

Rara

2893

*Handwritten text on a small label on the spine, possibly "Vauban's Plan"*

B 64/15 27-20  
Rara 2893

B 64/15

UB GIESSEN



~~11 700 160~~

~~T 11 700 160~~

~~BUCH-NR. 11.700.160~~

10. SEP. 1977

22 R 0 8

03. MAI 1982

-9. .. 4.

16. April 1987

10 SEP 1973

12888

10 SEP 1973

12888

Vollständiges

kleines

Niedersächsisches

Rochbuch,

für

angehende Hausfrauen, Wirtschaftserinnen  
und Köchinnen.

---

Enthaltend:

eine allgemein verständliche, leichtfaßliche Anweisung, um Suppen, Gemüse, Fleisch, Fische, Braten, Backwerk und dergleichen, auf die wohlfeilste und schmackhafteste Weise zuzubereiten.

*Pauline Hase.*

Neue Auflage.

---

Hamburg und Altona,

bei Gottfried Holmer.

Rara 2893



B/63/210

---

## E i n l e i t u n g.

---

Die Absicht bei Herausgabe dieser Schrift ist: eine kurze, dabei aber deutliche und richtige Anweisung zum Kochen zu liefern und zwar für Hausfrauen des Mittelstandes, daher sind solche Gerichte, die nur für große Tafeln gehören, hier ganz weggelassen.

An Kochbüchern ist zwar kein Mangel, aber die Vorschriften sind entweder zu weitschweifig oder auch zu kurz und daher unverständlich. Beide Fehler sind in dieser Anweisung sorgfältig vermieden und vorzüglich empfiehlt sich solche durch Richtigkeit, Kürze und Deutlichkeit, so daß ein Frauenzimmer, wenn es auch nur wenig oder gar keine Kenntniß vom Kochen hat, sie überaus schnell erlangen kann, wenn die hier angegebenen Kochregeln genau befolgt werden.

Um diese Anweisung recht gemeinnützig zu machen, sind hier alle Kunstausdrücke, die in

Kochbüchern manchen Lesern unverständlich waren, entweder ganz vermieden, oder überaus deutlich erklärt und die Zubereitung jeder Speise so einfach als möglich dargestellt worden.

Es befinden sich darinne 44 Suppen, 16 Gemüse, 20 Milch = Eier = und Mehlspeisen, 10 Soufen, 30 Arten von Fischen, 35 Fleischspeisen, 11 Braten und Flügelwerk, 10 Wildperr, 11 Sulazen, Gelees und Lampots, 13 verschiedene Arten von Backwerk, 22 eingemachte Früchte, 10 Salate, 5 Kalteschalen und 13 Pasteten, zusammen also: 250 verschiedene Anweisungen zu Speisen aller Art. Es ist also in diesen wenigen Bogen alles geleistet, was nur möglich war und der Raum erlauben wollte. Die gewöhnlichsten Hausstandsgerichte sind zwar hier beschrieben, aber demohngeachtet sind noch mehrere nachzuholen, welche nächstens geliefert werden, wie man denn auch willens ist, in der Fortsetzung dieser Schrift die Zubereitung der feinern Gerichte, solcher nemlich, die mehr unter die Gastspeisen zu zählen sind, auf eben diese Art, überaus einfach, aber genau und deutlich zu beschreiben.

Diese Fortsetzung wird von der Aufnahme gegenwärtiger Bogen abhängen und das Ganze soll dann dazu dienen, alle bisher sehr weitseifigen und kostbaren Kochbücher ganz entbehrlich zu machen.

---

## V o n S u p p e n .

Die Suppen kann man überhaupt eintheilen, in Bouillon  
suppen, Weinsuppen, Biersuppen, Milchsuppen  
und Wassersuppen.

---

### a) Bouillon suppen.

Bouillon oder Fleischbrühe nennt man den Extract,  
welcher aus Fleisch oder Flügelwerk gezogen wird,  
und daher sagt man auch Fleisch- oder Hühnerbouilla-  
lon. Fleischbouillon bekömmt man zwar von allen  
Arten von Fleisch, als Ochsenfleisch, Hammel, und  
Kalbfleisch, vom Ochsenfleisch aber ist die Bouillon,  
von welcher auch in der Folge gesprochen wird, am  
gewöhnlichsten. Bouillon zu erhalten, ist überaus  
einfach, indem man ein Stück Ochsenfleisch, oder eine  
alte Henne mit Wasser und ein wenig Salz, (nachs-  
dem man solches zuvor gehörig abgewaschen hat)  
zum Feuer bringt und so einige Stundenlang kochen  
läßt, unterdessen es fleißig geschäumt wird. Hierbei  
kömmt es darauf an, ob Bouillon zu erhalten, eine  
Haupt- oder Nebensache seyn soll. Im erstern Falle,  
wird das Fleisch in kleine Stücke zerschnitten, oder  
auch alle Knochen des Huhns zerquetscht, so, daß die

Kraft sich gehörig herausziehe; im letztern Fall aber bleibt das Stück Fleisch, oder die Henne ganz, und es verzieht sich von selbst, daß alsdenn auch die Bouillon weniger stark oder kräftig wird. Auch kann man mehrere Sorten Fleisch untereinander nehmen, als z. B. Dunsfleisch, einige Pfund Raibfleisch und ein altes Huhn zusammenkochen, und bekommt dadurch eine vorzügliche gute und kräftige Bouillon, so zu den nachstehenden Suppen zu gebrauchen ist.

Auf vorstehende beschriebene Art bekommt man weiße Bouillon, wenn man aber Fleischscheiben nebst etwas mageren Schinken in Würfen geschnitten, in ein Faß rollt, und das Fleisch auf einem nicht zu starken Feuer langsam braten läßt, bis es braun wird, etwas Bouillon darauf gießt, oder in Ermangelung kochend Wasser, so bekommt man dadurch eine sogenannte braune Bouillon.

### 1) Klare Bouillonsuppe.

Wenn das Fleisch zu kochen anfängt, und man den Schaum abgenommen hat, wirft man etwas abgekupften und gewaschenen Sellerie, Borre, einige Petersilien und selbe Wurzeln, Zwiebeln und Majoran daran und läßt es so langsam kochen, bis das Fleisch gar ist. Dann nimmt man solches heraus; gießt die Brühe durch ein Haarsieb und schneidet Weißbrod in Scheiben hinein.

### 2) Krebsuppe.

Zu dieser Suppe bedient man sich der sogenannten Krebsbutter, welche man auf folgende Art zubereitet: entweder es wird von ungekochten Krebsen die sogenannte Schnauze oder der Kopf wo die Galle sitzt, weggehauen, die Schale aufgebrochen, von dem Bauche die kleinen Scheren abgeschnitten und dieses in Mörser klein gekoßen, mit Butter gebräu-

ten, Fleischbrühe zugegossen und zuletzt durch ein Haarsieb geseiht, oder auch die Krebse ohne Salz gesotten, die Galle davon genommen und alle Schaa-  
len mit ein wenig Butter klein gestoßen und in But-  
ter gedämpft. Diese Butter nun kann man aufbes-  
wahren und zu Suppen so wie zu andern Gerichten  
gebrauchen.

Vorzüglich gute Krebsuppe bestimmt man auf  
folgende Art: man kocht in Bouillon, Sellerie und  
Borre, etwas Portulack oder Drogun, Spargel, grüne  
Erbsen auch Blumenkohl und Fleischklöße und die  
Krebsbutter wird unter beständigem Rühren zu der  
Suppe gegossen. Wobei aber zu merken ist, daß  
man diese Krebsbutter nicht wieder kochen läßt, son-  
dern bis zum Anrichten kochendheiß hält, so bleibt  
sie durch und durch roth, sonst aber theilt sie sich und  
alles Rothe kommt sodann oben. Auch kann man  
die ausgebrochene Krebschnauze dazu thun und die  
Krebsköpfe füllen, und einige Eydotter an die Sup-  
pe schlagen.

### 3) Kräutersuppe.

Dazu nimmt man verschiedene Kräuter, als  
Körbel, Sellerie, Borre, Kopfsalat, Spinat,  
Dragun, Sauerrampfer und dergl. Dieses alles  
wird von Stengeln abgeplückt, gewaschen und fein  
gehackt. Dann setzt man Butter aufs Feuer, daß sie  
stark bratet, eine Handvoll geriebenes Weißbrod und  
hierauf die gehackten Kräuter hinein und rühret es  
keißig um. Wenn dies durchgebraten ist, gießt man  
Fleischbrühe darauf und läßt es damit durchkochen.

### 4) und 5) Kerbel, und Petersiliensuppe.

Sie werden auf eben die Art wie die Kräuters-  
suppe zubereitet, so daß man in weißgebranntem Mehl  
den Kerbel oder Petersilie mit durchschwitzen läßt, so

viel Fleischbrühe darauf gießt, als nöthig ist, einige Eidotter hineinschlägt, oder auch verührne Eier hineinsetzt. Letzteres geschieht auf folgende Art: es wird ein weites Kistrell mit wenigem Wasser aufs Feuer gesetzt, und wenn solches zu kochen anfängt, etwas Eijg darüber gesprengt. Dann schlägt man die Eier eins nach dem andern behutsam hinein, daß sie nicht aneinander kommen, und so wie sie anfangen hart zu werden, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie in kaltes Wasser. Beim Anrichten werden sie in die Suppe gesetzt.

### 6) Graupensuppe.

Die Graupen werden mit kaltem Wasser und ein wenig Butter langsam gar und dann mit Fleischbrühe durchgekocht. Man kann auch Wurzelwerk und etwas Sellerie daran thun.

### 7) Griesuppe.

Ohnecfahr 4 Loth Gries quillt man in ein Maas kochender Fleischbrühe, schneidet etwas Wurzelwerk daran und läßt es eine halbe Stunde kochen. Es kommt etwas Muscatennuß daran und vor dem Anrichten zieht man 3 Eidotter ab und richtet die Suppe darüber an.

### 8) Nudelsuppe.

Auf ein Maas Fleischbrühe rechnet man ebensfalls 4 Loth Nudeln und verfährt auch wie bei No. 7.

### 9) Kohlsuppe.

Der braune oder grüne Kohl, nachdem er verlesen und gewaschen ist, auch etwas Borre und Sellerie, auch einige Zwiebeln dazu genommen worden, wird im Kohleimer aang, klein gestoßen und zuletzt einige Hände voll Hasergrüße dazzu gethan. Der Kohl wird

so dann in die kochende Fleischbrühe geschüttet und so läßt man ihn kochen.

### 10) Grüne Erbsensuppe.

Wenn die Erbsen ausgepöhl sind, werden sie mit einem Stück Butter auf wenigem Feuer wohl zugedeckt, damit sie durchschwizen. Dann gießt man Fleischbrühe darauf und läßt sie gar kochen. Hierauf rührt man etwas weißes gebranntes Mehl darinn, nebst ein wenig Salz, gestoßenen Muscatenblumen und ein wenig Pfeffer Peterflie.

### 11) Linsensuppe.

Wenn die Linsen verlesen und gewaschen sind, setzt man sie mit kaltem Wasser auf ein wenig Feuer, so daß sie mehr erweichen als kochen, bis sie ganz mürbe sind. Dann gießt man Fleischbrühe daran, worinne man ganze Zwiebeln und Gewürznelken gekocht hat und rührt noch etwas gelbgebratenes Mehl dazu, um sie sehmig zu machen.

### 12) Gelbe Erbsensuppe.

Auf eben die Art wie die Linsensuppe, nur mit dem Unterschied, daß die Erbsen, wenn sie weich gekocht sind, durch ein Sieb oder Durchschlag gerieben werden, damit die Hülsen zurückbleiben. Gewöhnlich wird etwas Weißbrod in Butter gebraten und die Suppe darüber gegossen.

### 13) Weiße Bohnensuppe.

Die Bohnen werden mit kaltem Wasser aufgesetzt und wenn sie beinahe gar sind, etwas Borre und Sellerie und eine ganze Zwiebel, wie auch ein wenig gebranntes Mehl und Fleischbrühe dazu gethan. Es ist hierbei zu be merken, daß alle getrocknete Sachen nicht eher gesalzen werden, bis sie mürbe sind.

Bei alle dergleichen, was durchgeschlagen wird, als Bohnen und Erbsen pflegt man während dem Kochen etwas kaltes Wasser zuzugießen, so bersten sie sogleich darnach.

#### 14) Reissuppe.

Der Reis muß nicht nur rein gewaschen, sondern öfterer mit siedendem Wasser gebrüht werden, wodurch er besonders weiß wird. Nimm man ihn mit dem gehörigen Wasser ans Feuer und bringt. Wenn dieses recht eingekocht ist, verrühre man es mit einem Stückchen Butter, thut die benöthigte Fleischbrühe daran und beim Anrichten etwas Muscatensblüthe. Ein wenig Safran daran zu thun, ist auch nicht ungewöhnlich.

#### 15) Nalsuppe.

Wenn die Fleischbrühe stark kocht, so wirft man verschiedenes kleingehacktes Wurzel- und Kräuterwerk hinein, als z. B. Petersilien und gelbe Wurzeln, klein geschnittenen Sellerie, ausgepahlte Erbsen, auch Thimian, Majoran und Petersilie klein gehackt ingleichen auch abgeschälte und in Viertel geschnittene Birnen. Wenn dieses alles beinahe gar ist, so thut man Aale von mittler Größe daran, die man vorher in kleine Stücke geschnitten und in kochendem Wasser und Essig aufquellen lassen, gießt auch etwas Essig darzu, daß die Suppe säuerlich wird und läßt alles zusammen gar kochen. Zuletzt werden noch kleine Klöße von Weißbrod darzugegeben und einige Eidotter daran geschlagen. Gewöhnlich pflegt man zusammengebundenen Salbei und Thimian und mehrere Kräuter in den Topf zu legen und kurz vor dem Anrichten wieder herauszunehmen.

## 16) Kartoffelsuppe.

Wenn die Kartoffeln weich gekocht sind, treibt man sie durch einen Durchschlag, verrührt sie mit einem Stück Butter, thut Muscatenblüthe, Petersilien und Schnittlauch dazu, verdünnt sie mit Fleischbrühe, kocht sie ferner und wüßt noch etwas gar gekochten Sellerie und Borre daran.

## b) Weinsuppen.

## 17) Gewöhnliche Weinsuppe.

Zu  $\frac{1}{2}$  Quartier Wasser wird  $\frac{1}{4}$  Quartier Wein genommen, welches man aufkochen läßt, Caneel, Citronenschale und Zucker daran gethan und mit einigen Eidottern abgezogen. Man macht auch ein wenig weißgebranntes Mehl daran. Schneidet Weißbrod in kleine Würfel und richtet die Suppe darauf an.

## 18) Sagosuppe.

Wenn der Sago gehörig abgebrühet worden, setzt man solchen mit kaltem Wasser, Citronenschale, Caneel und Nägeln übers Feuer und muß ihn während dem Kochen fleißig unrühren, gießt dann Rothwein dazu und versüßt es mit Zucker. Zu  $\frac{1}{4}$  Pf. Sago, rechnet man 1 Bouteille Wein.

## 19) Reissuppe mit Wein.

Wenn der Reis mit kochendem Wasser gehörig abgebrüht, und zu Feuer gebracht worden, so wird solcher langsam gekocht, alsdann gießt man zu  $\frac{1}{2}$  Pf. Reis, ohngefähr 1 Bouteille Wein, thut mit Wasser abgekochte Korinthen dazu, ein wenig Citronenschale und Zucker. Zuletzt zieht man die Suppe mit 3 Eidottern ab und streuet beim Anrichten Caneel darauf.

## 20) Perlgraupensuppe mit Wein.

Die Graupen werden mit kaltem Wasser und ein wenig Butter aufs Feuer gesetzt und langsam gar gekocht. Uebrigens verfährt man eben so, wie bei der Reissuppe.

## 21) Reismehlsuppe mit Wein.

Halb Wein und halb Wasser wird mit Caneel und Citronenschale aufs Feuer gesetzt und wenn solches kocht, einige Löffel voll Reismehl mit kaltem Wasser klein gerührt, in den Wein und Wasser gethan und ein wenig mitkochen lassen.

