin die Schlehen gelegen, dickt denselben zum Syrup ein, setzt den übrigen Essig hinzu, gießt es kochend über die Schlehen, legt sie, nach dem Erkalten, in Gläser ein, gießt den Essig darüber und verbindet die Gläser mit Wachspapier.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Man kann auch recht reife Schlehen in Steintöpfe mit Senf und etlichen Lorbeerblättern einschichten und mit abgekochten Bieressig übergießen.

892. Mispeln einzumachen.

Man schält schöne große, (nicht molle) Mispeln dünne ab, zersticht sie öfters mit einem Messer und läßt sie in Wasser mürbe kochen, nimmt sie hierauf zum Verkühlen heraus und trockner sie mit einem Tuche ab. Alsdann läßt man in einer Pfanne über Feuer so viel Zucker schmelzen, daß die Mispeln gut damit bedeckt werden können. Sobald der Zucker flüssig geworden, thut man die Mispeln hinein, und läßt sie, damit sie den Zucker gut annehmen, recht langsam kochen, setzt sie in einen steingut-thenen Geschirr bis auf den folgenden Tag bey Seite und läßt sie dann noch ½ Stunde durchkochen, worauf sie mit einer Schaumkelle herausgenommen werden. Zu dem Zucker thut man etwas Saft von geriebenen und ausgepreßten Reinetten oder Borsdorferäpfeln, nebst etwas frischem Zucker, kocht ihn zur gehörigen Dicke ein, und giebt denselben, nach dem Erkalten, über die Mispeln. Man kann auch die Mispeln auf die Art einmachen, daß man sie in Wasser weich kocht, darauf abtropfen läßt, nach dem Erkalten, in Gläser legt und mit geläutertem und zum Syrup eingedickten Zucker übergießt.

893. Wallnüsse mit Zucker einzumachen.

Man nimmt die Nüsse, ohngefähr um Johannis, wenn sie die Holzschale noch nicht angesetzt

haben und etwa die Größe eines Taubeneyes haben, durchsticht jede derselben mit einem hölzernen Spießchen, etliche mal und legt sie 8 Tage in Wasser, das täglich erneuert wird, um ihnen die Bitterkeit zu entziehen. Alsdann kocht man sie in Wasser recht weich, läßt sie darauf in einem Siebe abtrocknen, spickt sie mit gespaltenen Gewürznelken und in Streifchen geschnittenen Zimmt und Zitronat. Hierauf läutert man auf jedes Schock Nüsse 1½ Pfund Zucker mit ½ Maaß Wasser, kocht ihn zum Syrup ein, thut die Nüsse hinzu, läßt sie damit durchkochen und setzt sie in einem Steintopfe bis auf den folgenden Tag bey Seite. Alsdann giebt man den Syrup ab, kocht ihn, mit einem Zusatz von frischen Zucker, dick ein, gießt ihn, nach dem Verkühlen, über die in Gläser eingelegten Nüsse und bindet die Gläser mit Blashaut zu. Man kann dem Syrup zuletzt vor dem Uebergießen etwas Franzbranntwein zusetzen.

894. Wallnüsse mit Essig einzumachen.

Man wiegt die auf vorbeschriebene Weise bis zum Spicken mit Zimmt und Nelken vorbereiteten Nüsse, nimmt dann auf jedes Pfnnd derselben ½ Maaß Weinessig und ½ Pfund Zucker und läßt sie ¼ Stunde damit kochen, thut sie, nach dem Verkühlen, in Einmachegläser, gießt den Essig dazu, so daß er darüber stehet, und bindet die Gläser mit Blashaut zu. Nach 14 Tagen wird das Eindicken des Syrups durchs Abdampfen und Zusetzung von frischen Zucker wiederholt.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

895. Mays einzumachen.

Man bricht die Maysähre ab, wenn sie wie ein kleiner Finger dick und halb so lang ist, so daß sie noch zart und fleischig ist und noch nichts von Korn und Hülse enthält. Man putzt alle Haare (Blüthen) ab, legt sie einige Stunden in kaltes Wasser und dann eben so lange in gesalzenes Wasser, läßt sie dann gut ablaufen und legt sie mit etwas ganzem Pfeffer, Gewürznelken, Zimmt und Muskatblumen in Gläser, kocht guten Weinessig auf und giebt ihn, nach dem Erkalten, darüber, daß er einen Zoll hoch darüber steht, verbindet die Gläser mit Blashaut und Papier und verwahrt ihn an einem kühlen Orte. Man braucht denselben zu Sosen oder als Salat zu Braten.

896. Artischocken in Essig einzumachen.

Man kocht die gehörig ausgeschnittenen und von Schuppen befreyeten Artischockenböden so lange in Wasser, bis man die inwendigen Fasern herausmachen kann, putzt sie gehörig aus, läßt sie in frischem Wasser erkalten, trocknet sie mit einem Tuche ab, legt sie in Gläser, läßt Weinessig mit etwas Salz, Zimmt, Gewürznelken und Pfeffer aufkochen und wieder erkalten, gießt so viel auf die Artischocken, daß sie ganz damit bedeckt sind, bindet die Gläser mit Blashaut und Papier zu und verwahrt sie an einem kühlen Orte. Beym Gebrauch läßt man sie am Feuer in vollem Wasser ausziehen, und verfährt nachher damit, wie mit frischen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

897. Artischocken mit Salz einzumachen.

Man kocht die geputzten Blumenböden halb weich, legt sie in einen Steintopf, übergießt sie mit starkem Salzwasser und die Oberfläche desselben mit Schmelzbutter.

898. Champignons in Essig einzumachen.

Man nimmt hierzu blos die jungen, noch nicht geschlossenen Champignons, putzt sie, läßt die Stiele daran, wäscht sie gut ab und dampft sie in einem wohlverschlossenen Gefäße auf Kohlenfeuer, bis ihr eigner Saft darauf eingekocht ist, läßt sie darauf erkalten, legt sie mit ganzem Pfeffer, Gewürznelken und Muskatblumen in Gläser ꝛc., giebt so viel, mit etwas Salz aufgekochten, und wieder erkalteten Weinessig darauf, so daß sie hoch damit bedeckt werden, bindet die Gläser mit Blashaut und Papier zu und verwahrt sie an einem kühlen Orte.

899. Champignons in Butter einzumachen.

Man läßt eine verhältnißmäßige Menge Butter schmelzen, thut die gereinigten und wieder getrockneten Champignons hinzu, und läßt sie auf dem Feuer, wohl zugedeckt, dämpfen, bis ihr Saft darauf eingekocht ist und die klare Butter zum Vorschein kommt, läßt sie etwas verkühlen, thut sie mit der Butter in Steintöpfe, welche darüber stehen muß

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

und bindet sie fest zu. Bey jedesmaligem Gebrauche davon, muß der Rest wieder mit Butter zugeschmolzen werden.

900. Zitronenschale einzumachen.

Man schneidet die Zitrone der Länge nach in 6 Theile, macht die Saftbehältnisse und das diese umgebende Weiße heraus, legt die gelbe Schale alsdann 8 Tage in Brunnenwasser, das man alle Tage mit frischem wechselt, trocknet sie alsdann mit einem Tuche ab, kocht sie in geläutertem Zucker mürbe, legt sie in ein Zuckerglas und gießt den gehörig eingedickten Syrup, nach dem Erkalten, darüber.

Will man die Zitronenschale trocken einmachen, so werden sie etliche Stunden in frisches Wasser gelegt, alsdann in Wasser weich gekocht, sogleich in kaltem Wasser abgekühlt, dann abgetrocknet, mit geläutertem Zucker eine Weile gekocht und zuletzt auf Blechen in Ofen getrocknet.

901. Zitronat von Zitronen.

Man schneidet schöne große frische Zitronen der Länge nach in 6 bis 8 Stücke, sondert die gelbe Schale gehörig ab, salzt dieselbe erstlich auf 24 Stunden stark ein, wässert sie dann 12 Stunden, und kocht sie hierauf in reinem Wasser so lange, bis sie ganz durchsichtig wird. Nun läßt man sie in frischem Wasser wieder hart werden und auf einem Tuche abtrocknen. Nach dieser Vorbereitung über-

gießt man sie mit geläutertem Zucker, läßt sie damit lange sieden, setzt sie darauf 12 Stunden bey Seite, thut dann ein Stück frischen Zucker hinzu, fängt das Sieden von neuem an und setzt es so lange fort, bis der Zucker nicht mehr wäßrig ist, da alsdann die Schale mit dem Syrup in Gläser gethan und der Zucker darüber gegeben wird.

902. Pomeranzenschale einzumachen.

Man schneidet die reifen Pomeranzen in 4 Theile, befreyet die Schale von dem Innern der Frucht, kocht sie in Wasser weich und läßt sie trocken werden. Alsdann nimmt man, dem Gewicht nach, eine gleiche Quantität Zucker, als man Schale hat, läutert denselben, legt die Schale hinein, läßt sie aufkochen, legt sie in Zuckergläser, und gießt den Zucker darüber, nachdem man ihn vorher hat dick einkochen lassen.

903. Grüne Pomeranzen einzumachen.

Man kocht die unreifen Früchte in Wasser weich, und läßt es rein ablaufen. Alsdann kocht man ein gleiches Gewicht Zucker, als man Früchte hat, mit Wasser zum Syrup, thut die Pomeranzen hinein, läßt sie eine Weile mitkochen, legt sie dann in Zuckergläser und giebt den dicken Syrup darüber.

904. Zichorienwurzel einzumachen.

Man siedet die gereinigten und in Scheiben geschnittenen Wurzeln in geläutertem Zucker weich,

legt sie in ein Zuckerglas und übergießt sie dann mit dem noch mehr eingedickten Zucker. Will man sie aber in Essig einmachen, so legt man sie, nach dem Abkochen, in Gläser, und gießt abgekochten und wieder erkalteten Weinessig darüber.

905. Mohrrüben einzumachen.

Man schabt und schneidet hierzu Mohrrüben von blaßgelber Farbe in längliche Stücke, kocht sie in Wasser weich, läßt sie durch einen Durchschlag ablaufen. Hierauf nimmt man ein gleiches Gewicht Zucker, als man Mohrrüben hat, läutert und kocht denselben bis zum Fadenziehen, thut die Mohrrüben, nebst etwas in Streifen geschnittenen Zitronenschale hinein und läßt sie damit kochen. Alsdann legt man die Mohrrüben in ein Zuckerglas, gießt den Syrup darüber und bindet das Glas zu.

906. Pastinakwurzeln einzumachen.

Man kocht gereinigte Wurzeln in Wasser weich, und läßt sie, nach dem Abtropfen, erkalten, zerschneidet sie sodann in Scheiben oder Streifen, und gießt mit Zucker und etwas Zimmt und Gewürznelken aufgekochten und wieder erkalteten Weinessig darüber. Auf jedes Pfund Wurzeln nimmt man 12 Loth Zucker.

907. Rothe Rüben einzumachen.

Man kocht die Rüben, nach dem Abwaschen, in Wasser weich; wirft sie dann sogleich in kaltes

Wasser, ziehet ihnen darauf die Haut ab, schneidet sie in Scheiben, bringt diese Lagenweise mit einem Gemenge von kleinwürflichtgeschnittener Merrettigwurzel, Koriandersaamen, Anis und Kümmel in einen Steintopf, gießt abgesottenen und wieder erkalteten guten Weinessig darüber, beschwert die Rüben mit einem Stein und verbindet den Topf. Anstatt die Rüben Anfangs zu kochen, kann man sie auch in einem Topfe in einen heißen Backofen setzen und braten lassen, und übrigens auf angezeigte Weise verfahren.

908. Spargel einzumachen.

Man schneidet ganz frische Spargelstengel, nach dem Abputzen, so weit sie weich sind, in Stücke, kocht ihn im Wasser einmal auf und packt ihn, nach dem Abtropfen und Erkalten, in Gläser, übergießt ihn mit stark gesalzenem Wasser, überbindet die Gläser mit Blashaut und verwahrt sie an einem kühlen Orte. Man kann auch die frischen Spargelstengel in Erbsen große Stückchen zerschneiden, in Wasser aufsieden, nach dem Abtropfen und Erkalten in Bouteillen füllen und Salzlake darüber gießen. Beym Gebrauch läßt man ihn in weichem Wasser weichkochen, gießt dieses ab und nochmals kochendes Wasser darüber und läßt ihn einige Stunden damit stehen, damit solches das Salz recht ausziehe. Alsdann schwitzt man etwas Mehl in Butter ab, giebt Fleischbrühe und Zitronensaft darauf, läßt den Spargel darin kochen und quirlt die Brühe mit Eydotter ab.

909. Selleriewurzel einzumachen.

Man siedet die abgeputzten und abgewaschenen Sellerieknollen in Wasser ein wenig weich, kühlt sie in frischem Wasser ab, läßt sie abtropfen, legt sie in einen Steintopf mit Salz und Pfeffer ein, übergießt sie mit Weinessig und etwas Baumöl, und setzt den Topf, wohl zugedeckt, an einen kühlen Ort.

910. Verschiedene Blüthenknospen als Kapern einzumachen.

Die Blüthenknospen einiger in Teutschland einheimischer Gewächse haben, wenn sie auf ähnliche Weise behandelt werden, als man die Blüthenknospe des Kapernstrauchs im Auslande behandelt, mehr oder weniger Aehnlichkeit mit diesem beliebten Gewürz. Hierher gehören die Blüthenknospen des Pfriemkrauts, des Gensters oder der Gänseblume, der indianischen Kresse und von der Butterblume. Man nimmt sie, wenn sie noch ganz klein sind, (indem sie, wenn sie schon größer sind, beym Kochen aufspringen) siedet sie in Weinessig mit ein wenig Salz gelinde auf und kühlt sie ab, um die grüne Farbe zu erhalten. Hierauf werden sie in Gläser gethan und mit frischem aufgekochten und wieder erkalteten Weinessig übergossen.

911. Grüne Schminkebohnen einzumachen.

Man sucht die fleischigten und zarten Bohnen aus, welche eben im Begriff waren, ihren Saat-

men anzusetzen, zieht ihnen die Fasern ab und zerschneidet sie auf bekannte Weise fein. Nachdem sie nun in kaltem Wasser abgewaschen worden, thut man sie in siedendes weiches Wasser, und läßt sie einigemale überwellen, schüttet sie alsdann in Körbe zum Ablaufen, kühlt sie in frischem Brunnenwasser ab, und läßt sie darauf wieder ablaufen. Nun legt man in das Einmachegefäß, wozu ein Topf von Steinguth am besten ist, einige Lagen von Wein- und Bohnenblätter, auf welche man die Bohnen mit etwas Kochsalz und fein zerstoßenem gereinigten Weinstein eindrückt. Auch kann man, nach Belieben, Pfefferkraut darunter mengen. Oben auf die Bohnen kommt eine Decke von Weinblättern, welche man nach der Runde des Gefäßes an und auf einander nähet, um diese, so oft es nöthig ist, abnehmen, durch reines Wasser ziehen, und wieder zur Decke brauchen zu können. Auf diese Decke kommt ein Stück Leinewand und auf dieselbe ein Brett mit einem Stein beschwert.

Oder: Man macht auch die grünen zarten Schminkebohnen mit Salz ein, ohne sie vorher aufzuwellen. In diesem Falle packt man dieselben, sogleich nach dem Schneiden, in Steintöpfe und übergießt sie mit starker Salzlake, oder man läßt diese weg und vermengt dafür die Bohnen, vor dem Einschichten, mit Salz, und belegt und beschwert sie oben, wie vorher gesagt worden.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Will man Gebrauch von den eingemachten Bohnen machen, so wässert man sie vorher einige Stunden in ein paarmal gewechselten weichen Wasser ein, und setzt sie dann in weichem siedenden Wasser zum Feuer.

912. Grüne Schminkebohnen in Essig einzumachen.

Nachdem man die Bohnen, nach Abziehung der Fäden, geschnitten hat, thut man sie in siedendes weiches Wasser und läßt sie einigemal aufwellen, worauf man das Wasser abseihet und die Bohnen auf Tücher zum Abkühlen ausbreitet. Alsdann werden sie mit Pfefferkraut und Salz vermengt, in Steintöpfe gepackt und mit abgekochtem und wieder erkaltetem Weinessig übergossen, und wie gewöhnlich beschwert.

913. Gurken mit Salz einzumachen.

Hierzu nimmt man gern solche Gurken, die keine Rostflecke oder andere Fehler haben, nicht zu groß, noch zu alt sind, und also keine schon völlig ausgebildete Saamenkerne haben, sondern ziemlich jung und halbreif, auch mehr länglich als rund geformt sind, und reiniget sie in kaltem Brunnenwasser vermittelst einer Bürste von allen Unreinigkeiten. Hierauf belegt man den Boden des zu ihrer Aufnahme bestimmten Fasses, in dessen anderm Boden eine runde, mit einem gedrechselten Pfropf versehene, Oeffnung befindlich ist, wodurch man

mit der Hand bequem durchkommen und die Gurken einlegen kann,) mit Weinblättern und grünem Dill, packt dann darauf eine Schicht Gurken dicht zusammen, legt darauf wieder Weinblätter und Dill, auf diese wieder eine Schicht Gurken, und fährt so fort, bis das Faß voll ist. Dann löst man in weichem Wasser so viel Salz auf, daß es die Salzigkeit einer etwas scharf gesalzenen Suppe bekommt, übergießt damit die Gurken, daß sie davon bedeckt werden und stellt das Faß an einen warmen Ort, damit die Gurken in Gährung kommen. Will man bald Gebrauch von den Gurken machen, so läßt man sie hier so lange stehen, bis sie ausgegohren haben, und bringt erst alsdann das Faß an einen kühlen Ort; sollen hingegen die Gurken sich länger halten, so läßt man das Faß nur so lange in der Wärme stehen, bis die Gurken in Gährung gerathen sind, umwickelt alsdann den Pfropf mit Leinewand und schlägt ihn vest ein, bringt das Faß in einen Keller, wendet es von 8 zu 8 Tagen um, bis man Gebrauch davon machen will. Bey jedesmaligem Herausnehmen muß das Faß wieder zugepfropft werden.

Diese Gurken heißen zwar Salzgurken, aber wenn sie gut sind, haben sie einen weinsauren Geschmack. Man muß sich bey ihrer Bereitung in Acht nehmen, daß man die Soole nicht zu salzig mache, weil sonst die Gurken nicht sauer werden.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

914. Gurken mit Essig einzumachen.

Man nimmt hierzu Gurken, von der Größe eines kleinen Mannsfingers, reiniget dieselben, vermittelst einer Bürste, in Wasser, legt sie darauf 12 Stunden in eine starke Salzsoole, läßt sie dann in einem Durchschlag rc. ablaufen, legt sie abwechselnd schichtweise mit einigen Pfefferkörnern, Gewürznelken, Lorbeerblättern und einigen Dillzweigen in Steintöpfe, gießt kochenden Wein- oder Getraideessig darauf, und läßt sie einige Tage damit stehen. Alsdann wird der Essig abgegeben, von neuem aufgekocht und, nach dem Erkalten, wieder darauf gegossen. Das Gefäß wird luftdicht verschlossen, indem man auf dasselbe einen irdenen Teller, vermittelst einer zusammengeschmolzenen Masse von gelbem Wachs und etwas Baumöl oder Schmalz kittet, und dann an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Das Aufkochen des Essigs geschiehet in irdenen, gut glasirten, aber keinesweges in unverzinnten, kupfernen, oder messingenen Gefäßen.

915. Aciagurken einzumachen.

Hierzu nimmt man große Gurken, welche bald reif zum Saamen sind, schält sie ab, macht die Kernen heraus und schneidet das Fleisch in Fingerslange Stücke, streuet Salz darauf, schwenkt sie damit durch und läßt sie 12 Stunden stehen, damit sich das Wäßrige herausziehe, schichtet sie dann in kleine

Steintöpfe mit etwas ganzen Pfeffer, Ingwer, Muskatblumen, Gewürznelken, einige Bollen Knoblauch und etwas braunen Senf, kocht so viel Weinessig auf, daß die Gurken davon bedeckt werden, und giebt ihn kochend darauf, läßt sie einige Tage damit stehen, kocht den Essig nochmals, und nachdem die Gurken damit abermals völlig erkaltet sind, werden die Gefäße luftdicht auf die oben (N. 914.) angebene Art verkittet. Vier Wochen nach dem Einmachen kann man diese Gurken schon, statt Acia, zu Sosen gebrauchen, auch zu Braten geben.

916. Gurken mit Zucker einzumachen.

Man schält mäßig kleine Gurken, schneidet sie in der Mitte der Länge nach von einander, siedet sie in Weinessig ein wenig weich, und läßt sie dann auf einem Tuche abtrocknen. Unterdessen wird auf jedes Pfund Gurken ½ Pfund Zucker mit der erforderlichen Quantität Weinessig geläutert und dann zum Erkalten bey Seite gesetzt. Während dessen besteckt man die Gurken mit ganzem Zimmt und Gewürznelken, legt sie in ein Glas ein, gießt den erkalteten Syrup darüber, und bindet das Gefäß mit Blashaut zu.

917. Weißkohl als Sauerkraut einzumachen.

Man nimmt veste und frische, noch nicht welk gewordene Weißkohlköpfe, reißt die lose, nicht vest anschließenden Blätter ab, spaltet ihn durch und

schneidet auch die Fortsetzung des Strunks im Kopfe selbst heraus, und schneidet alsdann den Kohl auf den Kohlhobel so fein, als möglich. Man thut immer eine gewisse Quantität gehobelten Kohl in eine Gilde ꝛc., vermengt dieselbe mit Salz und etwas Dill und Kümmel, und packt ihn in gute mit Wacholderbeeren ausgeräucherte Fässer, drückt ihn vermittelst einer hölzernen Stampfe darin so vest als möglich; legt auch wohl Borsdorferäpfel dazwischen, wodurch das Sauerkraut sehr an Geschmack gewinnt, und fährt damit fort, bis das Faß beynahe voll ist. Alsdann deckt man den Kohl oben mit Kohlblättern zu, legt einen passenden hölzernen Deckel darauf, beschwert solchen stark mit Steinen und überläßt den Kohl ruhig der Gährung, welche in wenig Tagen eintreten wird. Sollte sie indessen zu lange ausbleiben und nicht stark genug werden, welches gemeiniglich der Fall seyn wird, wenn der Kohl zu stark gesalzen ist, als wodurch die saure Gährung verhindert wird, so schöpft man die über dem Kohle stehende Brühe ab, erhitzt sie in einem neuen irdenen Topfe nebst gleichen Theilen Wasser und etwas Weinessig und giebt sie heiß über den Kohl. Nach vollendeter Gährung nimmt man die Unreinigkeiten über dem Kohl ab, reiniget den Deckel und Stein in Wasser, deckt einen leinen Tuch über den Kohl, legt den Deckel und Stein wieder darauf, und verfährt so jedesmal, wenn man Kohl davon nimmt. Mehrere kleine Fässer sind besser als ein großes, weil dieses dem Kohl eine zu große Oberfläche darbietet und bey jedesmaligem Gebrauch

von Kohl zu viel als untauglich abgenommen werden muß. Will man gern früh Sauerkraut haben, so macht man eher eine beliebige Quantität Kohl in Steintöpfe oder kleine Fäßchen ein, und stellt diese an einen warmen Ort, damit er bald gährt.

918. Weißkohl als Komstkraut einzumachen.

Man nimmt hierzu die kleinen ungeschlossenen Kohlköpfe, schneidet sie unten übers Kreuz ein, siedet sie einige Minuten in Wasser und läßt sie auf Tücher oder Roggenstroh ausgebreitet erkalten. Alsdann schichtet man sie mit Salz und Gewürz, als Dill, Kümmel, Wacholderbeeren, oder auch ohne dasselbe dicht in ein Gefäß, und übergießt sie blos mit Wasser, welches mit Salz abgesotten worden, oder setzt neben diesen auch noch etwas Essig hinzu.

919. Sauerampfer einzumachen.

Nachdem der Sauerampfer verlesen und abgewaschen worden, wirft man ihn in siedendes und dann in kaltes Wasser. Darauf läßt man ihn ablaufen, thut ihn dann in Steintöpfe, gießt Lake (Soole) darüber, macht sie vest zu und verwahrt sie an einem kühlen Orte zum Gebrauch.

Auf gleiche Weise wird auch der Kopfsalat eingemacht.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Drey und zwanzigster Abschnitt.

Trocknen des Obstes und der Küchengewächse.

920. Aepfel und Birnen zu trocknen.

Das Kernobst kann nicht nur getrocknet werden, wenn es seine völlige Reife erhalten hat, sondern auch schon bey angehender Reife, wenn es anfängt sich zu färben. Das Trocknen selbst geschiehet auf verschiedene Weise; nemlich entweder an der Luft und Sonne, oder im Backofen, oder auch in einer Obstdarre. Man trocknet das Kernobst entweder ganz oder in Hälften oder Streifen geschnitten; geschält, oder mit der Schale. Trocknet man es ganz, so wird das Kernhaus mit dem Kröpseisen (eine Art Hohlbohr) herausgemacht. Zweckmäßiger aber ist es, wenn die Aepfel geschält und, nach Verhältniß ihrer Größe, in mehrere oder wenigere Schnitzel getheilt werden.

Will man die Aepfel an der Luft trocknen, so reihet man sie mit einer Nadel auf starke Fäden, bindet die Enden zusammen, und hängt sie an der Sonnenseite an Gebäuden, vor Regen gesichert, auf, wendet sie von Zeit zu Zeit um, damit die Sonne jede Seite bescheine, rückt auch die aufgeschnürten Schnitte öfters an ihren Fäden einzeln fort, da-

mit sie sich nicht zu sehr nähern und zu schimmeln und zu faulen anfangen. Ist die Witterung nicht günstig, so sucht man ihnen die letzte Feuchtigkeit in einem warmen Bratofen ꝛc. zu benehmen. Im Winter kann man das Kernobst, auf Fäden gezogen, um und über dem geheitzten Stubenofen trocknen.

Soll das Kernobst im Backofen getrocknet werden, so muß man diesen nur einen solchen Grad der Hitze geben, als er etwa hat, wenn das gebackene Brot herausgenommen worden, damit das Obst nicht ausläuft oder gar verbrennt. Man thut die geschälten Aepfelschnitte und die geschälten und am obern Ende eingeschnittenen Birnen mit ihren Stielen auf Horden, die von Weiden oder andern Ruthen geflochten und mit Leisten umgeben sind, und setzt sie darauf in den Ofen, damit sie nicht von der Asche verunreiniget werden.

Das Trocknen des Obstes in den Obstdarren ist dem Trocknen im Backofen weit vorzuziehen, weil es nicht nur wohlfeiler ist, sondern auch geschwinder und bequemer von statten geht, indem man das auf Horden liegende Obst leicht dahin bringen kann, wo die passende Wärme statt findet.

Das getrocknete Obst darf niemals sogleich aus dem Ofen weg, warm in verschlossene oder bedeckte Behältnisse zur Aufbewahrung gebracht werden, weil es sonst wegen der noch fortdauernden Ausdünstung

leicht schimmlich werden und verderben würde, sondern es muß zuvor erkalten und nach Beschaffenheit seines Zustandes 1 bis 8 Tage an die freye Luft gestellt werden. Alsdann schüttet man jede Sorte einzelnen in Fässer, Kisten, oder auch aus Stroh geflochtenen Körbe, stellt diese auf eine trockne Kammer, und sichert das Obst vor den Wäusen.

921. Pflaumen und Kirschen zu trocknen.

Man legt diese Früchte ohne Stiel auf Horden, schiebt diese, am besten, in einen Darrofen und läßt sie bey gelinder Wärme zuvörderst etwas abwelken, so daß sie runzlicht werden. Alsdann verstärkt man die Hitze, zieht sie aber schon aus dem Ofen heraus, ehe die Runzeln scharfkantig werden, und läßt sie dann an der Luft vollends nachtrocknen. Damit sie einen schönen Firnißglanz bekommen, so darf erstlich die Hitze Anfangs nicht zu groß seyn, sonst würden sie aufspringen, ihren schleimigsüßen Saft verlieren und unansehnlich, auch bey feuchter Witterung leicht schmierig werden; ferner muß man sie auch nicht im Ofen erkalten lassen, sondern sie schnell aus der Hitze in die kalte Luft bringen, sonst werden sie bläulich und blaß.

922. Prünellen zu machen.

Man sucht die größten und beßten blauen Pflaumen aus, schält sie nach dem Abbrühen mit kochendem Wasser, trocknet sie vorsichtig, auf reinlichen Horden, in einem Darr- oder Bratofen, und

drückt dabey die Kernen heraus. Wenn sie fertig sind, packt man sie mit gestoßenem Zucker in eine Schachtel ein, und hebt sie, an einem trocknen Orte, zum Gebrauch auf.

923. Küchengewächse zu trocknen.

Außer den Baumfrüchten kann man auch die mehrsten übrigen Gemüse, als Kohl, Wurzeln, Kräuter, ꝛc. zum Gebrauch für die Küche trocknen. Der Hauptkunstgriff hierbey bestehet darin, daß die Gewächse weder im geringsten geröstet werden noch in Gährung dabey gerathen, sondern daß sie bloß von ihrer wäßerigen Feuchtigkeit befreyet, übrigens aber in ihrem natürlichen Zustande erhalten werden. Die Methode des Trocknens ist einfach und leicht, und besteht darin, daß die Wärme von unten kommt, sich aber über den Gewächsen nicht aufhalten kann, und daß die Hitze nicht zu groß sey. Es kann also weder in der freyen Luft noch in einem Back- oder Darrofen, wohl aber auf einem Stubenofen, Feuerheerd, oder einen eigenen mit Horizontalzügen versehenen niedrigen Ofen geschehen. Die Gewächse werden vorher gut gereinigt, gewaschen und überhaupt wie zum Kochen vorbereitet. Dann läßt man das Wasser ablaufen, breitet sie auf ausgespannten leinenen Tüchern oder Brettern aus, und wendet sie fleißig um. Wenn sie nun abgetrocknet sind, bringt man sie zum Austrocknen auf einen erwärmten Ofen und wendet sie fleißig um. Man trocknet sie so lange, daß die Stengel beym Biegen leicht zerbre-

chen und die Blätter sich zu Pulver reiben lassen. Darauf bringt man sie in einen Keller oder an einen mäßig feuchten Ort, damit sie wieder etwas zähe werden, und sich zusammdrücken lassen, ohne zu zerbrechen, und packt sie dann in papierne Tuten, oder Kasten und Schachteln, und legt zu jedem Gemüse zugleich das nöthige Gewürzkraut bey, und verwahrt alles an einem trocknen, luftigen Orte zum Gebrauch, wo sich das Getrocknete lange gut erhält.

Alle Gewächse, die durchs Trocknen nicht braun werden, sondern gut von Farbe und zart bleiben sollen, dürfen nicht erst zum Welken an der Luft kommen, sondern müssen gleich auf den heißen Ofen gebracht werden; auch müssen alle, welche schnell zur Fäulniß geneigt sind, als Bohnen, grüne ausgemachte Erbsen, erst mit schwachem Salzwasser abgebrühet, mit frischem Wasser abgekühlt, und dann gleich getrocknet werden.

Die Wurzelgewächse kann man wie die Obstschnitte auf Fäden reihen und an dem Ofen trocknen.

Wenn man Gebrauch von dem getrockneten Gemüse machen will, so nimmt man auf die Person etwa 1 Loth, brühet es mit kochendem Wasser an, läßt es auch ein paarmal damit aufkochen, seihet darauf das Wasser ab und setzt sie als frisches mit siedender Fleischbrühe bey, und verfährt nun übrigens wie bey dem frischen Gemüse.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Vier und zwanzigster Abschnitt.

Mehl, Hülsenfrüchte, Eyer ꝛc. aufzubewahren.

924. Mehl aufzubewahren.

Das Mehl muß sogleich, wenn es aus der Mühle kommt, auf leinenen Laken ꝛc. dünne ausgebreitet und durch öfteres Umwenden abgekühlt und getrocknet werden. Hierauf wird dasselbe in die an einem trocknen Orte stehenden eigentlichen Mehlkaste durch ein feines Sieb geschlagen und Anfangs alle Tage, in der Folge aber nur alle 3 bis 4 Wochen umgestochen. Bleibt das aus der Mühle gekommene Mehl lange in Säcken stehen, so geht es in eine Art Gährung über, wobey es sich erhitzt, einen bittern Geschmack nimmt und beym nachherigen Verbacken, schlechtes Backwerk giebt. Dieses Erhitzen findet vorzüglich leicht bey solchem Mehle statt, das aus frischem oder aus feuchtem und mit Wasser angesprengtem Getraide bereitet worden ist. Nur ein, durchs Ausbreiten, Sieben und Umschaufeln völlig ausgetrocknetes Mehl läßt sich unverdorben viele Jahre aufbewahren, und kann in dieser Absicht in Fässer vest eingeschlagen werden.

925. Trockne Erbsen ꝛc. aufzubewahren.

Die trocknen Erbsen ziehen leicht Feuchtigkeit aus der Luft an sich, wodurch sie dumpficht und

leicht schimmlich werden. Ihre Aufbewahrung geschiehet daher am besten in Kasten, welche an einen trocknen Ort gestellt werden. Da die Erbsen durchs Alter an Güte verlieren, so läßt man die zum Kochen bestimmten nicht gern über ein Jahr alt werden. Alles dieses ist auch bey dem Aufbewahren der übrigen in der Küche gebräuchlichen Hülsenfrüchte zu beobachten.

926. Eyer aufzubewahren.

Das Verderben der Eyer wird durch die Ausdünstung, welche durch die, in ihrer Schale befindlichen, vielen kleinen Oeffnungen (Poren), vorzüglich in der Wärme, statt findet, und durch die eindringende äußere Luft verursacht. Die Kunst, die Eyer vor dem Verderben zu sichern, bestehet demnach darin, daß man ihre Poren verschließt und sie an einem kühlen Orte aufbewahrt. Das Einlegen in Sägespähne, Heckerling, Kleye und Mehl ist nicht rathsam, denn dadurch wird die Ausdünstung nicht merklich gehindert, und da sie durch die ausgedünstete Feuchtigkeit der Eyer leicht dumpfig werden, und diesen Karakter auch den Eyern mittheilen, so sind sie mehr schädlich als nützlich. Besser ist es, sie in gewaschenen und getrockneten feinen Streusand, oder in feingesiebte, trockene Asche zu legen. Allein mit dieser Methode ist die Unannehmlichkeit verbunden, daß man die Eyer alle 14 Tage umpacken und sie abwechselnd auf das spitze und stumpfe Ende stellen, auch die Asche und Sand, sobald

sie etwas feucht geworden sind, trocknen oder mit frischen wechseln muß. Bessere Aufbewahrungsmethoden sind folgende:

Man taucht frische Eyer, (welche man daran erkennt, daß sie weiß und nicht gelblich oder bläulich ꝛc. aussehen, beym Schütteln keinen leeren Raum verrathen, im Wasser nicht schwimmen, und gegen das Lampenlicht gehalten, inwendig klar und nicht trübe erscheinen,) in geschmolzenen Talg ꝛc. und bewahrt sie dann an einem kühlen Orte auf.

Man packt sie in Fäßchen und übergießt sie mit frischem Brunnenwasser, das alle 8 Tage erneuert wird.

Man löscht eine verhältnißmäßige Menge frischgebrannten Kalk mit Wasser zu einem Brey, thut auf eine Metze genommenen Kalk 4 Loth Kochsalz und 3 Loth fein gestoßenen rohen Weinstein und dann so viel Wasser hinzu, daß ein in diese Flüssigkeit gelegtes Ey kaum schwebend erhalten wird. In diese Flüssigkeit legt man die Eyer, die sich 2 Jahre darin gut erhalten. Will man Gebrauch von diesen Eyern machen, so nimmt man sie behutsam mit einer Kelle heraus und spühlt sie in Wasser ab.

Fünf und zwanzigster Abschnitt.

Vom Einschlachten, Einpökeln, Räuchern und Einsäuren des Fleisches.

927. Einschlachten der Schweine.

In gewöhnlichen Haushaltungen, in welchen geschlachtet wird, trifft dies Loos am meisten die Schweine, weniger die Schöpse, und noch weniger das Rind und das Kalb, daher ich hier auch, zur Ersparung des Raums, nur etwas von erstern anführen will. Höheres oder geringeres Alter und die Art der Mast haben auf die Güte des Schweinefleisches einen wichtigen Einfluß. Das Fleisch der mit Getraide gemästeten Schweine zeichnet sich vorzüglich aus. Auch Kartoffeln und Getraide geben zusammen eine gute Mastung. Das Fleisch der mit Eicheln oder mit Branntweinsspühlich gemästeten Schweine hält sich, wenn es gesalzen und geräuchert wird, nicht lange, so wie überhaupt warme Mastung der Dauer des Fleisches nicht zuträglich ist. Derbheit des Specks und des Fleisches und gelbliche Farbe der Gedärme beweisen die Mastung mit Getraide, so wie zusammengeschrumpfte kleine Gedärme die Eichelnmastung verrathen. Sehr dicker Speck läßt sich nur bey zweckmäßiger Mastung von dreyjährigen und ältern Schweinen erhal-

ten, der von jüngern Schweinen wird höchstens drey Zoll hoch.

Das Schwein bekommt den letzten Tag vor dem Schlachten, anstatt des gewöhnlichen Futters, ein dünnes Kleyen- oder Mehlwasser, damit sich hernach die Gedärme besser reinigen lassen. Wenn das Schwein endlich gestochen wird, fängt man das Blut unter stetem starken Umrühren mit einem Quirl in einer Molde auf. Dies Umrühren dient dazu, den eyweisartigen Bestandtheil im Blute von den übrigen Bestandtheilen desselben abzusondern und dadurch das Gestehen oder Gallertiren des Ganzen zu verhindern. Das ausgeblutete Schwein wird in einer Wanne mit kochendem Wasser gebrühet, gehörig abgeputzt, aufgehangen und ausgeweidet. Das zu den Würsten bestimmte Fleisch, als das Bauchfleisch, (die Wannen) der Hals, Kragen rc. wird jetzt abgeschnitten, und nebst Leber, Lunge, (nachdem solche aufgeschnitten worden, um zu sehen, daß sie keine Geschwüre in sich enthalten) Herz, Nieren, Zunge, und auch wohl den Kopf, eine Weile gewässert, dann abgewaschen und in schwach gesalzenem Wasser halb weich gekocht. Während dem Wässern und Kochen des Wurstfleisches werden die Gedärme und der Magen rein gemacht, umgekehrt, mit Salz und lauwarmem Wasser abgerieben, möglichst von dem Darmschleim und Fette befreyet, hierauf in Stücke von gehöriger Länge geschnitten und bis zum Gebrauch in kaltem Wasser aufbewahrt, das man unterdessen einigemal erneuert. So wie nun das

Wurstfleisch durch das Kochen den zweckmäßigen Grad der Weichheit erhalten hat, wird es aus dem Kessel genommen, zum Erkalten in eine Molde gethan, alsdann von allen Sehnen ꝛc. befreyet. Jetzt bestimmt man, welche Arten von Würsten von dem gekochten Fleisch gemacht werden sollen, und sucht das dazu schickliche Fleisch aus. Die gewöhnlichsten Arten derselben sind Rothwurst, Leberwurst, Brägenwurst.

Die Roth- oder Blutwurst bekommt zu ihrer Fülle das Blut, welches durch einen Durchschlag gegossen wird, das in Würfeln geschnittene Bauchfleisch, nebst Herz, Nieren und Lunge, welche fein zerhackt werden, und zur Würze: Salz, gestoßenes englisches Gewürz, Majoran und Tymian. Man füllt die wohl zusammen vereinigte Masse in die Blase und in die großen Gedärme, auch wohl in den Magen. Die Zunge wird der Länge nach durchschnitten und in die größten Würste mit eingefüllt. Sobald die Rothwürste gefüllt und einigemal mit einem hölzernen Spießchen durchstochen sind, werden sie in den Kessel gelegt und bey sehr gelinder Hitze so lange gekocht bis sie gahr sind, oder bis beym Durchstechen mit dem Spießchen kein Blut mehr ausfliessen lassen. Alsdann werden sie behutsam mit einer großen Schaumkelle aus dem Kessel genommen und zum Erkalten in eine Molde auf Stroh gelegt. Nachdem die Blasen- und andern große Würste etwas verkühlt sind, legt man sie auf ein Brett, legt ein anderes darü-

ber, beschwert solches und läßt die Würste in dieser Lage erkalten, worauf sie nebst den übrigen Rothwürsten in den Rauch gehängt werden.

Die Leberwurst wird besonders von Leber, Lunge und etwas Bauchfleisch gemacht, welches alles zu einer feinen Masse zerhackt und mit Salz, englischem Gewürz, Majoran und Tymian gewürzt und mit etwas fetter Fleischbrühe zusammengerührt wird. Sie werden in fette Därme gefüllt und gahr gekocht. Man ißt sie kalt, auf der Roste gebraten, auch geräuchert.

Zur Brägenwurst hackt man mageres und fettes, gekochtes Schweinefleisch nebst dem wohl ausgewässerten Gehirn klein, mengt in Rindfleischbrühe oder in Wasser eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, einige Eydotter, Korinthen, Salz, Pfeffer und englisches Gewürz darunter, füllt die Masse in dünne Därme, und läßt die Würste einigemal überkochen.

Wenn die Würste von dem gekochten Fleische fertig sind, wird das Schwein eingehackt und das Fleisch zu den Schlacken und Bratwürsten von dem magern Fleische abgeschnitten. Dasselbe wird alsdann ausgesehnt, sodann aufs feinste zerhackt, mit Salz, etwas Salpeter, Kümmel und gröblich gestoßenem schwarzen Pfeffer gewürzt, mit etwas Wein geschmeidig gemacht, und in die beyden Schlackdärme, so wie in die kleinen Gedärme, vest einge-

stopft. Die Schlackwürste werden einen Tag in die Luft gehangen, hierauf derb nachgedrückt und nachgestopft, vest verbunden und auch wohl etliche Stunden lang zwischen zwey Brettern gepreßt. Das übrige Fleisch wird in kleine Stücke gehackt und eingesalzen; letzteres muß auch mit den Speckseiten, Schulterblättern, Schinken rc. geschehen, wie unten gezeigt werden wird.

Der Kopf wird entweder zum Einpökeln oder Räuchern zugehauen, oder man macht Sülze daraus. In letzterm Falle hat man denselben mit dem Bauchfleische in den Kessel gethan und weich gekocht. Man löst nun alle Knochen heraus, streuet in die Mitte Salz, Pfeffer und englisches Gewürz, legt ihn wieder zusammen, preßt ihn, und legt ihn dann in frische Salzsoole. Oder man macht den Kopf zu Preßsülze. Zu dem Ende schneidet man alles Fleisch von demselben klein, würzt es mit Salz, etwas Salpeter, Pfeffer und fein geschnittene Zitronenschale, bindet das Gemenge in einer Serviette vest ein, läßt die Sülze eine Weile kochen, preßt sie darauf stark und macht nach Abnahme der Serviette eine Soole darüber. Man ißt sie, in Scheiben geschnitten, mit Weinessig fein gewürfelten Aepfel und Zwiebeln.

928. Schweinefleisch einzupökeln.

Von den Speckschweinen werden, da die Speckseiten, Schinken, Schulterblätter, Eisbeine, Rückenstücke und Schälrippen in den Rauch kommen,

gemeiniglich nur Füße, Ohre, Schnauze, Stücken aus dem Rücken und Kopf in den Pökel gelegt, wenn anders der Kopf nicht zur Sülze gemacht, oder in den Rauch kommen soll. Werden die Schweine nur zu Kochfleisch bestimmt, so werden alle Theile, wenn sie nicht geräuchert werden sollen, und zwar zum Theil in großen Stücken in den Pökel gelegt. So läßt man z. B. Schulterblätter und Schinken ganz, um sie zur Zeit aus dem Pökel unzerstückt zu kochen.

Damit das magere Fleisch eine angenehme Röthe erhalte, mengt man unter das Salz etwas feingestoßenen Salpeter, unter ein Pfund Salz ein halb Loth. Nimmt man zu wenig Salpeter, so erhält das Fleisch die angenehme Röthe nicht, und nimmt man zu viel, so wird dasselbe zwar schön roth, aber dabey auch hart und wird beym Kochen nicht weich und mürbe. Man bestreuet den Boden des Pökelfasses dick mit dem Salzgemenge, bereibt jedes einzulegende Stück Fleisch, sobald es erkaltet ist, denn wenn es lange liegt, verliert es seinen guten und frischen Geschmack, von allen Seiten so lange mit demselben, bis es feucht ist und schichtet es so dicht als möglich in das Faß ein. Jede Schicht Fleisch wird noch besonders mit Salz überstreuet. Da die eingelegten Fleischstücke genau an einander anschließen müssen und keinen leeren Raum zwischen sich bilden dürfen, so muß man kleinere und größere Stücke zusammen bringen. So darf auch kein Knochen das Faß unmittelbar berühren.

Da auch ferner beym nachherigen Herausnehmen des Fleisches zum Gebrauch das Zurückbleibende nicht aufgerissen und mit der Luft in Berührung gebracht werden darf, so muß man auch beym Einpökeln darauf Rücksicht nehmen, daß man zu jeder Mahlzeit verschiedene Stücke erhalte; jedoch bringt man diejenigen, welche die meisten Knochen enthalten, mehr oben in das Faß, damit sie zuerst verbraucht werden, da sie, besonders der Kopf, von geringerer Dauer sind. Wenn nun alles Fleisch eingelegt und die Oberfläche mit dem Salzgemenge bestreut ist, legt man einen passenden Deckel auf und beschwert denselben entweder mit Steinen oder durch eine Schraube. Da sich mit der Zeit die Lake in das Fleisch zieht, so macht man frische und gießt sie darauf.

Die zum Räuchern bestimmten Fleischstücke vom Schweine werden gleichfalls mit Salz und Salpeter berieben, in eine Wanne auf einander gelegt, und mit der entstehenden Lake täglich 4 bis 6 mal begossen, damit sie nirgends trocken und abschmeckend werden. Von 4 Tagen zu 4 Tagen werden die Speckseiten in der Lake umgepackt, so daß diejenigen, welche zuvor oben gelegen hatten, unten zu liegen kommen.

929. Rindfleisch einzupökeln.

Das Einpökeln des Rindfleisches geschiehet entweder wie beym Schweinefleisch mit Salz und Salpeter, oder man setzt zu jedem Pfunde von diesem

Salzgemenge noch 6 Loth feinen Zucker, auch wohl 1 Loth fein gestoßene Wacholderbeeren. Uebrigens sind hierbey die im Vorhergehenden angegebenen Regeln zu beobachten. Auch läßt man das Rindfleisch nicht gern lange im Pökel liegen.

930. Schöpsenfleisch einzupökeln.

Von dem Schöps werden gemeiniglich nur die Vorderviertel nebst den Rippen eingepökelt, und zwar blos mit Salz ohne Zusatz von Salpeter, da man dies Fleisch nicht, wie das Rindfleisch als Zierde auf den Tisch bringt. Es darf auch nicht lange in Pökel liegen, weil es bald seinen guten Geschmack verliert.

931. Gänse einzupökeln.

Die einzupökelnden Gänse dürfen nicht sehr fett seyn, auch nicht lange in dem Pökel liegen bleiben. Man theilt sie in 2 bis 4 Theile, um sie besser mit Salz und Salpeter einreiben und nachher mit Lake begießen zu können.

932. Rindfleisch zu räuchern.

Zum Räuchern sind nicht alle Stücke Fleisch vom Rinde gleich gut, und man hält die Rippenstücke und Brustkerne an tauglichsten dazu. Dann müssen auch die zu räuchernden Fleischstücke mehr groß als klein seyn. Das Fleisch wird vorher stark geschlagen, dann mit Salz und Salpeter stark ein-

gerieben und bestreuet, in ein Faß gelegt und mit der entstehenden Saizlake öfters begossen. Nach einigen Tagen läßt man es abtropfen und an der Luft abtrocknen, und hängt es dann in den Rauch; denn naß in den Rauch gebrachtes Fleisch wird auf seiner Oberfläche mit einem Schleim überzogen. Je wärmer die Witterung ist, desto stärkerer muß das Fleisch gesalzen, desto öfterer mit der Lare begossen, und auch desto früher in den Rauch gebracht werden, damit es in dem Gefäße, worin es dem Zutritt der Luft ausgesetzt ist, nicht in Fäulniß übergehe. Der Rauch muß anhaltend, von Laub- und nicht von Nadelholze, auch nicht warm seyn und daher nicht gerade unter dem Fleische, sondern etwas neben demselben entstehen, auch mehr das Produkt eines sogenannten Schmauchfeuers als Flammenfeuers seyn. Die Dauer des Räucherns läßt sich nicht im Allgemeinen genau bestimmen, da sie vom Rauche selbst und von der Witterung abhängt; denn bey kalter Witterung dringt der Rauch nicht so leicht ein, als bey warmer, wo er ohnedies auch in größerer Quantität erzeugt werden muß, um das Verderben des Fleisches zu verhindern. Soll das Fleisch bald verbraucht werden, so läßt man es auch nicht so stark ausräuchern, als wenn man eine längere Haltbarkeit von demselben fordert, doch muß es auch hier im Rauche nicht hart, sondern nur etwas trockner, als im erstern Falle werden. Wenn es aus dem Rauche kommt, wird es zunächst an einem luftigen Orte aufgehängt. Alsdann wird es mit gesiebter Asche bestreuet, in ei-

nem hölzernen Kasten über einander gelegt und so an einem kühlen trocknen Orte aufbewahrt.

933. Schweinefleisch und Würste zu räuchern.

Von dem Schweine können als Fleisch, außer den Speckseiten und Schinken, auch die Oberbeine (Eisbeine), die Rückenstücke, die Rippen (Schälrippen) und Kopf geräuchert werden, nachdem solche vorher gehörig mit Salz und Salpeter berieben und mit der entstehenden Lake fleißig begossen worden. Speckseiten und Schinken müssen, nach Verschiedenheit ihrer Dicke, 14 Tage bis 3 Wochen lang mit Lake begossen werden, ehe man sie in den Rauch bringen kann. Die übrigen Fleischstücke, als Schälrippen ꝛc. können schon nach ein paar Tagen, nachdem man sie vorher gehörig an der Luft hat abtrocknen lassen, in den Rauch gehängt werden. Hierbey hat man auch alle, oben über das Räuchern des Rindfleisches angeführte Regeln zu beobachten, und vorzüglich darauf zu sehen, daß alle Stücke frey hängen und keines das andere berühre, und daß sie vor allem warmen Rauche in Acht genommen werden, daher die Räucherkammern dazu am besten sind. Da sehr knochichtes geräuchertes Fleisch keiner langen Dauer fähig ist, so thut man wohl, wenn man die Rückenstücke, Schälrippen und besonders den Kopf nicht lange aufhebt, sondern bald verbraucht. Wenn der Speck und die Schinken gelblich geräuchert sind, nimmt man

sie aus dem Rauche und hängt sie in einer kühlen luftigen und trocknen Kammer ꝛc. auf, deren Oeffnungen ins Freye mit Drathgittern versehen sind, um Katzen, Fledermäuse ꝛc. abzuhalten.

Beym Räuchern der Rothwürste hat man, außer der Beobachtung der oben angeführten Regeln, vorzüglich darauf zu sehen, daß sie, besonders anfangs, wenn sie noch frisch sind, der Frostkälte nicht ausgesetzt werden. Man unterhält daher ein beständiges Schmauchfeuer, jedoch ohne sie einen übermäßig starken Rauche auszusetzen, weil sie in demselben nicht gleichförmig räuchern und äußerlich leicht erhärten, welches auch der Fall ist, wenn sie einem warmen Rauche ausgesetzt werden. Uebrigens dürfen die Rothwürste nicht hart geräuchert werden. Wenn sie aus dem Rauche kommen, hängt man sie an einem kühlen, trocknen und etwas luftigen Orte auf, oder bestreuet sie mit gesiebter Asche und packt sie in hölzerne Kasten und stellt diese an einen trocknen kühlen Ort.

Die Schlacken und Bratwürste bedürfen nur eines sehr schwachen Rauchs. Man läßt sie erst einige Tage an freyer Luft hängen, ehe man sie in den Rauch bringt, und wenn sie diesem etliche Tage ausgesetzt gewesen sind, hängt man sie wieder in die Luft bis sie gut sind.

Die Leberschlack läßt man nur 2 bis 3 Tage im Rauche.

934. Räuchern des Schöpsenfleisches.

Vom Schöpse werden nur die Keulen oder Hinterviertel geräuchert. Man setzt sie zu dem Ende, nachdem sie vorher gut geschlagen worden, mit Salz und etwas Salpeter ein, läßt sie aber nur ein paar Tage im Pökel liegen und begießt sie fleißig mit der entstandenen Lake. Diese Art Fleisch darf auch nicht lange räuchern, weil es leicht trocken, zähe und holzig wird, auch hält es sich nach dem Räuchern nicht lange, und muß daher bald verbraucht werden. Man hebt es unterdessen wie das Rindfleisch auf.

935. Gänse zu räuchern.

Nachdem nicht sehr fette Gänse auf gewöhnliche Weise wie zum Braten vorbereitet sind, reibt man sie aus- und inwendig mit Salz und Salpeter ein, legt sie in ein Gefäß und begießt sie täglich mit der entstandenen Lake. Nach 5 Tagen hängt man sie zum Abtrocknen auf, sperrt den hohlen Leib durch Holzstäbchen aus einander und hängt sie in schwachen kalten Rauch. Sobald sie hier etwas angelaufen sind, werden sie in Papier gewickelt und dann weiter geräuchert, bis sie gut sind. Oder die aus der Salzlake genommenen Gänse werden vor dem Abtrocknen in Weitzenkleye herumgewälzt, so daß sie damit ganz bedeckt werden. So werden sie 8 Tage lang einen mäßigen, kalten Rauche ausgesetzt, hierauf einige Wochen auf eine luftige Kammer gehängt. Alsdann reibt man die Kleye mit Leine-

wand sauber ab und hebt die Gänse, wie anderes geräuchertes Fleisch, auf.

Man pflegt auch blos die ausgeschnittenen Brüste der Gänse zu räuchern. Die sogenannten Preßgänse werden auf folgende Weise bereitet. Man schneidet an einer ausgeschlachteten Gans die Haut von Hinten auf, löst alle Knochen inwendig heraus und reibt die Stellen, wo sie gesessen haben und die ganze inwendige Fläche mit Salz, Salpeter und Pfeffer ein, legt beyde Hälften zusammen, bestreuet sie auch auswendig mit dem Salzgemenge, preßt sie zwischen zwei Bretter und stellt sie damit schräg auf, damit die Lake in eine Schüssel ablaufen könne, und begießt sie damit täglich einigemal. Nach 8 bis 10 Tagen wird sie, in Papier eingeschlagen, in den Rauch gehängt.

936. Rindfleisch ꝛc. einzusäuern.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch aus der Keule, reiniget dasselbe in kaltem Wasser von allem Blute, klopft es stark, legt es in ein Gefäß von Steinguth oder Eichenholz, und gießt so viel Essig darüber, daß dasselbe ganz davon bedeckt ist. Wenn der Essig nach einiger Zeit größtentheils seine Säure verloren hat, wird er wieder mit frischem verwechselt, und dabey das Fleisch jedesmal umgekehrt. Dies wiederholt man so oft und so lange, als man das Fleisch erhalten will. Man kann das Fleisch auch mit starken Essig absieden, alsdann mit dem-

selben erkalten lassen, und wohl zugedeckt in einem kühlen Keller aufbewahren, wo es sich mehrere Wochen gut erhält. Oder man legt das Fleisch in abgerahmte saure Milch und erneuert diese alle 3 bis 4 Tage.

Das Einsäuern der übrigen Fleischarten geschieht wie beym Rindfleische. Einen Schöpsenbraten läßt man nicht gern länger als 24 Stunden in Essig liegen, damit er nicht zu sauer werde.

937. Gänse einzusäuern.

Man zerlegt die Gans in kleinere Stücken, wäßert sie eine kurze Zeit ein, macht sie darauf in kochendem Wasser steif, putzt sie sauber ab, und drückt sie aus. Hierauf bringt man das Fleisch in einem irdenen Topfe mit gutem Weinessig zum Feuer, so daß es davon gut bedeckt ist. Nachdem es zur rechten Zeit abgeschäumt worden, thut man Salz, Lorbeerblätter, englisches Gewürz, Pfeffer und eine verhältnißmäßige Quantität geraspeltes Hirschhorn (auf eine Gans etwa 1 Loth) hinzu, und läßt es bey gelindem Feuer kochen. Je länger sich das Fleisch halten soll, desto weniger weich wird es gekocht. Wenn man es nun hiernach für gut hält, legt man es Stück bey Stück in Steintöpfe, und gießt die Brühe durch eine Serviette darauf. Nach dem Erkalten wird das oben auf schwimmende Fett abgenommen und die Oberfläche mit geschmolzenen Wachse übergossen. So verwahrt man die Töpfe in einen kühlen und trocknen Keller.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Sechs und zwanzigster Abschnitt.

Von der Milch und Butter, dem Käse und dem Ausschmelzen des Fettes.

938. Verschiedenheit der Milch.

Unter allen thierischen Säften wird keiner von so verschiedener Beschaffenheit angetroffen, als die Milch. Sie ist aus verschiedenen nähern Bestandtheilen, als Wasser, Fett, Eyweissubstanz, (Käse), Milchzucker, Kochsalz ꝛc. zusammengesetzt. Das Verhältniß dieser Bestandtheile zu einander ist nicht allein in der Milch der weiblichen Thiere von verschiedenen Gattungen verschieden, sondern bey Thieren derselben Gattung, kann Konstitution, Alter, Nahrung, Dauer des Säugens ꝛc. einen merklichen Unterschied in der Milch verursachen. Die Milch der Kühe, welche mit türkischem Weitzen und andern sehr zuckerreichen Gewächsen gefüttert werden, ist mild und zuckerhaft. Weniger angenehm ist der Geschmack derselben, wenn man sie mit Kohl nährt; und bedient man sich des Krautes der Kartoffeln und des Grases, so ist sie noch weniger süß und noch wäßeriger. Letzteres ist auch der Fall bey dem Futtern mit Branntweinspühlicht. So ist auch der Rahm weit häufiger und konsistenter in der Schafmilch, als in der Kuhmilch ꝛc. Die Butter aus Kuh- und Ziegenmilch ist vester, als die aus

Schafmilch; die aus Stutenmilch und Eselsmilch scheidet sich nicht aus dem Rahme ab, sondern bleibt in dem Zustande eines Rahms, und vereinigt sich bey der Erwärmung leicht wieder mit der Milch, was die Butter der Milch wiederkäuender Thiere nicht thut. Der Käse der Kuh- und Ziegenmilch ist am vestesten. Die wäßrigen Theile oder Molken sind in der Stutenmilch häufiger als in der der Ziegen und Kühe; in der Schafmilch aber in der geringsten Menge. Eben so verschieden ist das Verhältniß des Milchzuckers in der Milch der verschiedenen Thiergattungen, und bey einer und eben derselben Gattung nach Verschiedenheit der Umstände.

939. Scheidung der Milch.

Setzt man frische Kuhmilch ruhig an einen temperirten Ort, so sammelt sich auf der Oberfläche nach und nach eine zähe dickliche Substanz, der Rahm. Die unter demselben befindliche Milch hat gemeiniglich eine dicke Konsistenst angenommen und besitzt einen säuerlichen Geschmack. Bey der Ruhe und noch schneller bey Erwärmung scheidet sich noch ein geronnener Theil ab, welcher Käse genannt wird. Die übrige Flüssigkeit, welche von dem Käse durchs Durchseihen abgeschieden werden kann, heißt Molken. Diese allmählige Scheidung der Milch wird von der aus dem Milchzucker durch die Gährung erzeugte Essigsäure veranlaßt. Setzt man Essig oder auch eine andere Säure, oder ein mit

Säure übersättigtes Neutral- oder Mittelsalz, (z. E. Weinstein oder Alaun;) oder Laab (aufgetrockneten und in Wasser aufgeweichten Magen von jungen geschlachteten Kälbern,) auch Weingeist zur frischen Milch, so gerinnt sie, besonders bey Erwärmung, plötzlich, und die fettigen und käsigen Bestandtheile scheiden sich, nicht jeder für sich allein, sondern beyde mit einander verbunden, von dem Molken ab, in welchem letztern jetzt der Milchzucker noch enthalten ist und durch gehöriges Abdampfen und Kristallisiren der Flüssigkeit dargestellt werden kann. Setzt man frischer Milch ätzendes Laugensalz zu, als wodurch die aus dem Milchzucker durch die Gährung desselben erzeugte Essigsäure sogleich bey ihrer Entstehung verschluckt und neutralisirt wird, so wird das Gerinnen der Milch dadurch verhindert. Hierauf gründet sich auch das Verfahren, daß man derjenigen zum Aufkochen bestimmten frischen Milch, bey welcher man wegen ihres Alters, besonders bey obwaltender Gewitterluft, als welche die saure und faulige Gährung der Körper so sehr begünstigt, das Gerinnen derselben zu befürchten hat, etwas ätzende Pottaschenauflösung zusetzt, ehe man sie zum Feuer bringt.