## 22) Kirschsuppe von frischen Kirschen.

Die gewöhnliche Art ist, daß die sauern Kirschen mit den Steinen im Mörser entzweigestoßen und mit halb Wasser und halb Wein gekocht werden, wozu Caneel, Citronenschale und Nägelein kommen. Diese streicht man durch ein Haarsieb, setzt die Suppe wieder ans Feuer, wozu man einige zurückbehaltene und mit Wasser und Zucker gekochte ganze Kirschen thut, nebst noch etwas Wein und Zucker. Beim Anrichten wird die Suppe über geröstete Scheiben von Weißbrod gegossen.

## 23) Kirschsuppe von trocknen Kirschen.

Es wird hierbei eben so wie bei vorhergehenden verfahren nur mit dem Unterschied, daß keine ganzen Kirschen in die Suppe kommen, sondern sämmtlich durchgetrieben werden.

## 24) Pflaumensuppe von trocknen Pflaumen.

Die trocknen Pflaumen stößt man mit den Kernen entzwei, setzt solche mit Wasser, Citronenschale und Caneel ans Feuer und nachdem sie eine Weile

gekocht, werden sie durch den Durchschlag getrieben. Hierauf setzt man sie wieder ans Feuer, gießt Wein daran und versüßt solche mit Zucker.

### 25) Pflaumensuppe von frischen Pflaumen.

Wird eben so wie die vorhergehende Suppe behandelt, nur mit dem Unterschied, daß es gewöhnlich ist, die Kerne herauszunehmen, die Pflaumen auch nicht zu stoßen, sondern zu schneiden und zu kochen.

### 26) Neffelsuppe.

Die geschälten und in Stücken geschnittenen Nefsel werden mit ein wenig Wasser, Caneel und Citronenschaale aufs Feuer gesetzt und wie bei den vorhergehenden durch ein Haarsieb gestrichen. Hierzu thut man ein wenig weißgebrannt Mehl, Wein und Zucker, läßt es wieder aufkochen und richtet die Suppe auf würflich geschnittenes geröstetes Weißbrod an.

### 27) Birnsuppe.

Wird gerade so, wie bei der vorhergehenden Suppe verfahren, nur daß es gewöhnlich ist, noch kleine Brodküßle dazu zu nehmen.

### 28) Hahnbutten-suppe.

Die trocknen Hahnbutten werden gewaschen und in einem nicht zu großen Topf mit Wasser weich gekocht und durch den Durchschlag gerührt. Hierauf wird Wein gegossen und mit Caneel, Zucker und Citronscheiben läßt man die Suppe noch länger kochen, bis sie gehörig schmig geworden.

### 29) Weißbrod-suppe.

Man kocht Weißbrod mit kaltem Wasser ein wenig Butter und Salz, reibt es durch ein Sieb,

gießt weißen Wein und Citronensaft daran, in welchem Zucker und Kaneel und läßt dieses zusammen durchkochen.

### 30) Rockenbrod suppe.

Man nimmt mehr Wein als Wasser, thut dazu geriebenes Rockenbrod, nebst feingehackten Citronenschalen und Zucker und läßt dieses zusammen kochen, da man alsdann das Gelbe von einigen Eiern daran quirlet. Statt des Wassers pflegt man auch wohl Weißbier zu nehmen.

### c) B i e r s u p p e n.

#### 31) Gewöhnliche Biersuppe.

Ein Löffel voll Mehl wird geröstet und 1 Maas Bier darauf gegossen, auch Butter, Citronenschale, Zucker und Caneel daran gethan. Hierzu 3 Eidotter gerührt, Weißbrod geröstet und die Suppe darüüber angerichtet.

#### 32) Biersuppe mit Kümmel.

Die Zubereitung ist die nehmliche wie No. 31 nur daß gestoßener Kümmel dazu kömmt, die Suppe mit Muscatenblüthe gewürzt wird und einige Korinthen daran nehmen.

#### 33) Bier und Weinsuppe.

Unterdessen daß man das Bier kochen läßt, in welches man Butter gethan hat, werden einige Eidotter in Wein gerührt, mit Zucker versüßt und zu dem Biere gegossen, beim Arrichten wird geröstetes Weißbrod hineingethan.

#### 34) Bier und Milchsuppe.

Man setzt Bier und eben so viel Milch auf, thut etwas Zucker und ein wenig Butter dazu, läßt

es kochen und quirlt es mit einigen Eidottern ab. Beim Abquirlen nimmt man zu den Eidottern ein wenig kaltes Bier und 1 Löffel voll Mehl, richtet die Suppe über gewürfeltes Weißbrod an und bestreut sie mit Zucker und Caneel.

### 35) Bergsuppe.

Fein geriebenes Schwarzbrod, wird in der Pfanne mit Butter gebraten, und gestoßener Zucker dazu gethan. Hiervon wird ein kleiner Berg formirt und in die Terrine gesetzt, eine Suppe aber darüber gegossen, wie No. 33 beschrieben worden.

## d) Milchsuppen.

### 36) Milchsuppe.

Man läßt Milch mit Caneel, Citronenschaale, Zucker und Salz aufkochen, schlägt einige Eidotter hinein und richtet die Suppe über in Würfel geschnittenes Weißbrod an.

### 37) Buttermilchsuppe.

Man kocht die Buttermilch mit Roggenbrod, welches gerieben oder gebrockt wird, und thut dazu ein wenig fein gestoßene bittere Mandeln, schlägt dann die Suppe durch ein Sieb und thut ein wenig Zucker, Salz und Caneel dazu und läßt es wieder aufkochen. Mann kann auch ein paar Eidotter abrühren, Corinthen dazu thun und etwas Wein dazu gießen. Einige nehmen statt des Weins, süßen Rahm dazu und werfen ein wenig Anis mit hinein.

### 38) Chocoladensuppe.

Man setzt die Milch aufs Feuer und wenn solches kocht, reibt oder brockt man die Chokolade hinz

ein und läßt sie kochen, nebst etwas Zucker und Caneel. Man schlägt einige Eidotter hinein und die Suppe wird über geröstete Brodscheiben angerichtet.

### 39) Sagosuppe mit Milch.

An den rein gewaschenen Sago schüttet man siedende Milch und Zucker dazu, an welche man zuvor eine Citrone abgetrieben hat, läßt es so lange kochen, bis es eingekocht ist, da es alsdann mit Milch verdünnt und mit Zucker und Zimmt besreut wird.

## e) Wassersuppen.

### 40) Hafergrühsuppe.

Man setzt Hafergrühe mit kaltem Wasser aufs Feuer, und nachdem solche gekocht, wird sie durchgeschlagen. Alsdann bringt man sie wieder aufs Feuer, thut Butter, Zucker, Citronenschale, Korinthien und Salz daran. Wenn sie aufkochen will, wird sie über geröstete Semmel angerichtet und gestreut Caneel darüber gestreut.

### 41) Petersiltenuppe.

Man thut einige Scheiben geröstet Brod, Petersilienwurzeln wie auch ein Stück Butter, und ein wenig Salz in ein Geschirr, gießt kochendes Wasser darauf und wenn alles weich ist, wird es durch den Durchschlag getrieben, wieder heiß gemacht, fein gehackte Petersilie dazugehan und mit ein paar Eidottern abgetrieben.

### 42) Brodsuppe.

Rinden von schwarzem Brod werden nebst etwas Citronschale in Wasser weich gekocht, Zucker  
und

und Butter dazugethan, durch einen Durchschlag gerieben und Korinthen dazugethan.

#### 43) Ordinaire Mehlsuppe.

Man nimmt Eidotter, etwas Mehl, Wasser, Butter und Salz, quirlt alles kalt ein und setzt es aufs Feuer. Zuletzt bestreut man die Suppe mit Zucker und Caneel.

#### 44) Eine andere Art Mehlsuppe.

Das Wasser wird mit Butter und Salz aufgesetzt, das Gelbe vom Ei mit Mehl und kochendem Wasser abgequirlt und von Weißbrod geröstete Scheiben darein gelegt.

### Von Gemüse.

#### 45) Brauner Kohl.

Die Blätter werden abgestreift, halbgar gekocht, oder man läßt ihn auch nur eine Viertelstunde an kochendem Wasser stehen, dann wird er auf einen Durchschlag gethan, gut ausgebrückt, mit Butter und Schweineschmalz zu Feuer gesetzt, und sodann wirft man Salz und eine Zwiebel dazu. Ist dieses durchgekocht, so schüttet man den Kohl darinn, gießt einige Löffel voll Fleischbrühe darauf und läßt ihn vollends gar schmecken. Man kann Kastanien in Wasser gar kochen, die Haut abziehen, in Butter und Zucker braten und unter den Kohl mengen, statt deren sind auch kleine Kartoffeln auf eben diese Art zuzurichten.

#### 46) Sovoner Kohl und Welschkohl.

Jeder Kopf wird in der Mitte durchgeschnitten, gewaschen und in einem Kaströll mit springendem kochendem Wasser, gehörig gesalzen, fast garge-

koht. Dann nimmt man Butter, welche man mit Mehl bratet, rührt solches mit Bouillon zu einer Sose ab, drückt den abgekochten Kohl wohl aus, und läßt ihn vollends gar kochen, beim Anrichten wird geriebene Muscatennuß darüber gestreut.

#### 47) Blumenkohl.

Alle Blätter werden rund herum abgeputzt und das Harte abgezogen, dann gewaschen und in reichlich kochenden Wasser und Salz gargekocht und das Wasser abgegossen. Zur Sose nimmt man weißgebranntes Mehl mit Bouillon abgerührt, nebst einem guten Stück Butter, welches gut zusammen kochen muß. Auch kann man statt Fleischbrühe Rahm nehmen, richtet die Sose über den Blumenkohl an und reibt Muscatenblumen darüber.

#### 48) Spinat zu kochen.

Die Stengel werden abgeputzt, die Blätter gewaschen und in reichlich kochenden Wasser einigemal aufgekocht, und dann auf einem Durchschlag ablaufen lassen. Man hackt ihn fein, thut ihn in ein Kastroll mit Butter, Rahm, Fleischbrühe, Salz und geriebener Muscatennuß, und läßt solches zusammen durchkochen.

#### 49) Grüne Erbsen.

Nachdem sie ausgepöht, werden sie mit Butter, gehackter Peterilie und etwas Mehl auf gelinden Feuer gesetzt, damit sie garschwitzen. Kurz vor dem Anrichten gießt man etwas kochendes Wasser dazu und läßt sie damit durchkochen.

#### 50) Gelbe Erbsen.

Sie werden nur eben bedeckt, mit kaltem Wasser auf wenig Feuer langsam zum Kochen gebracht,

wenn sie gar sind, wirft man Salz daran, gießt gebratene Zwiebeln darüber. Man kann sie auch durch einen Durchschlag reiben, daß die Hülsen zurück bleiben.

### 51) Graue oder Kapuzinererbsen.

Man kocht sie mit kaltem Wasser langsam gar, stoßt solche gewöhnlich mit Bratenbrühe, oder es wird auch braun Mehl in Butter gebrannt und mit Pfeffer daran gegossen. Auch pflegt man gewöhnlich Essig darzu zu nehmen.

### 52) Linsen.

Werden eben so wie die gelben Erbsen gekocht, nur nicht durchgeschlagen, braun Mehl daran gebrannt und gestoßt.

### 53) Rothe Kohl.

Wird geschnitten und in einer steinernen Pfanne mit rothen Wein, Essig, Butter und Salz zugesetzt, ganz langsam gargedämpft und dann angerichtet.

### 54) Märkische Rüben.

Nachdem sie geschabt, in kaltem Wasser sauber gewaschen und dann mit einem guten Stück Butter im Kastroll gekocht sind, thut man einige Löffel voll gestoßenen Zucker dazu, daß es fast braun wird, dann die gewaschenen Rüben dazu, und fleißig umgeschüttet, Fleischbrühe dazu gegossen und läßt sie gar kochen. Auf die nehmliche Art werden Botseldische Rüben, gelbe Wurzeln und Steckrüben gekocht. Gewöhnlich wird gebranntes Mehl dazu gerührt.

## 55) Türkische Schneidbohnen.

Wenn solche fein geschnitten und in kaltem Wasser gewaschen und in springend kochendem Wasser und etwas Salz gekocht, dann läßt man sie auf einem Durchschlag abblecken, rührt gebranntes Mehl mit Bouillon ab, mit gehackter Petersilie und einem Stück Butter werden die Bohnen durchkocht.

## 56) Türkische Erbsen.

Wenn sie abgezogen, einigemal durchbrochen und mit kochendem Wasser und Salz gar gekocht, werden sie eben so wie die Schneidbohnen zubereitet.

## 57) Große Bohnen.

In einem Kessel wird reichlich Wasser gekocht und die ausgepöhlten und gewaschenen Bohnen hineingeschüttet, der Schaum aber mit dem Löffel abgenommen. Wenn sie gar sind, füllt man sie auf einen Durchschlag, unterdessen macht man etwas weiß gebranntes Mehl, rührt dieses mit Rahm, etwas Thymian, gehackter Petersilie und ein gut Stück Butter und läßt es zusammen kochen. Sie werden auch ohne Rahm, bloß in Wasser und Butter gekocht, Petersilie und Bohnenkraut dazu genommen.

## 58) Weiße Bohnen (getrocknet.)

Wenn sie verlesen und gewaschen sind, setzt man sie mit kaltem Wasser aufs Feuer und läßt sie langsam garkochen. Hierauf gießt man das Wasser ab, gießt ein wenig Fleischbrühe daran und läßt sie mit einem Stück Butter und gehörigem Salz durchkochen.

## 59) Kartoffeln zu Gemüse.

Die Kartoffeln werden geschält und gar gekocht, auf einem Durchschlag gelegt, dann läßt man Butter am Feuer zergehen, thut ein wenig Salz, Mehl und Fleischbrühe daran, schüttet die Kartoffeln das zu und läßt sie eine Viertelstunde damit kochen, beim Anrichten macht man ein wenig Muscatenblumen darüber.

## 60) Sauerkohl.

Den Sauerkohl setzt man mit etwas kochendem Wasser und nicht zu wenig Butter aufs Feuer, und läßt solchem langsam und kurz gar kochen. Man pflegt auch wohl Mehl in Schmalz zu rösten und das gekochte Kraut, darinn zu stiften, auch Fleischbrühe daran zu gießen und so langsam aufkochen zu lassen.

## Milch, Eier und Mehlspeisen.

## 61) Weiche Eier.

Die Eier werden in einem Durchschlag mit einem Stiel in kochendes Wasser gehalten und so läßt man sie einige Minuten kochen.

## 62) Harte Eier.

Der Unterschied zwischen den vorhergehenden besteht bloß darinne, daß man, um die Eier hart zu haben, solche ungefähr eine Viertelstunde lang kochen muß.

## 63) Rühret mit Schinken oder Wurst.

Die Eier werden wohl durchgeklopft, mit ein paar Löffel voll Rahm und etwas geschmolzener Butter, rührt solches auf dem Feuer, bis es anfängt dicklich zu werden, dann legt man in Butter ge-

schwizten Schinken oder Wurst, dünne geschnitten in eine Schüssel, und füllt das Rührei darüber.

#### 64) Eier in Fricassée.

Man kocht Eier hart, schält sie ab und schnellet sie in mittelmäßige Stücke, thut Butter in ein Geschirr mit Zwiebeln, und schwitzt das wohl miteinander, dann gießt man kochend Wasser darauf, und wenn die Sose genug eingekocht ist, thut man die Eierscheiben darinn und läßt es auf gelinder Kohlfeuer sanfte kochen, zieht auch einige Eidotter ab.

#### 65) Gedämpfte Eier.

Man schlägt etliche Eier in ein Geschirr, thut etwas Salz, Butter, Zucker und Wein daran, setzt es in eine Tortenpfanne mit Wasser, wohlzugedeckt und läßt es gar kochen.

#### 66) Brodpudding.

Weißbrod, welches alt ist, wird in Milch gesweicht. Ferner schlägt man in ohngefähr  $\frac{1}{4}$  Pf. abgeriebener Butter, 6 ganze Eier und von 4 das Gelbe dazu, drückt das Brod aus und thut es auch dazu, nebst ein paar Löffel voll Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pf. mit Wasser aufgekochte Rosinen, ein wenig Zucker, Casneel, Citronenschale und Salz, rührt alles durcheinander, bestreicht eine Serviette mit kalter Butter, streut ein klein wenig Mehl darauf, thut die Masse in diese Serviette, bindet solches zu und kocht sie in einem Kessel mit Wasser etwa 3 Stunden lang. Statt dessen hat man auch blecherne Formen, worinne der Pudding gekocht wird.

#### 67) Englischer Pudding.

Der Pudding wird auf eben diese Art gemacht, nur daß man statt der Butter klein ge-

hactes Ochsenmark und ein Glas Konnjak unter die Masse nimmt.

### 68) Mehlpudding.

Zu  $\frac{1}{2}$  Pf. abgeriebener Butter schlägt man 10 Eier, rührt es zusammen, nebst Citronenschaale, Zucker und Caneel. Hierauf rührt man 1 Pf. Mehl und so viel Milch dazu, daß die Masse flüssig wird, und kocht sie in einer Serviette.

### 69) Nudelfuchen.

Geschnittene Nudeln werden in ein Kastroll mit kochendem Wasser geworfen, worinne sie gar kochen und giebt sie auf einem Durchschlag, welchen man aber gleich in kaltes Wasser hält, weil die Nudeln sonst zusammen backen. Ferner macht man  $\frac{1}{2}$  Pf. abgeriebene Butter, schlägt acht Eier dazu, rührt solches zusammen durch, thut die Nudeln ebenfalls dazu, nebst Zucker, Caneel und Citronenschaale, ein wenig Salz und läßt solches in einem Reif backen.

### 70) Reiskuchen.

Auf die nehmliche Art wie der Nudelfuchen, da man den Reis in Milch garkocht, ihn steif und ganz kalt werden läßt.

### 71) Eierkäse.

Zwölf Eier werden mit 2 Quartier Milch klein geklopft, Caneel, Citronenschaale, ein Stück Zucker und der Saft von einigen Zitronen dazu gethan, dieses auf dem Feuer abgerieben, bis es ganz geronnen ist und giebt es auf ein Haarsieb, daß das Wasser rein abläuft. Diesen Käse thut man in kleine naßgemachte Formen, läßt ihn kalt werden, nimmt solchen heraus, thut ihn auf die

Schüssel und streut aufgelochte Korinthen darüber. Ferner kocht man  $\frac{1}{2}$  Quartier Milch auf, mit etwas Zucker, Caneel, zieht solche mit 4 Eierdotter ab, läßt sie kalt werden und giebt si bei dem Eierkäse.

### 72) Arme: Ritter.

Man schneidet Weißbrod in Scheiben, klopft 4 Eier mit ein wenig Milch, Zucker, Salz und Caneel klein, weicht die Brotscheiben in die Masse, bäckt solche in einer Pfanne mit Butter bräunlich und streuet Zucker darüber.

### 73) Speckpfannkuchen.

Zu einem Ei nimmt man 2 Löffel voll Mehl, schneidet dann Speck in Streifen und läßt solches in der Pfannkuchenspfanne etwas mit wenig Butter schwoizen und läßt sie so garbacken.

### 74) Gebackene Milch.

Acht oder zehn Eier werden mit einem halben Löffel voll Mehl klar gerührt und nimmt hierin so viel Milch, daß es Masse genug wird, ein Stück Zucker, gehackte Citronenschale und etwas Salz dazu, welche Masse in einer Tortenpfanne eine Stunde gebacken wird.

### 75) Rahm: Crain.

Zu einem Quartier süßen Rahm nimmt man 2 Eier, 4 Löffel voll Rosen- oder Caneelwasser, geriebenen Zucker, und dieses zusammen in einem Topf wohl gequirlt, dann nimmt man eine zinnerne Schüssel, bestreicht sie mit Butter, setzt sie in eine Tortenpfanne, macht das meiste Feuer oben, und wenn es braun ist, bestreut man es mit Caneel.

## 76) Citronen-Craim.

Man nimmt 6 ganze Eier und von sechsen das Gelbe, 1 Quartier weißen Wein, von 6 Citronen den Saft und geriebene Schalen, 2 Löffel voll feines Mehl und Zucker, rührt es durcheinander, schlägt es mit einer Ruthe auf dem Feuer ab, bis es dick wird und dann wird es in ein Gefäß gegossen, daß es kalt wird.

## 77) Wein-Craim.

Man nimmt 1 Quartier Franzwein, drückt von 2 Citronen den Saft hinein, schälet die Schale von einer Citrone ane, legt sie ebenfalls hinein, thut Zucker dazu, läßt es kochen, rührt es ab, mit dem Gelben von 20 Eiern, setzt es wieder ans Feuer und rührt es bis es dicke wird, (es muß aber ja nicht kochen,) nimmt die Citronenschale heraus und gießt es in eine porcellainene Schüssel.

## 78) Saure Eier.

In einem Kastroll nimmt man ein Stück Butter, röstet ein wenig Mehl darinn, thut einen Löffel voll grün geschnittene Zwiebeln dazu und läßt es dämpfen, dann thut man noch einige Löffel Essig, etwas Fleischbrühe, Muscaten und etwas Pfeffer dazu. Wenn die Sose eine Zeitlang gekocht hat, wird sie in eine Schüssel gegossen und auf Kohlen gesetzt, dann werden die Eier, so viel man will, darein geschlagen und so lang gekocht, bis das Wasser hart und das Innere weich bleibt.

## 79) Pfannkuchen oder Eierkuchen.

Man thut etwas Butter in ein Gefäß, läßt solche am Feuer schmelzen, dann werden Eier nebst etwas Salz dazu gerührt und Milch dazugegossen,

auch ein wenig Mehl dazu genommen, so daß es ein feiner Teig wird. Wenn man etwas Butter in der Pfanne heiß werden lassen, wird so dünne wie mädlich von dem Teig in die Pfanne gethan, wenn der Kuchen gelb gebacken, umgewendet; nach dem man vorher wieder ein wenig Butter in die Pfanne gethan und so damit fortgefahen.

### 80) Leipziger Klöße.

Geriebenes Weißbrod und Mehl wird unter einander gemengt und etwas Salz dazu, dann wird Weißbrod und Speck in klein geschnitten und gebraten, so daß sie etwas hart werden, zuletzt wird eine klein geschnittene Zwiebel mit in die Pfanne geworfen, dieses alles zusammen gut durcheinander gerührt, dann gießt man Milch dazu und einige Eier, (viel oder wenig) rührt es abermals durcheinander, sticht von dieser Masse mit einem Löffel etwas ab, nicht gar zu wenig, dreht sie in der Hand rund, setzt die Klöße auf ein Brett und läßt sie schnell in kochendem Wasser sieden. Bei dem Anrichten gießt man von dieser Brühe daran und zugleich auch geriebenes Schwarzbrod, welches man in Butter gebraten hat, nebst geriebenem Majoran.

## Von Sosen sowohl zu Fleisch als zu Fischen.

### 81) Weinsose.

Ein halbes Maßel weißen Wein und eben so viel Wasser wird ans Feuer gesetzt, thue dazu ein Stück Zucker auf Citrone abgerieben, ein wenig Butter und etliche Citronenscheiben; quirlt hernach die Brühe mit 3 Eierdottern ab.

### 82) Sardellensoße.

Eingewässerte und abgegrätete Sardellen werden fein geschabt und in etwas Butter geschmort, thue dann Fleischbrühe nebst etwas Citrone hinzu, läßt es kochen, macht es mit Weißbrodcrumen etwas schmig, oder quirlet die Brühe mit Eierdottern ab.

### 83) Citronensoße.

Setze Fleischbrühe auf, thue Citronenscheiben, Brodcrumen und Butter hinzu und laß die Brühe damit durchkochen.

Man kann auch Butter, ein wenig Mehl, 4 Eierdotter, auf Zucker abgeriebene Citronenschale, wohl durch einander rühren, mit Wein und Wasser unter beständigen Rühren zu einer schmigen Brühe kochen und etwas Zucker dazu thun.

### 84) Austersoße.

Man setzt ein halbes Maßel Wein und eben so viel Fleischbrühe auf, gieße das Wasser von ausgemachten Austern dazu, thue etliche Citronenscheiben und ein wenig Butter an die Brühe, schütte die Auster hinein, und lasse sie nur einmal mit aufkochen, dann quirle die Brühe mit Eierdottern ab.

### 85) Muschelbrühe.

Setze ein halbes Maßel Wein und eben so viel Fleischbrühe an, thue Citronenscheiben und ein Stück Zucker hinein, laß es damit aufkochen und dann die Muscheln, aber nur wenig, daß sie nicht hart werden, dann quirle man die Brühe mit 4 Eierdottern ab.

### 86) Krebsbrühe.

Zu der Krebsbutter wird etwas Fleischbrühe gegossen, etliche Citronenscheiben und Muscatenblau

men dazu gethan. Dann setze in einem andern Gefäß etwas Butter auf, wenn sie geschmolzen ist, rühre etwas feines Mehl hinein, thue es zu der Brühe und laß sie eine Weile damit aufkochen.

### 87) Holländische Gose.

Man rührt ein wenig Mehl und das Gelbe von Eiern in ein Gefäß, rührt Mehl darein und das Gelbe von Eiern, daß die Gose davon dick werden kann, reibt von einigen Citronen die gelbe Schale ab, thue sie dazu, nebst dem Saft oder Scheiben und geriebenen Zucker; rühre alles durchs einander; gießt Wein und ein wenig Wasser dazu, Muscatenblumen, einige Pfefferkörner und ein Lorbeerblatt, setze es aufs Kohlenfeuer und rühre es beständig, bis es dick ist.

### 88) Petersilienbrühe.

Wenn man die Petersilie verlesen, gewaschen und klein gehackt hat, so legt man sie in Fleischbrühe, thut Muscatenblumen, etwas Butter und gerieben Brod dazu und läßt die Brühe damit durchkochen.

### 89) Rümmelesose.

Der Rümmeel wird verlesen, gestoßen, mit Fleischbrühe oder Wasser gekocht, ein Stückchen Butter dazu gethan, etwas Salz, und kurz vor dem Anrichten thut man noch gerieben Brod dazu.

### 90) Rahmsose.

Man röstet in einem Stückchen Butter etwas Mehl dunkelbraun, dämpft eine geschnittene Zwiebel und Speck darinn, thut sauern Rahm dazu, etliche Citronenscheiben, Pfeffer und ein wenig Salz dazu.

## Von Fischen.

### 91) Hecht, Karpfen und Schleie blau gesotten.

Man nimmt die Fische aus, schneidet sie in Stücken und wäscht sie aus. Dann setzt man einen Kessel voll Wasser aufs Feuer, wenn solches kocht, wirft man gehörig Salz daran, besprengt den Fisch mit Essig, wirft ihn in den Kessel, schäumt ihn und läßt ihn garleben. Hierauf zieht man den Fisch mit einer Schaumkelle heraus, läßt das Wasser ein wenig davon laufen und richtet ihn auf einer Schüssel an.

### 92) Hecht, gebacken.

Der Hecht wird geschupt, ausgenommen, auf der reinen Seite gespickt, mit Salz eingesprengt und darinne läßt man ihn ein paar Stunden liegen. Hierauf wäscht man den Hecht ab, beugt denselben zusammen, legt ihn in eine Tortenpfanne, giebt etwas braune Butter und Fleischbrühe dars unter und wirft ein paar Zwiebeln daran. Beim Anrichten giebt man eine Sardellensoße dazu.

### 93) Karpfen mit brauner Soße.

Nachdem die Karpfen geschupt, ausgenommen, und das Blut mit ein wenig Essig ausgespült worden, werden sie in Stücken geschnitten, mit Salz eingesprengt, und wenn sie eine Stunde darinne gelegen haben, abgewaschen. Hierauf macht man wenig braun gebrannt Mehl, giebt halb rothen Wein, halb Wasser und halb Essig dazu und läßt solches zusammen durchkochen. Dann wirft man die Karpfen hinein, nebst gestoßenen Nägelein, feins geschnittener Citronschale, Lorbeerblätter und Zucker.

Das ausgespülte Blut giebt man auch dazu, und wenn die Fische gar sind, wird die Sose darüber angerichtet.

#### 94) Karpfen mit polnischer Sose.

Wenn die Karpfen so wie die vorhergehenden zugerichtet werden, wird etwas braun gebranntes Mehl gemacht, Bier darauf gegossen, klein geschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter und gestossenen Meisenspfeffer. Dann wirft man die Karpfen hinein und läßt sie garkochen.

#### 95) Aal, blau gekocht.

Der Aal wird ausgenommen, in Stücken geschnitten und ausgewaschen. Dann wirft man sie in ein Kastroll nebst Zwiebeln, Lorbeerblättern, Timian, Salbei, Gewürz und Salz, gießt etwas Essig und Wasser darauf, daß der Aal bedeckt ist, läßt ihn garkochen, und giebt gehackte Petersilie und Essig dabei.

#### 96) Barse, gekocht.

Die Barse werden geschuppt, ausgenommen, die Flossfedern abgeschnitten, gewaschen und mit Wasser und Salz abgekocht, dann angerichtet und Petersiliensose dabei gegeben.

#### 97) Karautschen, gekocht.

Sie werden wie die Barse abgekocht und Rahmsose dabei gegeben.

#### 98) Gekochte Brassen.

Wenn die Brassen groß sind, schneidet man solche in Stücken und verfährt damit wie No. 94 gezeigt worden. Gewöhnlich giebt man Meerrettig und klare Butter dazu.

## 99) Brassen, gebraten.

Man schupt solche, nimmt sie aus, kerbt sie ein, wäscht sie und sprengt solche mit Salz ein. Nach einer Stunde werden sie rein abgetrocknet, mit geschmolzener Butter bestreichen, mit geriebenem Weißbrod bestreut und auf dem Rost gargebraten.

## 100) Sandorten, gekocht.

Sie werden geschupt, mit Wasser und Salz gargekocht, dann auf die Schüssel gelegt, klein gehackte Eier darüber gestreut und eine gelbe Sose dabei. Da sie gewöhnlich ganz gekocht werden, muß man sich eines Kessels mit einem Rost bedienen, weil man sie sonst nicht ganz herausbringen kann.

## 101) Gekochte Stöhre.

Kleine Stöhre werden ausgenommen, gewaschen, mit kaltem Wasser und Salz aufs Feuer gesetzt, langsam gargekocht und eine holländische Sose dabel gegeben.

## 102) Gekochten Stöhr, kalt.

Man nimmt ein Stück von einem großen Stöhr und wenn er mit kaltem Wasser, Salz, Zwiebeln, Lorbeerblättern und Gewürz gargekocht worden, läßt man ihn kalt werden. Gewöhnlich wird er mit Essig und gehackter Petersilie gegessen.

## 103) Steinbütte und Schullen zu kochen.

Man nimmt solche aus, schneidet sie in Stücken, legt sie eine Stunde in frisches Wasser, wäscht sie aus, kocht sie mit Wasser und Salz gar, und giebt eine beliebige Sose dabel.

## 104) Dorsch oder Schellfisch zu kochen.

Die Schellfische schupt man, die Dorsche aber nicht. Man legt sie in frisches Wasser, kocht sie

mit Wasser und Salz ab, und ist solche mit Senf und Butter.

### 105) Gefochte Seezungen.

Die Haut wird auf beiden Seiten abgezogen, die Köpfe heraus und die Flossfedern abgeschnitten. Dann legt man sie ins frische Wasser, kocht sie ab und giebt holländische oder Sauerrampfer Sose dabet.

### 106) Seezungen, gebacken.

Sie werden wie die vorigen zugerichtet, ein wenig eingekerbt und mit Salz besprenkt. Wenn sie eine Weile darinn gelegen, trocknet man sie ab, bestreicht sie mit geklopften Ei und geriebenen Weißbrot und bäckt sie in Butter gar. Sie werden mit brauner Butter oder grünen Erbsen gegessen.

### 107) Stinte, gekocht.

Der Kopf wird abgeschnitten und das Eingeweide herausgerissen. Wenn das Wasser kocht, wirft man die Stinte hinein, sobald sie aber aufkochen, werden sie wieder herausgenommen und mit Senf und Butter angerichtet.