Von milden Laugensalzen gerinnt die Milch gleichfalls, sie erhält dann eine gelbe Farbe, und wird nach und nach beynahe blutroth.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

940. Bereitung der Butter.

Man seihet die frisch gemolkene Milch durch ein leinen Tuch in hölzerne Gefäße, oder in sogenannte, von Steinguth verfertigte, Milchäsche und läßt sie an einem temperirten Orte ruhig aussahnen. Wenn nach 2 bis 3 Tage der Rahm sich mit der Fingerspitze auf der unter ihm befindlichen Milch verschieben läßt, und dabey nicht an den Finger anhängt, so nimmt man ihn mit einem durchlöcherten Löffel von der Milch ab, sammelt ihn in Steintöpfen, und läßt ihn wenigstens einen Tag stehen, damit er etwas mehr Säure annehmen möge, und sucht ihn dann bey einer temperirten Wärme durch anhaltende, mäßig starke, mechanische Bewegung in Butter zu verwandeln. Denn der frische Rahm muß wenigstens viermal so lange gebuttert werden, wenn er Butter geben soll, als der, welcher vorher sauer geworden ist. Der Rahm muß also dadurch, daß er einige Zeit an der Luft gestanden hat, und die mit ihm verbundenen Molken sauer geworden sind, Eigenschaften angenommen haben, welche er vorher nicht hatte, und wodurch er geschickt gemacht wird, leichter in Butter verwandelt zu werden. Nimmt man sehr sauern Rahm, so findet man, nach Entstehung der Butter, die Buttermilch weniger sauer, als der Rahm vor dem Buttern war. Auch die Butter hat, nach gehörigem Waschen, einen vollkommen süßen Geschmack und folglich wird ein Theil der vorhandenen Säure durch den Prozeß des Butterns wieder in ihre Bestandtheile zerlegt,

und derjenige derselben, der den Namen Sauerstoff führt, vereinigt sich mit dem Rahm und bildet damit die Butter. Wird Rahm unter dem Zutritt der Luft gebuttert, so wird auch ein Theil Lebensluft oder vielmehr der Sauerstoff derselben von dem Rahm aufgenommen, und der abgeschiedene Wärmestoff (denn die Lebensluft bestehet aus Sauerstoff und Wärmestoff) wird frey und erhöhet die Temperatur der Flüssigkeit auf einige Grade. Aus dem Angeführten erhellet die Zweckmäßigkeit des Zusatzes von etwas Essig zu Rahm, der bey übrigens regelmäßigen Buttern sich nicht in Butter verwandeln will. Ganz entgegengesetzte Wirkung bringt dem Rahme zugesetzter Zucker hervor.

Sobald die Butter entstehet, wird die mechanische Bewegung des Butterns noch mehr gemäßigt, dieselbe aber so lange fortgesetzt, bis die Butterkörnchen in größere Massen vereiniget sind. Alsdann nimmt man die Butter aus dem Butterfasse und giebt die Flüssigkeit, welche nun Buttermilch heißt, durch einen sehr feinlöcherigen Durchschlag, um die darin noch schwimmenden Buttertheilchen abzusondern. Indessen ist die Verwandschaft des in dem Rahme enthaltenen butterartigen Bestandtheils zu den übrigen Bestandtheilen der Milch so groß, daß er durch das gewöhnliche Verfahren nie ganz abgeschieden werden kann. Ein Theil desselben wird auch noch in der abgerahmten Milch, und selbst in den Molken angetroffen.

Die aus der Buttermilch abgesonderte Butter durchknetet man mit frischem Wasser, und erneuert dieses so oft, bis es zuletzt ganz klar bleibt und demnach die Butter von aller anhängenden Buttermilch befreyet ist. Hierauf salzt man die Butter, und drückt sie dann in Töpfe, oder bildet Stücke davon.

Die Güte der Butter hängt von der Güte der Milch, und diese von der Nahrung des Viehes ab, daher der Vorzug der Maybutter vor der übrigen Butter, weil in dieser Zeit die grüne Füttes rung am meisten aus aromatischen Gewächsen besteht, und die Witterung am günstigsten zur Bereitung der Butter ist.

Um den Geschmack der Winterbutter zu verbessern, dient ein Zusatz von dem ausgepreßten Safte der Mohrrüben, womit die angekommene Butter durchbuttert wird.

941. Einschlagen der Maybutter.

Haushaltungen, in welchen der Bedarf an Butter nicht selbst gewonnen, sondern gekauft wird, thun wohl, wenn sie sich im May mit Butter auf den Herbst und Winter versehen. Um der erkauften Butter die, in diesem Falle erforderliche, Dauer zu geben, wäscht man sie mit frischem Brunnenwasser und erneuert dieses dabey so oft, bis es durch die Operation nicht mehr getrübt wird, und salzt sie

dann von neuem, indem man auf 1 Pfund Butter 1½ bis 2 Loth feines Salz zusetzt und die Butter damit recht durchknetet. Alsdann bestreuet man den Boden eines Steintopfs mit Salz, drückt die Butter vest hinein, so daß sie keine Höhlungen bildet, und bestreuet die Oberfläche gleichfalls mit Salz. Sollte sie sich nach einiger Zeit an den Seiten losgeben, so übergießt man sie mit starker Salzlake. Um der Butter aber ein besseres Ansehen, auch angenehmern Geschmack, und größere Dauer zu geben, dient folgendes Salzgemenge zum Einsalzen. Man macht nemlich 8 Theile Kochsalz, 4 Theile weißen Zucker und 1 Theil Salpeter zu einem feinen Pulver, vermengt es wohl mit einander, und nimmt auf jedes Pfund Butter 2 Loth davon. Man schlägt die Butter in Töpfe von Steinguth vest ein, so daß sie sich an den Seiten des Gefäßes wohl anschließt, auch keine Höhlungen bildet, macht dann eine starke Salzsoole, übergießt damit die Butter, und hebt sie wohl zugedeckt in einem kühlen Keller auf.

942. Bereitung der Schmelzbutter.

Man läßt rein ausgewaschene Butter in einem Kessel über gelindem Kohlenfeuer zergehen, und erhält sie so lange im gelinden Schmelzen, bis sie so hell und durchsichtig wie Wasser wird. Darauf läßt man sie etwas abkühlen, seihet sie vorsichtig von dem abgeschiedenen Bodensatze in Steintöpfe, bestreuet ihre Oberfläche nach dem Erkalten stark

mit Salz, bedeckt die Töpfe mit einen irdenen Teller ꝛc., verklebt die Fugen mit Wachs und Terpentin, welche zu gleichen Theilen mit einander zusammengeschmolzen worden sind, und stellt sie in einem kühlen und trocknen Keller.

Man kann die gewaschene Butter auch in einen Steintopf thun, denselben in einen Kessel stellen, den übrigen Raum des Kessels mit Wasser anfüllen, denselben dann auf gelindes Kohlenfeuer bringen und die Butter so lange im Schmelzen erhalten, bis sie sich geklärt hat, da sie dann in das Aufbewahrungsgefäß vorsichtig von dem Bodensatze abgegossen wird ꝛc.

943. Abgeklärte Butter.

Diese entstehet wie die Schmelzbutter. Man läßt nemlich Butter in einem Topfe bey gelinder Hitze zergehen und erhält sie eine Weile flüssig und läßt sie dabey ruhig stehen. Alsdann nimmt man die Haut, die sich oben auf die Butter gesetzt hat, ab, und gießt letztere in ein trocknes Geschirr, so daß das Salz und die Unreinigkeiten auf den Boden zurück bleiben.

944. Alte oder verdorbene Butter zu verbessern.

Man wäscht die Butter einigemal in frischem Wasser, durchknetet sie dann öfters mit frischer Milch und salzt sie von neuem. Oder man schnei-

det sie in dünne Scheiben, und thut sie bey der Bereitung frischer Butter in das Butterfaß, wenn eben die letztere zu kommen anfängt, und arbeitet sie gut damit durch einander.

945. Bereitung des gemeinen Käses.

Den gemeinen oder magern Käse macht man aus der abgerahmten sauren Milch. Man gießt dieselbe nach gelinder Erwärmung entweder über Feuer, und durch Vermischung mit heißem Wasser, um sie dadurch zum Gerinnen zu bringen, in einen Beutel von grober lockerer Leinewand, bindet denselben zu, läßt den Molken ablaufen, und preßt zuletzt den Rest desselben aus. Alsdann permengt man die Käsemasse, Quarkkäse, mit Salz und Kümmel und formt daraus Käse, entweder aus freyer Hand, aus in fein geflochtenen hölzernen Körbchen, und läßt sie auf einer Unterlage von Stroh im Sommer in sogenannten Käsekörben an freyer Luft, und im Winter auf Horden über einem warmen Ofen abtrocknen. Alsdann legt man dieselben in Steintöpfe oder Fässer, entweder blos auf einander, oder zwischen Papier ꝛc. ein, deckt die Gefäße zu, und stellt sie, je nachdem sie früher oder später butterig werden sollen, an einen mehr warmen oder temperirten Ort. Man muß sie von Zeit zu Zeit untersuchen, ob sie die verlangte Eigenschaft bekommen haben. Ist dies der Fall, so muß man sie auf einer Unterlage von Roggenstroh an der Luft abtrocknen lassen, sonst fließen sie aus einander.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Setzt man den frisch ausgepreßten Käse in einem Gefäße an einen mäßig warmen Ort, so geräth derselbe in Gährung, wobey er seine Farbe verändert und butterartig wird. Wird derselbe alsdann mit frischem Käse (Quark, Hotte) und Kümmel, Salz, auch wohl etwas Butter und gestoßenem Pfeffer vermengt, und dann übrigens wie gewöhnlich behandelt, so erhält man einen delikaten Käse.

946. Bereitung des Süßmilchkäses.

Hierzu wird die frische süße Milch durch Zusatz von Säuren, z. E. Salzgeist, Essig ꝛc. unter Beyhülfe der Wärme zum Gerinnen gebracht, in einem leinenen Beutel ausgepreßt, die zurückgebliebene Käsemasse mit Salz, Kümmel oder andern Gewürz durchknetet, darauf in beliebige Formen gebracht und getrocknet.

947. Ausschmelzen des Fettes.

Das zum Ausschmelzen bestimmte Schmeer von Schweinen breitet man beym Schlachten entweder auf reine Backbretter oder auf ausgebreitete leinene Laken aus, und läßt es erkalten. Alsdann zieht man die Haut davon ab, zerschneidet es in Würfel, füllt damit einen Kessel ungefähr halb voll, bringt denselben auf gelindes Kohlenfeuer, thut ein paar kleine geschälte Zwiebeln und etliche Gewürznelken hinzu, und rührt es mit einer hölzernen Kelle fleißig um, damit alles gleichförmig erhitzt wer-

de. Wenn das Fett etwa zur Hälfte ausgebraten ist, so macht man den Anfang mit dem Ausschöpfen desselben. Um von der Füllkelle das abtriefende Fett nicht zu verlieren, hält man mit der linken Hand einen Teller unter die Kelle. Das Ausgießen der Kelle geschiehet in einen Durchschlag, der auf den Aufbewahrungstopf gesetzt ist, wozu ein Steintopf am besten ist. Damit derselbe aber durch das heiße Fett nicht springe, erwärmt man denselben vorher am Feuer und setzt ihn dann in eine Schüssel, damit bey etwaniger Zerspringung das Fett nicht verloren gehe. Zuletzt drückt man die Grieven in dem Durchschlage mit der Kelle aus, um sie möglichst vom Fett zu befreyen. Ist das ausgeschmolzene Fett oder Schmalz zur längern Aufbewahrung bestimmt, so füllt man die Töpfe völlig damit an, verwahrt diese nach dem völligen Erkalten des Fettes luftdicht, indem man dieselben mit einem Teller bedeckt und die Fugen mit Wachs und Terpentin, beydes zu gleichen Theilen zusammengeschmolzen, verküttet. Alsdann stellt man die Schmalztöpfe in einen trocknen kühlen Keller.

Auf gleiche Weise wird auch das Gänsefett aufbewahrt. Das ausgeschmolzene Rinder- und Schöpsentalg rc. gießt man in tiefe Schüsseln oder in solche irdene Gefäße, welche unten etwas spitzig, oben aber breit auslaufen, damit man das geronnene Talg nachher durch das Umstürzen des Gefäßes heraus bringen kann.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Das thierische Fett wird um so leichter ranzig, je weicher es ist, oder je stärker die Hitze war, bey der es ausgeschmolzen wurde. Das Ausschmelzen muß daher entweder bey gelinder Hitze oder, welches noch besser ist, mit einem Zusatz von Wasser geschehen. Man erhält es mit demselben über dem Feuer so lange, bis alles Fett ausgeschmolzen ist und gießt es dann durch einen Durchschlag in ein Gefäß zum Erkalten. Alsdann nimmt man es von dem Wasser ab, läßt es bey ganz gelinder Wärme fließen und gießt es in das Aufbewahrungsgefäß.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Sieben und zwanzigster Abschnitt.

Bereitung der Getränke.

Erste Abtheilung.

Bereitung der weinartigen Getränke und des Essigs.

948. Von der Gährung überhaupt und der weinigen insbesondere.

Wenn todte Körper des Thier- und Pflanzenreichs gehörig mit Wasser verdünnt und bey einer mäßigen Wärme von dem Zutritte der Luft nicht ganz ausgeschlossen sind, so erleiden sie bald eine von selbst eintretende merkwürdige Veränderung ihrer Natur und Eigenschaften. Die Verbindungsweise der Grundstoffe oder Elemente, woraus die organischen Körper zusammengesetzt sind, wird durch die angegebnen Umstände abgeändert; die Körper hören auf das zu seyn, was sie bisher waren und ihre Grundstoffe gehen neue Verbindungen unter sich ein und bilden neue Körper. Man nennt diese von selbst erfolgende Mischungsveränderung der organischen Körper Gährung. Die neuen Körper, wel-

che durch die Gährung der organischen Körper entstehen, sind sowohl nach Beschaffenheit der letztern, als auch nach der Dauer der Gährung verschieden. Hiernach unterscheidet man gewöhnlich dreyerley Arten der Gährung, nämlich: die geistige, die saure und die faulige Gährung.

Wenn man den mit Wasser gehörig verdünnten schleimigt zuckerartigen Bestandtheil des Pflanzenreichs, oder den aus süßen Pflanzen gepreßten Saft bey einer Wärme von 10 bis 20 Grad des Reaumürschen Thermometers in einem offenen oder leicht zugedeckten Gefäße ruhig stehen läßt, so bemerkt man früher oder später in der Flüssigkeit zuerst eine sichtbare innere Bewegung mit aufsteigenden Luftblasen, die beym Zerplatzen auf der Oberfläche ein merkliches Geräusch verursachen. Die Flüssigkeit dehnt sich aus, wird trübe und etwas wärmer, als die sie umgebende Luft ist, und es sammelt sich auf ihrer Oberfläche ein starker Schaum oder Gäsch. Dieser wird von der durch die Gährung erzeugten Luftsäure (kohlensauren Luft) und den sie umgebenden zähen Theilen der gährenden Flüssigkeit gebildet. Diese Art von Gährung heißt die geistige, weinige Gährung. Nach einer längern oder kürzern Zeit, je nachdem die Flüssigkeit mehr oder weniger zuckerhaltig war, oder nachdem dieselbe kälter oder wärmer gehalten wurde, nimmt jene innere Bewegung wieder ab, der Schaum verliert sich, die Entwickelung der Wärme hört auf, es entsteht keine Luftsäure mehr und die Flüssigkeit wird wie-

der hell und klar. Ein Theil der erzeugten Luftsäure hat sich innig mit der gegohrnen Flüssigkeit verbunden. Jetzt ist es Zeit, die Bedingungen der Gährung, nämlich den Zutritt der atmosphärischen Luft und äußere Wärme zu entfernen, weil sonst eine neue Art von Gährung ihren Anfang nehmen würde. Zugleich muß auch die gegohrne Flüssigkeit von dem Bodensatze, der sich während der Gährung erzeugt hat, abgesondert und auf völlig reine Gefäße gezogen werden, nachdem vorher in diesem die atmosphärische Luft durch brennenden Schwefel zersetzt oder zerstöhrt worden ist.

Die gegohrne weinartige Flüssigkeit zeigt nun eine ganz veränderte Natur; sie hat ihren süßen Geschmack und ihre Klebrigkeit verloren; dagegen hat sie einen weinartigen Geschmack und Geruch und eine berauschende Kraft erhalten, wovon sich vor der Gährung keine Spur in ihr fand. Dem Ansehen nach hat in derselben die Gährung aufgehört, allein sie erleidet doch mit der Zeit eine merkwürdige Veränderung ihrer Natur, die sich nicht anders als durch eine fortdauernde Mischungsveränderung (Gährung) erklären läßt. Da diese aber nicht durch die Sinne wahr zu nehmen ist, so nennt man sie die stille oder unmerkliche Gährung; und sie ist es, welche den Unterschied zwischen jungen und alten Weinen hervorbringt.

Wenn man eine in voller brausenden geistigen Gährung begriffene Flüssigkeit in ganz damit ange-

füllten Gefäßen luftdicht einschließt, so wird der weitere Fortgang der Gährung sehr gehemmt. Wird nun das Gefäß geöffnet, so bricht die eingeschlossene Luftsäure mit Gewalt hervor und verursacht das Schäumen oder Mussiren der Flüssigkeit, und die Gährung hebt von neuem an. Hierher gehört der Champagner-Wein, das Birkenwasser, das Bouteillenbier ꝛc., bey welcher die geistige Gährung gegen das Ende, durch luftdichte Verschließung der Gefäße gehemmt wird. Schwache Gefäße werden durch die in der gährenden Flüssigkeit eingeschlossene Luftsäure leicht zersprengt.

Unterwirft man eine weinige Flüssigkeit, in welcher die brausende geistige Gährung vollendet ist, der Destillation, so erhält man in der Vorlage eine brennbare Flüssigkeit, die, wenn sie durch wiederholte Destillation von dem mit übergegangenem Wasser zum Theil befreyet worden ist, Branntwein genannt. Weingeist ist noch mehr entwässerter Branntwein, und wasserfreyer Weingeist wird Alkohol genannt.

Die Produkte der geistigen Gährung sind demnach Luftsäure und Alkohol.

Der Pflanzenzucker ist die einzige Substanz, welche zur geistigen Gährung geschickt ist. Da derselbe einen Bestandtheil aller süßen Pflanzensäfte und Pflanzentheile ausmacht, so lassen sich auch solche zur Bereitung weinartiger oder geistiger Flüssigkeiten anwenden. So giebt der Saft der Wein-

trauben den eigentlichen Wein, der Obstsaft den Zucker, der Honig den Meth, der Extrakt des gemalzten Getraides das Bier. Je zuckerreicher die Flüssigkeiten vor der geistigen Gährung sind, desto weingeisthaltiger oder spirituöser werden sie durch dieselbe, und umgekehrt. Wenn erst eine gewisse Menge Weingeist durch die Gährung erzeugt ist, so wird die fernere Gährung dadurch selbst geschwächt und endlich ganz gehemmt, wie dies die süßen Weine beweisen.

Die Auflösung des reinen Zuckers in Wasser geräth nicht von selbst in Gährung, sondern man muß ihr erst etwas Pflanzenschleim oder Hefen zusetzen. Auf solche Flüssigkeiten, worin sich nur eine geringe Menge Zucker befindet, bedürfen eines Zusatzes von Hefen, um gehörig in Gährung zu gerathen.

949. Kesselbier zu brauen.

Das Bier, das man in Ansehung seiner Farbe in Braun- und Weißbier unterscheidet, wird aus gemalztem Getraide bereitet. Zu dem Weißbier nimmt man entweder bloß Weitzenmalz oder auch zugleich einen größern oder geringern Theil Gerstenmalz; beydes hat man zu Luftmalz gemacht. Das Braunbier wird aus Gerstenmalz, das entweder sämmtlich, oder nur zum Theil auf einer Darre leicht geröstet worden, bereitet. Bey dem Malzen des Getraides verfährt man auf folgende Art. Nachdem der Weitzen oder die Gerste (denn jede

Getraideart muß für sich besonders gemalzt werden) durchs Sieben von allem Staub und Unkrautsaamen befreyet worden, übergießt man dasselbe in einem hölzernen Bottich, (welcher dicht über dem Boden mit einem Zapfloch versehen ist, welches durch einen Zapfen verschlossen worden) mit weichem kalten Wasser, so daß dieses zuletzt etwa eine halbe Viertelelle hoch darüber steht. Die tauben Getraidekörner, welche auf dem Wasser schwimmen, werden abgenommen und zum Viehfutter benutzt. Bey kalter Witterung wechselt man das aufgegossene Wasser nach 10 bis 12 Stunden, bey warmer hingegen schon nach 6 bis 8 Stunden ab, damit das Getraide nicht in Gährung gerathe, und wiederholt diese Erneuerung, so bald ein gleicher Zeitraum verflossen ist, so oft, bis das Getraide gehörig gequellt oder erweicht worden. Dieses ist der Fall, wenn die Hülsen an den Spitzen sich etwas geöffnet haben und von einander abstehen, auch sich beym Zusammendrücken umlegen, wobey das Korn selbst aber ganz bleibt, wie auch, wenn die Körner beym sanften Druck etwas weich anfühlen und den Kern aus den Hülsen schlüpfen lassen, wenn sie zwischen den Fingern gequetscht werden. Das erweichte Getraide wird, nachdem man das Wasser hat rein ablaufen lassen, an einem temperirten aber etwas luftigen Orte, z. E. in einem Keller auf einen glatten steinernen Boden aufgeschüttet und fleißig umgeschaufelt, damit die Körner äußerlich etwas abtrocknen. Alsdann bringt man dasselbe in einen Haufen, der etwa ei-

ne Elle hoch ist, zusammen und läßt es sich erwärmen und den Keim treibe, zu welchem Ende man bey kalter Witterung den Haufen mit Säcken ꝛc. bedeckt. Nach einigen Stunden untersucht man mit der Hand, ob sich der Haufen im Innern erwärme. Sobald man dies verspürt, arbeitet man den Haufen mit einer Schaufel um, damit das Keimen langsam und gleichförmig von statten gehe, und wiederholt dies Umstoßen des Haufens so oft von neuem, als sich derselbe wieder merklich erwärmt hat. Wenn nun der Wurzelkeim einige Linien länger geschossen ist, als das Weizen- oder Gerstenkorn selbst lang ist, wird das Malz aus einander gebreitet und fleißig umgeschaufelt, damit es sich völlig abkühle und der Keim abgestoßen werde. Um nun noch die Bestandtheile des Malzes aufs vollkommenste mit einander zu vereinigen und in eine zuckerähnliche Masse zu verwandeln, bringt man dasselbe wieder auf einen hohen Haufen und läßt es etwa 24 Stunden oder so lange liegen und sich erhitzen, bis die Körner beym Zerdrücken zwischen den Fingern den Kern als einen schleimigen süßen, zuckerähnlichen Saft aus der Hülse fließen lassen. Alsdann wird das Malz auf einem luftigen bretternen Boden dünne ausgebreitet und unter öfterem Umwenden getrocknet. Das zu Braunbier bestimmte Malz wird nach dem Trocknen noch auf einer Darre gelinde geröstet. Vor dem Schroten wird das Darrmalz etwas mit Wasser angefeuchtet, damit es hierbey nicht zu sehr zermalmt, sondern jedes Korn etwa nur in 3 Theile getheilt werde. Das Malzschrot

wird in einem, unten mit einem Zapfen versehenen hölzernen Gefäße, dessen Boden mit Roggenstroh belegt ist, und worüber ein beweglicher und oftmals durchbohrter Boden befindet, mit handheißem weichen Wasser zu einem steifen gleichförmigen Teige angerührt und zugedeckt, ungefähr eine halbe Stunde, ruhig stehen gelassen. Alsdann wird dieser Malzteig mit kochendem Wasser verdünnt, und damit in Ruhe gelassen, damit das Wasser die süßen Theile des Malzes auflösen könne. Wenn sich die Flüssigkeit nach Verlauf von ungefähr 1½ Stunden nach dem Einbrennen geklärt hat, wird sie von den Trebern abgelassen, und diese überschüttet und durchrührt man von neuem mit kochendem Wasser, um sie völlig zu extrahiren. Die erhaltenen Malzextrakte werden nun gekocht, um den darin enthaltenen Gluten auszuscheiden. Je dauerhafter das Bier werden soll, desto länger muß der Malzextrakt gekocht werden. Anfangs, wenn derselbe ungefähr eine halbe Stunde gekocht hat, häuft sich der in der Hitze geronnene Gluten in kleinen Theilchen locker zusammen und verbreitet sich gleichförmig durch die ganze Flüssigkeit; bey fortgesetztem Kochen vereinigt sich derselbe allmählig in größere Flocken zusammen, die nach und nach zu großen unförmlichen Klumpen anwachsen. Der geronnene Gluten muß fleißig von der siedenden Flüssigkeit abgenommen werden. Der Extrakt zum Weißbier darf indessen nicht so lange gekocht werden, bis der Gluten sich in großen Klumpen vereinigt, weil sonst die Farbe des Biers zu dunkel

ausfallen würde. Man filtrirt den Extrakt durch grobe Leinewand und läßt denselben so bald als möglich in flachen Gefäßen an einem kühlen und luftigen Orte, unter fleißigem Rühren, im Sommer bis zu 12 Grad des Reaumürschen Thermometers und im Winter bey strenger Kälte bis zu 20 Grad verkühlen. Alsdann bringt man die Würze auf ein Tonnenfaß, versetzt sie mit einer verhältnißmäßigen Menge guter Hefen, und läßt sie an einem temperirten Orte gähren. Um das Bier haltbarer, besser von Geschmack und verdaulicher zu machen, setzt man der Würze, ehe man sie durch Hefen in Gährung bringt, einen Absud von Hopfen oder andern bittern und gewürzhaften Gewächsen zu. Damit nun das Bier bey der Gährung seine Hefen durch das große Spundloch gehörig auswerfen könne, muß das Faß nicht allein Anfangs bis auf einen Zoll ganz angefüllt werden, sondern auch durch öfteres Nachfüllen, entweder mit demselben Bier, das man zu dem Ende auf ein kleines Fäßchen gefüllt hatte, oder mit (weichem) Wasser, voll erhalten werden. Wenn die Gährung endlich sehr merklich nachläßt und sich ihrem Ende nähert, so ziehet man das junge Bier entweder auf kleinere Tonnen und spundet dieselben nach und nach immer vester zu und bringt sie in einen kühlen Keller, oder man füllt es auf Bouteillen und verstopft dieselben zur gehörigen Zeit mit reinen Korkstöpseln. —

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Alle beym Bierbrauen gebrauchten Gefäße müssen immer sorgfältig gereinigt und vor aller Säure verwahrt werden.

Soll das Bier, das sich von dem eigentlichen Traubenweine und den übrigen weinartigen Getränken durch eine größere Menge von schleimiger Substanz unterscheidet, den Forderungen eines gesunden und nahrhaften Getränks ganz entsprechen, so muß es hell und klar und dabey nicht sauer seyn. Es muß eine gehörige Menge Weingeist und Luftsäure enthalten, und daher wegen letzterer, beym Ausgießen, mäßig schäumen. Dieser Schaum muß nicht dick und gelb, auch nicht großblasig, sondern leicht, dünne, fein und weiß seyn. Schäumt das Bier beym Ausgießen nicht, so mangelt ihm die zu seiner Erhaltung nöthige Luftsäure, und es besitzt daher auch einen schalen, und auch wohl schon sauren Geschmack, und ist ungesund, besonders wenn man seine Säure durch Pottasche oder gar durch Kreide abzustumpfen gesucht hat. Auch dasjenige Bier ist ungesund, dessen Gährung man zu früh durch Verschließung der Gefäße, worin es sich befindet, unterdrückt hat.

950. Brotbier.

Ein gutes Brotbier zu bereiten verfährt man folgender maßen: Man nimmt 2 Theile geschrotenes Gerstenmehl, und 1 Theil geschrotenen Roggen, mit Weitzenkleye vermengt, knetet alles mit kaltem

Wasser ohne Sauerteig mit etwas Hopfen zu einem Brotteige, macht 6 bis 7 pfündige Kuchen, etwa 3 Zoll dick, daraus, welche, sobald sie fertig sind, gebacken werden. Sobald diese braunen Malzbrotkuchen aus dem Ofen kommen, werden sie in Stücke eines halben Hühnereyes groß, in einen Bottig gethan und mit aufgekochtem und wieder erkalteten Wasser übergossen. Der Bottig wird darauf zugedeckt und bleibt mit seinem Inhalt 4 Stunden stehen. Dann zapft man die Flüssigkeit ab, versetzt sie mit Hefen, bringt sie auf eine Tonne, welche davon bis auf 2 Zoll angefüllt wird, und läßt sie mit oder ohne Zusatz von Kümmel gähren. Sobald die brausende Gährung beynahe ganz aufgehört hat, wird das Brotbier auf kleine Tonnen oder auf Bouteillen gefüllt, worauf es sich bald klärt.

951. Von der sauern Gährung überhaupt.

Wenn die weinigen Flüssigkeiten noch länger dem Zutritt der atmosphärischen Luft und einer mäßigen Wärme ausgesetzt bleiben, nachdem ihre brausende Gährung beendigt ist, so wird durch die stille Gährung der etwa noch rückständige gährungsfähige Bestandtheil schnell zersetzt, sie entlassen bald die innig mit ihnen verbundene Luftsäure, und es entstehet in ihnen, wegen der beygemischten schleumigen Bestandtheile, eine neue Gährung, die ihre Natur gänzlich aufhebt, indem sie durch dieselbe sauer, oder in Essig verwandelt werden. Man nennt

diese zweyte Art von Gährung die saure, oder Essig-Gährung. Während derselben entwickelt sich keine Luftsäure, oder andere Luftart, und folglich auch kein Schaum in der ihr unterworfenen Flüssigkeit; sondern diese nimmt vielmehr den Sauerstoff der, in der atmosphärischen Luft enthaltenen, Lebensluft in ihre Mischung auf und zerstört dieselbe, daher der freye Zutritt der atmosphärischen Luft zur Essiggährung so nothwendig erforderlich ist, als weinige Flüssigkeiten, die nicht sauer werden sollen, davor gänzlich gesichert werden müssen. Die sauer gährende Flüssigkeit wird anfangs nach und nach trübe, etwas wärmer, als die sie umgebende Atmosphäre, es entstehet auf ihrer Oberfläche eine Haut oder Kahn, und in ihr selbst bildet sich eine fadenartige schleimige Materie, die sich nach und nach zu Boden setzt, oder die Wände des Gefäßes bekleidet, und eine Art Hefen, die sogenannte Essigmutter bildet, welche wiederum ein Ferment zur Essiggährung abgiebt. Die gährende Flüssigkeit wird mit der Zeit nach und nach wieder klar und durchsichtig. Sie hat nun allen weinartigen Geruch und Geschmack, wie auch ihre berauschende Kraft verloren. Das Spirituöse und Schleimige derselben ist durch Aufnahme des Sauerstoffs aus der Atmosphäre in Essigsäure verwandelt worden, daher auch der entstandene Essig um desto stärker oder saurer geworden ist, je spirituöser die Flüssigkeit war, woraus derselbe entstanden ist. Auch Branntwein oder Weingeist verwandelt sich unter dem freyen Zutritte der Luft in zweckmäßiger Wär-

me, in Essig, wenn es vorher hinlänglich mit Wasser verdünnt und etwas Pflanzenschleim zugesetzt worden ist. Je mehr schleimige Bestandtheile eine weinige Flüssigkeit enthält, desto leichter gehet sie, unter den erforderlichen Umständen, in die saure Gährung über, und im Gegentheil desto schwerer. Eine Flüssigkeit, welche bloß aus Weingeist und Wasser bestehet, wird nicht von selbst sauer. Die Periode der Essiggährung dauert um desto länger, je kühler die gährende Flüssigkeit gehalten wird, und je geringer der Zutritt der atmosphärischen Luft ist.