### 108) Stinte, gebraten.

Die Stinte werden auf vorhergehende Art zugerichtet, in Mehl und Salz umgewandt und in einer Pfanne mit Butter gargebraten.

### 109) Heringe, gebacken.

Man wässert die Heringe gut aus, schneidet Kopf, Schwanz und Bauch davon, nimmt das Eingeweide heraus und trocknet sie ab. Dann bestreicht man sie mit geklopften Ei, bestreut sie mit geriebenem Brot und brät sie in einer Pfanne mit Butter.

### 110) Aals

### 110) Austern , gebraten.

Wenn die Austern aus den Schalen gebrochen und die Härte davon gemacht sind, legt man solche mit ihrer Sose in besonders dazu gehörige Schalen, in jede etwa 3 Stück. Dann drückt man Citronensaft darauf, bestreut sie mit gestoßenen Zwieback und Muscatennuß und legt ein wenig Butter dabei. Diese Schalen werden auf Kohlenfeuer gesetzt und ein wenig gebraten.

### 111) Muscheln zu kochen.

Wenn die Muscheln rein abgeputzt und gewaschen sind, so wirft man solche mit einer Hand voll Salz und einigen Zwiebeln in Kessel, giebt ein wenig Wasser darunter, setzt den Kessel auf starkes Feuer und schüttet die Muscheln oft um. So wie sie aufgesprungen sind, sind sie gar.

### 112) Gefochte Karutschen.

Die Karutschen werden geschuht, ausgenommen, und wenn sie groß sind, durchschnitten, sonst aber ganz gelassen, einigemal eingekerbt, in Wasser und Salz abgekocht und gewöhnlich mit Petersilien oder Rahmsose gegossen.

### 113) Kleist oder Steinbutt gebraten.

Nachdem er ausgenommen, werden die Flossen dem abgeschnitten und die schwarze Haut abgezogen, dann gewaschen und abgetrocknet, eine Stunde vorher mit Salz eingerieben, mit einem Pinsel mit Butter bestrichen, mit gestoßenen Zwieback bestreut, und in der Pfanne oder auf dem Rost unter fleißigen Begießen mit Butter langsam gargebraten und dann mit Kaper oder Sardellensose angerichtet.

## 114) Kabeljau zu kochen.

Er wird ausgenommen und geschuht, doch so, daß die Haut nicht zerreißt, dann ausgewaschen und in kaltem Wasser und Salz langsam gargekocht. Beim Ausnehmen muß mit der Leber sorgfältig umgegangen werden, weil diese vorzüglich geschätzt wird.

## 115) Krebse zu kochen.

Sie werden mit etwas Salz und Wasser in einem Kessel auf Feuer gesetzt und oft umgeschüttelt. Wenn solche einigemal übergekocht haben, so sind sie gar und das Wasser wird davon gegossen. Vor dem Anrichten thut man ein wenig Kümmel, gehackte Petersilie und ein klein Stück Butter daran und läßt die Krebse damit schmelzen.

## 116) Hummer zu kochen.

Es wird so viel Wasser auf die Hummer gegossen, daß sie bedeckt sind und ohngefähr eine halbe Stunde müssen sie kochen. Gewöhnlich werden sie kalt mit Del und Essig gegessen.

## 117) Hummer mit Spargel.

Wenn der Hummer abgekocht ist, wird das Fleisch herausgenommen, klein geschnitten, ingleichen auch Spargel mit Wasser und Salz abgekocht, ein wenig Mehl mit Butter zusammen geknetet, mit Rahm, gehackter Petersilie und Schnittlauch abgerührt, das Hummerfleisch und Spargel hineingethan, solches durchkocht und gehörig gefalzen.

## 118) Stockfisch zu kochen.

Von eingeweichten Stockfisch werden die Gräten herausgenommen und dann kocht man solchen eine Stunde lang, so daß das Wasser sich nur eben bewegt. Hierauf nimmt man den Stockfisch her

aus, legt solchen auf einen Durchschlag, daß das Wasser abzieht und giebt eine Rahmsose darüber.

### 119) Gekochter Lachs.

Der Lachs wird nicht ausgenommen, sondern in runde Stücke geschnitten und so das Eingeweide davon gethan. Ein Kastrol mit Wasser, etwas Essig, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Pfeffer und Mägeslein wird aufs Feuer gesetzt, wenn solches kocht, gehörig Salz daran gethan, der Lachs hineingesworfen und wenn er gar ist, mit gehackter Petersilie und Essig angerichtet.

### 120) Kaltraupen oder Guoppen mit Citronenbrühe.

In einem Kastrol wird Weinessig mit etwas Wasser und Salz vermengt, aufgesetzt, und die Guoppen hineingethan, nachdem sie zuvor mit diesen siedenden Essig begossen worden. Hernach thut man in eine Schüssel ein gutes Stück frische Butter, mit Muscatenblumen, Citronenschalen und Citronensaft, die Guoppen mit der Brühe darauf, setzt solche aufs Kohlenfeuer und läßt sie ein wenig aufsteden.

## V o n F l e i s c h s p e i s e n .

### 121) Ochsenfleisch zu kochen.

Ochsenfleisch muß 2 bis 3 Tage nach dem Ausschachten erst gekocht werden, so wie überhaupt jedes Fleisch besser wird, wenn solches einige Tage gehangen hat, was sich aber nicht genau bestimmen läßt, indem man sich nach der Witterung zu richten hat. Gewöhnlich wird das Fleisch eine Stunde zuvor eingewässert, ehe man solches mit Wasser und Salz übers Feuer setzt. Kann man es haben, so nimmt man gern fließendes Wasser dazu. Wie viel Salz man nehmen soll, kann nicht genau bestimmt werden, ohngefähr rechnet man auf 3 Pfund

eine kleine Hand voll Salz. Wenn das Fleisch zu kochen anfängt, so schaumet man solches rein ab, thut englische Gewürzkörner, Lorbeerblätter und ein Stück ganzen Ingwer daran und läßt es 3 bis 4 Stunden kochen. Nach einer Stunde kann man etwas Fett abfüllen, auch etwas gelbe Wurzel oder Petersilienwurzel zu dem Fleische thun, davon es kräftiger schmeckt. Die Brühe, wenn das Fleisch gar ist, nimmt man zur Suppe.

#### 122) Hammelfleisch zu kochen.

Man klopft es mit der Fleischkeule recht mürbe, wässert es dann eine Stunde ein, kocht und schäumt es wie Rindfleisch, da es denn höchstens in 3 Stunden gar ist.

#### 123) Kalbfleisch zu kochen.

Das Kalbfleisch wird eine halbe Stunde eingewässert, mit Flußwasser aufgesetzt und geschäumt, auch Lorbeerblätter und englisch Gewürz dazu gethan. Nach einer Stunde nimmt man es aus dem Topfe, legt es in eine irdene Schüssel, gießt kaltes Brunnenwasser darauf, läßt es eine Viertelstunde stehen, wuscht die Haut ab, legt es dann wieder in den Topf, gießt die Brühe durch ein Brühsieb darauf und läßt es gar kochen, welches in ohngefähr 2 Stunden geschieht.

#### 124) Schweinefleisch zu kochen.

Dieses wird gewöhnlich scharfer gesalzen, übriggens eben so wie anders Fleisch gekocht und wenn es jung ist, so rechnet man, daß es in ohngefähr 2 Stunden gar wird.

#### 125) Ochsenfleisch geschmort.

Man klopft das Fleisch, nachdem man die Knochen davon abgelöst hat und spickt solches mit

Speck und Citronenschaale, thut auch etwas Lorbeersblätter und Citronenscheiben dazu. Alsdann legt man das Fleisch im Schmortopf, thut eine Hand voll Salz dazu, gießt so viel Wasser darauf, daß es mit dem Fleisch grade steht, auch etwas Weinaessig, läßt es kochen und schäumt es rein ab. Ist es abgeschäumt, so thut man eine geschnittene Citrone daran. Den Topf setzt man früh auf Kohlen und läßt es 4 bis 5 Stunden kochen, er muß zugedeckt, oder auch zuackelt seyn, und dann thut man einen Löffel voll Mehl in Butter braun gebraten daran, damit die Brühe sehmig werde.

#### 126) Lammfleisch mit Kapern.

Wenn das Fleisch in Stücken gehauen und ausgewaschen ist, läßt man Butter in einem Tiegel schmelzen, legt solches hinein, nebst Muskatblumen, etlichen Gewürznelken, ganzen Zwiebeln und Lorbeerblättern, deckt es zu, und läßt es auf gelinden Kohlenfeuer langsam kochen. Ist es fast gar, so thut man Kapern, Citronenscheiben, feingehackte Sardellen und ein wenig Wein dazu, läßt es gar kochen, und wenn die Brühe nicht sehmig genug ist, thut man etwas geriebenes Weißbrod dazu.

#### 127) Frikassée von Kalbfleisch.

Das Fleisch wird in Stücken geschnitten und so viel Wasser darauf gegossen, daß es mit dem Fleische grade steht. Dann salzt man solches und schäumt es rein ab, thut auch englisch Gewürz und Lorbeerblätter daran. Wenn es eine halbe Stunde gekocht hat, nimmt man es heraus, legt es in kaltes Brunnwasser, pußt es ab und nach einer halben Stunde thut man es wieder in einem Topf, gießt die Fleischbrühe durch ein Sieb, thut ein Stück Butter daran, auch Citronenscheiben und

läßt es damit durchkochen, endlich wird die Brähe mit ein paar Eidottern abgequirlt.

### 128) Ochsenfleisch mit Rosinen.

Zu dem gargekochten Fleisch werden nach Verhältniße einige Hände voll Rosinen, mit etwas Essig, Lorbeerblätter und braun geröstetes Mehl hinzugesethan und damit ein wenig aufgekocht.

### 129) Rost-biff.

Man bratet den sogenannten Englischen Braten von einem Ochsen langsam, wohl 5 Stunden, begießt ihn oft und salzt ihn ein wenig; dann gießt man die Braten jus aus der Pfanne, nimmt das Fett ein wenig davon und wirft fein gehackte Schallotten in die jus. Hat man das Fleisch angerichtet, so belegt man solches mit Merrettig in lange Faden geschräpft und giebt die jus mit den Schallotten darunter.

### 130) Biff-steks.

Man nimmt hierzu schieres Ochsenfleisch aus der Keule, schneidet es in halbe Finger dicke Scheiben, klopft solche stark und bestreut sie mit Salz und Pfeffer. Diese Scheiben werden auf einem Rost über Kohlen gargebraten, zuweilen umgewendet und mit geschmolzener Butter befeuchtet. Dann macht man braune Butter, gießt etwas jus dazu und belegt das Fleisch beim Anrichten mit geschabten Merrettig.

### 131) Roulade von Ochsenfleisch.

Vom dünnen Bauchstück werden viereckigte Stücke geschnitten, eingesalzen, wozu man ein wenig Salpeter nimmt und läßt sie vier Tage liegen. Dann breitet man solches auseinander, klopft es mit einer Keule, bestreut es mit gehackten Zwiebeln,

gestoßenen Pfeffer und Nägelein, rollt es zusammen und wickelt Bindfaden darum. Diese Roulade setzt man in einem Kessel mit kaltem Wasser auf Feuer, schäumt solche gut ab und läßt sie langsam kochen. Wenn sie gar ist, legt man die Roulade zwischen zwei Bretter, beschwert solche mit etwas Gewicht, bis sie kalt ist. Hierauf macht man den Faden los, legt das Fleisch auf die Schüssel und giebt Del und Essig dabei.

### 132) Roulade, warm.

Wenn die Stücke ohngefähr eine Hand groß geschnitten, schneidet man dünne Scheiben Speck, legt solche auf das Fleisch, bestreuet es mit gehackten Schmalotten, gestoßenen Pfeffer, Nägelein und Salz, rollt die Stücke derb zusammen und umwickelt sie mit Bindfaden. Den Boden einer Kastroll belegt man mit Speckscheiben, das Fleisch darauf, giebt ein wenig Bouillon darunter und läßt solches auf gelinden Kohlfener garkochen. Nimmt man solches heraus und legt es auf eine Schüssel, so macht man eine braune oder auch Sauerampfer Sose dazu.

### 133) Ochsenzunge mit brauner Sose.

Die Zunge wird vorher in Salzwasser abgekocht, dann die Haut abgezogen, die Länge durchgeschnitten, etwas Butter in einem Tiegel gethan, gelbbraun werden lassen, die Zunge ein wenig braun geschmort und alsdann folgende Sose darüber gegossen: braunes Mehl wird mit Zucker abgerührt, kleingehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, gestoßene Nelken, Rosinen, geschnittene Citronenschale darzuthean, auch etwas Wein und Wasser und solches kochen lassen. Hierauf thut man etwas Weinessig, Zucker, Citronen hinzu und kocht solches ein wenig durch.

## 134) Ochsenzunge mit saurer Sose.

Wenn die Zunge auf beschriebene Art gehörig abgekocht ist, macht man eine braune Brühe dars über von Lorbeerblättern, Essig und braun gebrannten Mehl.

## 135) Geröstete Ochsenzunge.

Die gehörig zubereitete Zunge, wird in Mehl umgewendet, in einem Tiegel gethan, in welchem man Butter zergehen lassen und läßt sie darinn braun werden. Dann legt man solche in ein Kastroll, gießt Fleischbrühe darüber, Muscatenblumen, Pfeffer, Nelken, Sardellen, Kapern und Citronenscheiben dazugethan und läßt es damit gehörig kochen.

## 136) Kalbfleisch mit frischen Gurken.

Wenn das Fleisch in Stücke geschnitten und gewaschen worden, legt man es in ein Kastroll, thut etwas Salz hinzu, ein Stück Butter, etwas Muscatenblumen, Citronenscheiben, ein wenig Fleischbrühe oder Wasser und schneidet frische Gurken daran, läßt es sachte schmoren bis es gar ist, und thut noch ein wenig gerieben Weißbrod dazu.

## 137) Kalbfleisch mit Majoran.

Wenn das Fleisch wie gewöhnlich gargekocht würzt man solches mit Muscatenblüthe und Ingwer, thut geriebenen Majoran dazu, gießt etwas Brühe dazu und ein Stück Butter und läßt solches durchkochen.

## 138) Kalbskopf zuzurichten.

Der Kalbskopf wird mit den Haaren in Wasser ans Feuer gesetzt und gekocht, bis man die Haare abschaben kann. Ist dieses geschehen und der Kopf mit dem Messer vollends sauber abgeputzt wori

den, dann wässert man ihn gehörig aus, und kocht ihn mit Wasser und Salz gar, nachdem man zuvor die Augen ausgestochen und von den Gaumen die weiße Haut abgepußt hat. Dann läßt man Butter in einem Kasroll zergehen, rührt etwas Mehl darunter, läßt es braun werden, würzt es mit Ingwer und Pfeffer, legt den Kopf und die Füße hinein und läßt es kochen. Unterdessen bringt man geschnittenen und gerösteten Speck an den Kalbskopf, schneidet auch Speck in Weißbrod würflich und rührt es durcheinander.

Man macht auch eine Sose von in Würfel geschnittenen Speck, welchen man braten läßt, thut gehackte Zwiebeln dazu, ingleichen etwas Essig und Wasser, gestoßenen Pfeffer, englisch Gewürz, Zucker, Citronscheiben, Rosinen, geriebener Honigluchen und geriebenes Brod und läßt es zusammen kochen.

### 139) Gebackene Kalbsleber.

Die Leber wird gehäutet, der Länge nach halb Fingers dicke Schnitten daraus geschnitten, die Stücke in Mehl umgekehrt, Pfeffer und Nägelein dazu gethan und in Butter gebraten. Man kann auch Petersilie oder Salbeiblätter dazu legen.

### 140) Gespickte Kalbsleber.

Wenn die Leber gehäutet und in Stücken geschnitten, wird jedes Stück mit Speck durchzogen, mit Pfeffer, Nägelein und Mehl bestreut und so in Butter gebraten. Wenn die Leber auf beiden Seiten gelblich ist, wird gehackte Zwiebel und Citronenschaale darüber gestreut und noch ein wenig gedämft, auch etwas Citronensaft und Fleischbrühe dazu gethan.

## 141) Kalbsleber mit Sose.

Man läßt die Leber ganz, häutet sie, und durchsteht sie mit Speckstreifen, dann bestreut man sie mit Mehl, legt sie ein Kastroll mit Butter und läßt sie bräunlich braten. Alsdann gießt man etwas Fleischbrühe und einen guten Theil Essig daran, Zwiebeln, etwas Citronschale und läßt die Brühe dicklich kochen.

## 142) Kälberfüße gebacken.

Die Füße werden gekocht und die Knochen daraus gebrochen. Hierauf wendet man solche in geklopften Ei, alsdann in geriebenen Weißbrod und Mehl um, und brätet sie in der Pfanne mit brauner Butter, wozu eine beliebige Sose gegeben wird.

## 143) Cotelets von Kalbfleisch.

Von einem Rippenstück werden die Rippen einzeln abgelöst, jede mit dem Hackmesser geklopft, dann in feingeklopften Ei gewendet und hierauf in Mehl, gerieben Weißbrod und ein wenig Salz und so in der Pfanne in Butter gebraten.

## 144) Hammelfleisch mit Kümmel.

Wenn das Fleisch in Stücke gehauen und gehörig gewässert ist, wird es mit Salz und kochendem Wasser ans Feuer gesetzt. Ist solches abgeschäumt, so kann man einige Kräuter, z. B. Lorbeerblätter und Zwiebeln daran thun. Ist solches gar, so macht man ein wenig weiß gebranntes Mehl, thut Fleisch und Kümmel nach Gefallen hinzu und läßt alles zusammen durchkochen.

## 145) Geschmorte Hammelkeule.

Die Hammelkeule wird mürbe geschlagen, und in ein Kastroll gelegt, in welches man Butter gelbt

braun werden lassen. Man deckt das Kastroll zu, läßt die Keule langsam schmoren und wendet sie einigemal um. Unterdessen bereitet man eine Sose von ein wenig Mehl, Zwiebeln und Lorbeerblätter, gießt etwas Fleischbrühe oder kochendes Wasser dazu und läßt die Keule mit dieser Sose noch ein wenig aufkochen.

#### 146) Hammelrippen mit einer Sose.

Die Rippen werden stark geklopft, in Mehl, Salz, Pfeffer und Nägelein umgewendet und in Butter gelb gebraten, dann schneidet man eine Zwiebel und eine Citrone und läßt solches langsam dämpfen, indem man ein Glas Wein dazu gießt.

#### 147) Ragout von Hammelfleisch.

Der Braten wird in Scheiben geschnitten, ein wenig braun gebranntes Mehl gemacht, etwas gehackte Zwiebeln daran gethan, ingleichen Fleischbrühe, Lorbeerblätter und Nägelein und alles dieses läßt man zusammen kochen. In diese Sose thut man das Fleisch und läßt solches ein wenig damit kochen. Man kann auch Kapern oder Gurken daran thun.

Auf die nehmliche Art wird auch Kalbsragout gemacht.

#### 148) Fricassée von Lammfleisch.

Man macht ein wenig weiß gebranntes Mehl, mit gehackten Schalotten, wirft kleine Stücke vom Vorderviertel des Lammes hinein, gießt Fleischbrühe dazu, salzt es und läßt solches langsam kochen.

#### 149) Lammfleisch mit Sauerampfer.

Das Fleisch wird auf vorher gedachte Art gekocht und hierauf Sauerampfer von Stengeln ab-

gestreift, ein wenig klein geschnitten, mit Butter garschwichen lassen, das Fleisch darzu gethan und zuletzt die Sose mit einigen Eidottern abgezogen.

### 150) Lammcotelets.

Es wird dabei gerade so, wie bei den Hammelcotelets verfahren.

### 151) Grillirte Schweinsfüße.

Wenn die Schweinsfüße gar gekocht sind, läßt man sie eine Nacht liegen, damit sie erkalten und wieder hart werden. Will man sie gebrauchen, so wendet man sie in geschmolzener Butter um, legt sie auf einem Rost und läßt sie gelinde braten. Man macht hierzu eine Sose von braunen Mehl mit fein gehackten Zwiebeln, Citronenscheiben, etwas Fleischbrähe und thut noch ein wenig Weinessig und Zucker dazu.

### 152) Schinken zu backen.

Nachdem er 24 Stunden gewässert worden, wird Brodteig nach Form des Schinkens gemacht und unten mit grünen oder durren Kräutern bestreut. Wenn der Schinken abgetrocknet, wird er darauf gelegt, der Teig darüber geschlagen, an allen Orten wohl verwahrt, daß kein Dampf heraus komme und auf einen Blech mit Mehl bestreut, im Ofen gebacken, wozu ohngefähr 2 Stunden Zeit erforderlich wird.

### 153) Schinken zu kochen.

Der 24 Stunden gewässerte Schinken, wird in einem Topf gethan, kalt Wasser aufgefüllt und an das Feuer gebracht, wo er so lange steht, bis er zu kochen anfangen will. Dann stellt man ihn zurück und läßt ihn nur von Ferne stehen, so daß er heiß bleibt, aber nicht zum kochen kommt. So kann er einen halben Tag stehen bis er weich ist.

## 154) Schweins; Karbonade.

Diese wird eben so gemacht, wie die vom Hammel No. 146, entweder mit brauner Butter, oder auch mit einer Sose.

## 155) Boeuf a la Mode.

Mann nimmt dazu ein schier Stück Ochsenfleisch aus der Keule, schlägt es gut, daß es mürbe wird und durchzieht es mit Speck. Dann thut man Butter in die Pfanne und läßt sie braun werden, das Fleisch auf beiden Seiten, darinne braun gebraten, in einem Topf gethan und so viel Wasser darauf gegossen, daß es eben bedeckt ist, hernach Zwiebeln, Nägelein, Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, Ingwer, alles sogleich daran gethan und verdeckt langsam gargekocht. Wenn es mürbe ist, macht man braunes Mehl daran, läßt es einkochen so weit als nöthig ist, und gießt, wenn man anrichtet, die Sose darauf.

## Von Braten und Flügelwerk.

## 156) Kalbsbraten.

Das Hinterviertel vom Kalbe wird am Spieß gesteckt, fleißig mit Butter begossen und nach 2 Stunden mit Salz bestreut. Wenn der Braten völlig gar ist, legt man ihn auf eine Schüssel, so daß die Niere oben kommt und gießt die Bratenjus durch ein Sieb darunter. Ein nicht zu großer Kalbsbraten ist in 3 Stunden gar. Ist das ganze Viertel zu groß, so kann die Keule oder Nierensstück allein genommen, und eben so verfahren werden. Statt des Spießes werden auch die Braten, wie bekannt, in einer kufernen Pfanne gebraten, so daß oben und unten Feuer ist.

## 157) Hammelbraten.

Man verfährt eben so wie beim Kalbsbraten, nur daß die Keule mit einem Holze tüchtig geklopft wird, um das Fleisch desto mürber zu machen.

## 158) Lammsbraten.

Man nimmt entweder ein Hinterhalbes oder einzelnes Viertel vom Lamm und bratet es eben so wie den Kalbsbraten, da es denn in 2 Stunden gar ist.

## 159) Kalkutenbraten.

Nachdem der Kalkute rein gemacht und abgesengt ist, wird solcher ausgenommen, der Hals dicht am Rücken abgeschnitten, doch so, daß die Haut über dem Kropfe etwas lang sitzen bleibt, damit im braten solche sich nicht zuweit zurückzieht, Flügel und Füße werden abgehauen, die Keulen bis an den Rücken geschoben und die Beine mit Bindfaden zusammen gezogen. Man befestigt den Kalkuten am Spieß, bewindet ihn mit Papier, welches mit kalter Butter bestrichen ist, bringt ihn ans Feuer und begießt ihn fleißig. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten macht man das Papier los, streuet Salz darüber und begießt ihn nicht weiter. Bei einem alten Kalkuten rechnet man ohngefähr 3 Stunden zum braten.

## 160) Kapannen

Werden eben so, ohngefähr 2 Stunden gebraten.

## 161) Junge Hühner zu braten.

Hierbei ist nur zu bemerken, daß man sie an ein nicht zu starkes Feuer bringt und überall mit Butter begießt. Wenn sie anfangen zu schäumen muß man sie nicht mehr begießen. Sie braten ohngefähr eine Stunde.

## 162) Junge Tauben.

Sie werden eben so wie die Hühner gebraten.

## 163) Gans zu braten.

Eine Gans wird ohngefähr in 3 Stunden gebraten. Kurz vor dem Anrichten gießt man das Fett womit die Gans begossen ist, aus der Pfanne, thut ein wenig Butter hinein, womit man die Gans begießt, ein wenig Salz darüber streut und sie vollends gar braten läßt. Gewöhnlich wird solche gefüllt, und zwar auf folgende Art: man kocht Pflaumen ohne Steine gar, schälet Äpfel ab, schneidet solche in Stücke und schwitz sie mit ein wenig Butter gar. Hierauf reibt man Brod, thut Pflaumen und Äpfel dazu, nebst aufgekochten Rosinen, ein wenig Zucker und Salz, mengt dieses zusammen, füllt es in die Gans und nähert solche zu, damit während dem Braten nichts herausfallen kann.

## 164) Enten zu braten.

Sie werden ausgenommen, aufgespießt, 2 Stunden gebraten, mit Butter begossen, und ein wenig gesalzen.

## 165) Kapauen mit Sellerie.

Die Kapauen werden gehdrig zubereitet und gebraten, dann Selleriewurzeln in dick Scheiben geschnitten, mit wenig Wasser und einem Stückchen Butter gargekocht, ein paar Scheiben Schinken, die Flügel, Nagen, Leber und etwas Selles riekraut zwei hartgekochte Eier, alles klein gehackt und gestossen, braunes Mehl und etnige geröstete Semmelscheiben daran gethan, die Suppe von dem Sellerie darauf gegossen und über dem Feuer wohl

durcheinander gerührt und gekocht. Wenn die Kapannen gar sind, so thut man sie in die Brühe, wie auch den abgekochten Sellerie und läßt alles auf gelindem Feuer schwitzen.

### 166) Junge Tauben mit Rosinen.

Die Tauben werden in 4 Stücke geschnitten, mit ein wenig braun Mehl in einem Tiegel zum Feuer gebracht, alsdann etwas Salz, Gewürz, Zucker, Citronen, Rosinen, ein wenig Wein und Wasser, alles auf einmal daran gethan und damit gar gekocht.

## V o n W i l d p r e t .

### 167) Schwarz- oder Rothwildpret mit Sose.

Man schneidet kleine Stücke und setzt sie mit zwei Theil Wasser und ein Theil Essig zu, auch Lorbeerblätter, etliche Citronenscheiben, Wachholdersbeeren, Pfeffer, Nägelein und Salz dazu, siedet das Wildpret halb weich, vermengt eine Handvoll gerieben Brod mit einem Löffel Mehl, röstet es in Butter braun und dämpft eine Zwiebel und ein Stückchen Speck, beides klein geschnitten.

### 168) Wildes Schweinefleisch mit Kirschsose.

Das Wildpret wird in Kochstücke gehauen, gehörig ausgewässert und in Wasser und Salz gar gekocht. Unterdessen macht man Mehl braun, mit etwas Zucker, alsdann einige Hände voll gestoßene trockne Kirschen, nebst Zimmt und Citronen darein gethan, über dem Feuer gerührt, Weinessig und Wasser darauf gegossen und darinn langsam gekocht. Wenn das Fleisch gar ist, wird es zur Sose gethan, vollends süße gemacht und dann läßt man solches noch etwas zusammenkochen.

### 169) H a

## 169) Haasen zu braten.

Wenn der Haase abgestreift, Kopf, Brust und Blätter davon geschnitten, sauber gehäutet und gespickt worden, begießt man ihn mit kochendem Wasser, bringt ihn ans Feuer, gießt fleißig Butter darauf und streuet ein wenig Salz darüber. Kurz vor dem Anrichten giebt man süßen Rahm zu der Butter und begießt den Braten damit. In ohngesähr 2 Stunden ist er fertig.

## 170) Kephühner zu braten.

Kephühner werden so wie die andern Hühner, ausgenommen und zugerichtet, nur daß man den Kopf gewöhnlich mit den Federn darauf sitzen läßt, und ihn während dem Braten mit Papier bewickelt. Sie werden auf der Brust ein wenig gespickt und fleißig mit Butter begossen.

## 171) Schnepfen zu braten.

Es wird eben so wie bei den Kephühnern verfahren, nur daß man gewöhnlich statt zu spicken, eine dünne Scheibe Speck auf die Brust bindet. Das Eingeweide hackt man klein, nachdem man die Magen davon geworfen, schmeißt solches in Butter gar, streichet es auf geröstete Semmelscheiben und legt solche bei den Schnepfen auf die Schüssel.

## 172) Kramtsvögel zu braten.

Kramtsvögel werden nicht ausgenommen, die Füße hinter die Keulen gelegt, eine Keule durch die andere geschoben und durch den Kopf gesteckt, aus welchen die Augen gemacht sind. Hierauf befestigt man solche an kleine Bratspieße, brät sie am Feuer, begießt sie fleißig mit Butter, und streuet

kurz vor dem Anrichten gerieben Weißbrod und Salz darüber.

Auch können die Kramtsvögel ausgenommen und auf folgende Art gefüllt werden. Die Lebern werden gehackt, gestoßene Wachholderbeeren, geriebenen Weißbrod, zwei Eidotter gehackt, unter einander gemengt, und so gefüllt. Es geschieht solches gewöhnlich bei Kramtsvögeln, welche schon etwas alt sind.

(Gerchen werden auf die nehmliche Art gebraten.)

### 173) Wilden Schweinskopf zuzurichten.

Die Haare werden über einen starken Feuer kurz abgebrannt, bis er ganz rein ist. Ist der Kopf nicht ganz schwarz, so brennt man einige Hände voll Haferstroh zu Asche, mischt solche mit Essig und bestreicht ihn. Man kocht ihn in einem Kessel mit Wasser und Salz, etwas ganzen Pfeffer, Lorbeerblätter, Zwiebeln und andern Kräutern gar und legt ihn dann in folgende Lake: man nimmt reines Brunnenwasser, thut Salz hinein und noch etwas Essig hinzu, worinne man ihn bis zum Gebrauch aufbewahrt. Man kocht ihn auch in halb Essig und Wein, und je langsamer er siedet, desto besser ist er.

### 174) Wilde Enten zu braten.

Die wilden Enten werden eben so wie die zahmen zugerichtet, nur daß sie gewöhnlich wenn sie ausgenommen sind, etwas länger hängen müssen, damit solche gehörig auslaufen.

### 175) Hirsch oder Rehwildpret.

Alles Wild wird zuerst abgehäutet, gespickt, am Spieß oder in der Pfanne gargebraten, fleißig

mit Butter begossen und ein wenig gesalzen. Eine Keule muß, nachdem sie groß ist, drei bis vier Stunden braten.

### 176) Kochwildpret.

Alles vom Bauche, Hals und dergleichen, wird Kochwildpret genannt. Man wässert solches gut aus und macht gewöhnlich eine braune saure Sose dazu, nemlich Essig, Lorbeerblätter, Nägelein, Zwiebeln und braunes Mehl daran gebrannt. Auch ist zu dergleichen Wildpret eine Kirschsose gewöhnlich.

### Sulzen, Gelees und Campots.

#### 177) Preßkopf.

Ein Rindemaul, ein halber Schweinskopf, 4 Schweinsohren und 2 Schweinszungen werden in Salzwasser weich gekocht, ingleichen auch eine geräucherte Ochsenzunge. Wenn das Fleisch sich von den Beinen loschält, so säubert man das Maul von dem Unreinen, schält die Zungen, (bis auf die geräucherte) in ein Kastroll, dazu klein geschnittene Citronenschale, etwas grob gestoßenen Pfeffer, Nägelein und Muscatennuß, gießt ein halb Maas Essig, und von der gesottenen Brühe, welche kein Fett hat, soviel darüber bis es über das Fleisch geht, läßt es auf Kohlen eine halbe Stunde kochen, nimmt dann das Fleisch auf ein Brett, schneidet es in Stückchen und ist die zurückgelassene Brühe in Säure und Salz recht, so wird sie durch ein Tuch gegossen. Nun nimmt man blecherne Formen, oder eine runde Schüssel, legt ein weißes, zuvor naßgemachtes Tuch hinein, und die geschnittenen Sachen, gießt, wenn das Fleisch alles darinn ist, die durchgelaufene Sulze darüber, deckt es mit einem

Brett zu und beschwert es. Wenn es fest geworden ist, wird es aus der Presse genommen und in ein mit Essig angefeuchtetes Tuch geschlagen. Es wird solches mit Essig und Pfeffer gegessen.