Alle weinartige Flüssigkeiten sind der Essiggährung fähig. Auch der thierische Leim oder die Gallerte, der Pflanzenschleim, das Satzmehl können diese Gährung erleiden, ob sie gleich zur geistigen Gährung unfähig sind.

Die saure Gährung der dazu schicklichen Flüssigkeiten kann bald eingeleitet und befördert werden, wenn man sie mit Substanzen versetzt, die entweder schon in saurer Gährung begriffen sind, oder doch leicht darein gerathen. Hierher gehören vorzüglich Essig, Essigmutter, Sauerteig, Weinstein, Weintraubenkämme ꝛc.

Wenn der fertige Essig noch ferner dem Zutritte der atmosphärischen Luft und der Wärme ausgesetzt wird, so geht derselbe, wegen der ihm beygemischten schleimigen Theile in eine neue Art von Gährung, und dadurch in gänzliches Verderben über. Nach

einer innern Bewegung setzt sich eine schleimige Substanz zu Boden, die Säure des Essigs verliert sich und der Geruch und Geschmack wird unangenehm.

Nach der Verschiedenheit der Materialien, aus welchen der Essig bereitet wird, erhält derselbe auch verschiedene Namen und besitzt einen verschiedenen Geruch, Geschmack und Farbe, und es unterscheiden sich daher von einander der Weinessig, Rosinenessig, Honigessig, Zuckeressig, Malzessig, Bieressig, Obstessig ꝛc. Sie sind sowohl im Gehalt der reinen Essigsäure, als auch in Hinsicht der verschiedenen ihnen beygemischten fremdartigen schleimigen und andern, nicht zu ihrem Wesen gehörigen, Beymischungen verschieden.

952. Rosinenessig zu bereiten.

Man zerstampft, z. E. 15 Pfund große Rosinen nebst ihren Stielen mit einem Stampfeisen und kocht dieselben mit 50 Maaß Wasser (das Maaß 2 Pfund schwer) eine halbe Stunde lang, seihet dann die heiße Flüssigkeit in ein Faß auf 2 Pfund rohen weißen Weinstein und preßt den Rückstand erst für sich und dann nochmals, nachdem selbiger vorher mit heißem Wasser angerührt worden ist, recht gut aus. Der sämmtlichen erhaltenen Flüssigkeit setze man jetzt noch so viel reines, bis zum Sieden erhitztes Flußwasser zu, daß das Ganze 80 Maaß beträgt und rührt es öfters um, damit sich der Weinstein völlig auflöse. Wenn die

Flüssigkeit bis auf 25 Grad des Reaum. Therm. abgekühlt ist, setzt man ein Maaß gute Hefen hinzu, und füllt sie auf ein Eymerfaß und überläßt sie bey offenem Spundloche an einem mäßig warmen Orte der weinigen Gährung. Wenn diese beendiget ist, zieht man die Flüssigkeit von dem Bodensatze ab und füllet sie zu gleichen Theilen auf 3 Ankerfässer, gießt in jedes 3 Maaß Weinessig und $\frac{1}{2}$ Maaß Kornbranntwein und stelle sie mit leicht bedecktem Spundloche in eine Temperatur von ungefähr 20 Grad Raum. In jedes Faß gießt man nach und nach noch $1\frac{1}{2}$ Maaß Kornbranntwein etwaalle 14 Tage $\frac{1}{2}$ Maaß. Findet man nach 10 bis 12 Wochen den Essig scharf und klar, so zapft man ihn auf andere Fässer, und verwahrt diese zugespundet in einem kühlen Keller.

953. Honigessig zu bereiten.

Man löse in 80 Maaß siedend heißem Wasser erst 2 Pfund rohen weißen Weinstein und dann noch 6 Pfund Honig auf, vermische die Flüssigkeit nach dem Verkühlen bis auf 20 Grad Reaum. mit 1 Maaß guter Hefe und lasse sie in einem Eymerfasse gähren. Nach Beendigung der brausenden Gährung behandelt man sie auf gleiche Weise wie den gegohrnen Rosinenabsud (N. 852.)

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Zweyte Abtheilung.

Bereitung der warmen Getränke, des Bischofs ꝛc.

954. Kaffee zu brennen.

Man füllt eine Kaffeetrommel etwa bis zur Hälfte mit guten, dicken, glatten Kaffeebohnen von mehr gelblicher als grünen Farbe, an, und bringt sie über ein anfänglich gemäßigtes und hernach etwas mehr verstärktes Feuer, und drehet die Trommel unaufhörlich, mit abwechselnden hin- und herschütteln, um. Der Kaffee fängt hierbey bald an einen dunkeln geruchlosen Dampf, welcher inwendig die Trommel befeuchtet, zu verbreiten. Der Kaffee wird allmählig gelb, schwillt unter einem prasselnden Geräusch stark auf, und läßt eine feine Schale fahren, die für sich allein ein gewürzhafteres und weniger scharfes Getränk, als die Bohnen selbst, geben. Es entwickelt sich nun ein angenehmer Geruch aus dem röstenden Bohnen, und nach und nach steigen weißliche Dämpfe auf. Jetzt ist es Zeit die Trommel vom Feuer zu nehmen und sie so lange mäßig zu schütteln, bis der Dampf sich zu vermindern anfängt, worauf man den Kaffee in eine blecherne Büchse schüttet, und sie mit ihrem genau passenden Deckel verschließt. Von diesem gebrannten Kaffee, der mehr eine helle Kastanienbräune als schwärzliche Farbe haben muß, wird nur

immer so viel auf einmal zu einem gröblichen Pulver gemahlen, als man zum jedesmaligen Gebrauche bedarf. Uebrigens thut man auch wohl, wenn man nur auf wenige Tage Kaffee vorräthig brennt, weil sich die Güte des gebrannten Kaffees durchs Aufbewahren merklich verringert.

955. Kaffeesurrogate zu bereiten.

Unter den mancherley Substanzen, welche man als Stellvertreter der Kaffeebohnen empfohlen hat, gehören folgende zu den besten.

1) Die Bohnen, besonders die großen Pferdebohnen geben, nach gehöriger Vorbereituug, einen Kaffee, der unter allen seines Gleichen an Geschmack und Unschädlichkeit für die Gesundheit dem wahren Kaffee am nächsten kommt. Man erweicht die Bohnen einige Tage lang in kaltem Wasser, um sie leicht schälen zu können. Ist dies geschehen, so schneidet man sie der Länge und Breite durch, trocknet sie dann schnell und röstet sie etwas weniger stark als Kaffee, schüttelt sie heiß in eine, mit ungesalzener frischer Butter oder mit Mandelöl ausgestrichene, Schüssel, und rührt sie fleißig um, damit sie die Fettigkeit an sich ziehen. Alsdann werden sie gemahlen und in Zuckergläsern oder Steintöpfen, wohl zugedeckt, an einem trocknen Orte aufbewahrt.

2) Die Zichorienwurzel wird kleinwürflicht geschnitten, an der Luft oder in der Wärme getrock-

net, und hierauf in einem Brat- oder Backofen so lange geröstet, bis sie eine angenehme hellbraune Farbe angenommen haben. Will man die getrockneten Zichorien in der Trommel rösten, so muß solches bey gelinder Hitze, auch nicht zu stark geschehen. Man schüttet den, auf die eine oder andere Art gerösteten Zichorien in eine mit Mandelöl ausgestrichene Schüssel, rührt sie fleißig um und mahlt sie sogleich, weil sie nach dem Erkalten leicht Feuchtigkeit aus der Luft an sich ziehen und zähe werden. Auch kann man sie in einem großen Mörser zu Pulver stoßen,

3) Die Kartoffeln werden abgekocht, aber nicht bis zum Aufplatzen, geschält, in kleine Würfel geschnitten, in einem warmen Ofen getrocknet, und alsdann in einer Trommel kastanienbraun geröstet.

4) Die Mohrrüben werden geschabt, kleinwürflicht geschnitten, in der Wärme getrocknet, in einem Brat- oder Backofen gelbbraun geröstet, und sogleich gemahlen, weil sie sonst leicht Feuchtigkeit aus der Luft an sich ziehen und dann nicht gut durch die Mühle gehen. Auch das Gemahlne muß trocken und wohl verschlossen aufbewahrt werden, weil es sonst durch die angezogene Feuchtigkeit dumpficht wird, und seinen Geruch verliert.

5) Die Erbsen werden verlesen, mit kochendem Wasser abgebrühet, darauf in kaltem abgekühlt und durchs Reiben zwischen den Händen von ihren

Schalen befreyet. Nach dem Trocknen werden sie blaß kaffeebraun geröstet und noch heiß in eine mit Mandelöl ausgestrichene Schüssel gethan, und darin fleißig herum gerührt, und dann gemahlen.

6) Man schneidet von schwarzem Roggenbrote die Rinde in kleine Würfel, röstet sie mit einem gleichen Gewicht Kaffee zusammen in einer Trommel, damit der Kaffeedampf das Brot durchziehe, und hebt es nach dem Mahlen in einer wohl verschlossenen blechernen Büchse ꝛc. auf.

956. Kaffee zu kochen.

Man bringt gemahlnen Kaffee entweder allein, oder nebst einem beliebigen Zusatz von einem oder dem andern Kaffeesurrogate, mit einer verhälnißmäßigen Quantität kalten, am besten weichen, Wasser zum Feuer, erhitzt es bis zum Sieden und erhält es darin einige Minuten. Alsdann nimmt man das Gefäß vom Feuer und gießt die Flüssigkeit durch einen, in den Filtrirtrichter gelegten, Beutel von dichtem wollenen Zeuge. Diese Bereitungsart des Kaffeegetränks hat große Vorzüge vor derjenigen, wobey man den gemahlnen Kaffee, mit oder ohne Zusatz von einem Kaffeesurrogat, in den Filtrirbeutel thut und mit siedendem Wasser übergießt, denn man erhält durch dieselbe ein ungleich wohlschmeckenderers Getränk, als durch letztere.

Starker Kaffee muß beym Trinken stark mit Zucker versüßt werden, um seine erhitzende Kraft zu mildern.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

957. Thee zu kochen.

Man übergießt die Theeblätter mit kaltem weichen Wasser und erhitzt sie, in einem wohl verdeckten Gefäße, beynahe bis zum Sieden. Nachdem sich hierbey ein weißer Schaum auf der Oberfläche der Flüssigkeit zeigt, nimmt man das Gefäß vom Feuer, wirft etwas Zucker hinein und läßt es so lange bedeckt stehen, bis die Blätter zu Boden gesunken sind, da man dann die klare Flüssigkeit abgießt.

958. Schokolade zu machen.

Man röstet 1 Pfund gute Kakaobohnen in einer Kaffeetrommel über mäßigem Feuer, unter beständigem Umdrehen und öftern Schütteln der Trommel, bis sie anfangen mit Geräusch aufzuspringen. Nachdem man sie hierauf etwas hat verkühlen lassen, schält man sie mit den Händen ab, zerdrückt sie dann mit einem Rollholze, und reiniget sie von den kleinen Stielchen und überhaupt allen fremden Theilen. Man bringt sie in einen erwärmten Mörser, und stößt sie so lange, bis sie die Konsistenz einer dicklichen Flüssigkeit angenommen, und nicht das geringste Körnichte mehr enthalten. Alsdann thut man, unter fortgesetztem Stoßen, nach und nach $\frac{3}{4}$ Pfund fein gestoßenen und durch ein Haarsieb geschlagenen Raffinatzucker, 1 Loth Zimmt, ferner auch etwas Gewürznelken, Kardemomen ꝛc. alles aufs feinste zerstoßen und durch ein Haarsieb geschlagen, und die feinen Saamenkerne einer Va-

nilleschote hinzu, und vereiniget alles aufs vollkommenste. Zuletzt bringt man die Masse in Formen von verzinnten Eisenblech, nachdem solche vorher mit ein wenig Mandelöl ausgerieben sind. Nach dem Erkalten werden die Schokolade aus den Formen genommen, in Papier eingeschlagen und an einem trocknen Orte zum Gebrauch aufbewahrt.

959. Schokolade mit Wasser zu kochen.

Man bringt 6 Loth fein geriebene Schokolade mit 1 Maaß Wasser in einem, nicht ganz damit angefüllten, Topfe übers Feuer. Sobald die Masse zu sieden anfängt, nimmt man sie vom Feuer, und quirlt sie stark, setzt sie darauf wieder ans Feuer, oder in heiße Asche und läßt sie unter öfterm Durchquirlen eine Weile ziehen.

960. Schokolade mit Milch zu kochen.

Man quirlt in 1 Maaß siedende Milch 4 Loth fein geriebene Schokolade, rückt den Topf etwas vom Feuer und setzt das Quirlen fort. Wenn nun die Schokolade mit der Milch wohl vereiniget worden, setzt man ein, mit etwas Milch klar gerührtes Ey, oder ein paar Eydotter hinzu, bringt sie von neuem zum Feuer, und erhitzt sie unter beständigem Quirlen bis zum Sieden, da man sie dann wieder vom Feuer nimmt. Sollte sie nicht süß genug seyn; so setzt man die erforderliche Quantität Zucker hinzu, und quirlt sie damit gut durch. Auch vor jedesmaligem Ausschenken muß die Schokolade gequirlt werden.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

961. Punsch zu machen.

Auf 2 Maaß Punsch reibt man das Gelbe von einer Zitrone auf 1 Loth Zucker ab, thut denselben nebst noch 23 Loth Zucker und 10 Loth frischen Zitronensaft in eine Schale, gießt $1\frac{1}{2}$ Maaß heißen Thee darauf, und wenn sich der Zucker aufgelöst hat, setzt man noch $\frac{1}{4}$ Maaß Rack und eben so viel guten Wein hinzu.

962. Königspunsch zu machen.

Auf 2 Maaß dieses Punsches reibt man 2 Apfelsinen auf Zucker ab, thut den Saft von 4 Apfelsinen und 2 Zitronen, nebst 1 Bouteille Champagnerwein, $\frac{1}{2}$ Bouteille Rack, eben so viel kaltes Wasser dazu, klärt die Flüssigkeit durch ein Filtrum von Leinewand und versüßt sie dann nach Belieben.

963. Limonade zu machen.

Man reibt in einem gläsernen Mörser 6 Loth Zucker und 1 Loth Weinsteinsäure zu einem feinen Pulver und verwahrt dasselbe in einem verschlossenen Glase. Man thut davon nach Gefallen theelöffelweise in ein Glas Wasser, bis man es säuerlich genug findet. Oder man vermischt Zitronensaft und Zucker in einem beliebigen Verhältnisse gegen einander mit Wasser.

964. Bischof zu machen.

Man reibt die gelbe Schale einer reifen Pomeranze mit 4 Loth Zucker leicht ab, schält alsdann alles Weiße von der Frucht und drückt sie aus. Den erhaltenen Saft nebst dem Oelzucker thut man in 1 bis 1½ Maaß Pontak. Oder man nimmt 8 Loth von dem Weißen befreyete Pomeranzenschale, 2 Loth trockene Pomeranzen, 1 Quentchen Gewürznelken und eben so viel Zimmt, zerschneidet erstere in kleine Stückchen, und zerstößt das Uebrige zu einem gröblichen Pulver. Man thut alles in eine Bouteille, übergießt es mit Wein, stellt sie an einen warmen Ort und seihet die Flüssigkeit nach einigen Tagen durch Leinewand. Will man nun Bischof machen, so gießt man etwas von diesem Extrakt zu rothem Wein, und versüßt denselben nach Belieben.

965. Mandelmilch zu machen.

Man zerstoßt 4 Loth mit heißem Wasser abgebrühete, in kaltem abgekühlte, darauf abgeschälte und wieder getrocknete süße Mandeln mit etwas kaltem Wasser zu einem feinen Teige, thut alsdann 1 Loth Zucker und 2 Maaß Wasser hinzu, reibt alles eine Weile durch einander, und seihet alsdann die Flüssigkeit durch Leinewand. Sie hält sich nicht länger als einen Tag.

966. Contentement zu machen.

Man kocht 10 Loth gestoßene Mandeln mit 1 Maaß Milch auf, seihe die Flüssigkeit durch einen

Tuch, thue Zitronenschale und ganzen Zimmt und Zucker dazu und laß damit ein Weilchen kochen, nimmt dann das Gewürz heraus, zieht es mit Eydotter ab, und trägt es in einer Kaffeekanne auf.

Acht und zwanzigster Abschnitt.

Vom Seifesieden, Lichtziehen, und von der Reinigung des Brennöls.

967. Seife zu sieden.

Einleitung.

Unter Seife versteht man einen im Weingeist und in reinem Wasser auflöslichen Körper, der aus Laugensalz und einer Fettigkeit, oder einer der letztern ähnlichen Substanz bestehet. Mit der Benennung Salz belegt man diejenige Klasse von Körpern, welche auf unserer Zunge einen merklichen Geschmack erregen, und sich in weniger als 200 mal so viel reinen, kochenden Wasser auflösen, als ihr Gewicht beträgt. Es giebt eine große Menge von Salzen, die man in Laugensalze, saure Salze (Säuren), Neutralsalze, und in Mittelsalze eintheilt.

Die Laugensalze haben unter andern folgende eigenthumliche Eigenschaften:

1) Sie erregen auf unserer Zunge einen eigenen scharfen Geschmack.

2) Sie verändern die blaue Farbe der Violen und einiger andern Pflanzen in Grün, die rothen Pflanzenfarben in Violet, und die gelben in Braun.

3) Sie heben die durch die Säuren in den Pflanzenfarben hervorgebrachten Veränderungen wieder auf, und scheiden alle in Säuren aufgelöste Substanzen ab, indem sie sich in beyden Fällen mit den Säuren vereinigen und damit die sogenannten Neutralsalze bilden.

4) Sie lösen in reinem Zustande verschiedene thierische und vegetabilische Körper, ingleichen den Schwefel und einige Erdarten auf.

Die sauern Salze oder Säuren haben dagegen folgende Eigenschaften:

1) Sie erregen auf unserer Zunge einen sauren Geschmack.

2) Sie verändern die blaue Farbe der Violen, und überhaupt alle blaue Pflanzenfarben, den Indig ausgenommen, in Roth, die rothen Pflanzenfarben erhöhen sie, oder machen sie gelbroth.

3) Sie heben die, durch die Laugensalze in den Pflanzenfarben bewirkte, Veränderung wieder

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

auf, und trennen auch alle in Laugensalzen aufgelöste Substanzen, indem sie sich in beyden Fällen mit den Laugensalzen verbinden und damit Neutralsalze bilden.

Von den Laugensalzen kennt man bis jetzt 3 Arten, nemlich das Mineralaugensalz, (Soda) das Pflanzenlaugensalz, (Kali, reine Pottasche) und das flüchtige Laugensalz, (Ammoniak). Sie kommen sämmtlich in der Natur nicht in reinem Zustande, sondern immer in Verbindung mit andern Substanzen, besonders mit Säuern, als Neutralsalze vor.

Das Mineralaugensalz trifft man hauptsächlich im Mineralreich an, wo es am häufigsten mit der salzigten Säure als Kochsalz vorkommt. Man gewinnt es auch aus der Asche der am gesalzenen Meeresufer wachsenden Pflanzen, wo es in Verbindung mit Kohlensäure, also in einem neutralsalzigen Zustande, in Gesellschaft mit Erden und verschiedenen Neutralsalzen, und aus Kochsalz vorkommt. Es liefert in reinem Zustande mit Talg, Schmalz, Baumöl ꝛc. eine veste Seife.

Das Pflanzenlaugensalz oder Kali findet man in der Asche der meisten Gewächse des eigentlichen vesten Landes, in Verbindung mit Schwefelsäure, salzigter Säure, und hauptsächlich mit Kohlensäure. Die im Handel vorkommende Pottasche ist das durchs Auslaugen der Holzasche und Abdam-

pfen der Lauge erhaltene Kali in den erwähnten Verbindungen. Die Menge des kohlensauren Pflanzenlaugensalzes ist in gleichen Quantitäten Asche von verschiedenen Gewächsen sehr verschieden, denn ein Zentner Asche enthält nach Verschiedenheit derselben 5 bis 15 Pfund Pottasche. Die Asche von Büchenholz enthält weit mehr Kali als die Asche unserer übrigen Brennhölzer. Das reine Kali liefert mit Baumöl, Talg ꝛc. keine veste, sondern nur weiche Seife. Will man aber dennoch eine veste Seife damit bereiten, so muß man gegen das Ende der Operazion Kochsalz zusetzen, dessen Säure sich mit dem in der Seifenmasse enthaltenen Kali verbindet, wodurch das Minerallaugensalz frey wird und mit der Fettigkeit in Verbindung tritt, und das mit eine veste Seife bildet.

Die Kohlensäure ist zwar nur eine sehr schwache Säure und nicht im Stande die Laugensalze wie andere Säuren, zu neutralisiren; sondern die Laugensalze behalten in dieser Verbindung die oben erwähnten Eigenschaften bey, allein ihre auflösende Kraft gegen thierische Körper wird dennoch dadurch sehr vermindert, und sie werden deswegen in diesem Zustande milde Laugensalze genannt, im Gegensatz ihres reinen, kohlensäurefreyen Zustandes, da sie ätzende Laugensalze heißen. Nur im ätzenden oder kaustischen Zustande sind die Laugensalze zum Seifesieden anwendbar. Um die milden Laugensalze kaustisch zu machen, oder sie von der, mit ihnen verbundenen, Kohlensäure zu befreyen,

behandelt man sie mit frisch gebranntem Kalk. Dieser hat nemlich eine stärkere Neigung sich mit der Kohlensäure zu verbinden, als die Laugensalze. Wenn man daher die kohlensauren (milden) Laugensalzen, oder die Asche, worin sie enthalten sind, in dem gehörigen Verhältnisse, mit frischgebranntem Kalk vermengt, und sie dann mit Wasser übergießt, so tritt die mit ihnen verbundene Kohlensäure an den Kalk über, und sie werden dadurch ätzend.

968. Zubereitung der Seife aus Pflanzenlaugensalz.

Bey der Bereitung der ätzenden Kalilauge zum Seifesieden, oder der gewöhnlichen Seifensiederlauge, verfährt man folgendermaßen. Um z. E. 50 Pfund Talg zu Seife zu kochen, nimmt man 3 Berliner Scheffel völlig reine, gut ausgebrannte und gesiebte Büchenholzasche, oder 5 Scheffel vermengte Asche von verschiedenen Holzarten, befeuchtet sie auf einem steinernen rc. reinlichen Fußboden vermittelst einer Gießkanne mit Wasser, unterdessen sie ein Gehülfe mit einer Schaufel durcheinander arbeitet, so daß sie völlig gleichförmig, und zwar in dem Grade angefeuchtet wird, daß sie sich zwischen den Händen ballen läßt, ohne jedoch dieselben naß zu machen, oder selbst schmierig zu werden. Alsdann bringt man die Asche in einen runden Haufen, macht in die Mitte desselben eine Vertiefung, schüttet 60 Pfund frisch gebrannten und in kleine, etwa faustgroße, Stücke zerschlagenen Kalk hinein,

übergießt denselben mit ungefähr 12 Maaß weichem Wasser, und bedeckt ihn sogleich einige Zoll hoch mit der Asche des Haufens, und schlägt solche mit der Schaufel vest an. Wenn hierauf der Kalk durch sein Aufschwellen seine Aschendecke zersprengt, so werden die Ritzen wieder mit Asche von unterwärts des Haufens überschüttet, und solche vest angeschlagen. Wenn der Kalk etwa eine Viertelstunde in der Asche gelegen hat, so wird der Haufen oben geöffnet, und mit einer Schaufel untersucht, ob aller Kalk zu einem Pulver zerfallen ist. Finden sich noch Kalkstücke, so gießt man noch etwas Wasser auf den Kalk, wirft ihn wieder mit Asche zu, und läßt ihn noch ein Weilchen liegen. Alsdann wird der zerfallene Kalk genau und gleichförmig mit der Asche vermengt, und in das Aescherfaß, nachdem man den Boden desselben mit reinem Stroh belegt hat, eingetragen, und dabey etwas vest gestampft, welches besonders an den Stäben des Fasses nöthig ist, damit sich hernach das aufgegossene Wasser nicht an denselben, sondern durch die Asche niederziehe. Zuletzt wird der Aescher, nachdem die oberste Aschenschicht gleichfalls etwas vest gestampft und hierauf mit Stroh belegt worden, mit so viel weichem Wasser übergossen, daß dasselbe zuletzt ungefähr einer Handhoch darüber steht. Nach ungefähr 8 Stunden zapft man die Lauge ab, stellt sie in einem wohl bedeckten Gefäße (damit sie keine Kohlensäure aus der Luft an sich ziehe und dadurch zum Theil wieder milde werde,) bey Seite. Nachdem der Hahn des Aescherfasses verschlossen worden, wird die-

ses wieder wie zum erstenmale mit Wasser angefüllt. Nach etlichen Stunden zapft man die zweyte Lauge ab, und hebt sie, zugedeckt, in einem Gefäß besonders auf, und übergießt nun den Aescher zum dritteumale mit Wasser.

Wenn man nun Seife kochen will, so bringt man 50 Pfund Talg in einen geräumigen Kessel, zapft 4 Eymer der dritten Lauge von dem Aescherfasse ab, und gießt sie nebst 3 Eymer von der zweyten Lauge darauf, macht Feuer unter den Kessel, bringt die Masse in gelindes Sieden und unterhält sie nicht nur darin, sondern rührt sie auch anhaltend mit einem Rührscheid. Wenn sie in die Höhe steigen will, wird etwas von der zweyten Lauge hinzugegossen. Sobald sich die Fettigkeit mit der Lauge verbindet und die Masse milchigt wird, welches ungefähr nach einem einstündigen Kochen geschiehet, verstärkt man das Feuer und setzt, in kleinen Zwischenzeiten, die zweyte Lauge Kellenweise hinzu. Auf diese Weise wird mit dem Sieden einige Stunden fortgefahren. Hierbey wird die Masse nach und nach anfangen eine zähe, gallertartige Flüssigkeit zu bilden, aufzuschwellen und dicklicher zu werden, worauf man denn das Feuer wieder vermindert. Das Ueberlaufen, wozu die Masse jetzt sehr geneigt ist, sucht man theils durch das Umrühren mit dem Spatel, theils durch das Zugießen einer kleinen Quantität Lauge zu verhindern. Wenn die zweyte Lauge verbraucht ist, so wendet man auch einen Theil der ersten dazu an, und fährt un-

unterbrochen mit dem Umrühren der Masse fort. Wenn diese nun ungefähr 6 Stunden gesotten, und an Konsistenz so zugenommen hat, daß ein Tropfen davon auf einem kalten Körper, wie ein dicker Leim, erstarret, so setzt man ihr, unter fortgesetztem Sieden und ununterbrochenen Rühren, nach und nach so viel Kochsalz zu, bis sie ihre Zähigkeit verliert, an dem herausgezogenen Rührscheite körnigt erscheint und die Lauge davon klar abläuft. Nun verstärkt man das Feuer wieder etwas, und verhindert das Ueberlaufen theils durchs Rühren, theils durchs Hinzusetzen von gesalzener dritter Lauge. Nach einer Stunde wird die Hitze vermindert, und die Seife noch ungefähr eine halbe Stunde in gelindem Sieden erhalten. Alsdann seihet man die Seifenmasse durch ein grobes leinenes Tuch in ein Gefäß, und läßt sie dann meist verkühlen. Unterdessen bringt man den Rest der dritten Lauge in den Kessel. Alsdann schöpft man die Seifenmasse behutsam von der Mutterlauge ab, bringt sie in den Kessel zurück, rührt sie mit der darin befindlichen Lauge durch einander, bringt die Masse durch frisches Feuer ins Sieden und setzt dieses unter allmähliger Zusetzung des Restes der ersten Lauge und ununterbrochenem Umrühren ungefähr eine Stunde fort. Alsdann thut man nach und nach so viel Kochsalz hinzu, bis die Seife an dem herausgezogenen Spatel nicht mehr wie ein zäher Leim, und von weißgrauer Farbe erscheint, sondern beym Erkalten hart und weiß wird, und unterwärts etwas Mutterlauge fahren läßt. Die weiße Farbe muß

sich über die, an den Spatel gehängte, Seife mehr geschwind als langsam, und gleichsam wie ein weißer Schein, an dem Spatel herunter verbreiten, und sich am Ende desselben verlieren. Ist die Seife zu wenig gesalzen, so wird dieser weiße Schein mehr langsam, und gleichsam absatzweise oder ringelförmig über dieselbe herunterlaufen, auch ist die Seife nicht so weiß, sondern hat vielmehr eine Bleyfarbe, auch hat sie nach dem Erkalten nicht die gehörige Härte und Sprödigkeit. Hat hingegen die Seife zu viel Salz erhalten, so zeigt sie sich an dem herausgezogenen Spatel nicht als eine gleichförmige, trockne Masse, die nur unterwärts Feuchtigkeit zeigt, sondern sie hat vielmehr ein körnigtes Ansehen, wobey sich auch viel Lauge zeigt. Die gesalzene Seife wird nun bey gelinder Hitze so lange gesotten, bis sie starke Blasen wirft, und eine Probe derselben, nach dem Erkalten, beym Zerdrücken in der Hand keine Feuchtigkeit mehr erkennen läßt, und sich in dünne Blätter von der Hand ablöst. Alsdann wird alles Feuer unter dem Kessel hinweggeschafft, und nachdem man hierauf der Seife ein wenig Ruhe gelassen hat, schöpft man sie mit einer Füllkelle in die mit grober Leinewand ausgelegten Formen, läßt sie darin bis auf den folgenden Tag stehen, da sie dann herausgenommen, in beliebige Stücke zerschnitten und zum Austrocknen, auf Bretter an einen luftigen Ort gestellt werden kann.

Man kann auch alle Fettabgänge in der Küche, ingleichen Speckschwarten ꝛc. in einem Gefäße sam-

weln, alsdann in starker Lauge auskochen, dann das obenaufschwimmende Fett abnehmen, durch einen Durchschlag geben und mit frischem Talge zur Seife sieden.

969. Zubereitung der Seife aus Mineral-laugensalz.

Man vermengt 30 Pfund preußische Soda (welche in der bey der Saline zu Schönebek bey Magdeburg etablirten Fabrik von chemischen Produkten bereitet wird) mit ½ Scheffel gewöhnlicher Holzasche und 70 Pfund frischgebrannten und durch Wasser in ein feines Pulver verwandelten Kalk, bringt alsdann das Gemenge in ein Aescherfaß und lauget es auf gewöhnliche Weise aus, wobey man die zwey ersten Laugen in ein Gefäß zusammen gießt. Hierauf bringt man 50 Pfund Talg in einen Kessel, läßt solches schmelzen, setzt etwa zwey Drittheil der Lauge hinzu, bringt die Masse zum Sieden, wobey man sie fleißig umrührt, und die allmählig verdampfende Flüssigkeit von der übrigen Lauge ersetzt. Wenn nun etwa noch ein Viertheil der starken Lauge übrig ist, und die Seifenmasse im Kessel zu schäumen anfängt, und sich also ihrer Gahre nähert, wird sie nebst der Lauge auf ein Filtrum von grober Leinewand gegossen, um die etwa mit dem Talg vereinigt gewesenen Unreinigkeit abzusondern. Die durchgegossene Seife wird nun in den Kessel zurückgebracht, mit dem Rest der starken Lauge angesotten, und mit dem Sieden unter

fleißigem Rühren eine Weile fortgefahren. Dann wird der Seife beynahe eine Metze Kochsalz zugesetzt, und mit dem Sieden so lange fortgefahren, bis sie völlig gahr ist, da sie dann in Formen gefüllt wird.