### 178) Preßkopf von Ochsenfleisch.

Vom Kopfe des Ochsens, vom Halse und von den Füßen wird Sulze gemacht, indem man solches Fleisch in Wasser und Salz garkocht ingleichen auch einige Pfund Schweinefleisch. Man schneidet solches klein, wirft es in ein Kastroll, mit Pfeffer, Ingwer, Mustatenblumen, Gewürznelken, Citronenschale, fein gehackte Zwiebeln und Salz, gießet von der Brühe, worinn die Füße garkocht worden darauf, und läßt es auf Kohlen gut durchkochen, dann schüttet man dieses in eine Serviette, welche oben zugebunden wird, legt solches in eine Presse und diese Sulze kann mehrere Wochen aufbewahret werden.

### 179) Sulze von Ochsen oder Kalbfleisch.

Zwei Ochsen und 4 Kalbsfüße werden zerhauen, gewaschen und mit Wasser, nebst  $\frac{1}{2}$  Maas Essig zugefegt. Wenn sie weich sind, gießt man die Sulze durch ein Tuch, läßt sie erkalten, schöpft das Fett ab, und schüttet die klare Sulze in ein Gefäß, nebst  $\frac{1}{2}$  Maas guten Wein, Citronenschale,  $\frac{1}{4}$  Pf. Zucker, Caneel und dergleichen. Wenn dies gekocht schlägt man das Weiße von 4 Eiern zu Schaum und rührt es an die Sulze, bis sie gerinnt. In die Schüssel worinn die Sulze kommen soll, können geschnittene und geschälte Mandeln und Pistazien gestreut werden, hierauf gießt man sie hinein und läßt sie stehen.

## 180) Milch, Gelee.

Für einige Schillinge Hausblase wird klein geschnitten, mürbe gekocht und in Kochen auf dem Feuer stets umgerührt und durch ein Saartuch gestrichen, dann nimmt man 8 Citronen, reibt die Schaaalen auf Zucker ab, und gießt dann eine Kanne süße Milch auf Zucker und Citronenschaalen, läßt solche ein wenig stehen, drückt den Saft aus dem Citronen, gießt Wein dazu und setzt die Milch mit dem Zucker zum Feuer, dann thut man die Hausblase dazu, läßt es kochend heiß werden, aber immer auf dem Feuer gerührt, und den Wein mit Citronensaft auch dazu, so theilt es sich, dann durchgegossen, bis er klar und schön ist, und dann eingefüllt, wovon man will.

## 181) Campott von Aepfeln.

Man setzt ein Kastroll auf Feuer mit etwas Wasser, Wein noch einmal so viel, Zucker, Citronenschaale, Caneel und Nägelein. Wenn dieses siedet, legt man geschälte und in der Mitte durchgeschnittene Aepfel verkehrt darein, die neben, aber nicht auf einander liegen müssen, und diese werden mit einem Deckel zugedeckt und schnell über dem Feuer gekocht. Dann setzt man sie weg, läßt sie aber eine Zeitlang noch zugedeckt, weil sie sonst zerfallen. Ist der Saft ganz eingekocht, so wird ein Glas Wein nebst einem Stückchen Zucker in einem Kastroll gefotten, bis es eine kurze Gelee hat, und dann dasselbe über das Campott gegossen.

## 182) Campott von Birnen.

Wird auf eben die Art wie das vorhergehende zubereitet, bloß mit dem Unterschied, daß die Stiele

an den Birnen gelassen werden, daß man die kleinern ganz läßt, die größern aber durchschneidet.

### 183) Campott von Kirschen.

Man macht die Stiele von den Kirschen, setzt sie alsdann mit ein wenig Zucker, Citronenschaale und Caneel aufs Feuer, läßt sie kurz garkochen und richtet sie an. (Manche pflegen auch wohl die Kerne heraus zu machen.)

### 184) Campott von Pflaumen.

Aus den Pflaumen werden die Kerne gemacht, dann mit klarem Zucker aufgesetzt und so läßt man sie eine halbe Stunde langsam kochen. Man richtet sie dann auf in Butter geröstete Brodscheiben, oder auch so an, kalt und warm, nach Belieben.

### 185) Campott von Quitten.

Man schneidet die Quitten in 2 auch 4 Theile, nimmt das Steinigte heraus, thut Wasser in eine Pfanne, siedet die Quitten weich darinn, nimmt sie wieder auf eine Schüssel heraus, setzt dann erst 1 Maas Wein, nachdem viel oder wenig Quitten sind, mit einem Stück Zucker zu, und thut Caneel, Citronenschaale, und Nägelein darein. Sobald der Wein siedet, legt man die Quitten nebst den in ein Tuch gebundenen Kernen darein, deckt sie zu und kocht sie wie Birnen langsam auf Kohlen.

### 186) Gelee von Hirschhorn.

Zu 1 Pf. geraspelt Hirschhorn rechnet man 2 Quart Wasser und läßt solches 4 Stunden langsam bis auf 1 Quart einkochen. Dann giebt man die Brühe durch ein Haarsieb, setzt solche in einem Kas

stroll wieder aufs Feuer, mit Caneel, Citronenschaale Nägelein, den Saft von 4 Citronen und so viel Zucker, daß es süß wird. Hierauf schlägt man das Weiße von 4 Eiern zu Schnee, rührt solches zu dem Hirschhorn, schlägt es zusammen und läßt es langsam kochen, bis es sich klärt. Alsdann giebt man 1 Bouteille Rhein oder alten Wein dazu, läßt die Gelee noch einmal aufkochen, und gießt solche durch einen Geleebeutel und wiederholt dieses Durchgießen so lange, bis sie klar ist. Die Geleeform stellt man auf ein wenig Salz, daß sie recht fest steht, giebt die Gelee darinn und läßt sie kalt werden. Wenn man sie anrichten will, so macht man sie oben mit dem Finger ein wenig los, hält die Form in warmes Wasser und stürzt sodann die Gelee auf eine Schüssel.

### 187) Gelee von Kalbsfüßen.

Man nimmt 6 abgebrühte Kalbsfüße, haut solche entzwei, setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, schäumt sie gut ab und läßt sie 4 Stunden bis auf ein Quartier einkochen, dann gießt man die Brühe durch ein Haarsieb, nimmt das Fett ganz rein davon und bedient sich dieser Brühe statt des Hirschhorns.

## V o m B a c k w e r k .

### 188) Nespelfuchen zu backen.

Zu  $1\frac{1}{2}$  Pf. Butter, die man ausschmelzen und kalt werden lassen, nimmt man einige Löffel gestoßenen Zucker, ein paar Eier, ein Glas Wein, Muscatenblumen und  $1\frac{1}{2}$  Pf. trockenes Weizenmehl. Das Mehl muß man mit der Butter durchkneten, hernach auch den Zucker, die Eier und den Wein,

welche beide letztern Dinge man aber erst zusammensquirt, ehe man sie darunter wirket. Hierauf mandelt man den Teig dünne auf, und legt ihn auf Papier, welches mit Butter bestrichen worden. Man muß den Teig so geschwind als möglich im Falten mandeln, damit er nicht zerreißt und einen umgerollten Rand daran machen. Geschälte und geschnittene Äpfel werden darauf gelegt, dünne Scheiben Butter dazwischen, und streut klein geschnittene Mandeln, Corinthen, etwas Zucker und Caneel darauf. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, wird er noch einmal mit Zucker und Caneel bestreut.

### 189) Kirsch, oder Pflaumenkuchen.

Beide Arten von Kuchen werden eben so gemacht, wie der vorhergehenden Äpfelkuchen beschrieben worden.

### 190) Butterkuchen.

Zu 3 Pf. fein Mehl, nimmt man 3 ganze Eier und von dreien das Gelbe,  $1\frac{1}{2}$  Pf. ausgewaschener Butter, 4 Loth gestoßenen Zucker, ein wenig Caneel und ein paar Löffel voll Gest und macht hiervon mit lauwärmer Milch einen steifen Teig. Diesen rollt man auf einer Platte auseinander und kräuselt den Rand ein wenig. Wenn der Kuchen aufgenommen ist, wird er mit geschmolzener Butter bestrichen, mit Zucker bestreut und im Ofen gebacken.

### 191) Hirschhörner.

Man macht einen Teig von 12 Eidottern,  $\frac{1}{4}$  Pf. gestoßenen Zucker, etwas Wasser und so viel Mehl, daß er steif genug wird. Diesen rollt man

aus, schneidet denselben zackigt, wie Hirschhörner und bäckt solche in abgeklärter Butter aus.

### 192) Napfkuchen oder Puffer.

Man nehme ein halbes Maas Milch und ein wenig Gest, thut Mehl in eine Schüssel und macht es an. Wenn es aufgegangen ist, macht man den Teig fertig, jedoch nicht allzustark, thut Rosinen, geschnittene Mandeln nach Belieben, drei Eier und Zucker, nebst so viel Butter hinzu, daß sich der Teig gut von Händen löse, thut ihn hierauf in eine mit Butter wohl geschmierte Form, macht denselben über die Hälfte voll, läßt ihn aufgehen bis er voll ist und bäckt ihm.

### 193) Kartoffelkuchen.

Ausgewaschene Butter wird wie Rahm gerieben, und 8 Kartoffeln werden gekocht, nachdem sie kalt sind, geschält, gerieben und mit der Butter gut durchgemengt, wozu man noch acht Eier, gestosbene Muscatenblumen, Zucker, Citronschalen, gestosbene Mandeln und etwas gerieben Weißbrod dazu nimmt. Wenn alles gut zerrieben, schmiert man den Boden einer Tortenpfanne recht fett mit kalter Butter, thut den Teig darinn, und bäckt ihm.

### 194) Kaffeebrod.

Man rührt 4 ganze Eier und von achten das Gelbe mit  $\frac{1}{2}$  Pf. durchgeseibten Zucker eine Weile und alsdann  $1\frac{1}{2}$  Pf. fein Mehl dazu. Hierzu macht man einen länglichten Kasten von Papier, giebt den Teig dahinein, bäckt solchen ab, läßt ihn kalt werden, schneidet Scheiben davon und trocknet solche in einem verschlagenen Ofen.

## 195) Ausgebäckne Äpfel.

Man nimmt gute große Äpfel, schält solche, schneidet sie in nicht zu dünne Scheiben und sticht das Kernhaus heraus. Hierauf macht man eine Klare mit Wein, gestoßenen Zucker und Eneel, wendet die Äpfelscheiben darinn um und bakt sie in abgeklärter Butter aus.

## 196) Ausgebäckne Pflaumen.

Man nimmt gute reife Pflaumen, schält solche, macht die Steine heraus und steckt an dessen Stelle abgeschälte Mandeln hinein. Uebrigens verfährt man so wie bei den Äpfeln, nur mit dem Unterschied, daß man vier bis sechs Pflaumen auf einen eisernen Drath steckt und so die Pflaumen bakt und den Drath jedesmal herauszieht. Auch gebäckene Pflaumen können auf diese Art zugerichtet werden, indem man solche vorher etwas abkocht, doch nicht zu weich.

## 197) Ausgebäckne Fliederblumen.

Zuerst macht man eine Klare mit Milch und ein wenig Zucker, dann nimmt man Fliederblumen, taucht sie ein, und bakt sie in abgeklärter Butter ab. Auch die Pflaumen und Äpfel können ebensfalls in eine Klare eingetaucht werden, wo man statt Wein, Milch und etwas Mehl dazu nimmt, damit solches sehmiger werde.

## 198) Mandelschnitten.

Zu  $\frac{1}{4}$  Pf. feingestößene Mandeln, nimmt man  $\frac{1}{4}$  Pf. fein geriebenen Zucker und  $\frac{1}{4}$  Pf. fein Mehl, dieses mit ein paar Eiern, zu einem Teig gemacht, den man rollen kann. Der Teig wird ein wenig

durchgearbeitet, als wenn man einem Rand um eine Schüssel setzen wollte. Dieses mit einem Kollholz ein wenig platt gerollt, daß es 2 Finger breit wird, in längliche Stücke abgeschnitten und langsam gebacken.

### 199) Waffeln zu backen.

Man nimmt 2 Pf. Mehl, 1 Pf. geschmolzene Butter, 2 Quartier lauwarme Milch, 12 klar geschlagnene Eier, 4 Löffel voll Gest, (Hefen) und alles wohl durch einander gerührt. Man thut etwas Rosens- und Caneelwasser, auch Muscatenblumen dazu, wischt das Waffeleisen mit Speck aus, thut einen Löffel voll von dem Teig hinein und bäckt es. (Es kann auch ohne Gest gebacken und zu dem Teig Corinthen genommen werden.)

### 200) Schneeballen zu machen.

Ein Pf. Mehl,  $\frac{1}{2}$  Quartier Milch, etwas Citronenschaalen, Muscatenblumen wird zu einem Teig angerichtet, nachdem man die Milch auskochen lassen, thut gestoßene Mandeln und 20 Eier dazu, und arbeitet solches gut durcheinander. Dann nimmt man ein Pf. abgeklärte Butter, läßt sie scharf heiß werden, in welche man mit einem runden Löffel formweise den Teig einthut, und läßt sie gar backen.

## Von eingemachten Früchten, Gemüse und dergleichen.

### 201) Johannisbeeren einzumachen.

Die Johannisbeeren werden von den Stengeln abgestreift und auf jedes Pfund nimmt man 1 Pf.

Zucker, kocht solchen mit Wasser, bis er Faden zieht, thut die Johannisbeeren hinein und läßt sie garkochen. Dann giebt man solche auf ein Sieb, läßt das Masse rein ablaufen, setzt solche wieder aufs Feuer und läßt es kochen, thut die Johannisbeeren dazu und verwahrt sie in Gläser.

#### 202) Kirschen, einzumachen.

Werden auf eben die Art wie die Johannisbeeren behandelt.

#### 203) Kirschen mit Essig.

Die Stiele werden halb abgeschnitten. Hierauf setzt man so viel Essig aufs Feuer, daß die Kirschen bedeckt werden, wirft auf jedes Pf. Kirschen  $\frac{1}{2}$  Pf. Zucker, Caneel und Nägelein in den Essig und läßt ihn aufkochen. Dann wirft man die Kirschen auch in den Essig, läßt solche noch einmal aufkochen, giebt sie in eine Kucke und läßt sie kalt werden.

#### 204) Pflaumen einzumachen.

Die Pflaumen müssen zwar reif, aber nicht mürbe seyn, in der Mitte schneidet man sie von einander und nimmt die Kerne heraus. Hierauf nimmt man ausgepreßten Honig, vermischt solchen mit halb so viel Wasser, läßt ihn aufkochen, klärt ihn mit Eiweiß ab, und giebt ihn durch ein Tuch. Dann kocht man den Honig wieder, bis er anfängt dicke zu werden, läßt ihn abkühlen und giebt ihn über die Pflaumen.

#### 205) Pflaumen in Essig.

Die Stiele werden abgemacht und eben so wie die Essigkirschen behandelt.

## 206) Erdbeeren einzumachen.

Die Erdbeeren welche nicht zu reif sind, werden in ein Confecturglas gethan, dann kocht man auf 1 Pf. Erdbeeren,  $\frac{1}{2}$  Pf. Zucker gehörig und gießt solchen über die Erdbeeren, wenn er abgekühlt ist.

## 207) Himbeeren einzumachen.

Zu 1 Pf. Himbeeren nimmt man 1 Pf. Zucker, und läßt die Himbeeren einmal mit dem Zucker aufkochen.

## 208) Nessel einzumachen.

Die geschälten und geschnittenen Nessel, werden, wenn das Kernhaus herausgenommen worden, in kaltes Wasser geworfen. Auf ein Pf. Nessel, kocht man ein Pf. Zucker, daß er Faden zieht, thut die Nessel hinein und läßt solche, doch nicht zu mürbe kochen.

## 209) Birnen einzumachen.

Es wird eben so damit verfahren, nur daß solche etwas länger kochen müssen.

## 210) Quitten einzumachen.

Man schält solche und schneidet sie in 4 Stücke. Auf 1 Pf. Zucker nimmt man 1 Pf. Quitten, welche in dem gekochten Zucker ohngefähr 3 Stunden langsam gekocht werden.

## 211) Kirschsafft.

Die Kirschen werden mit den Kernen entzwei gestoßen, auf ein nicht zu starkes Feuer gesetzt und

so aufgekocht. Dann zwingt man diesen Saft durch ein loses Tuch, läßt denselben einige Stunden stehen, und klärt ihn nochmals ab. Zu solchen Saft nimmt man auf  $\frac{1}{2}$  Quartier, 1 Pf. Zucker, setzt solches zusammen aufs Feuer, schäumt es gut ab, und läßt es so lange kochen, bis es dick wie Gelee wird. Dann läßt man den Saft abkühlen und giebt solchen in Krügen. Sollte er nach einigen Tagen dünne werden, so muß man ihn aufs neue, wie das erstemal kochen.

### 212) Johannisbeer- und Himbeer saft.

Es wird hierbei eben so wie bei den Kirchsafft verfahren.

### 213) Grüne Erbsen zum Winter aufzubewahren.

Junge grüne Erbsen werden im Schatten getrocknet und dann an einem trocknen Orte aufbehalten, bis man sie speisen will. Beim Gebrauch werden sie in lauem Wasser eingeweicht, worinn sie aufquellen.

### 214) Grüne Erbsen auf eine andere Art.

Auf eine Bouteille Erbsen rechnet man 2 Hände voll Salz. Man läßt sie einige Stunden in einer Schüssel stehen, füllt sie dann in Bouteillen, läßt sie dann 8 Tage stehen, ohne sie fest zuzupfropfen, bis die Gährung vorüber ist, nachher werden sie wieder geöffnet, fest zugespöpft, verpicht und im Keller in Sand gelegt.

### 215) Noch eine Art, grüne Erbsen einzumachen.

Wenn man sie in Bouteillen gefüllt, werden sie in einen mit kaltem Wasser angefüllten Kessel gestellt. Man läßt sie darinn wie harte Eier kochen, und etliche Tage stehen, bis sie recht erkaltet sind, dann werden sie zugestopft und verpicht.

### 216) Türksche Bohnen einzumachen.

Wenn solche abgezogen, und länglicht geschnitten sind, werden sie mit Salz eingemengt. So wie sie Lade gezogen haben, thut man sie in eine Krucke, deckt ein Tuch darauf und bindet solche zu.

### 217) Türksche Erbsen einzumachen.

Sie werden abgezogen und halb von einander gebrochen. Dann vermischt man etwas Wasser mit Salz, gießt solches auf die Erbsen, daß sie bedeckt sind, legt ein Tuch darauf und bindet die Krucke zu.

Nach können diese Bohnen an Faden gereihet und in der Luft getrocknet werden.

### 218) Große Bohnen einzumachen.

Die Bohnen, welche noch jung seyn müssen, werden in einem Kessel mit kochendem Wasser gekocht, wo man sie aufkochen, das Wasser ablaufen läßt und dann in eine Krucke thut. Man giebt eine Lade, wie bei den türkschen Erbsen darauf und schmelzt die Krucke mit Salz zu.

### 219) Senf: Gurken.

Etwas große Gurken werden geschält, in der Länge durchgeschnitten, der Saame herausgenoms

men und trocknen Senffaamen hinein gestreut. Man bindet dann die Gurken mit einem Faden zusammen, steckt in solche ein paar Nägelein, legt Lorbeerblätter in die Krucke, giebt aufgekochten und wieder abgekühlten Essig darauf, und bindet die Krucke zu.

### 220) Essig: Gurken einzumachen.

Kleine Gurken läßt man einige Stunden in kaltem Wasser liegen, packt sie alsdann in eine Krucke mit Wein und Lorbeerblättern, Dill und Nägelein, dann kocht man Essig, läßt ihn wieder abkühlen, giebt ihn über die Gurken, daß sie bedeckt werden und bindet die Krucke zu.

### 221) Salz: Gurken.

Auf den Boden eines Fasses oder Krucke legt man Wein, Kirschchen und Lorbeerblätter, dann eine Lage Gurken, streuet auch Dill darzwischen und fährt so fort, bis das Faß voll ist. Dann setzt man Wasser mit Salz aufs Feuer, läßt solches aufkochen, abkühlen, gießt es auf die Gurken, macht das Gefäß zu, und verwahrt es an einem kühlen Ort.

### 222) Welschkohl einzumachen.

Er wird in 4 Stücken geschnitten und in Wasser aufgekocht. Man läßt ihn erkalten, legt ihn in ein Faß, daß die Stücken grade gegen einander zu liegen kommen, man schichtet ihn alsdann auf Dill und Salz ein, bedeckt ihn mit Kohlblättern und einem hölzernen Deckel und beschwert das Faß mit Steinen. Sollte es keine Brühe bekommen, daß es  
übers

überseht, so giest man Wasser und Salz darüber und läßt es vergähren.

## S a l l a t e.

### 223) Bohnen, Sallat.

Man nimmt dazu kleine Bohnen, welche klein geschnitten und in siedenden Wasser schnell gesotten werden. Dann wird solches abgegossen, auf einem Tuch abgetrocknet, in eine Schüssel gethan, kleingeschnittene Zwiebeln mit Pfeffer, Salz, Essig und Del unter einander gemacht und über die Bohnen gegossen.

### 224) Eichoriensallat.

Die jungen grünen Eichorien werden gepuht, gewaschen, etwas Charlotten dazu gethan, und mit Del und Essig gemacht.

### 225) Herings, Sallat mit Kartoffeln.

Kartoffeln werden gekocht, geschält, und wenn sie kalt sind, zu Scheiben geschnitten. Hierauf schneidet man einen Hering, eine Zwiebel und etliche Nessel, mengt dieses durcheinander, etwas Pfeffer und ein wenig Salz darunter und macht sie mit Essig und Del an.

### 226) Sallat von Ochsenmaul.

Man puht dieses sauber, siedet es im Salzwasser recht weich, und wenn es kalt ist, wird es zart geschnitten und mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Del und Essig angemacht.

## 227) Sardellen; Sallat.

Die Sardellen werden gepuht, die Gräten abgefondert und wenn sie eine Weile in Wasser gelegen haben, richtet man sie auf den Teller an. Dazwischen legt man feingeschnittene geräucherte Wurst und Kapern, und gießt Del und Essig darüber.

## 228) Sellerie; Sallat.

Wenn der Sellerie gepuht und geschnitten, läßt man ihn in Wasser ein wenig aufkochen und nach abgegossenen Wasser kalt werden. Man macht ihn mit Del und Essig wie andern Sallat an.

## 229) Sallat von Spargel.

Der Spargel wird im Salzwasser weich gesotten, dann gießt man solches ab und kaltes darüber, läßt den Spargel auf ein rein Tuch ablaufen, zersührt ein wenig Schnittlauch, das zuvor in einem Eßlöffel zerdrückte Gelbe von hartgesottenen Eiern, Salz und Pfeffer mit Essig und Del, und gießt dies über den Spargel.

## 230) Kohl = Sallat.

Die ersten Blätter werden abgemacht, das übrige aber klein geschnitten und mit Essig, Del und Pfeffer durchgerührt.

## 231) Gurken; Sallat.

Die Gurken werden geschält, fein geschnitten, Salz darauf gestreut und so läßt man sie eine halbe Stunde stehen. Dann gießt man das Wasser davon und Del und Essig daran.

## 232) Kopf, Salat.

Man schneidet ihn in Viertel, nachdem man die großen Blätter abgebrochen, wäscht ihn, drückt ihn wohl aus, und dann wird das Gelbe vom Ei mit Del und Salz zu einer Salbe gerührt, Essig dazu gegossen, und jedes Viertel darinne umgerührt.

## K a l t e s c h a a l e n.

## 233) Kalteschaale von Sago.

Der Sago wird mit kochendem Wasser abgekocht, sodann mit Wasser aufs Feuer gesetzt, man läßt ihn langsam gar kochen, giebt ihn auf ein Haarsieb und schüttet kaltes Wasser darüber, bis aller Schleim davon ist. Hierauf giebt man den Sago mit 2 Theile Wein, 1 Theil Wasser, Citrone und Zucker.

## 234) Kalteschaale von Reiß.

Wenn man den Reiß nicht zu mürbe kochen lassen, wird eben so wie bei dem Sago verfahren.

## 235) Kalteschaale von Erdbeeren.

Die Stiele werden abgemacht, die Erdbeeren gewaschen und nebst Wein, Wasser, Citrone und Zucker in eine Terrine gethan.

## 236) Kalteschaale von Kirschen.

Die eine Hälfte Kirschen stößt man mit die Kerne entzwei, läßt sie in Wasser ein wenig kochen

und giebt die Brühe durch ein Haarsieb. Die andere Hälfte kocht man mit Wasser und Zucker gar und läßt sie kalt werden, und dann verfähet man wie gewöhnlich.

### 237) Brodfaltschaale.

Fein gerieben Schwarzbrot wird mit einer Handvoll abgekochter Korinthen in eine Terrine gethan, 2 Theile Wein und 1 Theil Wasser darauf gegossen, ingleichen Zucker und Citrone.

## Von Pasteten und was dazu gehört.

### 238) Farce oder Gehäck.

Alles was klein gehackt wird, und womit man Pasteten oder Braten füllt, nennt man Farce oder Gehäck oder Befüllsel. So z. B. wenn man eine Pastete von zahmen oder wilden Geflügel machen will, werden Leber und Magen roh gehackt, in Würfeln geschnitten, Speck darzu genommen, Zwiebeln klein gehackt, Salz, gerieben Weißbrot, einige Eier und Milch hinzugethan, und dieses Gehäck unten in die Pastete gestrichen.

### 239) Farce zu warmen Fleischpasteten.

Rind, Kalb, oder Wildpretfleisch wird mit eben so viel Nierentalg klein gehackt und Salz und feingehackte Kräuter darzu genommen.

## 240) Farce zu Fischpasteten.

Gewöhnlich nimmt man diese Farce von Fischen selbst, d. h. man zieht die Haut von Fischen, löset das Fleisch von Gräten und vermischt es auf dem Feuer mit feingehackten Kräutern und Gewürz. Dann setzt man es hin, daß es kalt wird.

## 241) Farce zu kleinen Pasteten.

Man nimmt Kalbfleisch und Nierentalg von Ochsen, hackt es fein durch mit Kräutern, Gewürz, Salz und Zwiebeln.

## 242) Einrichtung zur Pastete.

Alles Geflügel muß, wenn es nicht zähe seyn soll, zeitig geschlachtet werden. Vor dem Einlegen in die Pastete macht man es in kochendem Wasser etwas steif und kann es auch mit Speck durchziehen, Wildpret wird in große Stücke geschnitten, oder wenn es eine Keule ist, nach Belieben ganz gelassen. Kalbfleisch, Lammfleisch und dergleichen wird in mäßige Stücke geschnitten, mit reinem Wasser ausgewässert, und dann läßt man solches in Wasser bestarren.

## 243) Einmarginiren zu einer Pastete.

Pastetenfleisch wird frisch oder eingebeizt genommen. Dieses Einbeizen oder Einmarginiren geschieht auf diese Art, daß man das Fleisch mit folgender Beize beiezt: etwas Essig, Salz, Nardengelein, Muscatenblumen, Zwiebeln, Petersilie und Thimian, solches wird mit Citronenschale und

Lorbeerblättern klein gehackt, zum Essig gethan und das Fleisch damit begossen. Man deckt das Fleisch zu und läßt es eine Weile stehen.

#### 244) Aufgesetzte Pasteten.

Diese werden mit einem gebrannten Wasserteig verfertigt, auf folgende Art: man nimmt Mehl auf einem Tisch, macht in das Mehl ein Loch und rührt es in kochendem Wasser, worinn man vorher ein wenig Butter oder Ochsenfett gethan hat, doch muß der Teig steif durchgearbeitet seyn. Dann rollt man den Teig aus und macht eine beliebige Form, rund oder oval, worein man die gebackten Sachen legt, und die Farce dazu. Von eben diesem Teig wird ein Deckel gemacht und alles rund herum mit Eiern wohl bestrichen und so in Ofen oder der Tortenpfanne gargebacken.

#### 245) Butterteig zu Pasteten oder Torten.

Auf jedes Pf. Butter nimmt man ein Pf. Mehl, ein Ei, etwas Branntwein und Wasser, legt das Mehl auf dem Tisch, arbeitet alles gut durch, rollt es mit dem Rollholze auseinander, dann ausgewaschene Butter ebenfalls dazu gerollt und ein solcher Teig kann zu kleinen Pasteten oder Torten gebraucht werden.

#### 246) Pastete von geklopften Kalbfleisch.

Das schiere Fleisch von der Keule wird in dünne Scheiben geschnitten, und geklopft. Solz

des wird mit ein wenig Salz, Citronensaft und gestoßenen Gewürz angemengt, Speck eingelegt und aufgerollt, dann ein wenig Farce unten über den Teig gelegt und so mit Einlegen des Fleisches und Farce fortgefahen und so gebacken.

### 247) Schüssel-Pastete von Kalbfleisch.

Aus einem kalten Kalbsbraten schneidet man das schiere Fleisch in Scheiben, so dünne als möglich und klopft solches. Man rührt etwas Rahm mit Butter, Mehl und Gewürz auf dem Feuer ab, läßt die Sose kalt werden, setzt von Wasserteig einen Rand auf die Schüssel, und läßt ihn trocken werden. Dann legt man Schichtweise die Scheiben hinein mit Sose und in Milch gewelchte Semmelscheiben, bis die Schüssel angefüllt ist und setzt dieses 1 Stunde vor dem Anrichten in Backofen oder Tortenpfanne.

### 248) Kleine Pastetchen.

Man verfertigt einen Blätterteig, den man aufrollt. In die Mitte jeder kleinen Pastete thut man ein wenig Farce und bäckt solche aus.

### 249) Fischpastete.

Alle Fische zu Pasteten werden geschuht, in Stücke geschnitten, eine Nacht einmarginirt und von zurückgelassenen Fisch eine Farce gemacht.

250) Kalte Pastete.

Es ist hierbei blos zu bemerken, daß man unter die Farce kein Nierentalg, sondern schieren Speck nehmen muß. Man macht keine Gelee dazu, bäckt solche, und läßt die Pastete kalt werden.

*[Faint, mostly illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.]*

248) Kalte Pastete.

*[Faint, mostly illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.]*

249) Kalte Pastete.

*[Faint, mostly illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.]*

# I n h a l t.

(Die Zahl zeigt die Nummer bei dem Gerichte an.)