970. Aromatische Seifenkugeln.

Man nimmt 1 Pfund florentinische Violenwurzel und 8 Loth der feinsten Benzoe, 4 Loth Storax ꝛc. in Körnern, 1 Loth Gewürznelken, ½ Loth Zimmtrinde und 2 Stück Muskatnüsse, stößt alles zu einem sehr feinen Pulver, die man durch ein Sieb schlägt. Nun nimmt man 2 Pfund fein geschabte weiße Seife, die man mit dem Pulver vermengt, worauf man etwas Weingeist zugießt, und so alles einige Tage lang stehen läßt. Endlich arbeitet man alles gut durch einander, setzt noch so viel Rosenwasser hinzu, als nöthig ist, und formt daraus Kugeln von beliebiger Größe. Um diesen Kugeln mehr Vestigkeit zu geben, versetzt man das Ganze noch mit etwas Puder und Tragantschleim. Will man den Geruch verstärken, so setzt man der Masse noch etwas von wohlriechenden Oelen zu.

971. Zubereitung der weichen Seifen.

Die weichen Seifen entstehen aus der gehörigen Verbindung des ätzenden Pflanzenlaugensalzes mit den verschiedenen Arten des Fischfettes oder der fetten Pflanzenöle. Das Abweichende in der Be-

reitungsart derselben vor der ersten Seife bestehet darin, daß man alle Lauge mit der Seife vereiniget, und daß man dabey kein Kochsalz anwendet. Die Fettigkeit wird mit der Aetzlauge erst bis zur entstandenen Gahre gekocht, und hierauf bis zur Verdünstung der Wässerigkeit der Masse gelinde versotten.

Man macht z. E. von 15 Pfund feiner Pottasche oder $1\frac{1}{2}$ Berliner Scheffel reiner, gut ausgebrannter Büchenholzasche und 36 Pfund frischgebrannten Kalk eine Aetzlauge. Diese wird in einem Kessel mit 30 Pfund Hanföl oder Leinöl, oder auch Heringsthran, unter beständigem, langsamem Umrühren der Masse, so lange gekocht, bis diese im Kessel den Raum von 72 Pfund kaltem Wasser einnimmt. Alsdann wird die Seife zum Aufbewahren in ein Faß gefüllt.

972. Von der Verfertigung der Talglichte überhaupt.

Die Materialien zu Lichten sind Talg und Dochte. Gemeiniglich werden zu denselben eine Mischung von Rindertalg und Hammeltalg genommen und zwar entweder beyde zu gleichen Theilen oder, was man für besser hält, 2 Theile Hammeltalg und ein Theil Rindertalg, indem man den Hammeltalg, so wie auch den Ziegentalg, für sich allein zu spröde und den Rindertalg allein zu weich zu Lichten hält. Allein die Beschaffenheit und Güte des Talges hängt viel von dem Alter und der Nah-

rung des Thieres ab. Der Talg von jungen Thieren ist weiß und weich, von alten gelblich und hart. Mit feuchtem, warmem und weichem Futter gemästete Thiere geben weichen Talg; trocknes Futter verursacht harten weißen Talg, so wie Oelkuchen, Klee ꝛc. dem Talge einen übeln Geruch mittheilen. Auch der Talg von erkranktem und gefallenem Vieh hat immer einen unangenehmen Geruch. Sommertalg ist auch weicher und übelriechender, als Wintertalg. Nierentalg ist unter übrigens gleichen Umständen der beste Talg vom Thiere. Das Ablaufen der Lichte hängt von der Beschaffenheit der Mastung der Thiere, von der Jahreszeit, in welcher dieselben gemacht worden und von dem Alter des Thieres und des Talges selbst ab. Lichte von altem Talge sind immer zum Ablaufen geneigt.

Das Ausschmelzen des rohen Talges geschiehet bey gelinder Hitze. Um den ausgeschmolzenen Talg von der damit verbundenen Gallerte, welcher beym Brennen der Lichte die Flamme trübt und einen unangenehmen Geruch verursacht, zu befreyen, durchrührt man denselben, nach einigem Verkühlen, mit heißem Wasser und läßt ihn dann darüber erkalten.

Die Dochte werden am besten von reinem baumwollenen, locker, gleich und eben gesponnenen, Garn gemacht, weil diese nicht so viel kohlige Schnuppe ansetzen, als die von linnenem Garne. Die Stärke der Dochte richtet sich genau nach der

Stärke der Lichte. Nachdem sie zugeschnitten sind, drehet man sie etwas zusammen und reibt sie stark mit einem linnenen mit Wachs bestrichenem Tuche, damit sie sich nicht wieder aufwickeln.

973. Talglichte zu ziehen.

Man läßt geschmolzenen Talg über gelindem Kohlenfeuer schmelzen und gießt denselben in ein schickliches Gefäß, welches man durch Kohlenfeuer oder heißes Wasser so stark erwärmt, daß der Talg flüssig erhalten wird. Unterdessen werden die Dochte in heißen Talg getaucht, dann gerade gestrichen und an die Lichtspieße gehängt. Hierauf geschiehet das Eintauchen in den lauwarmen Talg, welches, nach dem jedesmaligen Erkalten derselben, so oft wiederholt wird, bis die Lichte die gehörige Dicke haben. Zuletzt hält man die Lichte mit ihrem untern Ende in heißen Talg und läßt es wieder etwas abschmelzen, damit sie eine gleichförmige Stärke erhalten, worauf sie nach dem Erkalten unten etwas abgeschnitten werden.

974. Talglichte zu gießen.

Die gegossenen Lichte erfordern weniger Mühe und sind besser als die gezogenen. Die dazu erforderlichen Formen können von Glas, Metall ꝛc. seyn, indessen geben erstere den Lichten mehr äußern Glanz. Nachdem man in den Formen die Dochte völlig in der Mitte ausgespannt hat, stellt man dieselben reihenweise in die Lichtbank und füllt sie,

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

vermittelst eines Trichters, mit lauwarmem Talge an. Nach dem völligen Erkalten werden die Lichte aus den Formen herausgenommen und, nachdem sie unten gerade geschnitten worden, an einem trocknen aber kühlen und luftigen Orte zum Austrocknen aufgehängt.

Lichte aus Wallrath verfertiget verbrennen, unter völlig gleichen Umständen, weit schneller als Talglichte, auch ist ihre Flamme flatternd, setzt mehr Ruß ab, als die der letztern, woraus erhellet, daß die Talglichte nicht an Güte gewinnen, wenn man dazu etwas Wallrath anwendet. Uebrigens steht die Sparsamkeit der Talglichte im Brennen, und die Reinheit ihrer Flamme, unter übrigens gleichen Umständen mit ihrer Dicke im Verhältnisse, und ist um desto größer, je dünner sie sind.

975. Rüböl zu reinigen.

Das frische Rüböl enthält viel schleimigte und harzigte Theile, daher es mit trüber und rußigter Flamme brennt. Mit der Zeit scheiden sich durch die Ruhe diese Theile meist aus dem Oele ab. Allein geschwinder und auch vollkommener kann das Rüböl von seinen fremden Theilen befreyet werden, wenn man es mit Vitriolöl und Wasser behandelt. Man gießt in 1 Pfund Rüböl $2\frac{1}{2}$ Quentchen Vitriolöl und vereiniget dasselbe damit durch anhaltendes Schütteln oder Umrühren. Das Oel verändert

sogleich seine Farbe und wird schwärzlich grün. Nach einer Stunde setzt man ein Viertelpfund heißes Wasser hinzu, um durch Verdünnung der Säure ihre Wirkung auf das Oel zu schwächen und davon abzusondern, und arbeitet beydes wenigstens eine Viertelstunde mit einander durch einander, und läßt es darauf an einem warmen Orte ruhig stehen. Wenn sich nach einigen Tagen das Oel von dem sauren Wasser und den Unreinigkeiten abgeschieden hat, gießt man dasselbe behutsam in ein anderes Gefäß ab. Um das gereinigte Oel ganz von Säure wieder zu befreyen, setzt man demselben etwas fein gestoßene Kreide und heißes Wasser zu, schüttelt oder rührt alles eine Weile durch einander und läßt sich dann das Oel durch die Ruhe von dem Wasser absondern. Das auf diese Weise gereinigte Rüböl hat eine weißliche Farbe und dickliche Konsistenz und brennt mit einer ungleich hellern und weniger dampfenden Flamme, als das ungereinigte. Obgleich die Operation durch Vitriolöl und Wasser verrichtet wird, so ist sie dennoch ganz gefahrlos.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Neun und zwanzigster Abschnitt.

Stärke zu machen.

976. Stärke oder Kraftmehl aus Weitzen zu machen.

Wenn man Weitzenmehl mit kaltem Wasser zu einem dünnen Teige anrührt, diesen in ein Stück feine Leinewand bindet, und dann so lange unter kaltem Wasser knetet, bis sich frisches Wasser nicht mehr davon trübt, so bleibt in der Leinewand eine zähe, geruch- und geschmacklose Substanz von weißgrauer Farbe zurück, die weder in kaltem noch kochendem Wasser, noch in Weingeist und Oelen, wohl aber in ätzenden Laugensalzen und Säuren auflöslich ist, an warmer Luft zu einer hornartigen Masse austrocknet, die sich nicht wieder durch Wasser erweichen läßt, frisch im feuchten Zustand leicht in Fäulniß übergeht, frisch im kochenden Wasser gerinnt und ihre Zähigkeit verliert. Diese Substanz, welche auch in andern Getraidearten und verschiedenen andern Pflanzenkörpern einen nähern Bestandtheil ausmacht, wird Kleber oder Gluten genannt. Die Größe der nährenden Kraft der verschiedenen Mehlarten hängt hauptsächlich von der Quantität des darin enthaltenen Glutens ab.

Aus dem zur Darstellung des Klebers gebrauchten Wassers sondert sich durch die Ruhe ein wei-

ßer lockerer Bodensatz ab, der, nach wiederholtem Anrühren mit frischem kaltem Wasser und Absonderung desselben, und nach dem Austrocknen geruch- und geschmacklos, und in kaltem Wasser, in Weingeist und Oelen nicht lösbar ist, vom heißen Wasser aber zu einem Schleim (Kleister) aufgelöst wird. Dieser Bestandtheil des Weitzenmehls heißt Stärke, Satzmehl, Kraftmehl. Dasselbe macht auch einen Bestandtheil der übrigen Mehlarten, auch vieler andern Pflanzensubstanzen, vorzüglich der Kartoffeln und der mehligen Wurzeln aus.

Wird das zur Darstellung des Klebers gebrauchte Wasser sogleich nach der Absonderung des Satzmehls über gelindem Feuer abgedampft, so erhält man eine braungelbe Substanz, von der sich, vermittelst des wasserfreyen Weingeistes, Zucker ausziehen läßt. Der Rückstand ist Pflanzenschleim.

Das vorbeschriebene Verfahren, die Gemengtheile des Weitzenmehls von einander zu trennen, würde zur Gewinnung der Stärke im Großen nicht ökonomisch seyn, auch würde diese nicht die gehörige Reinigkeit und Weiße erhalten. Man muß vielmehr durch eine gelinde Gährung die Bestandtheile des Weitzens von einander trennen. Das Verfahren dabey ist folgendes: Man quellt großkörnigen und dünnhülsigen, durch Sieben gereinigten, Weitzen mit weichem, am besten warmem, Wasser ein, so daß das Wasser einige Zoll hoch darüber steht, und läßt ihn zugedeckt einen Tag ru-

hig stehen. Alsdann wird das Wasser mit frischem und abermals warmem gewechselt und der Weitzen damit so lange ruhig stehen gelassen, bis die Körner so stark erweicht sind, daß sie beym Zerdrücken einen milchigten Saft von sich geben. Man thut nun den Weitzen in einen Sack von grober, aber starker Leinewand, bringt diesen zugebunden in ein auf einem Gerüste stehendes Faß, das im Boden ein mit einem Zapfen versehenes Loch hat, gießt einige Eymer weiches lauwarmes Wasser darauf und läßt ihn stark treten, wodurch sich die Stärke nebst dem Schleimzucker ausspühlt und mit dem Wasser vermengt. Man zapft das milchigte Stärkenwasser ab und gießt es zum Aussüßen durch ein Haarsieb in ein anderes Gefäß, und wiederholt das Uebergießen des Sacks mit Wasser und das Treten desselben so oft und lange, bis das frisch hinzugesetzte Wasser nicht mehr milchigt wird. Wenn sich hierauf die Stärketheile in dem Aussüßgefäß aus dem Wasser zum Theil niedergesetzt haben, läßt man dieses so weit ablaufen, als es helle ist und läßt das übrige ruhig stehen. Die Stärketheile setzen sich nun völlig zu Boden und der in dem Wasser aufgelöste Schleimzucker gehet in die weinige Gährung, und darauf in die Essiggährung über. Diese Gährung ist nothwendig, wenn die Stärke die gehörige Reinigkeit erhalten soll; dann die erzeugte Essigsäure löst die noch mit dem Satzmehle vermengten glutenösen Theile, welche dasselbe gelblich machen, auf und sondert sie demnach davon ab. Nach einiger Zeit läßt man das saure Wasser von dem

Satzmehl ablaufen, nimmt das Unreine auf demselben oben leicht ab, gießt frisches Wasser auf und rührt das Satzmehl damit an. Sobald sich das Satzmehl aus dem Wasser abgesondert und zu Boden gesetzt hat, wird dieses mit frischem gewechselt. Auf solche Art wiederholt man das Aussüßen des Satzmehls so oft, bis es alle Säure und den vorigen unangenehmen Geruch verloren hat. Wenn man nun das Wasser zum letztenmale ganz abgelassen hat, nimmt man die graue schlammige Masse über dem weißen Satzmehle rein ab, und sucht die reinen Stärketheile durch Hülfe des Wassers daraus abzusondern. Hierauf legt man ein etliches mal über einander zusammen geschlagenes linnen Tuch auf die Stärke, und drückt es stark auf, um ihr zum Theil die Wässerigkeit zu entziehen, schneider sie dann in backsteinförmige Stücke, legt sie auf Bretter oder besser auf schwachgebrannte Backsteine und bringt diese an einen schattigen, luftigen und vor Regen gesicherten Ort. Nach einigen Tagen stellt man die Stärkestücke auf die hohe Kante und läßt sie so lange stehen, bis sich eine harte Rinde ablösen läßt, worauf man denn dieselbe nebst den sonstigen Unreinigkeiten von der Stärke abnimmt, diese in kleinere Stücke zerbricht, auf linnenen, über Horden gespannten Tüchern vollends trocknet und alsdann an einem trocknen Orte aufbewahrt. Will man Kraftmehl oder Puder davon machen, so wird dieselbe mit einem Mangelholz klein gemacht und durch ein Haarsieb geschlagen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

977. Satzmehl aus Kartoffeln darzustellen.

Man wäscht weiße Kartoffeln mit Wasser rein; befreyet sie, wenn sie noch ganz frisch sind, in Wasser, vermittelst eines stumpfen Besens, von ihrer Schale oder schält sie ab und zerreibt sie. Anstatt aber dieses Reiben auf einer gewöhnlichen Küchenreibe (Merrettigreibe) zu verrichten, welches sehr langweilig und mühsam seyn würde, bedient man sich dazu entweder einer, nach Art einer Krauthobel eingerichteten, Maschine, welche anstatt der Schneideeisen, ein großes, starkes Reibeblech enthält; oder man verrichtet dieses Geschäft vermittelst der Müllerschen Reibemaschine, bey welcher über einer schmalen Bank, auf einem viereckigen Kästchen ohne Boden, eine, mit einem Reibeisen überzogene, Walze läuft, und die zerriebene Kartoffelmasse in den darunter stehenden Zuber fällt.

Nach Beendigung dieser Operation rührt man die Kartoffelmasse mit hinzugesetztem kalten Wasser eine Weile stark durch einander, bringt sie in ein über ein reines Gefäß gestelltes feines Drathsieb oder Haarsieb, und setzt beym Durchreiben noch Wasser hinzu, um alles Satzmehl von den faserigen Theilen abzusondern. Letztere benutzt man als Viehfutter. Wenn sich in dem Durchgeseiheten das Satzmehl durch die Ruhe zu Boden gesetzt hat, gießt man die Flüssigkeit behutsam ab, und nimmt auch den braunen Schlamm, der das weiße Satz-

mehl bedeckt, hinweg, übergießt dieses mit frischem Wasser, rührt es damit wohl durch und läßt es sich durch die Ruhe wieder setzen, um das trübe Wasser abermals abzugießen und die Unreinigkeiten hinweg zu nehmen. Man wiederholt diese Operation so oft, bis das Wasser nicht mehr getrübt wird, worauf man das Satzmehl auf ausgespannten Tüchern an einem luftigen und schattigten Orte trocknet.

Wenn man das Satzmehl von Kartoffeln, wenn es noch so feucht ist, daß es an einander hängt, durch einen weiten Durchschlag treibt und die Körner bey gelinder Wärme trocknet, so erhält man den Kartoffelsago, teutschen Sago, der sich im Wesentlichen von dem indischen nicht unterscheidet, indem dieser bekanntlich gleichfalls ein gekörneltes Satzmehl ist, welches man aus dem Marke des Sagopalmbaums gewinnt.

Dreißigster Abschnitt.

Vom Waschen des leinenen Zeuges, Kattuns, seidenen Zeuges, der Spitzen ꝛc.

978. Vom Wasser.

Das Wasser ist im reinen Zustande farbenlos, durchsichtig, völlig geruch- und geschmacklos, und hinterläßt beym gänzlichen Verdünsten keinen Rückstand. Da das Wasser ein Auflösungsmittel für viele Körper ist, besonders der Salze, und in Verbindung mit diesen auch solche Körper in sich aufnimmt, die es ohne Beyhülfe derselben nicht auszulösen vermag, so ist es nicht zu verwundern, wenn man das natürliche Wasser so wenig rein antrifft. Die Wirkungen desselben auf andere Körper sind, nach dem Grade seiner Reinheit, sehr verschieden. Dem reinen destillirten Wasser kommt das Regenwasser am nächsten, wenn es bey stiller Luft, nachdem es schon eine Zeitlang geregnet hat, in einiger Entfernung von Gebäuden, aufgefangen wird. Das von den Dächern herablaufende Regenwasser ist sehr unrein und russigt.

Das Quell- und Brunnenwasser bestehet aus Regenwasser, das bis auf eine größere oder mindere

Tiefe in die Erde eingedrungen ist. Da es hierbey leicht verschiedene Substanzen antreffen kann, die es aufzulösen vermag, so kann es auch nicht so rein als Regenwasser seyn. Indessen geben doch einige Quellen, z. E. diejenigen, die einen grandigen und sandigen Boden über- und um sich haben, und sich nahe an der Oberfläche der Erde befinden, ein ziemlich reines Wasser. Gewöhnlich aber enthält das Quellwasser, besonders das aus tiefen Brunnen, Kalkerde vermittelst der Kohlensäure aufgelöst. Oefters ist dasselbe auch gypshaltig, auch enthält es wohl salzigt saure Kalkerde. Außer diesen erdigen Mittelsalzen enthält das frische Quellwasser auch noch einen Antheil von freyer Kohlensäure, wodurch es seinen erfrischenden Geschmack erhält. Ein solches mit Mittelsalzen verunreinigtes Quellwasser nennt der gewöhnliche Sprachgebrauch hartes Wasser, im Gegensatz des reinen Wassers, welches weiches Wasser genannt wird. Es hat wegen der ihm beygemischten kohlensauren und vitriolsauren Kalkerde einen erdigen Geschmack, trübt sich beym Sieden, indem die kohlensaure Kalkerde in der Hitze zersetzt wird, da die Säure desselben in Luftgestalt entweicht. Hülsenfrüchte lassen sich in dergleichem Wasser nicht weich kochen, da sich die Kalkerde bey ihrem Niederschlagen auf dieselben absetzt, die Poren verstopft, und das nöthige Eindringen des Wassers hindert. Zur Bereitung gährender Flüssigkeiten ist ein hartes Wasser so untauglich, als zum Waschen der Zeuge mit Seife. Die Seife wird von den, den harten Wasser beygemisch-

ten Mittelsalzen zersetzt, indem sich die Säure der letztern mit dem Laugensalze der Seife verbindet, inzwischen das Fett von dieser sich mit dem erdigen Bestandtheil der Mittelsalze zu einer in Wasser unauflöslichen Masse vereiniget, daher das flockige Wesen eines solches mit Seife vermengten Wassers. Gießt man reinen Seifenspiritus (Auflösung der Seife in Weingeist) in ein hartes Wasser, so wird solches aus gleicher Ursach sogleich trübe und flockig, und der reine Seifenspiritus ist daher ein bequemes Mittel ein hartes Wasser als solches kennen zu lernen. Ein anderes dergleichen Prüfungsmittel ist die Auflösung der Laugensalze, wodurch harte Wasser gleichfalls getrübt werden. Wird frisch geschöpftes hartes Wasser durch Seifengeist rc. getrübt, nicht aber, wenn es stark abgekocht, und wieder abgekühlt worden, so enthält es kohlensaure Kalkerde. Durch die Erhitzung wird die Kohlensäure in Luftgestalt verflüchtigt, und die Kalkerde fällt zu Boden. Ein gleiches geschiehet auch, wenn man es in offenen Gefäßen eine längere Zeit einer geringen Wärme, zum Beyspiel der der Sonne aussetzt. Am schnellsten aber läßt sich diese Art des harten Wassers durch einen Zusatz von kaustischer Laugensalzauflösung (Seifensiederlauge) reinigen. Das kaustische Laugensalz nimmt nämlich die Kohlensäure in sich auf und wird dadurch milde, und die Kalkerde sinkt zu Boden. Hieraus ergiebt sich, warum man ein solches Wasser durch Zusatz eines völlig milden (mit Kohlensäure verbundenen) Laugensalzes nicht verbessern kann. Auch durch Kalkwasser

(Auflösung des gebrannten Kalks im Wasser) kann ein solches hartes Wasser gereinigt werden, wenn man nur so viel davon zu diesem hinzu setzt, als zur Niederschlagung der Kalkerde erforderlich; hat man indessen zu viel Kalkwasser hinzugegossen, so kann man diesen Fehler dadurch verbessern, daß man etwas milde Lauge zusetzt.

Wird hartes Wasser auch noch nach starkem Aufkochen durch Seifengeist getrübt, so rührt seine Härte gemeiniglich vom Gips, oder auch wohl von salzigtsaurer Kalkerde. Beyde erdige Mittelsalze können durch einen Zusatz von mildem Laugensalze, also von gemeiner Pottaschen- oder Aschenlauge oder der Auflösung der kristallisirten Soda niedergeschlagen werden. Aetzende Laugensalze reinigen ein gypshaltiges Wasser nicht. Das gereinigte harte Wasser ist sowohl zum Waschen, als zu jedem andern ökonomischen Gebrauch anwendbar.

Das Flußwasser besteht aus Quellwasser und aus demjenigen Regenwasser, welches nicht in die Erde eindringt, sondern längs der Oberfläche fortfließt. Es enthält gemeiniglich weniger fremde Substanzen aufgelöst, als das Wasser der mehresten Quellen und Brunnen, es wird von dem Seifengeiste nicht merklich getrübt, und kann daher zu dem weichen Wasser gerechnet werden. Denn bey dem Fortfließen in ansehnlicher Weite entweicht die Kohlsäure, die es an der Quelle enthält, und die vermittelst derselben aufgelöste Kalkerde schlägt sich nieder.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

979. Ungefärbte Zeuge zu waschen.

1) Ehe das schwarze Zeug in die Wäsche gegeben wird, muß solches sorgfältig durchgesehen, und das Schadhafte, sollte es auch noch so geringe seyn, ausgebessert werden. Dieses Ausbessern geschiehet am bequemsten nach jedesmaligem Wechsel der Wäsche, ehe man dieselbe bey Seite bringt. Bey dieser Gelegenheit macht man auch alle Wein-Flecke ꝛc. welche etwa darin sind, aus. Wenn beym Wegpacken der schwarzen Wäsche in Körbe ꝛc. dieselbe nicht ganz trocken ist, so muß sie erst an der Luft völlig ausgetrocknet werden, weil sie sonst leicht stockt. Tischwäsche, welche mit Fett ꝛc. beschmutzt ist, muß man sorgfältig vor den Mäusen in Acht nehmen. Jedes in die Wäsche gegebene Stück Zeug wird vorher genau aufgezeichnet. Gefärbte und ungefärbte Zeuge werden von einander sortirt.

2) Die schwarze weiße Wäsche kann bey der Reinigung auf verschiedene Weise behandelt werden:

a) Man weicht das Zeug, nachdem man das grobe von dem feinen, wie auch das unreinere von dem noch weniger unreinen sortirt hat, einen Tag zuvor in warmem jedoch nicht heißem, weichen Wasser ein, weil durch die Hitze manche Unreinigkeit auf dem Zeuge mehr bevestiget werden (einbrennen), wäscht es dann auf gewöhnliche Weise mit Seife, spühlt es darauf in kaltem weichen Wasser nach, und hängt es zuletzt gestärkt oder ungestärkt zum Trocknen auf.

b) Man wäscht die schwarze weiße Wäsche durch die sogenannte Bükwäsche. Hierdurch erhält das Zeug eine ungleich größere Reinigkeit, als durch die vorige Weise, allein diese Methode ist auch viel kostbarer. Man weicht nemlich des Tags vorher das Zeug in warmem weichen Wasser ein, wäscht es dann in warmen Wasser mit Seife rein, und bringt es in ein Gefäß von Tannenholz, das an der Seite nahe über dem Boden einen hölzernen Hahn hat. Man schichtet in dieses Faß das Zeug, jedes Stück aufgelockert, so ein, daß das schlechtere unten und oben, das beste hingegen in die Mitte kommt. Küchenhandtücher ꝛc. bringt man in ein besonderes Gefäß. Oben über das Zeug breitet man ein großes leinen Tuch aus. Hierauf macht man schwache, aber durch Kalk geschärfte Aschen- oder Pottaschen- oder Sodalauge in einem Kessel handheß, füllt sie über das Zeug, so daß dasselbe ganz davon bedeckt wird. Man läßt die Lauge durch den Hahn von dem Zeuge ablaufen, erhitzt sie von neuen bis zum Sieden und gießt sie wieder auf das Zeug. Dieses Abzapfen, Erhitzen, und Aufgießen der Lauge wiederholt man nochmals, bedeckt dann das Bükefaß mit einem Deckel und läßt das Zeug mit der Lauge einen Tag stehen, worauf es nochmals gewaschen und gespühlt wird.

Anstatt das gewaschene Zeug auf diese Art zu büken, kann man es auch nach einander in einem Kessel, ungefähr eine halbe Stunde mit Lauge kochen. Damit aber das Zeug nicht unmittelbar die

Seiten des Kessels berühre, wodurch es leicht Brandflecke bekommt, breitet man vorher ein grobes Laken in dem Kessel aus. In beyden Fällen kann man auch der Lauge etwas Seife zusetzen. In Ermangelung der Lauge kann man das gewaschene Zeug auch mit Seifenwasser behandeln.

980. Bunte Zeuge zu waschen.

Bunte leinene Zeuge und Kattune dürfen nicht in heißem Wasser gewaschen werden, weil sonst die meisten Farben sehr angegriffen werden würden; sie dürfen auch nicht mit Lauge behandelt werden. Nach dem Waschen werden sie sogleich in kaltes Wasser gelegt. Hat man Zeuge von sehr unächten Farben, welche die Seife nicht vertragen, so rührt man das erwärmte Waschwasser mit gekochter Stärke an, und wäscht das Zeug nachher in reinem Wasser nach.

981. Vom Stärken der gewaschenen Zeuge.

Gestärkte Zeuge werden, unter gleichen Umständen, nicht so leicht schmutzig, und erhalten auch ein bessers Ansehen, als ungestärkte. Beym Stärken der gespühlten Zeuge verfährt man auf folgende Art: Man weicht die weiße Stärke mit kaltem Wasser ein, rührt sie damit klar und blauet sie nach Gefallen mit Neublau, oder Eschel, oder Indigoauflösung, oder sehr fein geriebenem Berlinerblau, quirlt dann diese Masse in heißes Wasser und läßt es zusammen, unter beständigem Umrühren aufkochen.

Alsdann seihet man theilweise die Stärke durch ein Tuch in ein Waschfaß, verdünnt sie nach Erforderniß mit heißem Wasser, und stärkt ein Stück Zeug nach dem andern darin, wobey man öfters frische Stärke hinzugießt. Damit jedes Stück Zeug gleichförmig gestärkt werde, muß es nicht nur überall in die Stärke eingetunkt und damit durchrieben, sondern auch nach dem Ausringen und Auseinanderschütteln locker geklopft werden.

Manches Zeug, als Bettüberzüge, Betttücher, Unterhemden, Handtücher ꝛc. werden nicht gestärkt sondern nur geblauet. Zu dem Ende färbt man kaltes Wasser durch feingeriebenes und geschlemmtes Berlinerblau, oder Eschel, oder Indigotinktur, oder auch Neublau nach Gefallen blau, und verfährt übrigens wie beym Stärken. Das mit Indigotinktur, oder mit dem aus Indigo bereiteten Neublau geblauete Zeug darf aber nicht im Sonnenschein getrocknet werden, weil dieser diese blaue Farbe größtentheils zerstöhrt, und folglich nur die auf der Schattenseite gehangene Seite des Zeuges nach dem Trocknen noch blau ist.

Das Trocknen der Wäsche geschiehet am besten auf reinen, gehörig ausgespannten, und nach Erforderniß unterstützten Leinen. Jedes Stück Zeug muß gerade aufgehängt werden, damit es nicht zipflig wird, auch muß es, wenn es auf der Sonnenseite größtentheils trocken ist, umgehängt werden. Bey windigem Wetter muß das Zeug mit hölzernen Klammern auf der Linie bevestigt werden.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Nach dem Trocknen zieht man jedes Stück Wäsche auf einem Tische gerade und schlägt es so zusammen, wie es auf das Rollholz gewickelt werden soll. Ist dies letztere geschehen, so wird es mit einem Rolltuche umwickelt. Nachdem es auf einer Seite glatt gerollt worden ist, so wird es umgewickelt um es auch auf der andern Seite glatt zu machen.