## V o n S u p p e n.

### a) Bouillonsuppen.

	Seite.
1) Klare Bouillonsuppe.     s     s     s	6
2) Krebsuppe.             s     s     s	6
3) Kräutersuppe.         s     s     s	7
4) und 5) Korb- und Peterfliensuppe.	7
6) Gräupchensuppe.     s     s     s	8
7) Griesuppe.             s     s     s	8
8) Nudelsuppe.           s     s     s	8
9) Kohlsuppe.             s     s     s	8
10) Grüne Erbsensuppe.   s     s     s	9
11) Linsensuppe.           s     s     s	9
12) Gelbe Erbsensuppe.   s     s     s	9
13) Bohnensuppe.         s     s     s	9
14) Reissuppe.            s     s     s	10
15) Nalssuppe.            s     s     s	10
16) Kartoffelsuppe.      s     s     s	11

### b) Weinsuppen.

17) Gewöhnliche Weinsuppe.   s     s     s	11
18) Sagosuppe.             s     s     s	11

				Seite.
19)	Reisuppe mit Wein.	§	§	11
20)	Perlgraupensuppe.	§	§	12
21)	Reismehlsuppe.	§	§	12
22)	Kirschsuppe von frischen Kirschen.	§	§	12
23)	Kirschsuppe von trocknen Kirschen.	§	§	12
24)	Pflaumensuppe, trockne.	§	§	13
25)	Pflaumensuppe, frische.	§	§	13
26)	Neptelsuppe.	§	§	13
27)	Birnsuppe.	§	§	13
28)	Hahnbuttensuppe.	§	§	13
29)	Weißbrodsuppe.	§	§	13
30)	Rockenbrodsuppe.	§	§	14

## c) Biersuppen.

31)	Gewöhnliche Biersuppe.	§	§	14
32)	Biersuppe mit Kümmel.	§	§	14
33)	Bier- und Weinsuppe.	§	§	14
34)	Bier- und Milchsuppe.	§	§	14
35)	Bergsuppe.	§	§	15

## d) Milchsuppen.

36)	Milchsuppe.	§	§	15
37)	Buttermilchsuppe.	§	§	15
38)	Chocoladensuppe.	§	§	15
39)	Sagosuppe mit Milch.	§	§	16

## e) Wassersuppen.

40)	Hafergrühsuppe.	§	§	16
41)	Petersiliensuppe.	§	§	16
42)	Brodsuppe.	§	§	16
43)	Mehlsuppe.	§	§	17
44)	Noch eine Art Mehlsuppe.	§	§	17

## Von Gemüse.

45)	Brauner Kohl.	§	§	17
46)	Savoner- und Weißkohl.	§	§	17
47)	Blumenkohl.	§	§	18
48)	Spinad.	§	§	18
49)	Grüne Erbsen.	§	§	18
50)	Gelbe Erbsen.	§	§	18

				Seite.
51)	Graue und Kapuziner Erbsen.	§	§	19
52)	Linzen.	§	§	19
53)	Rother Kohl.	§	§	19
54)	Märkische Rüben.	§	§	19
55)	Türkische Bohnen.	§	§	20
56)	Türkische Erbsen.	§	§	20
57)	Große Bohnen.	§	§	20
58)	Weißer Bohnen (getrocknet.)	§	§	20
59)	Kartoffeln.	§	§	21
60)	Sauerkohl.	§	§	21

### Milch, Eier und Mehlspeisen.

61)	Weiche Eier.	§	§	§	§	21
62)	Harte Eier.	§	§	§	§	21
63)	Rührei mit Schinken.	§	§	§	§	21
64)	Fricassire Eier.	§	§	§	§	22
65)	Gedämpfte Eier.	§	§	§	§	22
66)	Brodpudding.	§	§	§	§	22
67)	Englischen Pudding.	§	§	§	§	22
68)	Mehlpudding.	§	§	§	§	23
69)	Mudelfuchen.	§	§	§	§	23
70)	Reisfuchen.	§	§	§	§	23
71)	Eierkäse.	§	§	§	§	23
72)	Arme, Ritter.	§	§	§	§	24
73)	Speckpfannkuchen.	§	§	§	§	24
74)	Gebackene Milch.	§	§	§	§	24
75)	Rahm, Crain.	§	§	§	§	24
76)	Citronen, Crain.	§	§	§	§	25
77)	Wein, Crain.	§	§	§	§	25
78)	Saure Eier.	§	§	§	§	25
79)	Pfannkuchen.	§	§	§	§	25
80)	Leipziger Klöße.	§	§	§	§	26

### Von Sossen, sowohl zu Fleisch als zu Fischen.

81)	Weinsoße.	§	§	§	§	26
82)	Sardellensoße.	§	§	§	§	27
83)	Citronensoße.	§	§	§	§	27
84)	Austernsoße.	§	§	§	§	27
85)	Muschelsoße.	§	§	§	§	27
86)	Krebssoße.	§	§	§	§	27

				Seite:
87)	Holländische Gose.	"	"	28
88)	Petersiliengose.	"	"	28
89)	Kürnelgose.	"	"	28
90)	Rahmgose.	"	"	28

### V o n F i s c h e n.

91)	Hecht, Karpfen und Schleie, blau gesotten.	"	"	29
92)	Hecht, gebacken.	"	"	29
93)	Karpfen mit brauner Gose.	"	"	29
94)	Karpfen mit polnischer Gose.	"	"	30
95)	Wal, blau gekocht.	"	"	30
96)	Barse.	"	"	30
97)	Karautschen gebraten.	"	"	30
98)	Brassen gekocht.	"	"	30
99)	Brassen gebraten.	"	"	31
100)	Sandarten.	"	"	31
101)	Stöhr.	"	"	31
102)	Stöhr, kalt.	"	"	31
103)	Steinbutt und Schollen.	"	"	31
104)	Dorsch oder Schellfisch.	"	"	31
105)	Seezungen gekocht.	"	"	32
106)	Seezungen gebacken.	"	"	32
107)	Stinte gekocht.	"	"	32
108)	Stinte gebraten.	"	"	32
109)	Heringe gebacken.	"	"	32
110)	Muscheln gebraten.	"	"	33
111)	Muscheln gekocht.	"	"	33
112)	Karautschen gekocht.	"	"	33
113)	Kleist oder Steinbutt, gebraten.	"	"	33
114)	Kabeljau.	"	"	34
115)	Krebse zu kochen.	"	"	34
116)	Hummer zu kochen.	"	"	34
117)	Hummer mit Spargel.	"	"	34
118)	Stockfisch zu kochen.	"	"	34
119)	Gekochter Lachs.	"	"	35
120)	Walraupen, oder Quappen.	"	"	35

### V o n F l e i s c h s p e i s e n.

121)	Ochsenfleisch.	"	"	35
122)	Hammelfleisch.	"	"	36
123)	Halbfleisch.	"	"	36
124)	Schweinefleisch.	"	"	36
125)	Ochsenfleisch, geschmort.	"	"	36

## Seite.

126)	Lammfleisch mit Kapern.	§	§	§	37
127)	Kalbfleisch Fricassée.	§	§	§	37
128)	Ochsenfleisch mit Rosinen.	§	§	§	38
129)	Rost biff.	§	§	§	38
130)	Biff stecks.	§	§	§	38
131)	Roulade von Ochsenfleisch.	§	§	§	38
132)	Roulade warm.	§	§	§	39
133)	Ochsenzunge mit brauner Sose.	§	§	§	39
134)	Ochsenzunge mit saurer Sose.	§	§	§	40
135)	Geröstete Ochsenzunge.	§	§	§	40
136)	Kalbfleisch mit Gurken.	§	§	§	40
137)	Kalbfleisch mit Majoran.	§	§	§	40
138)	Kalbskopf.	§	§	§	40
139)	Gebackne Kalbsleber.	§	§	§	41
140)	Gespickte Kalbsleber.	§	§	§	41
141)	Kalbsleber mit Sose.	§	§	§	42
142)	Kalberfüße gebacken.	§	§	§	42
143)	Cotelets von Kalbfleisch.	§	§	§	42
144)	Hammelfleisch mit Kümmel.	§	§	§	42
145)	Hammelfeule, geschmort.	§	§	§	42
146)	Hammelrippen mit Sose.	§	§	§	43
147)	Hammel & Ragout.	§	§	§	43
148)	Lammfleisch Fricassée.	§	§	§	43
149)	Lammfleisch mit Sauerampfer.	§	§	§	43
150)	Lammcotelets	§	§	§	44
151)	Grillirte Schweinsfüße.	§	§	§	44
152)	Schinken zu backen.	§	§	§	44
153)	Schinken zu kochen.	§	§	§	44
154)	Schweins-Karbonade.	§	§	§	45
155)	Boeuf a la Mode.	§	§	§	45

## Von Braten und Flügelwerk.

156)	Kalbsbraten.	§	§	§	§	45
157)	Hammelbraten.	§	§	§	§	46
158)	Lammbraten.	§	§	§	§	46
159)	Kalkuten.	§	§	§	§	46
160)	Kapauen.	§	§	§	§	46
161)	Junge Hühner.	§	§	§	§	46
162)	Tauben.	§	§	§	§	47
163)	Gans zu braten.	§	§	§	§	47
164)	Enten zu braten.	§	§	§	§	47
165)	Kapauen mit Selleri.	§	§	§	§	47
166)	Tauben mit Rosinen.	§	§	§	§	48

## V o n W i l d p r e t .

	Seite.
167) Schwarz- oder Rothwildpret.	48
168) Wildes Schweinefleisch mit Wirschose.	48
169) Hasen.	49
170) Repphühner.	49
171) Schnepfen.	49
172) Kramtsvdael.	49
173) Wilden Schweinskopf.	50
174) Wilde Enten.	50
175) Hirsch- oder Rehwildpret.	50
176) Rothwildpret.	51

## S u l z e n , G e l e e s , C a m p o t t s .

177) Preßkopf.	51
178) Preßkopf von Ochsenfleisch.	52
179) Salze von Kalbs- oder Ochsenfüßen.	52
180) Milch Gelee.	53
181) Aepfel Campott.	53
182) Birnen Campott.	53
183) Kirschen Campott.	54
184) Pflaumen Campott.	54
185) Quitten Campott.	54
186) Gelee von Hirschhorn.	54
187) Gelee von Kalbsfüßen.	55

## V o n B a c k w e r k .

188) Aepfelfuchen.	55
189) Kirsch- oder Pflaumenfuchen.	56
190) Butterfuchen.	56
191) Hirschhörner.	56
192) Kopffuchen oder Wuffer.	57
193) Kartoffelfuchen.	57
194) Kaffeebrod.	57
195) Ausgebäckne Aepfel.	58
196) Ausgebäckne Pflaumen.	58
197) Ausgebäckne Gliederblumen.	58
198) Mandelschnitte.	58
199) Waffeln.	59
200) Schneeballen.	59

## Von eingemachten Früchten.

			Seite.
201)	Tobannisbeeren einzumachen.	§	59
202)	Kirschen einzumachen.	§	60
203)	Kirschen mit Essig.	§	60
204)	Pflaumen einzumachen.	§	60
205)	Pflaumen in Essig.	§	60
206)	Erdbeeren einzumachen.	§	61
207)	Himbeeren einzumachen.	§	61
208)	Äpfel einzumachen.	§	61
209)	Birnen einzumachen.	§	61
210)	Quitten einzumachen.	§	61
211)	Kirschenaft.	§	61
212)	Tobannis- und Himbeersaft.	§	62
213)	Grüne Erbsen aufzubewahren.	§	62
214)	Grüne Erbsen auf andere Art.	§	62
215)	Noch eine Art.	§	63
216)	Türkische Bohnen einzumachen.	§	63
217)	Türkische Erbsen.	§	63
218)	Große Bohnen.	§	63
219)	Senf- Gurken.	§	63
220)	Essig- Gurken.	§	64
221)	Salz- Gurken.	§	64
222)	Welschkohl einzumachen.	§	64

## S a l l a t e.

223)	Bohnensallat.	§	65
224)	Eichorien-Sallat.	§	65
225)	Herings-Sallat.	§	65
226)	Sallat von Ochsenmaul.	§	65
227)	Sardelle-Sallat.	§	66
228)	Sellerie-Sallat.	§	66
229)	Spargel-Sallat.	§	66
230)	Kohl-Sallat.	§	66
231)	Gurken-Sallat.	§	66
232)	Kopfsallat.	§	67

## K a l t e s c h a a l e n.

233)	Von Sage.	§	67
234)	Von Reis.	§	67
235)	Von Erdbeeren.	§	67

					Seite.
236)	Von Kirschen.	∫	∫	∫	67
237)	Brodkalttschaale.	∫	∫	∫	68

### P a s t e t e n.

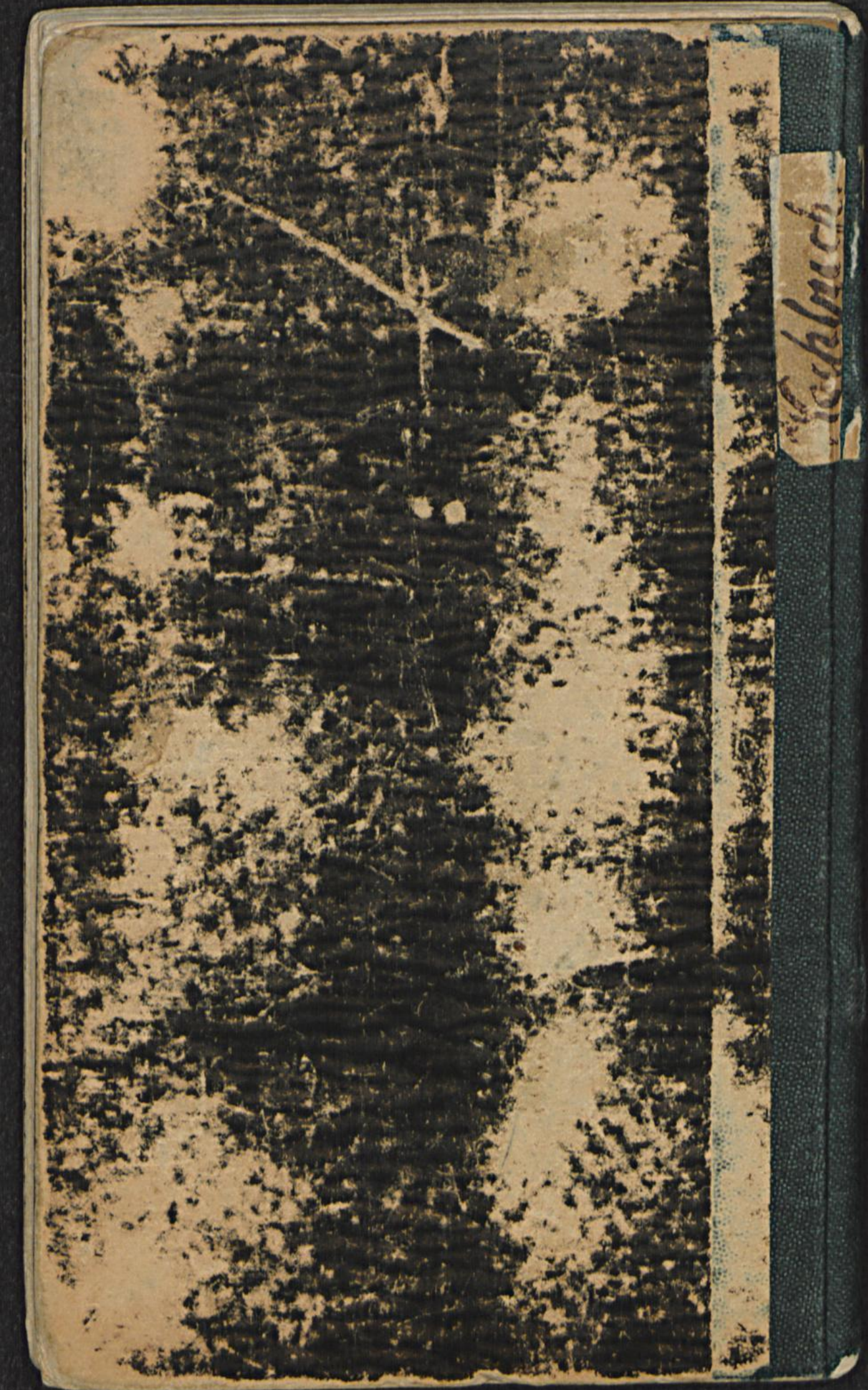
238)	Farce oder Gehäck.	∫	∫	∫	68
239)	Farce zu warmen Pasteten.	∫	∫	∫	68
240)	Farce zu Fischpasteten.	∫	∫	∫	69
241)	Farce zu kleinen Pasteten.	∫	∫	∫	69
242)	Einrichtung zur Pastete.	∫	∫	∫	69
243)	Einmarginiren zur Pastete.	∫	∫	∫	69
244)	Aufgesetzte Pasteten.	∫	∫	∫	70
245)	Butterteig zu Pasteten.	∫	∫	∫	70
246)	Kalbtfleisch Pastete.	∫	∫	∫	70
247)	Schäffelpastete.	∫	∫	∫	71
248)	Kleine Pastetchen.	∫	∫	∫	71
249)	Fischpastete.	∫	∫	∫	71
250)	Kalte Pastete.	∫	∫	∫	72

Gzd









Schubach

# Colour & Grey Control Chart

DANES  
Picta



Blue	Cyan	Green	Yellow	Red	Magenta
White	Grey 1	Grey 2	Grey 3	Grey 4	Black

*Lehmbeck*