982. Vom Plätten der Wäsche.

Dasjenige Zeug, welches keine Brüche und dagegen eine gewisse Steifigkeit und regelmäßigere Form erhalten soll, wird nicht gerollt, sondern geplättet, und zu dem Ende des Tages vorher dazu vorbereitet. Man sprengt nemlich das trockne Zeug mit reinem Wasser ein, wickelt es vest zusammen, klopft es stark mit den Händen, packt es dann in ein Tuch vest zusammen, legt es in ein Gefäß, bedeckt dieses und setzt es in einen Keller. Der Plättetisch wird mit dickem doppelt zusammengeschlagenen Fries belegt, worüber noch ein grobes leinen Tuch gebreitet wird. Damenkleider plättet man auf einen starken, nach einer Seite sich schmälernden und mit Fries und Leinen beschlagenen Brette, welches, nachdem das Kleid darüber gezogen worden, auf beyden Enden auf Tische aufgelegt wird. Wenn man die Plätte aus der Hand setzt, so muß solches auf eine schickliche Unterlage, und nicht auf das Plättetuch geschehen, damit dieses nicht verbrenne. Die Plätte muß beym Gebrauch nicht zu heiß seyn

oder sengen, welches leicht der Fall ist, wenn die Roste desselben zu niedrig ist, oder wenn sie nicht bald genug gebraucht wird, wenn man ihr ein frisches glühendes Eisen gegeben hat. Das Plätteseuer macht man am besten von Erdtorff oder Holzkohlen.

983. Seidene Zeuge zu waschen.

Man weicht dieselben mehrere Stunden vorher in lauwarmem Wasser ein, worin man etwas Seife aufgelöst hat, und wäscht sie dann durch sanftes Reiben in warmem Wasser mit Seife völlig rein, drückt sie aus ohne sie zu ringen, und spühlt sie. Zeuge, welche das Reiben zwischen den Händen nicht vertragen, indem sie dadurch brüchig werden, wäscht man auf einem reinem Tische oder Brette, vermittelst einer Bürste mit Seifenwasser rein, und wäscht hernach auf gleiche Weise die Seife mit reinem Wasser aus, zuletzt tunkt man sie in reines Wasser und läßt solches dann ablaufen, ohne sie dabey zu drücken. Die meiste Behutsamkeit erfordert der Flor beym Waschen, weil derselbe so leicht fladig wird. Man weicht denselben einige Stunden in warmem Seifenwasser ein, alsdann breitet man ein reines, weißes leinen Tuch auf einem Tisch aus, legt den Flor darauf regelmäßig mehrfach übereinander, wickelt ihn dann mit dem Tuche ziemlich vest zusammen, bringt ihn damit in das Seifenwasser, und sucht ihn durch sanftes Drücken mit den Händen zu reinigen. Das Spühlen in reinem Wasser geschiehet auf selbige Weise.

Die weißen seidenen Zeuge müssen vor dem Trocknen in einem verschlossenen Raume dem Dampfe des brennenden Schwefels ausgesetzt werden. Die weiße Seide, wie auch alle übrige weiße thierische Substanzen, als: Wolle, Federn ꝛc. nehmen, wenn sie der Einwirkung der Luft, besonders in der Wärme, z. B. durch Erhitzung, durch heißes Wasser, bloß gestellt worden, einen Grundstoff aus der Luft an, welcher den Namen Sauerstoff führt, und wodurch ihre Farbe gelblich wird. Durch die Dämpfe des brennenden Schwefels, welche aus unvollkommener Schwefelsäure bestehen, wird aber der Seide ꝛc. der aufgenommene Sauerstoff wieder entzogen, und sie erscheinen dadurch wieder völlig weiß. Vor dem Schwefeln muß die Seide ꝛc. von Seife völlig gereiniget seyn.

Das Steifen der seidenen Zeuge geschiehet mit Gummi, z. B. Gummi Tragant, welches in weiches Wasser aufgelöst und durch ein leinen Tuch geseihet worden ist. Wenn sie nach dem gehörigen Eintunken in die Gummiauflösung wieder ausgedrückt sind, läßt man sie nur etwas an der Luft abtrocknen. Alsdann breitet man eine Friesdecke auf einem Tisch aus, und ein leinenes Tuch darüber, legt das seidene Zeug darauf, bedeckt es mit einem leinenen Tuche und mangelt es halb trocken, worauf es dann auf gleiche Weise geplättet wird.

984. Spitzen zu waschen.

Man überzieht ein walzenförmiges Stück Tannenholz mit reinem weißen Fries und dann mit reiner Leinewand. Ueber dasselbe wickelt man nun die Spitzen, so daß die Augen unten zu liegen kommen und mit dem Jusse überschlagen werden, und nähet dann einen Ueberzug von lockerer Leinewand darüber. Man weicht das Ganze in lauwarmes Seifenwasser ein, und wäscht sie nach einigen Stunden auf die Art, daß man die Walze zwischen den Händen rollt und dabey öfters in das Waschwasser eintaucht. Hierauf macht man frisches Seifenwasser handheiß und wäscht die Spitzen auf vorige Art darin, kocht sie alsdann in Seifenwasser ungefähr eine Viertelstunde und spühlt sie zuletzt öfters in reinem Wasser aus. Man macht die Spitzen von dem Rollholze, wickelt sie auf ein Brett, läßt sie beynahe trocken werden, zieht sie dann durch starkes warmes Gummiwasser, klopft sie damit durch, und hängt sie zum Trocknen auf. Wenn sie meist trocken sind, plättet man sie auf der linken Seite, und steckt ihre Augen mit feinen Nadeln auf einem Klöppelpult, oder mit Leder beschlagenen Kissen auf. Zuletzt werden sie zusammengelegt und etwas gepreßt. Im Liegen gelbgewordene Spitzen werden erst mit Seifenwasser gewaschen und dann in der Sonne durch öfteres Begießen mit reinem, weichen Wasser gebleicht. Gewaschene Spitzen, deren Augen nicht aufgesteckt werden, nennt man halbungewaschene.

985. Wollene Zeuge zu waschen.

Die werden in warmem, nicht heißem, Wasser und Seife gewaschen, sorgfältig gespühlt und dann geschweselt.

Ein und dreyßigster Abschnitt.

Einige Gesundheitsmittel und Schönheitsmittel ꝛc.

986. Von der zum Athmen tauglichen Luft.

Unser Körper bleibt keinen Augenblick ganz derselbe, sondern ist einem beständigen Wechsel von Verlust und Ergänzung seiner Bestandtheile unterworfen. Letztere geschiehet nicht bloß durch das, was wir gewöhnlich Nahrung nennen, sondern auch hauptsächlich durch das beständige Zuströmen der feinern Lebensnahrung, nemlich des in der atmosphärischen Luft enthaltenen Sauerstoffs. Die atmosphärische Luft bestehet hauptsächlich aus zwey wesentlich von einander verschiedenen Luftarten, nemlich aus Lebensluft und Stickluft. Das Verhältniß derselben gegen einander ist sich nicht immer gleich, da in der Natur so viel Prozesse vorgehen, wodurch Lebensluft zerstöhrt (zersetzt) oder auch ge-

bildet wird. Angestellten Versuchen zu Folge enthalten 100 Theile atmosphärische Luft dem Raume nach 23 bis 29 Theile Lebensluft, der Rest ist Stickluft mit etwas Luftsäure.

Die Lebensluft ist aus den zwey Grundstoffen Sauerstoff und Wärmestoff zusammen gesetzt. Sie ist eigenthümlich schwerer, als die Stickluft, welche aus Stickstoff und Wärmestoff bestehet. Unter den einfachen Luftarten ist die Lebensluft allein geschickt, das Verbrennen der Körper und das thierische Athemholen zu unterhalten. Die Stickluft, so wie alle übrige einfache Luftarten beendigen diese Prozesse sogleich, und die atmosphärische Luft ist zur Unterhaltung derselben bloß wegen ihres Gehalts an Lebensluft geschickt.

Wird ein Körper in einem mit reiner Lebensluft angefüllten Raume verbrannt, so trennen sich die elementarischen Bestandtheile derselben von einander. Der Sauerstoff der Lebensluft verbindet sich mit den Grundstoffen des brennenden Körpers zu verschiedenen neuen Produkten, unterdessen sich der frey oder fühlbar gewordene Wärmestoff der Lebensluft mit dem Brennstoffe des brennbaren Körpers vereiniget und das Feuer darstellt. In der atmosphärischen Luft geht das Verbrennen der Körper auf gleiche Weise vor sich, nur nicht mit der Heftigkeit, als in reiner Lebensluft. Die Stickluft wird dabey nicht verändert Ein brennender Körper verzehrt demnach die Lebensluft, welche ihm in der atmosphärischen Luft zuströmt.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Auch durch das Athemholen wird die in der eingeathmeten atmosphärischen Luft befindliche Lebensluft in ihre Bestandtheile zerlegt. Der Sauerstoff verbindet sich mit dem Blute und setzt dieses in den Stand, das Herz zum Zusammenziehen zu reitzen und dadurch den Kreislauf des Bluts zu bewirken. Der dadurch frey oder fühlbar gewordene Wärmestoff vereiniget sich gleichfalls mit dem Blute und verbreitet sich bey dem Kreislauf desselben durch den ganzen Körper. Die eingeathmete Stickluft und Luftsäure werden unverändert wieder ausgeathmet, und zwar enthält die ausgeathmete Luft weit mehr Luftsäure als eingeathmet worden ist, indem ein beträchtlicher Theil der letztern Luftart in der Lunge gebildet wird. Reine Lebensluft einzuathmen würde unsern Körpern nicht zuträglich seyn, wie dies Versuche mit warmblütigen Thieren beweisen, welche dadurch bald in einen fieberhaften Zustand versetzt werden; daher ihre heftige Wirkungen durch die Vermischung mit Stickluft von der Natur gemäßigt worden sind.

Soll nun die atmosphärische Luft zur Unterhaltung des Athemholens tauglich, d. i. respirabel seyn, so muß sie auch den erforderlichen Grad von Reinigkeit haben, d. i., sie muß einen hinlänglichen Antheil Lebensluft enthalten. Ferner muß sie auch von fremden Substanzen möglichst rein, und also auch nicht feucht seyn. Ihre Temperatur darf nicht zu warm, auch nicht zu kalt, auch so viel als möglich gleichförmig und nicht einer zu schnellen

Abwechselung unterworfen seyn. Da durch das Athemholen die Lebensluft zersetzt und dagegen Luftsäure erzeugt wird, diese aber eben so wie die Stickluft, ganz unfähig ist, das Athmen zu unterhalten; so wird jeder leicht einsehen können, wie eine in einem luftdichten Raume eingeschlossene Luft durch das Athmen früher oder später zu diesem Geschäft unfähig und schädlich werden muß, je nachdem der eingeschlossene Raum kleiner oder größer und mit mehr oder weniger Menschen angefüllt ist. Man vermeide daher Oerter, wo eine zum Umfang der eingeschlossenen Luft unverhältnißmäßige Menschenzahl versammelt ist, wenn jene nicht genug Höhe haben oder mit der äußern Luft in Verbindung stehen. Wer sein Wohn- und Schlafzimmer beständig verschlossen hält und also die durchs Athmen und durch die Ausdünstung verdorbene Luft nicht mit frischer wechselt, der übt eine langsame Vergiftung an sich aus. Auf ähnliche Weise wird die Luft vergiftet oder der Lebensluft beraubt, wenn viele Lichter zugleich in einem eng verschlossenen Zimmer brennen. Eben so, wenn man glühende Kohlen in verschlossenen Zimmern stehen läßt und sich darin aufhält, wodurch schon öfters tödtliche Zufälle verursacht worden sind. Diese nachtheiligen Wirkungen bringen die brennenden Kohlen nicht allein hervor, wenn sie dampfen und rauchen, sondern dies geschiehet auch bey den wohl ausgeglühesten Kohlen, denn auch diese können nicht anders brennen, als daß sie Lebensluft verzehren und dagegen Luftsäure erzeugen. Sogar stark riechende

Ausdünstungen von Blumen können, so wie viele Gewächse, des Nachts, in einem eingeschlossenen Zimmer, schädliche ja tödtliche Zufälle verursachen. Man begebe sich ferner nie an solche Oerter, wo vorher Mangel an Zugluft statt gefunden hat, ehe man sich nicht vorher von der Unschädlichkeit der daselbst befindlichen Luft überzeugt hat. Diese Untersuchung geschiehet am leichtesten durch ein brennendes Licht oder offene brennende Laterne, welche man an einer Stange vor sich her trägt. In dem Grade nemlich die atmosphärische Luft zum Athmen untauglich ist, ist sie es auch zur Unterhaltung des Verbrennens der Körper.

987. Vom Nutzen des Thees.

Der Thee von Pfeffermünze, Krausemünze, Melisse, Salbey ꝛc. ist ein sehr nützliches Mittel nach Ueberladung des Magens, die Ausführung der Kruditäten zu begünstigen; nach heftigen körperlichen Anstrengungen, Ermüdungen, Reisen bey kalter und nasser Witterung wieder herzustellen; nach heftigen Gemüthsbewegungen zur gelinden Abspannung des in übermäßige Thätigkeit gesetzte Lebenskräfte. Auch ist der Thee fast ein allgemeines Mittel in der ersten Entstehung von Krankheiten. Den Thee von Hollunderblüthen braucht man nach Erkältungen und Katarrhen.

Auch der Thee von der gemeinen Kamille wird in vielen Zufällen und Krankheiten mit größtem Nutzen gebraucht; hauptsächlich in krampfhaften, hy-

sterischen und hypochondrischen Zufällen, in der Krampf- und Blähungskolik, in verschiedenen weiblichen Zufällen, bey verdorbenem Magen, in der Gicht rc.

Die genannten Kräuter dienen sämmtlich äusserlich zu Umschlägen und Kräuterkissen bey Flüssen, örtlichen Schmerzen, Rothlauf, Gicht und Krämpfen.

988. Der Weinsteinrahm, Kremortartari.

Ist ein vortreffliches Heilmittel gegen verschiedene Krankheiten. Er ist fäulnißwidrig, kühlend und temperirend, gelinde eröffnend und harntreibend. Als kühlendes, auflösendes und gelinde eröffnendes Mittel nimmt man ihn zu ½ oder 1 Quentchen und vermengt ihn mit gleichen Theilen Zucker. Er thut besonders denen, die ranziges Sodbrennen, fauliges Aufstoßen und Verdauungsfehler haben, die größten Dienste. Jedoch ist der Kremortartari kein allgemeines Mittel und wird durch langem Mißbrauch sehr schädlich.

989. Der Hoffmannische schmerzstillende Liquor.

Die vornehmste Wirkung des Liquors zeigt sich bey einer Nervenschwäche, Ohnmachten und allen Arten von Krämpfen. Man nimmt 10 bis 20 Tropfen auf Zucker. Auch äußerlich braucht man ihn als zertheilendes und schmerzstillendes Mittel in

allerley rheumatischen Zufällen, zumal am Kopfe, auch in Zahnschmerzen.

990. Der Wiesenkümmel.

Dieser wirkt besonders auf die Verdauungswerkzeuge. Ein Gemenge aus

gestoßenem Kümmel 2 Theilen, und Ingwer und Küchensalz von jedem 1 Theil

ist ein sehr gutes Magenpulver. Es thut vortreffliche Dienste in Krämpfen, Blähungen und den davon abhängenden Zufällen; jedoch ist es sehr hitzigen und zur Hartleibigkeit geneigten Personen nicht dienlich. Eine Brotsuppe mit Kümmel ist bey Koliken, wo keine Leibesverstopfung, sondern wo Erkältung die Ursache ist, bey Durchfällen derselben Art, bey Blähungen und krampfhaftem Erbrechen, eine sehr gute, angenehme und wirksame Speise, welche geschwind Hülfe verschafft.

991. Gebrauch des Seifenspiritus.

Der Seifengeist (Auflösung der spanischen oder venedischen Seife 1 Theil in Weingeist 4 Theile, dem Gewichte nach) ist sehr dienlich bey Verstauchungen und anderer äußerlicher Gewalt. Doch ist es besser, daß man in der Erste, so lange noch viel Reiz vorhanden ist, Wein oder Essig mit Wasser anwende, um nicht zu sehr zu strammen und zu reitzen. In der Folge aber ist der Seifengeist ein gutes Mittel, die entzündungslose Geschwulst zu zer-

theilen und den verletzten Theil zu stärken. Durch Kampferzusatz wird er noch mehr auflösend, so wie er durch hinzugesetztes Rosmarinöl stärkend wird. Bey steifen Gelenken hat er ohne Zusatz von Kampfer auch seinen Nutzen. Bey Geschwulst, die von innerlichen Ursachen entstehet, darf er nicht angewendet werden.

Legt man bey äußern Quetschungen in heiße, starke Kochsalzauflösung getauchte Umschläge 6 bis 8 mal hinter einander so heiß auf, als man vertragen kann, und hernach alle Stunde, so findet man eine unbeschreiblich schnelle treffliche Wirkung.

992. Thedens Wundwasser.

Man löst 1 Loth Zucker in 3 Loth recht guten Weinessig auf und setzt sodann 4 Loth Franzbranntwein, 3 Loth Wasser und 1 Quentchen Vitriolöl, welches man nach und nach hinzutröpfelt, stellt das Ganze einen Tag in gelinde Wärme, seihet es durch Löschpapier und verwahrt es zum Verbrauch. Es heilt alle Wunden, wenn man sie vor dem Verbinden damit wäscht.

993. Brandsalbe.

Leichtes Verbrennen ohne Blasen heilt man am besten dadurch, daß man den verbrannten Theil gegen das Feuer hält. Außerdem ist folgende Brandsalbe in allen Fällen von Verbrennung, besonders mit aufgezogener Oberhaut das beste Mittel. Man

rührt zu gleichen Theilen, dem Gewicht nach, Baumöl oder in dessen Ermangelung frisches Leinöl und Kalkwasser unter einander, bestreicht mit dieser Salbe recht dick leinene Lappen, bedeckt damit alle verbrannte Stellen, und bestreicht die Lappen öfters von neuem. Auch bloßes Baumöl, oder frische ungesalzene Butter ist eine gute Brandsalbe. Die Brandschäden belegt man auch öfters mit auf einem Reibeisen geriebenen Kartoffeln, Mohrrüben, bis die Hitze herausgezogen ist. Oder man bestreicht eine Bausche mit einer aus gleichen Theilen Kalkwasser und Baumöl oder Leinöl durchs Zusammenrühren bereiteten Salbe, legt sie auf und wechselt sie Anfangs alle 4 Stunden, nachher seltener. Branntwein, Seifenspiritus und alle reitzende Mittel müssen bey Brandschäden vermieden werden.

994. Frostsalbe.

Man schmelzt über gelindem Kohlenfeuer 2 Loth Hammeltalg, 1 Loth gelb Wachs, 1 Quentchen Harz, 2 Quentchen Terpentin und 1 Quentchen Baumöl zusammen.

Frische Frostschäden heilt man durchs Auflegen des Schnees oder mit kaltem Wasser befeuchteter Tücher und nachheriges Einreiben des Steinöls, oder auch wohl des Seifenspiritus mit gleichem Theil Terpentinöl vermischt.

Ein vortreffliches Mittel gegen Frostschäden ist das Bad in lauem Kalkwasser. Nach dem Baden legt man eine Salbe von Hirschtalg und Lorbeeröl auf, und wiederholt beydes. Frostbeulen lassen sich auch durch Hasenfett kuriren.

995. Der Fingerwurm, Tadel.

Diese Krankheit unter dem Nagel oder im Gelenke der Finger kann im Anfange, wenn man den schmerzhaften harten Theil eine Weile und oft in heißes Wasser oder Weinessig eintaucht, zertheilt werden. Ist dies nicht hinreichend, so lege man eine dicke Salbe aus gleichen Theilen Quecksilber und venedischen Terpentin auf Leder mit einer vielfachen Bausche über, und erneuere den Verband nur alle Tage einmal. Nach 10 Stunden pflegen die wüthenden Schmerzen nachzulassen, und wenn an der Haut eine weiche Stelle erscheint, so öffene man sie mit einer Scheere, um das fressende Wasser wegzuschaffen. In 8 Tagen ist bey dieser Behandlung jede Art des Nagelgeschwüres gehoben.

996. Zucker.

Der Zucker ist eins der besten kühlenden Mittel. Nach Erhitzungen des Körpers durch Anstrengung, wie auch in Fiebern, besonders nach heftigen Affekten, als Schrecken, Zorn, Aerger rc. ist nichts besser als 2 Loth Zucker in einem Glase, nicht ganz kalten, Wasser aufgelöst, getrunken. Besonders sollten leicht ärgerlich werdende Personen ein

Stückchen Zucker bey sich führen, um die erregte Galle zu dämpfen und auszuführen.

Auch ist der Zucker ein gutes Schleim auflösendes Mittel und daher bey Verschleimung des Magens und der Brust, bey Katarrhen, Röcheln und bey Husten mit fehlendem Auswurf nichts heilsamer als die oben angegebene Zuckerauflösung fleißig zu trinken. Nach einer zu starken Mahlzeit ist dieses Mittel auch das beste Digestiv, wie überhaupt der Zucker die Verdauung sehr befördert.

997. Weinessig.

Bey allen hitzigen Fiebern, bey Blutstürzen ist Weinessig, mit vielem Wasser vermischt, ein sehr gutes Getränk. Bey Ohnmachten übertrifft der Weinessig alle andere Riechmittel, man hält ihn unter die Nase und wäscht Schläfe, Gesicht, Hände und Füße damit. Bey faulichten Krankheiten, oder bey übeln Dünsten im Zimmer ist nichts besser als mit Weinessig zu sprengen, oder ihn durch mäßige Wärme zu verdampfen, z. B. daß man ein damit angefeuchtetes Tuch um eine irdene Wärmflasche schlägt. Man darf aber den Essig nicht auf heißes Eisen oder auf glühende Kohlen spritzen, denn in diesem Falle verwandelt sich der Essig zum Theil in schädliche Luft. Auch ist der Essig das kräftigste Mittel gegen alle Vergiftungen von betäubenden Pflanzengiften, als Wolfskirsche ꝛc., wobey er nicht nur getrunken, sondern auch äußerlich auf Kopf und Magen mit Tüchern aufgelegt wird. Bey Vergif-

tungen von scharfen, besonders mineralischen Substanzen ist hingegen frische süße Milch das Hauptmittel.

998. Das Fußbad.

Ist ein vortreffliches Mittel bey Kopfschmerzen, Schwindel, Ohrenbrausen, Betäubung, heftigen Anfällen von Engbrüstigkeit, Brustschmerzen, Magenkrämpfen, Koliken, Rückenschmerzen nach Erkältung, und bey heftigem Antrieb des Bluts nach Kopf und Brust, auch bey Unterdrückung, schmerzhaften und krampfhaften Zufällen der weiblichen Periode. Bey fließendem Schnupfen ist es aber nicht rathsam.

Soll jedoch das Fußbad die gehörige Wirkung thun, so darf es weder zu warm, noch zu lange gebraucht werden. Man löst 2 Hände voll Kochsalz in dem Wasser auf, oder kocht dasselbe in dringenden Fällen mit 2 Loth gestoßenen Leinsaamen auf, wendet das Wasser nur lauwarm an, setzt die Füße bis an die Waden hinein, läßt sie nur eine Viertelstunde darin, reibt sie alsdann mit einem erwärmten wollenen Tuche ab und vermeidet alle Erkältungen, daher man am besten thut, wenn man sich gleich nachher zu Bette legt.

999. Erweichende Umschläge.

Man kocht zerstoßenen Leinsaamen nebst etwas Fliederblumen mit der erforderlichen Quantität frischer Milch ab, daß es ein dicker Brey werde, schlägt denselben in Leinewand ein, drückt die Flüs-

sigkeit heraus und legt ihn lauwarm, auf die entzündlichen Erhärtungen bey innern Schmerzen und Krämpfen. Nach dem Erkalten wird ein frischer Umschlag aufgelegt.

Oder: Man koche kurze Zeit 16 Loth Brotkrumen nebst 2 Loth Baum- oder Leinöl mit so viel Milch, als zur Dicke des Breyumschlags nöthig ist.

1000. Eiterung befördernder Umschlag.

Man nehme von dem im vorigen Artikel beschriebenen Umschlag von Brotkrumen 20 Loth, unter der Asche gebratene, alsdann zerquetschte und durch einen Tuch gepreßte Zwiebeln 4 Loth, und Honig und schwarze Seife von jedem 3 Loth.

Um Zahngeschwüre zu vereitern, legt man eine in Milch erweichte Feige auf.

1001. Senfpflaster.

Man stößt 2 Loth Senfsaamen klar, mischt einen Eßlöffel voll geriebenen Meerrettig und so viel Sauerteig und ein wenig Weinessig dazu, daß es eine pflasterartige Masse wird. Man gebraucht es bey heftigen Kopf- und Zahnschmerzen, Schwindel, Ohrenbrausen, Betäubung, Brust- und Magenkrämpfen, Engbrüstigkeit, Erstickung, Leib- und Rückenschmerzen, als eines der geschwindesten Erleichterungsmittel. Man streicht es auf Leinewand in der Größe einer Hand, und legt sie entweder auf den

Oberarm, oder auf die Wade, und läßt es nicht länger liegen, als bis es ein beträchtliches Brennen verursacht. Alsdann nimmt man es ab und reiniget die Haut mit warmem Wasser. Sollten hinterdrein noch heftige Schmerzen entstehen, so überstreicht man die Stelle mit Baumöl oder süßen Milchrahm. — Schnellere Wirkung bewirkt der geriebene Meerrettig, wenn er allein auf die Haut gelegt wird.

Den zurückgetriebenen Schweiß der Füße wieder herzustellen badet man diese in lauwarmem Wasser, das mit etwas gestoßenen Senf abgekocht worden.

1002. Verhalten beym Halsweh.

Schleunige Abwechslung der Wärme und Kälte, und unterdrückter Schweiß bringt eine Entzündung des Halses, des Zapfens, der Mandeln und des Gaumens hervor. Dem Kranken überfällt dabey ein Frösteln und Schauder. Wenn nun zugleich die Luftröhre mit ihren Aesten, und die innern Theile des Halses angegriffen, stark entzündet, erhitzt und geschwollen sind, Sprechen und Athmen schwer wird, Zunge und der äußere Hals entzündet werden und aufschwellen, das Fieber heftig wird, und der Kranke nicht mehr schlucken kann, so ist dieses die Bräune. Das erstere, leichtere Halsweh weicht nach gutem Warmhalten, Umwickeln mit Flanell, Fußbädern, Fliederthee mit Honig, Essig und Weinsteinrahm. Gegen die Bräune kann nicht zeitig genug der Arzt gebraucht werden. Der Kranke

muß eine Abkochung von Fliederthee, Salbey und Leinsaamen im Munde halten, und sich damit Gurgeln, äußerlich Kißchen mit Bohnenmehl, Kampfer, oder Kleye und trocknes heißes Salz anlegen. Fliederthee mit Honig trinken, den Schweiß ruhig abwarten und sich dabey nicht entblößen.

1003. Husten, Schnupfenhusten rc.

Man trinke einen Thee von Anies, Rosinen, oder Feigen, Weinstein und Honig. Es werden gelinde Fußbäder mit Kleye und Kamillen dabey gebraucht, gute Diät gehalten und eine gesunde lustige Wärme unterhalten. Leidet zugleich der Magen, so kann man bisweilen zur Abwechselung statt der über Spezies zum Thee, blos Alantwurzel und zur Versüßung Mohrrübensaft gebrauchen.

Ein gutes Pulver wider den Husten erhält man, wenn man Süßholz und Sennesblätter, von jedem 1 Loth fein pulverisirt und mit fein gestoßenem Anies $\frac{1}{2}$ Loth, Kandiszucker 5 Loth, und Schwefelblumen $\frac{1}{2}$ Loth zusammen mengt. Man nimmt davon 4 bis 5 mal einen Theelöffel voll.

1004. Rose oder Rothlauf.

Die Haut wird hierbey gespannt, rauh, roth und brennend heiß. Etwa drey Tage nimmt die Entzündung zu; steht ein paar Tage, worauf sich die Haut abschuppt. Bisweilen ist Fieber, Hitze und Kopfschmerz dabey, und zeigt dann deutlich, wovon dieses Uebel herkommt, nemlich von gallichter

Schärfe und verhinderter Ausdünstung. — Man trinke gleich Fliederthee alle 2 Stunden mit etwas Weinstein, bis Stuhlgang und gelinde Ausdünstung erfolgt, und hüte sich vor aller Erkältung und vor Zugwind. Zum äußern Gebrauch kocht man Fliederblumen nebst Weitzenkleye mit Milch, und legt es in Tüchern lauwarm auf. Senfpflaster an die Füße, wenn die Rose an den obern Theilen ist, so wie lauwarme Fußbäder sind sehr nützlich. Die Diät muß flüchtig und kühlend, nicht hitzig oder gewürzhaft seyn. Alles Schmieren muß äußerlich vermieden werden.

1005. Das Schlucken.

Dieses bestehet in einer schnellen und öftern Zuckung des Schlundes oder Zwerchfells, die von mancherley Ursachen, als Magenfehlern oder einer besondern Stimmung der Nerven, entstehet, und wobey die Luft mit einem scharfen Laut schnell in die Brust zu dringen pflegt. Man trinke einen Schluck Wasser, Wein rc. oder spanne die Aufmerksamkeit recht scharf auf einen Gegenstand. Durchs Erschrecken das Schlucken zu vertreiben ist nicht rathsam.

1006. Epilepsie, Jammer, rc.

Was man bey kleinen Kindern so nennt, ist nur ein Zufall anderer Krankheiten, besonders der Verschleimung und der Würmer. Solchen gebe man nach Verschiedenheit des Alters 4 bis 15 Tropfen an feuchter Luft zerflossenes Weinsteinsalz (Weinstein-

61) mit Kamillenthee ein. Bey ältern Personen ist die Krankheit nach ihren Ursachen oft tief verborgen, meist steckt sie im Unterleibe. Ein gutes Hausmittel ist oft dagegen 2 Theile Baumöl und 1 Theil feiner Zucker. Sobald man den Anfall verspürt, giebt man einem Erwachsenen 2 gute Eßlöffel voll, jüngern weniger. Bisweilen bleibt das Uebel schon nach dem ersten Gebrauch aus; im Gegentheil wiederholt man es beym folgenden Anfall.

1007. Magenkrampf.

Dieser ist ein empfindliches, oft mit Geschwulst begleitetes, Drücken und Schmerzen der Herzgrube, und beruhet in einer zu großen Empfindlichkeit der Muskelfasern des Magens. Er wird oft so heftig, daß Ohnmachten, Mangel an Athem, hernach ein Würgen und falsches Erbrechen erfolgt, wobey nur wenig klares Wasser in den Mund fließt. Die Verdauung und der Appetit ist gemeiniglich schlecht und unordentlich, und der Stuhlgang unregelmäßig. — Man nimmt beym Anfall gleich einen recht starken Kamillenthee, und alle zwey Stunden 18 bis 20 Tropfen zerflossenes Weinsteinsalz mit diesem Thee, bis das Uebel nachläßt. Wer das Laugensalz nicht vertragen kann, nimmt 1 Loth Kremortartarie oder fein pulverisirten gereinigten Weinstein, rührt ihn mit einer Theetasse voll Wasser um, tröpfelt langsam und bey stetem Umrühren zerflossenes Weinsteinsalz dazu, bis es nicht mehr brauset, und thut dann etwas davon zum Kamillenthee.

1008. Verblutungen zu stillen.

Man wäscht die Wunde mit Thedens Wundwasser, drückt sie zusammen und verbindet sie mit einer kleinen angefeuchteten Kompresse. An Stellen, wo kein Verbinden statt findet, stillt man am besten durch mit Wasser verdünntes flüchtiges Laugensalz oder milden Salmiakspiritus. Man kann auch Feuerschwamm, reines, nicht staubiges Spinngewebe auf die Wunde legen.

1009. Eingeweidewürmer.

Wider dieselben dient oft eine Messerspitze voll Küchensalz mit einem Glase Wasser einige Tage hinter einander und dann einige Tage des Morgens einen halben bis einen Eßlöffel voll Baumöl.

Der ausgepreßte Saft von Mohrrüben, Morgens und Abends getrunken, ist auch ein vortreffliches Wurmmittel.

Zerflossenes Weinsteinsalz alle Morgen, nach Verschiedenheit des Alters 6 bis 50 Tropfen, mit Wasser genommen, schafft allen Wurmschleim nebst den Würmern fort. Hernach wird Kamillenthee zur Stärkung getrunken.

1010. Flechten.

Diese werden durch öfteres Waschen mit lauem Seifenwasser getheilt. Trockene Flechten werden auch durch öfteres Bestreichen mit Wallnußöl geheilt.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

1011. Insektenstich.

Wider den Stich der Bienen, Wespen ꝛc. wirkt Baumöl ꝛc. am zuverlässigsten und schnellsten; man reibt die Wunde anhaltend damit.

1012. Zahnschmerzen.

Der Genuß heißer oder sehr kalter Nahrungsmittel, besonders schnelle Abwechslung der Temperatur sind den Zähnen sehr nachtheilig. Den größten Schaden aber leiden die Zähne durch die vernachläßigte Reinigung. Aus den zwischen denselben verfaulenden Speisen entsteht Salpetersäure, welche den Schmelz der Zähne angreift, und damit den sogenannten Weinstein der Zähne bildet. Diese Säure zerfrißt den Zahn oft bis auf die Nerven, und verursacht dann die heftigen Zahnschmerzen. Diese hören auf, wenn man etwas Pottasche in die Höhle des schmerzenden Zahnes steckt, oder einen Tropfen milden Salmiakspiritus hinein bringt. Auch kann man den Nerven des Zahns mit einem am Ende halb umgebogenen und erhitzten Eisendrath abstumpfen und die Höhlung des Zahns mit einem Kitt, von Terpentin, gebrannten und durch etwas Wasser in Pulver verwandelten Kalk und Leinölfirniß bereitet, ausfüllen. Beitzende Mittel schaffen nur kurze Linderung der Schmerzen.

1013. Rettung in schnellen Todesgefahren.

Die gewaltsamen Todesarten lassen sich, nach ihrer Behandlung, in drey Klassen theilen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

A. Zur ersten Klasse gehören die Erstickten, (Erhängte, Ertrunkene, in schädlicher Luft umgekommene) vom Blitz erschlagene, in todtengleiche Ohnmacht versetzte, und ihre Behandlung. Die ersten und wirksamsten Hülfsmittel sind folgende:

1) Man beschleunige so schnell als möglich die Entfernung des Todes, welches oft schon allein im Stande ist den Unglücklichen zu retten.

2) Man entkleide sogleich den Verunglückten und suche so geschwind und so allgemein wie möglich zu erwärmen, zu welchem Ende man ihn in ein lauwarmes Bad legt, oder mit erwärmten Tüchern bedeckt und das Erwärmen oft wiederholt.

3) Man blase seinen Athem in den Mund des Unglücklichen, so daß man die Nase desselben dabey zuhält, und, wenn man bemerkt, daß die Rippen davon ausgedehnt werden, so hält man ein wenig inne, und treibt durch einen Gegendruck auf die Gegend des Zwerchfells, auch durch ein gelindes Anziehen eines, um den Leib gezogenen Handtuchs die Luft wieder heraus, und wiederholt dieses künstliche Athemholen vielmals nach einander.

4) Man lasse von Zeit zu Zeit aus einer gewissen Höhe Tropfen von kaltem Wasser auf die Herzgrube fallen.

5) Man reibe und bürste Hände und Fußsohlen, Unterleib, Rücken, man reitze empfindliche Theile des Körpers, als Fußsohlen und Handflächen durch

Stechen; Nase und Schlund durch eine hineingebrachte Feder, oder durchs Vorhalten, und auf die Zunge Tröpfeln des flüchtigen Salmiakgeistes; die Augen durch vorgehaltenes Licht; das Gehör durch starkes Rufen, durchdringendes Pfeifen rc.

6) Man blase Luft oder Tobacksrauch, (wozu zwey auf einander gesetzte hölzerne Tabackspfeifen mit Hornröhren dienen können) in den Mastdarm, oder, wenn ein Instrument bey der Hand ist, so spritze man eine Abkochung, von Toback, Senf, auch Wasser mit Essig und Wein vermischt lauwarm ein.

7) Sobald der Verunglückte einige Lebenszeichen von sich giebt, flöße man ihm etwas guten Wein ein, und wenn er schluckt, so wiederhole man dies öfters. Im Nothfall kann man auch Branntwein mit zwey Drittheil Wasser vermischt anwenden.

B. Zur zweyten Klasse der Verunglückten gehören die Erfrornen. Sie verlangen eine ganz andere Behandlungsart, denn durch Wärme würden sie erst völlig getödtet werden. Man scharrt sie vielmehr entweder in Schnee ein, so daß nur Mund und Nasenlöcher frey bleiben, oder man setzt sie in ein Bad von eiskaltem, jedoch nicht gefrierendem, Wasser. Hierin erholt sich das Leben von selbst, und sobald sich wieder Lebensäußerung zeigt, so flöße man warmen Thee mit Wein ein, und bringe den Kranken in ein Bett.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

C. Die dritte Klasse umfaßt die Vergifteten. Die besten Mittel hierbey sind Milch und fettes Oel, wodurch man sogar die fürchterlichste aller Vergiftungen, die Arsenikvergiftung geheilt hat. Man lasse dem Unglücklichen, welcher Metallgifte genossen, so viel als er vermag Milch trinken, und suche durch Reitzen des Gaumens, Brechen zu erregen, und alle Viertelstunde eine halbe Tasse eines fetten Oels nehmen. Oder man gebe ihm starkes Seifenwasser zu trinken.

1014. Durchfall, Diarrhöe und Ruhr.

Bey leichten Durchfällen von Erkältungen und zurückgetretener Ausdünstung, ingleichen bey heftigen Diarrhöen und wahren Ruhren ist der milde Salmiakgeist (Auflösung des milden flüchtigen Laugensalzes im Wasser) eines der besten Mittel. Man vermischt die von 1 Loth süßen Mandeln und 12 Loth Wasser bereitete Mandelmilch mit ½ Loth Salmiakgeist, und nimmt davon alle Stunden oder alle zwey Stunden 1 Eßlöffel voll.

1015. Zahnpulver.

Man nehme 1 Loth des feinsten rothen gepulverten Sandelholzes, ½ Loth Chinarinde und 1 Quentchen Myrrhen, reibe alles genau zusammen und setze dazu einige Tropfen Bergamottöl. Man reibt damit die Zähne, besonders das Zahnfleisch des Morgens ab. Ist letzteres schwammicht, blutend und skorbutisch, so setzt man noch 1 Quent,

chen fein gepulverten Alaun hinzu. Der Alaun ist ein zuverlässiges Mittel wider die Mundfäule. Man löst etwas davon in Wasser auf und spühlt mit dieser Auflösung den Mund aus.

1016. Zahntinktur gegen das Stumpfwerden der Zähne.

Das sogenannte Stumpfwerden der Zähne und die damit verbundene unangenehme Empfindung, eine Wirkung des Genusses saurer Speisen, vergeht sogleich, wenn man unmittelbar nach dem Genuß mit folgender Zahntinktur und nachher mit Wasser ausspühlt. Man löst 4 Loth Weinsteinsalz oder gereinigte Pottasche in 16 Loth starkem Salbeywasser auf, filtrirt die Auflösung und hebt sie in einem wohl verstopften Glase auf. Zum Gebrauch nimmt man einen Theelöffel voll dieser Flüssigkeit auf ein Glas Brunnenwasser, und spühlt den Mund einigemal aus.

1017. Leberflecken.

Die Leberflecken sind ein schwammartiger Ausschlag, wodurch die Natur einen Krankheitsstoff auswirft. Ein unschädliches Mittel dagegen muß so beschaffen seyn, daß es die schwammigen Auswüchse auflöst und die Schweißlöcher öffnet, aber nicht zurücktreibt. Man drückt den Saft aus unreifen, noch grünen Johannisbeeren und reibt damit die fleckige Haut. Oder man übergießt in einer Flasche 2 Loth fein zerschnittene Nieswurz mit ein

Viertelmaaß Branntwein und stellt es, mit einer Blase überbunden, die mit einer Stecknadel durchstochen worden, 8 Tage in gelinde Wärme. Diese Tinktur hält sich Jahre lang und löst die Leberflecke auf. Beym Gebrauch taucht man einen kleinen Pinsel in diese Tinktur, befeuchtet damit den Leberfleck und reibt ihn mit dem Finger so lange, bis er anfängt trocken zu werden, wo sich dann der Leberfleck zusammenrollen und abreiben läßt. Dies wird etliche Mal wiederholt. Zum Ueberfluß kann man hinterher die Haut mit Wasser und Seife nochmals reinigen, um die Tinktur selbst wieder abzuwaschen. Alle 8 Tage, auch wohl öfter wird das Mittel von neuem auf gleiche Weise angewendet, und gewöhnlich sind beym dritten oder vierten Male Waschen alle Leberflecke verschwunden. Dabey aber behält die Natur ihren gewählten Ausgang der Krankheitsmaterie; die Schweißlöcher werden geöffnet und man sieht nach mehrern Monaten wieder neue Leberflecke in Gestalt kleiner gelblicher Punkte zum Vorschein kommen, die man auf ähnliche Art wieder abwäscht. In der Folge hat man jährlich kaum einmal nöthig, die Stelle zu waschen, und übrigens ist es schon mit bloßem Wasser und Seife genug. Auf diese Art wird man die Leberflecken ohne Schaden der Gesundheit los.

1018. Sommerflecke.

Man übergießt 1 Loth geriebenen Meerrettig mit 4 Loth scharfem Weinessig und stellt es 14

Tage in gelinde Wärme. Alsdann seihet man die Flüssigkeit durch Leinewand und hebt sie zum Gebrauch auf. Man wäscht damit vor Schlafengehen die Flecken.

1019. Uebler Geruch aus dem Munde.

Man nimmt Salbey 1 Loth, Rosenblätter 2 Quentchen, Gewürznelken eben so viel, Zimmt und Muskatnuß von jedem 1 Quentchen, Moschus 1 Gran, macht alles zum feinsten Pulver, und bereitet daraus mit einem hinlänglichen Zusatz von reinem Honig eine Latwerge. Von diesem Mittel streicht man täglich nach Reinigung des Mundes mit Wasser, ein wenig an das Zahnfleisch, oder verschluckt es, wenn man Gründe hat zu glauben, daß der üble Geruch aus dem Magen herrühre.

1020. Warzen.

Die Warzen verschwinden bald, wenn man sie täglich ein paar Mal mit Bierhefen bestreicht und diese darauf abtrocknen läßt.

Man bestreicht die Warzen Abends vor Schlafengehen mit einer aus Rosensalbe 1 Loth, und versüßten Merkurius 1 Drachme, durchs Zusammenreiben bereiteten Salbe, so daß ein kleines Häufchen dieser Salbe einer Erbse groß auf derselben liegt, und sie bedeckt. Man zieht des Nachts lederne Handschuhe an. Das Mittel wirkt, ohne Schmerzen zu verursachen, in 3 bis 4 Wochen, daß man nach dieser Zeit nicht einmal die Narben-

spur wahrnimmt. Ist die Warze sehr groß und hart, so thut man wohl, sie vor Anwendung dieses Mittels durch öfteres Bestreichen mit Seife zu erweichen, oder sie einige Mal mit der Auflösung des Höllensteins in so wenigem Wasser als möglich, die obere Kruste wegzuschaffen.

1021. Mundpomade für aufgesprungene Lippen.

Man schmelze Baumöl 3 Loth, weißes Wachs $2\frac{1}{2}$ Loth und Wallrath 1 Loth auf gelindem Kohlenfeuer unter einander, färbe es mit einer Abkochung von der Wurzel der Färberochsenzunge roth, setze etliche Tropfen Rosenholzöl ꝛc. hinzu, gieße alles auf einen Teller und nehme es, wenn es darauf über der Flüssigkeit erkaltet und erstarret ist, ab.

1022. Schönheitsmilch.

Man zerstößt feines Benzoeharz, Storax in Körnern und Gewürznelken, von jedem 1 Loth, Zimmtrinde 2 Quentchen, Muskatnuß 1 Quentchen, zu einem Pulver, schüttet solches nebst Alkanna 1 Quentchen in eine Bouteille, gießt reinen Spiritus $\frac{1}{2}$ Maaß darauf, und stellt die Bouteille, nachdem man sie mit naß gemachter Blase verbunden hat, durch welche man eine Stecknadel sticht, (welche stecken bleibt) an einen mäßig warmen Ort, digerirt es einige Tage lang, und schüttelt von Zeit zu Zeit das Gefäß gut um. Alsdann gießt

man die Flüssigkeit ab, gießt noch etwas Weingeist auf den Rückstand und preßt diesen zwischen Leinewand, filtrirt die sämmtliche Flüssigkeit durch Fließpapier und hebt sie in einer verstopften Bouteille auf. Wenn man sie brauchen will, so gießt man bey dem Waschen davon etwas in frisches weiches Wasser, das dadurch, wegen der Scheidung der Harze von dem Weingeist, zu einer röthlichen milchartigen Flüssigkeit wird, welche bey einem anhaltenden Gebrauche der Haut eine große Zartheit und feinere Farbe ertheilt.

Oder: man löse Benzoeharz in Weingeist auf und gieße zur abgeklärten Flüssigkeit etwas Rosenwasser.

1023. Rothe Tinktur als Schminke zu gebrauchen.

Man schüttet gepulverte reine Benzoe 1 Loth, rothen Sandel 3 Loth, Brasilienholz 1 Quentchen in eine Bouteille, gießt Weingeist ½ Maaß und Vitriolöl 5 Tropfen darauf, und setzt die Bouteille, nachdem man sie mit naß gemachter Blase verbunden hat, durch welche man eine Stecknadel sticht, in gelinde Wärme und schüttelt sie täglich einigemal um. Nach 8 Tagen filtrirt man die Flüssigkeit durch Fließpapier, vermischt sie mit einigen Tropfen von Bergamottöl ꝛc. und hebt sie in verstopften Gläsern auf. Wenn man mit dieser Tinktur die Wangen reibt, so ertheilt sie denselben eine solche schöne Röthe, daß es schwer zu bestimmen ist,

ob solche natürlich oder durch Kunst herborgebracht worden ist.

1024. Eine Salbe, welche die Risse der Haut heilt.

Man nehme armenischen Bolus ½ Loth, Myrrhen und Bleyweiß von jedem 1 Quentchen, reibe alles zusammen und setze so viel Eyeröl hinzu, daß alles zu einer weichen Salbe wird, mit der man des Abends die Hände einreibt.

1025. Pomade, welche den Teint erhält.

Man lasse in einem neuen irdenen Tiegel weiß Wachs 1 Quentchen, Wallrath 2½ Quentchen, frisches Mandelöl 4 Loth bey gelinder Hitze zusammen schmelzen. Hierauf entfernt man das Gefäß vom Feuer, rührt den Inhalt stark durch einander, und wenn er anfängt zu erkalten, dann setzt man, unter starkem Durcheinanderreiben, tropfenweise, 2 Loth Rosenwasser hinzu, gießt das Ganze in eine porzellanene Schale und läßt es erkalten. Mit dieser Pomade überstreicht man des Nachts das Gesicht und die Hände.

1026. Blonde Haare schwarz zu färben.

Man wäscht die Haare mit warmem Wasser, bestreicht sie alsdann mit an der Luft zerflossenem Weinsteinsalz (Weinsteinöl), und läßt sie im Sonnenschein trocknen. Dies wiederholt man 8 Tage

lang, täglich drey bis vier mal. Zuletzt reibt man die Haare mit einer aus Schweinsfett und Bergamottöl ꝛc. bereiteten Pomade ein.

1027. Weiße Haare hellbraun zu färben.

Man reiniget die Haare zuerst mit Gerstenkleye und warmem Wasser, um sie von der Fettigkeit zu befreyen; alsdann wäscht man sie mit frisch bereitetem Kalkwasser, und dann mit Kupfervitriolauflösung. Je öfterer man dieses abwechselnde Waschen wiederholt, desto dunkler wird die Farbe der Haare.

1028. Haare schwarz zu färben.

Man kocht 2 Loth Galläpfel, nach dem Zerstoßen, mit ½ Pfund Wasser eine Viertelstunde lang. Wenn das Dekokt etwas verkühlt ist, seihet man dasselbe von dem Bodensatze ab, wäscht die gereinigten Haare damit und läßt sie trocknen; hernach wäscht man sie mit einer Auflösung des Eisens in Essig, und läßt sie abermals trocknen. Dieses wiederholt man abwechselnd so oft, bis sie die verlangte Schwärze angenommen haben.

Oder: Man löse ¼ Quentchen weißen Silbersalpeter (den man in jeder Apotheke bekommen kann) in ½ Pfund Rosenwasser auf und bestreiche die Haare, nach gehöriger Reinigung, zu wiederholten Malen damit, nachdem man sie jedesmal hat trocken werden lassen. Man muß sich aber in Acht nehmen, daß man von der Auflösung nichts

an die Finger ꝛc. bringt, weil sie auch die Haut, so wie alle übrige thierische veste Körper, schwarz färbt.

1029. Wegbeitzung der Haare.

Um Haare an denjenigen Stellen, wo man sie nicht zu haben wünscht, zum Ausfallen zu bringen, wendet man mit Vorsicht das Rusma der Türken an. Es besteht aus 4 Loth ungelöschtem Kalk, 1 Quentchen fein pulverisirten Operment und 1 Quentchen Roggenmehl, das man zusammen mit lauwarmem Wasser zu einem Teige macht, und auf die mit Haaren bewachsene Stelle auflegt. Es nimmt die Haare geschwind weg, und muß nach ein paar Minuten wieder abgenommen und die Stelle mit Wasser gereiniget werden.

Oder: Man vermischt 1 Theil gutes Scheidewasser mit 3 Theilen weichem Wasser, und wäscht damit die Stelle, wo die Haare weg sollen.

1030. Pot-Pourri.

Man erhält einen guten Pot-Pourri, wenn man, vom Frühjahr an bis zum Herbst, von allen, nicht sehr saftigen, riechenden Kräutern und Blumen, so wie sie sich entwickelt haben, bey trockner Witterung, nach Abtrocknung des Thaues, etwas einsammelt, in den Topf bringt und sogleich mit einer Lage recht stark ausgetrocknetem Kochsalz bedeckt. Von den stark riechenden Substanzen nimmt

man verhältnißmäßig weniger, als von schwächer riechenden, denn es kommt bey einem guten Pot-Pourri darauf an, daß der Geruch keiner Substanz hervorsteche.

1031. Königsrauch.

Man nimmt im Schatten getrocknete rothe Rosenblätter $2\frac{1}{2}$ Loth und schneidet sie recht fein; hierauf nimmt man Storax calamita und florentinische Violenwurzel, von jedem 3 Loth, Gewürznelken $1\frac{1}{4}$ Loth, Zimmtblüthe 1 Quentchen und Zimmtrinde 2 Quentchen, schneidet oder stößt allenfalls jedes zu einem gröblichen Pulver, vermengt dann alles genau mit einander, mengt noch 3 Loth trockne Lavendelblumen darunter und tröpfelt nun in das Gemenge noch 20 Tropfen Rosenholzöl und 10 Tropfen Bergamottöl, und hebt alles in gut verstopften Gläsern auf. Diese Substanzen verbreiten einen überaus angenehmen Geruch, wenn sie auf ein mäßig erhitztes Eisen gestreuet werden.

Zwey und dreyßigster Abschnitt.

Allerley Hausregeln.

1032. Bretterne Fußböden ꝛc. zu scheuern.

Zunächst wird der Fußboden mit feuchtem Sande oder Sägespähnen überstreuet und mit einem Besen abgekehrt. Das Scheuern geschiehet mit einem Scheuerwisch von Stroh mit Sand und warmem Wasser, oder mit einer dichten scharfen Bürste. Wenn eine Stelle gescheuert ist, wird sie mit einem Tuche abgetrocknet, mit reinem Wasser nachgewaschen und wieder abgetrocknet. Fettflecke werden mit Seife und Tinteflecke mit Scheidewasser oder Zitronensaft ausgemacht. Sollten die Fettflecke mit Seife nicht wegzuschaffen seyn, so scheuert man sie mit ätzender Aschenlauge, wäscht dann die Stelle erst mit reinem Wasser und darauf mit Wasser nach, wozu man etwas Vitriolöl getröpfelt hat, um das in das Holz eingedrungene Laugensalz zu neutralisiren, welches sonst dem Holze eine gelbliche Farbe mittheilen würde. Der gescheuerte Fußboden wird bey offenen Fenstern und Thüren getrocknet, und das Zimmer nicht eher wieder bewohnt, bis derselbe völlig trocken ist.

Hölzerne Hausgeräthe werden gleichfalls mit Sand und Wasser vermittelst eines Scheuerwisches von Stroh gescheuert.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

1033. Fenster zu scheuern.

Dieses geschiehet mit reinem weichen Wasser und einer scharfen Bürste. Sehr durch Lichtdampf verunreinigte Fenster werden erst mit fein gesiebter Asche und Wasser und dann mit reinem Wasser gereiniget. Die Fenster müssen im Schatten getrocknet werden.

1034. Zinnene Geräthschaften zu reinigen.

Die Geräthschaften von Zinn scheuert man mit fein gesiebter Holzasche und warmem Wasser vermittelst eines leinenen Tuchs. Nach dem Abspühlen in reinem Wasser stellt man sie zum Ablaufen und Abtrocknen in eine schickliche Vorrichtung. Will man das Zinn recht blank haben, so putzt man es mit geschlemmter Kreide und Branntwein oder Wasser vermittelst leinener Tücher nach.

Das Schlemmen der Kreide verrichtet man auf folgende Weise: Man rührt fein gestoßene oder geschabte Kreide in einem Gefäße mit vielem Wasser an, läßt solches ohngefähr eine Minute ruhig stehen, gießt dann das obere Wasser von milchigtem Ansehen von dem Bodensatze in ein anderes Gefäß ab, und läßt die darin schwimmende fein zertheilte Kreide durch die Ruhe zu Boden setzen, worauf das darüber stehende klare Wasser abgegossen wird.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

1035 Kupferne und messingene Geräthschaften zu scheuern und zu putzen.

Wenn Gefäße von diesen Metallen durch Fettigkeiten verunreiniget sind, so scheuert man sie mit Holzasche und Wasser. Sind diese Gefäße hingegen angelaufen und rostig, so werden sie mit Essig oder Branntweinspühlicht rc. und mit Sand oder Ziegelmehl gescheuert. Messingene Thürschlösser rc. putzt man mit Ziegelmehl oder fein gestoßenen Bimsstein, Bolus, Zinnasche rc., mit Branntwein oder Wasser angerührt, vermittelst einer scharfen Bürste oder wollener und leinener Tücher.

1036. Silberzeug zu putzen.

Hierzu bedient man sich sehr fein geschlemmter Kreide oder des geschlemmten Tripels, welche man mit Branntwein zu einem Teige macht, solchen auf das Silber streicht und nach dem Trocknen vermittelst eines feinen Tuchs damit putzt. Hat das Silber Flecke, die sich auf diese Art nicht wegbringen lassen, so bestreicht man diese mit Scheidewasser und reibt sogleich den Fleck mit Tripel nach. Schmutziges Silber kann man auch mit Seifenwasser reinigen und mit einem leinenen Tuche und etwas geschlemmter Kreide nachputzen. — Das Silber muß vor schweflichten Dünsten gesichert werden, weil es dadurch unter mancherley Farben anläuft. Man darf es daher auch nicht in die Nähe geschwefelter wollener Zeuge bringen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Silberne Tressen ꝛc. putzt man mit Zinnasche oder fein geschlemmter Kreide vermittelst einer Bürste.

1037. Vergoldete Spiegelrahmen ꝛc. zu reinigen.

Man wäscht dieselben behutsam vermittelst eines Pinsels von Dachshaaren mit Seifenwasser oder Weinessig rein, und auf gleiche Weise mit reinem Wasser nach, überwischt sie darauf behutsam mit einem feuchten aber stark ausgedrückten Waschschwamm und läßt sie dann an der Luft vollends abtrocknen.

1038. Spiegel zu reinigen.

Um die Spiegel von Fliegenkoth, Lichtdampf und andern Unreinigkeiten zu reinigen, reibt man sie vermittelst eines weichen leinenen Tuchs mit feinem, nicht sandigen Puder ab, und dann mit einem andern dergleichen Tuche nach. Oder man befeuchtet ein leinen Tuch mit Branntwein, wozu man etwas Rosmarinöl ꝛc. gesetzt hat, und wischt das Spiegelglas damit ab.

1039. Kupferstiche zu reinigen.

Die Reinigung der Kupferstiche muß mit der größten Behutsamkeit geschehen. Von den Papierblättern wischt man den Schmutz mit Semmelkrumen ab, die nicht weich aber auch nicht älter, als

ein Tag sind. Sind die Kupferstiche mit Glas bedeckt, so reiniget man dasselbe, wenn es unrein geworden, mit Branntwein und fein durchgesiebter Holzasche.

1040. Terpentin- und Theerflecke aus Zeugen zu machen.

Man reibt den Fleck mit Butter ein und wäscht ihn nachher mit Seife und Wasser aus.

Oder: Man wäscht den Fleck mit Seifenspiritus aus und die Stelle mit Wasser nach.

Befindet sich ein Theerfleck rc. in einem gefärbten Zeuge, dessen Farbe die Seife nicht verträgt, so tröpfelt man in Weingeist oder guten Branntwein so viel Rosmarinöl oder eines andern ätherischen Oels, bis die Flüssigkeit nach dem Umschütteln nicht mehr klar wird, und wäscht alsdann den Fleck damit vermittelst eines weißen reinen wollenen Läppchens aus. Mit dieser Flüssigkeit lassen sich auch alle Oel- und Fettflecke aus Zeugen machen.

Oder: Man streicht frisch Eydotter auf den Fleck und reibt damit und zugleich mit lauwarmem Wasser die Stelle einigemal durch. Wenn der Fleck hinweg ist, so wäscht man die Stelle noch einmal mit reinem Wasser nach und läßt sie trocknen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

1041. Oel- und Fettflecke aus Zeugen und Papier zu machen.

Sind die Flecke frisch, so lassen sie sich auf folgende Weise ausmachen. Man schabt nemlich auf Fließpapier weißen Thon, legt das Zeug mit dem Fleck darauf, bedeckt denselben mit Thon, legt Fließpapier darüber und erwärmt das Ganze durch ein mäßig erhitztes Plätteisen. Aus Zeugen lassen sich die Oel- und Fettflecke durch Rosmarinspiritus vermittelst eines Läppchens auswaschen.

Die Fettflecke aller Art lassen sich auch auf folgende Art aus Zeugen machen, ohne daß dabey die Farbe der letztern verändert wird. Man nimmt 6 Stück glühende Holzkohlen, etwa von der Größe einer Wallnuß, und schließt sie in weiße, reine Leinewand, welche man vorher mit reinem Wasser naß gemacht und das überflüssige von letztern wieder ausgedrückt hat. Nachdem man hierauf das befleckte Zeug über einen Tisch, auf eine reine Serviette gebreitet hat, legt man das Säckchen mit den Kohlen auf den Fleck, hebt es nach einigen Augenblicken wieder ab, und wiederholt wechselsweise dieses Auflegen und Abheben 10 bis 12 mal, oder so oft, bis der Fleck unter einem Dampfe gänzlich verschwunden ist.

1042. Obst- und Weinflecke aus Tischzeug rc. zu machen.

Man legt den rothgefleckten Theil der Wäsche sobald als möglich in den frischen Urin eines ge-

sunden Menschen, und läßt ihn ein paar Stunden darin weichen und dann gewöhnlich waschen. Nur muß man den befleckten Theil, ehe man ihn in Urin einweicht, nicht waschen oder durch andere Mittel zu vertilgen suchen, sonst versagt jener oftmals seine Hülfe. Oder, man bringt den befleckten Theil sobald als möglich in Wasser, wäscht ihn damit und schwefelt ihn alsdann.

1043. Käsekütt.

Mit dem Quarkkäse (N. 945) giebt der gebrannte Kalk unter gehöriger Behandlung eine Masse, welche zu Kütten und Bedeckungen sehr gut zu gebrauchen ist. Vereiniget man z. E. 4 Theile (dem Gewichte nach) stark ausgepreßte frische Käsemasse von selbst gesäuerter und abgerahmter Milch, und 1 Theil durch etwas Wasser zu einem feinen Pulver gemachten frisch gebrannten Kalk, durch anhaltendes Reiben mit einander, so fängt die Masse bald an, sich zu erwärmen und flüssig zu werden. Nach und nach aber nimmt die Konsistenz dieser Masse wieder ab und diese erkaltet nach und nach, unter Aufreißen, zu einem im Wasser völlig unauflöslichen und der Einwirkung des Feuers widerstehenden Körper. Das Aufreißen beym Trocknen dieser Masse wird verhindert, wenn man derselben Quarzsand oder andern feinen Sand und etwas mehr Kalk zusetzt, als der Käse binden kann, so daß dieser Kütt eigentlich aus Käsekalk und gemeinem Kalkmörtel besteht.

Die feinste Zubereitung dieser Kütt- und Deckmasse wird folgendermaßen bereitet: Man nimmt 8 Theile frische, stark ausgepreßte Käsemasse und reibt sie in einem Gefäße klar, und dann 4 Theile gebrannte und durchs Besprengen mit Wasser zu einem Pulver gemachte Austerschalen und 3 Theile fein pulverisirten und durch ein Haarsieb geschlagenen Quarz darunter. Wenn man diese Masse vermittelst eines starken Pinsels auf Holz, Stein oder Metall, nachdem diese zuvor etwas angefeuchtet worden sind, eine Linie dick aufträgt, trocknet sie in mäßiger Wärme, welches auch die beste für dieselbe ist, innerhalb 12 bis 18 Stunden völlig, wird steinhart und bekommt ein emailglänzendes, steinigtes und fürs Auge angenehmes Ansehn.

Zu gemeinen Anwendungen, wobey man nicht auf Schönheit sieht, kann man statt der Austerschalen, als der reinsten Kalkerde, gemeinen gebrannten Kalk, und statt des Quarzes fein gesiebten reinen Sand nehmen. Auch kann man diese Küttmasse, um sie gefärbten Steinen ꝛc. ähnlich zu machen, mit mancherley metallischen und Erdfarben versetzen.

Man kann die beschriebene Küttmasse gebrauchen:

A. Zu allen Verküttungen, welche den Einwirkungen der Luft des kalten und warmen Wassers und der mäßigen Hitze des Feuers ausgesetzt werden, also zu Verküttungen zerbrochener Gefäße von Thon, Glas, Stein und Metall. Auch dient sie sehr gut zum Verkütten der Fugen eiserner Stubenöfen, zum

Einkütten metallener Gefäße in hölzerne, des Glases in Holzrahmen, zum Verstreichen der Fugen zwischen allerley Deckwerk. Hierzu bereitet man die Küttmasse aus 8 Theilen Quarkkäse, 4 Theilen zerfallenen Kalk und 6 Theilen weißen feinen durchgesiebten Sand. Man feuchtet die Stelle, worauf sie aufgetragen wird, etwas mit Wasser an.

B. Zu Bedeckungen des Holzes verschiedener Art, um dasselbe gegen die Einwirkung des Wassers und des Feuers zu schützen, oder demselben das Ansehen von Stein oder Porzellan zu geben. Zu diesem Gebrauch versetzt man der bey A. angegebenen Deckmasse mit einem halben Theil Wasser.

C. Auch giebt sie einen dauerhaften Anstrich der Häuser ab, zu welchem Gebrauch man der Mischung B. noch einen halben Theil Wasser zusetzt.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Register

nach der Nummer.

A.

Aal zu backen 423
— braten am Spieß 420
— braten in der Pfanne 421
— füllen 422
— mariniren 424
— räuchern 425
— sieden 418. blau 419
Aalraupe zu mariniren 428
— — sieden 427
Abklären der Butter 843
Aciagurken einzumachen 915
Aepfelbrey 84
Aepfeleis 713
Aepfel einzumachen mit Zitronensaft 865. mit Zucker 864
— frisch zu erhalten 835
Aepfel gekocht 150
— gelee 683
— geschmort 565
— kalteschale 94
— klöße 630
— koch 646
— krem 689
— kuchen 730. mit Deckel 731
— marmelade 687
— mus 706
— pudding 622
— suppe 54
— torte 771
— zu trocknen 920
Agrest 826
Alant 426
Anieskuchen 751
Anrichten der Speisen 809
Aprikosen einzumachen mit Essig 861. mit Zucker 860. trocken 862
— geschmort 568

Artischocken einzumachen mit Essig 896. mit Salz 897
Aschkuchen gemeiner 721
– geriebener 722
Auerhahn zu braten 409
– – kochen 129
– – mit Kräutern 131
– – mit Sahne 130
Ausschmelzen des Fettes 947
Austern zubereiten 514
– zu braten 515
– zu frikassiren –
– sose –

B.

Backwerk braunes 795
– gekochtenes 743
Barben zu backen 432
– zu sieden 431. blau 429. in kurzer Brühe 430
Barsche zu backen 436
– zu dämpfen 435
– zu mariniren 437
– sieden blau 433
– mit Butter und Petersilie 434
Basilienbrühe 521
Baumkuchen 737
– torte 785
Bechamelle 228
Berberisbeeren einzumachen mit Essig 878. mit Salz 879. mit Zucker 877
Bereitung der Butter 940
der Schmelzbutter 942
Berlinersuppe 36
Besetzung der Tafel 809
Bierkalteschale 91
– Suppe mit Milch 40
Birhahn zu braten 410
Birneneis 713
Birnen einzumachen 867. mit Essig 868
Birnen frisch zu erhalten 836
Birnen zu kochen 149
– zu schmoren 566
– zu trocknen 920
– syrup 822
Bischof 964
Bisquit leichtes 790
– suppe 30
– torte 780
Blasenkonfekt 801
Bleyfisch 438

Blüthenknospen, einheimische als Kapern zu machen 910
Blumenkohl zu backen 110
— — zu erhalten 845
— — zu kochen 107. mit Essig 109. mit Sahne 108
Blumenkohlklößchen 641
— — salat 574
— — suppe 65
Boeuf à la mode 205
Bohnen als Kaffeesurrogat 955
Bohnen zu kochen 198
— suppe 22
— grüne einzumachen 911. mit Essig 912
Bohnen frisch zu erhalten 844
Bohnen zu kochen 140. mit Essig 141. mit Milch 142
Bohnensalat 590
Bonbons 807
Borsdorferäpfel mit Anies 151
Bouillon 202
Braise, Bedeutung 213. Anmerk.
Brandsalbe 993
Brassen 439
Braten, verschiedene Bereitungsart derselben 363
Bratwürste zu braten 387
— — zu machen 927
— — räuchern 933
Bratwurstklöße 635
Braunbiersuppe 39
Braunkohl 128
— — salat 575.
Brennnesseln 102
Bressols von Hammelfleisch 281
Bressols von Kalbfleisch 246
Bressols von Kalbfleischfarsch 247. grillirt 248
Brot 717. als Kaffeesurrogat 955
Brotbier 950
— klöße 624
— krem 699
— suppe 28
— torte 783
Bückling 440
Butter zu machen 940
— abzuklären 943
— bisquit 792
— einzuschlagen 941
— klößchen 642
— kuchen, mürbe 726

Butterkuchen, kleine 753
– milch 940
– milchsuppe 42
– mus 705
– sose 522
– teig zu Pasteten 655
Butter, verdorbene zu verbessern 944

C.

Cabliau 441
Champignons einzumachen mit Butter 899. mit Essig 898
Champignons zu kochen 189
Champignonssose 553
Contentement 966
Coulis 227

D.

Dauer der vornehmsten Aepfelsorten 835. der vornehmsten Birnensorten 836
Dill 105
Dochte zu Lichten 972
Dorsche 442
Durchfall 1014

E.

Eingeweidewürmer 1009
Einleitung zum Seifesieden 967.
Einleitung zur Zubereitung des Fleisches 199
Einschlachten der Schweine 927
Einschlagen der Maybutter 941
Eis S. Fruchteis
Eisenkuchen 749
Endivien zu erhalten 846
– – füllen ꝛc. 123
– – kochen 122
– salat 576
Enten zu braten 400
– – dämpfen 332
– – farschiren 333
– – schlachten 332
– – schmoren 334
Enten, wilde zu braten 401
Epilepsie 1006
Erbsen, grüne zu erhalten in Bouteillen 832
Erbsen zu kochen 132
– trockne zu kochen 79. 194. sauer 195. aufzubewahren 925
Erbsenbrey 79
– suppe 23. saure 24

Erbsen als Kaffeesurrogat 955
Erdbeereis 716
– gelee 682
– kalteschale 95
– krem 691
– suppe 56
– torte 774
Essiggährung 951
Eyer aufzubewahren 926
– auf Butter geschlagen 596
Eyer farschirt 609
– frikassirt 611
– gebacken 608
– geröstet 607
– gerührt s. Rührey
– hartgesotten 595
– karbonade 612
– krem 693
– kuchen 600. mit Aepfeln 601. mit Johannisbeeren 603. mit Mohrrüben 602
Eyermus 702
– ragout 610
– saure 606
– schnee 592
– sose gelbe 523. kalte 524
– verlorne 594

F.

Fadennudelsuppe 19
Fasahn gebraten 413
Fenster zu reinigen 1033
Fett auszuschmelzen 947
Fettflecke auszumachen 1041
Fingerwurm s. Tadel
Fischrogen gebacken 506
– – suppe 73
Flechten zu heilen 1010
Forellen zu mariniren 446
– zu sieden 443. blau 445
Forellen geblättert 444
Franzbackwerk gelbes 793. weißes 794
Frikandellen von Kalbfleisch 242
Frikando von Hammelfleisch 280
Frikando von Kalbfleisch 241
Frikando von Rindfleisch 213
Frikassee von jungen Hühnern 348
Frikassee von jungen Tauben 362
Frikassee von Hammelfüßen 286

Frikassee von Kalbfleisch 240
Frikassee von Kalbsbraten 375
Frikassee von Kalbsfüßen 259
Frikassee von Kalbsgekrös 260
Frikassee von Kalbsgeschling 262
Frikassee von Kalbsmilchfleisch 270
Frikassee von Lammfleisch 242
Frischling zu braten 389
Frösche 519
Frostsalbe 994
Fruchteis 709
Fußbad 998
Fußboden, bretterne zu scheuern 1032

G.

Gährung überhaupt 948. saure 951
Gallerte von Hausenblase 673
Gallerte von Hirschhorn 672
Gallerte von Kalbsfüßen 674
Gans zu braten 396. wilde 397
Gans zu dämpfen 330
– einzupökeln 931
– einzusäuern 937
– zu kochen in der Braise 325
Gans gekocht, mit Aepfelragout 327. mit Meerrettig 326
Gans zu räuchern 935
– zu zerlegen 816
Gänsegekrös schwarz zu kochen 331
Gänseleber zu braten 399
Gefrierbüchse 709
Gehackte Suppe 20
Geruch, übler aus dem Munde 1019
Gewürzkuchen 752
Graupen zu kochen 193
Graupensuppe gekocht mit Fleischbrühe 8. mit Weißbier 9. mit Milch 10
Griesbrey 76
– klößchen 637
– suppe 4
Gründling zu backen 449
– – zu sieden 448. blau 447

Grützbrey 75
Gurken frisch aufzubewahren 848
Gurken einzumachen mit Salz 913. mit Essig 914. mit Zucker 916
Gurken gefüllt 147
– gekocht 146
– salat 577
– sose 525

H.

Haare, blonde schwarz zu färben 1026. 1028
– weiße, hellbraun zu färben 1027
– weg zu beitzen 1029
Hafergrützsuppe 5
Haferwurzel 165
– – zu backen 166
Hagebutten, wilde einzumachen mit Zucker 883. mit Essig 884
– – zahme einzumachen 882
– – eis 715
– – sose 526
– – suppe 59
Halsweh 1002
Hammelbraten 377
Hammelbraten als Rehzimmer 378
Hammelbraten zu zerlegen 812
Hammelfleisch 272
– füße, gebacken 287
– kaldaunen 288
– karbonade 282
– keule, angeschlagene 277
Hammelkeule, braune 275
– – forschirte 276
– – gepökelte 278
– – geschmorte 273
– rippen grillirt 283
– zungen gek. 284
Hasche von Kalbslungen 267
Hasche von Puter 404
– sose 527
Haselhuhn gebraten 411
Hasen abzuziehen 321
– braten 390
– gedämpft 321
– im Schnee 322
– gekrös 323
– zu zerlegen 814
Hateletten von Kalbfleisch 244
Hecht zu backen 456

Hecht zu sieden 450. blau 451
Hecht mit Meerrettig 453
— einzusalzen 457
— gebraten 455
— gepflückt 452
— gespückt 454
— marinirt 458
— suppe 72
Heidelbeeren in Bouteillen aufzubewahren 830
Heidelbeerkalteschale 96
— — kuchen 729
— — suppe 55
Heeringe 459
— mit Buttersose 460
— — mit Senfbrühe 461
— — gebacken 464
— — gefüllt 462
— — geräuchert 466
— — grillirt 463
— — marinirt 465
Heeringssalat 578
— sose 528
Himbeeren aufzubewahren in Bouteillen 831
— einzumachen 873
— gelee 681
— kalteschale 97
Himbeertorte 775
Hirschbraten 395
Hirschfleisch 315
— horngallerte 672
— zimmer gek. 316
— — panirt 317
Hirschmürbbraten 318
Hirsebrey 81
Hirsengrützsuppe 6
Holländische Sose 529
Hollundermus 819
Honigessig 953
Hühner, junge, farschirt 346
Hühner, junge, gedämpft 344
Hühner, junge, gek. mit gr. Erbsen 338. mit Kapern 337. mit Blumenkohl 339. mit Sauerkraut 341. mit Spargel 342. mit Zuckerwurzeln 340
Hühner, junge, mit Reis gebacken 343
Hühner, junge, zu schlachten 335
Hummer 513
Husten 1003

J.

Jammer, Mittel dagegen 1006
Jesuitermützen 761
Insektenstich 1011
Johannisbeeren aufzubewahren 833
Johannisbeeren einzumachen 869
Johannisbeerengelee 680
– – geschmort 571
– – kuchen 728
– – sose 530
– – suppe 57
– – torte 773
– – trauben einzumachen mit Essig 871. mit Zucker 870
Jus 203

K.

Käse, gemeinen zu machen 945. fetten 946
Käsekuchen 737
– kütt 1043
Kaffeebohnen zu brennen 954
Kaffee zu kochen 956
– surrogate 955
Kalbfleisch, ged. 229
– – gek. 226
Kalbfleischfarsch 239
– – klöße 634
– – klopfs 230
– – pudding 619
– – rollade 236
– – ruletten 237
Kalbsbraten 371
– – aufgeschnitten 374
– – gebeitzter 372
– – zu zerlegen 812
Kalbsbrust gefüllte gebr. 373
– füße gebacken 258
– – gekocht 257
– geschling 260. frikassirt 262
– kaldaunen 271
– karbonade 249. farschirt 250
– keule, angeschl. 234. gefüllte 233. geklopfte 231. geschmort 232. à la Braise mit Krem 235
Kalbsbrust zu zerlegen 810
– kopf gebrühet 253. gek. 252
– leber, gebacken 265. gebraten 263.

gefüllt 266. geschmort 264
Kalbsohren, geb. 256
— rippen 251
— zunge gebacken 256. gek. 255
Kapaun, gebraten 405
— gedämpft 344
— à la Braise 345
— zu zerlegen 815
Kapern, teutsche 910
— sose 501
Karauschen mit Butterbrühe 467. saurer Brühe 467. Speck 469
Karpfen, gebacken 475
— gedämpft 474
— gesotten 470. blau 472
— mit Kirschsose 473. pohinischer Brühe 471
Kartoffeln aufzubewahren 850
Kartoffeln als Kaffeesurrogat 955
Kartoffeln abgeröstet 177
— — geschmort 178
— — mit Fleischbrühe 179
Kartoffeln mit Heering 181
Kartoffeln mit Montirung 176
Kartoffeln mit Sose 180
Kartoffelbrey 77 u. f.
— klöße 629
— mehl 977
— ragout 182
— salat 579
— suppe 7
— torte 778
Kastaniensuppe 16
Kernfrüchte zu überzuckern 806
Kesselbier 949
Kirschen aufzubewahren in Bouteillen 828
Kirschen ausgekernte, einzumachen 853. mit Essig 855. mit Zucker 854
Kirschen geschmort 570
— zu trocknen 921
Kirscheis 712
— gelee 679
— kalteschale 92
— krem 690
— kuchen 727
— marmelade 686
— mus 704. 820
— saft 825
— sose 532
— suppe 50

Kirschtorte 776
Klöße, gerührte 632
– saure 626
– süße 627
– von Fischrogen 636
Koch von Aepfeln 646
– aufgelaufener 645
– von Himbeeren oder Erdbeeren 649
– von Kirschen 648
– von Krebsen 650
– von Pflaumen 647
– von Schinken 651
– von Semmel 644
– teutscher 643
Königspunsch 962
– rauch 1021
Kohl, weißen als Sauerkraut einzumachen 917
Kohlrabi frisch aufzubewahren 842
Kohlrabi gedämpft 144
– gefüllt 145
– gekocht 143
Kohlrüben 161
Komstkraut 918
Konfekt gefülltes 799
Kopfsalat 582. mit Kräutern 584. warmer 582
Kopfsalat gefüllt 121
– – gekocht 120
Korneliuskirschen, eingemacht mit Essig 889.
mit Zucker 888
Korneliuskirschen, unreife eingemacht 887
Krammetsvögel gebraten 415
Kränze, krauße 800
Kräutersose 533
– suppe 61
Krebse gebacken 510
– gefüllt 509
– gesotten 508
Krebsbrühe 534
– butter 512
Kremortartari 988
Kuchen, dicker, trockner 723
– mürbe 754
Küchengewächse frisch einzuschlagen 841
Küchengewächse zu trocknen 923
Kümmel als Arzney 990
– brühe 535
Kürbis, gebacken 148
– brey 85
Kuheiter gebr. 370
– gekocht 225
Kupfer zu reinigen 1035
Kupferstiche zu reinigen 1039

L.

Laberdan 482
Lachs zu braten (grilliren) 478
Lachs zu mariniren 479
– zu räuchern 480
– zu sieden 477
Läuterung des Zuckers 851
Lagerreife der vornehmsten Aepfelsorten 835. der vornehmsten Birnensorten 836
Lammfleisch zu kochen 289
– – zu grilliren 291
– – zu schmoren 290
Lammsbraten 380
– – gefüllt 381
– kopf gebr. 382
Lampreten 481
Leverflecke zu vertreiben 1017
Leberwurst 927
Lerchen gebr. 416
Limonade 963
Linsen mit Speck 196
– saure 197
– suppe 26. saure 27
Liquor, Hoffm. 989
Luft, zum Athmen tauglich 986

M.

Märksche Rüben s. Teltower Rüben
Magenkrampf, Mittel dagegen 1007
Majoransbrühe 536
Makronen, bittere 797. süße 796
Makronenmarzipan 805
Malzbereitung 949
Mandelhäufchen 789
– krem 696
– kuchen 725. kleine 759
– milch 965
– mus 701
– nudelsuppe 18
– oblaten 802
– rollen 757
– schnecken 788
– schnitte 755
– spähne 760
– suppe 31
– torte 779
Mangold 106
Marzipan 804
Maulbeeren einzumachen in Essig 875. in Zucker 874
Maultaschen 765

Mays einzumachen 895
Meerrettigsose, kalte 538. warme 537
Mehl aufzubewahren 924
– brey 74
– klöße 628
– speise 652
– suppe 1. gebrannte 2
Melonen einzumachen 885
Messingene Geräthschaften zu putzen 1035
Milch, Verschiedenheit derselben 938
Milcheis 710
– fleisch vom Kalbe gekocht 268
– kalteschale 90
– klöße 631
– krem 692
– sose 539
– suppe 41
Miriton von Kalbfleisch 238
– von Rindsbraten 368
Mispeln einzumachen 892
Mispelsuppe 53
Mohrrüben einzumachen 905
Mohrrüben als Kaffeesurrogat 955
Mohrrüben zu backen 159
– – zu kochen 154. mit gr. Erbsen 155. mit Sahne 157. mit Stockfisch 156
Mohrrüben gefüllt 158
– – pudding 623
– – saft 821
Morcheln geb. 188
– gekocht 186. mit Sahne 187
– sose 540
Mostrich 541
– brühe 542
Mundpomäde 1021
Muskuchen 732
Muscheln 517
Muskatellerbirnen einzumachen 866

N.

Napfeyerkuchen 604
Napfkuchen s. Aschkuchen
Neunaugen zu mariniren 485
Neunaugen zu sieden 484
Nudelmakronen 798
Nudeln zu machen 17
Nudelsuppe 17

O.

Obst, gebackenes zu schmoren 573
Obstflecke auszumachen 1042
Oelflecke auszum. 1041
Ofenkütt 1043
Olivensose 543

P.

Parforschkohl 114
Pastete von Aal 664
– von Enten 658
– von Haasen 663
– von Hecht 665
– von Hühnern, jung. 659
– von Kalbfleisch 655
– von Kalbfleischfarsch 667
– von Kalbsbraten 668
– von Kapaunen 660
– von Karpfen 666
– von Krebsen 669
– von Rindfleisch 653 ingl. 654
– von Schinken 657
– von Schöpsenfleisch 656
– von Tauben 661
Pastete von kleinen Vögeln 662
Pastinakwurzel einzumachen 906
Pastinakwurzel, gekocht 162. sauer 163
Petersilie zu kochen 104
Petersilienbrühe 544
– – wurzel 164
Pfannenkuchen s. Pillekken
Pfefferkuchen 808
– brühe 545
Pfirsichen einzumachen 863
– geschmort 569
Pflaumen frisch aufzubewahren 834
Pflaumen einzumachen, sauer 859. süß 856
Pflaumeneis 714
– gelee 684
– geschmort 567
– kalteschale 93
– kuchen 733
– marmelade 688
– mus 818
– musbrühe 546
– syrup 823
– zu trocknen 921
Plätten der Wäsche 982
Polnische Brühe 547

Pomade zur Erhalt. des Teints 1025
Pomeranzenschale grüne einzumachen 903. trockene 902
Portugieserkuchen 770
Pot : Pourri 1030
Poupeton 671
Poupietten von Haasen 392
Poupietten von Kalbfleisch 245
Pretzeln, engl. 764
Preußelsbeeren einzumachen 876
Prilleken 746
Prophetenkuchen 724
Prunellen 922
- suppe 52
Pudding 613 u. 614. engl. 615
Pudding von gebr. Hühnern 620
Pudding von Hecht 621
Puffs 769
Pumpernikel 718
Punsch 961
Puter zu braten 402
- zu farschiren 352
- zu kochen à la Braise 350
Puter zu kochen mit Kapern 351
Puter zu schlachten 349
- zu zerlegen 817

Q.

Quappen s. Aalraupen
Quarkkäse 945
Quitten einzumachen 886
- gelee 685

R.

Rädergebackenes 739
Ragout von Eyern 610
- von Fischrogen 507
- von Gänsebraten 398
- von Hammelbraten 379
- von Hammelzungen 285
- von Hühnern, jungen 347
- von Haasen und Rehbraten 394
- von Kalbsbraten 376
- von Kalbsherz und Lunge 261
- von Kalbsmilchfleisch 269

Ragout von Krebsen 511
— von Puterbraten 403
— von Rehfleisch 320
— von Rindfleisch 214
— von Rindsbraten 369
— von Schinken 300
— von Schweinsbraten 385
— von Tauben 408
Rebhühner gebr. 411
Regeln, allgem. bey Verfertigung des Gefrornen 709
Rehbraten 393
— fleisch 319
Reine Clauden einzumachen 857. in Branntwein 858
Reis gek. 191. mit Wein 192
Reisbrey 80
— kalteschale 88
— klößchen gebacken 639. gek. 638
— mus 700
— pudding 616
— schnitte 742
— suppe, mit Fleischbrühe 11. mit Weißbier 12
Reistorte 777
Rindfleisch einzupökeln 929. einzusäuern 936
Rindfleisch, frisches, gekocht 200. gepökeltes 201. auf polnische Art 209. als Wildpret 210
Rindfleisch, geschmort 206. sauer 207
Rindfleischfarsch 217
— — klöße 633
— — klopfs 212
— — panirt 204
— — pudding 618
— — zuräuchern 932
— — rollade 216
Rindsbraten 364. gebeitzter 365
Rindsbrust 208
— kaldaunen 224
— maul 219
— mürbbraten 211. 367
— rippen 218
— zunge, gefüllt 222. gek. 220. geröstet 223. grillirt 221
Risse der Haut zu heilen 1024
Robertsbrühe 548
Rochen 486

Roggenbrot als Kaffeesurrogat 955
Rollade von Kalbfleisch 236
Rollade von Kalbskopf 254
Rose s. Rothlauf
Rosinenbrühe 549
– essig 952
– kuchen
Rostbeef 366
Rothe Rüben einzumachen 907
Rothe Rüben gebraten 172
– – gekocht 171
– – salat 586
Rothfedern 487
Rothlauf 1004
Rüböl zu reinigen 975
Rührey 597, mit Schinken rc. 598. mit Spargel und gr. Erbsen 599
Ruhr, Mittel dagegen 1014

S.

Sagokalteschale 87
– pudding 617
– suppe mit Fleischbr. 14. mit Wein 15
Sago, teutschen zu machen 977
Sahnkuchen 738
– sose 550
Salbe wider die Risse der Haut 1024
Salzgurken 913
Sander zu backen 489
– zu sieden 488
Sandkuchen, kleine mürbe 758
Sandtorte 781
Sardellensalat 587
– sose 552
Satzmehl aus Kartoffeln 977
Satzmehl aus Weitzen 976
Saubohnen 134
Sauerampfer zu machen 919
Sauerampfer gekocht 101
– – sose 551
Sauerkraut zumachen 917
– – zudämpfen 119
– – zu kochen 116. mit Hecht 117. mit Hering 118
Sauerkrautsuppe 63
Savoyerkohl, zu kochen 124. mit Sahne 125
Savoyerkohl farschirt 127
– – gefüllt 126
Schälrippe gebr. 384

Scheidung der Milch 939
Schellfisch 490
Schinken, frischer, gebacken 296. gebraten 383
Schinken, frischer, à la Braise 299
Schinken, geräucherter, zu kochen 297
Schinken, geräucherter, zu schmoren 298
Schinken zu zerlegen 813
— essenz 301
— pastete 657
Schlehen einzumachen in Essig 891. in Zucker 890.
Schleyen zu backen 493
— zu sieden 491. blau 492
Schlucken, Mittel dagegen 1005
Schmelzbutter 942.
Schmerlen 494
Schminkbohnen einzumachen 911. mit Essig 912
Schneebälle 741
Schneekrem 694
— waffeln 748
Schnecken 518
Schnepfen gebr. 414
Schnitt, engl. 744. glassirte 767
Schnittkohl 103
Schönheitsmilch 1022
Schöpsenfleisch einzupökeln 930.
Schöpsenfleisch zu räuchern 934.
Schokolade zu kochen mit Milch 960. mit Wasser 959
Schokolade zu machen 958
Schokoladeneis 711
— — gallerte 677
— — krem 695
— — sose 554
— — suppe 21
Schollen, frische, zu backen 496
Schollen, getrocknet zu sieden 495
Schüsselhecht 452
Schulterblatt zu zerlegen 811
Schwadensuppe 13
Schweinefleisch gedämpft 295
Schweinefleisch farschirt 302
Schweinefleisch gek. 294. wildes 312

Schweinefleisch einzupökeln 928
Schweinefleisch zu räuchern 933
Schweinsbraten 383. wilder 388
Schweinsfüße 307
- karbonade 305
- kopf, gepreßter, 303
Schweinskopf, wilder 314
- nieren 306
- rippen 304
- zimmer, wildes, 313
Schweinszunge 308
Schwimmklößchen 646
Seezungen 505
Seife mit Minerallaugensalz zu sieden 969. mit Pflanzenlaugensalz 968
Seife, weiche, zu sieden 971
Seifengeist, als Prüfungsmittel für harte Wasser 978
Seifengeist, als Heilmittel 991
Seifenkugeln, aromat. 970
Selleriewurzel einzumachen 909
Selleriewurzel gefüllt 175
- - gekocht 173. mit Sahne 174
Selleriesalat 588
Semmel 719
- brey 86
- klöße 621
- mus 703
- suppe 29
Senfbrühe 555
- butter 556
- pflaster 1001
Silberne Geräthschaften zu putzen 1036
Skorzenerwurzel 170
Sommerflecke zu vertreiben 1018
Spanferkel zu braten 386
- - zu dämpfen 310
- - zu kochen 309
Spanische Brühe 557
Spargel frisch aufzubewahren 847
Spargel einzumachen 908
- gebacken 139
- gekocht, mit brauner Butter 135. mit Sahnsose 136. mit gelber Eyersose 137. mit saurer Brühe 138

Spargelsalat 589
– suppe 64
Speck einzusalzen 927
– zu räuchern 933
– brühe 558
Spiegel zu reinigen 1038
Spiegelei 605
Spiegelrahmen, vergoldete, zu reinigen 1037
Spinat zu kochen 99. mit Milch 100
Spitzen zu waschen 984
Spritzgebackenes 740
Stachelbeeren aufzubewahren in Bouteillen 829
Stachelbeeren mit Zucker einzumachen 872
Stachelbeeren geschmort 572
Stachelbeersuppe 58
– – torte 772
Stärke zu machen 976
Stärken der Wäsche 981
Steinbutte 497
Steckrüben 169
Stint, gebacken 499
– gekocht 498
Stockfisch, ges. mit Buttersenf 502. mit gr. Erbsen 500. mit Kümmel 501
Stöhr 503
Süßmilchkäse 946

T.

Talglichte zu gießen 974. zu ziehen 973
Tarons 768
Taschenkrebse 513
Tadel am Finger 995
Tauben zu backen 360
– zu braten 407
– mit Guß 359
– – Kapern 358
– – Kirschsose 355
– – Sardellenbrühe 357
Tauben mit Speckbrühe 356
Tauben mit Suppe 354
– wilde, gebr. 411
Teltower Rüben frisch aufzubewahren 842
Teltower Rüben gekocht 167. mit Hecht 168
Terpenthinflecke aus Zeugen zu machen 1040
Thee zu kochen 957
– als Arzney 987
– gallerte 678
Theerflecke auszumachen 1040

Timbale 670
Tinktur, rothe, als Schminke 1023
Todesgefahr, schnelle, Rettung daraus 1013
Torten, warme 787
Trappen, gebr. 412
Trichtergebackenes 745
Trüffelsose 559
Turteletten 766

U.

Umschläge, erweichende, 999. Eiterung befördernde 1000

V.

Vanillengallerte 676
— krem 608
Verblutungen zu stillen 1008
Verschiedenheit der thierischen Milch 938
Vorbereitung des Honigs zum Einmachen der Früchte 852
Vorerinnerung zur Zubereitung der Gemüse 98. zum Braten des Fleisches 363

W.

Wachteln, gebr. 411
Waffelkuchen 747
Wallnüsse frisch zu erhalten 838
Wallnüsse einzumachen mit Essig 894. mit Zucker 893
Warzen zu vertreiben 1020
Wasser, Unterschied zwischen harten und weichen 978
Wassersuppe 1. mit Krebsen 3
Weinessig als Arzney 997
Weinflecke, rothe, aus Zeugen zu machen 1042
Weinmus 708
— sose 560
— suppe 32. mit Bisquit 34. mit Grieskloßchen 35. mit Semmel 33
Weinsteinrahm, medizinische Anwendung desselben 988
Weintrauben, frische, aufzubewahren 839

Weintrauben, reife, einzumachen 880. unreife 881
Weißbiersuppe 37. mit einem Brotberge 38
Weiße Bohnen zu kochen 198
Weiße Rüben zu kochen 160
Weißkohl frisch aufzubewahren 849. als Sauerkraut einzumachen 917
Weißkohl farschirt 115
— gekocht 111. mit Essig 113. mit Sahne 112
Weißkohlsalat 580. warmer 581
Weitzenmalzsyrup 824
Wels 504
Wundwasser, Thedens, 992
Wurzelgewächse, frische aufzubewahren 840
Wurzelsuppe 67
Würste, verschiedene, 927. zu räuchern 933

Z.

Zahnpulver 1015
Zahnschmerzen 1012
— tinktur wider das Stumpfwerden der Zähne 1016
Zeuge, bunte, zu waschen 980. seidene 983. ungefärbte 979. wollene 985
Zeuge zu stärken 981.
Zichorienwurzel einzumachen 904
Zichorienwurzel als Kaffeesurrogat 955
Zimmtmus 707
— rührchen 756
— suppe 66
Zinnene Gefäße zu reinigen 1034
Zitronat 901
Zitronen frisch aufzubewahren 837
Zitronenbisquit 791
Zitronengallerte 675
— saft aufzubewahren 827
Zitronenschale einzumachen 900

Zitronensose, gelbe 563.
weiße 562
Zitronensuppe 69
– torte 786
Zucker, als Arzney 996
– brot 762
– pletzen 803
– pretzeln 763
Zwieback, Carlsbader 738
Zwiebeln gefüllt 185
– gekocht 184
– kuchen 735
– salat 591
– sose 564
– suppe 60

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

angl. fol., angl. folio, pp. 375; 211

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Universitätsbibliothek Gießen

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN