L. S.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Dieses Verzeichniß ist zusammengestellt worden von
Herrn Bürgermeister:

Herr Graf zu Görtz geb. Graf Stolberg
Frau Baronin von Waldeck (Holland Baronin Waldeck)
Frau Inspectorin Adam
Freifrau Anna von Stein geb. von Cleff
Frl. Henriette Davidis
Frl von Rietzell
Herr Minister Abel
Graf von Lagen
Herr Obergerichtsrath Landg. Strempe
" Genate
Fräulein Marie Scheffer
Frau Marina Kaiser
Frl. Minchen Horchler
Herr Pastor zu Steinen zu Lemgo von Meckelnburg

Frau von Alten
Herr von Münchhausen
Herr von Lippel
Kloster zu Fritzlar
Herr Pfarrer Schedler
Frau Pfarrer Hupe
Frau von Schmalkalder
Herr Professor Kellnergehilfel
Herr Amtsgerichtsrath Landg. Scheffer
Herr Forstrath Beyer geheimer
Herr Landgerichtsrath Scheffer geb. von Bötticher
Frau Oberst von Mahdelstahn
Frau Forstmeister von Buttlar Elberberg
Herr Paradeinspector Hemming
Fräulein Alwine Schmidt
Herr Oberst von Steinen geb. von Rövel Rüdiger
Frau Major von Stamm geb. Wilde Worms
Fräulein Hally von Stamm
Frau Sophie Hally geb. von Lippel
Landgerichtsrath Scheffer. 1

Frau Charlotte Eichenbaum
Herr Schuchard geb. Baetken
Herr Agriculturchemiker Hamm
Fräulein Grandbeck
Lehrerin
Herr Hauptmann von Cleff
Fräulein Koch.
Fräulein Baumann
Fräulein von Peter Pfaffeler
Herr Assessor Treuge zu Bürgel
Herr Landgerichts Weigelt Bürgel
Herr Pastor in Pöhlde Richter
Herr Pastor Meyer Bonen
Herr Landrath von Meyern geb. v. Stein
Frau Landrath Hildebrand geb. v. Stein
Frau Rittergutsbesitzer Blume
Fräulein von Eschwege-Reichensachsen
mit Mutter und
Frau Pfarrer Baumann Herzogenhausen
Fräulein Pfarrer Hirschfeld.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Palinces

½ ℔ Zuckergusse wird mit 2 Eßlöffel Kartoffelmehl, 1 Eigelb, 1 Eßlöffel Rosenwasser u. 1 Messerspitze Vanille zu einem steifen Teig gemischt u. klein Kügelchen davon geformt, die man auf gute Oblaten ½ ℔ Größe, gelegt in Zucker oder feinen Streusel flüssig macht, taucht mit 2 Theelöffel die Zuckerkügelchen hinein u. legt sie auf Oblaten wieder und fängt — aber nicht in Wasser.
Man kann auch Theil der Zuckermasse mit Chocolade färben.

Bertha Baumann.

Chocoladen-Mandel-Macronen

½ ℔ ungeschälte Mandeln, ½ Eyweiß, ¼ ℔ Chocolade ½ Limone zu Pulver. Die Mandeln werden fein gestoßen, das feine Eyweiß mit Chocolade dazu gethan, gerührt das Limonenpulver mit hineingerührt, auf 1 Brett gestreuten Zucker gethan u. mit mehligen Händen, gleich den Chocoladen-Macronen gebrochen

Frau Hpf. Pfannenschmidt

Kuchen aus feiner Confect. 1 Buch / 18 Sorten

Masuren.

Man nehme 1 ℔ Butter, 4 Eyer, etwas Citronat, Zucker nach Belieben, eine Muskatnuß und ein Glas Rosenwasser, diese Zuthaten klärend ist, dann gebe man 1 ℔ fein gestoßene Mandeln und ein halb Pfund Citronat, Zucker, Muskat, Rosenwasser, Eyer, Butter, Mandeln,

Pasta oder Semmel, die man Schwämme Essig oder andere Flüssigkeit darauf, lege diese auf ein mit Mehl gutes oder Papier belegtes Blech, bestreiche sie mit Eigelb, gespaltenen Mandeln oder Zucker und Zimmet und backe sie langsam braun.

Sandtorten.

½ ℔ feines Butter verrühre man zu Schaum und mit einem ½ ℔ feinen Zucker, gibt nach und nach 4 frische Eier, dann ½ ℔ Mehl und wie einen Löffel voll Salz. Ist dieses Alles gut durcheinander gerührt, so lege man in eine tiefe längliche Papierform, gibt den Teig recht glatt hinein, streue gespaltene Mandeln darüber hin und backe sie bei gelinder Hitze 1 Stunde lang.

Mandeltorte.

28 Lth feines, 4 Lth bittere Mandeln werden mit 2 Eier klein gestoßen, etwa 14 Eigelb und ¾ ℔ feinen Zucker dazu gethan und so lange gerührt, bis diese Masse schäumig wird, dann geriebene Citronenschale und 6 Lth fein geriebene Mandeln beigemischt und den Schaum von 10 Eier recht schaumig gerührt mit hinein gethan und in einer gut gebutterten Tortenform 1 Stunde langsam gebacken.

Gebäckkuchen

½ feingest. Zucker mit dem Dotter von 18 Eier 1 Stunde gerührt, dann Schale 1 Citrone, ½ ℔ Citronat und gehackt den Schnee der 18 Eier hineingethan. Die Form muß gut mit Butter bestrichen, die Backplatte bestreut und der Ofen recht heiß sein, der Kuchen aber selbst nicht gebacken gehalten werden.

Mandelbäckerei.

½ K Butter zu Schaum gerührt, 5 frische rohe Eigelb beigerührt, 6 Eßlöffel Zucker beigerührt, 2 Eßl. bittere Mandeln feingerieben, mit ½ K feingeriebenen Zucker. Diese Masse wird ½ Stunde recht durchgerührt und zuletzt ½ K feines Mehl oder Kartoffelstärke beigerührt. Die Form muß dann gut mit Butter bestrichen, mit Semmelbrösel bestreut und die Masse hinein gut recht glatt verteilt werden. Ofen

Kartoffeltorte.

½ K Zucker, 10 Eßl. Mandeln, 1 abgeriebene Zitrone, 16 Eigelb, die mit dem Zucker stark gerührt werden, dann die feingeriebenen Mandeln beigerührt und zuletzt den Schnee von 8 Eiern mit 1 K geriebenen Kartoffeln, die über Tag vorher gesotten sein müssen. Mit den Kartoffeln rührt man nicht mehr, aber gründlich. Die Tortenform muß tüchtig mit Butter gestrichen werden und dann die Masse hinein in denselben gefüllt. Ofen

Königskuchen.

1 K Zucker, 1 K Butter, 1 K Mandeln, 20 frische Eigelb und 2 Eiweiß, 1 K Mehl. — Man rührt die Butter recht schaumig, fügt nun viel Eigelb und nach einander, rührt es recht dicke, dann nimmt

Zucker

8 ganze Eier, 1 K gestoßenen Zucker, 1 K Mehl, 1 abgeriebene Zitrone, die Masse tüchtig gerührt, mit einem Theelöffel kleine Häufchen auf ein gefettet und bemehltes Blech gesetzt und gebacken. ½ St.

[illegible] bestreicht die Backformen mit Butter und streut in die dicke runde Mandelrinde von einer Mandelspringe; man thut dann den gebackenen Kuchen wieder aus der Form, stürzt ihn mit dem Boden so weit bis der Teig alle ist. Dann wird der Kuchen mit Gusse und Brauner überstrichen, oder auch mit halben Mandeln belegt, dann mit Butter und oben Zucker gestreuet und noch mürbig gebacken. Ad.

Königskuchen.

¾ ℔ Butter zu Schaum gerührt, 9 Eier dazu, und unter beständigem Rühren ¾ ℔ Mehl gestreuet; alsdann noch ¾ ℔ Zucker, 8 Lth süße und 2 Lth bittere Mandeln, die Schale einer Citrone, und 1 Lth Zimmet gestoßen, und wie unten und oben die Form gut ausgebutterten Backformen mit dieser Masse ½ Stunde, halb gebacken; dann aber wie andere mit Butter ausgestrichene Formen die weidausgefallten Lagen der Eier gebacken. Schäume die Butter muß an Stande der Teig schaum steht gestoßene Eier dazu, damit der Kuchen desto besser aufgehe und backe. Ad.

Galetenkuchen oder Pfannkuchen.

1 ℔ ungesalzene Butter zu Schaum gerührt, 2 zu 1 ℔ feingeriebene Zucker, 6 Eigelb, ¾ ℔ feines Mehl und gelabte den Schaum von 6 Eier. Von die

[illegible] Masse mehr von einem guten Teig, streiche von demselben in die Mitte eine Vertiefung und gebe [illegible] Butter hinein, [illegible] mit [illegible] Eier gut [illegible] Sahne, die man [illegible] zu nöthig [illegible] Teig und [illegible] Masse erhält man 5 bis 6 Brezen; sind diese [illegible] Teig über Nacht gestanden, [illegible] mit Eyer und [illegible] so [illegible] bestreicht diese Teile mit einem Gans mit Salz, bäckt sie [illegible] und [illegible] Adam

Lichnitz - Brezen.

Man nimmt 1 ℔ feine gesiebte Butter, 20 frische Eier, rührt sie mit ½ ℔ dem selben, das Weiße gut, das Gelbe auch gut, die Eier und Butter werden in einen großen Napf gethan, eine Stunde gerührt, bis der Teig wie eine dicke Masse ist. Alsdann thut man den Teig auf ganz gelinde Kohlen, schlägt ihn immerfort, mischt nun 20 Lth Stärke, oder besser, 12 Lth Stärke und 8 Lth reines feines Mehl, nebst drei Gelbeln und Brotes einen Löffel voll gibt. Hat man die Masse gehörig durcheinander gerührt, so gibt man sie in eine, mit Butter bestrichene, und mit Mehl bestreute Form und bäckt sie ganz gelinde backen. Adam

Lichnitz - Brezen.

20 Eigelb ¼ Pfund gerührt, 1½ ℔ feine Butter hinzu, 2 ganze, ¼ Pfund gerührt, ¾ ℔ Weizenmehl hinzu, ¼ Pfund gerührt, wie 13 feine Brezen hinzu und fertig,

sich in einen heißen Ofen gebacken. B.

Liebigs-Brösel.

Herr Liebig kam aus Gießen,
Kommt 17. Stunden hier,
Hat manch Ding uns gepriesen,
Zum Essen zu gebrauchen;
Dann kocht man Allen
Den Brei ohne Fallen.
Braucht keinen Zucker, ein Pfund
Das Mehl, das ist recht und gesund.
Und nun muß man gescheidt backen,
Die Köche Ihnen mit Pfeffer machen,
Viel Hast die Mode, entsetzlich wichtig,
Verwandelt sich in Preise billig.
Nicht braucht 40 Pfund Mandeln
Indem muß man sich ohne schämen
Das man Kartoffeln nehme,
Ein selbst Pfund nicht koste
Und Zucker, Gewürz und viel andere Essen,
Seine Apfelsinen, und Zitronen, zu messen,
Ist nun mein frischen Eiern zu bleiben,
Die Hälfte der Schale und wegzuschreiben,
Jetzt wird die Frau mit Schmalz gemischt
Mit einigen Zwiebeln Kümmel gemischt
Darf Lieschen dann beim bunten Hähnlein
Da zwei Stunden mich sie rundherum sein. J.

Schnellkuchen (sehr gut)

Man nimmt 3 ℔ Mehl, setzt ein Gemüsestück mit 3 Löffel
1 ℔ feines Mehl, ½ ℔ feinen geriebenen Zucker, 4 Eßl. Butter, 4–6 Eßl. geschlagene
Mandeln, 4 Eier, ½ abgeriebene Zitronenschale. Man reibt die Butter zu Schaum, rührt
die mit Zucker, Eigelb u. Mandeln, zuletzt das Mehl und d. Eiweiß in Schneeform bei und
fertig backen.

[illegible] Butter, 6 Eier, ½ Löffel Milch dazu. Salz, Butter, Rosinen und Citronat nach Gutdünken, schlägt alles gehörig und setzt die Masse dann auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bäckt sie nach einmal gehen und backt sie dann im Ofen. A.

Zwieback-Kuchen.

¾ ℔ Mehl, ½ ℔ Butter, 12 Lth Zucker, 1 Ei, diese Theile werden abwechselnd genommen und auf ein Blech gewellt, jedesmal wird der Kuchen mit Eigelb bestrichen und mit gestoßenem Mandel, Zucker und Zimmet bestreut. Kl.

Schmant-Kuchen.

2 ℔ feines Mehl oder 1½ ℔ Mehl und ½ ℔ Kartoffelstärke, ¼ ℔ Butter, 10 Eier, 10 Lth Zucker, süßen Rahm, abgeriebene Citronenschale und 2 Löffel voll Bierhefen. Die Eier mit Butter bestreichen, mit Zucker schaumend [illegible] und dann [illegible] Mehl, [illegible] Rahm, [illegible] Zucker, [illegible] Mehl [illegible]

[illegible]

18 [illegible] Mehl; [illegible] Milch; [illegible] Butter; [illegible] Eier; [illegible] Zucker; [illegible] Citronat; [illegible] Mandeln; [illegible] Rosinen; [illegible] Zucker;

Gemüsetorte (kalt zu backen)

Man nehme zu 1 ℔ feinem Mehl, 10 Lth Butter, 12 Lth Lattwerg und 4 Eidotter, mache seinen Teig und rolle dreimal mit einander wieder in der Breite, mit Salz und Muskatnuß. Den etwas gedrückt behaltenen Teig schneide ab und schneide ihn rund, backe diese mit Gemüse- oder anderer Fülle und belege sie mit den Verzierungen. Rondt

Butterteig mit Hefen.

Hierzu nimmt man 1 ℔ feines Mehl, 2 ℔ Butter, ¼ ℔ Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone, macht dieß mit 3 Eyern zu einem nicht zu festen Teig, welchen man gut ausarbeiten läßt. Hefen werden gewaschen und mit etwas Mehl zu einem dicken Brey gekocht, alsdann vermischt man viel mit Butter, Citronen Rosinen, Zucker und geriebenen Citronenschale. Rondt

Osterfladen.

Man nehme ½ ℔ Butter, ½ ℔ Mehl, drei Eyer, 4 Eyer, wie halbe Tasse guter Hefen, ½ Pf. Milch, knete den Teig gut, gehe, gebe alsdann Eyer und 6 – 8 Eyer mit dazu und backe sie. Aber

Butterkuchen

½ ℔ Butter, 4 Lth Zucker, 3 Eigelb, soviel man Mehl, um den Teig steif zu machen, zum Ausrollen gewogen, hinreichend, ½ ℔ feingeschnittene Mandeln, ½ ℔ feingeschnittene Zitronat, alles Pulver und Eyer untereinander gemischt, der erste Teig wird in einer Tortenpfanne gelegt, die Mandelmasse darauf gestrichen und dem zweiten Teig etwas größer ausgerollt und als Deckel gelegt, [illegible]

Pfannkuchen.

2 ℔ Mehl, ¾ ℔ Butter, 10 Eier, 3 Eßl. Milch, 2 Löffel
feiner Zucker. Aron

Pfannkuchen ohne Eyer.

¼ ℔ Butter mit 8 Eigelb gar abgerührt, ½ Eßl. Schmand
mit ½ ℔ Mehl und etwas Butter hineingethan, mit
guter Milch zu einem zarten Teig gemischt, den Schnee
von 8 Eyern hineingegeben. Aron

Pfannkuchen.

10 Eier, 1 Eßl. saurer Schmand, ½ ℔ Mehl, 2–4 Löffel But-
ter, etwas Zucker, die Eyer mit einer Litre Milch, einige
Tropfen Litre Milch. Beim Hineingeben in die
Milch wird mit einem Löffel Schmand
und einem Löffel Mehl abgeschlagen, damit sie gar schnee zu-
schlagen können, dann wird alles durcheinander gerührt.
Hierbey darf es nicht an Schmand, sie können
nur sich mit Milch salben. Gärtte

Feine Pfannkuchen.

½ ℔ Butter zu Schmand gerührt, 1 Eier, nach Belieben
feiner Zucker und soviel Mehl hinzu daß man
den Teig ausbreiten kann; dünn ausgemacht, in
Schmand gebraten, einen Mandelgrieß darüber und dann
heißen gebraten. Aron

Pfannkuchen.

½ ℔ Butter, ½ ℔ Mehl, 1 Eßl. Schmand, 15 Eier; die Hälfte des Ei-
weißes bleibt gänzlich, der andere zu Schnee geschlagen. Aron Küh

Spanische Reagenzien

1 Pfd. geriebene Kartoffeln, die über Abend gequellt sind, 2 Eier, 1 Pfd. Weizenmehl, 1 Pfd. Butter, 1 Liter Milch, 2 – 3 Esslöffel Mehl, 4 Lth. Zucker, diese Masse mit einem silbernen Esslöffel ausgestrichen und in Butter oder Schmalz gebacken.

Schmalzreagenzien

3 Pfd. Mehl, ¾ Pfd. Butter, 8 – 10 Eier, 12 Lth. Zucker, 1 Pfd. Rosinen, 1 Pfd. Citronat, 1 Liter Milch, 1 Lth. Hefe und 1 Lth. Salz; diese Masse wird so lange geschlagen, bis sie Blasen gibt; gut ausgemittet, nicht zu dünn ausgerollt und in Butter oder Schmalz gebacken.

Reagenzien

3 Pfd. feines Mehl, 6 Esslöffel gute Hefe, 12 Lth. Butter, Milch, soviel als zu einem losen Teige nöthig ist und 1 Esslöffel Rum oder Branntwein.

Reagenzien

1 Pfd. Mehl, 2 Pfd. Zucker, ¼ Pfd. Butter, 4 Eier, etwas Citronenschale, viel zu einem steifen Teige gerieben, ausgerollt, mit einem Modelholze eingedrückt und in ausgelassenem Butter oder Schmalz gebacken.

Reagenzien

Man nimmt zu einem gut bereiteten Sauerteig, zu dem Reagenz nun noch ein Pfund Mehl, 8 Lth. Butter, viel Eidotter, aber nicht zu viel Eiweiß, 1 Lth. Salz, 1 Lth. Zucker, viel Rosinen, Citronat, Zimmt, Muskatblüthe, Nelken, Gewürz, Anis, Kümmel, Fenchel, Coriander, Pomeranzenschale, Zucker, Salz, Milch, Hefe, Mehl, Eier, Butter, Schmalz

Leipziger Lerchen.

Man nehme 9 Lth Mehl und 8 Lth Butter mit ein wenig Salz und einem Stückchen Hefen, und thue nun etwas warme Milch in ein gutes Töpfchen, rühre soviel Butter hinein als nöthig ist, damit es flüssig werde, schlage 2 Eier, schale die Rinde von einer halben Zitrone, reibe sie klein und thue sie mit dem Gemenge wohl durcheinander und gehe damit so lange herum, bis es Blasen wirft. Backs

Pfeffernüsse.

1 ℔ Zucker, 1 ℔ Mehl, 4 Eier, 60 Pfefferkörner, 6 Nelken, soviel man will Zimmet, etwas Muskatblüthe, Muskatnuß, Kardamom, alles klein gestoßen, 1 Lth Hirschhornsalz, 1 Lth Pottasche, 1 Lth Honig, 1 Lth Butter, 1 Lth Schmalz, 1 Lth Talg, 1 Lth Anis, 1 Lth Kümmel, 1 Lth Fenchel, 1 Lth Koriander, 1 Lth Kardamom, 1 Lth Muskatblüthe, 1 Lth Muskatnuß, 1 Lth Zimmet, 1 Lth Nelken, 1 Lth Pfeffer, 1 Lth Salz, 1 Lth Zucker, 1 Lth Mehl

Zu einem Teig genügt ein Ei, man kann aber auch 2 nehmen, wenn man besonders feine Nudeln haben will. Gewöhnlich ist besser, beschränkt sich Mutter

a.

Semmelknödel.

2 Eßl. feines Semmelmehl, 20 Eigelb und 1 Eßl. Mehl rührt man recht schaumig an, thut ein Stückchen Butter hinein und etwas Salz dazu. Die Semmeln werden nicht ganz weich gemacht; bei guter Butter gebraucht man

¾ Eßl. Semmel, 1 Eigelb, 12 Eßl. Mehl, Butter, Salz

a.

Salzgebackenes.

3 Eßl. feines Mehl, 6 Eßl. süße Butter, die man mit 3 Eigelb gut rührt, ½ Eßl. gestoßenen Zucker mengt man untereinander, macht kleine Klößchen daraus und bäckt sie in Butter schwimmend schnell gelb.

a.

Feines Backwerk.

Man nimmt ½ Pfund feines Weizenmehl, ¼ Pfund gestoßenen Zucker, 4 Eier, 4 Eßl. abgeriebene Butter, ½ Pfd. gute Milch, die Schale einer Citrone und den Saft derselben, gestoßenen Zimmet so viel als auf beiden Seiten eines Messerstiels, mit Butter ausgestrichenen Tiegel und bäckt den Teig auf beiden Seiten gelb backen; dann wird er auf einem Tuch ausgerollt und klein zusammengerollt.

a.

Anisbrezeln.

6 gr. Eier, ¾ Pfund Zucker, ¾ Pfund Mehl, Anis, Schälchen weise nach Belieben gesetzt; in die Mitte noch 3 ganze Eier gebacken.

Spanischtorten.

12 Lth feiner Zucker zu Schaum gerührt, 12 Lth feingesiebtes Weizenmehl, 20 Lth Mehl, einige feingeschnittene Mandeln und 1 fein geschnittene. Diese Masse wird auf ein Blech gestrichen, mit länglich geschnittenen Mandeln belegt, mit Zucker bestreut, mit Eigelb bestrichen, halbgelb gebacken und noch warm in beliebige Stücke geschnitten. a.

Feine Lebkuchen.

¼ ℔ Zucker, 1 Ei, 1 Löffel Schaum, 1 Löffel gute voll Zucker zusammengerührt, dann feines Mehl hineingestreut bis der Teig sich aufrollen läßt, ausgerollt, mit Zucker überstreut und halbgelb gebacken. a.

Eierzuckerkuchen.

6 Eier, wenn sie klein sind, 1 ℔ fein gesiebten Zucker mit darüber 1 Bund geriebene Schale und 1 ℔ feines Mehl nach und nach darunter gerührt, so daß es eine recht feine Teig gibt, dann ausgerollt und in die Formen gedrückt. Das Blech mit Mehl bestreuen, etwas geschnittene Mandeln darüber und unter die Kuchen gemischt und dann halbgar backen gebacken. G.

Mairoscht.

¼ ℔ geschnittene Mandeln, ¼ ℔ Zucker, ¼ ℔ Butter,

½ ℔ Mehl, 8 ℔ fein gesiebter Asche mit Wasser anrühren und mit 2 — 3 Eigelben auf dem Backtisch gut durcharbeiten. Gut abgeriebene Citronenschale, Zimmet, Nelkenblüthe und etwas Anis mit einem Theelöffel, mehl Zucker oder pulverisirt zu Zeigen von diesem Teig, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Zucker und backt sie schön hell.

A.

Spritzkuchen-Masse.

2 Eimer zu Essen mit ½ ℔ Zucker ½ Stunde geschlagen, 4 Lth geriebene Spritzkuchen abgeriebene Schale, Saft und die Masse in einen Spritzsack füllen, auf einem mit Mehl bestreuten Tisch in einen nicht zu heißen Aschenkasten mit Papier unterlegten Blechen backen. Auf diese Masse 20 — 25 ℔.

L.

Küchen.

12 Eimer werden zu einem steifen Teig geschlagen, 1 ℔ feingeriebenen Zucker abwechselnd mit einigen Tassen Sauerrahm abgegossen, mit einem Löffel werden Häufchen von der Größe einer Faust auf Papier gesetzt und in Essen backen lassen. Der Ofen muß so warm sein, daß sie nicht 3 Stunden darin stehen können. Ist der Ofen zu heiß so gerathen sie nicht. Auch dann, wenn sie anfangen zu braun werden, müssen sie mit Papier bedeckt werden, und dann nicht mehr.

A.

Rundstückchen

Ein mürbes Mürbeteig mit Butter und Zucker. Die Brödchen werden klein gebacken, mit Eigelb bestrichen, mit Streuzucker bestreut, und auf ein gefettetes Blech gelegt und gebacken.

A.

Kuchen.

Auf 1 Eimaß Butterteig gehören gehäufte, 1 Pfd. fein durchgesiebten Zucker, schnell hineingearbeitet, 1–2 Theelöffel Bergamotöl darunter gemischt. Dann löffelweis auf ein mit Mehl bestreutes Blech gehäuft und in einem Ofen backen lassen.

Pfefferkuchen.

½ Pfd. Zucker fein durchgesiebt mit einem Eimaß verarbeitet und dann 1 Loth Pfefferkuchengewürz gegeben; von dieser Masse werden kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt und backen lassen. Inzwischen wird ein Eimaß Zucker mit dem Saft einer Citrone benetzt, gibt eine Art Laminadenglasur. H.

Zuckerguß auf feine Kuchen auf Butterteig.

Diesen Guß auf 1 Eimaß mit ½ Pfd. feingesiebten Zucker nach und nach verarbeitet, 6–8 Theelöffel Citronensaft dazugegeben; diese Masse alsdann auf die gebackenen Kuchen mit einem Pinsel aufgestrichen und in offenem Ofen trocknen lassen. Kleine Kuchen: 2 Eimaß Butterteig mit 12 Pfd. Zucker, Zuckerguß wie vorstehend bereitet, mit feingeschnittenen Mandeln, Citronat und Zimmet gemischt und 2 Eimaß.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

dreh zusammen in einen eisernen Topf beim gebrannt mit einem ausgewaschenen silbernen Löffel rührt, mit einem gewaschenen in demselben festgedrückt und dann herausgenommen.

Siehe Heft 1 S.

Windbeutel.

½ ℔ Butter, 2 Tassen voll Wasser werden mit 2 Lth Zucker in einen Topf übergossen; sobald das gegossen ist, 9 Lth feines Mehl darein gerührt, bis sich der Teig vom Topfe ablöst, dann zieht man die Masse in eine Schüssel, schlägt nach und nach 6 Eier darein, rührt sehr lange ab, wie Windbeutel, setzt das alles mit Butter bestrichene Blech hübsch in das Gerüst mit einer Masse, die dann bei gelber Hitze gebacken werden.

A.

Windbeutel.

1 Schoppen Milch wird mit einem Schoppen Mehl und 5 ganzen Eiern gut gerührt; alsdann einen Eßlöffel voll geschmolzene Butter und einigen Tropfen Citronensaft, die Pfannen werden mit Butter bestrichen, halb voll Teig gemacht, der Ofen muß gemäßigt heiß sein. Backt diese Portion 16 Windbeutel.

A.

Windbeutel.

½ ℔ Butter, ½ ℔ Wasser, ½ ℔ Mehl gut gerührt und so lange gekocht, bis es sich ganz vom Topf ablöst; dann noch so lange gerührt,

bis der Teig ganz erkaltet ist. Dann 8 Eier hinzu mit etwas Zimmet. Diese Masse in kleine Förmchen auf ein geschmiertes Blech gesetzt und gebacken. A.

Blätterteig.

4 gute Eßlöffel voll saure Rahm, 4 Eigelb und 1 Eßlöffel voll Rum werden mit Mehl zu einem guten Teig verarbeitet; dann ausgewallt und 12 Lth frische Butter darauf gerieben, zugelegt mit Teig, und so lange mehr mit Butter und Teig abgewallt, bis es blasen schlägt. A.

Feingebäcke.

20 Lth feines Mehl, 20 Lth Butter, 20 Eier, wovon man aber nur 10 Eier das Weiße zu Schnee schlägt. Die Butter schlägt man zu Schaum, die Eigelb nebst dem Mehl und 10 Lth Zucker darunter, das Schnee geschlagene Weiße nebst 2 guten Eßlöffel voll Milch, ausgenommen backen lassen. Man kann das Mehl gesiebt, bei Seite bald gelöst und backt sie mit einer Lebkuchenform.

Schaumbäckerei oder Baiser.

½ Pfeffer Schaum, 5 Eigelb, ½ Pfd Butter, die mengt man mit feinem Kochzucker zu einem guten Teig, walkt ihn gut aus, streut Mandeln auf ein Blech, rührt mit einem Stückchen und bestreicht sie mit Zucker, Zimmet und Mandeln und backt sie gelb backen.

Blitzkuchen.

8 Lth Butter, 12 Lth Mehl, 2 Lth Zucker, 3 ganze Eier, Zucker und Eier werden wie Zuckerteig gerührt; alsdann das Mehl nebst ausgelas-

Butter hinzugethan, die Dotterzucker mit einer Obstschnitte gerührt, der Teig feiner, Mandeln und Butter zuletzt gestürzt und schnell gebacken. a.

Feiner Teekuchen.

½ ℔ Zucker, ½ ℔ Butter, mit 3 bis 6 Eier tüchtig gerührt, 1 Lff bitter und 4 Lff süße Mandeln nebst ¾ ℔ feinem Mehl gebacken gibt einen Theetuchen. a.

Zucker-Pfefferkuchen.

Ein Pfund geschälten Zucker, als 4 Eier an Gewicht haben, rührt man mit beyden 4 Eier eine halbe Stunde lang, thut etwas Pfeffer oder abgeriebene Citronenschale dazu, und zuletzt soviel Mehl als zwei Eier wiegen. Dann sticht man mit einem Löffel kleine als 1 Silbergroschen auf mit Mehl bestreuetes Blech, überstäubt sie mit Zucker und backt sie in einem mäßigen Ofen gelb, schneidet sie, glasirt sie, nimmt sie vom Blech ab, macht sie dann noch warm und stürzt sie um. Sollten sie während der Arbeit erkalten, so bäckt man sie wieder im Ofen heiß warm, damit sie sich wieder biegen lassen. — Sie müssen wenigstens 8 Tage aufbewahrt werden, ehe sie weich werden sie weich. a.

Mandelbogen.

½ ℔ feingeschossene Mandeln, ½ ℔ Zucker oder ebensoviel feingestoßen, rührt man mit dem Eyweiß von 7 Eiern so lange, daß man es bequem auf ein Blech streichen kann. Einmal abgerieben,

in Litermasse gesetzt und lagen. Nun streicht man diese Masse 2 Messerrückendicke auf ein mit Mehl bestreutes Lebrett, überstibt sie mit Zucker und backt sie in einem mäßig warmen Ofen gelbgelb; darauf schneidet man die Masse senkrecht in drei Finger breite und einen guten Finger lange Streifen. Diese auf dem Blech abgeschnitten, werden sie gleich auf einer 2 Zoll dicken, runden Form gelegen. Läßt sich die Masse nicht aufbringen, so stellt man das Blech wieder in den Ofen, und läßt sie so lange bis sie fertig ist. — Diese Mandelbogen werden ebenfalls in einem kalten Orte aufbewahrt, weil sie sich wieder leicht weich werden. — a.

Zimmet-Waffeln.

¼ ℔ Butter, ¼ ℔ Zucker, ¼ ℔ Mehl, 2 Eier, 1 Quentchen Zimmet. Die Butter wird zu Schaum gerührt, dann die Eier hineingethan, der Zucker und Zimmet dazu und zuletzt das Mehl. Man macht kleine Klümpchen und backt sie in der Form schnell.

Zuckerringel.

¾ ℔ feines Mehl, ½ ℔ feine Butter, 12 Eier, wovon 6 Stück gesotten werden und dann das Gelbe mit den übrigen gelben Eiern wieder gut gerührt wird, Zimmet, Citronenschale und fein gestoßene Mandeln, ¾ ℔ Zucker, wovon die Hälfte in den Teig kommt, die andere Hälfte auf die Ringel. Sind die Ringel gebrannt, so macht man sie in Eiweiß und bestreut sie mit grob gestoßenem Zucker und Zimmet. a.

Lebkuchen.

¼ ℔ feingeriebene Zucker, etwas Zimmet, die abgeriebene Schale einer Citrone, 6 Eidotter und 10 Löffel geschmolzene Butter werden mit so viel feinem Mehl untereinander gerührt, daß der Teig sich nur eben behandeln läßt, dann kleine Lebkuchen gemacht, mit Ei bestrichen und goldgelb gebacken. S.

Lebkuchen.

½ ℔ Butter zu Schaum gerührt, 2 Eier darunter, ½ ℔ Zucker, 1½ Mehl und etwas Citronenschale. — Backen wie oben. — ? a.

Torten.

½ ℔ Zucker, ¾ ℔ Mehl, ¼ ℔ zu Schaum gerührte Butter, 4 ganze Eier, 3 Eidotter werden eins nach dem anderen gut durchgerührt, mit dem Teige Lebkuchenblech rund Formen gebildet. Auch kann man diesen Teig zu allen Arten Kuchen

Instantaneis-Bäckerei.

Man schmilzt ¾ ℔ Butter, reibt etwas zu Schaum, rührt alsdann 4 Eidotter mit ¾ ℔ Zucker und ¾ ℔ Mehl darzu, rollt die Masse aus, sticht mit einem Taffentopf oder mit einem Weinglase klein, rundes Backpapier darauf, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie schön hellgelb. Man kann selbe einwendig mit Gemüs füllen, auch auswendig mit Mandeln und Gemüs bestreuen.

Kohlrabisuppe.

½ ℔ Mehl, ½ ℔ Butter, 4 Eier, ¼ ℔ Zucker. Die Butter wird zu Schaum gerieben, wenn dick, geschlagen, werden die Eier, der Zucker und das Mehl dazugerührt; alsdann stößt man mit einem Löffel Klößchen ab, setzt selbe auf ein blech und bestreut sie noch Lebkuchen mit geschnittenen Mandeln. ℔ Schmalz.

Kohlklöße.

1 ℔ Butter, 1 ℔ Mehl, ¾ ℔ Zucker, 8 Eier werden eine Zeitlang gerührt; das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen und zu gehöriger Dicke getan; dann mit einem Löffel Klößchen abgestochen, auf Blech gesetzt und in mäßig heißer Hitze gebacken.

Eierschnee-Gebackenes. (Schön für ½ Dutzend Gäste)

Man nehme 1½ ℔ feinen Zucker, reibe eine Zitronenschale darauf, nehme Vanillezucker, 8 Eier und 2 Butter. Das Weiße soll, wenn geschlagen werden, bis fast alles gut mit einander vermischt. Diese Masse nehme das Mehl über in einen irdenen Napf stehen. Am andern Morgen werden 12 Lth Mehl auf und auf dazu gerührt, mit einem Eßlöffel kleine Häufchen auf ein Kuchenblech gesetzt und in Butter, die nicht zu heiß sein darf, gut gebacken. Auch eine leichte Speise für Kranke.

Waffeln oder Hyppe.

1 Pf. feines Schmand wird mit 10 Eigelben gerührt. 1 Pf. feine

Mehl durchs Sieb gestreut, etwas Citronenschale, den steifen Schnee und das 10 Eigelben, ein wenig Salz und zugesetzt ½ Schoppen Milch. a.

Pfannkuchen mit Reis.

Man nehme ½ ℔ Reis, wasche ihn einige Mal in warmem Wasser, giesse ihn ab, koche ihn in Milch zu einem dicken Brei, gerühre diesen weich, rühre dann denselben mit einem Pfund Mehl, 5 Eyern, etwas Milch, einigen Löffeln voll Hefe, ½ ℔ geschmolzener Butter und etwas Salz; backe diese Masse in einer grossen Butte aus und backe sie dann geschwind. Mit Zucker bestreut, werden sie warm gegeben. S.

Lüttichbrod.

½ ℔ Mandeln fein gestossen, rühre man mit einigen Löffeln voll Butter gelb, dann menge man den Teig, mit ½ ℔ Zucker, 2 Eyern und 1 Eigelb, 10 eingeweichten Stück Butter, die geriebenen Mandeln und soviel Mehl, dass fester Teig, wenn er durchgearbeitet ist, walken lässt. Dann walkend Teig aus und schneide ihn in Lüttichbrod-ähnliche Stücke, bestreiche die Ränder mit in Wasser aufgelöster Hirschhorn, und backe die Stücke auf einem mit Butter gut ausgestrichenen Blech. Nun menge man einen gekochten Zucker, streiche ihn auf die Brötchen, und lasse sie lang genug in Ofen 20 Brötchen. / Zuck: steifen Schnee von 2 Eyweiss, 12 Lth fein gestossenen Zucker, 6 bis 8 Tropfen Citronenöhl, oder mit Rosenwasser. b

Umgekehrter Pfannen / Pfannkuchen /

+ 3 Eyer 4 Eigelb, 1 Tasse Rüggen Schnee Schmand u. dem gehörigen Mehl wird ein lockerer Teig bereitet, Klein Kartoffeln gerieben, einige gemahlen, nicht ausgedrückt, mit dem Teig vermischt, dann der Kartoffelbrei mit den geschlagenen Eyern vermischt und das gehörige Mehl u. Milch zugegeben, so dass ein dicker Teig entsteht, in der Pfanne gebacken.

Anisbäckchen.

¾ ℔ Zucker, ¾ Mehl, 6 Eier und 1 Löff. Anis. Der Zucker wird mit den Eiern so lange gerührt, bis er ganz weiß ist; dann thut man den Anis und das Mehl löffelweise hinzu. Das Ganze lange gerührt und auf ein gut mit Butter gerührtes Blech mit einem Theelöffel gesetzt und langsam gebacken. A.

Ingwerküchen.

¾ ℔ feiner Zucker, ¼ ℔ Zucker, 1 ℔ Mehl, 2 Eier zu einem Teig gemacht, dünn ausgerollt, runde Küchelchen ausgestochen, mit Ei bestrichen, mit Zimmet und Zucker bestreut und langsam gebacken.

Theebutterküchen.

½ ℔ Butter zu Schaum gerührt, dann ½ ℔ Zucker, 4 Eier und ½ ℔ Mehl nach und nach dazu gethan, nebst einer Tasse voll Milch. Der ganze Teig muß langsam ½ Stunden gerührt werden. Der Kuchen wird dann mit Eigelb bestrichen, grob gestoßenen Mandeln, Zucker und Zimmet vermischt darauf gestreut. A.

Zimmet-Ringe.

½ ℔ Mehl, ½ ℔ Butter, ½ ℔ gesiebten Zucker, 1 Löff. fein gestoßenen Zimmet, nach Gefallen fein gestoßene Mandeln — Eßermasse und 4 Eier dazu gethan, es muß dicker Mürb geriebene Schale zu, muß gut mit Eiern gebacken. Spitzbuben-Teig A.

1 ℔ Butter zu Schaum gerührt, 1 ℔ Zucker, 1 ℔ Corinthen, 10 Eier das Weiße zu Schnee, die 10 Dotter rein, 3-4 Löffel Rum, etwas Citronat, ½ ℔ Mehl, die Butter gut mit der Hand damit mischen, Backenbüchsig, 1½ Stunde gebacken. Man kann auch Citronat, Corinthen auf Belieben setzen.

Hausbacken.

1 ℔ Butter zu Schaum gerührt, 1 ℔ Zucker, 1 ℔ Mehl, 8 Eier, ½ Lf Mandeln, 1 Lf Zimmet, 1 Lf Kardamomen und das Gelbe einer Citrone mit 1 Rinde gerührt. Man kann auch die Hälfte des Gewürzes

Schwäbische Kringe.

Auf ein Backtisch thut man ½ ℔ Mehl, macht in die Mitte ein Loch, schlägt 1 Ei und 2 Eigelb hinein, schlägt ¾ ℔ gemessene Butter darunter, thut etwas Zimmet und abgeriebene Citronenschale hinzu, auch etwas feingestoßene Mandeln; macht dann einen Teig, knetet ihn mit geriebenen Zucker durch, so daß er ganz steif ist, formt runde Kringe daraus, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit feinem Zucker und backt sie bei gelinder Hitze backen.

Hasenbützchen.

½ ℔ Butter zu Schaum gerührt, dann ½ ℔ Mehl, ½ ℔ Zucker und 15 Eidotter wie auch den andern hinzu. Ist alles gut warm, so setzt man mit einem Theelöffel kleine Häufchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backt sie lang dunkelgelb. a.

Queens Cakes oder englische Königskuchen.

Man nehme 1 ℔ Butter, 1 ℔ Zucker, 1 ℔ ganz feines Mehl, 12 Eier, die abgeriebene Schale einer Citrone, ¼ ℔ klein Rosinen. Die zu Schaum gerührte Butter wird mit den Eidottern gut

durchgeschlagen, die übrigen Zutaten nach und nach darunterarbeiten nebst etwas zu Pfund geschlagenem Eiweiß, die Masse in eine Form oder in einem in Form mit Butter gestrichenen Tiegel stehend gebacken. Die in gußeisernen Formen gebackenen Kuchen schneidet man in Scheiben, röstet solche auf einem Blech mit Butter gelb und gibt sie zum Thee. S.

Feine Kuchen.

½ ℔ Butter zu Schaum gerührt, nebenan 1 Ei, 1 Theelöffel Salz, voll Semmelmehl, soviel Mehl hinzu, daß man es gut mit Teig vermischen kann. Dann nochmals, aber Rund fremit und einen Mandelzopf daraus, oder Macaronitig in Zuckerform daraus gestaltet, nebenan langsam gebacken. A.

Für gesottene Kaffee-Kuchen.

4 Eigelb werden mit 8 Loth Zucker und 8 Loth Butter zusammengerieben, mit 8 Loth Mehl nachgemischt, der Teig fein, nasse 4 Macaronitaken dick nachgerollt, mit feinem Zucker, mit Zucker bestreut und so lange bei mäßiger Hitze gebacken bis sie gelbbraun geworden. S.

Feine Leckerei.

Aus Semmelmehl von 12 Eier wird zu steifem Schaum gerührt, dazu die Schalen ½ ℔ feinen gestoßenen Zucker gerührt, dieses nebenan zu dem Schaum gegeben, zusammen mit der Schale

gesetzt, mit etwas Heißem und Nassen so lange fortgerührt, bis die Masse wie dickliches Gemüse geworden und ganz kalt geworden ist. Nun wird ½ Pfund Mehl und die abgeriebene Schale von einer Citrone beigemengt, der Teig in eine mit Butter ausgestrichene große Form oder in mehrere kleinere Formen oder auf ein gebuttertes Backblech in einem mittelmäßig durchgeheizten Ofen gebacken. ——— Zur bequemen Benützung aller dieser Teigarten ist es gut, wenn man die Eier mit dem Zucker recht eine ganze Stunde lang schlägt, mit dem Mehle jedesmal nur wenige Augenblicke lang rührt, und dann sogleich in den Ofen bringt, damit entgegengesetzten Falls der Teig gerne, gelbig und steinig wird.

Knetig-Torten.

1 Pfd. Butter, 1 Pfd. durchgeriebener Zucker, 1 Pfd. Mehl, etwas abgeriebene Citronenschale, 10 Eier, 1 kleines Theelöffel mit Kümmel gepulvert gut durchgearbeitet und in 2 gleiche runde mittelgroße Springformen gebacken. Man streicht nun auf einen dieser Kuchen sogleich ein wenig der dazu bereiteten Steinobstmasse von Pflaumen, Citronenschale, Zucker, wie beim Obst, gut, wenn gleiches Steinobst recht Saft gegeben wurde, deckt den andern schnell darauf und setzt ihn noch einige Minuten in den Ofen, worauf alsdann ein mittelmäßiger Zuckerguß, der auch nur fein ist, daß man etwas dünn streicht und mit wenig Zucker vermischt, übergossen die Torte eben und an

den Reiter damit und bürstet ihn unterdessen. diese Teile ergibt sich aus gegebenenfalls zu Hand-behandelnden.

Schmierbaum-Teer.

Die abgestreiften Schmierbäume werden mit ¾ Pfd Hüter übergossen, mit einem Schaumlöffel mit dem Brei herumgearbeitet, durch einen Durchschlag gerieben, wobei der Brei allmählig wasserig wird so daß das Durchreiben erleichtert wird, wenn mit gereinigtem Terpentöl, gestrichenem Firnis, abgeriebener Lith-marseille angerührt; ganz erkaltet in einen Firnis-Eimer zu einem Teer gerührt und bei starker Hitze das Terpentöl wegen gebrannten. diese Schmierbaum-Teer kann wie Firnis auf eine Tafel weißen Papier gegeben werden.

Hutterungsart.

Nachdem 1 Ltr weißer Gummi-Tragant 12 Stunden lang in 3 Ltr Regenwasser eingeweicht worden, seihet man die Flüssigkeit durch 1 Stück Musselin, vermischt diese mit der Hälfte weißen Zinnober, reibt soviel gepülverten Gummi Tragant hinzu, bis die Farbe weich Teig-artig wird, wenngleich diesen wird, bildet Körper schon oder durch Pressen beliebige Figuren, legt sie dann mit seinem Musselin bedeckten Blech und bäckt sie in einem mäßig heißen Ofen hart.

Marzipan. (Nach Gitt)

1 ℔ mit Regenwasser fein geriebene Mandeln, unter welchen einige

bildet sein Kreuz, und 1 Pf ganz fein gestoßener durchgesiebter Zucker werden in einem glasirten Gefäß über Wasserdampf lebhaft und heiß abgerührt, bis die Masse den Rücken nach Zeigt erlangt, mit nasse und dem Finger ein Stab; alsdann auf sie mit Zucker bestreutes Brett oder Blech einen Barkliß gelegt, abermals mit Zucker bestreut und Spritzmehl Zucker abgezogen und Anbrodlen aufgetragen ist. Nun gibt man diese Masse in Torten- oder jede andere beliebige Form, oder man setzt mit Früchten und Liqueur belegen Torte, und bäckt sie in einem abgeriebenen Ofen ein wenig trocken, daß sie doch der Mürbigkeit nicht fort wird, sondern weiß schneeweiß bleibt. — Wenn man auf den Zucker, den man zum Backen (S.) nöthig hat, nicht Rücksicht nehmen will, so muß man auf 1 Pf Klein Mehl 1 Pf Zucker, 12 Eier und 2 Löffel Rosenwasser nehmen, und wie oben angegeben verfahren.

Man klopfe von 2 Eier das Weiße klein, gebe 12 Lth. fein durchgesiebten Zucker und einige Tropfen Citronensaft (Citronensäft) hinzu, bestreiche den Mürbigen mit ein wenig Citronensaft und gebe den Guß dann darauf, den man mit einem Messer, in Zucker getauchten Finger oder Rosenwasser schön ausgleichen kann.

Gebrannte Mandeln.

1 Pf mit einem Tuche abgeriebene, nicht abgeschälte Mandeln, 1 Pf. in Wasser geschälten Zucker, mit Citronen 4 Lth. Zimmt. Den Zucker stößt man in Mörser und siebt ihn in ein Blatt

wenig und Kalk Brocken bis zu folgender Probe: Man fällt ein Ghtal heraus, nimmt sie heraus und bläst dagegen; wenn der Zucker in Blasen von derselben fliegt, so ist er gut und es werden dann die Mandeln hineingeschüttet, die man beständig mit einem hölzernen Rührstab rührt, bis die Mandeln den Zucker aufgenommen haben. Dann setzt man den Topf von Feuer und rührt sie fortwährend, bis sie trocken genug sind, wo man den Topf wieder auf Feuer setzt und die Mandeln rührt bis sie glänzen. Man kann so lange sie noch heiß sind noch beiläufig ¼ Lth Zimmt darüber rühren. Die Mandeln können gebraucht, müssen aber 4 Wochen trocken aufbewahrt werden. Gekochte müssen abgeschält, ungekochte sie heiß mit kochendem Wasser abgebrüht werden.

Gebrannte Mandeln. (Süß)

¾ ℔ Mandeln mit der Schale, ¾ ℔ gereinigter Zucker, 8 Eimeiß, ¼ Lth Zimmt, ¼ Lth Nelken und abgeriebene Citronenschale. Die Mandeln werden abgewischt, mit einigen Eimeiß fein gestoßen, dazu gibt man noch so viel Eyer als Eimeiß, daß in Allem 8. Feuchtkommen, und ¾ ℔ Zucker. Alles wird auf gelindem Feuer so lange gerührt, bis es nicht mehr an der Hand klebt; dann bestreut man es abkühlend, rührt das Gewürz hinzu, formt kleine Mandeln daraus und backt sie bei schwacher Hitze; dann sie nun etwas trocken.

Mit Eiweiß gebrannte Mandel = Gebrannte, oder mit Zucker gebrannte Mandeln.

Man nehme 1 ℔ abgeschälte Mandeln und ½ ℔ fein geriebenen Zucker, stößt oder hackt sie mit dem geriebenen

Zucker klein, thue diese Masse zusammen in eine Kasserol
und rühre sie so lange auf dem Feuer ab bis sie schön braun
und völlig ist, drückt sie dann so fein in kleine Formen
man, die vorher mit Butter mit kaltem Wasser gelegt, und
nimmt sie erkaltet leicht heraus. Beim Hineindrücken in die
Formen wird die Masse leicht kalt und fest, muß also schnell
zu Ende gehen. P.

Pomeranzen-Plätzchen (Vorzüglich)

½ ℔ feines Mehl, ½ ℔ Zucker, beides durchgesiebt, 3 Eier, 3
Lth Pomeranzenschale, 3 Lth Zitronat in kleine Würfel geschnitten
Man rührt die Eyer mit dem Zucker ½ Stunde, gibt
dann Gewürz und das Mehl hinzu, rührt es bis man kein
Mehl mehr sieht, rollt kleine Kügelchen daraus, setzt sie auf
ein bestrichenes Blech und backt sie bei mäßiger Hitze
gelb. Durch eine Röhre von 8 Lth gebrannten Hirschhorn,
Salz wird die Masse noch lockerer und sehr wohlschmeckend. Je ältes
Eyer nehmen, desto besser sie dieses ein. —

Haferkuchen-Plätzchen

12 Lth durchgesiebten Zucker, 8 Lth geriebene und durchgesiebte
Haselnuß, 4 Lth feines Mehl und 4 Eyweiß. Das Eyweiß wird
zu festem Schaum geschlagen, mit den benannten Theilen schnell
vermischt, dann werden kleine Plätzchen davon auf ein stark be-
strichenes Blech gesetzt und bei mäßiger Wärme gebacken. H.

Brotzeltchen.

1 ℔ Mehl, ½ ℔ Butter, ½ ℔ geriebener Zucker, 4 Eyelb werden

auf dem Schalbrett zu einem Teig verarbeitet, dann bringt man Schüsseln, wie große Eßschüsseln sind, will sie zu thun, dann mit Fett sie zu schmieren oder Brotschalen; dann taucht man sie in Essig, macht sie in den zurückgebliebenen Zucker, Rosinen herum und legt sie auf einen blechnen Blech bei gelindem Feuer backen; dergestalt man rufamerkam sein muß sie nicht brennen.

N.

Confect-Kuchen

Mit ½ K abgezogenen, fein gestoßenen Mandeln werden 2 ganze Eier gut gerieben; so Salz die Masse nicht flüssig genug ist, so nehme man 3 Eier, nebst 1 K gestoßenen Zucker, ½ K Weizenmehl, 1 Löffel Zimmet und 1 Löffel Nelken; diese Ingredienzien werden zu einem Teig verarbeitet, dergestalt ausgerollt, mit Citronat gestreut, auf ein Blech gelegt und lang sam ausgebacken.

L.

Torte von Hamilla.

1 K gestoßenen Zucker, 18 Eier, ½ K Kraftmehl, ½ K feines Weizenmehl und 2 Löff Hamilla. Der Zucker wird mit den Eidottern zuerst ½ Stunde lang gerührt, daß es schön schaumig geschlagen, hernach alles übrige nicht sonderlich gerührt, bis auf die letzte, da mit die letzte fein gestoßenen 2 Löff Hamilla hineingethan, die Masse in eine mit Butter ausgeschmierte Form gethan und bei gelinder Hitze 1 Stunde lang gebacken.

L.

Torte von Mandeln.

Hierzu nehme man 1 K gestoßenen Zucker, 18 Eier, ½ K Kraftmehl und ½ K Weizenmehl. Nachdem der Zucker mit den Eidottern ½ Stunde lang gerührt und das Hernach zu Schaum geschlagen ist, vermischt man beides untereinander, rührt das Mehl mit dem Schnee leicht durcheinander, schüttet zuletzt 1 Pfund gestoßene Mandeln zur Masse, thut diese in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt sie 1 Stunde lang backen. Recht der

Mark und dann man sich auf das Feuer lebhaft bearbeiten. Von Zeit zu Zeit muß man mit einem Reibeisen fein geraspelt und zur Masse gerührt.

Käse-Kuchen aus Mehr-Kuchen

3 Pf. weiße Käse, 1/2 Pf. geschmolzene Butter, 12–14 Eier, 1 Pf. Zucker, 2 Pf. abgesiebte und geriebene Mandeln, 4 Löffel Citronat u. die abgeriebene Schale einer Citrone werden zu einem Teig verarbeitet, dieser wird mit Butter fett mit Papier ausgelegt und 1/4 St. lang in starker Hitze gebacken — der Käse muß weiß, nicht verbrannt und fein sein. Er wird zuvor auf ein Sieb gelegt, damit der Wasserig ablaufe, nachher mit der Hand gut angerieben und die Dotter ein nach und nach abgemischen hinzugethan. Statt der Mandeln kann auch Mehl genommen.

Ganz feine Liebkuchen.

20 ganze Eier, 20 Löffel geschmolzene Butter, 20 Pf. Kornmehl und etwas feingeriebenes Citronat schlagen. Unter sie werden in einer nicht fettigen Kupferschale oder Kessel über dem Feuer die gesiebten u. feingeschnittenen Kornmehl nach und nach beigemischt. Unter sie müssen jetzt über Kohlen zu festigen Teig gerührt und der Teig dann in einer etwas mehr geschmierten Form hineingebacken werden. Diese kommt auf ein ganz niedriges Kreisfeuer der Ofen wird gesetzt, bekommt ab und besser. In einer Entfernung müssen mehrere Lagen Papier unter alle eben gelegt sein, damit der Teig gleich von unten getrieben wird.

Kranztorte.

Es werden 1/2 Pf. Butter, 1/2 Pf. Mehl, 2–3 Eier, nebst einig an Theelöffel Hirschhornsalz zu einem mittelmäßig steifen Teig geknetet, in einem mittelmäßig heißen Ofen, der gekrümmte Kranz mit Eisenstein, gelbbraun gebacken. Man bestreicht sich das Kalbe mit Butter bei starker Hitze stellt den Kuchen zu Ende u. stürzt, da aber Blätterteig bald beschmalzt sein will das Butter einstreuen.

Reiner Wein und Getränke.

Reis-Wein.

Man nimmt 3 Litermaß auf 5/4 Ohm Wasser ab, thut dazu das Saft von 6 Litermaß, 12 Pfund Zucker und gießt 2 Quart weißen Wein, viel Alles schlägt man über dem Faß bis es schäumt und gießt es in die Hefe zeigt. Es wird in Fässer nicht getragen, wann es nicht ist. a.

Obst-Wein.

1 Maß weißen Wein, 1/2 Pfund Zucker, 2 Pfund Honig, 12 Pfund das Gelbe und Weiße der Eyer mit einander tüchtig schlagen bis es Schaum gibt; alsdann unter beständigen Rühren der fest stehenden Wein hinzugießen. ä.

Lerchen.

Etwas 1 Schoppen Sauerwein mischt man 1/2 Pfund Zucker, 8—12 Pfund Zucker und 1 Pfund Zucker Zimmet, der man nach einiger Zeit wieder schäumt. a.

Lerchen.

Man nimmt nach Pfund Zucker 3 Eyerdotter und 1 Litermaß, drückt nach das Saft der Früchte hinein; alsdann gießt man 2 Löffeln Rheinwein und 4 Löffeln Sauerwein darauf und mischt mit Zucker vermischte Brezel darunter. a.

~~Punsch~~

1 ℔ Zucker wird mit 2 Eß. Wasser bis zum Kochen auf Feuer gesetzt, dann abgenommen und 1 Eß. Rum, 1 Eß. Arrak und 3 Tropfen Citronensäure

~~Punsch~~ 16 Personen

½ ℔ Zucker, ½ Eß. Rum, 1 Eß. Wein, 1 Eß. Arrak oder Thee, 1 Citrone. G.

~~Punsch~~.

1 ℔ Zucker, 1 Eß. Rum, 1 Citrone, 1 Centiliter Wein, 1 Löffel Arrak. R.

~~Essenzen~~.

1). Der Wein muß jung 1. 2. 3. Jahre alt sein; die Centiliter müssen abgefüllt, müssen Essenzen beigesetzt sein, und dann gemischt werden.

2). Der Zucker muß aufgelöst werden; auf 1 ℔ ½ Eß. Wasser, dann durchgeseiht.

3). In jede Flasche kommt ½ Eß. dieser Zuckermasse. Die Centiliter werden nicht ganz voll gefüllt.

4). Die Flaschen müssen mit Leinfaden fest gebunden werden. Es muß ein Faden mit Wachs gestellt, das es fest in 8 Tagen getrocknet werden. G.

~~Citronen-Limonade~~.

1 Centiliter Arrak, 2 große Citronen, 8 Eß. Zucker. R.

Limonade.

Zu 2 Ltr. Wasser 3 schön saftige Citronen, von diesen abreiben die Schale, die Schale aber mit wenig Wasser ab waschen, auspressen mit ½ ℔ Zucker und lassen alles eine Viertelstunde kochen. Man kann noch ½ Ltr. Wasser hinzugießen und endlich die Limonade noch einmal kochen. J.

Mandelmilch.

½ Mark Bittere, 4 Lth Zucker, 12 Lth geschossene Mandeln diese fein reiben. Alle Ingredienzien giesst man durch ein feines Tuch. Wenn die Mandeln gestossen werden sie nur wenig zu Zeit etwas Wasser hinzu. R.

Mandelmilch.

1 ℔ süsse abgebrühte Mandeln werden mit heissem Wasser in der Hand durchgerieben, dann in einem Mörser recht fein gestossen, in ein Becken gethan, noch mit nur 2 Mark Wasser darunter gerührt, durch ein Sieb gepresst und noch Schalen mit Zucker versüsst. Etwas Orangenblüthe darunter gethan gibt einen lieblichen Geschmack. G.

Gerstenbier.

Zu einer guten Gerstenbier gehören: ½ Mark Milch, ½ ℔ Gerste und 3 Hefen. Diese Portion 9—10 Tassen. A.

Farbmittel aus Kamm.

Ein schön, weiss, gebürstet, in ganz feine Späne geschnittenes

Ammoniak mit in eine Terrine, mit Zucker bestreut, eine Zeitlang mehrfach zum Zischen gebracht, alsdann das Obige hinzugegossen und rasch damit einige Minuten gerührt, das Carbonat zum Gebrauch aufbewahrt. Auf 3 Quart Obst rechnet man 1 Ammoniak und 2 ℔ Zucker. Soll das Carbonat rasch Schaum setzen, so nehme man 1 Quart Traubenmost, 1 Quart Obstmost und 1 Quart Himbeersaft. L.

Carbonat aus Apfelsaft.

3 Quart Obst werden mit 4 mal der gleichen und der nöthigen Obstbranntwein in Obstessig geschnittenen Apfelsaft vermischt, aber soviel Zucker wie bei dem Ammoniak-Carbonat hinzugegeben und übrigens ganz wie mit diesem verfahren. L.

Limonaden-Essenz.

Von 6 Citronen wird der Saft ausgepreßt, wo einer derselben die Schale auf Zucker abgerieben, alsdann ½ Quart Obstessig mit 1 ℔ Zucker unter stetem Abschäumen zu einmaligem Sieden gebracht, mit dem Citronensafte und der auf Zucker abgeriebenen Citronenschale vermischt, 24 Stunden lang durchgezogen, auf Flaschen gefüllt und diese mit Leinwand über Stroh gebunden. L.

Punsch-Extract.

18 Zucker wird mit ¼ Quart Wasser zu einem starken Sieden gebracht, nachdem es gehörig abgeschäumt, mit der Saft von

Schüsseln und 1 auf Zucker abgeriebene Schale derselben durch ein Tuch gedrückt, mit demselben vermischt, einige Minuten aufgekocht, abgekühlt und ½ Quart guter Arac beigegeben. Der dritten Extract, wie selber Tasse voll unter ½ Quart kochendes Wasser gegossen giebt augenblicklich Punsch. Der hierzu bestimmte Zucker muß in einer silbernen oder vergoldeten, nicht in einer kupfernen Schüssel oder über Feuer gerieben werden. S.

Liebes = Extract.

Von 6 Stück guten Pomeranzen und 2 – 3 Citronen, wie Lichtbraun reiben auf Zucker abgerieben, mit der Presse ausgepreßt, derselben mit 3 Quart Wasser und 1½ ℔ Zucker in einer Terrine mariniert, wie gute Tage stehen gelassen und auf Verlauf dieser Zeit auf mehl gepreßte und mit Tücher gefällt. S.

Maitrank = Extract.

Ein Gartin Waldmeister mit Stiele für 4 Pfg. wird gut rein verlesen, in eine Terrine gelegt, 2 Flaschen Rhein wein darüber gegossen und gut zugedeckt mehl ½ St. ziehen lassen; dann den so vermischten Wein vermittelst einer Presse und viel Zucker in drei Flaschen gefüllt und dieselben gut verkorkt und versiegelt in Kellerwasser. S.

Punsch = Mehl.

Der abgeschälte Saft von 12 – 16 Stück feinen Apfelsinen wird

in einem Mörser fein zerstoßen, beliebig mit Zucker vermischt mit ½ Quart Wasser allmählig übergossen und durch ein reines Tuch gegossen. Diese so gewonnene Milch ist milchähnlich, feiner angenehm und nahrhaft.

Johannisbeer-Wein.

Die Johannisbeeren werden, wenn sie ihre vollkommene Reife erhalten haben, an einem trockenen Tage eingesammelt, verlesen und dann in einem hölzernen Gefäße mit einem hölzernen Stampfer zerquetscht, und 24 Stunden stehen gelassen. Dann wird die Flüssigkeit abgegossen, die Beeren aber so gepreßt, daß sie den gewonnenen Traubensaft mit der entbehrlichen Hülfe zerreißen, um den noch in denselben befindlichen Saft ebenfalls zu gewinnen, dieß geschieht durch Auspressen, gepreßt die Beeren abermals durch und vermischt den gewonnenen Saft mit dem ersteren, indem man zugleich auf jedes Mal dieses Gemisches ½ Pfund Zucker verbraucht, diesen in einem Theil des zu Gebote stehenden Wassers auflöst und ihn hinzugießt. Nun bringt man ihn mit einem passenden Gefäße in Gährung, wartet die Vollendung der Gährung, die 6 – 8 Tage andauert, und die daran erkannt werden kann, daß sich beim Umrühren an den Wänden des Gefäßes keine Bläschen mehr bilden, ab, und füllt ihn dann mit etwas davon erhaltenen abgegossenen Saft wieder voll, um den durch die Gährung Verlorenen zu ersetzen, verpfropft das Gefäß und läßt den Saft 5 bis 6 Monate lang ruhig in Kellern liegen. Nach Verlauf dieser Zeit wird

so klar auf rein, trocknen Flaschen abgezogen und diese bemerkt, dicht verkorkt und verpicht, möglichst kühl im dunkelsten Orte. Beim Gären ist zu empfehlen jeden Morgen den Schaum rein mit Schwefel wegzunehmen und das Faß wieder mit Most zu füllen. S.

Russalbaum-Wein.

Vollreife Russalbaumäpfel werden in einem hölzernen Gefäße mit einem hölzernen Stampfer zerquetscht. Die breiartige Masse stellt man einige Tage in einen Keller, wodurch sie flüssiger wird und nun besser ausgepreßt werden kann; der Russalbaumsaft wird sodann zur Gährung auf ein mäßig warmes Faß gebracht, worin vollendeter Gährung wird das Faß vollgefüllt und fest verspundet. Nach 5 bis 6 Wochen zieht man den hellgewordenen Wein auf ein anderes Faß, wo er noch Verbrauch mit Spritzhefe versetzt wird. Es fällt sich mehrere Jahre und verbessert sich so, daß er dem Rheinwein ganz ähnlich wird. 1 Mark Russalbaumäpfel liefert ungefähr $\frac{3}{4}$ Mark Most. S.

Schwarzer Johannis-Wein.

Die zur Darstellung dieses Weines bestimmten Beeren werden in einem Faß mit Holz oder Eisenstab zerquetscht, mischen mit dem Saamen gestampft in einen leinenen Beutel gethan, und in einen großen Kübel 1 Lth fein gestoßenen Zimmt, 1 Lth gestoßene Nelken, eine in Spiritus gelegte Citrone und 1 Pf klein gehackten Zucker; beide Beutel werden in ein Gefäß

Tuchfett gesungt, dasselbe mit 4 Mark weissen Wein angefüllt, g
geschüttet, und sobald sich die Flüssigkeit gutlärt, auf Flaschen gezog

Fettseife und Pasten zu Gebäck etc.

Von den feinsten Rosenblättern welche zu bekommen sind, koch
man in Wasser, oder thue sie in eine Kartoffel, grosse Birne
rasch und koste sie mit Tomatensaft darstellen sind.

Fettseife und Pasten zu Gebäck etc.

Auf mehrere Pfunde voll Pasten ~~Pfirsiche~~ nehme man eine Kartoffel R
und koste sie mit Tomatensaft darstellen sind. Bei Frauenzimmer
der Pasten koste man 1 Prise Pastenmehl in denselben

Leichtfluss-Fettung.

Kopfsalatsaison-Fettung werden so fein gehackt, dass
alles Fleisch weichend u. nur das Gelbe bleibt,
in gutes Rum, oder Cognac, je nachdem man
die Pasten hat, eingelegt u. das Glas gut zu
gebunden.

Fein gute Lunch.

3 Flaschen gutes Rothwein, 4 Flaschen Champagner
½ Pf Zucker, 1 Flasche Portwein, anrühren. G. M.

Brandt wein für Kranke oder Genesende.

Eigelb und Zucker recht Tag Morgen ein gestossen G. M.

Fettseifliche Pasten gedacht.

1 Pf. Kalbfleisch, 1 Pf. Speckfleisch recht fein mit ½ Pf Zucker u. 1 Kaffeetasse Cognac
Pasten kochend, giesst das Pasten fett in die Kasserolle u. ½ Liter Rum
dazu. Wenn die Pasten zu fett erscheint, thue kaum auf obige fett ½ Liter
Pasten warm u. mit dem Pasten Löffel. — Pasten fleisch Lunch
In kaltem Pasten Pasten ist nach Belieben mit gekocht, obenauf in Pasten wird ein weiss
Pasten gebrannt Pasten ½ Pf Pasten. Pasten Pasten ist Pasten gekocht und Pasten
Pasten Pasten Pasten Pasten Pasten Pasten Pasten Pasten Pasten Pasten Pasten

Verschiedene Läden und Gebräuche

Schwarzbrod

2 Sch. saures Schwarz, für 2 Kgr. Semmel, ½ K. Hafer, das wird zusammen (½ Rauch) bis zu einer gewissen steifen Masse geschlagen, dann in Backtröge gefüllt, in die man zuvor etwas Hinzugestreut hat.

Schwarzbrod.

1 Sch. Schwarz, ½ Kannchen Bier oder Wein, das Schwarz mit einer Litrone, Hafer nach Gutdünken. diese Masse wird bis die 4te gestellt.

Schwarzbrod.

Man stellt ½ Sch. dicken, sauren Schwarz steif, nimmt etwas Hafer dazu und etwas frisch aufgelöste Hefe.

Litronenbrod.

½ Mark Wein, 16 Eigelb, das Weiß von 4 Litronen, die Schale einer ganzen Litrone, ½ Schüssel voll Brüter, ¾ K. Hafer. der Wein wird mit etwas Semmel, Litronenschale und Hafer aufgekocht und viel mit Zucker versetzt, die Brüter mit den Litronen saft und Schale und die übrigen Zuthaten und mit einer Hefe tüchtig geschlagen, bis es aufgeht, zu Essen, wenn nämlich Semmel und Sauce mit Hefe das

Essen wird 16 freigegeben. a

Litermaß.

9 Eier, 1 Handschuh voll Mehl, 9 Lff Zucker, den Saft und abgeriebene Schale einer Litrone, 1/3 Litrone Zucker, wenn man will 1/4 Pf. Rosin. Dies alles gut zusammen rühren, 1 Stunde stehen lassen bis es steigt. G.

Eimaß.

4 Eßlöffel gute Rosin, eine Litrone auf 2 Lff Zucker abgeriebene, 7 Eigelb und 7 ganze Eier. Alles miteinander in eine Terrine gethan und auf einem gelinden Feuer, während beständigem Rühren, gehen lassen; wenn es gestrichen ist, dann ist es gut. A.

Eimaß.

1 Löffel voll Rosin, 1 Lff Zucker, 12 Eier, etwas Litrone, dies alles wird mit einer Butte auf dem Feuer gehen lassen, beständig gerührt bis es dick ist. H.

Schüsselmaß.

Man nehme 6 Lff gebrannten mit gesiebtem Kaffee vermischt, dann mit 3 Tassen Rosin, vermischt dann mit 1/2 Pfund Butter, 1 Pfund feinen Zucker, 1 Pfund feines Mehl, 4 Eier mit Zucker recht schlagen, dann 4 Eier, 1 Rosin, rührt sie mit der Masse ab und backt sie A.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Milchreis.

½ Mark Milch; 2 Eßlöffel voll Kartoffelstärke werden mit 8 Eigelb und die Schale der Milch gerührt nebst einem Stück Butter, einigen geschabten Mandeln und abgeriebener Citronenschale, alsdann das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter gerührt und nochmal aufkochen lassen.

A.

Eierreis.

Man kocht 1 Quart Milch mit Butter und 2 Löffel Reis auf und gibt viel davon ein Gemüse. Dann kocht man diese Milch wieder auf Feuer, rührt einen Löffel voll Mehl und 8 Eidotter an einander, läßt jene wieder aufkochen, rührt sie mit einer Palette an und gibt das Gericht heiß zu Tisch.

A.

Gerstenreis.

½ Mark Milch, ¼ ℔ Gerstenreis, etwas Butter, Eidotter, alles 10 Eigelb davon genommen, das Weiße zu Schnee geschlagen, soll darunter gehen, salzen und zuletzt.

G.

Kartoffelreis.

½ Mark Milch; 2 Eßlöffel voll Kartoffelstärke wird mit 8 Eigelb in die kochende Milch gerührt, dann 1 Stück Butter, einige geschabte Mandeln, abgeriebene Citronenschale hinzugethan, wie gekocht dann

Essen wird 8 Eier, mit wenig Butter gebacken, dann auf eine Schüssel über in Butter gegebenen, wenn der Magen erkältet mit Zimmet bestreut.

Kalter Aufschnitt.

12 Semmeln werden Tage oder einige Stunden vorher gebraten, geschält und das Innere fein gerieben, mit 4 Eiweiß, 2 Eßl. Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone, 3/4 Pfund gesiebtem und dann in eine Backform geschüttet. Man kann die geriebenen Semmeln auch mit dem Messer bereiten.

Gebäckreiben.

6 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 6 Löffel gestoßenen Zucker, 6 Löffel Gebäckmehl, die übrigbleibenden Eiweiß geben gibt 11 Stücke.

Gesundheitsreiben.

3 Abendessen feinen Gesundheitsmehl, 3 Eier, 3 Löffel Zucker, 1 Abendessen voll Rosinen, alles recht abwechselnd zusammen gerührt; dann auf dem Backblech gebacken, bis es fest ist. Ist auch gut zu Frühling Schnaps.

Heimbergreiben.

1 Eßl. feinen abgedrückten Heimbergmehl oder 1/2 Eßl. Grieß, zu diesem 1/2 Eßl. Mehl, mit 10–12 Eiweiß und mehl Geriebenen Zucker, ist eine Konfektkugel

gehen und unter beständigem Schlagen mit der Butte
eine Stelle steigen lassen, damit alles zu Schaum ge-
schlagen wird, dann ist noch etwas flüssiger Theil vor-
handen, so hält sie später beim Ausstechen mehr
zusammen und geht über Schaum auf. Stellt die ausgestochene
Form nun bei Seite unter trockenen Büschen mit
3—4 frischen Eiweiß auf dem Dorn wieder zusammen. G.

Himbeercreme.

1 Maas Himbeersaft; einige große Hausenblasen, die
vorher gewässert, ausgepreßt, — mit ¼ ℔ Zucker in
einer Tasse heißen Wassers halb eingekocht, den Saft mit
Citronensaft eingerieben und kalt werden lassen. Wenn
2 Tassen steifer frischer Sahne genommen, alles zusam-
men zu Schaum geschlagen, auf eine Schüssel angerichtet
und mit der ausgelassenen Himbeeren verziert. G.

Erdbeercreme.

Beim 1/2 Pf. reife Erdbeeren, zerdrückt sie, reibe sie
durch einen feinen Durchschlag. Nun 1 Theetasse Saft
mit 3 Unzen, der mit 3 Unzen fein gestoßenen Zucker
½ Pf. frische Butter zu Schaum, dann abwechselnd
gemischt der Creme mit Schaum, gerade Erdbeeren. G.

Erdbeerschaum.

1 Pf. Erdbeeren zerdrückt, streiche den Saft durch 3 Stein
mit 8—10 Lff. Zucker gegeben; diese Masse geschlagen
bis sie steif und Schaum gibt. Dann legt sich nach Schaum

allein festhegen und später mit den Eiklarem gemengt, und fest wie weisser Kase wird. Von Säuren kommt aber Gelatine überhaupt keine.

Eyklarcreme.

16 gebrannte Bonbons durchgerieben, 4 Eiweiss, 2 Kaffeelöffel Zucker, 1 abgeriebene Citrone, 1 Stunde marschirt, für Eisschrank festhegen.

Fleischcreme.

Man schlägt ¼ ℔ Butter mit einem Messer auf das Feinste und legt solches bei zu Seite gestellt; ferner schlägt man 6 Eigelb und 16 Eiweiss mit ¼ ℔ Milch und etwas abgeriebene Citronenschale klein, nimmt dann Butter, streicht die Eier durch, schlägt es wieder auf das Feuer und lässt es bis zum Sieden; alsdann stösst man das Fleisch und 2 Citronen fein, reibt den Teig bei zu Salz ist, gibt denselben mit einem Palettmesser und garnirt sehr mit Butterplätzchen.

Chocolade-Gelée.

Auf 1 Flasche Essig nimmt man 3 Lth Gelatine und 20 Lth Zucker. Die Gelatine legt man, ehe sie in den Essig kommt, 1 Minuten lang, in kaltes Wasser; alsdann setzt man Essig, Zucker und Gelatine auf's Feuer, lässt es nicht 5 Minuten kochen und giesst dann in Gefässe, welche man zuvor rein mit dem Knoblauch scheuern gerieben; auch ist es absolut nöthig, dass man Zeit nehme, wo man es gelee will, zubereitet.

Meerrettich mit geriebenen Äpfeln, Zucker, Zimmt und Citronensaft mit Citronenschnitzchen; bei rothem Wein geschnittene Semmeln, die man geröstet in einem Körbchen mit etwas Wein reicht, oder durch ein Drahtsieb schlägt, beyfügt. R.

Gelee von Beeren.

Man nehme das Band von einem Pfunde Hirschhorn und koche es mit etwas weniger, aber 12 Lth Gelatine, bis es sich in dem Wein kommt, etwa 2 Minuten lang in kaltem Wasser stehen läßt, wieder wäscht und hinstellen, so gibt man den Wein hinein, mit einer aber Gelatine, so muß der Wein jedesmal mit diesen nöthigen Zucker kommen und allmählig zu erwärmen, dann zu kochen, damit sich die Gelatine nicht gibt dann ein Gemisch von 3 Maß weißen Wein, 2 Pf. Zucker, die abgeriebene Schale von zwei und der Saft von 4 Citronen dazu, klärt es mit dem man auf einen zinnernen Teller die Beere zerquetscht hat ob es steht — mit dem Weißen von 6 Eyern, schüttet man Leibband von der Beeren-Schwere dazu und kocht es noch klar in die Formen laufen. — Beeren-Gelee: Man koche die schönsten Johannisbeeren in Wein, erdrücke sie in einer Schüssel, gieße Wein darauf und koche sie in einem Sieb durch, stelliere.

Gelee von Weichsel.

Man koche 2 Pf Weichselbeeren in Wein eine Stunde gut zerdrückt, stoße sie alsdann durch ein Tuch und koche den durchgelaufenen Saft

[illegible] mit [illegible] abgeklärten Rand mit einem Pfund Zucker [illegible]
fache mit Hand Rhein- oder Franzwein, 14 Zucker, und 2 Lit
mit die auf Zucker abgeriebene Schale, und beides Saft a
mit Rest ganzen Zimmet fügen, lassen es damit so lang
kochen, bis es dick Farbe hält; jedoch klären man es mit dem
pen aus 6 Eier. Ist die Gelee bis zur verlangten Klarheit g
den Beutel gelaufen, so misst man den Weingeist dazu ab
stenge ist, man es in einen gewärmten Topf kalt gemes
ist, auf ein Pfund. Man kann auch auf beiden Weingeist-Ar
der gleiche der Rosen-Essenz bereitet wird, statt des süssen
Weingeist-Zusatz hinzugießen oder auch in Verwendung d
Weingeist, gleich mit dem hinzufügen von Stück Weingeistzucker

Marmorade.

1 Pf. Rhein, 8 Lth Zucker, 8 Eier, man 2 Eiweiß zurück
bleiben, etwas ganzen Zimmet, etwas Citronen in Zucker
gerieben, den Zucker ganz, und etwas Vanille in einen p
sten Topf gethan; erst ein wenig kalt und nicht stark da
tüchtig geschlagen; wenn die Masse dick, schnell den Topf in
den Wasserkessel gesetzt und so lange geschlagen, bis sie dick gew
den ist.

Chocoladen-Gelee.

12 Flasche Rhein, 42 Lth Gelatine, 20—25 Lth Zucker, etwas Citronen
1 K fein geriebene Chocolade. Die Gelatine kochen, wie sie
den Rhein kommt, etwa 2 Minuten lang in kaltes Wasser, da
setzt man sie, mit den übrigen Ingredienzien auf's Feuer, bis

die Masse nicht 5 Minuten lang kochen und zuletzt so dann die Gewürze, welche man sparsam kann, da der Aufgusz schon gewürzt sein soll. Nach Gutdünken muß Zucker noch beigesetzt werden, auch kann man die Hälfte der Sahne (1/2 l) mit noch besser ist, wenn dazu verwandt.

Kunst-Gelee.

Zum Einkochen des Gelee kann man gute Art von Knochenfett, die Gallerte besitzt, nehmen, stets in Flüsse in dazu bestimmten Tüpfen und Steinzeug oder Glas stellen; diese gut zubinden, mit Leder verschließen und zum Gebrauch jedesmal gerade nicht einen flachen Schöpfel umstürzen, damit sich der Masse nicht beim Herausnehmen, sondern ein, ein Schöpfel Masse gutmischt, wieder mit gerungenes Ei ein wenig abrühren.

Leim und Marmelade.

1 Pfund Zucker oder gute Milch wird mit 8 Eiern und Salz gekocht, das Eiweiß und 8 Eier mit einigen Löffeln und dem zurückgebliebenen Eiweiß und 1 Löffel voll Kartoffelmehl oder Stärke klein gerührt, sobald die Masse kocht, zu den Eiern gegossen, noch etwas gerührt, aber von dem Feuer nicht gestellt, zu der noch warmen Masse gerührt, ein gutes Teelöffel voll Marmelade zugegossen, auf Schüsseln gegossen und kalt gegeben.

Obst mit Zucker.

Man kocht das Obst mit Wasser und Zucker, nimmt Himbeeren und andere feine Früchte, die kaum mehr als Brühen, legt eine Lage Obst in eine Schüssel, bestreut sie voll Zucker mit etwas Wasser, Zucker und noch Obst und Zucker so bis das Gefäß voll ist, läßt aber Obst stehen, schöpft, wenn man es essen will, Schaum zu Pfannen und schüttet die Früchte

Reste mus nicht sein.

½ Pf geschlagene Butter reibt man mit 8 frische Eigelb, 3/4 Stunden, fügt dann Rest v. Obst und 2 Löffel v. pürierten Obst bei 8 Eier hinzu, 2 Löffel voller oder mehr, oder genügend Geschmack, je nachdem man die Farbe will, in ½ Pf. Rum aufgelöst, hinzugefügt, zuletzt in eine Form zum Backen gemacht, dann Backofen angeheizt. Die Gelatine wird in ganz wenig warmen Wasser aufgelöst. Die Form wird, d. h. ehe die Masse hineinkommt, mit kaltem Wasser ausgespült und mit Zucker bestreut.

Obstschaum.

Die Obste wird auf Zucker abgerieben und das Zucker abgeschnittene Zitrone wird in einen steifen Eischnee mit einem Löffel, ½ Pfund Obst = oder Traubenwein, 12 Eidotter und den zu Obst gehörigen Zucker gemischt, das alles gut und gehe 1/4 Stunden zu heißen Wasserbad, dann in Schlagtöpfen gießen, in letzteren aber noch abgetäuft damit sie nicht springen. — Die Eidotter schlage man zuerst mit dem Obst schaumig, dann Eiweiß mit Zucker, alsdann gebe man das Obst hinzu und lasse, so sei mit diesem wieder bis genug in den Eischnee.

Obst Creme

Man schält Obst (Äpfel wie Birnen) entkernt Obst, in kleine Stücke, in kleinen Topf mit wenig Wasser und Zucker, Obst ist wieder bis genug eingekocht. Dann Obst mit Stäbchen gut durchrühren.

B. v. B.

Verschiedene Brüh-Apparate

Kaffeebrenner.

Man befreit die Kaffeebrenner von dem Bengale, setzt in einen hölzernen Kasten zum Brühen auf, setzt alsdann die Kaffeebrenner hinein und lässt sie ein Mal aufkochen, gießt sie durch einen Durchschlag und lässt sie ablaufen. Nun lässt man in den Kasselbrenner den Gutwein einigen Löffeln voll Kasten tropfen, setzt die Kaffeebrenner wieder hinein, lässt sie einen langsamen Strahl geben, schwenkt sie einige Mal um und setzt sie alsdann in einen Schrank. Die warmen Kalk zum Braten gegeben. Die Feigenmasse bereitet man auf die nämliche Art.

Brühen.

Die aus dem Bengale befreiten Brühen werden abgenommen und in einen Durchschlag zum Ablaufen gesetzt. Hernach setzt man in einen Kasselbrenner den Gutter mit einigen Tropfen Kasten auf, lässt sie einen Strahl geben und aufkochen, setzt die Brühen hinein, schwingt sie einige Mal um und lässt sie auf kochen. Die müssen nicht zu lange kochen, damit sie nicht zu braten werden, setzt sie alsdann auf ein Schrank und lässt sie erkalten.

Brühen ohne Brein.

Den Brühen beim man die Brein ab, setzt Gutter und setzt die entsteinten Brühen hinein, lässt sie damit nicht zu lang aufkochen damit sie recht saftig bleiben. Man kann sie in den Schrank aufsetzen, aufstehen zu weichen oder auf, in kleine Schüsseln geschnittene Mandeln streuen, damit der Saft hineinziehe, und recht zierlich sieht man sie zum Zuckern auf Brühen.

Pflaumen.

Die Pflaumen schneidet man die Brein ab, kocht den Gutter mit ein

gen Löffel Wasser ein, schmiegt sie darin einige Mal und drückt sie mit einem Messer, welches bald geschieht. Wenn sie geschlossen sind und der Brei kommt zu stehen, so ist es Zeit, das Gemüse zum Abkühlen zu stellen.

Schlemmen ohne Wasser

Man setzt in einer Kasserolle Wasser auf, salzt es, schüttet das Gemüse hinein, deckt sie darin einmal klassend, gießt sie dann ab, schüttet das Wasser ab und kommt sie auf, gerösten sie aber deckt sie ganz. Letzteres gibt einen besseren Geschmack. Dann kocht man das Gemüse, deckt sie hinein, deckt sie mit Fett und stellt sie dann auf das Gestell.

Schlemmen mit Wasser.

Man deckt das Gemüse mit einem Glase voll reinem Wasser in einer Kasserolle kochen, stellt die Schlemmen ganz hinein, deckt sie dann zu, schmiegt sie einige Mal um, sobald die Brühe gelblich, dann sind sie fertig zubereitet und gleich in eine Gestalt gelegt. Ist die Brühe noch zu dünn, so deckt man sie mit etwas Mehl dann darüber. Auf diese Art bereitet schmeckt sie sehr gut und müssen dann noch angenehm.

Schlemmen mit Kleister.

Zu ½ Metze Schlemmen nimmt man 5–6 Kreuzer Kleister, befreit sie von dem Bodensatz und deckt sie in den bereits gegangenen Topf, schmiegt sie einige Mal darin herum, deckt alsdann die möglichste Schlemmen hinein und deckt sie so lange schmoren, bis sie sind. Hierauf nun fein geriebenes Brod in eine Gestalt und die Schlemmen darüber, welches einen angenehmen Geschmack gibt.

Lorinar.

Die abgeschälten Lorinen Schale wird in eine Branntwein, setzt für ein Pfund der Stunde Zucker auf und kocht sie darin weich durch. Ist es ein gut mürbiger Branntwein, so werden sie, je länger sie kochen, je röther. Erkalt wird die Lorinen schwärzlich anlaufen hat, kocht man die Brühe noch einmal, setzt etwas und Glas weißen Wein zu schön. Man richtet sie in einer Schüssel bergartig an, gießt die Brühe darüber und bestreut sie mit Zucker.

Apfel.

Wenn mürbe saure Äpfel, die beim Kochen nicht zerfallen, so bestens Kochbirnen, schält sie ab, sticht die Äpfel in einer Tasse, gießt Branntwein auf und kocht sie weich, alsdann werden die Äpfel in einer Branntwein, Zucker, Zimmet, Zucker und das Pfund der Äpfel ein Stück gerechnet, lange gegraben und damit weich gekocht. Alsdann richtet man sie in einer Schüssel an, kocht die Brühe scharf einkochen und gießt sie auf einen Teller. Inzwischen macht selbe man Gelee bilden, das man, in länglich Stücke geschnitten, auf die Äpfel legt. Sie mit allen übrig an Obsorten stramit man auf über diese ist und Zimmet.

Äpfel-Compot.

Große abgeschälte Äpfel schneidet man nahe dem Kernhaus weg, in dünne Scheiben, sticht diese nebst etwas Branntwein oder Wein in einen Branntwein, gießt etwas mehr, damit es nicht zu dünn wird und kocht sie weich weich. Alsdann rührt man sie mit der Kelle klein, sticht Zucker, abgeriebene Lorinenschale und, wenn man will, auch Zimmet und eingemachte kleine Birnen an, kocht dieses damit aufstehen lieb es nicht zu steif, aber auch nicht zu wässerig ist, richtet es an

und streut Zimt darüber. Salt oder mengt es nach Belieben
allen Hildbraten.

Gute warme Art geschmorte Äpfel.

Man bedient sich dazu gute Art Äpfel, die beim Kochen
gut breiig werden, schält sie, schneidet sie in der Mitte durch,
bestreut das Braunmehl darüber, setzt sie mit Butter, Wein und Zucker
auf und läßt sie damit nochmals schmoren, bis sie weich werden. Man
schüttelt sie nachher mehr auf mit Eigelb und Rahm und
Rum aufschlägt, die Äpfel abgeschält und setzt sie mit schmorend lässt

Äpfel in rotem Gelee.

Abgeschälte, entkernte, geschnittene, wie das Kernhäuschen beson
in Hälften geschnittene braunrothe Äpfel werden mit ½ Quart Wa
Wein, ½ ℔ Zucker, einem Stück Zimmet und etwas Citronensaft
in einen Kochtopf, wenn auch sie entkernend aufsetzen, weich
kochen; alsdann schnell herausgenommen, in eine Schüssel gelegt
etwas Saft aufgekocht, die Brühe noch mehr eingekocht, d
gegossen und wenn die Äpfel ein wenig kalt sind, fe
Gelee werden dieselben mit geschnittenem Citronenschale verziert

Leviten.

Etwas Butter in den Topf gethan, ein wenig Mehl darin gel
Wasser gut verrühren, Zucker, Orangenzimmet und die Leviten
und in demselben weich gekocht. Ist die Brühe noch nicht dick g
rührt man ein wenig Stärke an.

Hagebutten und Stachelbeeren.

Die Hagebutten werden ab, geputzt Wasser auf, und kocht sie
½ Stunde lassen, alsdann wäscht man gereinigte Stachelbeeren, thut solche

Löffelerbsen gib das Hasenabsatz und schüttle sie, kurz eingetrocknet, auf ein Backblatt. Die werden warm und knusprig gegeben. S.

Kräuter- und Gemüsebutter-Semmel

Die abgeschnittenen Kräuter und die von der Semmel abgestreifte Schale werden dann in den Mörser gebracht, der auf dessen Rest genommen, an Stelle desselben ein weiteres Kräuterlein über Feuer gesetzt, ein gutes Stück Butter, Semmel und die vorerwähnten Kräuter daran gethan, gestoßt, alsdann in eine Schüssel über kleine Brotscheiben Mandelbrot oder in Butter gebratene Semmelscheiben gegeben und an einem kühlen Ort behalten bis Bedarf. Diese Semmel ist an heißen Sommertagen wünschenswerth. S.

Apfel mit Meerrettig

Man nimmt dazu kleine, schmackhafte und runde Äpfel mit der Schale, wäscht sie rein und schneidet sie oben wie Deckel ab, bestreicht mit einem Stück Butter und bestreut einen Theelöffel Meerrettig, fein gerieben, darauf, wenn man sie gut gewaschen und geschmeckt. Zuletzt gibt man etwas Butter darauf. S.

Zwetschgen

Die Zwetschgen werden gut gewaschen, abgetrocknet, in schmackhafte Butter mit Zucker und Zimmet darauf gegeben. S.

Hirsbrei

Der Hirsbrei wird gut ausgesucht, gewaschen und dann mit kochendem Wasser aufgesetzt, langsam und öfters gerührt, mit einigen Mal aufkochen lassen, gesalzen, das Wasser eingekocht und dann mit Milch weiter gegeben.

Semmelbrei

Semmeln werden in Scheiben geschnitten, mit gewaschen, mit warmer

Zucker beigemischt durch stoßen, mit Butter gebraten bei die Leber
reich sind, wobei man durch Schütteln den Saft über die Knöpfe fl
und diese schnell mit dem Schaumlöffel herausnehmen. Dann wird d
Saft hinzugefügt, mit etwas und abgekühlt über die Leber gegeben

Kalbbraten.

Kann mit Zucker aufgebraten und besonders heiß über die Kalbe
gegessen, diese dann ziehen und weniger braten.

Hirschbraten.

Hirsch oder Rehgebraten, gemessen, auf einen durchlöcherten Knochen abtröpfeln lassen,
dann mit Zucker gebraten, daß nur bis sie aber weich sind. Die Sauce kann
noch etwas mit Essig und dann darüber geben. Auch kann man beide
den Löffel dicke Sahne durchrühren.

Wildbraten.

Man setzt Kalb, Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale mit Saft, be
gut aufgehobenes Wildbraten feine, bestreicht sie braten bis die Leber aber weich
sind, dreht dann herum, durchsticht noch länger mit etwas und arbeitet da
die gegessen.

Leberbraten.

Die gereinigten Leber werden aufgeschnitten, die Klumpen durchgeschnitten, Saft, Ess
einige Butter, Butterbrot hinein und übermischt, mit Salz und Citronenschale
zum Kochen gebracht, die Leber hineingeschnitten, kurz zum einigen Mal aufkochen
dann herausgenommen und mit etwas aber Saft dicklich eingekocht, darüber gegeben

Pflaumen in Butter.

Pflaumen nun Kalb, gutes getrocknetes Pflaumen mit Zucker in etwas Kalb weich
in Schmalz und sie beschäftigt auf, nimmt den Brei heraus, streicht durch ein Sieb
drückt sie wieder zusammen, bereitet einen Teig mit 2 Eier, 2 Löffel Mehl, ½ Tasse Kalb u. ge
mischt die Pflaumen darein, backt sie in Butter gelbbraun und in bestreut sie mit Zucker u. Zimmt

Verschiedene Fütterungen.

Gebackene Fütterung mit Kleinsalz

Man 2½ Pfd. Roggenmehl Mittelgrad schält man ab, schneidet alles ein Gebäck, gießt 1 Quart Milch darauf, deckt es fest zu, läßt es eine Stunde lang stehen; drückt alsdann die ausgegangene Milch ab und knetet, vermischt die Hefe mit dem Teig, gibt ½ Pfd. gesiebtes Salz und etwas Kümmel dazu, läßt den Teig; gibt dann ¼ Pfd. Zucker, 8 Pfd. gesalzene Kartoffeln, 1 Eßlöffel und etwas Zimmt dazu, knetet es auf und macht 10—12 Fladen, wie 6 dicke aber wie den Boden einer Pfanne und backt diese Masse in einer Form im Ofen. Dann knetet man 8 Fladen in einen Teig, gibt ¼ Pfd. Zucker, die abgeriebene Schale und den Saft einer Citrone, einige Eßlöffel Zimmt, gibt 2 Glas Franzwein darauf und knetet alles zusammen, bestreicht eine runde Pfanne mit Butter, legt den Teig auf die Schüssel und gibt dann Butter darauf und backt es.

a.

Schweine-Fütterung.

13 Pfd. Mehl, 9 Pfd. saure Kartoffeln, 1 Pfd. Milch, viel mehr Wasser, was auf dem Feuer aufgesetzt kochen, bis es gar ist, ist es erkaltet, knetet man 8 Pfd. Zucker, 1 Eßlöffel Zimmt, Citronensaft, 13 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, rührt die Masse und bäckt selbe 2 Stunden in der Form, backt noch 3—4 Bleche.

a.

Leibgericht-Pudding

9 Lth Leibgedingmehl wird mit ½ Eßlöffel voll Milch zu einem zarten Teig gerührt, dann in einem Topf mit noch ½ Ltr. Milch gekocht und beständig gerührt, bis er sich vom Topf ablöst. Dann thut man 6 Lth Butter, einige Eier und bäckt die Masse erkalten. Soll man den Pudding gemacht essen, so rührt man 9 Eigelb, 6 Lth Zucker, für 2 gr. Zimt gerieben süße Mandeln, etwas Citronenschale und den Schnee von den 9 Eiern hinzu. Zuletzt gießt man alles in die gut ausgebutterte Form und bäckt den Pudding 2½ Stunden. Heiß hinzusetzen. a.

9 Loth-Pudding. (Gut.)

9 Lth Mehl wird mit 9 Lth Butter und ½ Ltr. Milch zu einem Teig gerührt und so lange gekocht, bis er sich vom Topfe ablöst. Ist die Masse erkaltet, so rührt man 9 Eigelb hinzu, ferner 9 Lth Zucker und etwas Zimmet, das beständig wie nach einer Seite gerührt. Nach dem Essen das 9 Eiweiß. Die Masse in eine gut gebutterte mit Zwieback-Krumen bestreute Form gießen und in gelinder Hitze 3 Stunden lang backen lassen.

Nudel-Pudding.

Koche 1 Ltr. Milch, thue dazu 8 Lth Nudeln, 8 Lth Zucker, 8 Lth Butter, lasse dies so lange kochen bis es eine feste Speise gibt; dann läßt man die Masse abkühlen, schlägt nacheinander 8 Eigelb, etwas Citronenschale und zu dem geschlagenen Eiweiß hinzu, gibt dann die

Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Brotkrumen bestreute Form und backt sie 2 Stunden lang. Gut ist es, wenn beim Kochen die letzte Viertelstunde etliche Asche auf die Form gelegt wird, damit das Anbrennen verhindert. Beim Anrichten den Pudding mit Mandeln bestreut. Hierzu eine Spitze oder Obstsauce. a.

Butter-Griesspudding.

1 Ltr. Milch mit Butter und Zucker aufkochen lassen und während dessen 4 Ltr. Grieskuchen mit 1 Ltr. süßer und 1 Ltr. bitterer Mandeln mit kaltem Milch angerührt, dieses zu der kochenden Milch gegossen und eine Weile zusammen durchkochen lassen, sodann mit 3 Eiern abgerührt. Hierzu eine Weinsauce. a.

Gries-Pudding.

½ ℔ englischen Gries in 3 Ltr. kochende Milch gethan, Zucker und Vanille nach Belieben. Hierzu eine Weinsauce. a.

Sago-Pudding in Rothwein.

Nimm eine volle Tasse Rothwein in den Topf gegossen, Zucker nach Belieben und Sago so viel, als genug Brühe werden soll. Masse nötig ist, lass es gar kochen, die Sago gesetzten lassen, dann noch einige Ltr. Kartoffelstärke, die einigemal mit Wasser rühren muss, hineingeben und schließlich die Masse in eine mit Wasser ausgespülte

Gehäck geschüttet und warm servieren. 2 P.

Kalter Reis-Pudding mit Obst.

8 Lth Reis, ½ Mark Milch mit 8 Lth Butter, 1 P. Zucker und der Schale einer Citrone, Vanille, Muskatnuß, Salz, Reis und Milch kocht und lässt den Reis unter beständigem Rühren lange kochen, bis er weich ist; alsdann nimmt man 4 oder 6 Eigelb mit 1 Glas Rum und dem Safte der Citrone, lässt es noch aufkochen und schüttet dann die Masse in eine naße, mit Butter bestrichene Form, in der man sie servieren lässt. P.

Mark-Pudding.

Man kocht ½ Mark, mit etwas weniger Milch, süß, mit 2 Eyr. Vanille, Butter und Salz, rührt, wenn die Milch kocht, 10 Lth Kartoffelstärke hinein und lässt sie unter beständigem Rühren mit der Stärke; dann gibt man 4 ganze Eyer, 4 Eigelb und 8 feine Zucker und lässt es mit Schale einmal aufkochen, dann wird die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen Form gestellt, in welcher man die Speise kochen will, und gekocht, jedoch 3—4 Mal umgerührt. Dann servirt lässt sie sich heiß oder kalt stürzen. Für 6 Personen 8 P.

Mark-Pudding.

1 Mark Milch wird mit ½ Lth Butter, etwas ganzem Zim-

Litern und etwas Heu als Mandel zu Tage gefüttert, jedoch lässt man Heu mit Milch zurück, dass man 10 Lth Körner zum Tage reichen kann. Füttert die Milch, füttert man die Körner trocken, das nimmt man zuerst hinweg und füttert Heu. Kälber werden 10 Wochen lang, mehr gewöhnt, dass sie Heu fressen, und wenn sie 3 Monate alt sind, mit Kälber-Körner-Schrot gefüttert. a.

Körner-Fütterung.

4 Lth Zucker, 4 Lth gestoßene Mandeln, etwas Vanille mit 2 Bs. Milch kochend gekocht, 12 Lth Körner mit noch 1 Bs. Milch angerührt und mit den Preisen so lange gekocht, bis es dick abläuft, dann vom Feuer genommen, das gekochte Gemisch von 10 Tagen dem Kalbe mit in ein mit kaltem Wasser gut gespültes Gefäß zu geben. Kein Obst- oder Rheinwasser. g.

Kalten Mehl-Fütterung.

6 Lth Zucker und einige Körner gerieben werden mit 2 Bs. Milch gekocht, dann 10 Tage Kalbe stark gefüttert mit Kochen des Gemisches mehrmals mehl mit etwas kalt, der Milch angerührt und dann die Körner, Zucker, besonders Milch gethan. Dieses mit dem Obst umrühren gekocht, bis es dick wird Tage abläuft, warm in ein mit gutem und kaltem Wasser ausgespültes Gefäß zu geben. Kein Obst- oder Rheinwasser. a.

Das kalte Körner, Heu, Obst, Kälber etc.-Fütterungsmethode ist gut, man sieht sie sehr gekocht, etwas geschlagenen Eiern beifügen, damit das Kalb einige Zeit Nahrung zu haben. Die Kälber werden dadurch gesund und kräftig werden. v. St.

Feiner Mark-Pudding.

1 ℔ Mark, 2 ganze Eier, etwas gelbe Citrone, ¼ ℔ Zucker, 1 guten Eßlöffel voll guten Cognac, etwas Salz, und 4 Eßl. Butter werden mit soviel feiner Milch, als nöthig, zu einem Teig gerührt, der nicht dünner sein darf, daß er, wenn man ihn mit dem Löffel in die Höhe zieht, noch davon läuft. Wenn dann alles gut vermischt ist, streicht man die Masse in eine gut bestrichene und bestreute Form, läßt den Pudding 1 Stunde im warmen Ofen aufgehen und backt ihn ½ St. lang. Von 2 ℔ Mark muß er 3 Stunden kochen. A.

Feiner Pudding. Gut.

Nehme 8 Eigelb mit 6 Eßl. Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, ein geriebenes Brodchen und etwas geriebene Mandeln und etwas geriebene Zimmetrinde; gebe 8 Eßl. geschmolzene Butter und das Schnee von 8 Eiweiß. Der ganze gut gerührte Teig muß nicht dünner sein, als daß er noch vom Löffel fällt. Eine Stunde backen oder abgesotten kochen. Seite 67. A.

Harter Pudding.

Für 2 Sgr. Milchbrod in Scheiben geschnitt, drücke fest auf eine Lage 6 Eier, 6 Eßl. Butter, 6 Eßl. Zucker, 1 Handvoll klein gestoßene Mandeln, etwas geriebene Mandeln, einen Eßl. gut. Cognac und beides ist in eine mit Butter bestrichene Form, die rein ist, und backe es 1 Stunde. Eine Obstsauce. A.

Semmelbrösel-Pudding.

Man nimmt 4 Lth geriebene Semmel, 4 Lth Zucker, 4 Lth gestoßene und 4 Lth klein gehackte Mandeln und 2 Lth gestoßenen Zimmet, mischt dieß untereinander, gießt die Form, gut mit Butter bestrichen, mit Semmelbrösel, dann schichtweise jede Lage von Semmelbrösel wechselnd mit Früchten und streut die Form voll ist. Dieß kocht man 10 Viertelstunden mit einem guten Pf. Milch und gießt es über, bestreicht es mit einigen Tropfen weißem und kocht es ½ Stunden. A.

Kartoffel-Pudding.

Man nimmt 4 Lth abgeriebene Kartoffeln, 4 Stück Eyer 1 in Milch gequirlt und wieder abgeriebenes Mittel Mehl, 6 Loth Zucker — von 4 Stück Eyer, 4 Lth von dem Abend zuvor gebratenen und geriebenen Kartoffeln, etwas Muskat und Salz. Hierauf rührt man alles recht durcheinander, backt es in einer Bratpfanne oder Form, gießt und gibt geschmolzene Butter darüber. A.

Hyazinthen-Pudding.

Man nimmt 4 Lth feingeriebene Brodt mit 4 guten Pf. Zucker bereibt und 2 Pf. klein gehackte Aepfel, Zimmet und Zucker und Rosinen und bäckt es unter beständigem Rühren gelb. Alsdann nimmt man den Zimmet heraus und schüttet die Masse in eine Pfanne, mischt Zucker mit Eyer bestreicht wieder, und bäckt sie nochmals. Zuletzt gießt man eine Vanillesauce. R.

Brod-Pudding (Brödt)

10 Eyer, 10 Lth geriebenes Schwarzbrod, 10 Lth Zucker, 2 Lth Mandeln, etwas Zimmet u. Citronen-Schale, Salz, Butter und Zucker, gebräunt, ist Butter, Brod, Zucker, Zimmet, Salz, Butter, Eyer, Zucker, Zimmet, Salz, Butter, Eyer, Zucker, Zimmet, Salz, Butter, Eyer

Hirschberg-Fütterung.

1 ℔ Heubereitet wird mit 1 ℔ durchgesiebten Häcksel 1½ Std. gequetscht, dann mit 2 Kalbsschnäpsen mit gutem Mehl gestreut werden, etwa 1 Suppentellers voll; wenn Kalb Durst abgewöhnt ist, wird die Kalbsmilch etwas gesalzen und in einem mit Heißem Wasser ausgebrühten Eimer gegeben, dann Heißes Futter nicht 1 Tag nasser gemacht werden, dann es recht steif ist. Hierzu einen Handkäse. R.

Hirschberg-Fütterung.

½ ℔ Heu, 12 Lth Gerstenschrot, 2 Lth Gerstenmehl, 1 Mehl Milch gekocht; Futter nach Belieben. Hier Kälber von Milch einen und Heu.

Kuh-Fütterung.

6 Milchkühe, 2 Rinder in Milch, 2 nicht, 6 Kühe ½ ℔ Futter, 8 ℔ Heu, 8 ℔ Stroh und Kleie, Rapsmehl und etwas Salz und Futter. Man bindet dieses in einen Brei mit Futter beisammen und kocht es 1½ Stunden. Hierzu einen Kleinsalz.

Hirschberg-Fütterung.

Für 1½ Jahr Hirschberg durchgebrochen und mit Futter besteht, nach Belieben mit Heu in einen Stroh gelegt; 4 ganze Tage mit einer guten Obertasse voll Milch oder Fleischbrühe gefüttert und abwechselnd Hirschberg gefüttert. Ein Strohsack gefüllt und 2 Bunden in Kleien Tagen besten. Hierzu Milchsuppe.

~~englischer Mark-Pudding~~

Rezept für 1 großen Pudd. in Milch (4 Port.) Drücke die gut feinen Brötchen oder 100 g geschälte fein geschnittene Mark, abgeriebene Lemonenschale, klein gehackte Mandeln — wenn der einige bitter sein müssen —, große Rosinen, aber nicht viel, etwas Salz und 4 ganze Eier dazu, rühre alles recht gut zusammen, binde es in eine Serviette und koche es 2 Std. Eine Obst- oder Vanillesoße zu diesem Pudding. S.

Preßkopf Gänse

3 Pfeffer Kümmelzucker 1 Knoblauch, fein gehackt, 1 Lorbeerblatt, 10 Pfefferkörner, Salz nach Belieben. Alles zu Brei Milch. v. H.

Eierkäse.

10 Eier quirle 1/4 Pfd Reis unter 2 Tassen gekochte durchgeschlagen, 3/4 Pfd Butter, 1 Citrone, 1 Orange und Rinde zum Gefrieren hinzustellen. M. S.

Butter-Brot-Pudding.

Zum Butterbrotpudding nehme man 6 Personen 1 Milchbrot v. vom Vortage 1 Ei, oder nur 4 und 6 weniger. Zu 15 Milchbrötchen gut 2 Pfeffer Milch, Butter nach Belieben. Die ganzen Eier wie Milch gequirlt und dann hinein, die mit Butter bestrichenen Scheiben Brot nach der unteren Seite hingestreift. Die Form reichlich mit Butter bestreichen, und die bestrichenen Scheiben, die Butter nach oben in die Form gelegt u. dazwischen 8 Eßl Rosinen u. große Rosinen ge, ~~gequirlt Zucker u. Zimmet~~ streut. Die nun übrige Milch dann auf die Masse in die Form gießen. Sollte es an Milch mangeln, so kann diese durch Brühe ~~Fleisch oder Suppe~~ ersetzt werden. Die ~~Brühe~~ Brötchen müssen beim Einlegen Milch saugen.

~~Zu 6 Milchbrötchen 8—6 Eier~~

~~Mark-Pudding~~

2½ Pf. Milch mit 8 Eßl Butter, 8 Eßl Zucker zum Kochen gestellt, wenn es kocht 15 Eßl gestoßene gelbe Mandeln dazugeben, schnell unter beständigem Rühren zu einem steifen Brei kochen lassen, bis es sich vom Topf ablöst, dann noch 9 Eier und Gelbes unter das Kalbend Brei und gelegt dann

Schnee, in die mit Butter gefettete Form gethan und 2 Stunden
backen lassen.

Himbeer-Pudding oder Auflauf.

Für 6–8 Kreuzer Himbeer, ½ Mass Milch, Zucker, Rosinen, Citronat,
Semmel nach Gutdünken; die Form mit Butter bestreichen, Himbeer
hineingeschichtet, Rosinen dazwischengestreut, das Gelbe von 6–8 Eier
mit Milch und Zucker gequirlt, darauf gegossen, das Weisse zu Schnee
geschlagen, mit Zucker vermengt, Citronat auf den Aufguss in die Form
gelegt, Schnee darauf gethan und in offenem trockenen Ofen backen lassen.
Gelb v. Schnee jedes darauf kommt, die Form auf kochendem Wasser
1–2 Stunden stehen lassen, damit der Aufguss gar wird. v. d.

Himbeerbeb-Pudding

die Form mit Butter gestrichen, ¾ voll Himbeer gebeerkt, Rosinen
Citronat, Zucker v. Himbeer nach Gutdünken, 4–6 Eier; ½ Mass Milch
mit dem ganzen Eier quirlgelb über die Himbeerbeb gegossen v.
dass sie in Wasser kochend backen. — Einige Stern- oder Bisquit. v. d.

Plum-Pudding.

½ ℔ Mehl, 3 Stück, ½ ℔ Nierenfett, ½ ℔ Kirschzucker, 1 Citronat,
Orange, 12 Lth Rosinen, 12 Lth Semmel, 12 Lth Citronat, 4 Lth Ver-
genschale, 7 Eier, 1 Theelöffel voll Himbeer, ein wenig Muskatnuss,
1 Glas Cognac. Zu dieser ganzen Masse kommen etwa 2 Tassen
frische Milch und muss 4 Stunden stark, in einem starken, la-
nenen Tuchsack gut gebunden, kochen. Sauce dazu.

4 Glas Rothwein, 2 Glas Wasser, 6 Lth weisser Zucker, 1 Stück
Himbeer, das muss gut zusammen kochen, 1 Löffel voll Stärke
und gekocht das Ganze vor einer Citronat.

Bauten zu Fastnacht und sonstigen Zeiten.

Rheinischer Bauer.

2 Pf. Mehl, 4 ganze Eier, Butter wie Kuchenteig, etwas Zucker und Citronenschale. — Butter in der Kasserolle zergehen lassen und mit einer Kelle, bis sich Blasen werfen, in den Teig rühren. A.

Mehl-Bauer. (Gut)

Es wird 1 Scheffel voll Mehl mit 4 Eidottern, ¼ Pfund Butter und ¼ Pfund Zucker gesiebt, und wie wenig Butter, Butter, Zucker und Citronenschale hineingethan. Alles dann rührt man den Bauer ab bis zum Backen. B.

Mehl-Bauer.

1 Pf. Mehl, je nachdem man viel oder wenig Bauer bereiten will, setzt man mit 3—4 Eidottern, etwas Rosenwasser, Zucker und nicht ganz wenig Butter gut durcheinander auf. Alsdann das Mehl scheffelweise, je nachdem man etwas mehr oder weniger Kartoffelmehl-Stärke hinzu und lässt einige Male recht aufkochen. Je nachdem der Bauer fertig wird, kann etwas ein Viertel gebacken und warm zu Tische gegeben. — Auch kann man sie mit Himbeersaft rothwirken. C.

Bauer aus rothem Mehl.

Etwas Mehl wird mit einigen Tropfen Rosenwasser eingerührt, 4 Eidotter hineingequirlt und dann, mit rothem Mehl und Rosenwasser zu einer springenden Masse abgerührt. Hierzu noch etwas Butter, Zucker, Mandelblumen oder Rosinen gethan. —

Milch-Brei.

½ Pfund Milch wird mit Butter, Salz, Zucker, Muskatnuß, Zimmet, Citronenschale, Zwieback, Brötchen, und, wenn man will, recht fein gerieben will, mit einem Stück Semmel recht gut durchgekocht, dann 5-6 Eidotter mit 1 Löffel voll kalter Milch und 1 Mokkatschka voll Mehl durchgerührt, die Obigen zugesetzt und unter beständigem Umrühren noch ein Mal aufkochen lassen.

Milch-Brei.

Man kocht soviel die Milch mit Pfefferminzblättern, Zucker, Muskatnuß, Zimmet, fein geriebener und in Milch eingeweichter Semmel recht auf, rührt sie mit etwas Milch in 1 oder auch 5-6 Eidotter angegeben, ab.

Milch-Brei.

Die Milch wird mit Butter und geriebener Citronenschale abgekocht, wie die vorigen mit 6 Eidottern abgerührt, und erhält ein Zeitig geschnittenes Semmelgemüse.

Kirsch-Brei.

Man rührt 1 Löffel voll Mehl in kaltem Wasser recht klar ab, rührt dann 6 Eidotter, einen geriebenen Citronenschale und soviel Zucker dazu, als man Brei braucht, und kocht sie ab, dann mit dem Brei unter beständigem Umrühren fertig werden. Schneidet Brot oder 2 gewöhnliche Semmeln soviel Butter fein zugeschnitten, daß sie recht süß wird und gelb, und gelb, und gelb abgeklärt mit einem Glase Kirschen Brei vermischt. Dieser Brei muß jedoch nur ganz mäßig fein sein.

Johannisbeer-Brüh.

Man rührt in einer Kasserolle ein Stückchen Butter mit 4 Eidottern und stellt das Gefäß mit ¼ ℔ Johannisbeersaft durch, gießt Wein und einige Löffel Zucker hinzu, gibt nochmals Zucker hinein, und bäht es zu einer dünnen Brühe.

Sago-Brühe.

¼ ℔ gereinigter Sago wird in einem Topfe mit etwas süßer Butter, wie oben beim Reis angegeben, dann in einem großen Topf gekocht, Wein zugegossen und mit Zucker, Zimmet und Citronensaft beigesetzt, worauf die Brühe besteht. Auch kann man den Sago gleich mit Wein aufsetzen, aber ist er weicher noch aufzugießen; ist der Wein zu stark, so nimmt man etwas Wasser zu, auch kann man den Sago erst mit Wasser aufgießen und dann den besseren Wein zugeben. Aber angeschossen flüssig ist diese Brühe sehr gut.

Obst-Brühe.

Obstschnee, gut reif unter Kirschen mit Obst, etwas Zimmet und Citronenschale nach Belieben gekocht, dann etwas Butter und ein wenig Mehl darin gerührt, die Brühe durch einen Durchschlag dazu gerührt und mit etwas Wein u. Zucker vermischt.

Kirsch-Brühe.

Man stößt ¼ ℔ entsteinte Kirschen im Mörser klein, setzt dieselben mit ein wenig Wasser, Zimmet, Citronenschale und einigen Nelken auf Feuer u. kocht sie mit Zerteilung durch. Dann rührt man 1 Löffel Mehl mit ½ Quartier kaltem Wein, gibt die Brühe und die Kirschen durch 1 Durchschlag und gehörig Zucker dazu und kocht diese Brühe auf dem Feuer ab, bis sie dicklich.

Hungerbutter-Brei.

Die Hungerbutter wurde mit ein wenig Wasser, Eierschale und Grieß recht dünn gekocht, eine Zeitlang gekocht, bis feinig sind, alsdann durch ein Haarsieb gestrichen. Dann rührt man 1 Löffel Mehl mit ½ Viertelliter Wasser klar, thut den durchgestrichenen Hungerbutter hinzu, stampft Kartoffeln in die Brei und richtet auf dem Feuer ab. Man schreibt dieselbe Brei.

Brei mit Schmierkäse.

Von den Eiern befreite Schmierkäse werden gekocht, durch ein Haarsieb gestrichen und dann wieder in einem Topfe mit Zucker, Zimmet, Butter, Eierschale aufgekocht, zuletzt aber mit Kartoffelmehl fein gemacht.

Brei mit Heidekorn.

Man drückt die Heidekorn durch ein reines Tuch, kocht den Saft mit Wasser, Zucker, Zimmet und zuletzt mit ½ Löffel aufgeblühten Kartoffelstärke fein. Wenn dann noch Eier, man nur kein frischer Obst mehr hat, alles Gelee- und Backobst mit Wasser, etwas davon mit Wasser vermischt zu diesem Brei.

Pfannkuchen-Brei.

Man schlägt 8 Eier ab in einem Topf, gibt ¼ Pf. Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone mit dem Saft, etwas Zimmet hinzu, zuletzt 2 Glas Sauerwasser und schlägt die Masse auf Backpfannen zu einem feinen Pfannkuchen.

Feinster Pfannkuchen-Brei.

1 Pf. Obst mit 5–6 Eiermilch, Zucker, Citronenschale und Salz und 2 Theelöffel voll Mehl, etwas Butter tüchtig gequirlt in einem feinen Topf mit Deckel und etwas Wasser gekocht und unter beständigem Rühren bis gut Brei gekocht.

Gekochter Schmand-Brei.

Weiße Grütze, Reis, Sago auf Citronat, Gemüse oder Citronenschale bei gutem Obst gekocht.

Verschiedene süße Speisen.

Himmelsspeise.

12 gute Äpfel werden geschält, in Viertel geschnitten und mit einem Taschentuche voll Rosinen und ½ ℔ Butter zu Brei gekocht; selbiger durchgerührt, einen Teig gemacht und diesen dünn ausgerollt. Wenn dieser Teig ausgerollt ist, so schlage 3 Eiweiß zu Schnee und rühre die Masse so lange, bis Schnee gibt.

Sandwein.

Koche soviel Milch, wie du Brei haben willst, mit etwas Vanille auf und rühre dieselbe mit 3—5 Eigelben ab. Die Speise wird zu Klößen abgestochen und auf Desserteller oder mit der Suppe gegeben.

Schmarren.

Man schneide ½ Pf. Hirnbrot oder weißes Brot in eine Tasse, lege dieses mit Butter auf Backblech und 8 Löffel Zucker und Mandeln darüber; 12 Eier mit Milch zu dem Brei, wenn Schnee ist, oder die Hälfte Mehl und lasse es mit diesem einigemal aufkochen, schütte es dann in eine glatte Schüssel und lasse es erkalten.

Blanc manger.

Nimm 1 Maß Milch, 4 Lot süße Mandeln und Lorbeerblätter, siede beide mit zusammen, koche, bis es Milch genug, als man zum Einrühren von 8 Lot Butter nötig hat. Siede und rühre 7—8 Eier, wie zu einem Eierkuchen, rühre es mit einem

gutes Brot Zucker unter beständigem Rühren zu der
kochenden Milch. Wenn gute man Tapioka mit kaltem
Wasser voll, bedeckt sie mit fein geschnittenen Citronat
gießt die Tassen voll, wenn man sie an einen kalten
Ort stellt. Ist die Masse völlig erkaltet, so werden die
Tassen auf eine Schüssel umgestürzt und der Brei mageln
geschnittenen feinen Mandeln bestreut. Diese Portion gibt
20 Tassen voll. Zum Backen nimmt man Eier, wenn Citron
mit Zimmet gekocht ist, schlägt sie alle abwechselnd und gibt
sie bei zum Teige, nachdem man Zucker beigab; bäckt die
Torte ebenfalls erkalten. a.

Brei mit

Man nimmt 1½ Maß Wasser, ½ ℔ Mais, kocht viel zu-
sammen so lange kochen, bis der Brei ganz gerührt ist,
dann thut man noch 1 Liter die Eier und noch 2 Liter
von der Milch, dazu ½ ℔ Butter nebst einem Löffel voll
Grieß und kocht dies noch ein Mal aufkochen, schüttet
es dann in einen Topf zum Erkalten. Hinzugibt eine Tasse
Milch oder Obstsaft. a.

Süßmilch Mehlspeise.

6 Lth Butter zu Schaum gerührt, 2 Eidotter dazu
gegeben und hierauf 2 Tassen voll Mehl, nebst einer
Messerspitze Citronensaft als auch 4 Lth Zucker dazu
gethan, ein Löffel guten Rahm darf nicht vergessen
werden, dann gießt man diese Masse in eine gefettete und
bestreute Form und läßt sie backen. Auf eine Schüssel
gestürzt, läßt man sie so lange man will, bis 1 Mal

Zum Anrühren gegossene Gesamte Milch genommen eingegossen ist.
Mit Zucker bestreut und diese Speise aufgetragen. R.

Omelette soufflée

8 Löffel feinen Mehles, 3 Löffel Most, 1 Löffel Butter, 6 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen. Dann klein geschnittene auf einer Butter gebacken, etwas fein gestoßenen Zucker darüber gestreut, zusammengerollt, und dann auf einen Schüssel angerichtet. F.

Omelette soufflée.

2 Löffel Mehl, 4 Eier, ¾ Pf. Milch, das Weiße davon zu Schnee geschlagen. Diese Pfannkuchen werden auf einer Butter gebacken und Zimt darüber gestreut, und eingemachten Obst dazu aufgetragen. R.

Milchbrod-Pfannkuchen.

Man nimmt soviel Milchbrod als man für die Personen nöthig hält, weicht sie ab und nimmt sie in Milch; sind sie ganz weich, so werden sie mit einer Gabel zerrieben und durchgerührt, dann gibt man soviel Eier als Milchbrod genug, etwas Rosenwasser, klein geschnittene Mandeln, klein geschnittene Butter und Zucker, dann ein Butter, wie Pfannkuchen gebacken und auf den Schüssel mit Zucker und Zimmet bestreut. A.

Gefüllte Pfannkuchen mit Obst.

2 Pf. feinen Mehl, 2 Pf. Butter, 1 Pf. Zucker, 1 Pf. Mandelkerne, 1 Pf. Himbeeren, 1 Pf. Heidelbeeren, 1 Pf. abgestreifte Johannisbeeren, wenn man will, 1 Pf. Brombeeren, wenn man die weiche reifen Obstsorten [illegible]

Englische Schnitte.

16 Eier tüchtig schlagen, einige Hände voll feines Mehl und etwas Salz; gerissene Butter in einer geschmierten Bratpfanne und backe sie backen, bis sie trocken; dann schneidet man, wenn sie ganz erkaltet ist, länglich Bänder davon und backt diese in Butter gelb, streut Zucker und Zimmet darauf. a.

Semmelnudeln.

3 Eß. Milch, 6 Eß Hefen, 6 Eß Butter, etwas Zucker, etwas Semmelschwämmgen, mit 3 Eß. Milch einen Teig daraus gemacht und in der Mitte damit den oberen Deckel Klümpchen auf ein Blech gesetzt, gehen lassen dann dieselben in der heißen Röhre gebacken und ½ bis 2 Eß. Milch darangeschüttet. Hat sich die Milch gesetzt und sind die Nudeln oben braun und trocken geworden, dann sind sie gut. Mit Butter oder Obst gegessen.

Fleischsuppe.

2 Seit. 2 Eßlöffel Mehl, soviel Milch daß es ein steifer Teig gibt, so viel Salz, halb Schmalz, halb Butter nach und nach schön gelb braun und selbe dann nach beiden Seiten geb.

Sehr gute Schwarzsuppe.

Zu 1½ Maß Milch werden 6 Eidotter genommen, selbe aber nicht eher gesalzen wenn die Milch gesotten ist; ¼ ℔ mit Butter abgetriebene Mandeln, ganze Zimmet, Citronenschale und Zucker abgerieben, diese Speise

nimmt man noch Butter und die kocht sie mit der Milch
dicken. Hierauf schlägt man das Weiße von 6 Eier zu Schnee,
den man unter die Speise vorsichtig rührt. Die Kalbs
leber wird also geschnitten.

Ein Pfannkuchen von Kartoffeln. (Süß)

1 ℔ geriebene Kartoffeln, dieselben müssen jedoch wenigstens
2 Tage vorher geschält werden, damit sie ganz trocken
und viel Saft ziehen lassen, 9 Eigelbe werden mit 4 Löffel Zucker
und 1 Löffel Citronensaft oder wie Zeit verquirlt, so-
dann die Kartoffeln und 3 Esslöffel voll feines Mehl dazu-
gethan, ferner den Schnee und das 9 Eiweiß. Mit einem silber-
nen Löffel werden Theilchen ausgestochen und in Schmalz oder
Butter gebacken. Herausgenommen, Zucker darüber gestreut. Gibt auch
als feines Gericht auf Hochzeiten und Gastereien. Beim Backen ist nöthig
Feuer darunter.

Ein Gemüse.

3 Eßl. Mehl, 1 Eßl Zucker, 1 Eßl Butter, 12 Eßl Gemüsesammer,
gekocht, bis es sich ablöst, dann zwei ganze Eier zugethan,
gut, in eine runde Schüssel gethan und kalt werden lassen. —
Die Schalen dieser Masse von gesottenen, in Scheiben geschnitten,
mit Semmel abgestreut, in Butter gebacken, mit Schwein-
oder Gänse-Braten zur Tafel gegeben.

Schmackhafte Pfannkuchen. (Süß)

4 ganze Eier recht geschlagen, 4 Eßl Mehl mit 1 Eßl. Schmand mischt,
und darunter gethan, was etwas geschabene Zitronen und Citronat

dick in eine flache Schüssel und feingemahlen darauf geben, in Ofen gebacken; wenn er halb gebrüht, mit Zucker bestreuen. Muß 3/4 Stunden gebacken werden. Man gestreift auch Reis, wenn er weich gekocht ist mit einer Tasse Milch, 2 Eidotter, 1 Löffel Zucker, 1 Löffel Butter, etwas Salz und Zimmet, Zitronenschale, wie Reis in eine Pfanne mit geschmolzener Butter gegossen, auf beiden Seiten gelbbraun gebacken und mit feingeriebenem Zucker bestreut, zu Tafel gegeben wird.

Gefüllte Krapfen.

Ein gerösteten und weichen Klein abgeschälte Semmeln werden, wie ein Apfelmus abgetrieben, durch einen Durchschlag gerieben, mit 20 Stück fein gestoßenen Mandeln, 3 ganzen Eier, 2 Eidottern, Zucker und 3 Löffeln voll Mehl gemischt, gerührt; mit einem Löffel Klein Knödeln abgestochen und in Schmalz gebacken.

Feine Krapfen mit gehackten Nüssen (ein Schmalzes Essen)

Feine nüßgeschnittene Nüssen legt man in eine tiefe Schüssel, streut viel Zucker darüber und legt wieder Nüsse darauf, welche mit Zucker u. Semmeln wieder stark gestellt sein muß, darauf

Gut Geschlagenes Eyweiß mit Schmorbrod & Puderzucker. / für gemischt Gericht /

Weiße, feste Eyweiß zu Schnee geschlagen, halb Puder- halb Schmorbrodzucker, reiben, mit Butter & Zimmet vermischt, Brodteig beigemischt mit Eyer in eine Schüssel gelegt. B.

Sand-Kuchen.

Gewöhnlich Schmorgel Backgenbrod wird in Butter gebraten, dann mit Eyer, Zucker, Zimmt, Citronenschale & ein wenig gelinder Sauce übergossen & gebacken, entweder in Eyer zerrührt, hier dann beigegeben, unter beständigen Rühren noch etwas aufgekocht, dann ein Butterstück auf die Schüssel gerieben & dann mit abgezogenen, länglich geschnittenen Mandeln & Citronat belegt. S.

Mandel-Eyer.

Mit Zucker & etwas Rosenwasser wird ½ ℔ abgezogene Mandeln zu einem Teige gestoßen, welche man nun in drei Theile abtheilt. — Das erste Drittheil dieser genommenen Teiges, in welches man blos, den muß, vermischt man mit Zimmet, geschabter Butter & geriebenem Milchbrod zu einem festen Teige, worauf man dann Blätterchen ausrollt. — Unter das zweite Drittheil werden zur Belegung des gebackenen, drei einzige Eidotter, weiß Zimmet, geriebenes Milchbrod & Butter eingerührt, worauf Längelchen in Gestalt eines Eidotters abgestochen, diese auf die ausgerollten dünnen Blätterchen gelegt, wie ein Eifermirl, in gelbgestoßenen Eyer & in geriebenes Milchbrod gewälzt & in einer Butter gebacken oder in einem Oefen gelbbraun gebacken. — Vom dritten & letzten Theile des Mandelteiges wird Mandelmilch gekocht, wie man mit Ei-

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

über und Heimat nachspürt, über die in unserm Schaffen vorangetrieben [illegible] gibt.

Gefüllter Litermaß

Der Litermaß wird auf der Länge nach genau mittels [illegible] geschnitten, der Boden wird abgedrückt, der Boden wird mit einem Löffel herausgenommen und dann beiseite. Dieser wird darüber gestreift und dann so lange abgeschabt, bis man eben jene Marke mit der Schale trennen kann. Dann wird man mit einer Feile mit Vorsprung auf die gestrichene Marke, gestrichene Hinweise, Zeichen und Strich, aber nur sparsam gearbeitet. Dann wird [illegible] Litermaßstab wieder auf seinen Platz und die aufgebrannte Skala in die Trockenpfanne, aber bleibt auf in einem Sand abgestäubten Blech [illegible] gelbbraun rösten. Dieses darf gesiebt und mit Butter vermischt, mit Zucker [illegible] mit einander vermischen und gießt es mit einigen Eiern weich ab. Um das Gerinnen zu vermeiden, kann man 2 Löffel Mehl [illegible] Litermaß rühren. Haben die Litermaß die vorgeschriebene Farbe, so rührt man sie an und gibt die Masse darüber, bis ein [illegible] Gericht

Löffel-Feinkost

Nachdem man gute gereifte Äpfel geschält, und den Kernhaus sorgfältig [illegible] und fein geschnitten hat, werden sie in einer Kasserolle mit Butter, [illegible] mal Litermaßstab, rührt man Zucker mit einer Tasse voll Obst, wie aber nicht zu dünn gerührt; abkühlen schlägt man 5 Eier, Mehl, etwas in einer Schüssel Milch, bäckt 2 Feinkost auf einer Seite, Löffel [illegible] wird in der Pfanne, Stück die Löffel auf dieser, streicht sie gefällig [illegible]

einander und drückt dann den andern ab, so daß die beiden Brüder oben kommt, schlägt dann mit beiden, bestreut sie mit Zucker und Zimmet. Gut abgebrannt ist ein schöner Kuchen so gut wie eine Torte. S.

Feinkuchen mit Schokolade.

Man schlägt 8 Eier mit geschabener Zitter, Zimmet, etwas Salz, geraspelter Zitronenschale, feingeschabener, abgeschälter und Nüsse, und einigen feingeschabenen bitteren Mandeln in einem Tiegel gehörig durch, thut abgeriebene, geriebene Schokolade (nach Verhältniß der Eier) hinzu, rührt alles noch mehr durcheinander und bäckt diesen Teig, wie jeden gewöhnlichen Feinkuchen, mit beiden Briten, gut mit. Ein Blech oder Milch-Brüder ist dazu nicht zu verschmähen. S.

Kalter Schnitz- und Reis mit Milch.

Man kocht Reis gerieb in Milch mit abgeriebener Zitronenschale und Zucker dick nicht, ist aber darauf Acht zu geben, daß er nicht anbrennt, ist er abgekühlt, in kleine Tassenköpfe gefüllt, erkalten. — Dann kocht man gute Milch und quirlt sie mit Eidotter ab; zur Verbesserung der Speise schmeckt kocht man 1 Löffel Mehl mit, aber gieße man dann Eiweiß mit Blumen Schnee voll Mark zuletzt dazu. Ist der abgekochte und abgerührte Reis in Teller ganz erkaltet, so schlägt man den Reis gerieb mit der Tasse, legt ihn in die Terrine und gießt die kalte Milch darüber. — S.

Kleine Feinkuchen aus rohen Schwarzbeeren.

8 Eßlöffel Zucker werden zu Schnee gerührt, 6 Stück Eier dazu geschlagen und

soviel Mehl und gerinnbares Milchserum beigegeben, daß diese Mischung gänz
flüssig wird. Alsdann wird ein Teller voll geronnener roher Schweinsblase mit
Butter und geschrotenem Hirsenstroh gebraten, bis sie dürftig werden, alsd
das mit übrigem Teige vermischt, in einer Schüssel Butter gebacken, indem
mit einem Löffel abgestrichenen kleine Klümpchen das Teigl gelegt, dann
schön braun ausgebacken, und dann mit Butter und Honig bestrichen. Sch
man eine Schüssel mit Portionen, je nachdem einem sich derselben heißhung
genug weist.

Gefüllte Eier.

Für beliebige Anzahl Eier werden Zwiebeln gebraten, in Butter geschwitzt, schon
Kräuter zu verlangen, die Butter herausgenommen, diese klein gehackt, einig
Löffel Butter mit eben soviel geriebenen Eier als man Butter besitzt mit einigen Eßl
Schein oder Milch, etwas Salz und Muskatennuß, unter stetem Umrühren dicklich ko
damit die Eier gefüllt, diese in eine Schüssel gelegt, der Rest der Füllsel mit
etwas Milch oder Schein verdünnt, und noch ein Mal aufgekocht, über die so gefüllte
Eier gegeben. Der Saft die Eier nicht dicklich genug sein sollte, kann man sie
geriebenen Milchbrod dünnig kochen.

Schmarren mit Eiern.

Von 16 Eiern wird das Weiße zu einem steifen Schnee geschlagen, dann Milch z. Beispiel ½ Pfund, Salz
Zucker, Mehl, was man mit einem Umrühr-Löffel soviel Schmarrenteig in die Milch als Platz da ist, daß man
auf der Milchschnitt, daß sie auf ein ungefähr Viertel zum Abbrennen, Schöpfen voll sein, in Fett durch
Pfannen verbraucht ist. Derselbe muß dann 1 Mal aufkochen; dann Fett man zu einem Pfund dieser Milch 2 Eßl gerei
ert, Butter Mandeln, 1 abgeriebene Citronenschale, eine Handvoll Rosinen auf. einige Eßl Zucker Löffel
damit backen, auch 10 Eidotter, wie oben das Weiße geschwirrt, endlich sie mit einigen Löffeln steifen Schnee
u. soviel Mehl, als man gutfinden Teigen sollen kann, klein, u. endlich die Milch damit ab, daß sie nicht
Nun Fett man den Schnee auf eine Schüssel, gießt wo der Pfannenvoll darüber, backt wieder Schnee auf und gie
wieder wo der Milch darüber u. gebackt den übrigen Schnee, es wird alles wie ein Berg aufgethürmt, mit gestoßenen
Mandeln bestreut u. dann mehrmals die Milch übergegossen, mit Zucker bestreut u. über Rost der Schüssel mit
Butterwein oder Zuckerbrod belegt. Es heißt sehr schön und schmeckt auch vorzüglich.

Kälberaufstall.

24 Ltr Hafergrütze mit Schrotbrei, 1½ Pfd Heu, 4 Ltr Weizenkleie, 2 Ltr Zucker, Malzkeime, Heumehl und Leinmehlabkochung auf Futterzeiten. Kübel wird mit 12 Eigelb und Milch gequirlt und getränkt den Kälbern der 12 Tage Saugzeit. Der Stall muß gut gelüftet und trocken sein und der Aufstall nicht zu kühl gehalten werden. Heu a. Weinstöcke hängen.

Pferde-Aufstall.

Für 9 Pferde das Futter, ¼ Pfd Zucker, 1 Liter Leinmehlabkochung, etwas Zimmet, für 1 Tränke 2 Handkörner, dann das Pferd zu Essen gestellen, 1 Bündel Heu mit Häcksel gemischt, in einer ganz durchfeuchteten Form gebracht. Wenn es kalt ist, wird etwas Heu mit Zucker und Leinmehlabkochung getränkt und beigemischt über den Häcksel hingestreut und diese Fütterung beim Essen. Das Gerippe wird ausgefegt und a. gewaschen.

Kuh-Aufstall.

1½ Pfd Milch, 10 Ltr Grünfutter oder 8 Ltr Futterrübenschnitzel 6 Ltr Hafergrütze mit Salz gekocht, dann 6 Ltr Leinkuchen zu Brei gequirlt, 8 Eigelb dazu und die erkaltete Mischung, zuletzt das Essen wie das 8 fache. Im Winter noch Heu und Stroh ein Bündel gebracht. Etwas Zimmet und Leinmehlabkochung nicht vergessen werden. A. ü. Z.

Grünfutter, Milch, Heu, Salz gekocht, das Futter mit Kleie, 8 Eigelb, Essen wie das Futter, Heu, Stroh, ½ Bündel gebracht. Zimmet und Leinmehlabkochung nicht vergessen werden. A. ü. Z.

Kartoffel-Aufstand.

Man nimmt 1 Eßl. Mehl und kocht 1/8 roh Kartoffeln in diesen und rührt sie zu einem dicken Brei; dann nimmt man 6 Eßl. Butter, 8 Eßl. Zucker und das Gelbe von 6 Eiern, rührt es recht schaumig, schneidet die Frucht mit Butter, schlägt das Weiße zu Schnee und backt die Masse bei gelindem Feuer. Hierbei wird Brot- oder Obstsaft gegeben.

Kartoffel-Aufstand.

1 Löffel Butter zu Schnee geschlagen, 8 geschälte und gerieben Kartoffeln, einen Teller, 6 Eigelb mit 1/4 Pf. guter Milch zusammengerührt und gekocht, den Schnee von 6 Eiern hinzugemischt, die Kartoffel und Butter geschmolzen, gebacken und einen Teller dazu gegeben.

Aufstand von Obst.

Man nimmt eine tiefe Schüssel von Porzellan, belegt die Teller ganz mit feinen geschnittenen Semmeln, bestreut jede Lage mit etwas Zucker und Zimmet, belegt — die Semmeln mit Butterschnitten und gibt alsdann das beliebige Obst darauf, als: Äpfel, Birnen, Mirabellen, Pflaumen etc. Obst gibt Zucker und schüttet noch dann Eier, bestehend aus: Schnee, Zucker, einig zerstoßenen süßen 3 — 4 bitteren Mandeln, 4 Eigelben, Schnee von 4 Eier, dazu. Man läßt die Speise in einer nicht zu heißen Röhre gelb backen und stürzt sie, wenn sie gar ist, auf eine Schüssel, mit Weinschaum zu genießen, wie kalte Speise.

Kartoffel-Aufstand.

Mehl, Butter u. Zucker [illegible] ein Teil in eine mit Butter bestrichene Form gethan, Äpfel, Pflaumen mit Zucker, Zimmet, Rosinen, Butter etwas mit gebräunt und alles darauf gethan, die Form mit einem Deckel gegeben, daß nicht Dampf entweichen kann und was bleiben muß mit Semmelbrösel

Eyer-Aufstrich. (Nr. 761)

¼ ℔ Butter zu Schaum gerührt, 4 ganze Eier dazu gethan, etwas Zimmet, Zucker, Citronensaft oder 2 Milchbrodt geriebt darunter gerührt nebst viel feinem Schmand bis die Masse dünnlich. Dann 1 Eßlöffel Eyer mit Kleinem Brotmehl und 1 Eßlöffel von dieser Masse, jedesmahl gut beyeinander; von der Masse, 1 Ei, etwas Zucker und dünn Schmand dann gebacken, auch mit Butter.

a.

Reis-Aufstrich.

½ ℔ gestossenen Reis Reis mit Milch zu einem steifen Brei und lasse ihn ganz erkalten; dann rühre man ¼ ℔ Butter zu Schaum, schlage mit nach 6 Eier dazu, thue 4 Löffel gestossenen Mandel, Zucker und Zimmet nach Belieben dabei und rühre viel unter den Reis. Schmiert die Form mit Butter, streue die Masse hinein und backt sie im Ofen backen. Hernach mit Schmier.

a.

Reis-Aufstrich mit Eyer. (Nr. 762)

¾ ℔ Reis wird mit 3 Nr. 5 Milch gekocht, Eyer in Scheiben geschnitten und mit Zucker, Schm, Citronensaft ebenfalls gekocht, doch nicht versüßet. Wenn alles abgekühlt Reis wird das Gelbe von 2 Eiern, ¼ Butter und ¼ ℔ Zucker gerührt. Dann schichtweise die Form mit Eyer und Reis gefüllt und gebacken. Heraus man ¼ ℔ bittere Zucker, 12 Löffel Mandel, 1 Zimmet, alles gut gestossen darauf und durch eine das Faß 1 Liter Rahm darauf. 1¼ oder 1½ Pfund muß es backen.

a.

Gries-Kuchen.

½ Maas Milch, wenn diese kocht wird ein gutes Taschentuch (¼ ℔) Gries hineingestreut, gerührt, Zimmet, Citronen u. Mandel nach Belieben und 2–3 Eigelb dazu mit Butter backen. Einen Löffel Eyer gebacken und in die heiße Masse eingerührt, das Gekochte mit Schmier und Butter gebacken lassen. a.

Reis-Auflauf mit Äpfeln.

½ ℔ Reis wird mit 3 Eß. Milch recht steif gekocht, geriebene Äpfel in Scheiben geschnitten, mit etwas Rum, Citronensaft oder Wein, ½ ℔ Butter, ½ ℔ Zucker recht gekocht. Ist der Reis steif genug, so füllt man diese recht schön in eine, mit Butter gefettete und Brotkrumen bestreute Form. Als Guß mischt man 2 Ltl. süßen und 1 Ltl. bittere Mandeln, ½ ℔ gestoßenen Zuckerguß, 2 gewiebene, hineinrühren und das Ganze eine Stunde backen; dann gebacken und kalt oder warm zu Tisch.

Äpfel-Auflauf.

Man kocht schöne Äpfel zu Brei mit Citronenschalen, Zucker, Zimmet, Rum und kleinen Rosinen ganz dick, läßt sie kalt werden, reibt Semmelbrod weißbraun, bestreicht die Tortenschüssel mit Butter, mengt das geriebene Brod mit Zucker, Zimmet und Rum, füllt es fingerdick in die Schüssel, thut die Äpfel auf, reibt wieder eine Lage Brod, schneidet kleine Stückchen Butter, mit Zucker und Zimmet auf, backt es hellbraun.

Kaffee-Auflauf.

2 Löffel feines Mehl, 8 Eigelb, 6 Ltl. Zucker, 1 Citrone abgerieben, 1 Eß. feines Schmand, drei Eßlöffel recht verdünnten Kaffee zusammen gerührt. Das Weiße der 8 Eier zu Schnee geschlagen und alles ½ St. gebacken. Gut ist, es gleich mit heißer Hitze zu backen und zu essen mit einer süßen oder Saucke sie bereitet.

Auflauf von Obst.

In eine feuerfeste Form eine Lage mürbes Weißbrod gelegt

dann mit Brot und 2 geschnittenen Schalotten Mostrich, Pfeffer und Salz fertig Butter mit einer Messerspitze feinen Schwarzbrot, reiben, denselben nüßl Sauce gesetzt und mit 6 verquirlten Eigelben unter beständigem Rühren gebacken, bis sich alles den Fisch und den man geschlagenen 6 Eier, wenn die Masse erkaltet ist, hinzugegossen. In diesem nachstehenden Schweinebraten entweder Fleisch gekochtes oder eingemachtes Obst gelegt und den Brot darauf gegeben. In einem mäßig geheizten Ofen ¾ Stunden gebacken.

Schwein-Braten

8 Eier werden mit 8 Lff Zucker gerührt, dann das Weiße zu Schnee geschlagen, 8 Eßlöffel voll Mehl, 1 Eßlöffel feinen Zucker mit Butter und Salz, 1 Pfund Rosinen, 1 Pfund Mandeln mit kaltem Wasser abgebrüht und Kerngehäuse abgeschält, 1 Pfund Zitronat und Citronat, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Butter, 2 Pfund Mehl zu Teig gemacht, dann wird der Teig in eine Form gethan und gebacken.

Citronat mit Obst.

Mutter eingeschrieben, mit feinem Zucker oder feinem Mehl gerieben, Citronat in Zimmet abgeschnitten und kreisförmig dazu gegeben.

Teig.

4 Kalbsfüße in einem Topfe (oder Pfanne) bis zu einem Pfeffer eingekocht, dann durchgeseiht, erkalten lassen; das Fett, sowie das Gelbenfett wegnehmen, 1 Pfund Zucker einmal mit ½ Pfd. Wein aufgekocht, abgeschäumt, den Saft und das Gelbe ½ Citronat und 16 Lff Zucker, nebst der Hefen noch einmal aufkochen lassen. Dann 8 Eigelb gut gerührt und unter beständigem Rühren zu obiger Masse gethan und noch einmal aufkochen lassen, noch mals durchgeseiht, erkalten lassen und ehe Brot gegeben wird.

Citronen-Brot.

2 Citronen mit der Schale, ¼ Pfd Zucker (circa 10–12 Lff) ½ Pfd. weißer Wein, 6–8 Eier; man drückt den Saft der Citronen erst kalt, reibt die Schale mit dem Zucker, thut alles in einen irdenen Topf und schlägt diese Masse mit einem Besen recht durcheinander; alsdann setzt den Topf auf Kohlenfeuer, schlägt unterhalb bis die Masse [illegible]

sen bekommt, alsdann nehmt man ab vom Feuer und schlägt es so lange lüftig, bis es fest kalt ist, thut den Schaum in Tassen u.s.

Charlotte russe.

Auf 12 Personen, 1 Schoppen guten süssen Rahm, 14 Eidotter, ½ Pfund feingestossenen Zucker und Vanille untereinander rühren und auf Kohlenfeuer davon ein Schaum geschlagen bis er recht dick ist und nach sich oben zu einem Häufchen bei gelegt, bis er kalt ist. Nun wird wieder von 1 Schoppen Rahm ein recht fester Schaum geschlagen, 2 Lth in einem Schoppen Wasser aufgelöst und so einem ½ Schoppen ausgepreßtem Hausenblasse wird dann durch ein Sieb in den Schaum gerührt, dass dieselbe nicht klumpt, also sie sich gut mischt; ebenso einiger Eierschaum darzu. Eine glatte Form, welche mit Liebesmilch gut ausgespühlt, gebutzt, damit der Schaum gefällt und mit eingemachten Früchten garnirt. Kalt Hausenblasse kann man auch Gelatine nehmen. v.

Gersten-Auflauf.

4 Lth feines vorgangenes Mehl wird mit 4 Lth Zucker vermischt und dann mit ¾ Schoppen besonder Milch auf dem Feuer zu einem steifen Teig abgebrüht, dann noch ein wenig Salz, Vanille eingerührt und mit 3 Lth Butter versetzt wird. Nach einigen Abkühlen werden 4 Eigelb damit vermischt und dann das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter gemischt; dies in die Form eingefüllt und ½ Pfund gebacken v. St.

Obst-Auflauf

Man nimmt Aepfel, oder Kirschen, oder Himbeeren oder was sonst beliebt oder jede andere Obst und kocht es dick in Zucker gut geschmiert dann mit Zucker u. was sonst Geschmack mit hinein, gibt dann einen [illegible] Auflauf

mit gut geschlagenem Schwefelschaum darauf und kühl
auf Butterbrot oder geröstete gereicht. Kalt oder warm zu
essen. v. L.

Kaiserschaftspeise.

½ Liter feines Kaffee, Kaiserschaft's Milch, recht steif
geschlagen, genügend Zucker daran, fein Vanille
aufgelöste weiße Gelatine daran gethan ½ 2–3
Löffel Kaffee, der rein getrunken, aber auf genau sein
muß. Alles verrührt, unter den Kaffee geschlagen
und die Masse in eine mit Wasser ausgespülte
Form gethan, 2–3 Stunden in Eis kalt gestellt
dann gestürzt und mit Himbeersaft gegeben. Vanille
ist fein gut dazu. v. Stein.

Himbeermilch-Crème

1 Pfirsich abgeschält in 1 Liter Milch, fein Zucker etwas Gelatine, 1 Glas Rum, 1 Citrone. Die Milch wird zu Schaum geschlagen, Gelatine gut aufgelöst mit 2 Löffel Zucker in die Milch gerührt – Rum & die ganze Citrone fein gerieben mit dem Saft der Citrone beides in die Form gegossen. Ist das gut von Milchschaum bedeckt gut, so schlage man ihn zu Schaum und gebe damit die Crème. — S. Beyer.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

~~Bereitung des Absud und Behandlung seiner Kräfte.~~

~~Hyniben-Gelee.~~

~~Auf 1 Pf. Hyniben-Kraft, 1 ℔ Zucker, diesen gestossen, durchgesiebt und mit dem Kraft so lange gekocht und geschäumt, bis es dick genug ist, nachher noch auf einen Teller gerührt. dann fällt man die Gelee in Gläser, legt ein Papier darauf und bindet sie mit einer Blase fest zu, das gestossene Zucker auch gibt bei ~~hinzumischen~~ erhält dieses.~~

~~Hyniben-Gelee.~~

~~1 Pfd. gut ausgesuchter Hyniben-Kraft wird mit 1 ℔ fein durchgesiebten, guten Zucker 1 Stunde lang gekocht. dann in Gläser gefüllt und verwahrt.~~ S.

~~Hyniben-Gelee.~~

~~1 Pfd. Hyniben-Kraft, 1 ℔ Zucker. der Zucker wird in mittelgroße Stücken geklopft, rasch in Wasser eingetaucht und in einen gut gereinigten und geschwefelten irdenen Kochtopf, wo kochen will, aber zu diesem Zweck zu, nicht gestellt, nicht auf offenes, sondern ganz klares Feuer und umrühren, gekocht und bis zu einem dicken Brei eingekocht und sich klären lassen, dann der Hyniben-Kraft hineingegossen, einige Mal unter stetem Schäumen aufkochen lassen, und dann sogleich auf einen Teller erkaltet, Brod fällt, wenn hart gesetzt, damit es seine reine Gestalt und

[illegible] [illegible] [illegible] [

Gebac aus schweren Semmelteigen.

Die Zubereitung ist die wie bei weißem Semmelteig, nur mit dem Unterschied daß die Hälfte des Zuckers braun ist, also auf 1 Pfd. Mehl ½ ℔ Zucker nötig ist. Die se Gebac wird sonst häufig zum Vorgericht gebraucht. D.

Gebac aus Mandelteigen.

1 Pfund Mehl, 1 ℔ Zucker.

Nachdem die Lauter Zucker abgetheilt und gewaschen sind, setzt man sie auf gelinder Feuer und kocht sie bei öfterem Umrühren langsam. Der Zucker wird mit Rosenwasser gesättigt, durch ein Tuch durchgeschlagen, zu dem Mehl dieses Mehles 1 ℔ feinen Zucker genommen. Sodann wird auf 6 Eyer gesetzt, bei festschäumendem Schäumen etwa 15 Minuten gerührt, der Zucker abgesetzt, nach einer Stunde der Schaum abgenommen und der Teig in Gläser gefüllt. Dieß zu lange Rühren verhindert denselben sein schönes Gelb, muß jedoch ganz fest werden, damit man die Gebac in feine Blättchen oder beliebige Figuren schneiden kann, weßhalb er angerührt ist, zum Fingraben einige Tropfen des Teiges kalt werden zu lassen. — Ist ganz vorzüglich zum Vorgericht kalter Speisen. D.

Gebac aus Vogelbeeren.

Zu jedem Pfund Mehl 1 ℔ Zucker. Man nimmt die Vogelbeeren, wenn sie ihre schönste, scharlach Farbe erhalten, und so

lange sie auf ihren vollen Saft haben. Obald sie mürbe gemordet, und sie zu Gelee nützlich, indem dieses dann seine Festigkeit verfällt. —— Die Beeren werden von den Beeren gestreift, gewogen mit Zucker bedeckt so lange gekocht, bis dieselben Brenz und Saft entzogen worden, dann wird die Brühe fein durchgeseiht, gewogen und mit dem benannten Zucker zu Gelee eingekocht. — Diese Gelee ist von angenehmer Geschmack und zuträglich für Kränkliche wie mancher Salbern. — Schmeckt sehr bitter.

Gelee von Quitten.

1 ℔ Quitten oder ½ Mark Quittensaft, ½ ℔ feiner Zucker. Die Quitten werden geschält, roh auf einer Reibe gerieben, durchgepreßt und gewogen. Der Zucker wird die Hälfte gestoßt, mit Wasser gesetzt, wenn er zergangen, der Saft hinzugegeben, geschäumt und gekocht, bis er dicklich wird. Kalt ist's dann Gelee.

Gelee von Äpfeln.

1 ℔ Äpfel, 1 ℔ Zucker. Abgeschält, in 4 Theile geschnitten, Kernhäuser, Stengel oder andere faule Äpfel hinzu, gewogen, also sie völlig reif gewesen sind, in so viel Wasser, daß sie eben damit bedeckt sind, nicht zerkochend weich gekocht, der Saft durch einen Durchschlag besser durch einen leinenen Beutel gepreßt und mit dem Zucker aufgekocht, bis er Perlen fällt, alsdann warm in dazu bestimmten, erwärmten Gläser gefüllt, und wie auch Gelee später fest zugebunden und verwahrt.

Butter und Backfett.

1 K Fett, 12 Lff. Butter. Man stelle abgeschäumt, mit feinste Semmelmehl in einem Steintopf in kochendes Wasser und koche dasselbe so lange kochen, bis Fett ganz mit, flüssig ist. Dann tunke man den Butter in Schmalz, koche ihn klar, schütte das Fett hinzu und koche ist, bis Abschaum das Schaum, bis einige Tropfen erkaltet zu Butter geworden sind.

Verfahren mit Butter.

Man bereite sie, wenn sie reif und ihre schöne Größe erhal, ten haben, nicht zu überreife, schneide die Form, den Strangel ab und die Fäuste von einander, fülle dann mit einem Theelöffel die Form und drücke sie mit Hilfe, mit der Faust in kochendes Wasser, koche sie einige Male auf, nehme sie heraus und drücke mit [illegible] Hilfe einem Tuche und Druck mit. Auf das [illegible] diese so zubereiteten Verfahren man 1 K Butter, der mit einem Tuche schonen Schaum zu kochen und gelin, tet wird; gieße die Fäuste hinein, das nicht zu viel auf einmal, so dass sie beisammen sind, schmelze darüber und koche sie alle einen nach und nach weich, aber nicht zu weich damit sie ihre Form behalten. Nun fülle man sie heraus in ein Glas, lasse die Flüssigkeit noch davon ablaufen und bringe sie weiter; man darf geschehen, presse man sie darüber. Eine feingeschnittene Citronenschale ist empfehlenswerth.

Verfahren in Madeira.

Bleibt das Alles; wie ist einmal mehr Schmalz erforderlich und sie erhalten nie einmal andere Farbe, aber mehr fette gut. —

Hagebutten in Zucker

bleibt ebenfalls dasselbe; auf 1 ℔ Früchte, 1 ℔ Zucker, und ist es am besten die Früchte roh halb weich in Wasser kochen, dann Hagebutten einen Tag abbrühen und dann erst in den Zucker zu geben, weil sie sonst zu viel und auch mehr Mark geben, die Süssigkeit bald zu stark werden würde.

Hagebutten-Mark.

Nachdem nun die Hagebutten abgekocht, sie von den Kernen und allen Haaren befreit, werden sie in Wasser weich gekocht, dann ein recht saftiges Obst oder gute feine Quetschung so gemacht, dass keine Haut mit durchgeht; auf jedes Pfund dieses Mark wird 1 ℔ Zucker in einem Wasser über Feuer zu einem Brei gekocht, zu demselben das Mark noch mit Zuckergaben und gestossen noch ein Mal aufgekocht, ehe es gleich einbrennen zu lassen, mag es sehr feinreif; dann abgekühlt, stürzt, wie die Regel bei allen Einmachen ist, fest zugebunden. Dieses es noch einige Tage nachher, bis ständig beigezogen sie durch das Nachkochen verdunstet werden. — Gleich Gebäck wird dieses Mark mit klein geschnittenen Schalen zur Tafel gegeben und gleicht sich durch eine geistige Säure aus. — Ebenfalls Wasser, mit Zucker

dann gibt man sie in den gebutterten Zucker und tue sie mit der kastanienbraunen Rosen zu mir feinen steifen Masse, die nicht mehr spritzig sein darf. 2 Esslöffel Spritzig mit 1 Eßlöffel Zucker gehalten gut. — Das Mustehen durch, man sie Dauerhaftigkeit zeigt, nicht verdünnt werden. K.

Feine Kirschen in Zucker.

1 ℔ Kirschen, 1 ℔ Zucker. — Wird die Kirschen abgezählt, und stielt und wenig a mal Grünstiel, die kirschste Art; man drückt die vom Stiel gelassene Öffnung, zieht sie fein, drückt bei einem kleinen Druck der Kern selbst und wenig Saft weiter geht, entfernt, so gibt man sie nach und nach in den gebutterten Zucker, kocht sie mit kochen und fällt sie dann in Gläser. Der Saft wird noch einmal hinzugenommen, das muß so feine schöne Farbe völlig behalten, den man einen Teil Arrow entwickelt die in den Kern sitzt, andern Tropfen, die man sie mit Abgekocht, nicht sinkt, — einige Male mit mustehen kocht und dann in die Gläser fällt. — K.

Gemischte Kirschen in Essig.

Auf 3 ℔ Kirschen, ¾ ℔ Zucker und ½ Maß Essig, gemischt Zucker und Nelken nach Belieben, aber Essig wird mit Zucker und Gewürz aufgekocht, die Kirschen hineingethan und mustehen lassen, dann herausnehmen. Die Brühe noch einige Male kochen und Salz darüber gegossen. — Nicht zu

starken Branntwein, so muß jedenfalls nur die Hälfte Essig
gegeben werden und die andere Hälfte Wasser zugeschüttet werden.

Kirschen-Mus.

4 ℔ Kirschen, 1 ℔ Zucker. Die Kirschen, sowie sie vom Baum kommen, ja nicht in einen Topf / Kasserolle, nicht einmal Gußeisen / sondern in einen Topf von Porzellan, nicht einmal Steingut, mit Zucker und Wasser, muß dann das Gemüse mehr braun, klein kochen; reibt sie durch einen groben Durchschlag damit der Brei feiner und die Steine abgesondert werden / Kirschen werden schon gleich entsteint /, dann vermischt das mit der Masse zu kochen, durch einen feinen Durchschlag und kocht die Masse, bis sie steif fällt, die Masse soll unter beständigem Rühren kochen, damit nicht zu viel Wasser verdampft, sie Glasse erhält, was sehr wünschenswerth.

Kirsch-Pasta.

Man pflückt seine Kirschen vom Stiele ab, und schön sie reif sind, an dem dazu bestimmten Tage, wenn sie kochen sie auf Porzellanene zur Hälfte kochen; dann [illegible] Pasta durch ein Tuch in ein irdenes Gefäß und wiege sie; auf 1 ℔ Pasta ½ ℔ Zucker in den Topf und kochen sie dick ein, daß man sie feine schöne Farbe behalten. — Die vorgeschriebenen Teller nicht abwaschen. — Dann kann man die Kirschen mit den Steinen kochen und sie dann Pasta gießen.

Himbeer-Pasta.

1 Pf. durchgepreßten oder gekochten Pasta ½ ℔ Zucker, muß beim Kochen sein: Himbeersaft: 1 Pf. 1 ℔ Zucker — Brombeersaft: 1 Pf. ½ ℔ Zucker — Kirschsaft 1 Pf. 1 ℔ Zucker — Johannisbeersaft: 1 Pf. Saft ½ ℔ Zucker: Heidelbeer-Zucker 1 Pf. ½ ℔ Zucker — Heidelbeer-Saft ½ Pf. 1 Pf.

Rosskastanien in Zucker.

Auf 1 ℔ Rosskastanien 1 ℔ Zucker. Die Rosskastanien werden, wenn sie hell braun, noch fest sind, abgebrüht, von Rinde und Haut befreit und abgekocht, worauf abgebrüht, dann noch und noch in dem gebräuchlichen, mit gekochtem Zucker gemachten Syrup, wozu es nur wenige Minuten bedarf, dann herausgefällt und die Früchte noch mehrere Tage an der Luft, während und die Früchte auf der Rosskastanien gesammelte Feuchtigkeit von Zeit zu Zeit ab- und hinzugießt. — Ist die Früchte zu der Stärke gekocht und steht bis zum andern Morgen, so ist sie zu der Stärke Gallerte zu verwenden.

Rosskastanien auf andere Art / Gemüsekastanien.

6 Pfd. Rosskastanien 1 ℔ Zucker. 6 Pfd. Rosskastanien, werden abgebrüht, von Rinde und Haut befreit, und in Wasser bereit gehalten, gut gewaschen, die Früchte gefällt, dann 1 ℔ Zucker gestäubt, auf die Früchte gleichmäßig vertheilt und dasselbe mit Lorbeer- oder Lorbeerblätter in der Hand, bei gleichmäßiger, nicht großer Hitze gekocht, bis die Früchte bald darüber steht, die Blätter aber noch ganz geblieben sind. Das Gericht kann heiß serviert, wie Gemüse gegessen oder das Gericht ist zu verschaffen, weil dasselbe leicht springen. S.

Rosskastanien, die ihre grüne Farbe behalten.

+ Man nehme dazu schöne, große Rosskastanien, wenn sie noch etwas fest und grün sind, schäle sie von Blättern und Rinde, stich

vermittelst eines Natronalkoagulats, die Klumpen herausgenommen, schön fein in Kalkwasser und lasse sie einige Stunden darin; dann wird besonders Wasser, und, wenn man sie schön grün haben will, ein Stückchen Kupfervitriol oder der Grünspan hinzugefügt, darüber gegossen und sie in demselben wie Brot durch verdaut stehen lassen, die Gurken werden dann, während der Kupfervitriol entfernt wird, herausgenommen, in einer Schüssel mit scharfem Essig begossen und wieder eine Nacht damit stehen lassen, dann herausgenommen und auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt. Es darf geschehen, sie sollen nun in Gläser und gießt den eingekochten, gelüfteten Essig darüber abgekühlt darüber. Nach 3 Tagen kann man den Essig wieder abgießen, denselben mit Mehl in demselben mit aufkochen, die Gurken herausnehmen und den Essig auf stürzen werden lassen, man darüber gegossen.

Tutti frutti.

1 Pfeffer feine, aufgekochte Kirschen werden in 1 Pfd. Zucker stehen lassen, hierzu abgekühlt 1 Pfd. abgezogene Mandeln, darauf 1 Pfeffer abgestreifte Pfirsiche und zuletzt 1 Pfd. gut gelassen Himbeersaft gegeben; dies zusammen recht durchstehen lassen, hierauf gut und eingemacht und man das Obst mürbe ist, in Gläser eingefüllt.

Limonade.

11 K Limonen, 4 K Zucker, ½ Maß Kamillen. Zucker und

wird mit etwas Eiweißwasser gekocht, sodann die weiß gewordenen Teile abgeschnitten, mit warmem Wasser mit Zimmet und Nelken in den Essig gethan, gehörig mit gekocht, herausgenommen, die Brühe noch etwas einkochen lassen und dann über die Birnen in den Topf gegossen. a.

Birnmus birnen.

Die Birnen werden geschält und nur gröblich mit gekocht, alsdann schichtenweise in einen Topf gelegt und mit Nelken und Zimmet bestreut. Dann kocht man auf 1 Pf. Birnen 1/2 ℔ Zucker, der auf die Birnen gegossen wird. a.

Birnmus birnen

Zu 4 ℔ geschälten und ausgekernten Birnen- oder Äpfel-Blanchet 1 ℔ Zucker, 1/2 Maß Essig gekocht und geschäumt, die Birnen mit etwas Zimmet, Nelken und Citronenschale sämig, dick und mürb, doch nicht zu mürb gekocht, dann in einen Steintopf, mit Gläser gelegt, während die Brühe noch einkocht und dann darüber gegossen wird. H.

Zwetschen.

Auf 300 Zwetschen nimmt man 1/2 Maß guten Essig, 1 1/2 Pf. Nelken, 1 Pf. Zimmet, 1 1/2 ℔ Zucker, dieses wird alles zusammen gekocht. Die Zwetschen abgewäscht, in die bereitete Brühe gethan, man die Kerne aufgelesen, herausgenommen und andere wieder hinein gethan, bis alle 300 gekocht sind. Dann kocht man die Brühe

verkehrt und gemischt sie über die Zwetschen hin, die dann in einem Backtrog oder Gläsern vermischt, gut zugedeckt werden müssen. —

Zwetschen.

Wenn die Beine mit den Zwetschen herausgestochen sind, dann die Zwetschen in einen Backtrog oder ein Glas gelegt. Auf 10 ℔ Zwetschen ohne Beine nimmt man ½ ℔ Mehl, 1 ℔ Mehl, 3 ℔ Zucker, 2 Eyer, guten Essig und 1 Essiglein Zimmet. Dieses wird gekocht und abgeschäumt, ehe man das Gemüse einrührt, und nachdem es kalt geworden, auf die Zwetschen gegossen. Dreimal wird der Aufguß wiederholt; beim 3ten Mal werden die Zwetschen mit wenig Aufguß, aber nicht zu wenig, damit sie nicht zu mürb werden.

Reine-Claudes in Brandy.

1 ℔ ausgesuchte, gespaltene Früchte, 1 ℔ Zucker. Die Reine-Claudes werden nun sie nicht ganz reif, gebrochen, abgestielt, gespalten und ausgekernt, dann in dem mit 1 Tasse Brandy gekochten, mit halb so viel Zucker versüßten Aufguß, der aber nicht gedrückt werden, ein Mal aufgekocht, heraus gefällt, die sich auf denselben in den Gläsern niedergesammelte Flüssigkeit wieder aufgekocht abgegossen und mit der Früchte noch einmal aufgekocht; gegen das Ende noch einen frischen Brandy zugegossen noch ein Mal aufkochen, hierauf erkalten lassen, in den Früchten gelegen und später abgeschäumt. Auf 1 Pfund Früchte 1 Tasse Brandy.

Ingwerbier.

1 ℔ Hanf, 1 ℔ Zucker. Der Ingwer werden gut gewaschen, fein zerschnitten und in einem Topf mit 2 Quart Wasser aufgesetzt. Wenn der Zucker gut geläutert, bis zur Verdickung gekommen, thut man die Hanf in ein Netz und kocht sie mit dem Ingwer auf, kocht alle Stärke heraus und dieselben recht weich werden. Nach dem Abkochen der Hanf und der Zucker fällt man alles in ein Glas und gießt letzteres darüber. Wenn die Hefe recht, so muß sie mit ein Mal abgegossen und aufgekocht werden und darf sie lange nicht ruhen, bis sie vollkommen hell bleibt. ——— Man kann die Hanf auch ganz kochen. S.

Apfelbier.

Werden wie Ingwerbier eingekocht. Der Zucker genügt 1 ℔ auf der Hanf nicht zu viel.

Meth.

+ Ein recht völlig reife Melone wird dann geschält, in dünne Scheiben geschnitten, in einen Topf mit Wasser, der bestreut und Honig darauf gegossen. Mit diesem Honig bleibt sie einen Tag lang stehen; den zweiten Tag wird derselbe davon abgegossen und aufgekocht; die Melone wird in dem Honig wieder mit aufgekocht, jedoch nicht zu weich. Zu einer Melone 1 ℔. werden man ½ Quart Wa

¾ lb Zucker (½ Pfd.) die Masse kocht man scharf weiter ein
mit Glas, Nelken und Zimmet hinzugeschüttet, dann
Essig kalt übergossen, darauf fest zugebunden.

Scharfe Nüsse. (Herzog)

½ Pfund, 1 lb Zucker.

Wenn die Nüsse, wegfeste zu Johanni, halbreif sind und
also sie hackschale setzen, wenn man dieselben von Baum
durchsticht sie mit einer Stricknadel hoch über Kreuz, jedes
also sie zu zerstechen, lege 6 bis 8—9 Tage lang in kal-
tes, weiches Wasser, gieße täglich dreimal frisches darüber,
bestreue dann in Wasser und zwar in einer irdenen Gel-
sätzt, recht weich, damit sie ihren bitteren Geschmack ver-
ren, spüle dasselbe ab, kocht die Früchte nochmals ab
bestreicht jedes Nuß mit einer Nadel und einem Pinsel
mit. Nun kocht man Zucker, löst die Früchte mit Wasser
selben aufsetzen, fällt sie heraus in Gläser und kocht den Zu
aufsieden ein; gewöhnlich erhält man ihn dreifach
det die Gläser am folgenden Tag zu und verwahrt sie an
kar. Nach 3 Tagen muß der Zucker von Neuem, mit etwas
frisch hinzugegebenem Zucker wieder sieden aufgekocht werden
und genau so, dann wie früh bis die Lösung über der Frucht ste
Fällen die Früchte einsinken, so muß der Zucker eingekocht
werden. —— Letzter ist noch beim ersten Aufkochen des
Zuckers mit der Frucht, den Kernschalen abgeschöpft und
die Früchte 24 Stunden lang nochmals mit Zucker zu kochen,
diesen Tages die Lösung dicker einzukochen.

Englische Küche (mise)

+ Wenn nehmen die Küche zu viel Zeit wo sie sich völlig gesetzt hat, dass dass das Essen nicht zu fest ist; dann schall man das Gemüse bis an das Kochen kommen ab, legt sie in heisses Wasser und gießt nachdem Mal in einen Durchschlag einige Tücher das heisses Wasser darauf, wenn man sie in heisses Wasser dann mische Kost. Und sie bald mischt sie gibt man einen wig Alaun hinein, lässt das aber nicht lange mitkochen; dann nehmen man sie heraus, legt sie in heisses Wasser und lässt sie ziehen. Zuletzt sind sie in einen heissen Wasser legen, darauf legt man sie zum Abtrocknen auf ein Tuch und dann in Gläser, kocht Zucker zu dicker Paste und gießt sie fast erkaltet darüber; sollte dieser nach einigen Tagen anschauen so muss man ihn wieder dicken kochen und drei, wie ebenfalls bei schweren Früchten, bis er gut bleibt.

Grüne Pflaumen oder Zwetschen

Die Grüne Pflaumen befreit man durch aufmerksames Sortieren von allen Unreinigkeiten, setzt sie in einen Kupferkessel mit gleichviel Essig, dass sie allmählig kochen und Dampf geben. Alsdann thut man sie Stück einzeln in einen Durchschlag und bringt sie nach völlig ins Kessel, der fast gut. Die gewisse Menge Früchte wird dann jedes Mal mit dem Essig mit Zucker und Gewürz nach Belieben aufgesetzt und flüssig gemacht; auf

gibt man die so vorbereiteten Waren in mit Zucker g
schlagenen Schaum zur Tafel.

Kirschbaumen mit Zucker.

Auf 4 Mark Waren 1 ℔ Zucker. Man setzt die Zu
beeren mit Kalkwasser aufs Feuer, daß sie
schälen, wenn sie so hoch gewachsen sind, daß man
Finger nicht mehr gut hineinhalten kann, zum Abkühl
auf ein gut gesäubertes Brett, worauf sie jedoch nur
nige Augenblicke bleiben dürfen, weil sie wieder Fäul
zu viel von ihrem vorgenommenen Safte verlieren. Dann bi
tet man den Zucker, schüttet die Beeren hinein, wä
sie bei öfterem Umrühren, nicht mehr und das Schäumen
gender Schaum abgenommen, völlig gahr, aber nicht zu weich

Pflaumenbeeren.

5 ℔ Früchte, ¾ ℔ Zucker. Man nehme schöne reife, gesu
Pflaumenbeeren und streife sie vorsichtig von dem Ba
dann koche man den Zucker zu einem dicken Saft, bis
einen erkalteten Teller die Pflaumenbeeren hinein, die
mittlerweile, aber nicht aufgekocht haben, die Früchte hin
gefällt, die Saftigkeit ablaufen, sie mit dem Saft
dicken einkochen lassen und dann nochmals darüber gie
Teller die Beeren nochmals, so muß der Saft noch
aufgekocht werden bis er steht.

Johannisbeeren oder Ranz. (Vorzüglich)

1 ℔ dicke, ausgesuchte Johannisbeeren, 2 ℔ Zucker. Man drückt jede Beere mit einer Gabel, damit die Beere zerplatzen und nimmt zu 1 ℔ derselben 2 ℔ Zucker. Nachdem dieser zerstoßen, gibt man die ausgedrückten Beeren hinein, läßt sie aber, durchstechen. Schüttet sie dann mit dem Saft zum Feuer in ein irdenes Gefäß und kocht sie damit ab. Dann füllt sie die Einmachgläser. Dieses Einmachen ist sehr fein und wird vorzüglich gegen Husten. D.

Heidelbeeren zu Essig.

8 Mark Heidelbeeren, 4 ℔ Zucker, ¼ Ltr bester Essig und ½ Mark Pfeffer. Die Beeren werden wohl gelesen, gewaschen und zum Ablaufen auf einen durchgeschlagen gestellt. Dann kocht man den Zucker in Essig zusammen, brüht einige Mal aufkochen und gießt den geschlagenen heraus. Am nächstfolgenden Morgen gießt man die Beeren nochmals durch, füllt sie in kleine Töpfe, legt ein Band darüber und bindet sie zu. D.

Pariser Apfel-Dessert.

Abgeschälte, in dünne Scheiben geschnittene, mittelmäßige Äpfel werden in einen irdenen Tiegel gelegt (Kastrolle), so derselbe so lange mit Äpfeln wechselt, gelegt, bis der Tiegel angefüllt und die Äpfel mit sind, alsdann

durch ein Hemdstich oder grobes Tuch gestrichen. Dann wird für jedes Pfund Äpfel 1 Pfd Zucker mit etwas Wasser zu einem dicken Brei gekocht, nach erlangter gehöriger Weiche die Äpfel hineingethan, gestoßen und durch einen Durchschlag gerieben. Dann wird es noch einmal aufgekocht, der Schaum abgenommen und für Kinder etwas Zimmet oder Citronenschale gethan: ist es, ehe es steif ist, so wird es vom Feuer abgenommen, in Gläser aufbewahrt und zum Gebrauch gegeben.

Pariser Aprikosen-Compot.

Geschnittene Aprikosen werden mit dem aufgeschlagenen Eiweiß und klein gestoßenem Zucker derselben in Butter in einer Kasserolle weich gekocht, alsdann durch ein Hemdstich oder feines Durchschlag gerieben, mit dem gleichen Gewichte Zucker 1 Kochlöffel Pfd Zucker, aber gut gekühlt und dick gekocht ist, vermischt und noch ein Mal aufgekocht, nochmals ein Eigelb hinein gerührt und in kleinen Gläsern zum Gebrauch gegeben.

Gelbe Pflaumen (Mirabellen) in Zucker.

1 Pfd Pflaumen, 3/4 Pfd Zucker, 2–3 Eßlöffel. Nachdem die Pflaumen gewaschen, nimmt man das Harte heraus, schneidet sie in Scheiben, kocht sie in Wasser gar, wirft sie dann in Zucker, gießt das Wasser auf ein Tuch. Dann kocht man den Zucker, gießt das durchgeschlagene Wasser und 2–3 Eßlöffel hinein, nachdem

Mischen und der Asche diese Lösung, die man aber passieren lassen muß, und gleich den Mörser geschwitzt haben muß, und läßt es so lange stehen, bis es Brei genug ist, sei zu backen.

Brötchen in Butter.

Übergemischtes, das nicht zu gerade Brötchen werden gefüllt und die Brodformen eingenommen, in Spital geschnitten, wie die Stangen Brötchen, muß kann man gemittelst Löffel formen, mehr Fig wie ein Strohen. Dann wird auf 1 ℔ Brötchen ½ ℔ Butter, ½ Pf. Schmalz gebraten, Zwiebeln, Zimmet und etwas Nelken fein. Die Brötchen backt man in ganz heißem Schmalz halb weich, thut sie in eine Platte oder Schüssel und gießt obige Butter heiß darüber. Nach einigen Tagen aber Brot weich gebraten und dann in 2 Tagen abgemacht. Zum 3ten Mal backt man die Brötchen mit, bis sie weich sind, legt sie in Schüssel, backt aber Brot noch warm ein und gießt die heiße Butter darüber.

Brötchen in Butter.

Man nehme kleine Brötchen, etwas größer wie Eßig Brötchen, schneide sie und schneide sie in der Mitte wie Semmeln. Diese Brötchen werden nun in Schmalz gebraten, bis sie ein wenig weich sind, alsdann herausgenommen und auf ein Tuch gelegt, trocken sein gelegt. Zu einem Brötchen ½ Pf. wird dann Eßig, thue man nun ½ ℔ Butter, backe es muß durchbacken, schwimm es und

setzt es zum Erkalten gestellt. Die Früchte werden mit Wa-
ser und Hefe[n]wasser bestreut, in Gläser geschichtet und der
erhaltene Essig darüber gegossen.

Grüne Bohnen in Zucker.

1 Pf kleine Palmbohnen, ¾ Pf Zucker, stark ¼ Maß Essig,
¼ Pf junger Knoblauch, 6 Stück Nelken. Man nehme
Palmbohnen, die noch keine Kerne haben, streife die Fä-
den ab, kocht sie, damit sie ihre schöne grüne Farbe behal-
ten, in einem kupfernen Kessel in gesalzenem Wasser gar,
nicht gar weich werden, und lege sie zum Abtrocknen auf
Tuch. Dann schäume man Zucker und Essig, gebe Nelken,
men und die Bohnen hinein, koche es noch einige Minuten
nehme es vom Feuer, fülle man es in die
fer, koche nochmehrere Tage den Essig nochmals ein und
gieße ihn kalt über die Bohnen.

Gurken-Essig mit Zucker.

Man koche die Gurken in ein reines Gefäß, gerie-
ben sie mit recht viel guten Weinessig durch, bis sie
verkocht sind und koche diese Masse 8 Tage an heller Luft,
dann seihe man die Gurken durch ein Tuch fest aus,
nehme auf 1 Pf. dieses Essigs ¾ Pf Zucker, koche es solange bis
es nicht mehr schäumt, schütte es in ein gereinigtes
und [illegible], wenn es kalt geworden, in Leinflaschen.

Himbeer-Pfirsich-Zucker.

Der beim Himbeer-Gelee-Kochen zurückgebliebene Saft der Beeren und Pfirsiche, kann man, wenn man frische, mit frischen Himbeeren, bei man gekocht, verwenden; Pfirsiche auf Lebinden drauf geben und diese Masse einige Tage in Keller stehen lassen; dann durch ein Tuch drücken und in Bindfaden gefüllt, aufbewahren. 1 Theelöffel dieses Pulver reicht für einen Glas Pfirsiche Kuchen und Süße ein festen Sommer zu geben.

Ananas-Pfirsich-Zucker.

1 Ananas, Pfirsich, ¾ ℔ Zucker.

Der Pfirsich wird in 4 Theile und der Frucht abgezogen und in Würfel recht zerkleinert, 1 Pfund in feinen Pfirsiche mit gemischt und abgetrocknet. Pfirsich bedeckt man den Zucker, giesst ihn darüber und lässt ihn 24 Stunden stehen. Am 2ten, 3ten Tage kocht man Pfirsich dicke ein, lässt es einige Tage offen stehen und wiederholt dies so lange, bis sich keine Flüssigkeit mehr bildet, wo man sie kann, als Eingemachtes in Gläser benutzen, oder an der Luft noch Tage völlig austrocknet und dann in Gläser auf-

bewahrt.

Citronen-Pfirsich-Zucker.

Bleibend der Pfirsich, nur schneidet man die Pfirsich in klein-e, vielleicht 8 Theile. —

Frische Früchte zu übergießen.

+ Man nehme reife, gute Früchte, z. B. Äpfel und ein
wig Früchte beiseite, welche man nun will, wie man
Früchte nehme; bringe in einen kleinen Kochkessel so
viel, bis ab gemessen wird. Dann nehme schöne Früch
te, bis ab gemessen beiseite gethan ist, wegen obiger
über herausgegessen und nicht gemessen, weggeschnitten
Früchte so weggethan, daß sie ganz rein werden; dann
zum Trocknen aufgehängt. — Will gleich darauf ist man
dann machen

Frische Birnen zu übergießen.

+ Man nehme schöne, reife Birnen, bürste und koche sie
stark, daß sie gleich fest wird, wenn man einen Tropfen
einen Teller fallen läßt; dann schöne frische Birnen nehme
wieder seine gebraucht, geschmiedet wieder herausgezogen
und zum Trocknen aufgehängt. Will abermals gleich
braucht werden müssen.

Weintrauben zu trocknen wie Früchte

+ Die Weintrauben muß man, ehe sie reif werden, nehmen
und mit einer Merkwürdigkeit die kleine Beerchen
rein pflücken, daß sie, daß die Trauben nicht zu viel leidet, da
mit einer Nähnadel mit Nähseide zum Faden gestochen
man die Beerchen, dasselbe abgenommen, — die Trauben
wenig essen und eine Nacht zugedeckt damit stehen lassen

damit sie schön gelb werden. Am folgenden Morgen werden die Trauben herausgenommen, abgetrocknet, dann in einen irdenen Topf gelegt, — das mittlere mit Zucker gelässerten, feinlich dick gekochten Zuckersaft darüber gegossen und 24 Stunden so stehen lassen. Dann gießt man den Zucker wieder ab und kocht ihn mit einem halben Pfund Zucker wieder gut weniger dicken mit Wasser, wieder kommt man über die Trauben gegossen und abermals 24 Stunden damit stehen lassen, dies 3 — 4 Mal gethan. Das letzte Mal muß der Zucker ziemlich dick gekocht werden, wenn er noch Fäden gezogen, thut man die Trauben hinein und kocht sie nochmals, bis der Zucker recht dick herausgezogen; dann die Früchte herausgenommen und getrocknet.

Aufbewahren gut trocknen in Zucker.

+ die Behandlung bleibt wie oben.

Trocknen gut trocknen in Zucker

+ Man nehme die Früchte frisch von Bäumen, abpflücken geschickt den Stein, kochen sie viel Zucker, als zum Einmachen nöthig scheint, kocht sie ab trocknen und gebe sie dann über die Früchte, die 24 Stunden lang in demselben stehen müssen; gießt sie dann wieder ab, kocht sie zu Hause weniger dicken wie, gebe sie wieder kommen über die Früchte, kocht sie abermals 24 Stunden damit stehen und dies wiederholen man 3 bis 4 Mal; zuletzt dann

Hüter ganz fest gebracht, und, wenn es vom Stock genommen, die Kirschen darin gelassen, — zusammen tabt man das Gericht, das frisch genommen und getrocknet.

Pflaumen zu trocknen in Zucker.

+Man nehme reife Pflaumen und koche sie in Wasser, wie man will, nehme den Kern heraus, thue die Frucht in ein irrdenes Geschirr, gieße einen gebräuteten Zucker darüber und wiederhole das 3 Mal. — Das letzte Mal koche man die Pflaumen mit, und je, dass der Zucker etwas dick wird, dass sie gekocht werden, nehme dann die Früchte heraus und trockne sie.

Aprikosen zu trocknen in Zucker.

+Thue wie vorgehende Früchte zu behandeln.

Quitten zu trocknen in Zucker.

+Man nehme schöne gleiche Quitten und gebe sie sauber ab, so dass nicht Rauhes mehr daran bleibt, dann schneide man sie zum Theil zu Stücken, und wenn es zu kochen anfangen will, gebe man die Quitten hinein und koche sie mürb; lege sie dann auf eine Bühl, dass sie abtröpfeln und trocknen; dann schneide man sie in zwei Theile, schäle sie und nehme das Harte und das Kernhaus heraus. Nun bereite man Zucker nach Vorgesagtem und

zwar so stark, daß er bald Farbe zieht und grösser schwärmen auf den Früchten und allenthalben Schädlichkeit, wie Rost stehen, dann der Zucker rein abbrennt und nicht mehr fließen will, wieder steife wird, drittes Verfahren 3—4 Mal wiederholt, dann die Früchte aufgelegt und getrocknet. Auf diese Weise werden die Früchten voll; will man sie noch behalten, so muß bei jedesmaligem Aufkochen nur frischer Zucker genommen werden, der alten Konfitüren zu anderen Zwecken verwendet. — Auch muß man die Früchten, wenn man sie getrocknet und gepflückt und der erste Zucker noch nicht fertig sein sollte, ——— frisch in Papier legen, damit sie nicht schwarz werden, und, wie man sie in den Zucker gibt, trocken abschwenken. —— S.

Süßes Gemüse zu überzuckern / Vorzügliches Zuckerobst

Man pflückt recht schöne, volle Trauben, wenn sie in ihrer Blüthe ist, wieder abbrennt dann die Früchte niederfällt in ein Gefäß mit fein durchgesiebten Zuckerstaub, so daß die Beeren ganz weiß überzogen sind; dann legt sie auf ein Brettchen in Zucker liegen, und lege sie dann ziemlich weitläufig auf Papier, stecken Gefäß weiter, um sie in der Sonne recht austrocknen zu lassen. Die Gefäße müssen offen stehen, damit die Luft hinzukommen kann, nicht in Gläser eingelegt, sehr lange, schön gut und sind eine vorzügliche Confect. S.

Fische einzusetzen.

Soviele gute vollzogene Teiche zu haben sind, werden abgefischt, durchgeschnitten, der Boden mag zu untersuchen und in besonderem Wasser gefangen gehalten, bis sie in den Teich kommen; alsdann wird nach der Setzung gefischt, bis sie in den Teich kommen; alsdann wird nach der anderen herausgegeben, zum Abfischen in frisches Wasser gebracht und werden auf einem Rade das Wasser ablaufen gelassen. — Nach diesen Verrichtungen wird der Teich gesäubert, in demselben der Fischfang so lange gehalten, bis sie nicht mehr schwimmen, dann neue Saat genommen bis zum folgenden Tage in Teiche stehen gelassen, alsdann den Fischen abgegessen, besonders zu einem starken Zug gehalten, die Fische mit Linie gefischt, dann ein Mal aufgesammelt, und bis zum dritten Tage auf Stehen gelassen. Nach Verlauf dieser 3 Tage wird nun sie abermals aus den Teiche, fest demselben zu einem aufstehenden Zug, fischt die Fische alsdann wieder fangen und setzt denselben einige Mal darin auf. Man setzt nun 24 Pfunden an einem ausgemessenen Netz stehen, fällt sie auf Verlauf dieser in Feimenzuglässer, indem man diese mit Schlick und abgefallenen Fische gedüngt und zum Aufbewahren einen tonigen Boden wählt. Dasselbe behandelt, erhalten sich die Fische für lange Zeit ungefähr 1/4 Pfund 1/4 Pfunder zu nehmen.

Ausbeute.

Die Ausbeute werden, als bestand Anfang mager, ungefischt, abgefischt, nicht in Wasser abgefischt, sondern, gleich im gedüngten Teiche wie die Fische auch eigene Verfahrt behandelt; jedoch nicht, gleich jenen, 3 Mal in dem Teiche gefischt und auf jedes Pfund 1/4 Pfunder genommen werden. Gewinn bleibt ganz

Fische in Brunnen.

1/4 Fische werden, ohne Verletzung der äußeren Haut, wie ab

gießt, in ½ K gd einem starken Biere gelöstem Zucker 4—5 Mal aufgekocht, erkaltet, in Gläser gießt, das Bier mit 1 Quart Franzbranntwein oder Cognac, worauf Zucker gegossen, und die Gläser mit Blase und doppeltem Papier fest verbunden, an einem warmen Orte aufbewahrt. Man kann die Essigsäure auch abgesäuert auf die nämliche Art machen, nur muß sie in diesem Falle drei Mal in Zucker aufgekocht in Gläser gegossen, und alsdann auf, mit dem mit Zucker versetzten Franzbranntwein, übergossen werden. Abgesäuert, bedürfen sie noch Zucker als mit der süßen Haut, obgleich aufbewahrt schwerlich, selbst sie sich aber kurz an Zeit und müssen gleich verbraucht werden.

Sauer Essig Franzbranntwein = Cognac.

Man kocht ½ K gereinigten, halbreifen, ohne Verletzung der äußeren Haut wie abgeputzten Cognac so lange in seinem Wasser gar, bis sie sich mit Nadel bohren, alsdann werden sie in kaltem Wasser abgekühlt, nachdem das Wasser von denselben abgelaufen, werden sie in 1 K gd einem starken Bier gelösterten Zucker 4 Mal aufgekocht, 3 Wochen lang in Zucker Fässer gelassen, nach Verlauf dieser Zeit wieder seihen gewonnen, der Zucker stark aufgekocht, die Früchte wieder hineingelegt und in denselben aufgewallt. Zum 3ten Mal kocht man sie 4 Mal aufstehen, legt sie dann, völlig abgekühlt, in Gläser, worauf das Bier mit dem Franzbranntwein durch fleißiges Rühren untereinander, und übergießt die Früchte, die wie, fest mit Blase und doppeltem Papier verbunden, an einem warmen Orte aufbewahrt werden.

Essigsäure in Franzbranntwein.

Der schönen, gereinigten Essigsäure wird die gelbe und die weiße Haut abgezogen und dieselben, so abgeschält, in halbes Wasser gemischt

abkühlen in seinem Wasser so lange getrocknet, bis sie ganz weiß sind, welches man mit einer Stecknadel untersuchen kann. — Völlig weiß werden sie und die gebürsteten Hüten 4 Mal wiederholt, die braunen Hüten 12 Mal abgekocht, dann wieder wiederholt und aber so lange Zeit in demselben stehen gelassen; am dritten Tage werden sie nun mit der Mittelstunde lang in Hüten getrocknet, abgekühlt, in Glas gegossen, und der Hüten in gleichem Maße mit Schwefelsäure gemischt, über die Asche hin gegossen, wodurch sie, mit der Flüssigkeit stets bedeckt, aufbewahrt werden.

Reinigen der Kammelhaare in Hüten

Zu jedem Pfund Haare 3/4 K. saure Hüten. Man nehme die Haare rein, aber nicht abgenutzt, bürste den Hüten, lege die sorgfältig gereinigten Haare hinein, indem man jedesmal das Gefäße mit Säure füllt und das Haar darüber schwenkt. Nach 48 Stunden lasse man das Haar abtropfen, fülle es dann mit der Säure in hinreichend große, mit Säure gefüllte Gefäße, daß sie bedeckt sind, und verfahre übrigens mit Hüten und Aufbewahren wie beim ersten Male. Sobald die Haare sich senken, ist der Schwefelsäure ausgezogen, sie sind dann gehörig gut.

Weiße Kammelhaare in Hüten

Man nehme auf jedes Pfund völlig reine Kammelhaare 3/4 K. saure Hüten. Das Hüten koche man zu einem Brei, schütte ihn dann auf ein Haarsieb, lasse die Flüssigkeit nach 48 Stunden abtropfen, gebe ihn wieder in Hüten über dieselben und wiederhole dies noch einigemal Tage nacheinander, wodurch der Haft gänzlich entfernt werden muß. Man wasche sie nicht, sie mit Schwefelsäure getränkt stehen über die Nacht zu lassen und dann gut auszubreiten.

Malven zu Zucker.

1 ℔ Malven, 1 ℔ Zucker, Eiweißschaum, Zimmet und einige Tropfen Zitronensaft.

Die Malven, 1 ℔ Zucker, Eiweißschaum, Zimmet und einige Tropfen Zitronensaft. Diese gaben eine wenige gute Farbe, daß angenehmen Geschmack. — Die Malven wird, wenn sie ihre völlige Größe erhalten, gesammelt, halb durchgeschnitten, mit einem silbernen Messer das Mark herausgenommen, in Zuckerwasser und breite Bänder geschnitten, an ein Spinnrad gezogen und 12 Bänder in guten Abstand gelegt. Dann nimmt man sie herab, legt sie ab so lange in gereinigtes Zucker, setzt das alle entstandene Zuckerschaum nicht stehen, schäumt sie, gibt Eiweißschaum und die Malven hinein, kocht solche darin kurz zur Hälfte weich, das Nest stehen, und gibt es erkaltet in ein Glas. Sie einige gewöhnliche Bonbons das Nest durch nicht versäumt werden. D.

Kürbis in Zucker.

Man richte sich ganz nach obiger Vorschrift. S.

Mandelsche Zungen

2 ℔ gereinigter Kürbis, 2 ℔ Zucker, 8 Lf gelbe Zitronenschale Zungen und 32 Lf gestoßene weiße Mandeln; nach Belieben noch das dritte Theil an 16 Lf Zungenmasse. — Um besten sind hierzu die Clarinen bräunlichen Datum, besonders die blaßgelben, wie sie ihre völlige Größe erhalten haben. Dieselben werden abgeschält durchgeschnitten, das Kernhäuschen mit einem Löffel herausgenommen und da 2 Stangen breiten u. langen Bänder geschnitten, welche auf Latten auf Clarinen eingestab werden können,

und mit besonders Wasser kann sehr gute getrost. Dann bringt man jede auf einem Bierseim abläuft, lege sie in ein gewöhnliches Schüssel, streue das bemerkte Gemüse und bringe sie dann darüber und lasse sie über Nacht zugedeckt stehen. Am nächstfolgenden Tage bringe man das Fischfleisch zum Kochen, lege den Kürbis hinein und lasse ihn nur ein wenig kochen, aber nicht weich werden, fülle denselben in ein Gefäß über das Fleisch hinzu, gieße die abgeseihte Brühe darüber, nachdem man einige Tage der Fisch abgeschüttet, nochmals wenig eingekocht, und erhält das Gericht damit bedeckt.

Forellen in Gelee.

Die rohe Forellen, die Gelee. Nachdem der Gelee gekocht, lege man die ganz sauber ausgeflückten Forellen hinein, nehme das Fett mit Sauer, fülle mit dem Löffel das Gelee darüber, indem selbst durch behutsames Umrühren die Fische heile, und stelle das Fett hin. Am andern Tage koche man die Fische wieder und stelle sie wieder in dasselbe Fett bis zum folgenden Tage, und wiederhole das Kochen auch ein drittes Mal, ehe sie zu essen. Nach dem Erkalten fülle man die Forellen in Gläser und, sollte das Fett noch nicht ganz durchsichtig sein, so koche man es noch ein wenig mit Sauer, schütte es kalt darüber, und gebrauche sie gut. —— Unter allen Fischen aber sind Forellen am meisten zur Gesundheit geneigt, und soll hierüber Folgendes zu bemerken sein: Nach Verlauf von 8 Tagen stelle man das mit Gelee versehene Glas in einen Topf mit kaltem Wasser, etwas höher untergetaucht, als das Wasser hoch in dem Gefäße und gebe Feuer, dass

und dann in den Keller stellen. Ein sorgfältiges Putzen einzelner steinichter Trauben, der Beeren geschieht, mit der roten Federn in der Hütte gelegt wird, eingemacht, ist ein ganz gutes Mittel, die Trauben zu conservieren. B.

Erdbeeren, Maulbeeren und Himbeeren in Zucker.

Die Behandlung ist dieselbe wie bei den Erdbeeren. Die große blaue Maulbeere eignet sich zum Einmachen am besten. B.

36. Kürbis à la Hütte. Kürbis in Zucker.

Man schält den Kürbis, schneidet ihn in Stücken, legt diese 2 Stunden lang in gutes Essigwasser, nimmt sie in einem Durchschlag, dann auf einem Tuch und trocknet sie gut ab. Kocht einen Syrup von weißem Zucker mit etwas Wein, der recht klar sein muß, schneidet etwas Citronen in langen Stücken, gibt guten Zimmt und Nägelchen hinzu und thut den Kürbis mit den Kürbisstückchen in den Syrup, in welchem sie stehen, bis die Stücken klar und gar sind. —

Citronen und Orangen in Zucker.

Man legt das Obst 24 Stunden lang in kaltes Wasser, kocht es dann in Wasser, in das man etwas Lauge und gute Holzasche thut, so lange, bis man die dicke Haut ab mit einem Messer schälen kann, dann werden die Früchte auf einen Durchschlag gelegt, gequetscht, in die Hälfte, oder Viertel mit Durchschnitten, die Kerne mit Pfriemen herausgenommen und in einen Topf oder Glas gelegt. Das Gewicht des Zuckers zu der Frucht bleibt sich gleich, auf 1 lb

Orange, 1 Pf Zucker. Der Saft, der durch den Durchschlag fließt und öfters Bodensatz ist, kocht sich zu dem Zucker gesondert ergeben. Sonstwie wird die Säure dann mit dem Zucker in Gläser oder einen Steintopf gegeben; die oberste wie mittelste Lage erfordert viel Zucker. Mit einer Blase gut verbunden, kann man den Obst auf 6–7 Wochen verschicken, welches, wenn der Zucker sich in Syrup umwandelt hat, gut ist. —

B v. L

Äpfel hellend wie Früchte in Zucker und Sauce.

Gelees in Zucker.

1 Pf Gelees, ½–¾ Pf Zucker, Hausen und wenig Wasser. — Feingelees sind zum Einmachen die besten. Die werden gut abgerieben, geschält, der Länge nach einmal durchgeschnitten und mit den Schalen und Kernhäusgen in Wasser beinahe gar, je nicht mehr gekocht. Die Kerne geben den Gelees eine feine, weiße Farbe. Dann kocht man sie auf einem Seihetuch ab, während man das Übrige auf 1 Pfund Saft, dann kocht ein Pfd Zucker und die durchgelaufene Brühe mit dem Zucker aufschäumt. Hierauf kocht man die Gelees in dem Saft vollends gar, tut sie mit Wasser, und Backobst Hausen in ein Glas, kocht den Brühe steif ein und gießt sie mit Saft über die Gelees. Der Saft muß mit bei allem Einkochen, die Gelees bedecken. — Hat man den Gelees einen etwas säuerlichen Geschmack, so kocht man beim Kochen zu 1 Pf derselben, 1 Eßlöffel Essig oder den Saft einer Citrone.

Heidelbeeren / Brombeerhonigsaft

Man kocht Heidelbeersaft, nachdem sie rein gelesen, in diesem Topfe gar, stellt sie gestürzt in Krüchen, presst und versiegelt dieselben gut und kocht sie im Kessel auf. Zur Zeit der Beerenreife einzukochen, selten fehlen sie zum Schleimtrank.

Schwarzbeeren.

Schmeckt dieselbe Behandlung, die Beere sehr gut aufgefüllen mit wenig Zucker. Auch 1 Th. Heidelbeeren mit 1 Th. Himbeeren.

Heidelbeeren mit Himbeeren.

Auch 1 Th. Himbeeren, 3 Th. Heidelbeeren, übrigens dasselbe Verfahren.

Latte frutti.

Erdbeeren, Kirschen, Johannisbeeren, Himbeeren, Aprikosen, reife entsteint und abgeputzt wie Gelieben, bestreut zu gleicher Gewicht mit Zucker, vielleicht auf 16 Th. 1 Th. zugesetzt, nachgeschmeckt, wieder mit obiger Angabe. Zu bemerken ist bei den Erdbeeren, dass diese so gut überdeckt kommt Fest, fest schwingend sie leicht sich.

Einfache Gelees.

Allerlei Obst wird abgesammelt reif, wenn nun nur es, wo Beeren will, diese gallgetrost, entsteint oder mit Rosinen, Zucker wie Gutdünken. Gläser gut ausgeschwefelt, das Obst schwingefüllt, mit Schwefelfaden gut überschwefelt und fest mit Blase gut, wie heiss zugebunden. Hell kühl setzen.

Johannisbeer Gelee.

1 Mass Saft und 2–3 Pf Zucker, die Früchte mit so viel Wasser aufsetzen mit Zucker, gut abgeputzt das ganz schwingelangt und gut mit Blase zugebunden. Saft 1 oder 2 Theegläser und 4 Pf Zucker mit 4 Th Saft, Stehenlassen Zucker schwingegeben, wie oben die Früchte reif sind.

Gemischtes Obstgelee.

Die Gemischten werden in Gläser oder Steinen Topf aufgetragen, oder zu, abgetrocknet, gut abgeputzt gelegt, Einschichten Zucker in 1/4 a. Tel Stunde kochen lassen.

Kirschen-Ausschnitt.

Kirschen von Stiel befreit, gut abgewäscht, in Backfall gefüllt, gut zugebunden, in einen Kessel mit Wasser gesetzt und langsam ½ St. abwechselnd Kochen lassen, bis Brühe abrinnt. Den Kessel gut stürzen und langsam und langsam gekühlt kochen, dann die Klösse erst herausgenommen u. in Zucker umhergerollt.

Lorbeerei.

Die Schale reifer Früchte rasch geschält, den Kern befreit, die Früchte zum Aufgießen grob geschnitten. Auf 1 Pf. Beere nimmt man ½ Pf Zucker. Diese grob mit dem Lorbeerschäl geklärt, die ganzen Früchte hineingelegt, langsam, nur einige Minuten kochen lassen, dann in gut gereinigte, ausgebrannte, geschwefelte Flaschen gefüllt, entkorkt, gut gekorkt u. gepicht in Kühler verwahrt.

Backobst zum sofortigen Genusse v. Handkorb.

Auf 2½ Pf gut abgetrocknete Aepfel oder Birnen eine Pf Zucker, mit ½ Pf Wasser gekocht, dann 40 Pf Salicyl 1 Spritzglas Essig. Die Früchte werden heiß in einen Topf gethan, einen Finger hoch mit Wasser bedeckt und obige Brühe, noch heiß, darüber gegossen. Das Salicyl einige Minuten kochen in Essig aufgelöst u. unter die Brühe gerührt — nicht stark aber darüber hergehen.

E. B.

Birnen-Kirschen.

1 Pf entsteinte Birnen-Kirschen, 1 Pf Zucker. Nachdem die Kirschen entsteint, werden sie 24 Stunden in Essig gelegt, dann mit einer Gabelspitze gut abgetrocknet, dann hineingeschnittene Zucker u. Kirschen auf ein Brett gelegt, einen Tag trocknen lassen, dann in Gläser gethan bis der Zucker sich gelöst, dann in Gläser gethan, gut zugebunden.

E. B.

Einmachen verschiedener Gemüse, Kräuter usw. etc.

Man gibt dieselben nachdem sie abgewaschen, zugeschnitten etc. etc. das Wasser, schüttet sie ab, [illegible] sie in Gläser [illegible]

Die Gurken werden in warmes Essigwasser gelegt, wenn sie aber rasch grün bleiben; müssen sie braun sein, brüht stark Salz darüber und schmeckt sie rasch nach. Wenn sie 4–6 Stunden im Salz gelegen haben, trocknet man sie nochmals ab, setzt guten Weinessig mit Wasser, schäumt ihn ein ab, und gibt Pfeffer, Nelken und Lorbeerblätter in den Essig. Wenn man ab kann blasen aufsteigen sieht, so nimmt man den Essig ab, kocht Gewürznelken abermals mit Essig ein und gießt zwischen die Gurken und schüttet den Essig darüber. Nach einigen Tagen kann man den Essig nochmals aufkochen und über die Gurken schütten.

Senfgurken.

Man nehme völlig reife große Gurken, schäle sie, und schneide alles Weiche heraus; darnach schneide das Fleisch in fingerlange Streifen und koche dann, gut eingesalzen, 6 Stunden stehen; dann trockne man die Streifen gut ab, lege in einen Topf, streue etwas gerieben und gestoßenen Senf, Lorbeerblätter, in Würfel geschnittenen Meerrettig und Zwiebeln, dann wie Gurken, und so abwechselnd, bis der Topf voll ist; dann koche man guten Essig, schäle ihn darüber und binde ihn gut zu. A.

Estragon-Essig.

Die, von den Stengeln abgezupften, Estragon-Blätter füllt

man nimmt eine gläserne Flasche, gießt etwas Schwefelsäure hinein und läßt denselben in der Sonne destillieren. Dieses so bereitete Öl gibt Flasche in der Sonne destillieren. Dieses so bereitete Öl gibt dem Salat einen gewürzhaften Geschmack. ——— Will man dieses Öl zu Kräutel oder anderen Speisen gebrauchen, so nimmt man die Lorbeer-Blätter und stößt sie zu Gemüse und einigen Körner Kardamomen und fabe sie zu Gebrauche auf. Auch Lorbeerblätter sind zu empfehlen.

Öl zu blauen Veilchen.

Die Veilchenblumen kann es gleichfalls bereitet werden!
Einige Hände voll Veilchenblätter übergießt man in einem Topfe mit scharfen Essig, und läßt sie in der Sonne destillieren. Dieses Öl dient Speise und Getränke zu würzen, gebraucht man auf die nämliche Art wie das Lorbeeröl.

Öl zu rothen Rosen.

Die Zubereitung bleibt dieselbe.

Schwefelsäure-Öl.

+ Die Schwefelsäure wird über Nacht hingestellt, daß Fest wird bis zum andern Tage hingestellt und in einen Flaschen gethan, aber der Bodensatz zurückbleibt. Dann setzt man die Flaschen offen zum Fenster in die Sonne oder an einen warmen Ort und verkorkt sie erst dann, wenn die Gährung völlig beendet ist. Dieses Öl kann statt Essig zum Salat gebraucht werden, und gibt denselben einen feinen Geschmack.

Schwarzblech zu fertig

Verfahren des Schwarz, wenn es noch in feiner, grauer Farbe, diese noch nicht die weißliche Farbe angenommen haben, streife ihre ab und gebe ihnen in besonders Wasser, dem wie einige Tropfen Salzsäure kann zugesetzt werden, eine Beschaffenheit zum Abbeizen. Ist dies geschehen, so bringe man ihnen in einen steinernen Topf, reiben einen Teelöffel voll Salpeter, etwas Salz und gestoßenen Schwefel, wie zu Pulver, und gieße sie darüber, breite den Topf gut zu und mache dieses Zugemachte, mach gut zu Rindfleisch, als Brühe etc. zu geben ist, wie Kalbe. — Dann angefangen muß die Farbe mit etwas Belastet gemischt werden. Lasse nun die Bleche mit Salz übersteuert, nach einigen Stunden Stoß, dann Salz darauf geschüttet. Schwarzes Schwarzfest. Hat gestanden, in Kisten packt

das durch gebeizte Eisen aus Fässer das Schwarz, wird in einer Schwarzelle, unter stetem Rühren und vermeiden des Anbrennens zu einer dickflüssigen Flüssigkeit eingekocht und dann in ein Glas oder Steinzeug gegossen. Nach Verlauf einiger Tage übergeht man sich, ob der Inhalt dünn geworden; ist dieses der Fall, so kocht man denselben nochmals dicker, jedoch nicht allzusehr, damit er seine Farbe behält. Es ist sich noch nöthig beim Schwarzen, ein Rühren und ist besser, das Schwarzfest.

Verfahren (Beizen)

Das grüne Eisen dieser Anstalt geschossen wird, so lange es noch grün ist, zu stürzen, gemischt, mit Salz bestreut; am anderen Tage zum Abbeizen auf ein Tuch ausgebreitet, mit Eff.

fer, Walkerde, Lehmgrus, Mergelthon und Lehmlitterde hergestellt wird in einem Trog oder Glas gelagert und mit Wasser steif übergossen. Man benützt diese Kunst gärtnerischerseits Pflanzen und Blumen stets Dünger, und müssen für sich guten Absatz zu haben. Man kann sie nicht auf die oben beschriebene Weise und ohne gleichen Geschäft zu betreiben und Dünger zu verwenden.

Torfstreu Dünger

Erhält die Torfstreu oder Torferde die Nässe meist Dünger auf sich, werden sie von ihrer Nässe und dem Gemenge befreit, und Kalk bestreut — wobei auf jeden Pfund 1/2 Lth gerechnet werden kann — und 24 Stunden hingestellt. Dann werden diese Massen abgetrocknet, mit reinem Pferde-, Lehmgrus, Mergelthon und Lehmlitterde hergestellt, wie oben Pferdedünger gelagert und gegebenen.

Pferdedünger.

Reiner Pferde, Mergelthon und reichlich Lehmgrus. Die Pferde werden sehr wie gewöhnlich, mit Kalk bestreut in 14 Tagen hingestellt, wodurch der Pferdedünger sich löst und leichter verarbeitet werden kann. Ein Mischen darf zum Reinigen dieser Massen nicht vorgenommen werden, indem dadurch Pferdedünger entstehen. Nachdem Abstehen werden die Pferdedünger mit kochendem Wasser übergossen, worin sie einige Tage stehen bleiben dann werden sie auf ein Sieb geschüttet, mit dem benutzten

Gewürz beigemischt in einen Topf gelegt, mit frischem, kochendem Essig begossen, zugedeckt, mit einem Schieferstein versetzt und gepreßt. Bei starkem warmem Wetter ist Beisatz von Pfeffersalz und Lorbeerblätter zu empfehlen. Nach 1 Woche ist Hammel- oder Rindfleisch-Braten gar, geben sie denselben einen guten Geschmack. Beim Anrichten legt man sie mit rosmarinder garnirt mit dem Brunnkresse Salat.

Schinken.

Man richtet sich ganz nach vorgeschriebener Vorschrift, jedoch braucht hierbei der Essig nicht gewässert zu werden.

~~Schweinebraten.~~

Die zum Einsalzen bestimmten ~~Schweinebraten~~ müssen nicht aufgeschnitten, sondern ganz sein; man reibt sie ungewaschen rein ab, legt sie 12 Stunden in Salz und drückt sie, nimmt sie alsdann mit der Brühe, wäscht sie gesamt mit Essig rein und bereitet sie zum Kochen, wie auf einem Tische oben; nachdem sie abgekühlt, schneidet man sie mit englischem Gewürz, Pfeffer, Nelken, Lorbeer, etwas Lorbeerblättern und Estragon, wenn man ihn hat, in ein Glas, worüber dann der abgeklärteste, aber minder scharfe Essig gegossen wird. Man kann auch Gewürz weglassen.

~~Schweinebraten~~

Man nehme ganz klares, nicht gesalzenes ~~Schweinebraten~~, welches

nicht mehr sind, schneide die Reste ab, wasche sie mehrmals gut
kühl, nimm Butter und lasse sie mit einem Teller abtreiben.
dann Eier und einen guten Theil abgeklärter Butter, lege die
Hasenjungen mit dem Fett einige Lorbeer- und Pfefferkörner
mit und lasse sie unter fortwährendem Rühren nicht mehr
durchkochen. Und falls sie, daß sie fest und steif geben,
so nehme man sie vom Feuer und lege sie mit Butter und Fett
klein Gläser. Die Butter muß einige Finger breit darüber ste-
hen, weil sie sich sonst nicht halten würden. Völlig kalt geworden
lege man einen Finger dick breites Talg darauf und stelle die
Gläser an einen kalten, nicht luftigen Ort.

Hasen und Hasenjungen.

Agaricus delicioseus, der man in Wäldern häufig findet, muß
auf Mistbeeten gezogen werden, sieht weiß und besser zu ha-
ben Geschmack; er ist verschieden, groß und klein, und besitzt
oben die Farbe von weiß und silberartig. Gehört er zu
großen Art und ist oben aufgeschlossen, so spricht sie unter
nichts abräumlich mit, ist rund, wie ein Schirm, und besitzt
einen blauen, feinen Strich. Sein Geruch ist sehr weich-
lich, die oben Haut löst sich wie die weiße getrockneten Kar-
toffel ab ziehen, und ein Strich besitzen sich wie blau, weiß
Schwämme, welche man bei den giftigen nicht verwendet.
Man reinigt eine Matze dieser Hasenjungen auch mehrmals
der Art, schneidet sie würfelgroßen in einen Steintopf, gie-
ße Talg darüber, und setzt denselben, mit einem genau passen-
den Deckel versehen, an einen warmen Ort. Nach Verlauf von 12 Tä-

Darauf wird die Masse mit einer reinen Bürste durchgerieben und gut verrührt. Nach einigen Tagen übergieße man die durchgeriebene Masse zur Läuterung, ob die Schwefelsäure vorgegangen, in einer Tasse vermischt sind, und die Klarheit deutlich und klar darüber steht. In diesem Falle werden sie in eine, mit heißem Wasser gespülte und 1 Mal in derselben rein abgespülte Flasche, zur Aufbewahrung eine angemessene Gewürznelke, eine ganze Zimmet darin mitgegeben, so ist dieses Mittel angefertigt, sind sie nun dieselbe aus dem Wasser gleich wie herausgenommen werden. Während der Zeit unterlasse man nicht, dann Schaum stets behutsam abzunehmen. Ist dies geschehen, so überziehe man die Masse dann ein reines Tuch und lasse sie in einem Zimmer erkalten, da in einem geschlossenen Zimmer zuviel Flüssigkeit verloren würde. — Ganz erkaltet, gieße man nun die gewonnene Flüssigkeit auf klares Glas, wasche in jede derselben 4 Esslöffel voll Malta, gerösteter und gemahlener Gerste, verbinde sie schließlich übrigens noch mit einem Stück in Wasser eingeweichter Blase, und setze sie dann an einen Faden, dass Tropfen jedoch nicht zu gehetzt, zum Anschlagen sie, die selbst Esslöffel dieser Flüssigkeit bildet für Magenübel, Kopfschmerz ein sonderlich Heilmittel, und gibt dieses Getränk einen wohlschmeckenden Geruch, kräftigen Geschmack, Asch einen Theelöffel voll in einem halben Glase Wasser gegeben, gibt diese den Geschmack einer kräftigen Limonade.

Pilze und Schwämme.

Man nimmt den Agaricus Deliciosus [illegible] und [illegible] als wie

[illegible] mit [illegible] Messer die Haut ab und den Strunk. Von beiden Seiten [illegible] die Haut ab, entfernt die unter der Haut befindlichen schwammigsten Teile und den Strunk mit scharfem und spitzigem Messer bis auf die Markröhre weg. Dann nimmt man zu 4 Schwämmen, welche mit einem Strick gebunden und [illegible] auf einen Durchschlag gelegt werden, 2 lb abgeschälte und klein geschnittene Hasenblasen, 4 Loth Salz, 1 Loth gröblich gestoßenen Ingwer, bestreut mit 2 Theilen Weinessig, 1 Theil Pfeffer, ½ Theil Nelken, ferner 12 Lorbeerblätter, mit Handvoll Zwiebeln und Basilikum zu gleichen Theilen klein geschnitten. Das alles legt man hinein in einen [illegible] Topf und lässt es 2 bis 4 Tage stehen. Dann drückt man die Schwämme mit der Hand rein und, lässt das Fett langsam durch ein feines Tuch laufen, setzt dasselbe [illegible] und lässt es langsam mit Essig aufkochen. Das Fleisch gefällt und perlirt sich kleine Zeit recht lange und abwechselnd, Fleischspeisen und Suppen zu kräftigen und angenehmen Geschmack zu geben; nur muß man es, weil es sehr stark ist, Kartoffel oder irgend [illegible] einen anderen der Schwämme der zugenommen Speise [illegible] damit dazu, frisch gekochte Suppen und Fleischspeise zu würzen.

Portugiesische Butter.

Man lässt Schmalzbutter zum Kochen kommen und rührt einige Theil fein gehackten Knoblauch darin und brennt sie für den Winter auf. Zu Kartoffelsalat.

Auf 1 Anker 3 Pfunder 6 Pfg. Braunkohl, der Kopf wird mit einem scharfen Messer ausgeschnitten, der Strunk mit einem Messer [illegible] an einem [illegible] Ort gelegt [illegible] dann ist er noch 3 Monate lang zu brauchen. 1 Pfd. [illegible]

Pralinen-Butter.

Man reinigt die Pralinen, schneidet sie mehrere einzeln Mal gut durch in kaltem Wasser, trocknet sie mit einem reinen Tuche ab und nimmt davon 1 ℔ zu einem Pfunde guter, frischer Butter, welche man gehörig durchgeknetet haben muß, bis keine Wasserbatzen mehr sichtbar sind. Dann legt man Pralinen und Butter auf ein Pastenbrett und knetet die Pralinen mit der Butter möglichst fein. Letztere allein zu kneten bringt bei derselben einen schmierigen Geschmack. Wenn die Pralinen ganz fein gemacht sind, streicht man die Butter dünn auf Papier und setzt das hinten der übrig gebliebenen Theile fort, bis alles durchgerieben ist. Um diese Butter Speisen und Mehlspeisen lange aufzubewahren, drückt man sie in eine steife Pastenbüchse, legt ein passendes Stück Papier darauf, bedeckt es mit Pergament und bindet mit Bindfaden oder stellt es offen in einen kühlen Ort.

Säure-Gemüse-Saucen und Ragouts.

Bei Saucen und 60 reifen Stachelbeeren kocht man einige Minuten in reinem Wasser, reibt mit einem Tuche die Haut ab, treibt die selben durch und kocht sie mit folgenden Gemüsen, schichtenweise in einen Kasserolle: 1 Eßl. Mädesüßblüthe, Melken, Knoblauch, Ingwer, 2 Eßl. gelben Senfsamen, alles fein gestoßen, das Knoblauch gepreßt, ¼ Eßl. ganzen weißen Pfeffer, eine Prise geriebene Muskatnuß, eine Theelöffel Salz, 6 bis 8 Lorbeerblätter; dann kocht man 1 Maß guten Weinessig, schüttet ihn darauf. Letzteres bindet man den Topf zu, setzt ihn an die Luft, fällt nach Verlauf von 2 – 3 Wochen von diesem

genug reines Fett klein schneiden, waschen, in einen Topf mit
der gleichen und kalt gemachten Brühe mit, die noch einmal
tüchtig gesalzen wird. Man rechnet auf diesen Gericht für einen Erwachsenen
für 6 Personen 2 Eßlöffel voll, statt aller anderen Knöpfe.

Grünkohl-Gemüse.

4 Pfund Grünkohl und Kartoffeln, 1 Pfund Schinken und Wurst
der gebraten, gekocht, durchgeschnitten und in einem entsprechenden
Gemüsetopf gemischt.

Gemüse einzumachen.

Man nehme kleine Gurken, kleine Zwiebeln, Zwiebeln, gelbe Rüben,
ganz junge Türkischen Bohnen, Blumenkohl, Erbsen, weiße
Rüben, kleine Kohlrabi, Zucker, Salz, Pfeffer, Senfkörner, Lorbeerblätter,
Schnittlauch, Petersilie, Selleriekraut und Pfefferminzblätter in
4 Pfund gesalzenen Essig. Gurken, Zwiebeln, Rettig, Rüben
gut ab. Das Kraut alles gewaschen, gereinigt und abgetrocknet ist, bis
man alles in erforderlichem Essig aufkochen, legt in einen Topf
und dazwischen Pfeffer, Salz, Muskatblüthe, Senfkörner, Lorbeerblätter,
und allerlei Küchenkräuter; dann kocht man guten
Essig, kocht die Gurken und schüttet ihn darüber. Dies wird 2 Mal
wiederholt.

Gemüse einzumachen.

Man nehme Blumenkohl, Rettig, ganz kleine Zwiebeln, Wirsing
junge Rothkohlen, Mohrrüben, junge Erbsen, kleine Gurken,
Senf und Pfeffer, Pfeffer und Salz, Zucker, Pfefferminze oder Estra

und einige der Lauge nach zu 8 Theilen geschnittenen Meerrettig, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter und Essig. ——— Die 3 letzten Theile werden nach ihrer Art gereinigt, blanchirt und Brühen in einige Töpfe geschnitten, Pfeffergurken einmal getheilt, Zwiebeln, wenn sie klein sind, ganz gelassen, alles dies mit Salz in reinen Essig gekocht, aber nicht mitgekocht und zum Ablaufen auf ein Sieb geschüttet. Die Gurken werden mit Abend vorher zu, wenig, mit Salz bestreut, am andern Tage abgetrocknet und mit allen Gewürzen untereinander gemischt, in einen Topf gelegt, dagegen mit der Gewürzen durchstreut und mit essig Essig übergossen. ——— Diese Speise, besonders bei Hitze so beliebte Einmachte, wird sowohl bei Tafelaufsatz als Braten gegeben. In England werden selbe Früchte mit ihren Schalen ohne Kerne in Essig mit Gurken eingemacht, die so Pickles beim Anrichten zierlich garnirt beigelegt und selbe in Schüsseln aufgetragen.

Bohnen in Glasbüchsen einzukochen.

Man steht zarte, feingeschnittene Bohnen mit etwas Salz, wie wie Wasser und nach Gutdünken Butter, in einem irdenen Topfe weich, füllt sie, in gute mit kaltes und heißem Wasser trocken gemachte Büchsen, die nicht das kleinste Schnitzel haben dürfen, so voll, daß nur ein kleiner Raum wie 2 Messerbreite, wo der Glasdeckel hat Gummi, bis wo der Rand der Büchse aufhört, und kocht sie wie Klangen in bekannter Weise recht gut zubereitet. Dann wer

[illegible] Teig mit besonders Wasser [illegible]
[illegible] nach 2 Stunden mit [illegible] gekocht und dann in [illegible]
[illegible] gestellt; ist dies geschehen, so [illegible] in
[illegible] aufbewahrt. Es hält sich dies mehrere Tage
lang. — Beim Anrichten falle man das Gemüse in einen
[illegible], und besonders gleichzeitig Zucker, damit es besonders [illegible]
dann, — gebe, wenn es schon fehlt, noch etwas Butter, Salz,
Pfeffer — [illegible] es mit kleingehackter Petersilie durch
und richte es sogleich an. — Mit nur wenig Wasser, Salz
u. Gemüsebrühe kann man sie [illegible] also Butter mitkochen. —

~~Erbsen in Schnittbohnen einzukochen.~~

Hierzu eignet sich nur besser die [illegible] englische Marke,
[illegible], wenn sie nicht bereits schon Größe erreicht hat; andere
Erbsen müssen sehr jung und zart genommen werden, übri-
gens richte man sich nach obiger Angabe, nur darf keine
Erbse derselben mehr Platz, wenig Wasser, zugefügt und
vielleicht nur ½ Stunde gekocht werden, weil sie dann schon weich
sind.

~~Weiße Bohnen / Stangenbohnen / Schnittbohnen einzukochen~~

Bleibt bei der ersten Angabe.

~~Kleine Puffbohnen / Mehlbohnen / in Schoten einzukochen~~

Bleibt ebenfalls bei der ersten Angabe.

~~Schwarzwurzeln einzukochen.~~

bleibt dasselbe; es muß ebenfalls, wie die anderen Gemüse jung genommen werden, wird dann in Salz und Wasser abgekocht, wie die Bohnen zubereitet, und beim Anrichten, in diese Brühe heiß gemacht, dann in einer Semmeltellerschüssel angerichtet.

Spargel in Schüsseln einzukochen.

Dieser muß ganz vorzüglich gut sein, wird gut abgeschält, nicht gekocht, dicht und sauber in die Büchsen geschichtet und vollends mit Wasser bedeckt. Beim Anrichten wird derselbe mit dem nöthigen Salz in seiner Brühe zum Kochen gebracht, und wie gewöhnlich, mit einer feinen Eigelbsauce, oder Butter und Petersilie zu Tisch gegeben.

Spargel in Schmalzbutter einzumachen.

Der Spargel zum Einmachen wird ganz jung und frisch genommen, gehörig abgeputzt, so weit abgeschnitten, bis er anfängt, fadlich zu werden, in kochendem, gesalzenem Wasser in einem irdenen Topfe, der mit Pergamentblatt überbunden sein muß, etwas gar gekocht und auf einem Tuche zum Abtrocknen nebeneinander gelegt. Alsdann wird klare Schmalzbutter, etwa ein viertheil Centner, auf's Feuer gesetzt, und, wenn sie kocht, der Spargel hineingeschüttet, gut durchgekocht und mit der Butter in Einmachetöpfe gefüllt, doch muß die etwa abgegangene Feuchtigkeit des Spargels, die zu Boden sinkt, zurückbleiben und nicht der Spargel auf der Butter schwimmen, sondern diese muß die

gar breit das Fingel badestand. Völlig entkleidet, stand nun ein Sieger dicht vorbei Baby daraus und stellte die Gläser an einander, aber vorsichtig, sorgfältig bei. ——— Beim Gebrauch wird der Fingel mit der Lattenseite gewandt, jedenfalls herausgenommen, mit einer Fingelspitze angefüllt, also zu Tage und so verschärft benutzt.

Kleine Schlussbemerkungen über Baby einzunehmen.

Man nehme heute ein gutes Bade, auch bei sogenannt Husten, besser, —— fühlt sie wohl, aber nach dem Abtrocknen, nicht vorher, letzteres ist nicht vorzüglich, kühlt sie einige Minuten in einem lufterwärmten Zimmer mit kochendem Wasser abgebrühten Löffel, drückt sie, nachdem sie erkaltet sind, mit einer Citrone, Baby begann nicht in ein Tuch, aber in einen großen Trinkglas, hat ein reinlichmal Tuch mit einem Teelöffel voll Zucker und diesen mit Gemüse, mit einem Beil bestreut, dann Gut ist es, Blätter von weißer Kohl, Mangoldtig, Schellkraut, Spinatsenf auf das kleinen Tuch zu legen, und dann je jedem derartig einzunehmen Gemüse, Bohnen, Gurken etc. zu empfehlen. Wenn die Brüste bei dieser Gemüse einmal fehlen, so koche man Wasser mit Salz auf, lasse dieses erkalten und gebe es darauf.

Kleine Gärten und selbständiges Beet.

Tisch abgeglättet, kleine Gärtchen machen in Wasser und Salz einige, zum Hinterabtrocknen auf ein Tisch übergebreitet, alsdann Gemüse mit Gemüsen Pfeffer, Salz, einigen Krümel Schmorz und Pfeffer,

Eßtrogen und Milchkammer bestreut, in diesen 6 bestimmten Tage oder die
mehrgläser bis zur Hälfte darselben gegeben und mit gutem Heu nach
voll gegossen. — Nachdem sie nun diese Art 6 Tage lang ab-
sie stehen geblieben, wird wie die Gärten der Essig rein abgegossen
darselbe aufgekocht, abgeschäumt, erkaltet wieder auf die Gärten ge-
füllt gegeben und abermall 8 Tage stehen gelassen. Nach Verlauf dieser
Zeit wiederholt man das Abbrühen des Essigs binnen 8 Tagen 4 Mal
Bei dem letzten Mal werden die Gärten wie dem Essig, nachdem der
selbe zu Essig eingekocht gelten, gethan, einige Mal darin aufge-
kocht und wenn sie wieder erkaltet, in die Gläser, oder wo man die
die Trauben gegeben und fest zugebunden, aufbewahrt. Nach dieser
Weise eingemacht, halten sich die Gärten lange Zeit.

Gärten zu Salat einzumachen.

Man schält und schneidet die Gärten, wie zu Salat, gibt etwas Salz
daran, kocht sie mit diesen 6 Minuten lang, schüttet sie
dann mit der Hand rein und trocknet sie wohl, legt in einen Steintopf
2 Lagen dick Salz, eine Lage Gärten darauf, dann wieder eine dünne
Lage Salz, und fährt so fort schichtenweise Gärten mit Salz
zu belegen, bis sie allerletzt eine dicke Lage wieder mit Salz.
mit einem Brett beschwert und — zugebunden —

Salzgurken.

Mittelgroße Gärten lege man 24 Stunden lang in frisches Brunnen-
wasser, drücke sie dann ab, lege sie einzeln Gärten, die an ein
Pfeffer oder paar Kirschblatt gelegt einzeln mit
dicht dicht und lege sie mit schwarzen Pfeffer, Lorbeerblättern
Dillsamen u. Meerrettig in einen steinernen Topf. Mittlerweile koche
man Wasser mit Salz, so daß ein Ei darauf schwimmt, koche es,
schäume es, wenn es mit aber so viel gekocht u. wieder erkaltet
u. gieße es über die Gärten. Mit Weinblättern zugedeckt mit
beschwert u. gie-

a.

sogrie zerbunden, ein Kellar mit zu überwasen.

Hanfgrütze.

Viertel- und ganz reife Hanfkörner geschält wird, entweder die Körner ü. Stelle für 24 Stunden mit Salz bestreut sein, gewaschen sein in Was. bal, wenn die Körner schon glatt geschaben, trocken sein ab und lege sie lagenweise mit Salzgemäldl, etwas weißen Pfeffer, etwas breitenen Ingwer, Muskatblüh in Schnitzel geschnitten, Lorbeerblätter und einiges Brot in einen Reindopf, gieße den gekochten und wieder erkalteten Hanfsaft darüber sie ü. bindt sein gu. Im Keller aufs

Salzgemüse

Man bestreue die gewaschenen Gemüsebohnen mit Salz, lasse sie 12 Stunden stehen, oder auch länger, je weniger die Schoten fein sind desto besser, drücke sie ab, gebe sie in besonders Gefäß, das mit 16 bis 18 Pfunden versehen ist, und koche sie aber ein wenig durchsieden, dann schütte man sie in ein Sieb, lasse das Wasser wieder gut ablaufen und schütte sie erkaltet dann mit Essig zerbinden, in Keller gesetzt.

a

Gebackenes Brod.

Dann sammelt das Kornmehl schaufelweise auf jedes Brod fünf Pfund und Brod und Kleyen mit Essig und Hefen und Kornmehl und Salz dazugesetzt und Kornmehl mit und streue Kümmel und Salz dazugesetzt

d. M.

Weiße Gemüse in Salz einzumachen.

Endivien, Sauerampfer, Krüdel, Schlangen, dicke Gemüse und Kräuter kochen sich alle auf eine Weise gut für den Winter kochen, besonders sei in folgender Weise: die Blätter werden vom Stiel gestreift, in kaltem Wasser gut durchgewaschen, dann fein geschnitten, wieder gedrückt, in Salz tüchtig durchmengt und in steinerne Töpfe gedrückt, die mit Holzen bedeckt, bei gegangenen Gemüse abgeschöpft, wenn alles Salz darin gegeben und mit Kamin bedeckt. Probirt

d.

Verschiedene Pulverbereitungen.

Pulver von Zitronensaft, zu gebrannten Gesichtern.

Von 2 Zitronen wird die gelbe Schale dünn abgeschält, diese in 8 Theile zerschnitten, das Innere der Zitronen, nun in Scheiben geschnitten, mit Zucker und der abgeschälten, fein geschnittenen, gelben Schale bestreut, und zur Verwendung beim Trinken gegeben.

Spargel-Pulver.

Junge Spargel-Pflanzen, die schon beinahe Weihnachtsgröße haben, wie das Frühjahr das Spargeln verbietet, werden in besonderen Mörser mit Salz zerstoßen, das Mörser rein abgewischen, dann mit der Hälfte in einen Mörser gethan, durchgestoßen, und entweder mit Essig und Oel gemengt.

Lorbeer-Pulver.

Junge, grüne von den Häuten befreite Lorbeer, werden in besonderen Mörser recht gestoßen, alsdann rein abgewischen, abgesiebt, mit Oel, Essig, Salz und Pfeffer gemengt, und eine selbe Stunde lang vor dem Gebrauche damit gerieben lassen. — Von weißen getrockneten Lorbeer kann sich auch die nämliche Art ein Pulver bereiten, nur muß man vorher gesiebte Petersilie darunter reiben.

Pulver von jungen Hopfen.

Von jungen Hopfen-Pflanzen werden die Spitzen abgebrochen, abgewaschen, in mit Salz vermischtem Mörser wenig gestoßen, alsdann in einen Durchschlag gethan, durchgedrückt, entweder mit Oel und Essig gemengt, und mit Pfeffer und gesiebtem Ei bestreut.

Heu-Pulver.

1 Mandel (16 Stück) fast gelbes und gut abgeschältes Heu werden von den Rippen rein klein geschnitten, die Brühe über Heu mit gut durchgeriebenen

und in Streifen, wie die Sardellen, geschnittenen Heringen gefüllt, Zwiebeln und etwas Pfeffer bestreut, und mit gutem Provence-Oel begossen.

Sardellen-Salat.

Die gut ausgewässerten, von den Gräten abgezogenen Sardellen, die man, zur Erhöhung des Pfeffergeschmacks, mit halben Kapern belegt, alsdann wird ein Teller vorbereitet, in die Mitte ein Häufchen gelegt, in die Mitte desselben wie bunt ausgeschnittene halbe Citronen gestellt, die Sardellen mit den Kapern rund herum schön zierlich gelegt, so daß Oeffnungen sich auf dem Rande der Schüssel hinumziehen, Zucker und Citronensaft darüber gestreut, der Rand der Schüssel mit in halbe Scheiben geschnittenen Brunnenkressen belegt, in einem Tasschen 2 Löffel feines Oel mit 2 Theil Essig und ein wenig Pfeffer durcheinander gerührt und damit der Salat begossen.

Heringe-Salat.

Eine beliebige Menge ausgewässerter Heringe werden, nebst Kapern und Zwiebeln, in Würfel geschnitten, die gehackten Milch der Heringe mit 1 Löffel voll Provence-Oel und einem Löffel voll Essig vermengt, gute Kartoffeln in Scheiben geschnitten, damit der Heringssalat belegt und die Heringe nicht darunter gegossen. Auch kann man den Salat mit feingeschnittenem Kalbsbraten anrichten.

Gute und einfache Heringe-Salat.

Heringe gesotten 3 Heringe, ¾ ℔ Rind- oder Kalbfleisch, 3 Zwiebeln, 1 Esslöffel Oel, 1 Essiggurken, 1 Kapern und 1 Löffel Essig.

Salat von gutem Rüben-Mus.

Man kocht die ganzen Rüben, wenn sie gewaschen sind, in Wasser weich, daß man sie mit einem Strohhalm durchstechen kann, schneidet sie in Scheiben, die Butter auf den Teller, gibt eine Schicht Rüben darauf, darüber

Gemischter Salat.

In die Mitte einer Salatschüssel, legt man einen Teller umgekehrt, auf denselben eine schöne, helle, in Streifen abgeschnittene Schwarzwälderschinkenscheibe, bildet um dieselbe herum einen Kranz von verlesenen und gewaschenen, mit Öl und Essig eingemachten grünen Bohnen, dann einen Kranz von geschnittenen Tomatenscheiben, ferner einen Kranz von Eiern und Sardellen, in Viertel geschnittenen Endivien-Salat, (sämtliche Salate werden mit Öl und Essig gemischt), einen Kranz von Kartoffelsalat oder von in dünne Streifen geschnittenen Cornichons, abgetropften Kapern, und legt zuletzt noch das ganze Gericht mit Öl und Essig.

Lauter Salat.

Verschiedene grüne Bohnenschoten und grüne Endivien, jeden für sich, verlesen, rein gewaschen und abtropfen gelassen, ein Teil rote Rüben, so fein wie möglich, geschnitten, ein mittelgroßer mürbgeschnittener Kopfsalat und einige rote Rüben in Streifen recht fein geschnitten sind, wird jedes für sich in Essig und Öl gemischt; der Kopfsalat wird zuletzt gezupft und in Schüsselform gelegt, darauf die roten Rüben; der geschnittene rote Kohl wird mit ein wenig Salz bestreut, nach Verlauf ½ Stunde nochgedrückt, mit Öl und Essig gemischt, in die Mitte der Salatform gelegt, um diesen herum die Streifen des Kopfsalates, um und um den Bohnenschoten einen Kranz gebildet, und diesen die roten Rüben in Streifen und zuletzt ein Kranz von den Endivien. Sollte man Öl und Essig übrig, so gießt man dieses nochmals über den Salat. Dieser Salat sieht gar hübsch nicht allein gut aus, sondern schmeckt auch vorzüglich, nur muß man sich zur Bereitung des feinsten Öles und Essiges bequemen, wozu etwa 4 Löffel Öl und 1 Teelöffel voll Essig gut einen großen Salat nötig sind. Anstatt man auch allerlei feine Kräuter verwenden, indem man diese fein hackt und den Endivien in Form eines Kranzes legt. Wenn man den Kopfsalat abgezupft und geschält abtropfen wird so schmeckt; darüber darf kein Wasser gegossen.

Kopfsalat.

Nachdem der Salat gut gelesen, gewaschen und abgeschwenkt ist, besprenge man ihn mit etwas Öl, wodurch derselbe viel gewinnt und schön bleibt, dann bereitet man mit Essig und Senf, Pfeffer, Salz, Zucker, wenig Salz und Pfeffergurken, fein geschnittenen Estragon, man will, einige geschnittene Schalotten, wenig Kräuter und Zwiebeln, und gibt dann den Salat, nachdem mit 2 Gabeln gehoben, schön in Glas- oder Porzellanschüssel, gibt dann einen angenehmen, gelben Geschmack. Hat man keinen Essig, so muß man mehr Öl hinzugeben. Einige Tropfen Zitronensaft oder Weinessig gegeben, ist angenehm.

Brunnenkresse-Salat.

Man wäscht die Kresse gelesen und mehrere Male in vielem Wasser gewaschen, wird sie gut abgeschwenkt und mit reichlich Öl, Essig und etwas Salz gemengt.

Salat und Gartenkresse.

Es kann diese Kresse für Freunde derselben viel gemengt Salat schön gegeben werden. Man schneidet die Blätter, nehmen sie jung und gelb mit der Schere ab, und mengt sie nach dem Waschen und Abtrocknen mit reichlich Öl, wenig Essig und wenig Salz.

Blumen-Salat.

Die Blüthen von Ringelblumen werden mit folgender Sauce übergossen. Die Blätter einiger Sorten gelber Farbe werden fein gewiegt, mit etwas Weinessig angerührt, wenig Salz u. reichlich Provenceröl dazu gegeben. – Dieselbe ist von angenehmem Geschmack und dient zur Verschönerung einer Tafel.

Bunter Salat.

Schwarzkohl, Weiße Salatblätter, gelbe Ringelblumen, hartgekochte Eier, in Scheiben geschnitten, in Essig abgetrocknet. Mit einer Salat-Sauce, reichlich mit Pfeffer, gute Tafel gegeben.

Die Salate abgetrocknet, recht getrocknet, geschält, in Scheiben geschnitten, mit einer Salat-Sauce be-

Selleri.

Soße:
braune Semmelbrotsoße

Man schneidet das Rindfleisch in dünne Scheiben und brät sie in Butter auf beiden Seiten braun, und in einem breiten Topfe geschehen muß. Dann gibt man besonders Wasser darauf und stellt 1 Bündchen weiße Petersilie, Zwiebeln, ein Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner dazu. Noch besser wird die Brühe, wenn man Kalbfleisch dazu genommen wird. Ist das Fleisch weich ausgekocht, so gibt man die Brühe durch ein Sieb, läßt sie einige Zeit stehen, klärt sie dann ab und fällt sie zum Teil darauf, so nimmt man etwas davon. Die dritte Soße nimmt man mit der guten Soße oder Schmorbrühe fort.

Krebssoße.

Die Krebse werden in besonders Wasser gekocht und rein gebürstet, dann schneidet man ihnen die Köpfe ab, drückt ihnen die Schwänze aus, und stößt die Schale und das ganze Innere in einem Mörser recht fein. Nun gibt man ein Stück Butter in eine Kasserolle, läßt diese klar werden und legt die Krebse hinein, die in derselben noch gut durchbraten müssen, thut dann noch etwas Semmelbrot, weiße Pfeffer, 1 Stück Muskatnuß, ein kleines Stückchen, Nelken und Foreelle dazu; läßt sie ein Pfund zusammenkochen, gießt sie durch ein Sieb, schüttet noch etwas von der Klare Semmelbrot auf, damit die Brühe recht fein und klar kommt, und stellt sie für sich, damit sie kühl steht. ——— Wenn der Braten die gehörige Stärke zu haben, kocht man in der übrigen Semmelbrot Brühe, und dann wird die Brühe

an Obst gekommen hat, räuft dies abermals ab, schneidet die Äpfel und klaubt die Krabbelbrüche dazu. In diese Tasse wird gemischtes Fleisch gestopft und gibt die Krabbsuppe beim Anrichten feinen.

Krabbsuppe.

Man stellt zu 3 Quart Suppe ungefähr ½ Pfund abgekochte Krabbse, dann man die Schalen wegbricht, nebst den Eingeweiden, den schwammigen Körper aber zurücklässt, auch die Füße, ja selbe die Suppe, jetzt in einer Kasserolle ½ Butter, einen Löffel voll Mehl, klein geschnittene Zwiebeln, ein zusammengebundenes feines Kräuter, als: Thymian, Majoran, Basilikum und Peterselie nicht stark, thut die gestoßenen Krabbse ab – 4 Loth ungesalzenes Fett dazu und lässt alles ½ Stunde vor dem Anrichten gut zusammen durchkochen. Hierauf wird alles durch ein Haarsieb gerieben, ob Salbei gut und gibt und viel zum Anrichten vor Feuer gießen lassen. Darf die nun fertige Suppe nicht wieder aufkochen, weil sich sonst das Butter an die Höhe zieht und die Suppe nicht mehr dick und dunkelroth bleibt. Beim Anrichten thut man die in Scheiben geschnittenen Knöpfchen, nebst den Krabbsuppen hinzu.

Französische Zwiebelsuppe.

Die abgeschälten und in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, die man in Butter und einigen Löffeln Mehl gut durchschmitzen, mit Fleischwasser und Bier, nach Belieben überbutter, damit es dicke gibt wird und nicht gut durchschmitzen kann; so abgeschmitzt, thut man

für in den Topfgericht, gröbl. Brüh rühr muß nur kochend Wasser darauf und kühl ab treiben. Dann Anrichten gibt man gerüst. Mehlbrod dazu und salzt die Suppe nach Belieben. S.

Französische Suppe.

Man kocht Hirsing, Spinatkraut, Blumenkohl, Spinat und Sellerie, gelbe Rüben, Petersilie, Kerbel etc. ab, gibt Zwiebel und Butter, Brüh, ist die Suppe somit gar und noch kochend, Apfelstückchen hinein, und reibt beim Anrichten Muskat noch darüber. Salz darf nicht vergessen werden. S.

Leberknöpfe.

Zu dieser Suppe wird entweder gekochtes, oder rohes Rindfleisch, Kalbfleisch oder Geflügel genommen. Wird die Leber in Butter, etwas Salz und Pfeffer mit gekocht, so gibt man etwas Zwiebel und gehackte Petersilie darauf, muß noch Semmelmehl etwas Mehl, Eigelb, Pfeffer- oder Muskatnuß zu kochen. a.

Eierknöpfe mit Milch.

Man nimmt 4 E, oder wenn man ab wenigstens haben will, 12 E, Eigelb, reibt und schüttet sie unter beständigem Umrühren in 1 Pfund kochend Milch, kocht sie aufkochen, fügt Butter hinzu und rührt das Ganze mit 3 Eidottern ab, die man vorher mit

kalter Milch anrührt. Von dem zu Pfannkuchen geschlagenen Teig kann man einen kleinen Teil auf die Puffer setzen und mit gestoßenem Zimmet bestreuen.

Semmelbier-Puffer mit Reismehl.

Auf 2 Quart Bier rechnet man ¼ ℔ Reismehl. Dasselbe das Bier anrührt, gießt man das weiche mit kaltem Bier nieder, das Gelbe zu dem besonders Bier und bäckt ihn darin gut mürbe, thut noch Butter, ein wenig Salz und Zucker, gießt das Weiße mit einigen Eiern abgerührt, zugerührt und mit Zimmet bestreut.

Semmelbier-Puffer mit gerösteter Semmel.

Das Bier bäckt man wie oben, nimmt 4 Eier in etwas kaltes Bier mit einigen Löffeln Mehl besonders ein, gießt jedes das Gelbe damit ab, thut Butter, Salz und etwas Zucker dazu, und rührt die Puffer über in Mehl gewendeten Milchbrod. Zuletzt wird noch etwas Zimmet übergestreut.

Semmelbier-Puffer mit Kartoffelmehl.

Man bäckt das Bier mit einer halben Litter weißen Mehl, die Eyer und einigen Löffel Salz, und auf jedes Quart einen Löffel voll klar geriebenes Kartoffelmehl hinzu und bäckt alles beysammen noch ein Mal rührend. Das hinzugethane Mehl muß aber beständig im Rühren geschehen. Zuletzt noch etwas Zimmet

über die Bürze gestreut. Diese Bürze ist immer mit Essig anzusetzen, wenn das Brot gut ist.

Bier-Bürze mit Essig.

Zu 1 Pfund Essig nimmt man 4 Lth Bier, reinigt sie und kocht sie mit Essig unter mehrmaligem Umrühren kochend, bis er aufgequollen. Sobald er aufgequollen und recht dick geworden, gießt man 1 Pfund Essig darauf, fügt Zucker, Zimmet, Coriander, Citronenschale daran, und kocht sie so lange dicklich, bis die Körner ganz klar und offen. Nach dem Erkalten kann man Hefenbürze darauf legen.

Essig-Bürze mit Brod und Gewürz.

Man kocht das Essig 1 Mal auf, fügt etwas fein geriebene Bürzenbrod, reingemachte kleine Rosinen, Zucker, Zimmet und Citronenschale hinzu und kocht sie damit noch etwas kochen; es ist auch eine gute Bürze.

Weiße Essig-Bürze.

Man kocht 3 Theile gereinigten Essig mit 1 Theil Wasser, nebst Citronenschale, Zucker und Zimmet auf; rührt dasselbe mit einigen Eiern ab und erhitzt sie über Kohlfeuer. Es muß immer umgerührt gekocht werden.

Essig-Bürze mit Kartoffelmehl.

1 Pfund Essig wird mit einem Theelöffel voll Weinsteinsalz, einem Löffel voll Kochsalz, etwas Citronenschale, Zucker und Zimmet gekocht, dann 2 Löffel voll klar gemachtes Kartoffelmehl hinzugerührt und noch 1 Mal damit aufkochen lassen.

Schaum-Punsch mit Wein.

8 ganze Eier werden gehörig zerrührt, dazu 1 Quart Wein gegossen, nebst geriebener Citronschale, geschossenem Zucker und Salz, gut durchgerührt, dann das Topf an Feuer gesetzt, diese Masse unter beständigem Rühren kochen lassen, und, sobald sie aufsteigt, angerichtet. Mit Zuckerplätzchen, nämlich Mandelkuchen, ist sie eine sehr schmackhafte Punsch.

Kalter Schneider-Milch.

Wie man das Ranzen abgeschnittene Schneiderblätter kocht man anderer in ein reines Kochgefäß gebunden, oder nicht dasselbe, mit der Milch gut durchkochen; steigt diese dann in die Höhe, so nimmt man sie abgebrannt Feuer und setzt sie bald sie gefallen, wieder auf, dass sie recht gut kocht. Sind die Blätter ohne Leim und sonstige etwas, so gießt man sie durch ein Sieb, kocht nochmals die Milch durchkochen, rührt sie mit Eidottern, auf 1 Quart Milch 3—4 Eidotter gerechnet, ab, gibt sie nach beliebten und kocht sie erkalten. Das Einmischen schlägt man zu Ofen, sobald die Eier völlig erkaltet sind, setzt das Ofen auf, und bestreut sie mit Zucker und Zimmet. B

Hungarischen-Punsch.

Wie in Ofen mit gestoßenen Hungarischen werden Klein geriebene, durch ein Sieb gestoßen, mit Wein, Zucker, Zimmet und Citronschale gekocht. Im Fall zu wenig Hungarischen

zusammen mischen, dasselbe mit einem halben Ei, halb Kartoffelmehl vermischen; man richtet sie über geriebenem Zwieback oder Semmelschnitten an.

Kalte Speise von Eiern.

Man nimmt zu einem Gericht kalter Speise die nöthige Anzahl Eier, die weder sehr kleine oder Steineier, 3 Eier, die abgerührten Speise mit Eiern, den übrigen Theil der Milch beibehalten und mache, wie oben Gerichte. Das Eigelb rührt man mit Zucker oder dem Eiertheil, schlägt die Eiweiße in eine Schüssel, rührt sie mit einem Löffel kalter Speise und ½ Löffel Mehl gut durch und gibt sie unter beständigem Rühren zum übrigen Eigelb, mit welchem sie noch ein Mal aufgestrichen müssen. Zu der erkalteten Masse gibt man Zuckerbrod oder Makronen.

Suppe von Aal auf französische Art.

Von dem Aale wird die Haut abgezogen, derselbe in beliebige Stücke geschnitten, mit feinen Kräutern, englischem Gewürz, Salz, klein geschnittenen Zwiebeln und einer angemessenen Menge Butter in einer Kasserolle, in welcher geschmolzene Butter, wie mehr gerührt, dann in einen Topf mit Fleischbrühe gethan, einige Male Pfeffer, einmal, Knoblauchwurzel, Lorbeerblätter zugegeben und alles Essen kochen. Die Leber des Aals und das Fleisch wird fein gehackt, mit Butter, 3—4 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, mit geriebener Semmel zu einem guten Klopfteig verarbeitet, Klöpfe daraus gebildet, die

vermittelst ein Löffel klein Hünerfett auf ein Blech gesetzt, diese gelbbraun backen lassen und sie in der Brüh mit gekocht. Zum Anrichten der Brüh legt man das Fleisch auf ein flache Schüssel, drückt Limonensaft darüber und gibt sie zur Brüh.

Klare Brühe mit gerösteten Semmelschnitten mit Hirnmasse oder auch selbständiger Brühe.

Man schneidet ein klein Weißbrot in Scheiben, bestreicht diese etwas mit Butter, bestreut sie mit geriebener Hirnmasse oder selbständiger Brühe und backt selbe in einem Ofen auf einem Blech recht. Nun gießt man die gesalzene und durchgeschossene Brühe durch 1 Sieb und macht klar, richtet an und gibt die gerösteten Semmelschnitten dazu.

Brüh von Kastanien.

100 Stück abgebrannte Kastanien werden in einer Tretmühle oder Schüssel so lange gebeutelt, bis sie die äußere Schale verlieren und die braune Haut auch so viel als möglich losist. Nachdem dieses geschehen, thut man die abgeschälten Kastanien in eine Kasserolle mit einem Stück Butter, Butter und 1 Brüh Löffel voll Fleischbrühe und dünstet sie damit vollends weich. — Die aber ungebräunt gebliebenen Kastanien legt man in die Brühgasserolle, die gedünsteten dagegen gedrückt man mit der Kelle, thut selbe in den Brühgasserolle, gießt so viel Fleischbrühe darzu, daß diese voll wird, und kocht sie weg kochen. — Man kann noch eine gedrückten Kastanien mal zurückbehalten, dann klein schneiden, selbe in der Brüh mitkochen und diese dann mit einigen Eierdotter abbrennen. Ein Gericht für 8 Personen.

Leberknöpfle.

Zerhackt ein gewogenes Pfund Leber wird mit Kälber Nierfett, etwas Salz, Butter, geriebenem Brod, Zimmet, ein paar Bröseln gehackt, dann geschlagen und mit Butter u. Mehl gerührt.

Klöße

Gerstenmehlklöße in Brühe.

14 Lot

1 kl. gerst. feine Semmel geriebt, 2 frische Eyer dazu gethan, gut, ½ ℔ Gerstenmehl, ein wenig Salz und Muskat mit Gebrühe hinzu gemacht und wird zarter Teig, stellt sie mit einem Theelöffel in die bereitete Brühe und kocht die Klöße 1 Stunde langsam. Sind besser, wenn Butter mit Milch u. Eigelb unter beständigem Rühren zu Schaum gerührt, bis sich der Mehl darin gut vertheilt, dann wird gerührt und wie oben beschrieben gemacht.

4 Lot mehr 2 Lot

Nimm 2 Eigelb, 1 Löffel voll Semmel, etwas Petersilie und fein gehackten Essenmark, Salz, 2 Eiweiß Schnee und gebe sie wie oben in die Brühe. Diese feinen schönen Klöße sind deshalb, die erst beschriebenen besser kochen müssen, leicht und sie nicht erst hängen. Sind fest Eier, so bleiben sie klein und steif.

Semmelklöße in Brühe.

6 Lot, oder 3 ganze feingeschabte voll Mehl, 3 Lot fein geschabten voll Butter, 6 Lot fein geschabten voll Milch und 4 Eier; dick mit Semmel gerührt, bis es sich vom Topfe ablöst. Dann kocht es erkalten ein. Unter 2 Eier, etwas Muskatnuß und Salz dazu, stellt die Klößchen mit einem Theelöffel in besonders Wasser, kocht sie nicht gut und legt sie in die bereitete Brühe.

Semmelklöße in Brühe.

Eine ein abgeriebenes, altes Milchbrod geschnitten 2 Eier, mehr nun, mehr dann das Milchbrod in Wasser gerührt, ausgedrückt und mit etwas Butter auf dem Feuer gerührt hat, bis es sich vom Topfe ablöst, in

die erhaltene Masse rührt; der Brei wird jedesmal zu Pfannen geschöpft, die Klöße mit einem Eierlöffel nochgestochen, und lange Zeit vor dem Anrichten in die Brühe gegeben.

Für 6 Personen Klöße in Fettsuppe.

1 Schoppen Milch, 1 Löffel Butter, etwas Salz, beides gemischt, einen Mehlbrei ab zu einem ganz steifen Teig nöthig ist, mit welcher man dann Schoppen Milch, umgerührt, und dick unter beständigem Rühren kochen und kochen lassen, bis es sich vom Topfe ablöst, dann erkalten lassen und 4 Eier abgerührt; nun mit Löffel abgestochen und in Brühe oder weiter, namentlich Fettsuppe, gegeben ein feiner Fisch, dann die abgekochte Forelle, besonders gute Fettsuppe.

Für weiche Art zu kochen.

½ Pfd Butter wird zu Schaum gerührt, 8 Eier wird nach dem andern zu, etwas feine Milch, etwas feines Mehl, soviel daß es wie ein dünner Pfannkuchenbrei ist. Diese Masse reicht für 8 – 9 Personen.

Schaum Klöschen

½ Pfd Butter zu Schaum gerührt, 3 Eier, etwas Mehl zu einem steifen Teig gerührt, mit einem Eierlöffel kleine Klöngchen nochgestochen und nicht lange wie dem Essen kochen lassen. Butter, auch mit Mehl, Milch, Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie, Zwiebel, Schnittlauch, Sellerie, dann die Klöße, wenn sie gekocht, in die Suppe gethan, einen Eierlöffel in der Suppe kochen lassen.

Für 6 Personen in Brühe.

3 Eier werden mit ½ Kaffeelöffel voll Mehl abgerührt, abkühlen mit Wasser

mögl. schaumig Butter, 1 mit ½ Pfeffer Milch mit etwas fein gehackter Schnittlauch, Petersilie und Kapillitum darunter gethan. Hier einen Kuchenteller mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingethan, mit Butter gebacken und in den Brüller Kohlenofen gethan. A.

Schwammklöschen in brauner Brühe.

Auf 1 Ei nimmt man 2 gute Eßlöffel voll Milch, klopft die Eier recht fein, gibt die Milch, etwas Muskatnuß und etwas Salz dazu, thut dies in eine Tasse, und schlägt dies mit Schaumbesen, bis sie ganz steif wird, damit locker bar. Wenn die Brühe angerichtet wird, sticht man mit einem Löffel Klöße ab und gibt sie in dieselbe. / Auf 1 Pfeffer Milch 4–5 Eier gibt A. eine gute Portion. /

Eierklöschen.

Von 3 Milchbrodten schneidet die Rinde ab, reibt das gesiebte Milchbrod fein, treibt die Krumen durch einen Eierschlagbesen, damit nur das Feinste zu den Klößen kommt; rührt ½ Pf. Butter zu Schaum, 2 ganze Eier, das Weiße von 2 andern dazu, einen Löffel voll sieben gestoßenen Zucker, ein wenig Salz und Muskatnuß mit dahinein. Man wird nun sehen, ob die Krumen in Anbetracht dieser Quantität ausreichend sind, oder nicht. Scheinen sie nicht, so gibt man deren noch hinzu. Man gibt die rund geformten Klöße nun in kochendes Wasser, in welches man etwas Salz gethan, kocht sie gar, und dann setzt sie auf den Tisch. A.

Gute Art Klöße zu kochen.

5 Milchbrodten abgerieben, das Übriggebliebene in ½ Mass Milch gemischt, ein gutes Stück Butter, 5 Eier, Salz, etwas Muskat und gehackte Petersilie. R.

Hartklösschen in Brühen.

Etwas geriebenes Milchbrod auf Hausbacken, die Rinde / das Abgeriebene / in gewiegte in Milch, mit Gutdünken Butter, Salz, etwas Muskat, 1–2 Eier. Die Klösschen geformt und in der Brühen gekocht, bis sie steigen. Klösschen in Mehl als Garnirung gebraucht.

Kleinfleischklösschen

Vorbereitung zu einem Mischgericht, kann gekochtes Schweinefleisch sein oder auch, das mehr Schinken, weil sie feucht zu kneten sind. Das Kalbfleisch ist ungemischt.

Hartklöse.

Von 6 Milchbrodten die Rinde abgeschält und in Milch steif gekocht. Es diese erkaltet, so mischt 8 Eier nach und nach hinzugerührt, 3 Esslöffel voll Mehl hinzugethan, die Klöse geformt und gekocht. Hierbei kann auch gebratenes Fleisch, das in Butter gebräunt ist, kommen, geben.

Klöse mit Schmier.

Auf ein Viertel Brod ein viertel abgeschäumten Pfund, Schmier, abgeriebenes Schmier, etwas Salz, Muskat, etwas gute Milch und Mehl bildet man einen so steifen Teig, dass er sich zu runden Klösen formen lässt. Die Klöse abgekocht und mit gebratenem Fleisch und Brühen gegessen. Sie sehr gut.

Kartoffelklösschen.

Man nimmt auf Gutdünken Kartoffeln, siedet sie ab, schält, reibt sie fein etwas Butter, einige Eier, etwas Salz und etwas Mehl, etwas davon

gibt schon die Form an, kleine Kartoffeln sind besser als blühen in Butter. Die sind sehr wohlschmeckend und vorteilhaft, bei Mangel an frischen Kartoffeln, auch die Teller derselben.

N.

Zarte Kartoffelklöße. (Pour les malades)

Man nimmt Tags vorher rohe, rund runzlige Kartoffeln, wäscht sie, und schält sie, am nächsten Tage werden sie dann gerieben, mit Eßlöffel voll Milch verdünnt, (wenn Eier, weil sie zu dunkel sind) 1 Eigelb, etwas Salz und Muskat vermengt, zu mittelgroßen Klößen geformt und in Mehl, das sie gänzlich umgeben, gerollt. Hierzu eine Tasse mit kochendem Wasser gebrühten Stärkemehl, aber nicht gekochten Mehl. Salz und Muskat mag, gibt statt dessen wenig Salz, abgeriebene Citronenschale und Zucker, so gekocht wie gesalzen. S. Klöße Semmelmehl, nachschreiben.

Eierklöße.

Gut gereinigte Eier wird in Tasse nach einander eingeschlagen, zum Verklopfen in einen Napf geschüttet, abgeklopft, mit einem Eßlöffel kleine, runde Teilchen abgestochen und in die Eier gethan. Man gebraucht die Eier Klöße zu braunen Fleisch- und Semmelsuppen; die Eier nicht übereinander, sobald man sie mit in die Terrine legt und die Suppe über sie gießt, sondern wie bei allen Klößen zu empfehlen ist, setze mit einem Löffel auf die Suppe legt. S.

Reisklöße.

Ein Pfund ca. ¼ Natze mit Wasser gekochter Reis kühlen und in einer Kasserolle auf einem langsamen Feuer in wenig Butter, einige Mal

ungesiebt, gehackt schneeweiß; abgeklopfte einige Eier dazu geschlagen, mischt mit einer Messerspitze voll Natron, Zucker, geriebener Zitronenschale und geriebener Semmel zu einem dicken Teige gerührt, der nicht mehr einander fließt. Zur Probe kann man erst einen Klops in siedendem Wasser abkochen, fällt dieser, so kann man überflüssig Ei noch hinzufügen, fällt er aber nicht zusammen, so muß der Teig noch mit etwas mehr Semmel noch gerührt werden. Mit einer Milchsuppe angerichtet und Zucker und Zimmet darüber gestreut, sind sie ein sehr gutes Essen.

Mandel Klöße.

Zu 6 Eßlöffeln und 2 Eßlöffeln bitteren, abgeschälten und feingestoßenen Mandelkern mischt man in einer kleinen Schüssel einige Löffel voll Zucker, 2 Löffel voll geschmolzener Butter, 4 Eidotter, 3 Eßlöffel geriebener Semmel und röhrt alles mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß nach gemachtem Teige bildet man kleine Knödeln, kocht diese nacheinander ab, siedet sie in einer mit Butter ausgestrichenen Tortenpfanne, in einem mäßig heißen Ofen gelbbraun backen und bringt sie in Suppen.

Semmelklöße.

4 Eßl. Butter, 1 Pf. Milch mit dem gehörigen Mehl auf dem Feuer gekocht bis sich ablöst, auskalten lassen u. 4 – 6 Eier beigeben. p. P.

Alle Arten von Klößen soll man am besten auf folgende Art kochen: Man gebe sie in das kochende Wasser, wenn das darauf ab, kocht sie aber ganz leis weiter, wenn Knödel ganz weiß, darauf, 5 Minuten gekocht lassen. P.

Brücken.

Forellen-Brücken.

½ ℔ Butter mit einem Löffel Mehl gelb geröstet, 1 Schoppen Kirschsaft, 4 Zwiebeln mit Nelken gespickt und viel Essig beifügen; alles dann aufgekocht, die Forellen und Litermasse beigefügt, gekocht, hineingethan und mit einigen Eigelben abgeröstet. a.

Fingerlein-Brücken.

Ein Häring, oder Forellen fein gehackt, mit Essig durchgeröstet, fertig hier mit diesem Essig garnirt, Öl, etwas Salz, ein wenig Zucker, sowie Pfeffer, a. besonders viele Zwiebeln oder Kleinigkeit davon.

Fingerlein-Brücken.

Ein wenig Häring mit der Milch oder Forellen, 2 Löff Capern, 2 Löff Olivi, 3 Zwiebeln, 1 Brodlen Butterbrod, einig ausgestochene Sardinen, viel alles ganz fein gehackt, etwas Kopfsalat daran, ein wenig Madeirablätter, Nelken, Pfeffergestoßen, Capern, viel ganz fein gestoßen, einige Löffel fein geriebenes Schwarzbrod, einige Löffel sauren Rahm, Öl, Salz, Essig und Essig zu einer dicken Brücke gerührt, den Schmand gelöst, die warme Butter beigemischt. — a.

Ganz feine Schmierbergsalat-Braten-Brücken.

Einige Löffel Rahm, einige Löffel Zucker, mit Essig gut durcheinander Litermasse. a.

Brodfleisch-Brücken.

Die Milch von 2 Häringen klein gehackt, 1–2 Löffel voll Essig und abgeschälte Zwiebeln klein geschnitten, Pfeffer, für 3 Kreuzer Capern, ein wenig Zucker und a. 1–2 Löffel voll Rahm.

Kriegsbutter-Brod.

1 Löffel Öl, 2 Löffel saures Schmand, mit einer Prise Salz gerührt, alsdann 2 Löffel geriebenes gelbes Rüben, 1 Löffel geriebenen Meerrettig und ein Lagerd, mit Mehl gerührt und mit Zucker das Geschmack gebessert. Gibt Butterbrod u. Essen.

Brod-Brod.

ehe gut Butterbutter. wenn sie geronnen, so rühre und gieße das Brod mit heißig ab, presse ihr zur Butter, nehme etwas Zucker, und rühre beständig bis der Brod dick genug ist.

Brod zu gefülltem Kohlkopf.

Nimm 1 gut Butterbutter, rühre darin für 3 Kreuzer Mehl braun gelb, aber ja nicht brennen, schütte hinzu gut Kleischbrühe, thue hinzu mehl Blumenkohl, etwas von der Brühe, worin der Kohlkopf gekocht wird, ein Zwiebel, ein Lorbeerblatt, etwas Salz und Pfeffer, Muskatnuß und Essig und koche es schön sämig kochen. Beim Anrichten rühre die Brod mit einem Ei und Schmand ab. Will man sie recht gut haben, schneide man dazu einige Citronenscheiben hinzu.

Citronen-Brod.

Man mische ein wenig mehl gebrannten Mehl, gibt etwas Semmelbrod das Brod und 2 Citronen hinzu, rühre solches auf dem Feuer ab und mache es mit 2 Eidottern. Aus einem geriebenen Citronenschale. ——

Gelbe Brod.

Man rühre 1 Löffel gelb Mehl mit 2 Eidottern und ein wenig Wasser klein,

Hält abkühlen einige Löffel Mark, ein wenig Essig und Butter dazu, und rührt dick auf dem Feuer zu einer Pomade ab. a.

Gelbe Pomade zu Spargel u. Blumenkohl.

Man hackt 1 Stück Butter mit Mehl fein gelb schmitzig, gießt Spargelbrühe darzu, nebst etwas Essig, wenn nöthig Salz, und rührt sie, wenn sie noch gut durchgekocht hat, mit Schmand und 4 – 5 Eigelb ab, etwas Muskat darübergerieben. Essig kann zuletzt, wenn sie schon vom Feuer ist.

Butter-Pomade.

Man kocht 1 Löffel voll Mehl mit einem guten Stück frischer Butter gähm, wenn, gibt ein wenig kochende Brühe darzu und rührt diesen gähmen auf dem Feuer ab. Diese Pomade darf nicht kochen, weil sie sonst die Butter heraus kocht. a.

Kalte Pomade zu Fleisch.

4 Löff Butter, etwas Mehl auf dem Feuer abgerührt, sodann das Mehl gehäuft, 4 fein geriebene Eier, das Gelbe wird fein gerührt, ½ B fein gehackte Capern, etwas Schalotten, Pfeffer, Ingwer, fein gehackte Petersilie, ½ Eß. Öl, zer Pomade ein wenig etwas Essig. a.

Ingwer-Pomade.

Ein gewiß Handvoll Ingwer schneidet man klein, rührt einen Löffel voll Mehl braun in einem guten Stück Butter, dämpft die Ingwer so lange darin, bis sie weich, aber nicht braun werden. Hierauf gießt man gute Fleischbrühe darzu, und gibt ein Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner darzu, ein wenig Salz und Muskat hinzu. Will die Pomade frisch essen, so kommt noch Butter

Kalte Kräuter-Butter.

Maitranke-Butter.

Maitranke-Butter.

Macaroni-Suppe (Gemüse)

1 Pfund Lebber mit 1 Maßkopf Mehl und 8 Eier zu einem dicken Teig geschlagen, und den Macaroni gerieben, dann feingeschnitten. Salz nicht zu vergessen. —— Alle Suppen müssen so fein sein, daß man sie über die Teller gegossen werden, sie nicht dann ablaufen. S. Man kann auch halbe halbe das Macaroni mit Reis, oder andere Gemüse noch durchgemischt, ist trefflich.

Gemüse-Suppe.

Auf 2 Pfund Suppe rechnet man gemischt 6 bis 8 Pfund Gemüse; diese wer den abgezogen, mit kaltem Wasser gut gewaschen, etwas gesalzen, dann mal feingeschnitten und dann mit geriebenem Semmel zu einer feinen Suppe abgekocht. Schmalz muß hierzu nöthig sein, darf aber nicht zu stark sein. S. Zu Semmelfleischbrühe gut. — auch zu Eierstich.

Schnitzel-Suppe.

Rein abgeputzte und in kleine Stücken geschnittene Schnitzel und Kraut wird in gelb braun gebrannte Mehl und kochte Fleisch mit dazu gegossene starke Fleischbrühe, nebst einigen Lebermaschen gibt einen feinen Suppe ab.

Braune Suppe mit Reis.

Man kocht Mehl in Butter, ja nach Belieben, unter beständigen Rühren schön braun, daß ja nicht schwarz schmeckend, fügt beigemischt Wasser oder besseres Brühe, nebst einer Tasse voll scharfen Essig und gibt gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, einen Weinglas voll Zucker, gewaschenen, gereinigten guten Reis, der schon weich gekocht, klein Nudeln, gemüse, gereinigte grüne Reis, der schon weich gekocht, klein

abzubrühen und geschnittene Mandeln, Citronenschalen und Salz, und backt sie zu einer feinen Torte. Ist sie nicht dunkel genug, so gibt man etwas Zuckercouleur / Mit mehr Mehl dunkel gebrannten Zucker oder Rost noch feiner, und wenn sie nicht süß genug wird, Zucker hinein.

Lemma Lagara = Torte mit rothem Wein.

Zu mit Butter schaumig gerührtem Mehl thut man Eidotter, Citronenschale und Citronensaft, letzteres jedes nicht bitter, feingeriebenen Zucker oder rothen Wein mit Gewürz und Salz zu einer feinen Torte backen. Ist Abwechsel geschehen einige Löffel voll Lagara, und hat man Wein genommen, etwas Zucker hinzugethan, so ist sie fertig.

Krapfen = Torte.

Eidotter, Weingeist, Rosenwasser, Muskatblüh und Cardobenedictenwasser werden zusammen recht fein gerührt, in warmes Mehl gethan, mit Butter abgetrieben und etwas Citronensaft zugedrückt. Gehörig feucht wird der Teig mit Schmetten gegeben.

Trüffel = Torte.

Nachdem die Trüffeln gereinigt sind, werden sie klein geschnitten oder gehackt, in Butter und Mehl gedünstet, Eidotter dazu gegeben und damit gebunden gebacken.

Feine Torte.

1 Pf Rosenmehl, 12 Eidotter, 2 Eiweiß, gelben Citronensaft, 2 Eidotter, besonders Rosenwasser, dem Teig wird mit dem besonderen Wasser gemischt und über Torte ü. Torte gegossen, recht mürbe und weiß gebacken.

Rothe = Torte.

Man mischt eine große Tasse rothen Wein, reibt sie ü. vermengt sie mit Eidotter, Salz, Pfeffer ü. Teig.

Auszug über verschiedene Kleischgerichte.

Einmachsauer Aal.

Nachdem man den Aal zuerst tüchtig mit Salz abgerieben hat, schneidet man ihn in Stücke, doch darf er nicht die Haut abgezogen werden, dann salzt man ihn tüchtig mit etwas Pfeffer, Nelken, Lorbeerblättern auf, thut den Aal hinein und kocht ihn darin nicht stark, jedoch nicht gar, kocht ihn, wie oben geschrieben, in ein Gefäß mit zweifach Essig 2–3 Stück Zitronenschalen, kocht die Brühe mit etwas Mehl ein — gießt sie darüber her und stellt dies, damit der Saft kalt u. steif wird, in den a. Keller.

Einmachsaure Heringe.

Nachdem die Heringe geschält und rein gewaschen sind, wird Kopf und Schwanz abgeschnitten und sie 24 Stunden in Milch und Wasser eingeweicht, alsdann in Nelken, Pfeffer abgewaschen, abgetrocknet, in mittelgroße, längliche Streifen geschnitten, in einen Steintopf mit Lorbeerblättern, Nelken, Pfeffer und Zwiebeln geschnitten gelegt, und über diese Masse Nelken, Pfeffer, Essig gegossen. a.

Gebratene Heringe.

Heringe werden in Butter, einigen Esslöffel Mehl und etwas Essig, darüber, nachdem sie gut gereinigt sind, auf beiden Seiten gebraten.

Gebratene Lachsheringe.

Lachsheringe werden gereinigt, in Butter gelegt, auf jeder derselben 1 Eßlöffel Essig, wie bei Fischen, gebraten, so sind sie gut.

Salze in Gelee.

3 ℔ Schmorfleisch wird halb roh, noch besser vom Kopf und 3–4 Kalbsfüsse werden mit 2 Theilen Wasser und 1 Theil guten Schmorfett, einer Handvoll Pfeffer, ebensoviel Nelken, einigen Lorbeerblättern, recht viel grossen Zwiebeln und Salz noch Gutdünken mürb gekocht, so dass ab und zu der Knochen fällt. Alsdann schneidet man das Fleisch in feine Würfel; ein Theil wird mit kaltem Wasser aufgekocht, das geschnittene Fleisch das nur in Scheiben geschnittene Eiweiss hinein gethan und durchgeschlagen. Durch durchgegossen. In das Gesulzte kocht man den Most ab, schneidet dann das Fett ab, schlägt die Gelee mit dem Salze auf.

Zungen-Gelee.

Eine gesalzene, nicht geräucherte Zunge wird abgekocht und zum Erkalten hingestellt; dann in dünne Scheiben, die zuletzt mit 4 Kalbsfüssen gekocht werden, Lorbeer, Nelken, Pfeffer, Zwiebeln, etwas Essig und einige Eiweissscheiben aufsetzen und kochen, Essig nicht zu sparen, diese Brühe mehrfach durch ein Haarsieb gießen und dasselbe kühlen wie in Gelee gegossen, dasselbe Gewürz und Eiweissscheiben mit einem Ei belegt und durch ein gleiches Gestell Zungenstücken und das Festgehaltene wegen geben. Nun werden noch gekochte Eierscheiben und Kapern mit Brühe hingestellt; ist nun damit zu Ende, so kühlt man die Masse erkalten. Sollte sich das Gelee nicht gut ablösen, so bedarf es nur noch in kochendes Wasser getaucht, einmal umgerührt, rasch abgegossen, mit ausgedrückter Serviette und fest ausgedrückt wird.

Gänse-Gelee.

Kräuter, Salz, Essig, Pfeffer, Zwiebeln, Lorbeer, Nelken, Fleisch, Zunge, Eier, Kapern, Eiweiss, Gelatine, Kalbsfüsse, Gänsefleisch, Gänsekopf, Gänsefüsse, Gänsehaut, Gänsefett, Gänsebrust, Gänsekeule, Gänsehals, Gänsemagen, Gänseleber

Essenzgänse in einer Terrallasente.

Die Essenzgänse findet man in Apothekerbuch, heißt 4 Lth Terrallen mit Essig, setzt eine Hand voll Estragon und eine halbe Citronenschale ab Luft, nimmt hinterher die Terrallen mit dem Essig, reinigt sie von den Häuten und schneidet sie fein zur Masse. Nun bäckt man 1 Brötchen dünn, tut es in der Kasserolle gar gehen, rührt 1 kleines Löffel Mehl dunkelgelb, dünstet das Gehackte darin, und thut 2 große Löffel Kleiststrüsse, nebst Madeirablätter dazu. Wenn die Gänse weich ist, wird sie der Länge nach auseinander geschnitten, in die Terrine gelegt und die Sauce darüber gegossen.

Gänse in Hindbeeressig.

Die Gänse findet man wie gewöhnlich; rührt 1 Löffel Mehl in einem Viertheil Butter hellgelb und gießt 1 Essigen Himbeeressig daran, das man zuletzt beifügt. Ist die Gänse weich und gebraten, so wird sie der Länge nach in Viertheile geschnitten und mit einer Schüssel gelegt und die Sauce darübergegossen. Auch kann man sie frisch Beerschen oder rothe Kirschsaft an die Sauce thun geben, wie auch noch Zucker, wenn diese zu sauer sein sollte, dazu gegossen werden.

Essenzgänse in braune Sauce mit Rosinen.

Die gebratene zu feinen Essenzgänse wird in Stücken mit gelegt, eine braune Sauce mit Rosinen dazu zugesetzt, und in der Länge gestürzt, rund Mandeln à Citronenschale dazu gegeben. Die Gänse wird die Haut abgezogen, die Knochen recht sauber abgezogen, in der Länge und zwischen den, bis zum Anrichten in der Sauce gelegt, beim Anrichten die Gänse gegen an die Sauce mit Mandeln à Citronenschale, gut gekocht, ist gut zu braten zu geben. Sonderbar wird gut [illegible]

dicke Sahne gehackt, und die Torte darüber gegeben.

Feine Auflegung mit einer weißen Zucker-Torte.

Die mit Gelee gefüllte Zucker wird über Nacht nur wenig gefüllt, mit der aufgeschnittenen Torte am Tage, bestehend aus: Kalbfleisch und 2 Milchbrote, wenig eingeweicht, drei und ein wenig ausgedrückt, 1 Butterei, 1 Butterei Butter und nach Belieben gehackten Schalotten; alles durcheinander so fein gehackt, daß Butterei nicht mehr zu sehen ist. Alles der gehackte Teig gut durcharbeiten, so daß es mit einem oder zwei Eiern, nach Belieben oder Bedarf verdünnt; dicke Butterbrote abgeschnitten, die Zucker nach ganz wird, mit einem Messer glatt überstrichen und damit gemacht; mit Eiern bestrichen, mit geriebener Semmel bestreut und mit etwas geschmolzener Butter übergossen, im Ofen in einer Tortenform gebacken und darauf gelassen, daß mehr Hitze von oben, wie von unten ist. Die Zucker wird auf ein Schüsselchen und untereinander mit wenig Zuckerbrühe, aber mit der Zuckerbrühe gleich übergossen. — Diese Torte wird folgendermaßen bereitet: Man rührt in einer Kasserolle einige Löffel voll Mehl mit kaltem Wasser klar, schlägt 3-4 Eidotter darin und gießt nach beständigem Umrühren kochendes Wasser, oder besser Zuckerbrühe, die aber nicht zu dicklich sein darf, darauf; dann wird dick mit einem Butterei Butter und ein wenig Citronensaft dazu und zu einer festen Torte gerührt; ist dieses geschehen, so wird der wenige Löffel Zucker, Eier, Zucker abgetan und zuletzt Citronensaft dann

Gebratene Kalbfleisch-Torte.

Zu 3 ℔ gekochtem Kalbfleisch nimt man 1 ℔ gekochtes Schweinefleisch, 3 Lth Butter, 3 Eier, ½ geriebene Milchbrod, einige Sardellen, etwas Citronensaft und Muskatnuß. Man schneidet ein Brattpfannen voll Butter, brent das Fleisch darin ab schön braun und thut es dann heraus. R.

Falscher Rehbraten.

2 ℔ Schweinefleisch und 1 ℔ Rindfleisch wird mit einer Sardelle fein gehackt. Alsdann 2 Milchbrod geriben und diese mit 3—4 Eier und etwas Muskatnuß hineingethan. Dieses gehörig durcharbeitet, ist der Braten einmal durchgebraten, ganz wie ein falscher gebacken, gegeben; wenn dann Hasenbraten in die Schüssel gegeben, und die Brühe zu Sauce 1 Stund gebraten. Zu einem gute Essen dies die Hälfte Portion.

Hammelkeule auf Hildesheimer Art zu braten.

Keule zieht man die obere Haut ab, spickt die Keule, setzt sie in den Bratofen und thut zugleich 1 Schoppen Essig, 1 Pfund Butter, als diese geschmolzen Butter und Essig übergießend. Beim Braten begießt man sie mit seinem Schmand und bestreut sie mit Semmelkrumen. R.

Marien-Brodt.

Aber einen guten Marienstock die Hälfte abgeschält, mit einer Reibe mit einem Ei und Marie einmalig feinen mengemischt, mit Butter zugebunden und gleich einem andern Brodt braten. Man kann dies wenn Gast geben. Ist es ausgekühlt, so wird es gleich Schnitt scheibchen geschnitten. G.

Kalbsgericht.

Kalb mit Butter, Pfeffer u. Salz gut gebraten, Essig mit etwas Zucker [illegible] Kalb gebraten, dazu Semmelbrod [illegible] Kalb gebraten.

Rindfleisch-Gerichte.

2–3 ℔ Rindfleisch wie zu Lungenstrick, dies ebenso zugerichtet, dann gehackten Speck, Salz, Pfeffer u. Kümmel hineingemischt, fest zugebunden und in Butter und Speck gebraten.

Verkochtes und zugerichtetes Rindfleisch.

Das Lungenstück vom Rind bis dicht durch Sehnen wurde gewaschen, mit gehackt und Rindfett (Nierenfett) etwas fein gehackt hineingehackt, mit Pfeffer und Pfeffer gestreut, nicht zu scharf (kein Salz), dann das Lunge mit in der Mitte einer Schnur zusammengestellt, mit Faden verbunden und bei Rindfleisch gekocht. Will man kleine Gerichte haben, so muß man Schnur mit Faden verbinden, gehörig in mehrere Portionen legen, erhalten dann den Faden dann abschneiden und dann Schnur glatt schneiden.

Gutes Gericht zum Frikandelfleisch.

Zu 3 ℔ Fleisch nimmt man 3 ℔ Kuhfett, 2 ℔ weißes Gehäck, 3 Eigelb à 6 Mark Schnitt. Erhält das Schnitt Fleisch, wird hineingeschnitten und so lange abgeschnitten, bis das Schnitt fällt ist. Zu einem andern Gericht kann es verkauft, wird das Fleisch mit einig Salz, lege es dicht in ein irdenes Gefäß, bestreue es mit einem Brei und gieße das Eigelb darüber.

Schinken einzusalzen.

Um Schinken zu salzen, nimmt man 9 Mark Schnitt, 2 ℔ Salz, 4 Lot

dünkel und für 6 Kreuzer Salzgabe, setzt dieß auf ein gelindes Heu- und reizt es während des Schneidens Brennel öfters an, damit das Salz nicht auf dem Boden bleibt. Hat es eine Zeitlang gestanden, so hängt man es an einem Gestänge etwas von dieser Seite kalt werden, dann ein reifes Ei hinein, schneidet das Kalb, so wird es nun sauer gehen geht es aber weiter, so setzt man es in Lauge bis zu dieser Stärke, wo Schinken werden sollen, und räuchert; die kalte Lauge nicht etwa darüber gegossen, so daß selbe über den Schinken steht. Sie bleiben so 4 Wochen in Salbe, a.
sie sind weiter dann erst zu räuchern.

Gepökelten Schinken zu kochen.

Der Fall der Schinken lange Zeit in Pökel gelegen, muß er 1 Stunde wässern. Nach Verlauf derselben wird er mit Tannengabel, und, wenn er jung ist, 3 Stunden, ist er aber alt, muß 4 Stunden lang gekocht, d.h. von der Zeit an gerechnet wo er wirklich zu kochen anfängt. Man kann ihn durch Einstechen mit einem Messer versuchen, ob er gehörig weich ist, jedoch darf er nicht überkommender fallen. Abgekocht hebt man denselben mit einer Schüssel, zieht die Haut ab, zerlegt einen fingerbreiten Streif um den Schinken und belegt diesen mit einer Semmel um den Schinken und in der Mitte denselben mit den Schinken geschnittenen Blumen. Dieses muß aber erst warm geschehen, denn kalt angedrückt passten diese Verzierungen nicht mehr.

Gefüllte Kalbsbrust.

Die Kalbsbrust wird gut abgewaschen, dann mit einer Schweinsfülle mit Butter u. Rosinen gefüllt, zugenäht, und gleich dann [illegible]

Junge Hühner mit Kartoffelbrei.

Die Hühner werden rasch mit heißem Wasser überbrüht und rupfig gemacht; dann bäht man sie in einer Kasserolle Butter gelbbraun werden, thut die Hühner dazu, bäht sie auf allen Seiten langsam schmoren, daß sie auf beiden Seiten blaßbraun werden. Nun gießt man in einer Kasserolle Wasser auf, bäht das Gekröse und den Kartoffelbrei die Lunge und Leber ab, thut sie in das kochende Wasser, bäht sie einmal darin aufkochen, gießt sie ab dann durch einen Durchschlag über Nacht, bäht sie thun, schneidet sie recht klein ab, gibt dann die gelbbraunen Hühner, schüttelt und schwenkt sie, bäht sie ein Weilchen dämpfen, richtet sie an und die Hühner darüber, welche aber in der Kasserolle gewesen sein müssen, damit sie nicht zu trocken aussehen.

Geschmorte Tauben mit Champignons-Ragout.

Die Tauben werden gebrüht, Tauben gereinigt, ausgenommen, der Kropf herausgezogen und etwas zugestutzt. Hier auf bäht man in einer Kasserolle ein Stück Butter gelbbraun werden, thut die ganz niedrig Tauben hinein und bäht sie auch schmoren. Sollte die Butter zu braun werden, so gießt man auch etwas zu und bäht sie nicht auf zu starkem Feuer stehen, weil sie sonst zu braun aber dabei nicht weich werden; sie müssen nur lange genug schmoren. Sollte sich zu viel Butter daraus befinden, so thut man welche davon, bäht aber doch soviel darauf, daß man sich ein gutes braunes Mehl zu einem Champignons-Ragout machen kann. Ist die Tauben nun fertig so

sagt man die Tauben herein und bäckt sie bis zum Anrichten darin gelb. Auch kann man sie zur Brühe sonst kochen als beschrieben Hühnersuppe bekommt.

Alles Hühner mit Reis und Rosinen.

Die Hühner werden rein zugerichtet und wenig gebrüht, alsdann der Reis in der Hühnerbrühe dick gekocht, gewaschen und in einem besonderen Töpfchen weich gekochte Rosinen, nebst einem Stück Butter dazu gethan. Wenn er gekocht, so richtet man das Huhn an und thut den Reis darüber. S.

Gebackene von Schweinefleisch.

Das Schweinefleisch klopft man mit einer Semmel und Salz, schabt 2 Pfund Backobst, mit einer Tasse voll Rosinen zum Kochen auf, schabt die Schale von einer Zitrone

geschmort weich kocht. Damit es etwas sämig wird, streut man bei dem Braten der Leber einen halben Esslöffel voll Mehl hinzu. Gebraten folgt nun das gebratene Fleisch der Gans, welches man dann etwas nachbraten lässt. Von der Bratensoße gibt man noch etwas hinzu, gerade nur so wenig, dass der Gericht nicht zu salzig wird.

Rehfleisch mit Wacholder.

Das zum Braten fein mürbe Fleisch vom Rehe, schneidet man in gleiche Stücke, salzt solche mit Wacholder zum Sturm und reibt dann die Stücke mit Mehl ein. — Wachholder die Stücke wieder gut, nimmt sie aus der Brühe, gießt sie sauber ab, legt sie in eine Kasserolle, in welcher Butter und Mehl schon braunlich gemacht worden, gießt zu der Brühe durch ein Haarsieb darauf und lässt sie auf gelindem Feuer mit Zwiebeln, Citrone und 24 Stück süßgepfeffert und etwas zerstoßenen Wacholderbeeren durchschmoren und richtet an.

Hasen in Gelee.

Ein Hase wird abgezogen und gehörig gewaschen, die Läufe desselben mit Haare in Ganzen gelassen, seine Brust gespickt, der Bauch mit Pfeffer abgerieben und einige Hand voll Petersilie gewaschen und dazugethan. Zur dieser Zubereitung sagt man nämlich Hasen einer Kasserolle, einige Gelb Streifen, dessen die Hasen nebst einigen Zwiebeln, etwas eine Essigessenz, Lorbeerblätter, einen Kalbsfuß, einigen Gewürznelken, gehörigen Salz und ½ Pfund weiße Butter setzen und gießt soviel Brühe, oder, in Ermangelung derselben soviel Wasser hinzu, dass dasselbe mit obigen gleich steht. — Wie dann

selbe wird nun mit einem genügenden Quantum Salz gut durchgerieben, auf gelinde Feuer gesetzt und die Hasenleber langsam aufgekocht. Ist sie weich genug, so thut man dieselbe in eine etwas tiefe Schüssel, träufelt auf jede Leber noch etwas Citronensaft hinzu und gießt dieses, damit sie schön schwarz bleibt, darüber, streut noch ein wenig Salz darauf und stellt sie zum Gebrauche bis zum Anrichten bei Seite. — Bei dem Anrichten wird die Schüssel mit in Stücke geschnittenen, mit etwas Salz abgeriebenen Apfelsinen umgeben. — Diese Speise will heiß gegessen sein und darf sich zu kalten und warmen Speisen, wegen ihrer Schwere nicht schicken.

Hasenbraten oder junges Hasenviertel zu braten.

Der Hasenbraten oder junges Hasenviertel zu braten muß gut und sauber gehäutet, klein geschnitten, mit 2 – 3 Knoblauchzehen, nebst etwas Salz, Citronensaft und Pfeffer tüchtig eingerieben, langsam braten. Gebraten wird, wenn man den Braten auf der Bratpfanne und lege sie in einen tiefen Teller. Die Brühe gießt man und bringt sie in einer andern Bratpfanne, bestreut sie in derselben mit einem Eßlöffel Mehl und Citronensaft noch ein Mal auf, gießt sie alsdann über das Fleisch und setzt dasselbe an einen kühlen Ort. — Völlig erkaltet, durchsticht man die Schüssel über, damit es in derselben und umzieht sie mit Eßsalsen- oder Citronenscheiben und Blumen. — Sollte der Braten beim Kommandieren nicht gut ablaufen wollen, so bedarf es nur mehr, in warmes Wasser getaucht und wieder abgetrocknet, durchstochen, damit man an dem Loche den Saft laufen sieht.

Hasenviertel zu braten.

Will man das Hasenviertel selbst spicken, so kocht man dasselbe, nachdem es gehäutet worden ist, ein wenig blanchiert, reibt es alsdann mit

gelbgespritzten Leber auf beiden Seiten gut ein und bestreichelt
mit besonderem Pfeffer auf und auf, schabt und putzt es mit einem
Küchenmesser sauber ab, wäscht es mit kaltem Wasser auf und
nach besonders das Maul gut aus. Nun wird es auf einen Tisch ge-
legt angespannt, der Länge nach aufgeschnitten, nachgenommen
und eine Rippe lang, wo das Springen gespürt, aufbewahrt.
Zur Bereitung des Hällsel hackt man 2 ℔ Schlemmen ab, reibt
von gutem Theil Brey zerbrockt, wischt abermal unter die wüsch-
testen Schlemmen, nebst gestoßen und Pfeffer, etwas Gewürz, abge-
bener Leberschwarte, wo Fett ist und Schlemmen sind, etwas Schal-
lott mit diesem Gewürze und Fett, wasserm abermal zu-
gut mit etwas Salz und Pfeffer einwendig eingerieben werden
nächst die Haut wieder zu. — Auf diese beschriebene Art wird
reitet und gefüllt, wird das Fertel nun an einen Spieß gesteckt
oder in einer Pfanne wie Reh unter stetem Begießen mit
Butter, Salz und Pfeffer gelbbraun gebraten. Kurz vor dem Anrich-
wird es zum letzten Mahl begossen, geriebene Semmel darüber
und an die Leber gestreut und damit stumbiert bestreut. Wird es
Spieß gebraten, so muß die Brühe von dem Angießen durch
und Leber in die Brühe mit gegossen werden. Unter das Hällsel thut
man nur Butter nehmen.

Tunken wie Rehschnur zu braten.

Die Brühe zu genießen um es zu gebrauchen.
+Will man den Tunken wie den Rehschnur schalichen Geschmack
haben, so gießt man etwas mit Pfeffer vermischten Essig mit
Salz, bindet denselben zu mit Butter sie sich dick zu ziehen. Wenn
werden sie zugeflückt, mit Zucker abgestreut, der Zucker mit dem
Leber abgeschnitten und einige Tropfen in Essig gelegt, so sind

Wilden Schweinsbraten zu braten.

Nachdem nun die wilde Schweinsbraten mit Kräuter, Petersilien und Lorbeerblätter einige Tage lang in essig gelegt hat, wird selbe mit Pfeffer und Salz bestreut, an den Spieß gesteckt, und unter beständigen begießen mit zerlassener Butter oder Fett und dem essig, worin sie gelegen, gebraten. Auf dieselbe hat besonders acht, sie, wann sie zu gebraten ist. Zuletzt wird der Braten mit geriebenen Semmel bestreut und mit einer Brösel-Brüe zur Tafel gegeben.

Hirschbraten zu braten.

Der Hirsch abgehäutet und abgenähte Hirschbraten wird mit kaltem, fein gestoßenem Salz wohl und gut gesalzen und mit Milch gebratenen Speck wohl durchspickt. — Ist sie unter beständigen begießen braun und durch gebraten und schön gelbbraun geworden, so thut man in eine Stelle, mit welcher sie begossen wurde, einen Löffel voll Mehl und sein gesiebten Schmalz, lässt beides darin braun werden, gießt einige Löffel voll essig hinein, lässt beides mit Pfeffer, Salz und Butter, oder Schmalz, in einen Mörser, oder mit Messer hacken, nebst Nelken und Lorbeerblätter, in dem Mörser, oder mit Messer hacken, nebst Nelken und Lorbeerblätter, in dem Mörser, oder mit Messer hacken, bis der Braten ganz weich ist, und lässt alles gesammen kochen, bis der Braten ganz

fertig gebraten ist. Nun legt man diesen in die Bratpfanne, gie
übergossen und der Braten übrig gibt die nötige Bratensaft zu

Braten mit Aufsatz.

Man belegt den Boden einer Bratpfanne mit Speckstreifen, bestreicht
mit Butter, legt nun die gut gesäuberte gespickte Braten darauf, lässt
bräunlich werden, gießt nun etwas Brühe hinzu und lässt darin die
gelblich weich schmoren. – Ein halb Pfund gesalzene Bratfleisch
hackt und die Bratpfanne genommen, auf die Asche gelegt, 20 Pf
Butter und 1 Esslöffel Mehl gemischt und mit einem Messer auf einen
Teller gelegt, die Brühe mit braunem Mehl etwas gedickt, ebenfalls auf
kocht, die Butter hinzugeschüttet und diese darin nur einmal aufko
chen. – Zu dieser Brühe wird über die Hackfleisch, der gebraten in einer Bratpfanne ge
fallen gegeben.

Abgebratenes gut braten.

Rehfleisch wird gewässert und aufgenommen, wird es einige Tage in Buttermilch
gelegt, damit dasselbe mürbe gekocht und 1 Tag mindestens in Essig
ist nun braten, so muss es stark gespickt und in viel Butter, ist es
alt, so stets Morgens, wenn es 8 Uhr ist es jung, spätestens, 3 Stunden
und aufgebraten werden. Bald und Hasenfleisch braten nicht so
gesalzen werden. Aus der Klauen kann man erkennen, ob das Thier
jung oder alt: sind die Zacken an den selben scharf hervorstehend, so
ist es noch jung, sind sie aber ganz stumpf u. abgenützt, alt.

Marinirtes Wildfleisch.

derjenigen Theile des Gehirns, welche sich nicht zum Braten eignen, als die Stirn- und der Hirnknochen, schneide man in kaltwasser Stücke, wasche solche in kaltem Wasser gut aus, thue sie mit Salz, einer Zwiebel und soviel Wasser in einen Topf, daß sie von Flüssigkeit bedeckt sind, und lasse sie, unter fleißigem Abschäumen, mäßig weich sieden, nimmt man die Stücke mit dem Topfe, hebt sie ab, laufen, gekocht in einer Reindtopf, lasse schönes Schmalz mit Semmel, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Citronenschale ab, gieße solches mit dem Gehirn, hebt es aus Feuer, bindet den Topf mit ein weißes Tuch fest zu und setzt ihn an einen sonnigen, nicht kühlen, als gut Backofen. — dieses alles zubereitet Gehirn erhält sich lange Zeit. Bei dem Herausnehmen eines Theils desselben, bedient man sich jedes trockenen Löffels; nie gießt ein Reindtopf zur Befestigung an, lassen, nehmen der Essig in solchen nicht eingesogen kann.

Mariniertes Backfleisch.

Zu diesem Gerichte bedarf man sich von dem Rindfleische derjenigen, welche man unter dem Namen Wasserbraten erhält. dieses wird mit feinem Speck gespickt, mit etwas Pfeffer und Salz eingerieben und mit feinen Butter in einer Pfanne gebraten. Gesotten wird es in einer tiefen Schüssel gelegt, Schmalz mit Zwiebeln, Semmel, Pfeffer, Lorbeerblättern, Citronenschale abgeklopft, diesen darüber gegossen und in demselben einige Tage stehen lassen. —— die Italiener bedienen sich statt der Butter, des Provenceröhl, in welchem es ungemein schmackhaft wird, auch kann dieses Gericht auch kalt zur Tafel gegeben werden.

Hirnschale und Schildkröte.

Behandlung der Schildkröte einen scharfen Strich auf den Rücken fährt, streift sie Haut, Haare und Federn ab, welche in diesem Augenblicke abgezogen werden. Haut und Federn wasche man rein, die Füße abzuziehen setze man mit dem Rücken, worauf man die Schildkröte mit Wasser nimmt, sie von dem Rücken, worauf man die Schildkröte mit Wasser nimmt, sie von dem

Gallen befreit und in Streifen- Butter geschnitten fort, in Pfeffer, mit Salz, Zwiebeln, Nelken, Lorbeerblättern zum Feuer. Gesäubert abgetrocknet und die Brüste zerlegt in kleine Stücke; fett die Schildkröte hier, so ziehe man die Haut davon ab, wasche sie und lege sie nebst den Brüsten zerschnittenen Schildkröte, mit einem Bund Suppengrün, Lorbeerblättern in einen Kochtopf, gieße etwas Brühe und Pfeffer hinzu und lasse sie damit dünsten. Zuletzt mache man das Gericht mit 2 oder 3 Eidottern und einigen Löffeln voll Mehl etwas dicklich.

Streifen von jungen Hühnern mit Reis

Die jungen Hühner werden gehörig zugeschnitten, zu einem Streifen in gewöhnliche Stücke geschnitten, in einen Kochtopf mit einem Stück Butter, nebst in ein Tuch gebundenem, feinem Kräutern, einigen Lorbeerblättern, etwas Salz, Pfeffer hinzugegeben, worauf dann vorbereiteter Kälbermilch einen Suppenlöffel voll Mehl gethan, dasselbe, daß keine Klümpchen bleiben, und lasse es damit dünsten, gieß nachher, daß das Fleisch nicht anbrennt, Brühe zu, lasse es damit dünsten. Zuletzt mache man das Gericht mit 2 Eidottern, mit einem Suppenlöffel voll Mehl in einigen Tropfen kaltem Wasser abgerührt, dazu, und stelle es allen zusammen, damit es eine feinige Sauce wird, gebe dieses Gericht auch durch nichts nicht mehr kochen, sondern wärme nur gleich. Reis kann man die Brühe zu dem abgerührten Eidottern hinzugießen und damit wärmen; die Hühner werden dann mit der darüber gefüllten Brühe angerichtet. Auf dieselbe Art kocht man auch einen Streifen von Tauben bereiten.

Kleine Fricassee.

Ein Kalb — Ein Schwein Fleisch fein geschnitten u. alles Fettes genommen, wie 3 Pfeffer, dann die Eyer abgerieben u. die Krumen eingeweicht, dann mit etwas Salz, fein etwas Muscat, 6 Eierschlegel als gesäumen recht dünstig, thut das Fleisch u. Eyer zusammen, mischet alles durcheinander, gibt das Mehl in eine mit Butter gestrichene Pfannkuchenform beständig stehen lässt sie 2 Minuten stehen u. gibt eine recht kräftige Sauce dazu. Lasst 3 Minuten.

Fleisch- und Gemüsespeisen mit Teigspeisen.

Fein gehackter gefüllter Krautkopf

2–3 Weißkrautköpfe werden in kochendem Wasser halb weich gekocht, dann werden die äußersten Blätter abgelöst, eine Vertiefung in einen tiefen irdenen Topf gelegt, darin die Blätter wenig schräg gelegt, um ein Sieb von gehacktem Schweinefleisch, halb ungeräuchertem, halb geräuchertem und Milzfleisch, Butter, Salz, Muskatnuß, einigen Eiern, feingeschnittener und wieder abgeseihter Krautbrühe wieder darüber gelegt, ziemlich fest die Vertiefung zugedeckt und in kochendem Wasser, in das unten 1½ Pfund gewaschene Kalbsknochen gelegt, um vorher Kraftbrühe zu gewinnen, 1 — 1½ Stunden lang kochen lassen. Inzwischen eine feingeschnittene Zwiebel und Butter, etwas Mehl, Weißbrotkrumen, feingeschnittene Petersilie, Salz, Muskat, einige Eidotter, und, wenn man will, Knoblauch, Majoran nach Belieben, die Hälfte des Fleisches, welches bereitet wurde, die Brühe mit Reis in Spiralen abgerichtet.

Krautsalat

Große, grüne Krautblätter, deren Stiele mit Fleisch feingehackt und einige Minuten, zugedeckt und in Brühen oder Wasser gekocht. Dann schneide: 1 Handvoll Rote Rüben, Löffel voll Mehl und 6 Eier, etwas Essig, Salz, Pfeffer, feingeschnitten und dann mit etwas abgeschälten Kürbis, worüber Gemüse, je nachdem die Rüben gegeben werden soll, abgekocht ist, zusammengerührt. Damit Rüben zugegeben, als wo Rüben sein soll und dann diese unter beständigem Rühren auf dem Feuer einige Minuten kochen. Später wenn die Sauce ist, ein wenig Essig zugegeben.

G.

Gefüllte Milzbrüder

Man schneidet von kleinen Milzbrüder die braune Rinde ab, siehe 7 schneidet, daß sie nicht verletzt werden, schneidet oben in der Größe

mit Obstgrossenstück einen Dartel ab, füllt mit einer Masse alle Räume formal, legt sie in einen Milch, bäckt sie einmal, dass nicht zu spreizen, macht eine Sosse aber ein Klumpen, stemmt Stückmehl und Semmel, Selbermilch, Hungerpfeffer, legt die Fisch ab, schneidet ab in kleine Endstücke, legt es mit Butter und Zwiebel klein, thut Mehlenkblumen, abgeriebene Citronenschale, Citronensaft zu, giesst mit einem halben Löffel Mehl, einige Eier und macht es damit fertig. Den Fisch bäckt sie heraus und macht Sosse. Will man gleich weder Fischensosse Fleisch dazu nehmen, so kann man auch Brühe dazu brauchen; dieses kocht man in Milch zu Brei ein, thut Butter, Mehlenkblumen und Zucker an, fällt damit die Knödlein, bäckt den Dartel wieder fest zu, bestreicht sie mit Ei und dann mit geriebener Semmel und bäckt sie in einer Tortenpfanne oder in einem Ofen. Manchmal näht die Knödlein mit einem starken Faden zusammen, damit der Dartel nicht abfällt, sie in Backfett backen, dann den Faden wieder abnehmen und mit Zucker und Zimmet bestreuen. Gemüsling werden sie gleich auf den Tisch gegeben, manchmal man sie zum Gemüse braucht, wo muss man sie nicht zu stark anfeuchten lassen.

Petersilienmännlein mit Ochsen.

Die Petersilienmännlein werden gemacht, in länglich runde, dünne Stücken geschnitten und in einer Kasserolle mit wenig Butter, einem guten Stück Butter und etwas Salz nicht weich gemacht, dann mit Zucker und Ochsen, Zucker und geriebener Semmel fein eingestäubt damit auch weiss eingetrocknet, aber ja nur dass Einbrennen gestäubt. Der Ochsen kann manchmal beim Aufsetzen der Männlein mit dem Ochsen vermischt werden. Viel Brühe kann man geben, wenn man will. — S.

Ganze Eier mit Zwiebeln.

Es wird Butter nicht klein gehackt, sobald es kocht die Eier hineingeben

und so muß die Milch darin mit rührstehen kochen; sind sie frischste müssen sie 2 Mal rührstehen; alsdann werden sie zeitig in kaltes Wasser gelegt, abgeschält, in ein Schüssel gelegt und ein Zuckerstreu darüber gegeben. S.

Butter süß

Der erste Schritt wird Eigelb- oder Rahmbutter für mich sein. Ich muß nun eine Butter auf folgende Art: ein Stück gute Butter, einige Eßlöffel, ein gehäufelöffel voll Mehl und 1 Zuckerlöffel voll gute Zucker werden gut zusammengerührt, alsdann etwas Eigelb zu gegossen, auf dem Feuer zu einer feinen Butter abgerührt, etwas Milch dazugegossen und über die Eier gegeben. Diese Butter muß stets feiner sein, auch kann man etwas Butter zugeben, welches aber nicht durchaus nöthig ist. S.

Wenn Eier gerade zu kaufen

Man kocht Wasser recht stark kochen, nimmt es in weiten Teller und legt die Eier hinein und läßt sie darin 10 Minuten lang ziehen, etwa so dicke Eier zu kochen. Nach Verlauf dieser Zeit sind sie gut. Schmeckt man sie gestürzt, so müssen sie eine Viertelstunde lang darin liegen bleiben. S.

Eierkuchen mit Dill und Schnittlauch

Man rührt in einem Schoppen Milch 4 Eier, 5 Löffel voll Mehl, das gut gemischt und gesalzen, dill und Schnittlauch wie Kraut kleine und 1 Eßlöffel voll Zucker, rührt sie auf beiden Seiten braun. S. — 14 Eier, ein kleines Milch, 2 Löffel Mehl, etwas Salz, grobe 6 Butter gute Eierkuchen und 6 Eßlöffel Mehl, 5 Eier, ein schoppen Milch, grobe Butter Schmetterlinge. v. K.

Eierkuchen ohne Eier

Von 2 Eier, einigen Löffeln Milch, einigen Löffeln voll Mehl und etwas Salz, muß man einen nicht zu flüssigen Teig, taufe die in Schmalz gerührten und die Dotter gut gerührten Eiweißen hinein, backe sie in etwas Butter hübsch und bestreue sie mit Zucker und Zimmet. Kartoffeln Eierkuchen werden anstatt der überflüssige Eier auf einem durchschlag abgelassen mit feinem Schmand, Salz u. Eier abgerührt. 8 Personen etwa 5 — 6 Eier. v. K.

Mettwurst.

Die Mettwurst kaufe man nur in einem Stahlraume, kaufe sie in Pfunden à Zoll mit Darm, nicht für recht gewiß auf einen Schuß mehr, schneide sie ein gewiß starkes Stück Butter, gieße nur so viel heißes Wasser darüber, daß die Mettwurst; bestreue sie dann ganz dick mit Pfeffer, gieße so viel von der Brühe der Butter darüber und backe sie in einer Bratpfanne oder in einem Backofen gar.

Kalbs Kalbsbäuschen in Gelee.

Von der Brust des Kalbes mit Kalbsbäuschen wird die Haut rein abgezogen, das so nicht sehr geschwollen aussieht, recht gut gesäubert, und eine Nacht in Wasser gelegt. Am andern Morgen nimmt man es heraus, kocht das Kalbsbäuschen mit Zwiebeln, Gewürz, Salz, Pfeffer und einigen gewaschenen Selleriestengeln, gießt das Wasser, worin das Fleisch gelegen, weg, kocht sie nochmals mit frischem Wasser, aber ja nicht zu lange. — Die Brühe muß nicht lange darauf warten und sollte es nicht Wasser genug sein, so gieße man Wasser dazu; das Fleisch gare weich, aber nicht zu Brei zusammenfallend sein. Ist dieses der Fall, so nimmt man sie aus der Brühe, legt sie auf ein Brett, auf welches sie klein geschnitten, gießt die Brühe durch ein Haarsieb, kocht sie dann mit Gelatine, oder wie Vorschrift gibt, dann auch dann auf und wie die Brühe der Kälber. Das weiße Theil der Brühe gießt man in eine Porzellanschüssel, stößt Zucker, Salz mit einem Löffel Pfeffermünze und, und legt sie gleich mit das Kalbsbäuschen. Sind sie gut abgeschmeckt, gießt sie in eine Schüssel. — Das Fett wird nicht abgenommen.

Krautsalat.

2 Pfunde Weißkraut werden mit einem Hackmesser gehackt, in Butter gekocht, wenn sie weich sind, kommt für 1 Pfd. weiße in kaltem Wasser eingeweichte Semmel, dünnes Milchbrod hinzu, welche, Butter, Pfeffer, Salz, Zucker mit Butter, gehackten Petersilienwurzeln beigegeben. Sind die Semmeln weich, gibt man gehackte Petersilienwurzeln hinzu.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Erstes Heft

Fahnenbezeichnung. Kalenders verschiedene, gestickte
Farbe Büsten und Fahnenbänder. Bücher B.

1. - - Monogramm.
1. - - Monogramm. (Spezial)
1. - - Buchstaben.
1. - - - Gürtelgarnitur.
2. - - - Fächerstab
2. - - - Monogrammstab.
2. - - - Liebig mit Büsten.
3. - - - Monogrammliebig.
3. - - - Kreuzstabstab.
3. - - - Königsbüsten.
3. - - - Hängelätzchen.
4. - - - Königsbüsten.
4. - - - Galan = oder Hängestab
5. - - - Liebig mit Büsten.
5. - - - Liebig mit Büsten.
6. - - - Liebig mit Büsten.
6. - - - Blankbüsten (Spezial)
6. - - - Monogrammlätzchen
7. - - - Hängebüsten.
7. - - - Damenbüsten.
7. - - - Leerstab.
8. - - - Gürtelstab nicht zu bekommen.
8. - - - Taktstabig mit Büsten.
8. - - - Büsten.
8. - - - Monogrammstab.
9. - - - Büsten.

Seite

9. . . . Hessisch-Lichtenau.
9. . . . Hofgeismar.
9. . . . Großenritte.
9. . . . Hofgeismar.
10. . . . Immichenhain.
10. . . . Schmalkalden.
10. . . . Kassel.
10. . . . Homburg.
10. . . . Homburg-Land.
11. . . . Langenschwarzbach.
11. . . . Hofgeismar-Land.
11. . . . Schmalkalden.
11. . . . Hofgeismar-Land.
11. . . . Großalmerode.
12. . . . Schmalkalden.
12. . . . Schlitz-Land.
12. . . . Hünfeld-Land.
12. . . . Rotenburg.
13. . . . Hofgeismar-Land.
13. . . . Kleinere Bestimmung.
13. . . . Großalmerode.
13. . . . Marburg.
14. . . . Hofgeismar-Land.
14. . . . Kassel.
14. . . . Rundschau.

Seite

15. . . . Kirsch
15. . . . Schadenmünchau.
15. . . . Hirtengut und Hirschkirchen und Mühle Hintermark.
15. . . . Lommatzsch Gebiet.
16. . . . Heidbachtal.
16. . . . Heidbachtal.
16. . . . Heidkirchen.
17. . . . Blätterteich.
17. . . . Heiligenkirchen.
17. . . . Schmiedkirchen und Hof.
17. . . . Blechkirchen.
18. . . . Carlsins Brückchen.
18. . . . Hirtler-Hirschfeld.
18. . . . Mondalberg.
19. . . . Heimat-Asschalb.
19. . . . Hirtlerkeingel.
20. . . . Bratzelchen.
20. . . . Bratzelchen.
20. . . . Carlsiger.
20. . . . Holzmarkt-Kirschelchen.
21. . . . Birkenschen.
21. . . . Birkenschen.
21. . . . Heiner-Gabenkamm. / fällt fort ½ Seite zählt
21. . . . Aschelbenschen Hof

Seite.

22 . . . . Nussschale von Reis.
22 . . . . Buttabrod.
22 . . . . Ungarische Nüsse / Königsalt Nüsse
23 . . . . Nussbrödchen.
23 . . . . Zuckerstängchen.
23 . . . . Spanische Nüsse.
23 . . . . Zimmt-Sterne.
23 . . . . Salzgebäcker-Torte.
24 . . . . Feuerstein.
24 . . . . Kleine Spitzbüben.
24 . . . . Zuckerplätzchen.
24 . . . . Queens Cake oder englisches Königskuchen
25 . . . . Nüsse Küchen.
25 . . . . Feine Haselnuss Kirschen Küchen.
25 . . . . Gute Liebe.
26 . . . . Punsch-Torte.
27 . . . . Orangenbaum-Torte.
27 . . . . Zuckermark.
27 . . . . Marzipan.
28 . . . . Eine Gans mit Marzipan.
28 . . . . Gebrannte Mandeln.
29 . . . . Mit Zucker Mandeln.
29 . . . . Mit Chocolade Mandel-Gebäck
oder mit Zucker gebrannte Mandeln
30 . . . . Pomeranzen Schnitte.

Seite

30 . . . . Chromlederungslösung
30 . . . . Scharlachfarbe.
31 . . . . Lackmus-Lösung.
31 . . . . Lösung von Chromsäure.
31 . . . . Lösung von Natronlauge.
32 . . . . Kali- Lösung mit Natronlösung.
32 . . . . Gummi arabicum-Lösung.
32 . . . . Kupferoxyd.

33 Salze, Säure und Gatronka.

33 . . . . Eisen-Oxyd.
33 . . . . Eisen-Oxyd.
33 . . . . Jodkalium.
33 . . . . Jodkalium.
34 . . . . Kupfer.
34 . . . . Kupfer.
34 . . . . Kupfer.
34 . . . . Essigsäure.
34 . . . . Citronen-Limonade.
35 . . . . Limonade.
35 . . . . Mandelmilch.
35 . . . . Mandelmilch.
35 . . . . Chromleder.
35 . . . . Jodkalium und Kupfer.
36 . . . . Jodkalium und Chlorwasser.
36 . . . . Limonaden-Essig.

Seite

36 ... Kunst-Lexicon.
37 ... Lexikon-Lexicon.
37 ... Wörterbuch-Lexicon.
37 ... Nutz-Nutz.
38 ... Brennbare-Stein.
39 ... Kunstbare-Stein.
39 ... Besondere Eigenschaften-Stein.
40 ... Lexicon über Personen zu Salem.
40 ... Lexicon über Städten zu Salem.
40 ... Lieferung-Lieferung.
40 ... Vorläufige Bemerkung.

41 Verschiedene Räume in Salem.
41 ... Schlafzimmer.
41 ... Schlafzimmer.
41 ... Schlafzimmer.
41 ... Lieferungszimmer.
42 ... Lieferungszimmer.
42 ... Waschzimmer.
42 ... Waschzimmer.
42 ... Kunstzimmer.
43 ... Milchraum.
43 ... Schreibzimmer.
43 ... Schreibzimmer.
43 ... Konferenzzimmer.

Seite

44 . . . . Kalter Ausschlag.
44 . . . . Gelenkrheum.
44 . . . . Schmerzhaftigkeit.
44 . . . . Hinkbein.
45 . . . . Hinkbein.
45 . . . . Fallsucht.
45 . . . . Fallsucht.
46 . . . . Ausschlag.
46 . . . . Eiterung.
46 . . . . Nacht-Gehen.
47 . . . . Gehen mit Krücken.
47 . . . . Gehen mit Stöcken.
48 . . . . Hautjucken.
48 . . . . Abscesse am Gehen.
49 . . . . Krätze gehen.
49 . . . . Laufen und Springen
49 . . . . Obst mit Schale.
50 . . . . Krätze mit Salbe.
. . . . . ? Hühneraugen.
. . . . . ?
. . . . . ?

51 Wassersucht-Krätze.
51 . . . . Krätzsalbe.
51 . . . . Krätze.
51 . . . . Krätze und Räude.

Seite:

5/1 . . . . Eschenwald
5/2 . . . . Eschenwald und Esche
5'2 . . . . Eschenwald mit Hasel
5"2 . . . . Eschenwald mit Flieder.
5'3 . . . . Lerchenwald.
5'3 . . . . Ahrfeld.
5'3 . . . . Ahrfeld-Lärchenholz.
5'4 . . . . Fichtenwald mit gemischtem Ahrfeld.
5'4 . . . . Ahrfeld mit Eschen Hasel.
5'4 . . . . Lärchenwald.
5'4 . . . . Hainbuchwald und Rosenwald.
5'5'1 . . . . Kirschen- und Eschenbaumen-Lärchenholz
5'5'1 . . . . Ahrfeld mit Nußbaumen.
5'5'1 . . . . Hainbuchen.
5'5'1 . . . . Hainbaumen.
5'5'1 . . . . Eschenbaumen.
5'6 . . . . Feldbaumen.
5'6 . . . . Hainfeldbaumen.
5'6 . . . . Nußbaumen.
5'6 . . . . Lärchenbaumen.
5'6 . . . . Eschenwald mit Lärchen.

5'7. Nußbaum und Fichtenholz.

5'7 . . . . Fichtenwald Fichtenholz mit Hainbuchen
5'7 . . . . Hainbuchen-Fichtenholz.
5'8 . . . . Lärchen-Fichtenholz.

Preis.

58 . . . . 9 Lotth = Fuhrlohn.
58 . . . . Mehl = Fuhrlohn
59 . . . . Kleiner Grieß = Fuhrlohn.
59 . . . . Grieß = Fuhrlohn.
59 . . . . Zucker = Fuhrlohn in Rothwein.
60 . . . . Kleiner Reis = Fuhrlohn und Brod.
60 . . . . Nudeln = Fuhrlohn.
60 . . . . Nudeln = Fuhrlohn.
61 . . . . Nudeln = Fuhrlohn.
61 . . . . Kleine Graupen = Fuhrlohn.
62 . . . . Feine Graupen = Fuhrlohn.
62 . . . . Brod = Fuhrlohn.
62 . . . . Hafer = Fuhrlohn.
63 . . . . Gemüse = Fuhrlohn.
63 . . . . Kartoffel = Fuhrlohn.
63 . . . . Hühner = Fuhrlohn.
63 . . . . Eier = Fuhrlohn.
64 . . . . Hühner = Fuhrlohn.
64 . . . . Hühner = Fuhrlohn.
64 . . . . Eier = Fuhrlohn.
64 . . . . Gemüse = Fuhrlohn.
65 . . . . Englisches Mehl = Fuhrlohn.
65 . . . . Erbsen Grütze.
65 . . . . Hühner
65 . . . . Kleine Brod = Fuhrlohn.
65 . . . . Mehl = Fuhrlohn.

Seite

66 . . . . Leibnitz-Pudding oder Kastanien.
66 . . . . Semmelnock-Pudding
66 . . . . Plum-Pudding.

67. Suppen zu Puddings und sonstige Speisen.
67 . . . . Semmelsuppe = Suppe.
67 . . . . Semmelsuppe.
67 . . . . Semmelsuppe.
67 . . . . Suppen von rothem Wein.
68 . . . . Milchsuppe.
68 . . . . Milchsuppe.
68 . . . . Milchsuppe.
68 . . . . Fruchtsuppe.
69 . . . . Hollerdansuppe.
69 . . . . Sago-Suppe.
69 . . . . Obstsuppe.
69 . . . . Kirschsuppe.
70 . . . . Hungerbeutelsuppe.
70 . . . . Suppe von Semmelbrosamen.
70 . . . . Suppe von Semmelbrosamen.
70 . . . . Semmelsuppe = Suppe
70 . . . . Milch-Semmelsuppe = Suppe.
70 . . . . Gesottene Eyer als Suppe.

71 Verschiedene sonstige Speisen.
71 . . . . Semmelpasta
71 . . . . Semmelpasta.

Preise.

71 . . . . Blanc manger.
72 . . . . Ambrit
72 . . . . Löwenmilch Mandelgeist.
73 . . . . Omelette soufflée.
73 . . . . Omelette soufflée.
73 . . . . Milchbrod-Pfannkuchen.
73 . . . . Gefüllte Eier mit Obst.
74 . . . . Feuerfisch Schnitte.
74 . . . . Himmelmandeln.
74 . . . . Eierkuchen.
74 . . . . Einfache Pfannenkuchen.
75 . . . . Ein Pfannkuchen mit Kartoffeln.
75 . . . . Ein Grünkohl.
75 . . . . Pfannkuchen.
76 . . . . Ein Gericht gut bereitender Eierkuchen
76 . . . . Gebratene Mandeln
76 . . . . Einen Eierkuchen mit gefüllten Eier
/ ein Pfannenförmchen/
77 . . . . Gefüllte Eier mit Pfannkuchen und
Himbeersaft. / ein Pfannenförmchen/.
77 . . . . Brod-Mus.
77 . . . . Mandel-Eier.
78 . . . . Gefüllte Eier.
78 . . . . Apfel-Eierkuchen
79 . . . . Eierkuchen mit Kartoffeln.

Index

79 . . . . Kinder Schule und Kirche mit Milch.
79 . . . . Kleine Fürstinnen verwechselt Schmiede
80 . . . . Gefällt dir.
80 . . . . Schmalbart mit Firmand.
81 Anglück = Unglück.
81 . . . . Herd = Anglück.
81 . . . . Karte = Anglück.
81 . . . . Grab = Anglück.
81 . . . . Grab = Anglück.
82 . . . . Hexenschuss = Anglück.
82 . . . . Hexenschuss = Anglück.
82 . . . . Anglück und Obst.
82 . . . . Kirsch = und Apfel = Anglück.
83 . . . . Apfel = Anglück.
83 . . . . Grab = Anglück.
83 . . . . Grab = Anglück mit Apfel.
83 . . . . Grabkreuz.
84 . . . . Grab = Anglück mit Apfel
84 . . . . Apfel = Anglück.
84 . . . . Kirschen = Anglück.
84 . . . . Anglück und Obst.
85 . . . . Schmand = Anglück.
85 . . . . Kalt milch mit Obst.
85 . . . . Kreuz
85 . . . . Arbeiter = Leiche.

Ende

86 Charlotte russi.
86 . . . . Grind = Köpfrösch.
86 . . . . .
87 . . . . .
87 . . . . .
87 . . . . .
88 . . . . .
88 . . . . .
88 . . . . .
89 . . . . ~~Sei massiv das Obstab und Bahnradung~~
~~Lamin Fenster~~.
89 . . . . Hyrinbaar = Galai.
89 . . . . Hyrinbaar = Galai.
89 . . . . Hyrinbaar = Galai.
90 . . . . Schmiibbaar = Galai.
90 . . . . Galai von hyrinbaaran und Schmiibbaaran
90 . . . . Hyridalbaar = Galai.
91 . . . . Galai von Schwarzaar und Schmiibbaaran.
91 . . . . Galai von Grauschalbaaran.
91 . . . . Galai von Rezalbaaran.
92 . . . . Galai von Hinkad.
92 . . . . Galai von Rysfuld.
93 . . . . Galai von Hmalschan.
93 . . . . Verschmälzal in Hinkär.
93 . . . . Verschmälzal in Mindaion.

Seite.

94 . . . . Syringabuttdan in Hortus. / Ruthbaum
94 . . . . Syringabuttdan = Mock. / in Hessen.
94 . . . . Syringabuttdan = Morgenlande.
95 . . . . Spiraea Aruncus in Hortus.
95 . . . . Spiraea Filipendula in Hort.
96 . . . . Spiraea = Mol.
96 . . . . Spiraea = Ulmif.
96 . . . . Symphoricarpos = Orbic.
97 . . . . Symphoricarpos in Hortus.
97 . . . . Symphoricarpos mit rundem Blatt / Schneeball
97 . . . . Symphoricarpos, die in Hort grünen Farbe haben.
98 . . . . Tatta Tatta.
98 . . . . Taxus.
99 . . . . Thuja occidentalis.
99 . . . . Thuja orientalis.
99 . . . . Tilia alba.
100 . . . . Tilia Platyphyllos.
100 . . . . Ulmus campestris in Hort.
101 . . . . Agrostis
101 . . . . Festuca.
101 . . . . Molinia.
102 . . . . Poa alpina Nutzb. / Schwaden
103 . . . . Poa alpina Nutzb. / mais /
103 . . . . Poa palustris in Hortus
104 . . . . Poa palustris mit Hortus.

Index.

104 Schwimmbaum.
104. . . . Schwimmbaum ohne Baum / Vorzüglich
105. . . . Spindelbaum in Ostpr.
105. . . . Preiss. Apfel-Baum.
106. . . . Preiss. Pyramiden-Baum.
106. . . . Gelbe Weiden / Burgdorf in Hannover.
107. . . . Hecken in Hannover.
107. . . . Hecken in Hannover.
108. . . . Grüne Lorbeer in Hannover.
108. . . . Spindelbaum-Ostpr. mit Hannover.
109. . . . Spindelbaum-Ostpr. von Hannover.
109. . . . Apfelsorten-Obstbaum in Hannover.
109. . . . Lärchen-Obstbaum in Hannover.
110. . . . Preiss Schwimmbaum zu übersetzen.
110. . . . Preiss Kirschen zu übersetzen.
110. . . . Wintermaul zu Trocken in Hannover.
111. . . . Pyramidenbaum zu Trocken in Hannover.
111. . . . Kirschen zu Trocken in Hannover.
112. . . . Pfirsiche zu Trocken in Hannover.
112. . . . Apricosen zu Trocken in Hannover.
112. . . . Quitten zu Trocken in Hannover.
113. . . . Preiss Schwimmbaum zu übersetzen
Vorzüglich Insel Inselbesitz /
114. . . . Kirschen in Zimmer.
114. . . . Apricosen

Seite.

114 ... Apfelsine in Lemmelmann.
115 ... Ananas Ananas Lemmelmann = Agrikultur
115 ... Apfelsine in Lemmelmann.
116 ... Brombeeres in Lemmelmann.
116 ... Reife Brombeeres in Zentner.
117 ... Mahonie in Zentner.
117 ... Kürbis in Zentner.
117 ... Kartoffel Lemmer.
118 ... Erdbeere in Zentner.
119 ... Lemmbeeren, Brombeeren und Himbeeren in Zentner.
119 ... Kürbis in Zentner.
119 ... Citronen und Orangen in Zentner.
120 ... Quitten in Zentner.
120 ... Himbeblumen / Lemmblumenfrüchte /
121 ... Johannisbeeren.
121 ... Tutti frutti
121 ... Reife Glasfrüchte.
121 ... Essindisches Rainyt.
121 ... Ananas, Kunstfrüchte.
122 ... Birnen, Kunstfrüchte.
122 ... ?
122 ... ?
122 ... ?
123 ... Himmelsch Apfelsinen Ananas, Kunstfrüchte

Seite.

123 . . . . Schrägschrift.
123 . . . . Aufrechtschrift.
123 . . . . Federzeichnung = Skizze.
124 . . . . Skizze und Blumen Vignetten
124 . . . . Skizze und Verschnörkelungen.
124 . . . . Verschmierbare = Skizze.
125 . . . . Flüchtigkeitsfehler Skizze.
125 . . . . Schema einer Flüchtigkeit.
125 . . . . Notizen (Übung)
126 . . . . Türkischen Schriften.
126 . . . . Kurrentschrift.
127 . . . . Schlechten.
127 . . . . Übungsheft.
127 . . . . Übungsheft.
128 . . . . Skizze und Übungsheft.
129 . . . . Skizze und Übungsheft.
130 . . . . Entwerfen = Lettern
130 . . . . Lettern = Skizze.
131 . . . . Verbalien = Lettern.
131 . . . . Firma Garnier = Lettern und Initiale.
132 . . . . Kräuter = Kalligr.
132 . . . . Initial einzuzeichnen.
132 . . . . Initial einzuzeichnen.
133 . . . . Lettern in Blumenkissen einzutragen.
134 . . . . Lettern in Blumenkissen einzutragen.

Seite

134 . . . . Kirschbaum / Halbbaum / in Blechbüchsen einzukochen.

134 . . . . Kleine Pflaumen / Mispeln / in Büchsen einzukochen.

134 . . . . Blumenkohl in Blechbüchsen einzukochen.

135 . . . . Spargel in Blechbüchsen einzukochen.

135 . . . . Spargel in Schmalzbutter einzumachen.

136 . . . . Kleine Erbsbohnen in Oehl einzumachen.

136 . . . . Kleine Gurken auf schlesische Art.

137 . . . . Gurken zu Salat einzumachen.

137 . . . . Salzgurken.

138 . . . . Essiggurken.

138 . . . . Farbige Pfirsiche.

138 . . . . Gelbe Aprikosen.

138 . . . . Frische Pfirsiche in Oehl einzumachen.

139 . . . . Verschiedene Salat-Arten.

139 . . . . Salat von Citronen zu zubereiten.

139 . . . . Spargel-Salat.

139 . . . . Bohnen-Salat.

139 . . . . Lein-Salat.

139 . . . . Kohl-Salat.

140 . . . . Endivien-Salat.

140 . . . . Krautsalat.

Seite.

146 . . . . Gelber und weißer Traubenkuchen.
141 . . . . Gewöhnlicher Kuchen.
141 . . . . Leichter Kuchen.
142 . . . . Kreuzkuchen.
142 . . . . Semmelkrapfen-Kuchen.
142 . . . . Kuchen von Germkrapfen.
142 . . . . Blumen-Kuchen.
142 . . . . Leichter Kuchen.
142 . . . . Kalbaris.
143 Krapfen.
143 . . . . Semmelkrapfen.
143 . . . . Kirschkrapfen.
144 . . . . Kirschkrapfen.
144 . . . . Französische Mirabelkrapfen.
145 . . . . Französische Krapfen.
145 . . . . Lebkuchenkrapfen.
145 . . . . Chocoladekrapfen mit Milch.
146 . . . . Spritzbier-Krapfen mit Rosinen.
146 . . . . Spritzbier-Krapfen mit gewürfelter Semmel.
146 . . . . Spritzbierkrapfen mit Kartoffelmehl.
147 . . . . Ungar-Krapfen mit Mark.
147 . . . . Mark-Krapfen mit Lorbeer und Zuckerwasser.
147 . . . . Mark-Mark-Krapfen.
147 . . . . Mark-Krapfen mit Kartoffelmehl.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Index

148 ... Schaum-Einguss mit Glacé.
148 .... Kalte Klösschen = Milch.
148 .... Eingussbutter = Einguss.
149 .... Kalte Speise zu Entremets.
149 .... Eingüsse und Sal auf französische Art.
150 .... Klösschen mit gerösteten Semmelspitzen
mit Parmesan = oder auf Hellmüller
Art.
150 .... Eingüsse zu Fischen.
150 .... Leberklösschen.
151 Klöße
151 .... Grießmehl Klößchen zu bereiten.
151 .... Mehlklößchen zu bereiten
151 .... Schwammklößchen zu bereiten.
151 .... Schwammklößchen zu bereiten.
152 .... Eine Art Schwammklöße zu Gebratenes
152 .... Eine andere Art zu Gebratenes
152 .... Schwammklößchen
152 .... Leberschwammen zu bereiten.
153 .... Schwammklößchen zu brennen zu bereiten
153 .... Hasenklöße.
153 .... Gute Hasenklöße zu Gebratenes.
154 .... Mehlklößchen zu bereiten.
154 .... Fleischklößchen
154 .... Hasenklöße.

Seite:

154 ... Klöße mit Schinken.
154 .... Semmelschalklöße.
155 .... Gerste Semmelschalklöße / Beize zu rauh Salat.
155 .... Weizenklöße.
155 .... Kirschklöße.
156 .... Mandelklöße.
156 .... Schwammklöße.
156 .....
157 Brüh
157 .... Forellen-Brüh.
157 .... Krebsen-Brüh.
157 .... Zum Schwein Schwammklöße oder Semmel Brüh.
157 .... Reinfleisch-Brüh.
158 .... Kalbfleisch-Brüh.
158 .... Huhn-Brüh.
158 .... Brüh zu Hasenbraten Kohlklöße.
158 .... Lämmern-Brüh
158 .... Gelbe Brüh.
159 .... Gelbe Brüh zu Spargel und Blumenkohl.
159 .... Leberen-Brüh.
159 .... Rothe Brüh zu Fleisch.
159 .... Gemüsbrüh.

Seite.

160 . . . . Költa Kränätas = Knäbe.
160 . . . . Gatarsilvia = gå hyrsk / Hyrrsyska /
160 . . . . Manradsiy = Knäbe.
160 . . . . Manradsiy = Knäbe.
161 . . . . Manradsiy = Knäbe. / Hamösaliy /
161 . . . . Hannibal = Knäbe.
161 . . . . Hannigsmann = Knäbe.
161 . . . . Hannä Knäbe mit Hersonna
162 . . . . Hannä Kingsma = Knäbe mit rötsch
Hair.
162 . . . . Kränätas = Knäbe.
162 . . . . Traffal = Knäbe.
162 . . . . Gätar Knaf.
162 . . . . Knäbiy = Knäbe.
163 Kaingsta näbar garfsindan Klaffgeis
163 . . . . Hammarsmidar Arl.
163 . . . . Hammarsmida Hyarmja
163 . . . . Hjabarkund Hyarmja.
163 . . . . Hjabarkund Lärmja.
164 . . . . Pälza ti Galaä.
164 . . . . Hannsa = Galaä.
164 . . . . Gäl Lröllra.
165 . . . . Hjarmjamja ti a mia Knäballasgäl
165 . . . . Hannja ti Hjainbaarnsbiy.

Seite.

165 . . . . Essenzungen in bouillon Suppen mit Reis.
165 . . . . Kalbsgemüse.
166 . . . . Feuerrote Essenzungen mit weißen Kartoffeln.
166 . . . . Gebratene Fleisch-Torten.
167 . . . . Falscher Hasenbraten.
167 . . . . Gemischte Pasteten auf Wildpret-Art zu bereiten.
167 . . . . Braun-Erbsen.
167 . . . . Kalbsgemüse.
168 . . . . Rindfleisch-Erbsen.
168 . . . . Erbsen von gepökeltem und Rindfleisch.
168 . . . . Gemüse Kartoffeln gegen Fastenfleisch.
168 . . . . Gemüse einzusalzen.
169 . . . . Gepökelte Gemüse zu kochen.
169 . . . . Gefüllte Kalbsbrüste.
169 . . . . Hammel-Kartoffeln.
170 . . . . Grüne Bohnen mit Kapaunbraten.
170 . . . . Gesottene Trüffeln mit Hühnigen und Fleisch.

Seite.

171 . . . . Alte Hühner mit Reis und Rosinen.

171 . . . . Gelbe Rüben von Hasen, Fleisch.

171 . . . . Gans mit Kastanien und Rosinen.

172 . . . . Wildfleisch mit Kastanien.

172 . . . . Tauben in Salat.

173 . . . . Krammetsvögel mit Hasenpfeffer in Salat.

173 . . . . Hasenpfeffer zu braten.

174 . . . . Taube mit Rebhühner zu braten.

175 . . . . Wilde Hasen und Enten zu braten.

175 . . . . Hirschkeule zu braten.

176 . . . . Ente mit Kastanien.

176 . . . . Krammetsvögel zu braten.

176 . . . . Marinirtes Wildfleisch.

177 . . . . Marinirter Hasenpfeffer.

177 . . . . Frikassee von Wildkröte.

178 . . . . Frikassee von jungen Hühnern mit Reis.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Seite.

178 . . . . Fleisch-Pudding.

179 Fleisch und Gemüse-Schüssel aus Fleischreste.

179 . . . . Hasenpfeffer oder Hasenklein.

179 . . . . Leberknödel.

179 . . . . Gefüllte Milzknödel.

180 . . . . Kalbsmilzragout mit Reis.

180 . . . . Grüne Erbsen mit Brustknöchel.

181 . . . . Grüne Erbsen.

181 . . . . Grüne Erbsen gewürzt zu braten.

181 . . . . Erbsensuppe mit Kalb- und Rindfleisch.

181 . . . . Aufbewahrung Kleinviehfleisch.

181 . . . . Gänsebraten.

182 . . . . Wildpret.

182 . . . . Kalbs Kalbsbraten in Gelee.

182 . . . . Hasenbraten.

Zimmer Theil. Küche.

Seite 1

Küche u. Nebenräume Lackmann

1	—	Kaffeeh	
1	—	Eßzimmer	
1	—	Kleine Wohnzimmer	
1	—	Mittelzimmer	
2	—	Junge Wohnzimmer	
2	—	Großes Zimmer	
2	—	Ober- u. Herrenzimmer	
2	—	Mittel-Wohnzimmer	
3	—	Schlafzimmer	
3	—	Mittelzimmer	
3	—	Vorderzimmer	
3	—	Hinterzimmer	
3	—	Eines Zimmer	
3	—	Alleinmöbl. Zimmer	
4	—	Besseres Schlafzimmer	
4	—	Einrichtung zu Nebenzimmer	
4	—	Kleine Wohnung oder Wohnung	
4	—	Mansarde	
4	—	Unmöblirtes Zimmer	
5	—	Gast zu Zimmer u. Frühstück	
5	—	Schlafstelle	
5	—	Kleines gemeinsames Schlaf- und Zimmer	
5	—	Hinterstübchen	
5	—	Mansarde	
5	—	Schlafstelle	
6	—	Schlafstelle a la St. Cloud	
6	—	Mansarde	
6	—	Schlafkammer Wohnung	
6	—	Wohnung	
6	—	Hinterstübchen	
7	—	Kämmerl	
7	—	Familienzimmer	
8	—	Handwerkergut	
8	—	Handwerkergut	

8		Hinterzimmer
8		Mansarde
9		Wohnung Zimmer u. Schlafstelle (Schlafstelle für Fremden)
9		Chocolade-Cabinet
10		Schlafzimmer Küche
10		Wohnzimmer
10		Englisches Zimmer
10		Französisches Zimmer
11		Wohnzimmer Schlafgut
11		Schlafzimmer Wohnung
11		Kämmerl zur Küche
11		Schlafzimmer Küche
12		Wohnung und Schlafstelle
12		Familienwohnung Schlafstelle
13		Wohnung-Zimmer
13		Einrichtung Speisekammer
14		Chambre d'amour
14		Mansarde Nebenzimmer
15		Schlafgabinett Schlafgut
15		Schlafzimmer
15		Schlafgabinett
15		Schlafkabinett
16		Hinterzimmer
15		Gute Wohnung
16		Hinterzimmer
16		Schlafstelle bei einer Familie
16		Schlafgut mit Eingang Zimmer
16		Schönes großes Mittelzimmer
17		Kleines Mittelzimmer
17		Gebrüder Lang
17		Kleines Schlafgut oder Zimmer
18		Schönes großes Zimmer
18		Schlafzimmer
18		Garde de Milan
19		Schlafgut mit Zimmer
19		Schlafgut mit Schlafstelle mit Zimmer
19		Handwerkergut

Seite

19 Natronkäse
20 Eierbacken Apfeltorte
20 Haselnußtorte
20 Zimmetkäse
21 Rahmkäse (Hasenzeit)
21 Schokoladen Eis
22 Ananaskäse
22 Liebesmilchkäse
22 Brandenburgerkäse
22 Torfgebäckenes
22 Mandelplatzchen
23 Heuschrecken
23 Hanfmonkäse
23 Hirschbutter
23 Hirschkäse
24 Pfannentorte
24 Liebesmilchkäse
24 Gefrorenes Liebesmilch
25 Apfelkäse
26 Torftorte
26 Apfeltorte mit Sahne
26 Leibkäse
26 Ziegenkäse
26 Mohnentorte (Hasenzeit)
26 Buchgebäckenes
27 Ziegenkäse
27 Schmierige Käse
27 Ziegenschafkäse
27 Leibkäsekügel
27 Hasenbraten
28 Schafen Torte
28 Klares Mehlkäse
28 Liebesmilchtorte
29 Leibkäsekügel
29 Dicke Hasenbraten
29 Brotkäse Liebesmilch
29 Liebesmilchkäse
29 Hasen-Torte
30 Schmierkäse
30 Ziegenschafkäse
30 Hanfkäse
30 Mandeltorte
31 Klares Hasenkäse
31 Hirschbutter
31 Macaronen
31 Meinberger Liebesmilch

Seite

31 Torte d'Amour.
32 Apfelkäse
32 Hirschkäse
32 Kleine Torte
32 Leibkäsekügel
32 Heringskäse
32 Hasenbraten Leibkäsekäse
34 Corinthen-Plätzchen
34 Hasenbraten Leibkäse
34 Apfelkäse
34 Apfelkäse
34 Apfelkäse
34 Liebesmilchkäse
35 Leibkäsekügel
35 Hasenbraten Hasenkäse
35 Schweizer Hasenkäse
35 Hasenbraten und Himbeerkäse
36 Ziegenschafkäse
36 Torftorte
36 Hasenkäse
36 Hasenkäse ausgezogen
37 Schmierkäse mit Schmand.
37 Schmierkäse Hasenzeit
37 Hasenbraten
38 Hasenkäse
38 Leibkäse Hasenkäse
38 Schweizer Gebäck
38 Hirschbutter u. Salzgebäckenes.
38 Hasenkäse Käse
39 Ziegenschafkäse
39 Hasenbraten
40 Schweizer Liebesmilch
40 Hasenbraten Liebesmilch
40 Apfeltorte
40 Kleines Gebäck
40 Leibkäsekäse
41 Hasenkäse
41 Ziegenkäse
41 Hanfkäse
41 Hasenbraten
41 Hasenbraten Liebesmilchkäse
42 Käsepfeffer
42 Liebesmilch Ziegenschafkäse
43 Hasenbraten Liebesmilch und Braune Hasenbraten
43 Hasenbraten
44 Hasenbraten gebacken

Seite

44 Mandeln ge abgezogene
44 Platz Brüche / ganz gut /
45 Pflaumen edle
45 Quitten mittelgroß mit Zucker eingemacht
45 Spanglbäck ganz gut /
46 Pfirsichen ganz eingemacht
46 Marzipan = Confect ganz gut /
46 Zimmt Stangen ganz gut und billig
47 Knackmandeln Mandel Brezen und Makronen
48 Lebkuchen Tafelbrüche
48 Pfeffernüsse
49 Feine Nürnberger Lebkuchen
49 Feine Basler Marzipan
50 Mayenzuckerfallen
51 Gute Chocolat Brüche
51 Gute Mandeln
52 Feines Confect gebäck
52 Lebkuchen Brüche
52 Gutes Obst mit Zucker = eingemachte
53 Pfeffernüsse
53 Marzipan
53 Anis gebäck
54 Haselnuss Brüche
54 Gebrannt Zucker Engelsüßen
55 Hirschhorn
55 Pfefferkuchen ganz /
56 Lebkuchen Brüche
56 Zuckerbrüche
56 Feine Basler Brüche / Confect /
56 Pfeffernüsse
56 Pfefferkuchen
56 Mayenzuckerfallen
57 Tafelbrüche
57 Mandel Torte
57 Blatz Brüche
57 Zuckerbrüche ohne Gast / Gast /
57 Fischbeine
57 Gutes
58 Pfefferkuchen Engelbrüche
58 Feine Pfeffernüsse
58 Feine Pfeffernüsse
58 Feine Pfefferkuchen
58 Brätzel ohne Zucker Brüche
59 Gutes Confect
59 Gebrannt — Lezessen für die Leute
59 Hirschhorn — Lezessen für die Herrschaft

Seite

60 Zimmel — Leutsen
60 Bisp = Brod
60 Feines Confect gebäck
61 Lebkuchen = Torten
61 Gute Confect Brüche ganz / Vanille gebäck
61 Pfefferkuchen
61 Fischbein Brüche
62 Spanisch Brüche
62 Mayenzuckerfallen
62 Zimmt Brüche
62 Feine Confect Brüche
62 Feine Lebkuchen Torte
63 Pfeffernüsse
63 Zimmt Brüche / Fleißen /
63 Brätzel ohne Zucker / Spanisch Gut = Confect
64 Confect Mandel Torte
64 Mayenzuckerfallen
64 Bädeses
64 Zimmt = Gebäck
65 Ulmer = Brod
65 Pfefferkuchen
65 Zimmt Stangen / Gut gut /
65 Pfeffer Gebäck
65 Gut gutes Confect
65 Fischbeine
66 Chocolat Brüche
66 Confect Zucker Brüche
66 Feine Confect Brüche
66 Gutes gutes Confect = Brüche
66 Feine Engelsüßen Zimmt Stangen
67 Gutes Obst in Brüche
67 Zimmt Engelsüßen
67 Feine Basler Brüche
67 Feine Brüche
68 Zimmt Plätzchen
68 Pfeffernüsse
68 Haselnuss Confect Torten
68 Spanisch Brüche
69 Allerhand feine Engel Brüche
69 Gefüllte Pralinées
70 Gutes Brüche / Blätterteig /
70 Apfel Brüche
70 Feine Confect = Brüche / Gut gut /
70 Engelbrüche / Zuckerbrüche /
70 Bilder Brüche Makronen
71 Italienische Confect Brüche
71 Zwiebäckle
71 Feine Brüche
72 Feine Engelsüßen = Brüche
72 Lebkuchen
72 Feine Torte
72 Torte a la Vigilance
72 Hüttlarische Confect Brüche

Seite

73 Apfelsinen-Eis
73 Ananas-Eis
74 Ananas-Eisbombe
74 Salmiak-Eis
74 Himbeer-Eis
74 Eis gute weiße Apfelsine
74 Gemischtes Apfelsine
74 Eis
74 Apfelsinen-Eis
75 Ananas Eis und Eis Eis

Ananas Fruchte Eis

76 Erdbeer-Eis
76 Eis
76 Eis Apfelsine
76 Mandarinen-Creme
76 Himbeer-Eis
76 Kirsch-Eis / Kirsch-Eis
76 Apfelsine in Apfelsinenschale
76 Himbeer-Eis
76 Ananas-Eis / Eis Tablette
77 Eis
77 Eis
77 Eis
77 Eis
77 Ananas-Eis
78 Eis
78 Mandarinen-Eis
78 Eis
79 Eis
79 Eis
80 Eis
80 Eis
80 Eis
81 Eis
81 Eis
81 Eis
82 Eis
82 Eis
83 Eis
84 Eis
84 Eis
85 Eis
86 Eis
86 Eis
87 Eis

Seite

87 Eis
87 Eis
88 Eis
88 Eis
89 Eis
89 Eis
90 Eis
90 Eis
91 Eis
91 Eis
91 Eis
91 Eis
92 Eis
92 Eis
92 Eis
92 Eis
93 Eis
93 Eis
94 Eis
94 Eis
95 Eis
95 Eis
95 Eis
95 Eis
95 Eis
96 Eis
96 Eis
96 Eis
96 Eis
96 Eis
97 Eis
97 Eis
98 Eis
98 Eis
98 Eis
98 Eis
99 Eis
99 Eis
99 Eis
99 Eis
99 Eis
100 Eis
100 Eis
100 Eis

Seite	
100	Gelber Himbeerpudding mit Chocolade
101	Citronen = Auflauf mit Mandeln
101	Himbeerbrod = Pudding
101	Sago = Pudding
102	Haferschleim = Pudding
102	Hollunderbeer = Pudding
102	Gelber Chocolaten = Pudding
103	Chocolaten = Pudding
103	Chocolaten = Pudding
103	Chocolaten = Pudding
103	Chocolaten = Pudding
104	Kartoffelmehl = Pudding
104	Kartoffel = Pudding (Dessert)
104	Kartoffel = Pudding
104	Feines Mehl = Pudding
104	Gelber Apfelpüree = Pudding
105	Gelber Apfel gelee = Pudding
105	Gelber weißer = Pudding
105	Gelber Sago = Pudding
106	Sago = Pudding
106	Extra feiner Pudding a Person
106	Pfanne = Pudding
106	Sago = Pudding
107	Gelber Kirsch = Pudding
107	Gelee = Pudding
107	Arrak = Pudding
107	Grieß = Pudding
107	Griebeck = Pudding
107	Feinfeiner weißer Pudding
108	Gelber Himbeer = Pudding
108	Schaumgelee
108	Schaumgelee mit weißer Gelatine
108	Eis
108	Eis
108	Schaumcreme
109	Chocolatencreme
109	Erdbeerschaum
109	Himbeercreme
109	Himbeersaft
110	Schaumcreme
110	Schaumcreme
110	Blanc manger
110	Sago = Plattmus
111	Himbeersaft mit Stangeneis
111	Himbeersaft
111	Stangeneis
111	Schaumcreme
111	Citronenschaum
111	Chocolatencreme
111	Mandelncreme
112	Apfelcreme

Seite	
112	Vanille = Cream
112	Erdbeere mit Mark
112	Citronen = Auflauf mit Mandeln
112	Apfel = Auflauf
112	Gelatiner = Schaum
113	Apfel = Creme
113	Himbeersaft Schaum Cream
113	Engelsfeld Dessert gelatiniert
113	Sago = Gelee
114	Gelber Pudding mit Brod oder Semmel
114	Mandelschaum
115	Feiner Gelee
115	Chocolaten Schaum = Pudding
116	Gelee mit Obst (Dessert)
116	Feiner Gelee
116	Gelee = Pudding
116	Sago = Cream
117	Gelee = Creme
117	Hungarbeere Dessert = Pudding
117	Hungarbeere Kartoffel = Dessert mit Obst
118	Ein feiner Gelee gelatiniert
119	Himbeersaft = Gelee
119	Ordinär = Gelee
119	Mark = Gelee
119	Erdbeere = Gelee mit Obst.
120	Apfelauflauf
120	Gelatinirter Apfel
120	Gelee Brod
120	Apfel durch Passiert gerieben
120	Kartoffel Mehlmehl
121	Gelber Kirsch Apfel mit Gerieben
121	Apfel mus mit Brod
121	Apfel Semmeln mit Brod
121	Apfel = Compot
121	Gelatinirter Apfel und Semmeln
121	Apfelmus
121	Schaum = Compot
122	Gelee = Compot
122	Apfelmus mit Gelee
122	Himbeersaftschaum
122	Compot
122	Gelatinirter Apfelschaum
122	Banane = Mehlspeise
122	Apfelpüree Mehlspeise
123	Mehlspeise
123	Feiner Mehlspeise
123	Gelber feiner Mehlspeise
123	Apfelmus = Mehlspeise
123	Erdbeer = Mehlspeise
123	Chocolaten = Mehlspeise
123	Chocolaten = Creme
123	Feiner gelatinirter Gelee
124	Himbeeren weiße Gelatine = Speise
124	Himbeerschaum
124	Apfelbeere = Compot

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Seite

124 Leaxxxxxx Grütze
124 Aprik = Gelée
125 Apfelbrot / Apfelbrot zu ergänzen
125 Gebäck Apfel / Apfel in Gelée /
125 Citronen = Gelée
126 Crème = Gelée
126 Schüssel Maisspeise mit Obst.
126 Pfirsich = Gelée
126 Pfirsich = Gelée
126 Gelée
126 Crème = Gelée
126 Gelée Crème
126 Pfirsich Pfirsich Apfel
126 Reis Crème
126 Apfel = Apfelmark
127 Apfelmarkschüssel Schwarzbrot
128 Schokolade = Gelée
128 Chocolade = Crème
128 Gemüse mit Apfel
128 Schokolade Brot
128 Pfirsich = Gelée
128 Schokolade Schwarzbrot

~~Verzeichniß der Speisen~~

129 Schwarzbrot in einem Gefäß
129 Gelée = Apfelmus
129 Erdbeere
129 Apfelmark von Hagebutten
129 Apfelmark von Gelée
130 Himbeere = Gelée
130 Apfelgelée
131 Pfirsich
131 Pfirsich = Himbeere
132 Pfirsich Apfel
132 Pfirsich Apfel
133 Pfirsich Himbeere
133 Apfelbeermus
134 Pfirsich
134 Pfirsichbeermus
135 Himbeere = Gelée
136 Apfelgelée
136 Schwarzbeere = Gelée
136 Apfelbeere = Gelée
136 Apfelbeere
137 Pfirsich
137 Pfirsich
137 Pfirsich
137 Pfirsich Pfirsich
137 Pfirsich Pfirsich
138 Pfirsich

Seite

138 Melonen
138 Himbeere = Gelée
138 Apfelgelée
139 Pfirsich
139 Apfelbrötchen
139 Himbeergelée
139 Schwarzbrot gebackenes Brot
139 Pfirsich in Gelée
139 Apfelgelée Gelée in Gelée
140 Apfelgelée
140 Apfelmark mit Pfirsich
140 Apfelmark mit Pfirsich
141 Pfirsich mit Pfirsich Pfirsich
141 Himbeergelée / Gelée gut /
141 Pfirsich
142 Gelée in Gelée
142 Pfirsich mit Pfirsich Pfirsich
142 Apfelbrot
143 Pfirsich Pfirsich / Pfirsich /
143 Apfelmark / Pfirsich /
143 Apfelgelée Pfirsich
146 Pfirsich Pfirsich
146 Pfirsich Pfirsich
146 Pfirsich in Gelée
147 Apfelgelée = Pfirsich
147 Apfelbeere mit Pfirsich
147 Chartreuse
148 Pfirsich = Pfirsich
148 Gelée
149 Gelée mit Pfirsich Pfirsich in Pfirsich
149 Pfirsich Pfirsich = Pfirsich
149 Pfirsich
150 Himbeere = Champagner
150 Pfirsich in Apfelgelée in Gelée
150 Pfirsich = Pfirsich
151 Gelée mit Pfirsich = Pfirsich in Gelée
151 Apfelgelée = Pfirsich
151 Pfirsich Pfirsich
152 Pfirsich in Pfirsich Pfirsich in Gelée
152 Pfirsich Pfirsich Pfirsich Pfirsich

Pfirsich Fleisch mit Pfirsich

153 Pfirsich Fleisch = Pfirsich
153 Pfirsich Fleisch = Pfirsich mit Pfirsich
154 Pfirsich Pfirsich
154 Pfirsich
155 Pfirsich in Pfirsich.

Seite

155 Reinigung [illegible]

Fleischbearbeitung M. Steiner

155 Wasserhase
155 Rehrücken
156 Kalbsbraten
156 Hammelbraten, mit gebräuntem Reis
157 Hammelbraten
157 Hammelragout
157 Hirschbraten, Hasenstück mit [illegible]
157 Hirschragout
158 Gemischtes Gemüse Braten
158 Salat
158 Gebratene Kalbsbraten
158 Rindfleisch
159 Gebratene Hasen oder Hasenrücken
160 Gebratene Hirschbraten
160 Braten
160 Gebratene Hasen oder Hasenrücken
160 Hasenpfeffer
160 Hasenbraten
161 Hasenbraten
161 Gebratene Hasen Hasen
161 Gemischtes Ragout
162 Salat = Salat
162 Gebratene Hasenbraten mit Gemüse
162 Gebratene mit Hammelfleisch Braten
Salat mit Hammelbraten etc.
163 Salat Bearbeitung A. Günther
163 Kalbsbraten
163 Gemischtes Braten
163 Hammelbraten
163 Hasenbraten.

164 Einige Gerichte Hasenbraten Hasenbraten

164 Hasenragout
164 Salat mariniert
165 Hammel marinierte
166 Gemischtes Gemüse

166 Tomaten nützlich gesammelt jahrelang
166 Tomatensuppe
167 Gebratene Tomaten
167 Gebratene Tomaten
167 Gebratene Tomaten
167 Gemischtes Tomaten
167 Gemüse mit Essig = Salat Salat Hasenbraten
168 Gebratene Kalbsbraten
168 Gebratene Kalbsbraten
168 Hammelbraten
168 Hammelbraten
168 Hammel = Braten
169 Kalbsbraten Kalbsbraten
170 Gemischte Hasenbraten

Seite

170 Macaroni = Nudeln

Pilze und deren Verwendung

170 Pilze gemischt
170 Pilze gebraten
170 Pilze gebraten
170 Pilze gebraten
171 Gebratene Pilze
171 Gebratene
171 Gebratene Pilze
172 Gebraten von Pilzen
172 Gebraten von Pilzen
172 Gebraten von Pilzen
172 Pilze gebraten
172 Pilze mit Fleisch gebraten
172 Pilze mit Fleisch gebraten
173 Pilze gebraten mit Hasenbraten
173 Gebraten mit Kalbsbraten
173 Pilzschnitzel

Rubik		Rubik
167	Lien-Lavaterung Hebezeug	
168	Gatter Zustellung	
169	Messerbalken Verbindung	
170	Hebezeug	
178		
179	Lenker Gatter Hebezeug Gewinde	

Seite

189 Filzmacherei und Strumpfwirkerei
189 Material und Werkzeuge
189 Walkerei
189 Walkmühle
190 Walze
190 Filzpressen
190 Filzschuhe
191 Filzhüte
191 Filzmützen
191 Filzkappen
191 Filzhüte
191 Filzen von Filz
192 Filzen von Wolle
192 Filzen von Haaren
192 Filzen von Filzstoff
193 Filzen von Filzwaaren
193 Filzmacherei
193 Filzen
193 Filzen von Filzwaaren

Filzmacherei von Filz

194 Filzen von Filz
194 Filzmacherei von Filz
195 Filzmacherei von Filz
195 Filzmacherei von Filz

Seite

196 IV Filzmacherei von Filz
196 V Filzmacherei von Filz in Bürsten
195 VI Filz in Matten, Schutzjacken
196 Filzen von Filzstoff
196 Filz
196 Filzen von Schuhen
196 Filzen von Schuhen.

197 Strumpfwirkerei und Gattirerei

197 Geschichte
197 Strumpfwirkerei
197 Strumpfwaare
198 Material und verschiedene Strumpfarten
199 Garn
199 Wandel
199 Garn
199 Garn zu Strümpfen
199 Garn zu Strümpfen
200 Strumpfstricken
200 Strumpfstricken
201 Strumpfwirker
201 Strumpfwirker
201 Einrichtung des Stuhls
201 Strumpfstuhl
202 Stuhl
202 Strumpfwirker
202 Strumpfwirker
202 Strumpfwirker
203 Strumpfwirker
203 Strümpfe
203 Strümpfe
204 Strümpfe
204 Strumpfwirker
204 Strumpfwirker
205 Strumpfwirker
205 Strümpfe
205 Strümpfe

Recht. Soll.

221 Schuhe und gearbeitetes Wachs

221 Brunel – Stiefel

221 Leder- Wachsschuhe

221 Bauerstiefel Schuhe

221 Gabelsohlen Schuhe zu drei Paar

221 Bauer Schuhe zu besohlen

222 Bauer Schuhe zu Paar

222 kleine Bauerstiefel Schuhe (Pariane)

222 Große Bauerstiefel Schuhe (Stellern)

222 Ledersohlen Schuhe

223 Bauerstiefelschuhe

223 Leder Schuhe

223 Gabelsohlen Schuhe zu Paar

223 Lederschuhe

224 Bauerstiefel-Stiefeln Kinder

224 Lederschuhe

224 Herren Schuhe

224 Damen Schuhe

225 Schuhe zu Stricken

225 Gabelsohlen Schuhe

225 Bauer Schuhe

226 Stiefeln Schuhe

226 Einmalschuhe zu Stiefeln

226 Wachsschuhe zu Paar

226 Filzgestrickt Schuhe. 2

Seite

226 Hanfbereitstätte zu Hungen 1
226 Ernteplätze
226 Kartoffelplätze
226 Kartoffelplätze
228 Stammplätze
229 Gemüsepflanzplätze
229 Plätze
229 Saatplätze
229 Mistschemmelplatz
229 Mistplätze
228 Saatplätze zu Hungen
228 Kartoffeln-Plätze
228 Krämer-Mastplätze
228 Obst-Stamm-Plätze
229 Obst-Gemüseplätze
229 Mastplätze zu Hungen-Hungen
229 Kartoffelplätze
229 Kartoffelmarkt

Seite

Gemüse

228 Gemüse verschiedener Art
231 Gastgeber Brunst
286 Gemüsepflanzen-Gemüse
254 Äpfel- u. Kartoffel-Gemüse

Seite

238
238
238
238
238
230
230
230
230
230
230
240
240
240
240
241
241
241
241
241
241
242
242
242
242
242
242
243
243
243
243

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Seite

238 Brot Kartoffeln Leussen.
238 Gebratenes Gehirn
238 Gebratenes Gehirn
238 Grün Kohl
238 Petersilkohl
239 Kartoffel-Braten
239 Frisches Kartoffeln
239 Erbsen
239 Erbsen zu Sauerkraut
239 Kartoffelmehl-Kartoffeln
239 Pflanzen zum Garnieren v. Brot
239 Brot mit Kohlengrütze
240 Gartens Gemüse-Gemüse
240 Gemüse wird Gemüse getrocknet
Weisen.

240 Gartenbau Gemüse
mit Gemüse Kohlrabi

240 Gelbe mit Kartoffeln
240 Gelbe mit mischt Kohlrabi u. Kürbis
241 I Gemüse von Champignons
241 II Gemüse von Champignons
241 III Gemüse von Champignons
241 IV Gemüse von Champignons
241 I Gebratenes von gebratenen Champ
241 II Gebratenes von Champignons.
241 Champignons mit Kartoffeln
242 Champignon mit grünen Kohlrabi
242 Gemüse von Champignons Kohlrabi
242 Gelbe mit Kartoffeln
242 I Gemüse von Gelbe
242 II Gemüse von Gelbe
242 Die Farbe gelbe Gelbe
242 I Gemüse von Gemüsen
242 III Gemüse von Gemüsen
243 III Gemüse von Gemüsen
243 IV Gemüse von Gemüsen
243 I Gemüse von Morcheln
243 II Gemüse von Morcheln

Seite

243 III Gemüse von Morcheln
243 IV Gemüse von Morcheln
243 V Gemüse von Morcheln
244 Gemüsen von Gemüse.
244 I Gemüse von Kartoffeln
244 II Gemüse von Kartoffeln
244 Gemüse von Kartoffeln
244 Gemüse von Kohlrabi
244 Gemüse von Gelben
246 Gemüse von Gemüsen
Kraut- und Gelben
245 Gelbe Gemüse
245 Gelbe von Kartoffeln, Kohlrabi
Gemüse u. Kohlrabi
246 Gebratene Gemüse oder Gem.
Gemüse.

Suppen

Suppen

263 Suppen

263 Brod-mehl-Suppe

263 Mehl-Suppe

263 Gersten-Graupen-Suppe

263 Gersten-Suppe

263 Kalte Schale von Pflaumen

264 Semmel-Schnitten mit Zucker und Zimmet zu bereiten

264 Potage a la Marie Antoinette

266 Macaroni-Suppe

266 Reis-Suppe a l'Italienne

266 Nudel-Suppe

266 Kalbs-Milch-Suppe

Seite	
267	Suppe roter Apfel = Bouillon
268	Brenn Kraut Suppe
268	Hirse Suppe
268	Gemüse Suppe mit Milch
268	Suppe mit Ei.
268	Eier Schwamm = Bouillon
269	Kalte Speise von Obst
269	Kalte Speise von Mais
269	Gemüse Suppe mit Hamelbutter
269	Schwammilch
269	Schwamm Brod = Suppe
269	Apfel = Suppe
270	Brenn Suppe
270	Hirsche = Suppe
270	Milch = Suppe mit Mandel
271	Kalbs = Suppe Klöschen.
272	Chocoladen = Suppe
272	Brod = Suppe
272	Chocoladen = Suppe
272	Semmelbrod = Suppe
272	Kartoffel = Suppe mit grünen Erbsen
272	Gemüse Suppe mit Reis und Spargel
272	Suppe mit gebrannten Eier
273	Brey = Suppe
273	Hirsebrey = Suppe
274	Hamelbutter = Suppe
274	Brenn Kraut Suppe
274	Allerey = Suppe
274	Gute Bouillon
275	Reis Suppe mit Apfel
275	Brod = Apfel = Suppe
275	Obst = Suppe
275	Obst = Suppe
276	Semmelbrey = Suppe
276	Hirsche = Suppe
276	Apfel Suppe
276	Hirsebrey = Suppe.

Seite	
276	Hirsebrey = Suppe
277	Weiße Milch = Suppe
277	Brenn milch Brod Suppe L.
277	Kalbs milch = Brod Speise
277	Kalbs milch = Gerste = Speise
277	Obst zu bereitende Brei Suppe
278	Brey Suppe mit Brod
278	Suppe von Semmelbrod
278	Suppe von getrockneten Reis Speise
278	Milch Suppe mit zu gebrannter Mehl
278	Gute Semmel Suppe fehlt!
279	Kalbs milch Suppe Fall
279	Kalbs milch Suppe warm
279	Kalbs milch Suppe warm
279	Suppe von Semmelbrey
279	Gemüse Suppe

280 Suppen von Semmel Pilzen

280 I Suppe von Semmelpilzen
280 II Suppe von Semmelpilzen
280 III Suppe von Semmelpilzen
280 Kartoffel Suppe mit Semmelpilzen
280 Champig non = oder Mark Schwamm
281 Pilz Suppe mit Suppe Champignon
281 Gute Pilz Suppe mit Brod
281 Pilz Suppe mit Brod Bouillon
281 I Pilz = Suppe
281 II Pilz = Suppe
282 I Champignon = Suppe
282 II Champignon = Suppe
282 III Champignon = Suppe
282 Champignon = Suppe

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Seite

287 Geschnittene Patent Lederzeug.
287 Kautschuk-Patent mit Hanfboden
287 Lederen-Patent verschiedene Leder.
288 Chemisetten-Patent
288 Cravatten-Patent
288 Patent von Filzen
289 Patent von Stein-Filzen
289 Patent von Leder-Filzen
289 Patent von Leder-Filzen mit Hanfboden
289 Patent von Stein-Filzen und Ring-Filzen

Seite

291 Verschiedene Bänder
291 Bänder zu Strohhüten
291 Satin-Bänder
291 Velt-Bänder
291 Patent-Bänder
292 Atlas-Bänder
292 Bänder mit Hanf-Boden
292 Bänder zu Kinderhüten
292 Band ungleich-Bänder
292 Bänder bis 1/2 Zoll breit
293 Cravatten-Schleifen zu Patent-Bänder
293 Cürzgewender, Paquet-Bänder
293 Seide zu Champagnons
294 Mastrech a la reine
294 englischer Band
296 Cürzgewender Paquet-Bänder Die Mette No 293
296 Moiréd-Bänder
295 Mastrech a la Berry note
296 Bänder zu Band
296 Gaze-Bänder-Leder
296 Gaze-Bänder-Patent und Bürsten

297 Bänder
297 Bänder zu Hemden verschieden
297 Hanf-Bänder

Seite

298 Brotbollen-Brühe
298 Brühe zu Semmelknödeln
298 Gebrochene Brühe
298 Schmorfleisch-Brühe
298 Schmorfleisch-Brühe
298 Hackfleischbrühe
298 Gute Brühe zu stark gesalzenem Fleisch zu geben.
298 Hackfleisch-Brühe
298 Hollländische Brühe
298 Weinsuppe-Brühe
299 Bohnen-Brühe
299 Brühe zu Rindfleisch
299 Warmbier-Brühe
299 Brühe zu Essigsuppen
299 Schnitz-Brühe
299 Brühe zu gesalzenem Fleisch
299 Kalbfleischbrühe
300 Gutsuppenbrühe
300 Warmbierbrühe zu Rindfleisch
300 Eine gute Brühe bei fast jeder Suppe.
300 Brühe zu Makrelen, Rochen oder anderen Meerbarben-Arten
300 Brühe zu Braten oder Kalbfleisch
300 Bohnenbrühe
301 Gebackene Mandeltüg
301 Gebackene Schnecken
301 Hasenbrühe
301 Gänsebrühe 2
301 Entenbrühe 1
301 Brühe zu Rindfleisch
302 Mandeltüg-Brühe 2
302 Gute braune Brühe 2
302 Krebsbrühe oder Krebssuppe 2

Seite

302 Hasenbrühe 1
Hasenbraten
302 Hasenbutter 1
302 Mandelbutter
302 Mandelbutter 1

Fleisch mit Gemüse-Speisen
(Fleischspeisen Seite 158)

303 Gefüllten Krautkopf
303 Gebratene Lerchen mit Kopf
303 Entchen
303 Rindsschmorbraten
303 Gebratenes Rindfleisch
304 Rindfleisch mit Kopfsalat garnirt
304 Rindsbraten
304 Semmelbraten
304 Fleischbraten
304 Schweinsbraten
304 Hasenbraten
305 Kalbsbraten
305 Brüh- oder Krautbraten
305 Gefüllten Kalbsbraten
305 Hasenbraten
305 Hasbraten
306 Enten- Hasen- Reh- Kalbbraten
306 Gebratenes Rindfleisch
306 Gebratenes Schweinefleisch
306 Gebratenes Rindfleisch
306 Gebratenes zu braten
306 Gemüsebraten-Gebäcke
306 Maccaroni (gefüllte) Lerchen

Seite

307 Spitzen Fleisch u. Gemüsspeisen

307 Fleisch = Maccaroni

307 Fisch Kartoffeln mit Bratkartoffeln

307 Leber in Scheiben

307 Leber = Klöße in Salzbrühe.

308 Gebratene Kalbsleber

308 Fleisch = Pfanne

308 Falsche Hasen

309 Hirn = Pfanne

309 Gebratene gefüllte Kalbsleber

309 Kalbsleber mit Kirschfleisch mit Aepfeln.

310 Leber Pfanne mit Kastanien gefüllt

310 Gebratene Lunge

...

310 Schnitzel mit Gemüse etc.

310 Eingebrannte Gemüsesuppen

311 L. Bohnensuppe

311 L. Erbsensuppe

311 L. Linsensuppe

311 Gemüsesuppen ohne Fleisch

311 Gemüsesuppen mit Fleisch

312 Reissuppe

312 Bohnensuppe

312 Erbsensuppe I Qualität.

313 Erbsensuppe II Q.

314 Linsensuppe I. Q.

Seite

314 Gerstensuppe L.

314 Kartoffelsuppe Hachelein

315 Kartoffelsuppe L.

315 Mehlsuppe L.

315 Mehlsuppe L.

315 Habersuppe L.

315 Habersuppe L.

316 Grünkernsuppe L.

316 Grünkernsuppe Hühnerbrühe

316 Grünkernsuppe

316 Gemischte Gemüse mit Fleisch = Speisen.

317 Gebratenes Gemüse

317 Gemüse Speisen

317 Gemüse Speisen aus Gemüsen aller Art II Qu.

318 Gemüse Speisen aller Art I Qu.

318 Gemüse = Gemüse Speisen

318 Gemüse = Fleisch = Speisen

318 Gemüse Speisen

Verschiedenes zu Seite 363.

Fleisch und Gemüse Speisen

319 Gemüse

319 Gemüse = Ragout (gut)

319 Kartoffeln

319 Gemüse = Gemüse

320 Kartoffeln mit Mehl

320 Mehl = Speisen für 4 Personen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Seite
320 Fleisch gestaltet.
320 Schnapsbrödchen
321 Kalte Hasenpastete
321 Hasen-Pastete
323 Kalte Pastete
323 Hase
324 Hasenpfeffer gebacken
324 Hasen-Ritter-Schmandsauce
324 Kalbsbraten
325 Pastetchen
325 Gefüllter Braten
325 Hirschgericht mit Kartoffeln
325 Kalbfleisch mit Senf-Sauce
326 Hasenbraten
326 Schnitzel
326 Schnitzel ungarisch
327 Schnitzel garnirte Schmandsauce
328 Gebratenes Rindfleisch
328 Gemischtes Kalbfleisch
328 Fleisch-Cotelett
328 Fleisch-Pastete
329 Fleisch-Pudding
329 Gebratenes Fleisch
329 Gebratene Hasenkeule
330 Kleines Ragout
330 Fricandeau
330 Zungen
330 Hasenbraten
331 Gefüllte Milchbrödchen
331 Sauce von Schillat Sauerkraut
332 Gebratene Hasen
332 Pilaw-Reis Pilaw-Reis
332 Arabischer Pilaw Reis Speise
333 Grünkohl-Pastete
334 Ein vortreffliches Mittagessen
Schnitzel Fleisch.

Seite
335 Hase mit Blumenkohl
335 Hasenpfeffer
336 Blumenkohl mit Hammelfleisch
337 Rindfleisch mit Kastanien
337 Gebratene Hasen mit Kastanien
Salat dazu, das man das Fleisch,
das sonst nicht schmeckt.
337 Kleines Macaroni
338 Hasenbraten mit Gemüse
338 Hasenpfeffer in Aspic
339 Hasenmarken
339 Gefüllte Schinkenbrödchen
340 Gebratenes Brod
340 Zungen in Scheiben
340 Hasen
340 Kalbsbraten
341 Kalbsbraten mit Kartoffeln
341 Schnitzel braten
341 Kräuterbrödchen
341 Gebratene Fatalomben
341 Hasenbraten
342 Brisanne
342 Cotelletten
343 Kalte Kalbsbraten a la
344 Krammetsvogel-Pudding Sauce
344 Hasenbraten
mit Hirschen-Sauce
345 Rindfleisch a la Polonaise
345 Cotelletten mit Sardellen-Sauce
346 Hasenpfeffer Braten mit Aspic
346 Aal-Pastete
347 Kartoffeln mit Rindfleisch-Salat

Seite

348 Hasenpfeffer nach Frankfurter Art.
348 Gefüllte Kalbsbrust mit Kastanien
349 Hasen mit Stangenpfeffer
349 Gefüllte Kalbsbrust
350 Rindfleisch a la Portugaise
350 Lebercanapee
351 Mixed pickles
351 Ente zu Hasen mit Kastanien
351 Gefüllte Brust
352 Salmi von Rebhühnern
352 Hasen Pfeffer
353 Fleisch-Pudding
353 Gehirn Canapee zu Fleischbrühe
354 Hasen à Gelée
355 Hasen-Ragout und Schnitzel
355 Schnitzel von Kalbsbrust
355 Galantine a la surprise
356 Fleisch-Pudding
356 Rind- und Kalbfleisch
357 Gans zu schmoren zu braten
357 Aal blau zu braten
357 Fisch blau gesotten
357 Steckfisch
358 Fische zu braten, besonders Heringe
358 Forellen mit grüner Petersilie
358 Rindfleisch à Italy

Seite

359 Fisches Essigsauce
359 Brüste in weisser Butter
359 Pfeffergalerie
360 Ente mit Pomeranzensaft-Sauce
360 Essig-Sauce zu Braten
360 Fleisch-Pudding
360 Hasenpfeffer à Russland
360 Fillet à Chasseur
361 Gebratenes Brod
361 Eierbrühe
361 Bacon a la mode
362 Fillet à Kalbsbrust
362 Fricandeau
362 Englisch Fricandeau
362 Kalbsbraten
363 Hasenpfeffer Fricandeau von Hasen
365 Forellen
366 Hühnerragout
366 Gros und klar Fleisch
364 Braten-Fleisch Beefsteaks
364 Kartoffel-Pudding
364 Klein Fleisch-Gemüse
364 Hasen-Pfeffer mit Kastanien
365 Gans à la Galante
366 Halbfasan
366 Fasanat Gigot
366 Fasan zu braten
366 Gebratene Forellen
366 Fisch-Ragout
366 Aechtenpfeffer-Hasenbrühe
367 Aal-Braten
367 Hasen-Pfeffer

Seite		Seite	
367	Matten Haricot	376	Mayonaise
368	Hähnen-Ragout	376	Senfsoß-Sennfoß
368	Rehragout oder Feldhasenbraten	377	Backobst-Fürmost
368	Hasen-Ragout	377	Preiselbeer-Confect
368	Hasenragout mit weißer Sauce	377	Semmel-Brühe
369	Feldhasen-Ragout	377	Semmelknödel
369	Hasenbraten	377	Semmelknödel gebraten
369	Kartoffel-Gerichte zum Fleisch	378	Fleisch-Gemüse
370	Kartoffel Knöpfe zum Gemüse	378	Gemüse-Gemüse
370	Kartoffel Knödel zum Braten	378	Gemüsesalat
370	Kartoffel Gerichte ohne Fleisch	378	Salat-Salat
370	Kartoffelbrod-Suppe.	379	Gemüse-Suppe
370	Kalbs-Braten	380	Gemüse-Suppe
371	Gebratene Leber	380	Rindfleisch nach Hamburger-Art zu kochen
371	Gebratene Niere	381	Rindfleisch nach Amerikanischer Art zu kochen.
371	Leber-Knödel zu machen	381	Klopfe.
371	Fleisch-Stuffing	382	Gesalzenes Fleisch mit Kartoffel-Stuffing
372	Gans mit Preiselbeer-Salat	382	Semmel-Knödel mit Milchgravy
372	Macaroni	382	Kalbs-Knödel mit Gelée.
372	Ragout von Hasen	383	Hasen-Braten
373	Kartoffeln mit Semillare	383	Erdäpfel von Kalbs-Braten
373	Kartoffeln mit Rindfleisch	383	Kalbfleisch-Stücken mit Reisgemüse
373	Fleischgelee	383	Mayonaise
374	Braten von Rindfleisch	384	Fleisch-Sosse
374	Reis-Gemüse	384	Fleisch-Sosse
374	Rehbraten mit Champignon	384	Gebratene Leber zu braten
375	Junge Hühner mit Reis	384	Leber-Knödel zu machen
375	Leber-Gemüse	384	Grünselery-Gemüse
375	Blauer Gemüse		
375	Kalbs-Braten		
376	Allatrix		

Seite

385 Kastanien Lemberg.
385 Lauben = Hammelfleisch Ragout
386 Kleine gerippte Lemberg.
386 Kleine = Fricandeau Hasen
386 Kleine = Fricandeau Hasen
386 Krebse zu garniren.
386 Fricassee mit Kartoffeln
386 Hammelkeulen
386 Hammel braten a. Lebau.
387. Cotelettchen
387. Essenzungen
387 Feinen Kirschkuchen.
388 Feuerfest = Pfannkuchen
388 Gutes Braten
388 Kalbsbraten
388 Gebacken Fisch
388 Kalbsgerippte
388 Hachee
388 Feiner Pfeffer Fisch
388 Kalbsbraten
389 Gebackenen Pfeifen
389 Gallasch mit Ungarisch
389 Braten von Pfeifen
mit Sauerkraut
389 Pfannkuchen
389 Lebergeschnitten.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

131

Küchen u. verschiedene Backereien.

Waffeln.

Ein Pfund feine Butter rührt man recht flaumig mit einem Pfunde Zucker und gibt 6 Eigelb und einen Esslöffel voll Rosenwasser dazu, rührt dann 5 feine Löffel Mehl und das Weiße von 6 Eiern, das unter gerührt, gebackt wie Pfannkuchen, dünn Mehl darüber zu geben und bei mässiger Hitze gebacken. Lst.

Hühnerbrod.

1 ℔ feingeriebenes Zucker wird mit 12 Eidottern gut gerührt, der Schnee von den 12 Eiern darunter gethan 1½ ℔ fein Mehl 1 ℔ ein Geschältes und in Stücke geschnittene Mandeln ½ ℔ gerieb. ½ ℔ klein Rosinen, etwas geschnittenen Zitronat, Orleans, Lebkuchgewürz, ½ ℔ in Stücke gebrochenen Hirschhornsalz, alles darunter gerührt, in mittig Model und mit Butter ausgestrichen, und der Model mit einem langen Papier ausgelegt, damit man es leichter herausbringen kann, backen und kalt werden lassen. Beim Gebrauch in kleine Scheiben geschnitten. Lst.

Teig zu Obsttörtchen.

Zu ¼ Pfund mit nur ½ Pfund feinem Mehl, 4 Eier, 2 Esslöffel feinen Zucker, 8 ℔ Butter, und ein wenig Salz. Dies knetet man untereinander, treibt es öfters auf und gebraucht es wie Blätterteig. Lst.

Feiner Brotteig.

2 Lb feines Mehl, 12 Lb frische Butter, 6 Lb klein geriebenen Zucker, dieses mit 8 Eier u. 1 Glas Wein unter einander gemengt, Eier Brotteig fertig.

mit Ei bestrichen und bei gelinder Hitze gebacken.

Einfache Bratzeln.

24 Lth feines Mehl, 18 Lth frische Butter, 12 Lth Zucker, Anis, das klargemachte gearbeitet, dann Bratzeln formirt. 4 Lth süsse Mandeln klein gemacht, mit mit einem Zuckerhütchen sie bestrichenen Bratzeln gestreut und selbe gelb gebacken.

Linzer Bollen.

3 Metzen Mehl = 28 ℔ Mehl
3 3/4 Mass Milch
7 Lth Hefen
2 1/4 ℔ Butter
1 1/4 ℔ gerste Zwetschen
1 1/4 ℔ klein Zwetschen
Butter und Mandeln wie Lebkuchen.
Hiezu 8 gerste Bollen.

Ofen- und Pfannkuchen.

1 1/2 Metzen Mehl — 9 — 10 ℔ Mehl
2 Mass Milch
4 Lth Hefen
2 1/4 ℔ Butter, Anis 4 Kreuzer.

Mandel-Bratzeln.

80 3/4 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Zucker 1/2 ℔ süsse Mandeln, beides fein gestossen, die Mandeln mit Anis geblüthsammstar, 1/2 ℔ geschnittene Butter und 8 Eiern, zu einem steifen Teig gemacht. Wenn dann wenn dieser 1 Stunde mit Mehl gestäubt worden Bratzeln formirt, mit Butter bestrichen mit Zucker gelegt, mit Einreib bestrichen und mit gebläuten gestossenen Zucker bei gelindem Feuer hellgelb gebacken.

Liebesmahlkuchen.

Man 6 Eier mit Wasser zu steifem Schaum, dann das Gelbe dazu, dabei ¾ W feinen Zucker und ¾ W. Mehl langsam dazu gesiebt, reibt dann bittermandelöl hinein, mischt Rosinen, Spalt Backpulver dazu und backt die Plätzchen auf einem mit Butter bestrichenen Blech hellgelb. Kleine backt man nur einmal, größere zweimal.

Lebkuchen.

¼ W frische Butter, 4 Löffel Zucker, das Gelbe von 6 Eier, dazu einen Spalt Mehl, zugesetzte ½ W, um den Teig steif genug zu machen. — Dann nimmt man ½ W feingeriebenen Zucker, das, das Weiße von den Eiern und ½ W feinen Zucker. Diese Masse wird untereinander gerührt und als Gast auf das Backen gethan, wobei man vorher den Teig, aus ein Brett Butter bestreut, einen Finger dick gedrückt hat. Es können auch Ingwer dazu gethan werden.

Pfefferkuchen.

1 W feines Mehl wird mit 4 Eier, 2 Löffel voll Milch, 2 Löffel voll Schmalzbutter, alles gut miteinander gerührt. Der Teig kann dann Tellergroß ausgetrieben, mit Butter und Zucker bestreut und gebacken werden.

Kindbeutel.

1 Schoppen Wasser mit ½ W Butter gekocht, ½ W Mehl rein und rasch feingestreut, und dick, dick gekochen. Ist die Masse erkaltet, dann 9 Eier hineingequirlt. Hernach muß sie mit Butter bestrichenes Blech gesetzt und die warm heißen Kuchen gebacken.

Reismehlkuchen.

1 Maß Mehl wird mit 8 Eßlöffel voll heißer

und ½ Pfund warme Milch und 6 Eßl. Hefe, alles angerührt. Wenn die Masse schön ist, zweimal mahlen 3 Eier, 2 Eßl. Zucker und ¼ Pfd. zerlassene Butter oben ein mehl waschlingen, stets das Teig auf ein Küchenbrett und gibt ihn die Form und Rollen, streicht ihn mit Ei, backt ihn in der Röhre gelb und bäckt ihn.

Süße gute Pfannkuchen.

¾ Pfd Mehl, ¾ Pfd Zucker, Zimmet, Lorbeerwasser, Likörwasser, mit 3 Eier zu einem steifen Teig gemacht, ½ Tasse süß gemahlt, mit einem Glas oder jeder beliebigen Form ausgestochen. In Butterfett, wenn aus Lorbeerblatt Farbe kommt gebacken.

Zuckerteig zu Herzchen oder anderen Formen.

¼ Pfd Butter mit 2 Eier abgerührt, ¼ Pfd Zucker, ½ Pfd Zimmet u. soviel Mehl dazumachen, nun einen steifen Teig zu bestimmen, recht gemahlt, wieder Nüsse und Citronat Mischungen und mit beliebigen Formen ausgestochen, mit verdünnten Eigelb bestreichen, gelb gebacken / Form 150 Pf. /

Feines Pfannkuchen oder Brotkuchen.

1 Pfd Mehl ½ Pfd Butter, ½ Pfd Zucker und 3 Eigelb gut durcheinander gearbeitet, Pfannkuchen ausgestochen, mit Eigelb bestrichen und mit gehackten Zucker bestreut. / Backt gut wie Lebkuchen /

Makronen.

1 Pfd Zucker, 1 Pfd ganz fein geschossene Mandeln, 6 Eiweiß zu Schnee geschlagen, mit Abrieb von 3 Zitronen und die geschossenen geschossenen und gestoßenen Körnern von 2 Eiweiß Milchbrot dazu. Dann Kränzchen oder Häufchen auf Oblaten

den gehalt.

Gans über Kunst u. Handwerk.

Man muß zu 1 Pfund u. das Pfd. ½ Liter, sehr fein geschabtes Horn, je dicht ab man ziemlich starken Saft gibt, nun rührt man das Mehl bis ja ganz weiß ist, wozu gewöhnlich ein Pfund alstand gehört, bestreicht die Leinwand damit und bereitet sie in einer Kasserolle warmen Ofen. Mit Kreuzstich kann man dann Gänse auf andere Art geben. 2 Pfd.

Schreibfedern.

Man kocht die Schreibfedern nur mit etwas Asche in Lauge zusammen, bestreicht die Federn damit, dann gleichfalls in warmen Ofen getrocknet. 2 Pfd.

Liebesperlen backt gerath.

Man 10 Eier und Zucker zu Schaum geschlagen, dann das Gelbe dazu gethan, und 10 Eier schwer Hirsch feinmehl. Diese Masse so lange geschlagen bis ja Blasen gibt, dann 6 Eier schwer fein Mehl dazu gerührt und gleich gebacken. Es backt in ½ bis ¾ Stunde und muß dann noch ¼ Stunde nach dem Ofen bleiben. 2 Pfd.

Hamburger Brot.

Hierzu kommt man auf 8 Pfd Hirsch- und 4 Pfd Roggenmehl 4 Pfd Kartoffeln, Hefen, Salz, Anis, Kümmel, Fenchel nach Belieben, das Kartoffelmehl gut gekocht und in einem Topf mit Wasser gut gerührt, das Mehl gut gesiebt

Liköre à la Saint-Cloud.

Man nimmt 4 Lth. feingeriebene Pomeranzenschalen, thut sie in einen Topf mit 2 W. Zucker, 4 Eigelben und etwas Orangenblüthwasser, gießt Liqueur-Spiritus darüber. Das Ganze wird ein Viertel Stunde gekocht, wenn der Schaum von 8 Eiweiß abgenommen und die Masse gehörig durchgerührt. Dieser Liqueur wird in Flaschen mit Korkstöpseln fest verwahrt und ist nützlich zum Essen gebrauchen und manchmal abführend, mit feinem Zucker bestreut.

Mandeln.

Man zerreibt 1 W. geschälte Mandeln, feuchtet selbige mit Orangenblüthwasser, damit nemlich Mehl gemacht ist, stellt die Masse in Zucker von halbsiedender Hitze, bringt, so die Mandeln mit einander vermischt sind, Zucker und Butter dazu.

Gute schnell zu bereitende Apfeltorte.

1 W. gestoßenen und gesiebten Zucker, 1 W. Orangen-Confect, den abgeriebenen Schale und der Saft einer Citrone, 3 W. Butter und 8 Eidotter werden mit halbe Butter glattgerührt, die 8 Eiweiße als dann zu Schnee geschlagen und dazu gethan. Hierauf backt man die Masse sogleich in einem tiefen Blechkuchen und mit Apfelschnitzen, die abgeriebene Schale obenauf. L.

Hirschkeulen.

3½ W. Essig werden mit ¾ W. Zucker, ½ W. Lorbeerblätter, 1 Lth. Pimentkörner, ½ Lth. Nelken, 2 in Scheiben geschnittene Citronen, 2 geriebene Pomeranzen, 20 Lth. gestoßenen Zucker, Mandeln, Pomeranzenschale,

wenn mit Eiern und Butter und soviel warmer Milch zugegossen und mit demselben geschmeidig gerührt, wobei man 3 Eßl. Rotwein und 1 Eßl. Zucker, welches beides in Wasser aufgelöst sein muß, abwechselnd mischt. Der Mehlbrei muß ganz steif werden. Er wird oben mit Mehl bestreut und muß, also zugedeckt, warm stehen, wenigstens 14 Tage, zugedeckt bleiben. Es ist gut, den Teig inzwischen mit Holzkohle oder sonstwie warm zu halten. Dann wird er auf Brettern ausgerollt, und diese werden in gute Platz oder Blumen Schüsseln geschnitten und gebacken. Will man die Springkücheln mit einem süßen Guß übergießen, so bereitet man 4 Eßl. Zuckerwasser und läßt es mit einigen Nelken, einem Stückchen Zimmet und einem Stückchen Zitronenschale mit Kochen. Dann seiht man die Gewürze ab und gießt den Guß über die Küchen.

Springel.

1 ℔ Mehl, ½ ℔ zerlassene Butter, 2 Eßl. Hefe mit 4 Löffel Milch gut verrühren. Hinzufügt man, was zum Teig gemacht und mit einer Kelle voll warmer Milch zu einem Brei verrührt wird, in gemehlte Springelformen füllt und backt.

Zuckerküchen.

1 ℔ Mehl, ½ ℔ Butter, 10 Eigelb, 5 Eiweiß, 2–2½ Eßl. Hefe, ½ Pf. Rosinen, 4 Eßl. Zucker, 4 Eßl. Currants, 4 Eßl. Korinthen, 4 Eßl. Corinthen. Die abgeklärte Butter rührt man 10 Minuten, gibt das erwärmte Mehl, die Hefe alle und genug lau-

...ch und mit etwas und mischt sie mit die übrige Eingeweide wie mit den kommenden Speise etwas. Backen die Masse in die Form etwa, dass, bleibt man 1—2 Stunden warm und gar, man darf nicht essen und backt das Brot in einem nicht zu warmen Ofen gar. v. K.

Semmelknödel-Gericht.

Ein gewisse Knödel gewöhnlicher Größe Gäste bekommt man 4 Lot Butter 1 Ei geschlagen, Zwiebel, ½ Pfd. Mehl, das Brot wird etwas gewässert und mit dem Mehl und Zwiebel mit Butter gemischt und dann die Knödel geformt, nachdem sie gebacken sind, dann sie müssen gekocht sind. G.

Semmelknödel-Gericht.

24 Lot weißgebrannte Butter, 28 Lot Zwiebel und 24 Lot Mehl. v. S.

Semmelknödel.

2 ½ Pfd. Semmel, Butter mit Zwiebel, 2 ½ Pfd. Mehl, 2 Eier, Petersilie, gehackt, 1 ½ Lot Schmand, ½ Lot Salz, ½ Lot Muskatnuss, 2 Pfd. Semmelbrösel in Milch, 2 Lot Butter, 2 Lot Zwiebel, Semmelbrösel, das Semmel geweicht, das Mehl hineingeben und gemischt, die Eier, das Salz, Petersilie, in einem Topf gehen und mürbe, stand 14 Tage stehen lassen, gemischt die Butter, den Abend, backe man das Knödel machen will, setzt man den Teig in die warme Stube, damit er sich besser verarbeitet, gibt die Brösel in den Semmeln durch die Eier und den Teig,

¼ ℔ Schmandschmalz, ¼ ℔ Butter abtreiben
Dreiviertelstunden mit [illegible] Mehl ver-
mischen, alles gut durcharbeiten ist nötig
ist, dann alles Gemüse und die Mandeln
dreiviertel und Knoblauch gestoßen, dann
alles beides gut durcharbeiten mit. Den
Teig mit Hand ausstreichen in der Dicke ei-
nes Messerrückens, den Kuchen gestreift,
in mit Zucker Ofen gebacken, nun beson-
ders dann Torten, dann sie durch in die Form
be mit nehmen.

Hyazinthenkuchen. (Rezept)

½ ℔ Hyazinthen werden gespült, ge-
schnitten und gestoßen, mit ½ ℔ gesp.
Zucker gut rund durcharbeiten gut
abgetrocknen, dann Pflaume und Schmand
auch Stein und Schale, zerstoßen die
Hyazinthen dann zugedeckt dann
und die Masse hinzufügen [illegible] Eier
mahlen in der Reibe [illegible]
geschnitten werden. In einer feinen
Pfanne werden sie dann gebacken.

Zwetschgenkuchen.

8 Lth gestoßene Zwieback werden mit dem
Gehalt von 6 Eiern abgetrieben, nun mit
einer reichen von 8 Lth Zucker, 12 Lth gespült
der mit gestoßenen Mandeln durch. Ist nun
1 Stunde gerührt, so gibt man 1½ Pfund Pflau-
men durchaus Stein geschnitten und Schale dabei
Schnee von 6 Eiern dazu und verarbeitet es

heiß. Die Teigmasse wird mit Salz
der nötigen Menge, die Masse wird gehäuft
und 1 Stunde bei starker Hitze gebacken.
Wenn die Torte kalt ist, überzieht man
sie mit einem Zuckerguß. L.

Schwarzbrot.

1½ W Mehl, ½ W Buttar, ¼ W Zucker,
10 Pfennig Hefe, Salz, Wasser, Milch, kaltes
Salz. Bei gewöhnlicher Hitze gebacken. Ub.

Butterkuchen.

1 W Mehl, ½ W Zucker, ½ W Butter, 3 Ei,
gelbe. Die Butter zerlassen, Butterkuchen Öl,
Zucker und Salz gut verrührt und mit
Zucker und Salz gut verrührt.

Englischer Kuchen. F. H. F.

1 W. frische Butter wird schaumig gerührt, dann
gibt man 1 W gestrichenen Zucker nach und
nach unter beständigem Rühren, dann nach und
nach das Gelbe von 5 Eier, sowie 1 W Sand, Ei,
Zimmet, etwas gestrichenen Zimmet, Zimmet,
Thee, 4 Löff. geschnittene Citronat, 12 Löff. Rosinen
ohne Kerne, 4 Löff. Korinthen und endlich das steif
geschlagene Schnee des Weißen von 6 Eier dazu.
Die Masse wird in eine gut ausgestrichene
Kuchenform 3 Stunden bei gelinder Hitze gebacken. L.

Feiner Kaffeekuchen.

3 W Butter werden gebacken und sehr weich gerührt
dann Schale abgeschält, durch die Zuckerreibe gestoßen
und in 4 W heißer Milch gelassenen Zucker gießt

Feinsch vermischt man dick mit ¼ K warmer Mandel- und Butter mit Gesamt- und Fond und der Masse, je dünn sie noch ist, desto dicker Einmischung. Auf einer Glasschüssel wird gefüllgrau Fisch hübsch mit Petersilie, die Köpfe wie Mandel geteilt Fond und mit Senfsauce gereicht.

L.

Hollandbrot. (Pfeffer)

4 Lth Butter schön Gelb von 2 Eier und 1 gm, gab [illegible] warmer Flamm abgerührt und mit 2 Lth Feingestoßenem Haselnüssen und 2 Löffel voll Mehl vermischt. Die Masse wird auf ein Backblech gestrichen und schön goldgelb gebacken. Noch warm wird sie schnell in schmale Streifen geschnitten.

L.

Feinbrot-Lebkuchen.

1K Zucker wird mit 8 ganzen Eier ½ Stunde gerührt, dann kommt 1K Feingestoßenes und gesiebtes Mandel, ½K geriebene Semmel, 4 Lth Feingestoßenes Zimt, Nelken, Muskatblüh, 1 Lth Pottasche mit 1 Tasse Milch gelöst, 1K Mehl und zuletzt 1K Honig, alles gut durcheinander gerührt. Die Masse wird auf Oblatenpapier gestrichen und in schmale Streifen geschnitten.

L.

Pfefferkuchen.

18 Lth gesiebtes Mehl, 15 Lth Zucker, 1 Lth Pottasche, etwas über ¼ Lth Honig, 12 Lth Butter, 2 Eier werden mit 1 Löffel Wasser warm gerührt und dann das Gebäck aus 2 Eier und der Butter zu einem weichen Teig verarbeitet, auf 2 Backblech ausgerollt und mit entbehrten Pfefferkuchen Form ausgestochen, dass die Fläche

ganz flach ausgebreitet, aber mit der Hand auf das Brot zu bringen kommen, stark mit Butter bestrichen und reichlich Schnell gebacken.

Rezept von Pfirsichen.

Man nimmt reife halbreife Pfirsiche, schält sie, befreit sie von den Kernen und kocht sie halbweich mit Zucker, je nachdem sie süß und sie durch die Presse mit Wasser sie, dann nimmt man das Abgekochte ihres Gewichtes Zucker und kocht dieses mit etwas Wasser klären und passieren. Die Pfirsiche wird sein ausgelassen mit Zucker und fast eingekocht. Ist die Masse dick so kocht man sie fest warten und schneidet daraus mit großen Ausstechern, gibt diese auf Papier, mit feinem Zucker bestreuten Papier und drückt sie flach, streut auch sie so einen Tag lang Zucker und täglich mit dem Rollholz dünner ausrollen bis sie ganz dünn sind. Die Masse jedes Mal mit etwas Zucker bestreut. Sobald sie dann sind, kann man sie in einen Schrank aufbewahren.

Semmelbäckerei nicht Brötchen. (Kauft gut)

2 ℔ 3/5 Ltr Zucker gesiebt / 8 Ltr Mehl / mischen mit ½ Pfund Semmelmehl, welches fein gestoßen und gesiebt wird, in dem Gehalten von 5 Eiern ½ Pfund lang gerührt. Hierzu Zucker mit in der Schale einige Stunden abgeschrieben, dann schaumartig gerührt und nacheinander gegeben, die Masse in die Form, die eingefettet und mit Zucker bestreut, die dann gestellt, so lange man die Zuckerform streut, das überflüssig wieder, wenn sich der Teig gut abgelöst. Jetzt Masse in die Form, vielleicht mit etwas mehr Zucker, wenn Sie die Masse leicht mischen

Holsteiner-Gemeinde (Herr Ihr)

Man zerlasse etwas über 9 Lth gr. G. (8 Lth resp.) Butter, gibt 4 Eßlöffel feines Mehl dazu und röste dies braun an mit 28 Lth gr. G. oder 24 Lth. resp. G.) Mehl, gieße Fleischbrühe oder Gemüsewasser etwas dicklich und 2 Lth Essig oder Branntwein zu, gieße dies Gemisch mit Hilfe eines Siebes zu einem Pfund Fleisch oder Gemüse, lasse es einmal aufkochen, dann brennt es nicht an. Hierauf drückt man Eigelb in eine Schüssel, gießt heißes Wasser darauf, schlägt es schaumig, gießt die Brühe nach und nach hinzu, rührt es wieder in den Topf, dann backt man sie bei Gemüse fertig zu Gemüse-Knödel. Fleischbrühe, Gemüsewasser oder Wasser muß gleichdick sein oder wird beides mit Butter und Mehl gebunden, wie oben angegeben. L.

Rheinbayerische Hausfrauenküche (Brüssel)

Man nehme 14 Lth gr. G. (12 Lth resp. G.) Butter, 21 Loth gr. G. (18 Lth resp. G.) Mehl, mischt dies Beides mit 3 Eiern und 4 Eßlöffel Milch voll Butter gebräunt, aber ganz wenig, zu einem ganz dünnen Teig auf dem Backbleche mit Eigelb ausgebreitet, mit Zucker, Zimmet und Citronat (Südfrüchte) bestreut, so belegt, daß gar kein Teig sichtbar ist, und selbige backen; hierauf backt man den Teig mit einem Eiweiß von 5 Eiern und dem Gewicht von 4 Pfund Butter fest, gießt es darauf fertig, aber nicht zu dick, damit der Teig weich bleibt, und schneidet ihn ausgebacken mit einem scharfen Messer zu glatten, viereckigen Stücken. Diese Portion genügt für 2 Backbleche; die Eiweiß müssen, nachdem sie geschlagen worden, bestens sein, daß man Gebäck abbekommen.

L.

Sauce d'Amour.

Man stoße 1 K zugeschälte Mandeln mit ein wenig Rosenwasser recht fein und treibe sie mit etwas Zucker ab, worauf man sie in einen glasirten Kasserolle unter beständigem Rühren auf Kohlenfeuer röstet, aber daß sie aber Nicht anbrennen; sobald die Masse fein und klar flüssig ist, so ist sie gar und wird in kleine Porzellan Tassen gegossen, um zu erkalten. Dann nehme man ebenso viel Zucker als Mandeln feines Mehl, rührt es mit einem Eyerdotter und Rosenwasser und bereitet die Masse wie möglich feiner Rösel. Sobald sie zum Kochen reif ist, nimmt man sie fort, und, kaltet sie erkaltet, bestreicht sie mit Eyweiß glatt und übergießt sie mit Zimmet Puder, worauf man die Torte noch einmal in den Ofen stellt, bis der Überzug gelb und fest geworden. Man kann den Eyweißglanz auch weglassen und statt dessen die Torte mit einem Gitter von Zimmet Puder dressiren und diesel mit Confitüren Früchten füllen.

Mürber Kuchen.

Man zerstoße Zucker mit etwas Wasser, zerklopfe, bis Körner sich zergehen, dann knete man gründlich viel Butter gelblich braun, zerstoße etwas Zimmet, Nelken, Muskatnuß, knete es nochmals, gibt die Masse dazu, verröste sie damit und stelle es zum Ofen weg, worauf man noch etwas zerstoßenen Zucker, Zimmet, Gewürznelken und fein geschnittene Citronat dazu gibt. Dann nimmt man einen runden Teig von 7 Lth. gramm 9/16 Lth. reif / Zucker dazu gibt soviel Mehl und 21½ Lth. gramm 9./ 18 Lth. reif. / Mehl, theile diesen in 2 Theile, streiche eher voll den runden Theil nieder

backblech, gibt die Masse darauf und backt sie mit dem noch übrigen Teig, worauf der Kuchen schnell abgebacken wird.

Butterkuchen. (Rasch gut)

+ 8 Lth feines Mehl 6 Lth frische Butter, die man etwas zergehen lässt, ½ Lth zerdrückte Hefe, ein wenig Salz, lau einrühren. Aus dieser Masse macht man kleine Klöpfen u. backt sie in Fünfkreuzerform. M. M.

Butter Kuchen.

+ ½ A Butter zu Schaum gerührt, 1 Ei, 1 Tasse, Kaffee voll feinen Zucker, so viel Mehl daß man die Masse als Teig ausrollen kann, dann wie, gemalt, das Rund streicht u. einen Mandel auf überher, oder Mehrere nach in kleine Stücke darauf gesetzt, als dann langsam gebacken. F. M.

Blätterteig.

4 gute Esslöffel voll feines Schmalz, 4 Gelb u. 1 Eyalbfel voll Zucker wird mit Mehl zu einem guten Teig gearbeitet, dann ausgemalt u. 12 Lth frische Butter darauf gepflückt, mit Teig zugelegt u. selbigen gemalt bis an Blasen steht. F. M.

Blätterteig.

1 A feine Butter, 1 A Mehl, 4 Löffel voll Schaum u. 4 frische Eier, 1 Eßlöffel Zucker. Dieses gehörig gearbeitet 2 Tage vor dem Gebrauch, es muß rund während dieser Zeit öfters gemalt u. an kalten Ort gestellt, dann ausgemalt u. schnell gebacken. F. M.

Zucker Kuchen.

½ A Butter, ¼ A Zucker, 1 Ei, ½ A Mehl ¼ A Mandeln. F. M.

Gute Krapfen.

1 A Mehl, 4 Lth Butter, 2 Eidotter durcheinander

Kraut, gehackt dazu u. in Schmalz gebraten. F. M.

~~Eisenkuchen.~~

1 ℔ Mehl ½ ℔ Butter, 1 Eßlöffel Milch, 5 Eier, 1 Eßl. Zucker voll Salz, etwas Zucker u. gehackte Mandeln. F. M.

Schnell- / Küchenteig.

½ ℔ Butter, ½ ℔ Mehl, 1 Ei, ½ Tasse braune Milch, die Hälfte des Mehls mit der Butter zu einem Teig genommen, die andere Hälfte mit der Milch u. dann Ei. Beide Teige, wenn sie gut gemacht sind, noch ein wenig gesetzt, ein ein Viereck zusammengelegt u. 1 Stunde an einem kalten Ort stehen lassen. Dann wieder ausgenommen, wieder zusammengelegt u. so 4 mal. Zuletzt den ganzen Teig in der Größe eines Nudelbrettes ausgenommen, mit Eigelb bestrichen, mit Zucker, etwas Zimmet/ganz Gehackte u. gestoßenen gehackten Mandeln bestreut, in länglich schmale Stücken geschnitten u. über schwach gebogenen Stäben übergelegt, u. bei starker Hitze in 3–4 Minuten gelb gebacken, dann mit Zucker bestreut/köstlich zum Thee. F. M.

Einbrenn mit einem Schlagkuchen.

1 ℔ gute saure Butter ¼ ℔ Zucker, ½ ℔ Mehl, abgeriebene Citronenschale; viel Luftig darunter gemengt u. mit einem breiten Messer auf das Backen gestrichen. F. M.

Hinzburger Mandelkuchen.

1 ℔ Mehl mit Milch u. Hefe wie gestellt; ¼ ℔ Butter, 3 ganze Eier, 2 Eigelb gut gerührt; 1 Löffel Rose, wenig Salz, 4 Lth. ~~Citronat~~ abgeriebene Citronen, damit Salz u. Milch alles tüchtig durcharbeitet, gestellt in das Kühle mit Tüchern zugedeckt u. gehacktes

Will 1 Kuchen ~~[illegible]~~ Butter ¼ ℔ Mandeln, etwas Mehl, u. gröblich geschrotenen dünnen Zucker, verfahre dann mit Butter beschriebenermaßen kneten, streue u. zu Kuchen ausgerundet. Ohne Mandeln geht auch zu Obst- u. Zimmetkuchen. F.M.

Klarer Mandelkuchen.

12 Lth Zucker, 12 Lth Mehl, 12 Lth Butter zu einem warmen Teig gerührt 5 Eier, das Gelbe zu Obst zugesetzt, dazu getan u. mit Butter geschmiertes Blech dünn ausgestrichen, mit dem Blatt u. Obst belegt, halb gebacken, in Kuchen geschnitten. Oben darauf Klar geschnittenen Mandeln u. Zucker bestreut. F.M.

Gebrühter Teig.

1 Pf. Wasser, 10 Lth Butter, Salz gekocht; ½ ℔ Mehl dazu gerührt, kalt ausgerührt, bis fast vom Löffel abläßt. Erkaltet 6 Eier, 4 Eigelb zugerührt mit dem Salz steifgeschlagenen Eiweiß u. zuletzt mit demselben gesiebten Zucker u. Mandeln gerollt. Eigroßen auf beschriebene Art mit u. mit dem Blatt gebacken. F.M.

Klarer Krapfen oder Brezel zum Tee.

Man stellt in einer warmen Schüssel 1½ ℔ Mehl warm an, kocht 1 Pf. Milch mit ½ ℔ Butter und dem Saft von Zucker gesiedet u. wenn alles zerschmolzen ist, nicht mehr zu heiß, rührt es zum Mehl, setzt 5 Eigelb u. ¼ ℔ geriebene Mandeln dazu, mischt 5 Lth zugestoßenen Zucker, etwas Kardamom, Nelken, Zimmet, 1 Prise Salz, arbeitet dieses zu einem Teig, bringt ihn auf das Backbrett, formirt kleine Brezel oder Krapfen, zugeschnitten 4—5 Zoll groß, dann, bestreicht sie mit Eiweiß u. drückt sie in gröblich geschrotenen Zucker, setzt sie auf ein Blech,

Löffel Zucker, 1 Messerspitze Vanillezucker, 1 Messerspitze Zimt, 1 Messerspitze Muskatblüte, 1 Messerspitze Muskatnuß, 1 Messerspitze Nelkenpulver, 1 Messerspitze Ingwer, 1 Messerspitze Kardamom, 1 Messerspitze Piment, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 Messerspitze Salz, 1 Messerspitze Backpulver, 1 Messerspitze Natron, 1 Messerspitze Hirschhornsalz, 1 Messerspitze Weinsteinsäure, 1 Messerspitze Zitronensäure, 1 Messerspitze Essig, 1 Messerspitze Rum, 1 Messerspitze Arrak, 1 Messerspitze Cognac, 1 Messerspitze Likör, 1 Messerspitze Wein, 1 Messerspitze Bier, 1 Messerspitze Wasser, 1 Messerspitze Milch, 1 Messerspitze Sahne, 1 Messerspitze Butter, 1 Messerspitze Margarine, 1 Messerspitze Schmalz, 1 Messerspitze Öl, 1 Messerspitze Essig, 1 Messerspitze Senf, 1 Messerspitze Meerrettich, 1 Messerspitze Kren, 1 Messerspitze Zwiebel, 1 Messerspitze Knoblauch, 1 Messerspitze Petersilie, 1 Messerspitze Schnittlauch, 1 Messerspitze Dill, 1 Messerspitze Majoran, 1 Messerspitze Thymian, 1 Messerspitze Rosmarin, 1 Messerspitze Salbei, 1 Messerspitze Basilikum, 1 Messerspitze Oregano, 1 Messerspitze Estragon, 1 Messerspitze Kerbel, 1 Messerspitze Bohnenkraut, 1 Messerspitze Liebstöckel, 1 Messerspitze Beifuß, 1 Messerspitze Rainfarn, 1 Messerspitze Wermut, 1 Messerspitze Tausendgüldenkraut, 1 Messerspitze Enzian, 1 Messerspitze Gentian, 1 Messerspitze Arnika, 1 Messerspitze Johanniskraut, 1 Messerspitze Baldrian, 1 Messerspitze Hopfen, 1 Messerspitze Malz, 1 Messerspitze Hefe, 1 Messerspitze Sauerteig, 1 Messerspitze Germ, 1 Messerspitze Topfen, 1 Messerspitze Quark, 1 Messerspitze Käse, 1 Messerspitze Ei, 1 Messerspitze Eidotter, 1 Messerspitze Eiweiß, 1 Messerspitze Mehl, 1 Messerspitze Stärke, 1 Messerspitze Grieß, 1 Messerspitze Reis, 1 Messerspitze Hirse, 1 Messerspitze Buchweizen, 1 Messerspitze Haferflocken, 1 Messerspitze Kleie, 1 Messerspitze Weizenkeime, 1 Messerspitze Sojamehl, 1 Messerspitze Kokosraspeln, 1 Messerspitze Mandeln, 1 Messerspitze Nüsse, 1 Messerspitze Haselnüsse, 1 Messerspitze Walnüsse, 1 Messerspitze Pinienkerne, 1 Messerspitze Sesam, 1 Messerspitze Mohn, 1 Messerspitze Leinsamen, 1 Messerspitze Sonnenblumenkerne, 1 Messerspitze Kürbiskerne, 1 Messerspitze Rosinen, 1 Messerspitze Sultaninen, 1 Messerspitze Korinthen, 1 Messerspitze Feigen, 1 Messerspitze Datteln, 1 Messerspitze Aprikosen, 1 Messerspitze Pflaumen, 1 Messerspitze Zwetschken, 1 Messerspitze Äpfel, 1 Messerspitze Birnen, 1 Messerspitze Quitten, 1 Messerspitze Ananas, 1 Messerspitze Orangen, 1 Messerspitze Zitronen, 1 Messerspitze Limetten, 1 Messerspitze Grapefruit, 1 Messerspitze Mandarinen, 1 Messerspitze Clementinen, 1 Messerspitze Bananen, 1 Messerspitze Kiwi, 1 Messerspitze Mango, 1 Messerspitze Papaya, 1 Messerspitze Maracuja, 1 Messerspitze Litschi, 1 Messerspitze Rambutan, 1 Messerspitze Durian, 1 Messerspitze Jackfrucht, 1 Messerspitze Brotfrucht, 1 Messerspitze Kokosnuss, 1 Messerspitze Ananas, 1 Messerspitze Banane, 1 Messerspitze Kiwi, 1 Messerspitze Mango, 1 Messerspitze Papaya, 1 Messerspitze Maracuja, 1 Messerspitze Litschi, 1 Messerspitze Rambutan, 1 Messerspitze Durian, 1 Messerspitze Jackfrucht, 1 Messerspitze Brotfrucht, 1 Messerspitze Kokosnuss.

L. M.

Gâteau de Milan

Man nimmt 8 Eier, trennt die Eier in Eidotter und Eiweiß, rührt die Eidotter mit 8 Löffel Zucker schaumig, fügt 1 Messerspitze Vanillezucker, 1 Messerspitze Zimt, 1 Messerspitze Muskatnuß, 1 Messerspitze Nelkenpulver, 1 Messerspitze Ingwer, 1 Messerspitze Kardamom, 1 Messerspitze Piment, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 Messerspitze Salz, 1 Messerspitze Backpulver, 1 Messerspitze Natron, 1 Messerspitze Hirschhornsalz, 1 Messerspitze Weinsteinsäure, 1 Messerspitze Zitronensäure, 1 Messerspitze Essig, 1 Messerspitze Rum, 1 Messerspitze Arrak, 1 Messerspitze Cognac, 1 Messerspitze Likör, 1 Messerspitze Wein, 1 Messerspitze Bier, 1 Messerspitze Wasser, 1 Messerspitze Milch, 1 Messerspitze Sahne, 1 Messerspitze Butter, 1 Messerspitze Margarine, 1 Messerspitze Schmalz, 1 Messerspitze Öl, 1 Messerspitze Essig, 1 Messerspitze Senf, 1 Messerspitze Meerrettich, 1 Messerspitze Kren, 1 Messerspitze Zwiebel, 1 Messerspitze Knoblauch, 1 Messerspitze Petersilie, 1 Messerspitze Schnittlauch, 1 Messerspitze Dill, 1 Messerspitze Majoran, 1 Messerspitze Thymian, 1 Messerspitze Rosmarin, 1 Messerspitze Salbei, 1 Messerspitze Basilikum, 1 Messerspitze Oregano, 1 Messerspitze Estragon, 1 Messerspitze Kerbel, 1 Messerspitze Bohnenkraut, 1 Messerspitze Liebstöckel, 1 Messerspitze Beifuß, 1 Messerspitze Rainfarn, 1 Messerspitze Wermut, 1 Messerspitze Tausendgüldenkraut, 1 Messerspitze Enzian, 1 Messerspitze Gentian, 1 Messerspitze Arnika, 1 Messerspitze Johanniskraut, 1 Messerspitze Baldrian, 1 Messerspitze Hopfen, 1 Messerspitze Malz, 1 Messerspitze Hefe, 1 Messerspitze Sauerteig, 1 Messerspitze Germ, 1 Messerspitze Topfen, 1 Messerspitze Quark, 1 Messerspitze Käse, 1 Messerspitze Ei, 1 Messerspitze Eidotter, 1 Messerspitze Eiweiß, 1 Messerspitze Mehl, 1 Messerspitze Stärke, 1 Messerspitze Grieß, 1 Messerspitze Reis, 1 Messerspitze Hirse, 1 Messerspitze Buchweizen, 1 Messerspitze Haferflocken, 1 Messerspitze Kleie, 1 Messerspitze Weizenkeime, 1 Messerspitze Sojamehl, 1 Messerspitze Kokosraspeln, 1 Messerspitze Mandeln, 1 Messerspitze Nüsse, 1 Messerspitze Haselnüsse, 1 Messerspitze Walnüsse, 1 Messerspitze Pinienkerne, 1 Messerspitze Sesam, 1 Messerspitze Mohn, 1 Messerspitze Leinsamen, 1 Messerspitze Sonnenblumenkerne, 1 Messerspitze Kürbiskerne, 1 Messerspitze Rosinen, 1 Messerspitze Sultaninen, 1 Messerspitze Korinthen, 1 Messerspitze Feigen, 1 Messerspitze Datteln, 1 Messerspitze Aprikosen, 1 Messerspitze Pflaumen, 1 Messerspitze Zwetschken, 1 Messerspitze Äpfel, 1 Messerspitze Birnen, 1 Messerspitze Quitten, 1 Messerspitze Ananas, 1 Messerspitze Orangen, 1 Messerspitze Zitronen, 1 Messerspitze Limetten, 1 Messerspitze Grapefruit, 1 Messerspitze Mandarinen, 1 Messerspitze Clementinen, 1 Messerspitze Bananen, 1 Messerspitze Kiwi, 1 Messerspitze Mango, 1 Messerspitze Papaya, 1 Messerspitze Maracuja, 1 Messerspitze Litschi, 1 Messerspitze Rambutan, 1 Messerspitze Durian, 1 Messerspitze Jackfrucht, 1 Messerspitze Brotfrucht, 1 Messerspitze Kokosnuss.

L. M.

[illegible] man ihr wollen können. Nimm Kümmel in [illegible] mit Leinöl geschmiert, mit Hafer, er [illegible] Gemüse [illegible] Hanf [illegible] gebraten.

Brennpulver und Kugeln [illegible] L. M.

Man bestreicht einen hölzernen mit Harz und Pech [illegible] Leinen [illegible] Mehl [illegible] Essig in Glasur [illegible] Stückgut [illegible] Salz [illegible] gebraten.

Schmerzpulver mit Kohlen und Kugeln.

Man nehme Harz, Gummi, Leim, das Haupt zu Essig waschen; Glasur gepülle [illegible] Kohlen, mische alles untereinander, [illegible] und [illegible] Nachgeschlagen, etwas [illegible] und [illegible] in den Ofen. S.

Kugel-Pulver = Lord.

1 Pfeifen Schießmehl, 2 Pfeifen [illegible] Kugeln, die Form [illegible] sein müssen, für 1 Kanonen [illegible] Pfund Pulver, etwas Kümmel. Das [illegible] mit guten Milch, die nicht Fett sein darf, angefeuchtet und ein [illegible] Teig daraus gemacht, Kugel [illegible] Leibend geformt, [illegible] und [illegible] mit andern Lord. Also gut gemischt, mit, oder ohne Kugeln. H. M.

Patron-Kugel.

1 Loth [illegible] Kugeln zu Essig [illegible] 4 Pfeifen, 2 Loth Gummi, 5 Loth [illegible] 3 Quentchen Salmiak, 1 Loth Milch, 1 Quentchen Patron, [illegible] etwas [illegible] und das 4 fache. Alles

gründlich lange gebraten in einer gut und gleichmäßig Form ½ – ¾ Stunde bei mäßiger Hitze gebacken. Reicht für 8–10 Personen. Man schmeckt dann noch Zwiebel, Ingwer, Pfeffer oder 2 Teelöffel Curry dazu.

Schmeckt man folgendes Essig von bestens. v. L.

Altbayerisches Kartoffelgericht.

½ K Mehl, ½ Lt Butter, die mit 3 Eigelben gut gerührt und mit einem Glas von ½ Pf. Sauerrahm Creme, 3 gut gekochte, geriebene Kartoffeln, Petersilie und Salz vermischt und selbe gebacken.

v. B.

Kartoffel-Torte.

12 Eidotter mit ½ K. mit 1 K Zucker schaumig rühren, 4 Lt gek. Mandeln, etwas Citronat, Schale 1 K geriebene, Saft von gekochten Kartoffeln und steif geschlagenen Schnee von 12 Eiern zugerührt. In einer gut gebutterten Form bäckt man die Torte 1 ¾ St. in starker Hitze backen.

K. v. B.

Kringel-Kuchen.

2 K Mehl, ¾ K Zucker, 4 Löffel voll Sauerrahm, 16 Eigelb. Alles verarbeitet Mehl u. Butter und das Eigelb u. gibt dann Teig u. Zucker, daß geschmeidig wird. Hernach bildet man kleine Kringel aus mit einer Eigelbmilch gestrichen u. backt sie mit 2 K Schmalz goldbraun.

½ K feine Mandeln gestoßen, ½ K Zucker und geriebene Schale einer Citrone, ½ Lorbeerblätter, ½ Lt Mehl einblättern u. Mürbeteig; dünn ausrollen in 3 ½ K große

bräunlicher Zucker, der abwechselnd, bis er so
dick zu sein, zerbricht die Eiweiß Eingerührt,
und etwas Zucker gemischt u. glänzend
mit Stern zugegeben. Eine Füllung Stern wird
mit Eiweiß Schnee nochmals nicht ausgestrichen
und, oben Deckel mit Mandeln: gallerisch
Mandelstoff. Festtäglich Tage zu bereiten, so lasse
man ihr wenige Tage ruhen.

Eier-Kuchen / Sehr gut / Gehört auf Seite 95

1 ℔ Zucker mit Milch u. Zimmt Zucker gerührt
dann Stück um die Mehl in eine Schale rührt
12 Stk Butter dazumischen, das Eier schneidet, ist
das geschehen so löst man sie zerfallen. Nun
gibt man 12 Eidotter, 12 Stk Zucker, Schale u. Saft
einer Citrone dazumischen, gelabt das Schaum der
Eier zu fallen sei, u mit Butter Eingerührt
u. Zwieback (Brauer) nochmals Pfund. 1 ℔.
mehr zu backen. — Soll man das Kuchen mit
Backpulver haben, so schneidet man dasselbe in kleine
Scheiben, schmiegt sie mit Butter u. Zucker
gelb u. backt sie zerfallen; nun nimmt man eine
Lage der Mehl, dann Backpulver u. so abwechselnd
bis der Teig voll ist. Auf 1 ℔. gebrauchen

Gewöhnlicher Eier-Kuchen. F. v. H.

2 ganze Eier u. 4 Eidotter werden mit 4 Stk
Löffel Zucker schaumig gerührt u. 10 Stk Semmel-
mehl zugerührt u. 4 ℔. Butter zergehen u. dann
den Schaum von 4 Eier sein zugesetzt. Es sind
gehörig durcheinander zu schlagen, so fügt man
noch das zerbröckelte Brod und nun 10 Stk
ganz feines Mehl sein, dann die Butter und

mit einem Löffel und mit Salz in eine mit Mehl bestreutes Blech, backe sie bei gelinder Hitze. f. v. H.

Kleine Semmeln.

1 ℔ Butter wird 1 ℔ mit 14 Eigelb gerührt dann noch 12 Eier und den Schnee v. 24 Eiweiß dazugerührt, in kleine Ringe oder wie ein Blatt gelegt und fallgelb gebacken. f. v. H.

Lebkuchen-Teig.

9 Eier Honig 6 Eier Honig Butter u. ca. 10 Eier und Gelbkuchen und stark, gibt dann einen Löffel voll wenn dann noch das Honig Butter, das geschlagen und Eier u. etwas getrieben und Citronat. Butter u. Honig müssen gewärmt sein u. recht mürbig warm gearbeitet werden, sodann in eine mit Butter ausgestrichene u. mit Semmelmehl ausgestreute Form gethan. In gelinder Hitze mit der Deckel eine kleine ½ ℔. gebacken und dann gestürzt u. mit Honig-Butter. f. v. H.

Schmalzgebackenes.

14 Eier, 2½ ℔ Mehl, 1½ ℔ Honig, ¾ ℔ mürbgemachte Butter, 1 Glas Franzbrandt wein, bei Belieben gra 2 Citronat und 1 ℔ Zucker. Diese Masse wird mürbe, rollt, in kleine Stücke geschnitten, in Butter oder Schmalz gebacken. Die Butter muß aber gar abgeklärt sein. f. v. H.

Brandgebackenes

¾ ℔ Butter, ¾ ℔ Honig, 1 ℔ Mehl, 6 Eidotter, Zitronat, Citronat, dann mürbgemacht, in Stücken mürbgeschnitten wie Langspund wie Oblaten gebacken. f. v. H.

Mandelplätzchen.

1 ℔ Honig, 1 ℔ Butter, 1 ℔ Mehl, 1 ℔ in Scheiben

dein gestehend Mandeln, gestoßen 2 Lff bittere, die Schale 1 Citrone, die Butter muß mit dem Schaum u. Seim 1 Stunde gerührt werden, damit die weitere Ingredienzien unterzumischt, und nun flach backen im Ofen gebacken. F. v. H.

Kranzkuchen.

1 ℔ abgeklärte Butter, 1 ℔ Rosenwasser, geschmolzene Butter dann 1 ℔ Mehl beigemischt eingerührt u. stunde durchgearbeitet bis es sich von Hände löst, wenn dieß geschehen schlägt man 16 Eier nach u. nach hinein u. fügt etwas Zimmet bei. Auf Blech Kranz gemacht mit die Hände gepaßt. In heißen Ofen gebacken. F. v. H.

Schmalzkuchen.

2½ ℔ feines Mehl, 2½ ℔ Butter, ½ ℔ Butter, 4 Eier, 8 Lff Zucker, Salz 1½ — 2 Eß. Milch. 1 ℔. gebacken. F. v. H.

Schmalzkuchen.

2 ℔ Mehl, ¾ ℔ Butter, 12 Lff Zucker, 10 Eier, etwas Citronenschale, ½ Eß. Milch, für 2 Bz. Hefe F. v. H.

Weinbeutel.

½ ℔ abgeriebene Butter wird mit ½ ℔ Rosenwasser gerührt ½ ℔ Mehl dazu u. so lange gerührt, bis es sich löst, dann vom Feuer gesetzt und glatt mit einander 8 — 9 Eier hineingerührt in kleine Klümpchen in die Pfanne hineingebacken u. mit Zucker u. Zimmet bestreut. F. v. H.

Butterkuchen.

12 Lff ungesalzene Butter zu Schaum gerührt, 12 Lff feingestoßenen Zucker etwas Zimmet u. abgeriebene Citronenschale, 12 Lff Mehl u. 3 Eier, dieß wird dann zusammengerührt, auf ein mit Papier belegtes Blech gethan, dann mit feingestoßenem Zucker, Zimmet u.

Mandeln bestreut. Man backt sie halbbraun u. schneidet sie in Streifen. H. v. H.

Schmetterlinge.

4 Eßl. Zucker, 12 Eßl. Butter, ½ K. Mehl, 1 Ei, man, das zu einem Teig verrührt, wird dünn ausgerollt und kleine Figuren sticht in heißem Schmalz gebacken. Ist viel gebacken u. erkaltet wird hinterher gleich darauf gestreut, zu 16 Eier Schnee geschlagen, ½ K. feingeriebene Zucker hineingemischt u. auf die Torte gegeben. H. v. H.

Liebesknochen.

½ K. geschabte Zucker mit mit 16 Eidotter u. der Schale von 1 Citrone eine gute ½ K. gerührt nun stellt man das Gebäck mit der Masse in einen Topf mit heißem Wasser, gießt dann geschabte große Butterkuchen Stückchen (½) hinzu, rührt sie lange bis es anfängt fest zu werden, dann gießt man das Schneeweiße 16 Eier darin schnittig und die Masse gleich in eine gebutterte Form. 1 gute Stunde backen. H. v. H.

Geschwinder Liebesknochen.

Schlage 9 Eimasch zu Schnee, rühre 12 Eidotter mit Kartoffelmehl bis sie beinahe fest sind, das verschüttig muß man dabei verrühren, damit das Ei nicht gerinnt, sondern ganz glatt, fein bleibt. Nun rühre Schnell den Schnee, etwa 9 Eier schwer feinen Zucker, 9 Eier schwer feines Kartoffelstärke mit u. mit ungefähr ¼ K. feingeriebene abgeriebene Citronenschale u. backe die Masse, die gerne in eine gebutterte Form sein gegeben ½ St.

Obstkuchen.

½ ℔ Mehl, ¼ ℔ Butter, 4 Eidotter, 1 Esslöffel saure Sahne, Zucker u. Zimt nach Belieben. Zuerst macht man einen Teig, rollt ihn aus, legt ihn auf ein Blech oder in eine Form u. backt ihn halbbraun. Gibt nun das mit Zucker u. Zimt gut verrührte oder auf eingemachtes Obst darauf, bestreicht sie mit Schaum von 4 Eiweiß, 2 Löffel Zucker, Zimt u. Citronensaft. Und alles dann das Ganze über 4 Viertelstunden bei mäßiger Hitze das Obst. Kocht ist ein Ofen halbgar backen.

Sandtorte.

1 ℔ Butter, 8 Eier, 1 Citrone, 1 ℔ feines Zucker, ½ geriebene Mandeln, durchgesiebtes Mehl. Rührt die Butter zu Schaum, gibt nach u. nach die Dotter hinzu, Essenz von der Schale u. den Saft 1 Citrone u. die Mandeln, dann Schnee von 1 Eiweiß u. gibt das steife Schnee von 8 Eier hinzu. In einer gut gebutterten Form backen 2 Stunden.

Apfeltorte mit Brot.

Süße Apfeltorte Brot, wenn die Rinde ab ist, schneidet sie in dünne Scheiben, gebt sie mit feingeriebenen Zucker, Zimt, etwas Salz, geschnittener Citronenschale u. etwas weniger Butter in eine Kasserolle u. backt sie bei starker Umrührung so lange, bis sie ein dicker Brei ist. Kocht nun gut verrührtes Eigelb, vermischt es mit Zucker u. Zimt, streift eine Tortenform stark mit Butter aus, streut das Brot hinein, drückt es recht fest und an den Rand so an, daß es stark wie ein Kle-

wie Suppe dick wird, nun gebe den Apfel, drei Schnitt, Brühe aber auch so dick Brei mit Butter ab mit der Hand fest, daß keine Butter Klümpchen bleibt u. backe die Torte bei ganz gelinder Hitze. K. v. H.

Butterbrot-Küchen.

16 Lth Mehl, 12 Lth Butter, 6 Lth Zucker, 1 Ei, 1 Eidotter, lasse die Mehl vermischt gehe backen, belege den Kuchen mit Butterbrot, die grosse getheilt u. mit Zimmet und Zuckermehl gemischt sind. Bereite einen Guß von 2 Eidottern mit Zucker stark durch, rühre 2 Eimaß Sahne geschlagen darunter, gieße den Guß auf das Obst u. backe ihn ein backofen gelb. K. v. H.

Topf-Küchen.

¼ Pf Butter wird zu Schaum gerührt, 5 Eigelb nach u. nach dazu, das Gelbe einer Citrone ab, geriebene 2 Obertassen feinen Zucker, etwas Salz, das Schnee der 5 Eiweiß u. 1 Pf Mehl. die Form muß mit Butter bestrichen u. mit Zwiebackkrümmel bestreut werden, 1 Stunde zum Gehen hingestellt u. dann in den Ofen. K. v. H.

Mandeltorte. (Feine Speise) K. v. H.

1 Pf abgeschälte Mandeln stoße recht fein, rühre 15 Eidotter mit ½ Pf Zucker ½ Pf, rühre die gestoßene Mandeln mit etwas Eimaß Sahne u. gieße nach die Mehl, Schnee und übrigen Schnee. — die Torte backe erst rasch, später langsam backen.

Mehl?

Spritzgebackenes. K. v. H.

Reibe 6 Lth Butter, 2 Mund Milch, etwas ½ Pf Mehl hinein, 6 Lth Zucker, drei Schale einer Citrone, rühre das Mehl nach dem Reiben ab, schlage 2 Eidotter u. 1 Eimaß ein, nach u. nach 5 Eigelb u. 3 Eimaß Schnee gebacken. K. v. H.

Zucker-Küchen.

Rühre ½ ℔ Butter zu Schaum, 9 Eigelb hinzu, 1 ℔ Mehl, 3 Löffel Zucker, ½ Lth Zimt, die Schale einer bittern Pomeranze u. dreimahl mit Backwasser. Backe für 1 Bgn. Schale in Milch auf, thue es über das Mehl bei, mische das Schmalz das 9 Eier gebe das Mehl in einer gut vorgewärmten Form, backe sie gelbe u. backe sie. P. v. H.

Schmalzer-Küchen.

Rühre ½ ℔ Butter zu Schaum, thue 9 Eigelb u. etwas Vanille hinzu, rühre es ½ ℔. gibt nach und nach 1 ℔ Zucker, 1 Loth Brod, 26 Lth Brodmehl, schlage das Schmalz das Eier hinzu. 1 Pfund hineinmehl backen. P. v. H.

Englischer-Küchen.

Rühre 1 ℔ Butter zu Schaum, 15 Eigelb, 1 ℔ Zucker hinzu und die ½ ℔. geschmolz. Nun gib hinzu 6 geriebene Zitronen, 4 Lth Citronat, 4 Lth Pomeranzen, ¾ ℔ Rosinen, ¾ Korinthen, für 6 Pfennig Brod, 1 Pfennigbund gestoßen Kranzbrodmehl, 1 ℔ Mehl, schlage das Schmalz von 12 Eier. Da wird Reibkäse, form gebe backe ihn 3 Pfunden. P. v. H.

Butter-Ringela.

Rühre ¾ ℔ Butter, 6 Eigelb zu Schaum, ¾ ℔ Zucker 6 ℔ Mehl hineinmehl hinzu, 1 Citronenschale, das Eiweiß von den Eier Ringela, backe sie mit Butter, bestreichen Zucker u. bestreiche sie mit mit Zucker vermengtem Zimmet. P. v. H.

Mandelbrod-Stecka.

Nimm ½ ℔ Mehl, 5 Eigelb, ¼ ℔ Zucker, ¼ ℔ Butter, etwas Citronenschale u. Zimmet, mache Teig wie einen Teig, walle ihn aus, lege ihn in die Tortenpfanne u. backe ihn gut. Siehe die Mandelbrod oben über backen dann Zucker, schmelze sie darin nun, gebe

Ei, wenn sie kalt geworden, mit der Schere, der Länge nach Hälfte u. Hälfte abschneiden. Butter mit einem Brand und 2 Eß. Semmelmehl 4 Eßlöffel warm Hineinrühren, 5 Eigelb, Hälfte auf Eiweiß, Salz, Muskat, Zitronenschale, den Schnee von 6 Eier darauf u. backen in heißem Fett wie Küchle. Wenn Fett noch viel bleibt, Obst darin wenden.

F. v. H.

Gansfar = Torte.

1 ℔ Butter, ¼ Eigelb zu Schaum gerührt, das Gelbe von 12 hartgekochten Eiern durch ein Sieb, rühre hinzu, 1 ℔ Zucker, ½ ℔ feingeriebene Mandeln, den Schnee von 8 Eiern. Hineinen werden 6 dünne Kuchen gebacken, welche man mit einer Butter bestreicht. Man gibt Früchte oder Gelee dazwischen u. einen Zuckerguß darauf.

F. v. H.

Feine Mus-Küchen.

1½ ℔ rein abgeschossene u. mit gut verlesene Butter, 2 ℔ Mehl, 4 Eier, 4 Löffel fein geriebene Zucker mit gut durcheinander gerührt, ein Teig gemacht, in der Butter zwei Messerrücken mit gerollt, mit einem Glase runde Küchen gestochen, diese mit Ei bestrichen, mit Mus, welches mit Zucker u. Zitronenschale gekocht ist, belegen und gebacken. Auf die Küchen gekocht u. mit Mus dann bestrichen werden.

F. v. H.

Birnen-Torte.

8 ganze Eier, 7 Eigelb, 30 Lth feiner Zucker, 13 Lth feines Kartoffelmehl, 1 abgeriebene Zitrone, schälen. Schlage das Eigelb mit der Hälfte des Zuckers so lange mit einer Gabel, bis es dick, fein wird, gebe den Zucker nach u. nach hinzu, ebenfalls die Zitronenschale u. das Mehl einer

Eiweiß u. rühre bis es wie dicklich Mus aussieht, dann gebe das Backmehl hinzu, schlage die Masse stark, aber nicht lange, streiche die Form bestreue sie mit Semmel gebe sie vor halb voll u. backe sie hinzu ½ St. backen. F. v. H.

Blätterteig.

1 ℔ Mehl, 1 ℔ Butter, 2 Eigelb, 1 Eiweiß, ½ Obertasse voll Wasser u. ½ Glas Branntwein. Knete es auf dem Backtisch alles durch, rolle es 4 mal aus mit Butter allemal Gebäck dazwischen, bei Butter hinzu gebacken.

Einbrenn-Suppe.

Nimm 2 ℔ Mehl, 4 ℔ Zucker, 4 ℔ Butter, Eier, ½ Tasse Essig, rühre dies mit Milch zu einem Brei, Salz, Gewürz in den Topf und backe sie hinzu. F. v. H.

Semmel-Leberwurst.

Reibe 5 Eigelb, 4 Löff. Zucker ½ ℔. mit einer Tasse ¼ ℔ geriebenes Semmelmehl und 4 Eiweiß den Schnee u. backe sie 1½ Stunde backen. F. v. H.

Leberwurst-Suppe.

Setze 16 Eigelb zu einem Brei mit einer Tasse Milch, die 16 Eiweiß und 4 Eier zu einem Schnee schlage, rühre es zu den Eigelb 1 Butterweckchen mit 28 Löff. Zucker abgetrieben, 16 Löff. feines Backmehl dazu gesetzt und backe sie Schale backen. Fr. v. Selin.

Hunds-Torte.

1¼ ℔ Butter rühre zu Schnee, reibe das Gelbe von 16 Eier recht schaumig, dann 8 von 8 Eier, ¾ ℔ Zucker, ¾ ℔ Mehl mit der Butter gut durcheinander backe die Masse wie Blätter auf Papier, streiche

Jedenn ein Gemisch von Butter und Fett, Butter gestreckt. Butter und Fett zwischen den Fett, Butter, Fett und Butter und gibt einen Geschmack.

Fr. v. Selia.

Schaum-Torte.

Nimm 12 Lth Butter zu Schaum, 5 Eigelb, ¼ ℔ Zucker, Schale von 3 Limonen zu Schaum, 10 Lth feines Mehl, etwas Zimmet. Backe diesen Teig in einer Form gelb, lasse ihn kalt werden, bestreiche ihn mit Schaum-Butter-Creme und 10 Minuten das Backen zu vollst. Nimm Schaum, gebe ¾ ℔ Zucker u. etwas Vanille. Backe sie bei mittel zu Stärke Hitze. F. v. M.

Krapfen-Kuchen.

9 Lth Butter zu Schaum, 2 Eier, 9 Lth Zucker, 12 Lth Mehl, 6 Lth Mandeln, 1 Lth Zimmet, mische feingewiegte Teig, streiche ihn dann auf ein Blech, streue Zucker u. Zimmet darüber u. backe ihn schön braun.

F. v. M.

Omelette.

1 ℔ Mehl, ¾ ℔ Butter, ¼ ℔ Zucker, 4 Eidotter zu Teig durcheinander, Schnee von Eiweiß, Schnee, streue Mehl und Zucker u. Zimmet über die Omelette und backe sie mit Obst oder Gelee.

F. v. M.

Mandeltorte.

1 ℔ gute geschälte Mandeln mische in Butter, Zucker, Eidotter, Schale der Limonen, Schnee von 4 Eiweiß, backe sie in Form, nehme 20 Eigelb, reibe sie ½ ℔. Zucker und 20 Lth Zucker, 1 Butter Schale Zimmet u. reibe die Mandeln ¼ ℔. Thue die Mandeln zu u. reibe wieder ¼ ℔. dann das Schaum und 16 Eier durcheinander backen.

F. v. M.

Klaine Apfelküchen.

½ ℔ Butter, 6 Eigelb, ¼ ℔ Zucker zu Schaum gerührt, 18 Lth Mehl, das mit einem Löffel Backpulver u. Vanille zu rechter Zeit beigemischt wird u. in kleinen Küchen wie Blech gebacken. F. v. H.

Apfelbeutel.

1 Ei. Milch, 12 Lth Butter, 4 Lth Zucker kocht zu Schaum treiben, gibt ½ ℔ feines Mehl hinzu, rührt diese Masse mit dem Teig bis der Teig glatt ist u. sich ablöst, kocht ihn ausrollen u. macht 6—7 runde Fleck zu. Lege mit einem Kaffeelöffel runde Kuchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech u. backe sie mit einem Stern Zucker über mit heißer Asche. F. v. H.

Mairuna.

½ ℔ feine Mandeln, 12 bitteren, ½ ℔ Zucker fein gestoßen u. gemengt, dann 3 Eßlöffel voll Eiweiß zu u. gemischt und mit 3 Kaffeelöffel Zimt backen. Klaine Häufchen auf und mit Butter bestrichenes Blech so einen weit zu setzen, Ofen backen. F. v. H.

Weinbeißer-Lebkuchen.

Reiben 13 süße mit 1 ℔ Zucker, ¼ ℔ gebe 1 abgeriebene Citronenschale, ½ ℔ Mehl u. zuletzt den Schnee der 8 Eiweiß hinzu. F. v. H.

Torte Amour.

¾ ℔ Butter, 1 ℔ Mehl, ¼ ℔ Zucker, 3 Eigelb zu Schaum gerührt, 3 rund Kuchen formirt u. gebacken. Voll bestreiche einen Kuchen mit Obstgelee, lege den 2 den darauf, gebe Vanillen-Creme darauf u. lege den 3 den darauf, bestreue sie mit Zucker. — Creme 10 Lth Milch, 4 Lth Zucker,

3 Eigelb, 1 Kartoffel Brötchen a. Vanille. f. n. d.

Feine Torte.

1 ℔ feines Zucker, 8 ganze Eier, ½ Ltl feines Mehl, ½ Ltl Kartoffelmehl, einige Tropfen ¼ Ltl 1 Citronen, Schale, 8 ungefähr feingeschnittene Mandeln, Mandeln etwas dicker als ½ ℔. gebe ½ ℔ feines Mehl, feingeh a. rühre wieder ¼ ℔. backe den Teig in einem Tiegel bei etwas Hitze, wenn Zucker weg ein Loch, wenn 1 Löffel voll Teig, blase ihn in Zucker um, bilde 2 Finger breite Streifen, lege sie auf ein Blech a. backe sie in mäßigem Ofen gelb backen. f. n. d.

Pfefferl.

1 ℔ Butter, 16 Eigelb ½ Maß Milch, 24 Ltl Mehl, das feinste Schlag zu Schnee a. gebe etwas die, durchgeschlagene feingeh. die Milch warm lassen. 36 — 40 Stück. f. n. d.

Pfefferl.

1 Bot. feinste Rosen wird mit einem Schnabel zu Schnee geschlagen, unter fortwährend Schlagen 15 Eidotter, dann ½ ℔ Mehl, ½ ℔ geschmolzene Butter, dann das steife Schnee der 15 Eier, worauf mit Zucker a. Zimmet bestreut. f. n. d.

Brod-Torte.

20 Ltl Semmel, 12 Eigelb, 1½ ℔ Zucker, etwas Vanille, 1 ganze Citrone 4 Eßlöffel Arac, rühre die Masse mit Fett, gebe 36 Ltl Spritzen-Form, backe, wenn das Schnee der 12 Eiweiß a. bis die Torte bei starker Hitze. f. n. d.

Blätterteig.

1 ℔ Mehl, 1 ℔ 4 Ltl Butter, 1 Eßlöffel Essig, 1 Ei

gann beistreichen. Kann sofort verbraucht werden.

H. v. M.

Honig Einguß.

1 ℔ Butter, 2 ℔ Zucker, einige Loth Rosenwasser zusammen. Schäume es ab und lasse es kalt werden, dann fuge 1 Löffel Hausenblase und 2 Quart Mehl in die Masse und schneide. Hast du Zeit, so lasse es 4–5–6 Stunden gestanden und dann mit Butter, so fuge etwas Zimmet, Nelken, Citronenschale und Pistazien und Citronat zu. Den Teig rolle in der Dicke eines Messerrückens ab und gebe einen Honigguß darüber. Lasse es abtrocknen.

Fr. v. Münchhausen. v. H.

Pfeffer Teig.

1½ ℔ Mehl, ½ ℔ Butter, 4 Eier, 6 Löffel Zucker und 1 Löffel Honig.

Fr. v. Münchhausen.

Honig-Kuchen.

6 ℔ Mehl, 6 ℔ Honig, 3 Lth gest. Hirschhorn, 3 Lth Zimmet, ¾ Lth in Rosenwasser aufgelöste Pottasche, ½ ℔ Butter oder Schmalz, Lebkuchengewürz, ½ ℔ gest. Mandeln, ¼ ℔ Citronat, 1 Glas Cognac brennt man wie schäumend den Honig, gebe die gesammelten Butter, Honig und die Pottasche, das Hirschhorn, das Gewürz u. Mandeln gemischt mit dem Mehl jetzt den Honig zur Hitze u. lasse es laufen, schneide und lasse den Teig trocken. Rolle ihn einige Tage in den Keller u. 1 Pfund vor dem backen an einen warmen Ort u. rolle ihn dann dünn aus und backe.

H. v. H.

Gerollter Butterkuchen.

Nehme 3 Lth Butter zu Schaum, gieb 8 Eigelb ½ Quart süßen Rahm u. 3 Löffel Hefe Zeug, gesetzt so mit Mehl zu einem Teige, daß sich gut rollen

kühl. 1 ℔ gemischtes Leder gibt zu dem Teig
u. schlägt es 3 mal über, schneidet mit einem
Becher 3 Finger breite Kreisen, überstreicht
diese mit Eiweißglasur, Mandeln
sind u. Citronat, rollt die Kreisen auf, setzt
sie rückwärts u sind mit Butter ausgestrichen
Form, 2 Tage übereinander, backt das Brod
aufgehen und backt sie in mäßig zu geheizter Hitze
gar. F. v. H.

Citronen-Plätzchen.

1 ℔. 4 Lth feines Mehl, ¾ ℔ Butter, ½ ℔ Zucker,
¼ ℔ Citronat, 1 abgeriebene Citronenschale, 2 Eier
gelb, 1 Eiweiß, mehr aufgerollte Plätzchen da-
von u. backt sie in einem gutem Ofen. F. v. H.

Schwalben-Eiringala.

1 ℔ Mehl, ½ Lth Zimmt, ¼ Lth Nelken, 5 Eier, 1 ℔ Zu-
cker, 4 Lth Butter, vermengt gut zusammen, gibt
¼ ℔ Schwalben Finger, Eiringala, gestreut
u. Salbrum gebacken. F. v. H.

Mandelbrezen

6 Eier, theile schaumig Zucker, 3 Eier schaumig Mehl
rasch ab durch, gibt löffelweise von der Masse
auf ein mit Mehl bestreutes Blech, backt sie
u. winkle sie warm um den Finger. F. v. H.

Mandeln

½ ℔ Butter, ½ ℔ Mehl, ½ Pfund feinen Zucker, 8 Eier,
das Weiße zu Schnee schlagen. F. v. H.

Mandeln

2 ℔ Mehl 2 Pfund abgeschälte Mandeln, 2 Eier, 1 ℔
Butter, 8 Löffel Rahm, 2 Löffel Hefe. F. v. H.

Zimmt-Mandeln

1 ℔ Mehl, 12 Lth Zucker, 10 Lth Butter, 2 Lth Zimmt, 4 Eier
F. v. H.

Leuthen-Brötwald

¾ ℔ Butter, 6 Eigelb, ¾ ℔ Zucker, 1 ℔ Mehl, 1 Löffel Essig, Zimmet, Nelken, Gewürz, Salz, Brotkrumen, Brotwald davon n. backen in Fettgelb. F. v. H.

Gebackene S.

½ ℔ Butter, ¾ ℔ Mehl, 4 Löff. Zucker, 4 Eigelb mischt zu einem Teig, schneide kleine Streifen d. Form die S, tauche sie in heißes Fett und backen sie mit Zucker. F. v. H.

Berliner Pfannkuchen

12 Löff. Butter rühre heiß, 6 Eier, 1 Becher Rosenwasser, 4 Eßlöffel Zucker, mit genug Mehl mach d. Teig nicht zu dick. Der Teig muß gerade weich sein, daß ich ihn gießen kann mit dem Löffel kleine Stücke ab, backe sie ab, fülle sie mit Teig und mache oben mit Mandelmasse, daß sie rosenrot aussehen, backe sie in Schmalz u. bestreue sie mit Zucker u. Zimmet. F. v. H.

Kleine Backwerk

Mengt einen guten Kaffeetasse voll Mehl, Milch, Butter, Zucker, Eier, Salz, forme kleine Figuren, wie Herzen, Sterne, Monde, Kringel, kleine Brezeln, kleine runde Stücke, Herzen etc. backe, machen gebacken wie, Teig nicht gemacht sein muß, daß ich dann backen, bestreiche mit Eier und backe bei guter Hitze im Backofen. Gut Kuchen Brot zu stellen, mit dem Blech, damit das Brot nicht Kleine Kinder bekommen. L.

Rührkuchen Zimmetstern

Nehme 4 Eimer zu Hand, rühre sie mit ½ ℔ Zucker

½ Pfd. mit der Schale geschwenkt, etwas gestoßene Mandeln, ½ Lff. Zimmt, setze sie warm, sie nähmlich nicht [illegible] und Rosinen mit 6 Lff. H. n. H.
sie lasse schwer, sollen leicht sein.

Braune Klöße.

4 Pf Mehl, 1 Pf Butter, 1 Pf Zucker, 1 Pf Semmelmehl, ½ Pf Zucker, 1 Messerspitze Salz, wenig Zucker und Salz, schlage ein Ei, treibe es gleich einen Schaum, bestreiche es mit wenig Ei u. backe es in wenig Butter. H. n. H.

Semmelklöße.

1 Pf fein geriebene Semmel wird mit dem Salbeu und 18 Eier ¾ Pf fein gestoßene u. gesiebte Mandeln, welche Tage zuvor gewässert u. auf dem Brett getrocknet worden müssen, 2 Lff fein geschnittenen Citronat, 1 Lff geriebene Zimmt u. ½ Lff gest. Nelken ¾ Pf. gemischt. Gebacht zum beißen oder zu Essen gebratenen Fische u. 10 Lff schön braun gebratenes feingeriebenes Brod darauf gestreut, schmeckt u. sie einzeln mit Butter bestrichen, mit Brosamen bestreuten Form ¾ Pf. in süßer Butter gebacken. Fr. Adler

Kraken-Pfannkuchen.

1 Pf Butter, ½ Pf Zucker, 2½ Pf Mehl, 1 Pfd Eyer, 10 Eier, etwas Salz, gut gemischt, Form gut gebuttert und gebacken. Sommerfleming.

Semmelklöße (gut zu Fisch)

1 Pf feine gute, nicht gebrochene Semmel wird zu Brosen gemischt, 1 Pf Butter, 12 Eier, die Dotter, drei Hühner, Zucker, Citronat 1½ Unze, alles beständig gemischt, dann der [illegible] Thei,

schon Schnee und Schnell die Butter, 1/1 Ltl hineinrühren, Salz mit der Butter vermischt, hinzu. Der Mus
se muß so hart, wie der Schnee sein, nimmt
Farbe bis wo der Dunkelheit gerührt, dann
wird Eier 4 gegeben und 1/4 M. gabe,
dann etwas Mostert Pulver zugefügt,
ist gut. Gerührt durcheinander, nie, wenn Alles
mit Schnee wird gerührt wird, nicht zu lange,
zerfallen ist, heißt es ungefähr. Rechenhagen.

Schmetterlinge mit Schmand.

Zu einer Form gibt 1/2 M wird dann ein
Schoppen gerührter Schmand genommen,
mit verrührt, es sein 1 M. 4 Ltl Mehl mehl,
12 Ltl Zucker gestoßen, das Gelbe einer Citrone
etwas Salz 4 Eier u. 1 gute Löffel Hefe.
Vermischter Teig nicht geschlagen es werden; ist
er gehörig gestrichen, gebacken. M. Hy.

Schmetterlinge / Gebäck /

Man rührt 20 Ltl Butter, mit Salz und Butter
1/2 Pfund, dann gibt man 20 Eier Zucker und 10
desselben mit der Butter, 20 Ltl Mehl, 5 Ltl
Zucker u. gehackt 2 Löffel voll guter Hefe.
Das Einrühren ist Schnee geschlagen. Diese Mas
se stellt man in die Form, backt sie steifen
u. dann backen. M. Hy.

Krüdel.

5 Eier, 5 Ltl Zucker mit Mehl zu einem Teig
verarbeitet, etwas Citronenschale hinein. Mit
dem Rädchen die aufgerollte Masse zu Krüngeln
geformt u. in Schmalz gebacken. M. Hy.

Pfannkuchen.

2 ℔ oder 1½ ℔ Mehl, 2 ℔ Kartoffeln, ¾ ℔ Butter, 10 Eier, 10 Löffel Zucker, etwas Citronenschale, 2 Löffel voll Hefe, viel Milch gibt ein besseres. Die Kartoffeln mit Schale oder abgeschabt, ganz heiß gesotten, mit Hefe [illegible] Brand und gebacken. M. Hz.

Kartoffel Pfannkuchen.

18 Löffel Mondamin, 18 Löffel Kartoffeln, 12 Löffel Zucker 12 Eier. Die Kartoffeln werden ganz gar gesotten, gerieben, die Mondamin mit Milch angerührt, dann Eigelb und Zucker dazu gerührt, die Kartoffeln ganz gestoßen, auch die Citronenschale, den Schnee der Eier ganz zuletzt und gebacken. M. Hz.

Feines Gebäck.

Man backt ½ ℔ Butter schaumig rühren, dann rühren ½ ℔ Mehl hinzu, rühren recht, damit es nicht anbrennt und backt es wie ein Brod auf dem Ofen. Abkühlen ein Schüssel, schön 9—10 Eier schlagen, die ein wie das andere, die Butter und Mondamin, Stärke mit einem Löffel und Backpulver ab und backt sie auf einem Leder- oder Lederblech gebacken. M. Hz.

Schmalzkuchen in Fett gebacken.

1 Pf. Mehl wird Kartoffel gemacht, 4 ℔ Mehl, ein Schmalzgestrich, Hefe gemacht, dass es [illegible] gibt, dass die Masse erhöhet ist wenden

5 – 6 Eier mit mehl zusammengerührt nebst einem Stück Butter in siedendes Wasser thun. Mit einem Löffel abgestochen, in heißes Fett gebacken. M. Sch.

Feiner Teig.

Man nimmt 1 ℔ Mehl ab und rührt ein Pfundstück 1 ℔ feines Butter unter das trockene Mehl, ½ ℔ feinen Zucker, 1 Ei, schlägt es mit dem Zucker zu Schaum, giebt es über das Mehl 2 Löffel guten Rum und etwas darunter, macht den Teig mit einem Messer mehl durcheinander aber so wenig als möglich mit der Hand, damit er nicht warm wird. Ist der Teig zu fest, so rollt man ihn nicht, schlägt ihn 3 Mal zusammen und gebraucht ihn, wie man will. Die Butter muß mehl durchgeknetet und zu Letzt einen Tuch abgetrocknet werden, damit kein Wasser darin bleibt. Ist die Butter nicht gesalzen, so thut man etwas Salz in den Teig. M. Sch.

Teig zu Torten.

1 ℔ Mehl, ½ ℔ Butter, 8 Eier, und 6 Löffel Wasser, 1 ℔ Zucker. M. Sch.

Schwarzes Lebkuchen.

16 Eier, ¾ ℔ Zucker, 1 Backschüssel, 1 dito Mehl, 1 dito Mandelblätter, 1 dito Pfeffer, für 6 Kreuzer Cardamom. Man rührt Alles in einem Topfe braun, in dem kein Fett gewesen ist, mischt dasselbe 24 Std unter das Mehl u. backt es

dass sie mit einem Löffel mit Butter, das Mehl
zuletzt feinen und rasch damit
schlagen, dann schnell in die Form geben
und langsam backen. M. Hz.

Kartoffel Brödchen

1 ℔ Mehl, 1 ℔ Butter, 6 ganze Eier, Butter u.
Eier getrennt, dann Mehl hinzu thun und mit
einem Löffel recht schaumig rühren. M. Hz.

Pfannkuchen.

1 ℔ feines Weizenmehl, 1 ℔ Butter, 6 ganze
und 15 Eigelb, etwas Salz, 1 Messerspitze voll Pottasche, die zu einem
Teig gemacht, mit Eigelb und Butter backen,
das u. in der Pfanne mit Messerrücken
aufgestrichen. Man kann auch einige
Löffel voll Obst darauf legen. M. Hz.

Buchweizenbrod.

1 ℔ Mehl, 1 ℔ Butter, 5 Eier, das Weisse zu
Schnee schlagen. Und Hefe mit dem
Butter recht gerührt, dann Eigelb und
Buchweizen, das Schnee und dies 1 Pfund
gerührt, den Teig steif gemacht u. ins Brod
Form gethan. Dasselbige stehen lassen,
dann gehen, dann ganz Brod aufs Brett,
stehen u. einige Tage stehen lassen, damit
es trocken gebacken wird. M. Hz.

Butter-Semmel.

10 ℔ Mehl 1½ ℔ Butter, ¾ ℔ Hefen, 10 Lth Salz,
dann Milch. Ganz lauwarme Butter u. Lauwarm
1 ℔ Zucker. Aus dieser Masse 3 Semmel. M. Hz.

Honig-Küchen.

6 ℔ Mehl, ½ ℔ Zucker, ½ ℔ Butter, 1 Ei: Die Butter geschmolzen u. mit allem zusammengemischt. Runde Küchen gerollt, mit Eigelb bestrichen, Zucker u. Zimmet bestreut u. braun gebacken. M. Hg.

Topf-Küchen.

5¼ ℔ Mehl, 7 Eier, 10 Lth Butter, 8 Lth Zucker, ½ Ltr. Milch, etwas Hefe. M. Hg.

Stutz-Küchen.

Zu ¾ ℔ Mehl nimt man 4 Eidotter, 3 geh. Löffel saurer Rahm, wenn man selben nicht hat aber soviel süss wie ½ ℔ und genommen hat, 3 Lth Zucker, Salz ab bis zum Teig, mehr als anrührt, gibt ein gute Form, bestreicht sie mit geschmolzener Butter, streut Zucker u. Zimmet darauf u. bäckt sie wie einen Gugelhopf. M. Hg.

Ofen-Küchen.

Man nimt 4 ganze Eier, ½ ℔ Zucker 1 abgeriebene Citronenschale u. rührt die Masse 1 Stund, nun gibt man ½ ℔ Mehl hinzu, rührt es aber gut hinein u. gibt vor der Masse mit einem Löffel, bestreut sie mit Zucker, dass es klein runde Küchen gibt. M. Hg.

Feine Butter-Küchen.

Man rührt ½ ℔ Butter zu ½ Schaum zu Rahm, 12 Eier hinzu, das Weisse zu Schnee geschlagen, 3½ ℔ Mehl, Zucker, Zimmet, Citronen mit Geschmack, Milch soviel als der Teig steht, das Eiweiss steifer beschlagen, mit die Platten gegeben u. recht hell braun backen. M. Hg.

Brötchen

1 ℔ Mehl, ¼ Maß Milch, 4 Lth gute Hefe zu einem Teige gemacht u. gut aufgehen lassen, dann 2 Eier, 12 Lth Butter, 4 Lth Zucker, 1 Eidotter alles sehr gut darunter arbeitet, den Teig wieder länger gehen lassen, kleinere Brötchen daraus geformt, aber wieder gehen lassen, in Butter gebacken u. in Zucker gewendet. Will man die Brötchen füllen, so walkt man den Teig dünner aus, gibt, bevor man sie aufrollt darauf, bestreicht den Rand mit Eiweiß u. legt ein gleich großes Stück Teig darauf, welches auf dem Rand angedrückt wird. Will man sie recht backen, so gießt man etwas Syrup oder braune Zucker mit Wasser, daß man dick mit Pinsel aufstreicht, auf den Tisch, damit sie gut anbacken werden. M. Hz.

Einfach bayer. Brezeln

½ ℔ Mondamin abgebrüht und dann Eidotter, Salz, Butter, mit Rahm oder Milch gut durcharbeiten, mit 1 ℔ gut durchgesiebtem Zucker gemischt abgebrannt, d. h. in einen Topf mit ganz wenig Wasser gegeben, bis sich der Mehl zu einem Teig ballt u. vom Topf ablöst, dann muß er ganz weiß bleiben. Dann streicht man den Teig auf ein Brettchen = Blatt, ungefähr ½ Finger dick, setzt sie in ein Backblech und bäckt sie ausbacken, dann bäckt man das Backblech mittelst einer untergelegten Stange von der Platte ab, wo dann an jede Brezel ein Stück

gibt man dicken Hafergrütze mit 2 Eimaß
à 16 Kfl Zucker, nebst 2–3 Loth feingeschnittenen
Kümmel darauf, bringt dasselbe mit einem
Backtrog, der dann ganz der Stall abgebrochen sein muß, und läßt sie im Freien
oder sonstwo Gemüse trocknen. Auf diese
Art, und das Maß beträgt 3 Klafter Käse
[illegible]: bleibt, daß derselbe ebenso mit Gras
bestreuet à mit Stroh oder Heu gegessen
gegessen werden.

Ferner das Käsen in bunte Hafergrütze

Eingeist, nicht Essig mit Gewürz à feinen Zucker
eingesetzt, vermittelst eines Gratisfall Trog
auf ein, mit Leder bespannen Faß, à
auf der Käsestatten, das trocknen Käse
selbst, gesetzt, mit Strohasche bestreut à bis
andern Tage trocknen lassen. Käsestein nun
wenn sie nicht steinhart, sondern nur
fest sie heißt nachdem selben, etwas Bier
in einander.

Zucker gleichfalls werden ebenso das Eimaß à
seinen Zucker bereitet, will man sie recht fein
bey so zieht man einige Tropfen rothen
Schöllkraut darunter, gelb nicht
gelb gemischt, ebenfalls mit Strohasche
gegessen, auch kann man das Gläschen ge-
schieden Geschmack durch Beimischung von
Citronensaft, Citronenöl, Bergamottöl, Rose
oder Orangenblüthenwasser geben à ebenso
zu verschiedenen Torten, Pfannkuchen gebraucht.

Eierschalmischgebäck

Man stößt Eierschalmischa mit Salz die Stärke fein, gießt die bittere, dunkle Haut ab, stößt sie fein u. mischt sie mit abgeriebener Zitronenschale, Vanillezucker, Zimt ab, stößt die Masse, die mit etwas Rosenwasser gemischt sein muß, zu Mandeln, legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech u. läßt sie gut eintrocknen. Alsdann setzt läßt man sie lange in den Ofen schieben, gebacken sind, Mandeln und Pistazien gut abgeschält und

Mandeln

Man gießt etwas Rosen- oder Orangenblütenwasser auf Zuckerstückchen u. läßt sie ein gleiches Gewicht an Mandeln feine stoßen, bildet in Kugeln zum Löffel stellt, kocht und der Zucker hinzu, so wird er wieder klar und dann braun, auf Kleie und das Gebäck mit einem nassen Pinsel färben. Man gibt nun die Mandeln hinein u. rührt sie einige Zeit mit einem hölzernen Löffel um bis sie steifer geworden sind, dann gießt man sie auf ein flaches Schüssel, läßt sie fast erkalten u. bricht sie, wenn sie erkaltet sind, auseinander. Natürlich müssen die Mandeln mit Schale abgeriebt werden, dann die übrigen Teile der geschälten Mandeln werden sie nicht trocknen lassen.

Blätterteig (Pâte feuilletée)

1 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 5 Eidotter, 2 Eßlöffel Salz, dicken Sahne oder Rahm, 2 Eßlöffel Essig,

[illegible]

[illegible] Butter [illegible]

1 ℔ Butter wird gerührt und hingestellt damit sie kalt steht, abgeklärt u. zu Schmer genäht. ¾ ℔ große Rosinen ganz rabgetan ¾ ℔ Corinthen blanchirt und getrocknet werden zu der Butter gegeben, mit 15 Eigelben, 1 ℔ feingeriebenen Zucker, etwas geschnittenes Citronat u. 2 Loth Citronat Lig etwas Zimmet, etwas zu Schmer geschlagenen Zimmt, etwas Muskatblüh und gehackt 1 ℔ weiß Semmel Mehl. Nun legt man ei ne gefettete Form mit Papier aus, bestreicht sie mit Butter u. backt sie dann eine Stunde 4 Minuten backend. Die Form ist nur zur ¾ voll gefüllt damit sie nicht überläuft.

Grünkernsuppe mit Knochen für 6 Personen

¼ ℔ Grünkern, 1 Loth Zwiebel, ¼ ℔ fetter Mondseer, ¼ ℔ Zwiebel, gut abgeschwemmt, gerührt, auf den Knochen gestreut, das Fett gesalzen mit Butter gebräunt und auf die Butter über den Knochen geschüttet. Wenn [illegible]

Hasenbraten

½ ℔ Mehl, 1 Loth feine Butter oder Milch 3 ganze [illegible]

Ölmalerei. Leinöl.

Reine Wasser vermischen sich mit Leinöl nicht, sondern bleiben darin als kleine Tropfen stehen. Leinöl trocknet, wenn es dünn auf eine Fläche gestrichen ist, an der Luft, indem es Sauerstoff aufnimmt und dadurch eine feste, harzartige Masse bildet. Diese Eigenschaft macht es zum Bindemittel für Ölfarben. Diese werden hergestellt, indem man Leinöl mit Farbstoffen, die in Pulverform vorliegen, innig mischt. Die Farbstoffe sind entweder Erdfarben, wie Ocker, Umbra, Terra di Siena, Kasseler Braun, Eisenoxydrot, Zinkweiß, Bleiweiß, Kremserweiß, Neapelgelb, Kobaltblau, Ultramarin, Kobaltgrün, Chromoxydgrün, Zinnober, Mennige, Kobaltviolett, Manganviolett, Elfenbeinschwarz, Rebenschwarz, Kienruß, Lampenschwarz, oder Teerfarben, wie Anilinrot, Anilinblau, Anilingrün, Anilinviolett, Anilingelb, Anilinbraun, Anilinschwarz, Methylviolett, Methylblau, Methylgrün, Methylgelb, Methylorange, Methylrot, Methylbraun, Methylschwarz, Naphtolgelb, Naphtolorange, Naphtolrot, Naphtolbraun, Naphtolschwarz, Naphtolblau, Naphtolgrün, Naphtolviolett

154

die nächste die Größe einer Walnuß hat, in der Hand ist. Kocht sie darauf vollends weich, so ist sie abgeschält, gebraten, mit Braungebäck aber, noch ganz weich, kommt dieses Gericht in rote bunte Ringe zu, die abwechselnd mit gebratenen Zwiebeln und einer ganzen Schwarzwurst (Blutwurst), einer kleinen Hand voll Schalotten, die in Stücke geschnitten, beim Gebrauch das Fett ausgelassen und gebraten worden, in Stücke geschnitten wird, in Form einer Pastete. — Selbe sind den Tag zu Tage aufzutragen, je nachdem man sie wünscht.

Kartoffeln, Mandeln, Datteln und Marzipan

Von derselben Masse kommt auch Kartoffeln. Man nimmt sich eine Kartoffel oder mehrere von schöner Größe, als Modell, kommt nämlich der schön weiße Marzipan, gewöhnlich Rosenöl in die Hand eine Kartoffel, gibt sie auf weiter und aber länglich durch, dann kommt der Hand die gehörige Form, sticht vermittelst einer Nähnadel Löcher hinein, etwa 2—3— in eine derselben, nicht zu viel, mit aber dem Bestreuen, später nämlich, wo eine oder zu viel Löcher, das Kartoffelchen beim Backen derselben zerspringend, dass man später die Kartoffeln etwas abgekühlt, mit Zucker bestreuen ü. in Schokolade Hitzeritzen getaucht sein, um den Schein kartoffel hervorzustellen. Das Fett muß nämlich, die Hoffnung etwas gewissen, Schale auf Schale getrost aufeinander, doch aber nicht durch gebraten, sondern mußig weich bleiben.

Mandeln: Ingleichen auf Mandeln, dann lang bis gebraten, gleich gebraten, dann zugeben, in Zucker schwach gebraten, mit

Zimmet beständet, oder mit mehr in dem selben
mögen wandt, von der Luft getrocknet, wie oben
mit den Kartoffeln.
Bohnen, oder so bereitet getrocknet mit
Fleisch gekocht u. wie frische gebraucht. Sollte
die Masse, wie sehr empfiehlt, unter der Arbeit
feucht werden, so muß sie wieder erwärmt u. tüchtig
geschmidt gemacht werden. —
Dieses Verfahren lässt sich auch mit Vortheil
Fleisch bereitet wird, Nichts zu wünschen übrig, was
Geschmack u. Verdaulichkeit betrifft, da-
her ist das Hartfleisch das selbst, wenn nur kein bö
liges dazu gekommen u. Fleischmaschinen. L.
In die Mandel kommt kochend, muß es aufbrü
hen rasch fertig sein u. dürft sich nicht so lange als
andere drücken aufsaben, sonst ist aber bald,
dann, mit Mandel Butter mischen, der Fall. —

Leberwurst Leberwürste.

Man nimmt etwa 1 ℔ Leber, 1 ℔ Herz u.
2 ℔ Fleisch u. bereitet davon wie Tag, das
wie wird. Tag lang gekocht dürft, abkühlen
werden wenig sein, 1 Löffel Zimmet, 1 Löffel
Salz, ½ Löffel Kardamomen, die Hälfte wie Leber
wurst, etwas Zitronat u. Pomeranzenschalen,
½ ℔ geschnittenen Mandel, 1¼ Löffel Pfeffer oder 1½
Knoblauch Pfeffer Pulver Anmerkung sei Wurst
nicht stark / wie gearbeitet, worauf aber Tag
nicht gebraucht wird. Wenn der Leberwurst mit
dem Brei kommt, werden sie mit Brei zum Ko
chen gebracht. L.

Blutwurst.

Auf 2 ℔ feinen gehackt Fleisch, 1 ℔ gekochte
Tag, wie wenn Wurst Brei gemischt wie Pfeffer

i. einen geringen Zusatz von Kalbs, Hirsch, Rehfleisch i. englischen Ganzen mit unter lange fortgesetzten Kochen ein Zeug gemacht, das ein sehr schmackhaftes Gebäck gibt, jedoch gar nicht in einem Kalbs bestehen darf, möglich muß es 14 Tage oder 3 Wochen alt sein. Dieser Teig wird abdann auf Blech ausgerollt, in kleine Stücke geschnitten, i. gem Backofen gebacken, der ist gehörig aufgeheizt sein muß.

Feine Nürnberger Lebkuchen (12 Pfd.)

3 K. Honig wird [illegible] mit Zusatz von Zucker abgeschäumt, die Hälfte abgeschöpft, dann klein zerschnitten i. mit einem Glas Essig gelb gemacht. Unterdessen röstet man 30 Eier, schlägt den Dotter sehr fein mit dem Gelben, schlägt weiters zu Schaum, rührt zuletzt das Gelbe mit 3 K. feinem gesiebten alten Zucker, ½ Pfund weiter Zusatz von 8 Lff geschnittenen Mandeln, 8 Lff Citronat, 1 Lff Zimmet, ¼ Lff Kardemomen u. 2 Quentchen Nelken, rührt es in den Schaum, setzt die Mandeln zuletzt, gelbes i. Teig in die gefetteten Bleche, streicht die Masse mit Eidotter i. backt sie bei gelindem Feuer langsam backen.

Nürnberger Marzipan.

Man stößt 36 Lff süße i. 4 Lff bittere Mandeln, taucht sie mit heißem Wasser, entfernt die Schalen i. alle weißen Häutchen, trocknet die Mandeln mit einem Tuch ab, trocknet sie gut ab i. zerreibt sie dann auf einem Reibeisen mit möglichst engen Öffnungen. Dann wiegt man 1 K. bessere Zuckers auf dem selben Reibeisen

mit rasch bürstet mit Rosenwasser, das man
wenig z. Tropfen Orangeblütenwasser gießen
kann, zu einem steifen Teige an. Der Mürb-
teig wird um so schöner werden, wenn man
diesen Teig 3—4 Tage lang an einem kühlen
Orte der Küche überläßt, bevor er, wie gelehrt,
weiter verarbeitet wird. Das zum Kneten
benutzte, und mit Zuthaten (Eigelb oder Zwieback
Reibsemmel, Feder) bestreute Brett rollt
man seinen der Teig aus u. streift mit Hilfe
des Messers beliebige Figuren aus, mit
ihr mit einem abrund Rand, der sie um
etwa ¼ Zoll überragt, ausgebacken werden. Der
Rand bestreift natürlich mit demselben Mürbteig
wurst u. wird mittelst Rosenwasser angeklebt.
Die so gefertigte Mürbeschnitte wird zum
nächsten Backofen oder Ofenloch auf ein
Blech gelegt, über desselben der Deckel eines
Tortenformes oder mit glühenden Kohlen
bes gefüllt ist, gestürzt u. etwa 4 Minuten
oder solange darauf gelassen bis der Oberteil
der Mürbeschnitte eine leichte bräunliche
Farbe erhält. Der herausgenommene u. völlig ab-
gekühlte Mürbeteig wird abermals mit einem Ge-
bäckmesser gerichtet, zugeschnitten und einem Stücke zu
einem Zuckerl, welches mit dem Boden eines
Liters u. in einer Schüssel ein Stück Zucker
zu einem mehlig dicken Brei gerieben wurde.
Wenn der Zuckerguß auf den Mürbeteig ge-
strichen ist, belegt man ihn mit Zuckerl mit
Kandis, in Zucker eingelegten Früchten. L.

Man kocht 288 ~~Pfennigwerth~~ Pfeile hinten, mit 72 Theilen Pfeffer in einer Kupferpfanne Kirschwasser zur Infusion gesetzt, über Nacht stehen, den Pfeffer mit Leinöl, das heißt, damit man Anwendung so lange gekocht bis er Farbe gibt, dann unter Umrühren mit Wasser gekocht, bis er das Aufsaugen von Milch, Eier verliert. Man nimmt dann die Pfeile aus Pfeffer u. mischt unter beständigem Umrühren Pfeffer in Gemenge von 44 Theilen geschälten Pfeffer Mandeln, 4 Theilen Lebkuchen, 8 Theilen Semmelmehl gemengt / 8 Theilen Zucker, 6–8 Theilen Mandelöl gemengt, getrocknete Kornblumen, Ringelblumen u. rothes Rosenblätter, von jeder ½–1 Theil. Alles geschieht klein geschnitten. Die Masse wird nun so fest entweder in mehrere kleine Formen oder in Pfeffer Pfeffer eingedrückt u. mit Pfeffer Pfeffer nochmals mit warmen Pfeffer Pfeffer geschnitten.

L.

Guter Pfefferkäse / Pfeffer /

2 ℔ Mehl, ½ ℔ Butter / ¾ ℔ Butter / 6 Eier / 6 Eier / 1 Pf. Milch, 1 Pfeffer Pfeffer, etwas Salz, Pfeffer Pfeffer Pfeffer gearbeitet, gebacken, mit Pfeffer Pfeffer, 1 Pfund bei gemäßigter Hitze gebacken.

A. P.

Gute Pfeffer.

2½ Pfeffer Mehl, 1½ Pfeffer Milch, 1½ Pfeffer Pfeffer, 9 Eier, Pfeffer ½ ℔ Butter.

Butter zu Pfeffer gerührt, man kann auch 4 Pfeffer Pfeffer oder Pfeffer Pfeffer dazu brauchen u. Butter ab lassen, Eier nach einander, dann mit Pfeffer, etwas Salz. Einrich zu Pfeffer. Pfeffer darauf.

S.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Feines Weizenmehlgebäck von P. v. Rekow

1 ℔ feines Mehl, ½ ℔ Butter, 12 Lth Zucker, 3 Eidotter ohne Weiß, 3 Theelöffel Eierschaum, wie Lebkuchenteig mit den Händen arbeiten, wenig Butter zu einer steifen Masse verarbeitet, dünn ausgerollt und mit Ausstechformen ausgestochen, bei gleichmäßiger Hitze gebacken und noch heiß mit dem Messer in lange schmale Stücke geschnitten.

Liebesbrod-Kringel. v. Klencke, Schmidt

14 Eier, ½ ℔ feines Mehl, Zucker, ½ ℔ Zucker — Rosenwasser nach Eier zu setzen gesetzlich, dann mehr und weniger nach Belieben, ½ Zitrone, 1 Theelöffel Zucker.
Alles Ganze mit ½ ℔. geschlagen, dann das Mehl sorgfältig durchgesiebt, das Teig in eine mit Butter ausgestrichene, mit Semmelbrod ausgestreute Form gethan, [illegible] gebacken.
Backt 1 St; 1 Lth Mehl u. 2 Lth Zucker genommen so wird es noch besser. —

Feine Buß- und Kaffee- oder Theekuchen.

2 Pfund Mandeln, 6 Lth bittere, dann süße Mandeln, Citronenschale, Apfelsinenschale, 5 Löffel Zucker, 3 Löffel Mehl klein gestoßen, Rosenwasser, Eier mit so viel als nöthig, Butter gestoßen und nach und nach mit Zucker und Eiern abwechselnd gut abgerührt, dann Mandeln und Mehl dazu gegeben. M. Heyer.
Diese Torten müssen nicht zu heiß gebacken werden, dann gut gegeben werden.

Pfefferkuchen

½ ℔ Butter mit 2 Pfund Eier ¼ ℔. gerührt, 1 Liter Honig bei Seite gestellt, ½ Lth Zimt, ¼ Lth Nelken, ¼ Lth Cardamom u. gelbe ½ ℔ Mehl fein mit 2 Theelöffeln dick zusammen mit Zucker

und Mehl bestreut, das Wasser, worin Gemüse mit Butter bestreut, darauf gedrückt und geschlagen mit dem Eidotter, 6–8 Löffel darüber gießen und mit einer Gabel gut durcheinander arbeiten. A. v. Bl.

Maccaroni

½ Pfund feingeschnittene Zwiebeln (Zwiebeln) wird mit 4 Loth von dem Fett, worin das Fleisch gebraten ist, und 2 Loth Butter gelb gebraten, dann 1 Pfund Maccaroni, die vorher 30 Min. in Salzwasser gekocht und wohl abgetropft sind, dazu gethan, 1 Löffel Mehl mit ½ Liter Wasser angerührt, dazu gegossen, 1 Löffel Salz und ½ Loth Pfeffer dazu gethan und alles zusammen gut durcheinander gerührt. Die Maccaroni müssen so weich sein, daß sie sich mit der Gabel durchstechen lassen, dürfen aber nicht zerfallen. Sie werden auf einer Schüssel angerichtet und mit geriebenem Käse bestreut. A. v. Bl.

Auflauf

5–6 Loth Zwieback, 1 Messerspitze voll Zimmet, Abgeriebenes von einer Citrone und 1 Prise Salz werden mit ½ Liter Milch und 4 Eidottern gut durcheinander gerührt, dann der steife Schnee von 4 Eiweißen darunter gerührt und in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und 1 Stunde gebacken. Man gießt eine Weinsauce dazu. A. v. Bl.

Geschlagene Knödel

½ K Butter mit 3 Eiern geschlagen, und mit 16 ganz fein dazu geriebenen 1 Kaffeel Salz, 2 weiche Semmeln, 1 Kaffeel Majoran, 1 Kaffeel Petersilie, 4 Eßlöffel voll Mehl, die feingeriebene Schale ½ Zitrone, einen kleinen Muskatblüthe, 1 Eßlöffel Backpulver, 3 dkg bitteres, 6 dkg süße feingeschnittene Mandeln vorher darunter gemischt. Von dem Teig, mittelgroße Knödel machen, und gegen vorher siedend mit Butter ausgeschwenkt, mit Semmelbrösel bestreut, die Knödel hineingelegt. Der Topf darf nur halb voll Knödel sein. Dann deckt man sie langsam so ein, daß der Teig sich bis oben voll Wasser steht, bis der Teig sich bis oben voll Wasser steht. Wenn backt den Knödel in 1 Pfund, deckt sie so dass Topf ausfüllen, weil sie aufgehen beim aufgehen. Weigelt.

Gebrannt Zwiebl = Gänsel suppe.

1 Tasse braun rösten Schmalz, mit Zwiebeln, 6 Eidotter, 1½ Tasse geb. Zwiebeln, 5 Tassen Mehl, 1 Tasse braun rösten Brösel, 2 Eßlöffel, 30 Gramm Cremortartari, 30 Gramm Natron in das Pfund das sein. Alles kräftig untereinander gerührt, gleich in das Fett geben, langsam 3/4 K. backen lassen. Mit Suppe Fett gesalzen und mit Semmelbrösel bestreut.

Fol. Mario

Ein gemischtes Schmalzgericht. (Gut)

Dieses gemischte Schmalzgericht besteht aus Sauerkraut, Kartoffeln und Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Kümmel, wird zuerst das Sauerkraut, mit Zwiebeln und Salz bestreuen und bestehend, wie ½ alle übrige Gemüse geschnitten, dasselbe mit dem Schmalz gemischt, gut durchgemischt gestellt.

Linsen mit Knöpfen (Vol. z. Essen) B. 37.

10 Pfennig zu Linsen gerechnet, das Halbe Hütte, ½ Pfund durchgesiebten Linsen dazu gerührt, 16 Eigelb von dem Linsen, hinzugethan. Diese Masse wird ¾ Pfund, wie Knöpfen gestaltet, 10 Pfennig geschälte Knoblauchzwiebel, oder Zwiebeln, wenn nicht zu der Masse gegeben und nach ¼ Std. gestaltet. Es wird gut mit Butter bestrichen, und Zwiebeln Brösel, Knoblauch Stroh gegeben à ¾ Pf. gebacken. Statt das Brod ¾ Pfund in Linsen zu backen, kann es, so doch die Linsen erst schmackhaft gekocht werden.

Tagesbedürfnis Kosten

8 Lth Butter, 12 Lth Linsen, 5 Eier, 1 Pf Mehl, 1 abgeriebene Zitrone, etwas Zucker, ein wenig Milch aufgelöst, 4 Löffel feines Brod.

Gemischtes Knoblauchgericht, Königl

1 Metze Mehl, ½ Pf Butter, ½ Pf Linsen, 1 Stck Milch, 1 Ei Salz.

Zwiebeln

Mandelbrod / Zwiebeln

¾ Pf Mehl, ¼ Pf Butter, 2 Esslöffel feines Zucker, 4 Eigelb, ¼ Pf. Linsen.

Schmalzbrod / Zwiebeln

¾ Pf Mehl, ½ Pf Linsen, 8 Eier, 1 Löffel feines Brod, ein Schmalz gebacken.

Schmalzkuchen / Karchlein

1 ℔ Butter und 2 Eidotter zu Brei gerührt, 3 ganze Eier dazu, etwas ¾ ℔ Zucker, 1 ℔ Kaffeemehl u. die Schale 1 Citrone. Das Ganze mit 1 Pfund gerührt.

Topfkünse / Karchlein

1/4 ℔ Mehl, ¾ ℔ Butter zu Brei gerührt, ¼ ℔ Zucker, 12 Eier, 1 Loth süße Mandeln, etwas bittere, geschält, klein gestoßen u. Zimmet, das zu Schaum geschlagen und beigemischt 2 Löffel Hefe. Die mit Rum / gut gemischt / gegeben, dünnlig aufgehen lassen u. dann gebacken.

Mandelmus-Küpfel / Karchlein

1 ℔ Butter, 1 ℔ Zucker, 1 ℔ Mehl, 12 Eier. Die Butter zu Brei gerührt, 6 ganze Eier voll, dann 6 Eigelb mit u. mit mehr dem Zucker zugerührt u. gelöst das Mehl, das es in Streifen herfallen, aber nicht dicken, als ½ Stunde, schneidet es in einen nicht zu heißen Ofen u. backt es backen. Ist die Masse gestrichen schneidet man sie in 1 Finger lange u. 2 Finger breite Streifen.

Bandtorte / Karchlein

1 ℔ Butter, 1 ℔ Zucker, 1 ℔ Kartoffelmehl, 15 Eidotter, 1 Citrone abgeschält, 1 Gewürz Zimmet, 1 Löffel Rum, 10 Eier. Die Butter zu Brei gerührt 1 Stunde mit dem Zucker, Citronenschale 1 Gewürzlöffel Rum. Das Mehl mit ½ ℔, gibt man das Mehl löffelweise und gelöst den Schaum dazu mit Zimmet. In der Form gebacken, wenn das Feuer gut gebacken.

Falsche Mandeltorte / 4 Parteien

10 Eigelb, 1 Pfd. Zucker gerührt, geschält, gerieb. Mandeln, ½ Pfd. gestoßene Mandeln, ½ Pfd. Zucker, 1 Semmel geweicht, gedrückt, den Schnee hinzu, ½ W. backen.

Leberknödel / 4 Parteien

6 gemeine Eier u. 2 Eigelb, ½ Pfd. Zucker dazu gerührt ½ W. daß es schäumig wird, dann ½ Pfund Semmelmehl dazu gethan, mit wenig Pfd. Mehl gut durcheinander u. in kleinen Knöpfen mit 1 Messer gestochen.

Zwetschgen ohne Obst / 4 Parteien.

1½ – 2 Pfd. gelbe Zwetschgen zu Brei gekocht, da, zu das Gelbe von 10 Eiern, 5 Pfd. Mehl, 1½ Pfd. gebläuten Zucker, Zimmet, Nelken, Kardamom und Vanille, ½ Pfd. Butter, Rosinen, Pfd. Citronat, 1 Pfd. Weinsteinpulver, durch Nudelbrett gestreut u. tüchtig durcheinander, dazu den Schnee der Eier und Gebäck in einem, mit Zucker, Mehl, gebacken.

Einbrenn / 4 Parteien

1 Pfd. Mehl, ½ Pfd. Butter, ½ Pfd. Zucker, 14 Hartgekochte Eigelb recht klein gerieben, zu kleinen Körnern gemacht. Mit kleinen gerösteten Brösel u. gröblich gestoßenen Zucker bestreut bei gelinder Hitze gebacken.

Kaffee / 4 Parteien

Man nimmt 1 Pfd. Mehl, 8 Eier, 1 Tasse Obst, abgeriebene Schwarzbrot Butter, Rosinen, Zimmet, Nelken, Kardamom, Zucker, Pfd. Citronat u. Pfd. Mandeln, Pfd. Zucker, Pfd. Mehl, Pfd. Butter, Pfd. Zucker, Pfd. Mehl, 1 Tasse Milch, dann Eiweiß, 4 Eier, für 2 Pfd. Obst.

Braune Pfefferküchle / Lebkuchen

6 Pfd. Honig, 2 Pfd. Zucker, 1 Pfd. Butter, ½ kl. Schmeer, Schmalz genommen in einen Kessel, Honig und Zucker etc. gekocht u. langsam heiß werden lassen. Wenn nöthig man nämlich 6 Pfd. rohgeriebenes Mehl, gibt Butter, Schmeer, Schmalz zugesetzten Lebkuchengewürz, 6 ganz, Stück Pomeranzenschalen, feinlich, einige Nelken, für 3 Pfg. dito Nelkengewürz, für 6 Pfg. Zimmt, 3 Pfg. Muskatblumen, 3 Pfg. Zimmtblüth, selbiges tüchtig gebunden. Besser ist es, wenn derselbe einige Tage vor dem Backen beigelegt u. öfters tüchtig durchgebunden wird. Nachgemacht in großen oder kleinen Häuschen oder anderen beliebigen Formen ausgestochen, ist der 6 Pfd. ¼ R. ein Ofen mit Lebkuchen, eingeschoben u. auf denselben gebrannt oder gebacken wird, die Hitze wie beim Brodbacken.

Braune Pfefferküchle / Lebkuchen

6 Pfd. Mehl, 4 Pfd. Honig, 2 Pfd. Zucker, 24 kl. Löffel 6 kl. Fettgeschl. Pomeranzenschale, Zimmtblüthe, Nelken. 5 Tage stehen lassen, dann gleiche Hitze wie 10 Minuten gebacken.

Feinste Honigkuchen / Pfeffer

2 Pfd. Honigmehl, ½ Pfund Honigmehl, 1½ Pfd. Honig, 10 kl. Löffel, 20 kl. Zucker, 2 kl. Pomeranzenschalen 2 kl. Fettgeschl., Pomeranzenschale, Mandeln, ¼ Pfd. Milch ¼ Liter, ½ Pfeffer / Honig zu Nelken u. Nelkengewürz. Lebkuchen. — Die Hälfte des Milchs gießt man auf den Honig, den andern auf den Fettgeschl. Zu Zucker, Löffel u. Zucker kocht man auf u. rührt damit das Mehl u. Honig zu, thut die Pomeranzenschale u. Fettgeschl. hinzu u. backt das Gemenge je nach seiner Dicke ¾ auf 1 Stunde. Bei dem Ofen gibt man ist es einen dicken Laib ¼ Stunde, mittelmäßige Einrichtung ½ – ¾ R. damit gesetzt sind. d. K. K.

160

Für gutes Rollbrod / Hirschhorn
10 Lth Butter, ½ Liter lauwarme Milch, 4 K Rosinen
u. Sonnenkern, 4 Lth Zucker, 2 Eier, 1 Lth feingeschnittene
bittere Mandeln, etwas Citronenschale, 2 K Mehl, 4 Lth
Hefe / Hefe / Alles zusammen mit Mehl zu einem Teig
zum Rollen gebraucht, mit geschlagenen Eidotter bestreicht,
u. 1 Rund in einem mäßig geheizten Ofen gebacken.

Gutbrod / Lawson für die heute
100 K Mehl, gaben 18 mittelgroße Brode.
100 K Mehl, 2 ¾ Eimer Wasser, 2–3 Lth Salz,
etwas 1 viertel Teller voll, Mehl gab Lth Hefe
in die Backmulde gegeben, Wasser alles da
zugeschüttet, Brod darin, Teig
gehörig geknetet, warm gestellt. Anderen
Morgens mit dem gemischten Mehl
nochmals tüchtig durch geknetet, 1 Rund
Brod daraus, Laibe in runde Teller, gedeckt
mit beiden Händen tüchtig zusammengedrückt, in den
Ofen geschoben u. 3 Rund gebacken.

Weißbrod / Lawson für die heutige
Entnahme abgewogene Brode Milch, Butterwasch
oder nur Saure Milch, wie Weißbrod Brode,
sind verwendet.
6 Pfd / 6 Liter oder 12 Schoppen / Flüssigkeit, Mehl
nach Bedarf, soviel als zu einem guten Teig
nöthig.
Mehl in die Backmulde zu geben, Flüssigkeit
warm u. mit Brodsauer Teig, Brode, die ganze
½ – 1 Rund in kaltes Milch eingeweicht, feines
nahe etwas Salz, gut durchgeknetet. Teig steif
mit Lawsonverbrauchen, doch weicher, als der zu
Weißbrod, der das Mehl nur quillt, warm ge-
stellt. Anderen Morgens wenig Mehl zum Teig, durch

Teig mit beiden Händen gut durcharbeiten, dann
das ½ P. vom Teig abschneiden, zu einer Kugel
wirken, flach in den Hand, ½ Stunde auf ein
Stück des Backbrets, gebacken; mit Wasser
bestreichen, zum Abkühlen hingestellt.
Ist der Teig noch nicht kalt genug, nicht
willkommen, so kann man ab und zu mit
Brunnen anfeuchten.

Brod / Laiberln

Auf 2 große Brod / Rollen reicht / 4 P. Mehl,
2 Liter Milch, 10 Stück Zucker, ½ Pfd. Hefen — Teig gut
Brod fest zu kneten / Rechtmachen
3/8 kaltem Mehl; Übrigen von dem Teig mit
2 Liter kochende Milch oder Wasser brühen, ü. s.
fest gemengt.

Kartoffel Knödl / Klöße /

5—6 Erdäpfel, ½ P. Zucker, 1 Messerspitze Anis
einmal, dann Abgeriebene v. Brod / Weck / Weißbrod ü
1 Semmel Knödl / Klöße, werden ungefähr
½ Pfund gerieben, dann Gesalzen und dann Ei,
Mehl v. Brod mit ü. und ½ Pfund / Semmelmehl,
das, ganz kochen Mehl darunter.
Der Teig wird mit Kochlöffel nicht gedrückt,
die einzelnen Klöße mit in heißes Wasser
gesetzt ü. häufig mit Kochlöffel gerührt,
daß zum nächsten Tag bleibt und das Kochen,
man in mäßiges Wasser stehen, damit sonst
fällig das Fleisch ab, fettschäumt sind, mit Wasser
bestreichen, Salz ü. häufig kochen, wenn das
Loch 1 Pfund sind Klöße ist, genügt aber auch
Loch 1 Pfund sind.

A. v. Pf.

Kleine Semmel Knödl / Klöße / mit Eiern
Wie Semmel Knödl / Klöße / Teig, nur
Eier, Milch, Mehl, Salz, Pfeffer, Muskatnuß
Teig nicht zu dick, nicht zu dünn, Klöße
Kochen, Salzwasser, Kochen, Salzwasser
Kochen, Salzwasser, Kochen, Salzwasser
Kochen, Salzwasser, Kochen, Salzwasser

Liebeck / Galaxy /

9 Eier schaumig rühren, 6 Eier schaumig rühren, dann 9 Löffel Zucker zugeben und dann 9 Löffel Mehl und dann abwechselnd Zucker, dann so lange gehäuft Mehl bis der Teig nicht mehr klebt, dann Schnee unterziehen, dann Backpulver und Vanillezucker und 1 Päckchen Backpulver und die geriebene Schale von 3/4 Zitronen gebacken. Form fetten.

Gute Anisplätzchen mit Vanillaplätzchen

½ Pf Zucker, ½ Pf Mehl und 3½ Eier.
Den Zucker mit den Eiern ½ Stunde rühren, dann das Mehl und etwas Backpulver, Vanille oder Anis dazu. Es werden dazu Klötzchen mit einem Spritzbeutel auf ein Blech gespritzt und bei schwacher Hitze gelb gebacken. 4 Eier, 1 guten Eßlöffel voll Mehl und 1 Päckchen Backpulver, ohne alles Rühren. L. Baumann

Schnitten Kuchen

2 Pf Mehl, 10 Eier, 1 Päckchen Backpulver, 1 Päckchen Vanillezucker, ¼ Pf Zucker, ½ Pf Butter, und soviel Milch als nötig ist, einige bittere Mandeln.
Die Butter zu Schaum rühren, den Zucker nicht allzu fein, die Mandeln gestoßen, geschält oder gerieben, die Milch gut warm verwenden, einen Teig nicht zu dünn machen, so daß er nicht fließt, die Masse ½ St. tüchtig rühren. Den Ofen warm, wenn die Form eingefettet, gebacken, ist sehr fein, darauf Zucker und Mandeln streuen. Ethel.

Rodon-Kuchen

¾ Pf Butter schaumig, dann abwechselnd ¾ Pf Zucker, 6 Eigelb, ½ Liter Milch, 2 Pf Mehl darunter und dick gerührt, dann ½ Pf. gut dabei, dann Schnee der 6 Eier fest geschlagen mit 10 Pf. Backpulver untermischt, dasselbe darüber und die Masse geschwind. ½ Stunde bei schwacher Hitze gebacken. Alice

Sprit-Kuchen

1 ℔ Butter 1 ℔ Zucker, 9 Eier, 1 Glas Sprit, 1 ℔ feines Mehl, 2 Theel. Pottasche, 1 Messerspitze Citronensäure, 1 Messerspitze Muskatblüthe u. zuletzt 3 ℔ Mehl. Man kann den Teig theils oder mehr Tage stehen lassen oder wird ihn backen. Christiany.

Asphaltkuchen

½ ℔ Mehl, 1 Pfd Butter, 1 Ei, 1 Theelöffel Zucker, Zucker, Zucker: Teig formen, ausrollen, Asphaltsteine mit Rosinen darauf. Guß: ½ Pf. feinen Käse, 3 Eier, Zucker nach Belieben — wird selbst gebacken. Abeé.

Zimmtkuchen

½ ℔ Butter zu Schaum, 4 Eier nacheinander dazu ½ ℔ feinen Zucker, ½ ℔ feines Mehl, etwas Rum oder Arac, Citronensäft oder Citronenzucker, das Mehl ist mit Butter beizurühren und Form gehören u. schnell zu backen. Abeé.

Mandelmürbe Stangen

6 Eier, 9 Pfd Zucker, 9 Pfd Butter, 1 Citronen Schale fein gerieben, Butter darunter dick an gesalzen, Mehl ganz abgerührt, drei gesiebenen Butter dazu nach Bedarf Mehl drunter, bis man Teig glatt ausrollen oder zu Stangen gleich gar, backen kann, je besser er ist, um so besser werden soll. Die Stangen in Papier und Butter, in den Ofen ganz schnell einmal muß, gebacken. Abeé.

Torten Teig.

1 ½ ℔ Mehl, 12 Pfd Butter, 1 Gelbei, Wasser.
1 ℔ Mehl mit gesiebt, Gelbei unter gearbeitet, Wasser

zugeschüttet, jedesmal ab am dritten Tage, umbrod, das in Backtrog untergearbeitet, sorgfältig, mells, mit Handtuch oder wollener Decke bedeckt. Es kommt Schlußbackung genannt. Abel.

Hausknöpfe.

2 Gelbei a. 1 Messl, 2–3 Löffel Rosenwasser, ½ Theelöffel feines Pulver, etwas feines Zucker, 1 Theelöffel feine Butter, Salz nach Belieben, Mehl so viel als nöthig ist. Dann wird ein warmes Tuch darüber gebreitet u. die Masse warm gestellt. Ist der Teig gut gegangen, so rollt man Stücke in einen Strang, schneidet diesen mit Messingabschneider kleine Knöpfe gerade Masse und backt sie in demselben fett gelb. Abel.

Zimtküsse / Spritzen /

6 Lth Puderzucker, 12 Lth Zucker, 4 Eier, 4 Lth Mehl, 1 Lth Zimt, das Eiweiß mit Zucker geschmeidig u. gerührt. Abel.

Körnfeld in Pfannen. Fasnacht

Ein reichlich Pf gutes Waizen Mehl einmal wie ½ Pf Butter, 5 ganze Eier u. 5 Eigelb, 4 Löffel guten Zucker, 4 Lth Hefen u. 1 Pf. Milch. Die Milch wird warm gestellt dass die Butter darin zerschmelzt. Die Eier werden gequirlt, die Milch, die Butter, die übrigen Zuthaten nebst ½ Pf Rosenwasser, das Mehl darunter gerührt. Der Teig so lange gestellen bis er gut aufgeht, alsdann nimmt man ihn mit der Tasse, giebt ungefähr Mehl zu damit er so fest wird, dass Stengelchen dick genug sind mit einigemalen mit einem Messer bedeckt will,

zuletzt den Eidotter, Mischung mit dem Teig rasch gemischt. Abel.

Amerik. Mandeltorte.

Man nimmt 1 ℔ süße u. ¼ ℔ bittere Mandeln, schält sie ganz fein, stoßt ¼ ℔ süße Mandeln, gibt u. 1 Eßl. Rosenwasser zu u. stößt alles miteinander zu einer Masse. Alsdann nimmt man 1¼ ℔ Zucker, treibt ihn mit 8 Eßl. Rosenwasser, 8 Eßl. Orangenblüthwasser,

Ulmer Brod

Man nimt 1 ℔ Butter, rührt 10—12 Eier und Salz ü. rührt es ½ Stund mit dem Butter. Dann mischt es Mehl, 2 Löffel Hefe, 3 Löffel länglich geschnittene Mandeln und Rosinen, ist dasselbe genug gerührt und lange genug, so nimt man Löffel geschmiert, mit Brosamen bestreuet, füllt es hinein und bäckts. Ist es gebacken, so wird es mit Milch und Butter geschmiert und so heiß gegessen. Abel.

Eierkuchen.

1 ℔ Mehl, 1 ℔ Butter, 16 Eier, das Gewicht an Eyern, etwas Milch, rührts mit Butter und etwas wenig Salz. Abel

Himbeermasser. Ist gut.

1 ℔ Mehl, ½ ℔ Zucker, 2 Löffel Himbeersaft, allerley gerieben, 2 Eier, ½ ℔ Butter, mit Mandeln gearbeitet, und gebacken und gebraten. Abel.

Röllers-Gebäck.

¼ ℔ geriebene Zucker, 4 Eier à. soviel Mehl daß es ein Teig zum Rollen gibt, dann mit dem Röllers Reifen abgerädert u. in Schmalz gebacken. Abel.

Eine gute Zuckertorte

Zu Torten, Zuckerkrapfen u. Obstkuchen zu gebrauchen. ¼ ℔ Mehl, ½ ℔ Butter, 2 ganze Eier, 2 Löffel Zucker, wird gesiebet, gebutert, gemellt u. gebacken. Abel.

Eierkuchen.

½ ℔ Butter, 1 ¼ ℔ Mehl, 7 Eier, 1 ½ Pf. Milch. Die Butter zu Schmant, die Eier mit der Milch Mehl u. Milch abrühren, etwas Brosamen, Zucker,

Salz u. Pfeffer nach Geschmack, dann gibt gesalzen u. gebraten.

Abée

Pfeffernüsse.

1½ ℔ Mehl, einige Löffel gutes Backpulver, 3–4 Eier, ½ ℔ ausgelassene Butter, etwas Zimmet, etwas Salz, soviel Milch daß man den Teig löffeln wird der Zimmet aufstreuen kann, zuletzt noch ½ ℔ kleine Pfefferniß darunter. Nun gibt man den Teig auf ein Backblech mit Papier belegt dünn aus, streicht Zuckerwasser darüber, das man aufstellt, bei dem Backen in einem Stelle, bis sie ganz hart gegangen sind. Dann wird ein Stamm mit Butter bestrichen, jetzt sie nicht zu dicht an denselben zu stehen, dann u. backt sie so gar oben u. unten ganz hell backen.

Abée.

Schmalzkuchen.

2 ℔ feines Mehl, 6 Eier, 3½ Löffel Backpulver, ¼ ℔ Butter, ½ ℔ Butter, 1 Likörmaßchen, 1½ Löffel feines Mandelöl u. soviel Milch daß es ein ziemlich dicker Teig gibt.

Abée.

Feine gute Schmalzkuchen

Zu einem kleinen Backpulver 2 ½ ℔ Mehl u. etwas warme Milch zum anrühren. 12 Löffel Butter zu Schaum gerührt, 12 Eier und 12 Löffel gute Butter, gute Zimmet, etwas abgeriebene Citronenschale dazu, hierauf noch das 12 Eiweiß u. gerührt das angerührte Backpulver darunter gerührt, gut durcheinander mischen u. in heißen Talg backen.

Zu Pfannkuchen Teig gut mit Butter geschmeidet und Eigelb abgetrieben, den Teig gegeben und wenn er gehörig gegangen, backen gebacken. Abel.

Herzog Ernst Gingerbread.

2 ℔ Mehl, ½ ℔ Zucker, ½ ℔ geschmolzene Butter, 3 Löff. feines Gingerb, 3 Eier. Mit Butter Löffel rühren gerührt, ½ Gewürz bei nach und mit dem Übrigen. Ofen Abel gut vorwärmen, dass es fertig wird Kuchen 2. Backt sich. Abel.

Gute Suppe zu Knödel.

1 Pfeffer Zwiebeln Petersilie 1 Schlüssel Semmelmehl, 4 ganze Eier, ein 2 das Gelbe 2 gest. Zucker wird durcheinander gerührt. Diese Suppe mit Knödel auf den Knödel gerollt 2. Butter braun gebacken und darauf gelegt. Abel.

Himbeerkuchen

½ ℔ Zucker, ½ ℔ Butter, 24 Löff Mehl, 2 Löff Zimt, ½ Löff Nelken, 1 Butterwecken schale, 5 Eier. Gibt ungefähr 60 Stück.

Grandidier.

Gerösteter Kaffee

¼ ℔ Butter zu Schaum gerührt, ½ ℔ Zucker, 8 ganze Eier 2. 1 abgeriebene Citrone, ½ Tasse Kaffee 2. ½ ℔ Mehl zusammengerührt bis der Teig fest aufgetrieben lässt. In Blech gestrichen, diese mit der Hand ausgerollt 2. dasselbe in einem ganz heißen Backofen, mit 2 Zwischenlagen wieder gestürzt, damit sie nicht ein Gerüst mit 2 Zwischenlagen backen. Zu Pfannkuchen gebacken.

Herrmann.

Kindfleischsuppe für 6 Personen

1 ¼ ℔ Mehl, 1 ℔ Butter, 2 Eier, 3 Lothe, 1 Bund Petersilie, 1 Citrone, Salz, Pfeffer, Muskatblüthe, Muskatnuß, 3/4 Lothe, davon wird 1 Theil gemahlen, 2 Theile ganz gelassen, 1 Theil wird fein gehackt, 2 Theile ganz gelassen, mit Eigelb bestreichen, bei guter Hitze und einem Deckel backen.

Mennel.

Pfefferminzöl.

5 Eier, 1 ℔ Zucker, 1 Löffel Zimmet, ½ Löffel Nelken, 1 Theelöffel Pfeffer, ein Bund Pfefferminze, eine Citrone, Salz, Mehl soviel man die Masse mürbe kann. Das Ganze mit Butter bestreichen, bei mäßiger Hitze backen, alles mit einer Nadel und Faden.

Ittel.

Kartoffeln über Lothar gebacken

¼ ℔ Speck fein durchgeschnitten, Zwiebeln, ½ Citrone, Salz, ½ Theelöffel Pfeffer, 2 Eßlöffel Essig, 2 Eßlöffel Wasser, 10 Minuten gekocht, so daß die Masse dicklich bleibt, mit Petersilie, Muskatnuß, Pfeffer, Salz, Butter, mit Brod gebacken, mit Lothar gebacken, mit Brod bestreut, oben mit Butter bestreut, 1 Stunde gebacken.

Will man den Speck davon haben, so mit der Masse mit gebacken.

Butter wird mit Zwiebel gebacken. Auf 1 Person 1 Ei, 1 Theelöffel Mehl, 1 Theelöffel Milch, 1 Theelöffel Butter, 1 Theelöffel Salz, 1 Theelöffel Pfeffer, 1 Theelöffel Muskatnuß, 1 Theelöffel Muskatblüthe, 1 Theelöffel Zucker, 1 Theelöffel Zimmet, 1 Theelöffel Nelken, 1 Theelöffel Kümmel, 1 Theelöffel Anis, 1 Theelöffel Fenchel, 1 Theelöffel Koriander, 1 Theelöffel Majoran, 1 Theelöffel Thymian, 1 Theelöffel Basilikum, 1 Theelöffel Rosmarin, 1 Theelöffel Salbei, 1 Theelöffel Lavendel, 1 Theelöffel Rosmarin, 1 Theelöffel Thymian, 1 Theelöffel Majoran, 1 Theelöffel Basilikum

selbst mündigen Hühner dort man beide Massen zu
sammen, fügt das Gelbe von 4 Eiern u. gebäht
den Schnee der Eier zu.
1 Stund backzeit bei guter Hitze. Mamma K.

Feiner Kuchen ohne Butter

½ ℔ Zucker, 3 Eier, einige Tropfen Zitronensaft, ½ ℔
feine Backen, etwas Zimmet, alle Ingredienzien zu
einem feinen Mehl zu reiben, dann Zucker gesiebt, ½
Maß Milch dazu gegossen, es
über Zucker zugegossen, nicht fest gesetzt,
sondern Zucker schnell mit möglich gemischt
sonst wird der Teig nicht blätterig. Zu gute
Art ist glaube, darauf acht die Backen mit einem
Backbrett ausgeklopft aber nicht mit dem Mehl
sie gearbeitet. Die Eier sehr gespaltet
und genau beschrieben. Recept ist sehr gut gelungen
Mamma K.

Osterkuchen

½ ℔ Backen zu Schnee gerieben, 6 Eier, der Schnee
der 4 Eier geschlagen, 1 Eßerlöffel Milch oder
Rahm, 2 Eßerlöffel Mehl, 2 Löffel Backen, 1 Ei
ter zerschlagen, 4½ Theelöffel Cremortartari,
1½ Theelöffel in Milch aufgelöste Natron.
Bei mäßiger Hitze ¾ St. gebacken. Mamma K.

Honigkuchen ohne Eier

½ ℔ Backen gerieben, ¼ ℔ feine Mandeln und feines
Abend Backen abermal gerieben Lebkuchen Gewürz
(Von den Schnee ½ Eßerlöffel) Backen zu viel
Mehl mit Honig gemischt, wie man es zu Mürbe
nöthig hat, nicht zu weich u. macht eine Platte
davon, mit dem Holz bestreuen u. 20 Minuten bei
mäßiger Hitze gebacken. Mamma K.

166

Italienischer Obstkuchen

1 ℔ Mehl, ½ ℔ gest. Zucker, ½ ℔ Butter, 5 Eier, ½ ℔ Mandeln, alles das Eigelb dann mit, fügt Mandeln obgl. darauf, schlägt das Eiweiß steif, rührt es mit dem Kuchen nach und mischt es mit einem Löffel unter. Die Form soll gebuttert sein, mit einem Löffel ausgestrichen werden.

Aniskuchen

5 Eier, 1 ℔ Mehl, 1 ℔ Zucker, ½ ℔ Butter, Schale einer Zitrone, Saft von einer Zitrone, schlägt das Eiweiß zu Schnee, rührt das Eigelb, gibt den Schnee darauf, vermischt es mit ½ ℔ Zucker, 1 ℔ Mehl, 1 ℔ Butter, ½ ℔ Zucker, Anis, Zitronenschale, Zitronensaft, rührt es gut durcheinander, gibt es in eine gebutterte Form, backt es bei mäßiger Hitze.

Mandelkuchen

½ ℔ Butter, ½ ℔ Zucker, 6 Eier, ½ ℔ Mandeln, ½ ℔ Mehl, Schale einer Zitrone, Saft einer Zitrone, rührt die Butter zu Schaum, gibt 1 Eßlöffel Mehl dazu, rührt es gut durcheinander, gibt nach und nach den Zucker dazu, rührt es gut durcheinander, gibt nach und nach die Eier dazu, rührt es gut durcheinander, gibt nach und nach das Mehl dazu, rührt es gut durcheinander, gibt die Mandeln dazu, rührt es gut durcheinander, gibt die Zitronenschale und den Zitronensaft dazu, rührt es gut durcheinander, gibt es in eine gebutterte Form, backt es bei mäßiger Hitze.

Sauerkrautsuppe.

250 Gr. oder ½ ℔ Mehl, 100 Gr. oder ¼ ℔ Butter, 100 Gr. oder ¼ ℔ Zwiebeln, 4 Zwiebeln, 16 Lth. Milch, mehr je nachdem Teig gearbeitet. Die Zwiebeln werden fein gehackt in Butter gedünstet. Dann gibt man 3 Qu. Wasser à 15 Gr. Sauerkraut dazu und kochend auf, rührt die Hälfte Mehl darein und kocht ½ ℔. Butter

v. Lepell.

Leberknödel.

1 ℔ Mehl, ½ ℔ Butter, ½ ℔ Zwiebeln, 3 Eier, Salz, für 3 ℔. hiesiger Leber, welche wird mit dem Messer klein gehackt. Diese Zwiebeln, Eier, Salz, Mehl und Leber wird gut durcheinander gerührt à. gleich mit dem Teig zu treiben, Ganz wenig Wasser dazu Mandeln à. Zwiebeln braun gebraten, mit etwas Butter dazu. Die Knödel dürfen nicht zu fest sein, sie kann der Brühe gleich kochen und Eier muß es nicht mit dem Teig gearbeitet werden.

v. Lepell.

Braten.

1 ℔ Zwiebeln, 1 ℔ Kartoffelmehl, 1 ℔ Butter, die Schale 1 Citrone, 1 Prise Vanille, 1 kleine Gläschen Arac, 1 Theelöffel Salz, 14 ℔. Leberfett à. ganz gelinden Feuer.

Admiral P.

Tourte a la Regence.

4 Lth. weichgeschälte Mandeln gestoßen, mit 6 Eigelb schaumig gerührt, 8 Lth. gestoßene Zwieback, 4 Lth. Mehl, à, mehr Milch à. Butter, was nötig darunter à. zuletzt à. steifen Teig verarbeitet. Hierauf formirt à. rollt man drei ein langes Stück, theilt 4 Lth. weg, gegenüber à. backt diese zerschnittenen Mandeln mit, Lth. wird.

Man bestreicht man 1 Tortenblech mit Butter, belegt die Hälfte als Ring gebogen darein à. füllt gerade Bäckerei mit in die Mitte.

Man rührt 8 Lth. Zucker mit 6 Eigelb à. etwas Citrone

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Salmiak Pastillen.

Kaninchen Speisen

168

Butterbrodsuppe

Man schneidet altes Semmelbrod in Scheiben, röstet man mit Butter braun, kocht Fleischbrühe oder Milch dünnflüssig, gibt die Brodschnitten hinein, läßt sie eine Zeitlang kochen und treibt sie durch ein Sieb, gibt dann über jede Portion 1 Eidotter, das zu Schnee geschlagene Eiweiß und etwas Salz darüber. Kann auch mit einer Scheibe einige Rosinen gekocht werden, oder bei Milchbrod Zucker und Zimmt hinein thun.

Backobst

1 ℔ Mehl, 8 Eier, 8 Loth Butter, 1 Maß Milch, etwas Salz, die Butter läßt man etwas zergehen, gießt alles Übrige darüber und rührt es zu einem Teig, backt es in Schmalz oder Butter.

Apfel-Auflauf

Man backt die Äpfel in Scheiben, eine nach der andern, in Butter, gießt eine Tasse Wasser darüber, läßt es kochen, rührt 1 Eßlöffel Mehl mit 1 Eidotter und 1 Eßlöffel Zucker ab, gießt es über die Äpfel, läßt es aufkochen und richtet es an.

Apfelschnee

6 Äpfel werden in kleine Stücke geschnitten, mit Wasser weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen, 2 Eßlöffel feingeriebenen Zwieback, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Butter, etwas Zimmt und 6 Eigelb zu einem Brei gerührt, zuletzt der Schnee von 6 Eiweiß darunter gemischt, in eine Form gefüllt und gebacken. Man kann auch Apfelmus nehmen.

Apfelsuppe

Man schneidet Äpfel in Scheiben, kocht sie mit Wasser weich, gießt durch ein Sieb, kocht die Brühe mit Zucker, Zimmt und Citronenschale, rührt Kartoffelmehl mit kaltem Wasser an, gießt es in die kochende Brühe, läßt es aufkochen und gießt es über geröstete Semmelschnitten

Citronen-Crem zu Torten

10 Eigelb werden mit ½ Pfd Zucker schaumig gerührt, ½ Pfd in Wasser aufgelöste Gelatine, der Saft von 2 Citronen, die abgeriebene Schale von 1 Citrone, ½ Pfd Mandeln, ½ Pfd Rosinen, ½ Pfd Citronat, ½ Pfd Zucker, ½ Pfd Mehl, ½ Pfd Butter, 2 Eier, 1 Löffel Zimmet, 1 Löffel Nelken, 1 Löffel Piment, 1 Löffel Ingwer, 1 Löffel Cardamom, 1 Löffel Muskatblüthe, 1 Löffel Muskatnuß, 1 Löffel Gewürznelken, 1 Löffel Anis, 1 Löffel Fenchel, 1 Löffel Coriander, 1 Löffel Kümmel, 1 Löffel Salz, 1 Löffel Pottasche, 1 Löffel Hirschhornsalz, 1 Löffel Weinstein, 1 Löffel Natron, 1 Löffel Alaun, 1 Löffel Soda, 1 Löffel Pulverkaffee, 1 Löffel Kakao, 1 Löffel Vanille, 1 Löffel Zucker, 1 Löffel Mehl, 1 Löffel Butter, 1 Löffel Eier, 1 Löffel Milch, 1 Löffel Wasser, 1 Löffel Essig, 1 Löffel Öl, 1 Löffel Salz, 1 Löffel Pfeffer, 1 Löffel Senf, 1 Löffel Zwiebeln, 1 Löffel Knoblauch, 1 Löffel Petersilie, 1 Löffel Schnittlauch, 1 Löffel Estragon, 1 Löffel Basilikum, 1 Löffel Majoran, 1 Löffel Thymian, 1 Löffel Rosmarin, 1 Löffel Salbei, 1 Löffel Lorbeerblatt, 1 Löffel Nelkenpfeffer, 1 Löffel Wacholderbeeren, 1 Löffel Senfkörner, 1 Löffel Koriander, 1 Löffel Kümmel, 1 Löffel Anis, 1 Löffel Fenchel, 1 Löffel Cardamom, 1 Löffel Muskatblüthe, 1 Löffel Muskatnuß, 1 Löffel Gewürznelken, 1 Löffel Ingwer, 1 Löffel Piment, 1 Löffel Zimmet, 1 Löffel Nelken, 1 Löffel Pfeffer, 1 Löffel Salz

Feine feine Saucen.

Fillibäb

Man stäubt ½ ℔ Zwiebeln fein, dämpft den Saft von 3 Litronen dazu, thut 1 Maas weißen Wein, 1 Maas gute Fleisch Brühe dazu, zuletzt ab mit einem Schmalzbapen zu Pfund ℔. Zerquirt ab in Zwiebeln. v. St.

Rettichsauce (Gut)

Rettichs dreht wird fein geschnitzt, und in Milch eingemacht. Wenn nun Rettich, schön fein u. schnitzt ist abgefallt sein. dann dastreicht man ein Stern dick mit Schmalz oder Butter gibt ein lange Brod dann Rettich hinein, bestreut diese mit Zwiebeln u. Gewürz und macht mit dem Lagen so ab, die oberste Lage müssen wieder Rettich sein, gut bestreut und gelb gebrennt Brösli Brodkrumen ist. Zwiebeln u. Gewürz über Rettich. Das Ganze

Schwarzsauce

½ ℔ Mehl mit 3 Löffel Milch gekocht, wenn erkaltet abgekühlt, mit den Gelben von ½ dz Eyern, ¼ ℔ Butter, ¼ ℔ Zwiebeln fein gehackt. Löffel in Schmalz geschwitzt und mit Zwiebeln. Essig, Citronensaft abgekocht, aber nicht gesäuert. Legen eine Lage an die Form, dann eine Lage Fisch, bis die Form voll ist. Obenauf streut man gebrannte Zwiebeln, 12 Lorbeerblätter, 1 ℔ Mandeln, 1 ℔ Rosinen, alles gut gestreut und streicht den Saft von 1 Citronen darauf so muß 1¼ bis 1½ Pfund Fischen. v. St.

Kapernsauce = Fischbrühe

Man nimmt ¼ ℔ feingeschabten Zwiebeln, röstet sie mit 6 Eßlöffel voll, thut ¼ Achtel Wein, mache weiter gestreut fein einfach

reibt eine Stück Zi und rührt sie darunter. Dann reibt man etwas Butter mit Zucker ab, rührt es dazu, schlägt von 4 Eiweiß den Schnee u. mengt ihn darunter, bestreut mit Mehl und Butter, füllt die Masse hinein und bindet ab in Papier mit Band, steckt ihn heraus und gibt ihn mit einer Schnitte eine Stunde v. St.

Aufschnitt von Brot mit eine Creme.

9 Eidotter mit 12 Lth feinem Zucker zu Schaum gerührt, den Saft einer Citrone u. den Saft. darselben, ein kleines Schnapsglas Rum, gibt dazu den Schnee sein zugeben. Das Brot durch nicht zu klein sein, wie die Masse sehr steigt. Mit gelb gebacken. 1 St.

Mandelmilch zum Aufbewahren.

Zu 1½ A Mandelmilch ¾ A Zucker und 3 Lth bitter Mandeln stößt sie fein, mischt ½ A dazu, röhrt es mit 2 Maß Schnaps an einander, seiht es durch ein reines Tuch, gießt es in Flaschen und bindet sie gut zu. Kann 3—4 Eßlöffel auf 1 Glas Schnaps. 1 St.

Zwiebäcken.

1 A Brot wird abgebrüht u. mit 2 Maß Milch 1 Pfund Butter gut gerührt, dann zum Erkalten mit einem breiten Schäufel gerührt. ¼ A frische Butter zu Schaum gerührt, 8 Eier, das Weiße steif und das Gelbe, nimmt das Brot, gießt es in mehreren Malen mit Butter 1 Pfund Zimmet und das Weiße, rührt alles nicht, sticht Teile, zuletzt dann den Schnee der 8 Eier nicht zu. Das Ganze in einen mit Butter bestrichenen Topf gefüllt und 1 Stund

geben. Dann mit Zucker u. Zimmt bestreut u. mit warm gelassener Butter gegeben. etc.

Lebkuchen mit Oehsel.

Der gestoßene Oehsel gesiebt, in halbsteif geschnittenen Rosenöl Honig, dann in Zucker und Gewürz gut gedünstet und dann der Oehsel gelegt und wenn die Teig mit dick geschnitten oder Lebkuchen backt, darüber mit Butter gut dann Anweisung folgende Lebkuchen gestalten: 1 Mark Milch mit einem gut. Bad Bier Spanisch und 12 Lth Zucker 4 Brandtwein gut gerührt, dass es aber wallt, 8 Eidotter und 2 Löffel feines Mehl in etwas kalter Milch gequirlt und die Essenz Milch dazu gegossen und es dann Anweisung noch einmal wallen lassen und dann in ein Gefäß gegossen, worin man abgeschält dünn, mandelig aufsieb. Gut ist es, wenn man es unten dem Backofen öfters umwendet, wodurch es einen Gewürzgeb bekommt. Aber Brod müssen ganz dünn backen darauf Zimmt und man darauf es dann Lebkuchen mit Zucker, Streubeglätzchen, Fenster.

Es kann die Speise gegeben wird, dasse bei Tee ist sie. etc.

Reisspeise.

¼ M Reis wird in 1 guten Quart Milch zu einem dicken Brei gekocht. Auf ein Gefäß einen Teig Reis, dann einen Teig Zwetschgenmuß oder in Stein gedünstet Oehsel bis es einen festen Teig giebt. Dann wird ein Backform für den Boden zu Boden gelegt und darüber gegossen. Auf Tisch man Zucker dazu geben. etc.

Hausschwämmchen.

Auf ½ K gutes Mehl, 4 Lff Butter, 2 Eigelb, etwas Salz, 8 K Zucker, kümmerig Milch, ein gute Löffel feinen Essig, dick zu einem Teig und gehen lassen. Dabei ab rührig arbeiten, muß man Eier Bürschchen daran, sagt dieses und wird Brezeln und backt sie schnell gehen. — In die Fastenzeit backt man in einer Pfanne Schmalz etwas Butter, Butter und Milch zum Verschmieren, sagt ebenso schnell die Hausschwämmchen sie gerne mit ei und backt sie von Oben und Unten gleich mäßig braun. hinzu Essig, Milch = oder Obstsaft.

v. St.

Gebrannt Apfel.

Man nimmt einige Löffel Mehl, rührt darin 4 Eidotter mit etwas Milch, Butter, Zucker, Zimmet, Salz, Milch zu Pfannkuchen, dann Apfel waschen, in ein Kuchenteller, Apfel n. klein schneiden, dann Apfel, mischt sie in den Teig und backt sie in der Butter braun.

v. St.

Schwein = Fiedling

½ Mark Milch 5 Lff gute Butter, von 8 Eier das Gelbe, die Butter mit etwas von obiger Milch angerührt, dann einzeln zu stehen Eier, die Milch mit Zucker und beliebigen Gewürz beigesetzt, wenn sie fein wird, die weißgeschlagen Eier Butter hinzugegeben, wenn dick unter stetem Rühren so viel Mehl zu bekommen, daß man den Teig spritzen, und backt die Masse mit einem gestrichenen Löffel. dann in ein mit Fett gut ausgebackenes Gefäß geben.

v. St.

Gute Kartoffelkuchen.

6 Eigelb recht klein gerieben, dann 1 Lff bitter

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

vor Mondaufgang mit Hühnerhof versehen, wobei 6 Lth zerstoßenen Zucker und den Schale von ½ Citrone zerrieben, tüchtig durcheinander schaumig ½ Pfd zerlassene Kindertalg hinzugegeben und gehackte abgeb. den Saft von ½ Citronen und das Weiße von 4 Eier zu steifem Schaum geschlagen. Zu einer Kastenform 1 Stunde gebacken. —— Weicher Teig muß sehr lange gerührt werden.

v. St.

Kalte Speise.

4 Tassen Obstsaft, 1 Tasse Himbeersaft, 3 Tassen Kirschsaft, Zucker nach Gefallen. Die Flüssigkeit mit dem Zucker mehl anrühren, das Ganze aufkochen und gerührt, nur und nur das Eigelb hinzu gerührt in einer Form gegossen u. mit Sahne gegeben.

v. St.

Kalte Speise.

1 Pfd Zucker mit einer Flasche süßem Johannisbeersaft und ½ Flasche Wasser, 13 Lth Zucker aufgekocht, den Schaum abgenommen und in eine Schüssel gegeben. Mit Zucker Brot servirt.

v. St.

Heidegericht.

Man kocht 4 Pfd Reis mit etwas Zucker in einem Kochtopf Milch, streicht, wenn der Reis erkaltet ist, ein Lage auf eine Schüssel, streicht Himbeersaft darauf, dann wieder Reis, und überzieht oben mit einem Kochlöffel Reis. Dann obst oder Himbeersaft kann darüber gegeben werden.

v. St.

Himbeerschaum.

Man nimmt 3—4 Eßlöffel voll Himbeersaft in eine Schüssel, zerdrückt den Saft von 1½ Citrone gestoßenen Zucker und den Saft gestoßenen Sahne und 6 Eiweiß dazu, schlägt das

Masse dann bis zur Steife ist. Ungefähr Obst zu
nehmen während ist anzurechnen, dass nicht nötig.
Ist die Masse steif, so setzt man sie in einen
irdenen Topf oder eine Platte und garnirt
sie mit ausgesuchten hymbeeren oder gar
feinen Mandeln. v. St.

Einfache Fruchtcreme.

¼ ℔ Butter rühre zu Schaum, 8 Eidotter,
¼ ℔ ganz fein geriebenen Mandeln, 1 Milch
brod in Milch geweicht und gut ausgedrückt
¼ ℔ Zucker, fein geschnittene Citronat u. Ci-
tronenschale, Saft von 8 Citronen, dick ab,
das muß unterdessen in einer mit feiner
Butter geschmierten Form gethan, hineinge-
ne zerbröckelte Löffelbiscuits, 3 Eingen frey in
Wasser gestellt und gebacken.

Glasirung dazu: 4 ganze Eier, 6 Loth
10 Loth feinen gestoßenen Zucker, 3 ℔ Zucker
mit 1 Citrone den Saft, zur Hälfte die Scha-
le. Alles auf Feuer rühre das Gericht zu
Schaum gerührt. v. St.

Italienischer Fischsalat.

Drei hart gekochte abgeschälte Zwiebeln, 2
Aale und 10 Stück Sardellen werden in feinen
Streifel oder feinen Scheiben klein geschnitten
gestoßen, alsdann mit 5 Löffel feinem, nicht zu
scharf gebrannten Weißen-Branntwein zu
einem Ganzen, in 2 Stück schöne Citronen
der Milch gepreßt und einmal aufgekocht.
Alsdann wird die Flüssigkeit durch einen
Tuch durchgeseiht, mit einer halben Tasse
Sardellen Essig und Salz nach Belieben gesalzen
und wenn sie wieder kalt geworden, mit 8 Löf-

abtreten, welche mit ½ Teste fertig Schnee zer-
quirlt werden, abzugeben. Man zündet
die Masse zum Erkalten in eine Tasse,
rührt sie aber unterdessen stetig um, da
sie sich eben kein braun bildet, und stellt sie
erkaltet nur wenige Minuten auf Eis. Man
garnirt sie in Dessertschalen und belegt sie
eben mit steifgeschlagener Schne
die mit feinem abgeriebenen Zucker und Vanil-
le bestreut wird.
Dieses Getränk ist sehr erfrischend sowohl
Trinken bei Sommergesellschaften statt
des gefrorenen warmen Kaffees zu
empfehlen.

~~Englischer Brustpudding.~~

½ ℔ Mehl wird mit einem Spritzglase
sehr fein gesiebtes Kindermehl und
dann doch nöthigen Zucker zu einem Teig
so gerührt. Hierauf bratet man ein Pfan-
kuchen aber kein Dutzend, bestreicht einen
Theil der ersteren mit Butter und legt
den dicken nächsten darauf so fort
auf. Nun schneidet man mit einem Teig
rad Streifen, und gut mehr
zuckern, und garnirt damit Kirschen mit
abgebrannten Stielen, Aprikosen
und mit in Zucker gesottenen Apfelschei-
ben, fasst das Ganze
mit Butter gebraten, bindet den Rand,
damit dicker fest darüber, damit die Früchte nicht
herausfallen, stürzt das Ganze, in einander

hälfte mit Kochendem Wasser gefüllen, Schmortopf und kocht das Fleisch 2 Stun, den Kochen. Ist das geschehen, so bindet man die Purgirdill mit, kocht das Fleisch vorsichtig mit Schaumlöffel und bestreut ihn dick mit Zwiebeln. L.

Gemüsen Kalbs Ragoutmanier.

½ ℔ Zwiebeln, werden wie die Pfeffer mit Ragoutmanier abgeraspelt, stäubt sie mit 8 Löffeln Schmalz, gibt das Fleisch von 6—8 Ragoutmanier, wenn ½ Quart Brühsuppe dazu, salzt die Masse mit Pfeffsalz und pfeffert sie tüchtig mit dem Pfeffabasser bis sie dick wird. Alsdann verbindet man 2 Lth in einer Kasserolle mit Mehl oder Brotsuppe, kocht Gelbrüben damit, schneidet Allah in kleine Viereckchen und kocht es auch mit. Zur Garnirung kann man eine Galäpfel ¼ Quart Wein, Zwiebeln, wenig wie Ragoutmanier, wenn Fleisch abgeraspelt, und 1 Lth gelbe oder rothe Gelbrüben braten, die man in Würfeln oder kleinen Scheiben schneidet, anstäubt und auf das Kalbfleisch kocht. Auch kann man Trüffeln mit dazu kochen. L.

Ochs englisches Klumpenfleisch. (Corned beef.)

1 ℔ kleine Rosinen, 1 ℔ große Rosinen, ¾ ℔ feine Rindtalg, ¼ ℔ gehackte Rindsnieren, ¾ ℔ Zwiebeln und Lorbeerblätter, ¼ ℔ Mehl, 10 Lth rothe Zucker, 4 Löffeln gemischte süße Mandeln,

und sein zerschnittenes Lebermus, etwas ab, gerieben Lebermuskatnuß, wie Muskatnuß, 1 gut voll Salz, wie Pfeffer gutes Kraut und 8 Eigelb werden dies untereinander gerührt und das Mehl oder dann das Brot und so viel Milch zugegossen. Hierauf bestreut man mit grobem Paniermehl, gießt die Hälfte in die Wurst hinein und bindet die Enden der Darmwürste sorgfältig zu, wo bei man sich jedes Mal hüten muß, die Würste zu voll zu drücken, sonst platzen sie im Kochen gern. Die Hälfte wird in einen mit kochendem Wasser gefüllten breiten Topf gethan und zwar muß jedes Wasser genügend bedecken. Dies ist darin 6 Stunden zu kochen, jedoch muß man sie nicht ein Glas kurz vor Brennmaien darüber, damit dasselbe nie und sorgt das Brühen, wenn es nötig ist, welches möglichst heiß zugegossen werden muß. L.

Kartoffeln zu Ostern mit Reis.

Ein paar Hände voll von bestem dürren Reis wird gewaschen, abgetrocknet und mit Klopfmesser, jedoch nicht zu mehl gestoßen. Alsdann gerieb man durch einen durchschlag, soviel als mit Eidotter ab, damit alles Pfennings dazu verarbeitet werde und kocht sie erkalten. Butterdose schneidet und 4—5 große Apfel, welche sie schälen, in dünne Scheiben, mischt alles gut, zu sammen, bestreut sie mit geschlagenem Zucker und kocht sie darin wie gute Krapfen. Als

dann gerührt und mit 1 Flasche weißem Rhein, 1 Flasche Rothwein und ½ Pfund feingeschabter Chocolade, geschält das Reis fein, gerührt die Mischung noch mit Zucker, rührt dann noch etwas gelbe Apfelsinen-Mischung noch mit Zucker, rührt dann noch etwas gelbe Apfelsinenschale abgerieben, legt eine Lage feingeschnittenes Zimmet darin und lässt die Kalbsfüsse noch etwas in einem Kessel.

Kälber Ragout mit Chaudeau.

½ Pfund feiner Reis wird mit 2 reichlichen Händen voll geriebener Semmel, 6 Eßl. Zucker etwas Salz und 10 Eidottern in einen tiefen Topf tüchtig untereinander gerührt, das Eiweiß gehörig schnell darin gerührt und diese Masse in einer mit einem Deckel versehenen eisernen Kasserolle in heißer Butter braun, jedoch nicht zu stark braun werden gebacken. Rund auf den Deckel wird etwas Kohlenglut gelegt. Ist der Kuchen gar, so stürzt man ihn auf einen Schüssel und gibt darin einen Chaudeau, der auf folgende Weise bereitet wird: ½ Flasche Rhein, 3 Eidottern, 1 Eßl. Löffel voll Kartoffelmehl und 4 Eßl. Zucker und rührt man etwas Citrone abgerieben, thut man kalt in einen großen Topf, setzt damit, daß man gut rührt, auf Kohlen, bis die Masse dicklich geworden ist, und gießt das gebackene Reis darüber.

das Chaudeau vom Herfan ist, muß man dann
Topf gut damit ausstreuen.

L.

Für Hasenbraten.

Man zieht zuerst den Braten auf das
Leder auf, legt dann die Hasen
damit zusammen hinein und auf diese
die Hasen in saurer Hasenbrühe, welche man mit Hasen, Innereien und Klein
von Hasen und selbe Brühe gut gewürzt
sind. Hierauf legt man wieder die Hasen
hinein und stellt sie mit diesen und
der Hasenbrühe abgemessen bis dahin,
wo eine schwammichte Gestalt ist. Dieses,
die Hasen muß natürlich mit Hasenbraten
stehen, wie man sie will an das Nichtgut
gelegt, damit der Saure Hüllung sich ebenso.
Man spült man 5 Seid in ein Hasenbraten-
Milch, zieht die über den Hasenbraten, stellt
den Braten, auf einen dreifach gestellt, da einen
nicht zu fassen Hasen und legt ihn 1½ Stunden
gelegen beiseite.

L.

Kunstdünger.

1 Theile weißen Asche, 1 Theil Kalk, 10
Theile Lehm, 10 Theile Erde, 1% Dünger, die abgeriebene Asche wird mit dem Kalk und 2 Theilen
Lehm mit 2 Theilen Asche einen Theil Asche aufgelöster Salpeter in einem Theil
Wasser zum Sauer und pflanzt die Masse so lange
mit einer Schaufel, bis sie steif wird. L.

Gebrauch und Milch.

Für gut.

7 Eigelb mit 1 Theelöffel Milch sauer verrührt, 6 Eier

in Zwiebeln fein zugehackt, Zucker und Zimmet. Das Ganze wird gut durcheinander gemischt, mit Eiweiß zu einer dicken Masse gebacken. —

Feine Brödchen. (Gehört unter die Rubrik der Kuchen)

1 Pfund Mehl wird mit 1 Eß. Schmand, 1 Ei, 1 Löffel Salz, 9 Eier und Wasser zu Teig geschlagen, also dünnig gerührt. Blechformen damit zur Hälfte angefüllt und in warmen Ofen gebacken, dick mit Zucker bestreut. N.

Reis Kuchen mit Äpfeln.

½ ℔ Reis wird sorgfältig abgebrüht und mit ¼ ℔ Zucker, 4 Löffel feine Butter, etwas Zimmet und Citronenschale in einem Maß Milch gekocht, gerührt und ein Schüssel gefüllt, um daselbst zu erkalten. Hierauf schälen wir Mandel Borsdorfer Äpfel, möglichst gleicher Größe und eben Flachen, stechen das Kernhaus heraus, schneiden sie, jedoch nicht zu eng, und füllen die Vertiefungen derselben mit Reisgemenge. Mit diesen Äpfeln wird der Reis garnirt und mit einer Semmelbrühe gut Schale gebacken. L.

Kalte Apfelspeise.

Man bröckelt ½ Metzen Borsdorfer Äpfel in eine Schüssel, streicht sie klein wie Brei, gerührt das Mus mit ½ ℔ gestoßenem Zucker und dem Saft von 2 frischen Eiern. Schlägt nun das Mus mit der Schmandsahne, bis sie nicht mehr schäumig gerührt. 1½ Löffel bis 2 Löffel in eine Schüssel aufgelöste Gallerte rührt man darunter das Äpfel, füllt die Schüssel damit voll, streicht

Ei in eine Form und kühl. Sei in Fisch oder Eier gar werden. Dann fällt man die andere heraus, welche mit gebraten, klopft die Speise vollends fest werden und stürzt sie dann heraus, indem man die Form einen Augenblick in warmes Wasser taucht, auf eine Schüssel. Als Beilage gibt man gebratene Aepfel, die man mit Apfelmuskäse füllt, klopft. Darauf, wie gebraten, kleine Mandeln wird das Gebäck über Eier gestreut. L.

Kartoffelsalat.

4 Lth Kartoffeln werden gerieben und 1 Ei, das Weiße / Gelbe / beiseite mit gerührt, dann mit Essig und Oel gemischt. 1 Lth Zwiebeln wird ein 1/2 Viertel Wasser mit gekocht, 1/4 Lth Butter und 1 Kaffeelöffel Mehl dazu gerührt, das wird in das Wasser gegossen und beiseite dicklich eingekocht, darauf das alles zu Brei gestoßen und gerührt bis es gut ist. Dann schneidet man 3 Viertel Pfund gute saure Aepfel / Aepfel / zu Scheiben, ist dieser fest, so zerschneidet man sie gestoßen in Ringe aber gut mit dem Messer, gibt etwa Brühe in einen Kochtopf und kocht sie auf Eis gelinde. L.

Apfelmus.

4 Lth gr. 6 / 8 Lth Aepfel / Reif werden mit kaltem Wasser auf Feuer gesetzt, sobald es zu kochen anfängt, gießt man das Wasser ab und schüttet 3 Mal neues warmes heißes Wasser auf das Reife, um es gar zu kochen. Darauf kocht man das Reif mit 4 Lth Butter, dann Apfel.

dann Kaffee und 2 Orangen, dann Brötchen 1 Liter Milch à 4 Ltr Butter langsam mischt, worbei er abgeschäumt und Butter bleiben muß; hierauf setzt man abwechselnd Butter, Milch, und das Mehl immer Löffel abgeschäumt wird, darunter mischt das Backpulver mischen. Dann wird die Springform mit Butter ausgestrichen, mit Zucker und Semmelbrösel ausgestreut und die Masse oben glatt gestrichen. Endlich abgeschält und das Ganze noch mit einem Ei bestrichen, dann kommt der Kuchen circa 1 Stunde in die Röhre gestellt wird. L.

Kalter Aufschnitt.

20 Ltr Butter verschiedene Gemüse werden mit Essig und Pfeffer gekocht, 1 M 63/10 Ltr Essig 1 M Salz 1/2 Pfd Zucker zusammen gekocht und das Gemüse hinein gethan, dann wird Butter, Mehl, Milch und Zucker zusammen gerührt, dieses gekochte Gemüse mit Essig und Salz gut durchgemischt und auf Schüsseln gethan und mit Petersilie garnirt. L.

Butter Verwendung.

Für 2 Pfg. Semmel, die Rinde abgeschnitten, die Krume in Scheiben geschnitten, 1 Pfg. Milch 1/2 Butter, 4 Ltr Zucker diese Masse gemischt u. über die Semmel gegossen und 10 Minuten mischen. Nachdem gerührt, dieselbe gespeckt mit Salbei 1 Citrone, 1/4 Lorbeer, 1/4 Pfg. Rosmarin, 4 Ltr Mandeln hinzu gethan u. kochen 3–4 M. Braten. Dann Backpulver gießt man 1 Glas Rum darüber u. zündet es an. Hinzu eine Obst oder Obstsauce. J. M.

Feldhuhn.

6 Stück mit 3 Pf. Milch Stroh garnirt, darauf einige Kranz Semmelbrösel gestreut, etwas Petersilie u. Butter darauf in die Form gethan, die mit Butter ausgestrichen ist, gebacken u. gebraten. T. M.

Schwarze Schnäbern.

Gerupfen Schwarzbrod dunkelbraun in Butter geröstet, darauf, einige, junge Zwiebel, klein Petersilie, Butter, Semmeln, Salz Pfeffer u. Salz Pfeffer darauf gethan u. Essig darüber dass ab die Stücke mit Butter braun bekommt. T. M.

Gebackene Hasenfüsse.

Hasenfüsse gute Hasenfüsse gebrüht, Schale rauh von der Pfanne treut, klein selbes mit Gänse, Zwiebel u. mit Klein in Butter u. Pfeffer gedünstet, Petersilie bestreut, Semmelgerollt einmal durchgeschnitten u. mit geschlagenen Eiweiß überzogen. T. M.

Brod mit Reis.

½ Pf. Reis in Wasser weich gebrüht, mit ½ Butter 4 Pf. Brod, das Brod u. Eigelb 2 ordentlich recht durcheinander u. etwas Klein gemischt, in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel gethan u. recht Butter darauf gestrichen. Backen mit Deckel. T. M.

Kirschen-Auflauf.

2 Pf. saure Kirschen, 3 gewürfelte Milchbrode, etwas Zucker, Butter 1 Eigelb, 2 Eier, alles durcheinander gerührt, in Schüssel mit Butter ausgestrichen, mit Semmel bestreut, die Kirschen darauf gethan ½ Pf. gebacken. T. M.

Feinster Obstkuchen

Semmeln oder unterab auf gestrichenes Obstblech in ganz feine Scheiben geschnitten, 1/8 Pfund Butter, 1/8 Pfund Zucker, 8 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, die Masse über das Obst gegossen u. 20 Min. gebacken. F. M.

Pfannen-Kuchen.

3/4 Pfd Mehl mit Milch wie zu steifer Pfannkuchen, schnell gerührt, etwas Salz, so lang in gutem Fett bis sich neue Haut bildet. 1/4 Pfd Butter zu Schaum gerührt, mit den Mehlspeisen vermischt, etwas Zucker in die Form gethan u. langsam gebacken. F. M.

Einfacher Kuchen.

1/2 Pfd. feine Mehl mit Schmand, 8 ganze Eier, etwas Salz. Die Pfanne mit Butter gestrichen, 4 Semmeln fein, darüber gegossen u gebacken. F. M.

Leberkäse ohne Fleisch.

Man schält die Aepfel, schneidet sie halb dünn, nimmt das Kernhaus heraus u. stößt sie mit Brod, Zucker, Zimmt, Muskatnuß halb weich, fällt sie in eine Pfanne, läßt die Butter nicht anbrennen u. gießt sie darein darüber. Kalt oder warm gegeben. F. M.

Aepfel Brei.

Leberkäse oder andere feine Speisen Aepfel nur, das mit Schale, Kern / Stiele heraus / u Butter, das zuvor mit etwas Butter u. Mehl geschwitzt worden u. Zucker gekocht. Die Aepfel ganz bleiben u. geschält dann mit Brei gemischt, Brei durch nimmt nur mit Aepfeln. F.

Schmand-Butterteig.

8 Lth Mehl, 8 Lth, 1 Eßlöffel Schmand, das Weiße zu Schnee geschlagen, Zucker u. Schmand mit Salz und 2 Eidotter gut schlagen, Zitronenschale geschnitten. / Salz-Butter/ Teig ausrollen, Butter

½ Pf Butter, mit Salz und wenig Mehl, wenig Butter u. Salz, Zucker, Zitronenschale, abgeriebene Zitronen. Butter mit der Hand gut weich machen, dann mit wenig Mehl und Eigelb alles durcheinander rühren oder die Eigelb schaben zu der Masse geben und so weich machen.

Berliner Butterteig.

Str.

Ein Ei mit Butter, Salz, Schmand, Zucker, Zitronenschale, Rosinen, Mandeln, Zucker u. Schmand gut schlagen. Mehl nach und nach dazu, bis der Teig gut ist. Dann ausrollen und wieder zusammenschlagen und wieder ausrollen. Dann gibt man wieder eine Lage Butterstücke mit wenig Mehl und Salz und Zucker, Zitronenschale und Rosinen. ½ Pfund in Butterteig geben.

S.

Einfacher Butterteig.

Zu 7 gestrichenen oder gehäuften Eßlöffeln Mehl, 1 Ei, 1 Eßlöffel Milch, 1 Prise Salz, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Schmand, 1 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Öl, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Eßlöffel Rosinen, 1 Eßlöffel Mandeln

Gebackene Eierkuchen

Klein gehackte Eierkuchen werden in eine gefettete Form gegeben, mit Butter u. Zucker bestreut u. im Ofen gebacken.

Ungarische Eierkuchen.

½ K. feines Mehl, 2 ganze Eier, etwas Salz, ein wallnußgroßes Stück Butter, Milch, alles zusammen gerührt, Butter, Schmalz, Fett, backen.

Mehl, Eier, Salz u. das nöthige Stück Butter mit Milch durcheinander gerührt u. zuletzt mit etwas mehr, als der Teig vertragen hat. Dieser in 2 Theile getheilt, mit dem Wallholz mit der Hand in Kuchenform gegeben, wie ein breites Flinkel und in Schmalz gebacken. Auf diese Kuchen werden die Butterflöckchen gelegt, Zucker darauf gerieben, Eierkuchen darauf gelegt mit abermals Zucker u. etwas Zimmt gegeben, dann Stoß zusammen gewickelt oder gerollt, dann der Kuchen die Form und Rollen abgeschnitten, überall gut zugedeckt, die Eyer nicht durchbrechen lassen darf. Gebackene Kuchen auf die gehörige Kuchenblech gelegt, Butterflöckchen darauf gegeben und damit sie und Milch bestreuen und in einem heißen Backofen 15–20 Minuten, bis sie mit der Hitze, ½ K. gebacken werden.

Semmelmehl.

1 Pf. Mehl, 4 Eier, 2 Esslöffel Zucker, 1 Pf. Milch mit ¼ Pfd. Butter rühren, backen wie Pfannkuchen, Zucker mit einem runden Trinkglas die Butter rühren bis sie weiß ist, Eier in der Schale waschen, eine Milch, Butter, Zucker u. Zimmet dazu u. backen, nicht zu trocken, damit sie schön geschaben werden. Wenn kalt, mit Eier reiben und Eier backen u. gibt dann eine Milch- oder Obstsuppe dazu. F. v. H.

Brenz Ritter.

Man schneidet Milchbrod in Scheiben, macht sie in einer Brühe von Milch, Mehl, Eier, Zucker u. Zimmet, u. backt sie in Butter oder Schmalz u. bestreut sie mit Zucker. Heiß wird es gegeben.

Gebrennte Semmeln.

Sind gleich dann vorher geschabene Semmeln da, hat man warme süße Milch, Zimmet, Zucker, etwas Semmeln hinein genommen. Mit oder ohne Obst genossen.

Reis Küchen (Pfannkuchen) Pfannkuchen

Seite 21.

Siehe Pfannkuchen Seite 29.

Zimmet-Küchen.

Den Zimmet von 10 Eiern mit ½ Schmand gehörig ¼ Pf. geriebenen Zucker hinein, dann Eier, Butter, Schmand, Zucker, Mehl mit dem Löffel etwas gemischt, ¼ Pf. hineingehäuft in das Ofen. F. v. H.

Reiche Pudding.

2 Pf. Milch, 8 Eß Reis, etwas Gemüse, Zucker u. 8 – 10 geschlagene Eier. F. v. H.

Rotes Pfefferl mit Gelatine.

Rotes 1 Mark Milch mit Zucker u. Citronen schale, 2 Lth rothe u. weiße Gelatine in Wasser auf, thu dies zuletzt, 2½ Löffel gut. Rum zuletzt noch ab wechselnd Citronen u. gebe die Masse in eine ausgespülte Form, stelle sie erst andere Tage. F. v. H.

Mandel-Crème.

6 Lth Gelatine werden in Wasser aufgelöst, dann ein Tuch gegossen, ½ ℔ feine mit Milch gest. Mandeln, löse nun in Milch aufgelöst, thue Zucker, Vanille u. einige Citronenschalen bei. Ist dies gut aufgekocht, so gebe nun ab durch ein Tuch, thue ab die Gelatine zu, rühre gut Alles zusammen, passire es durch u. gieße die Masse gern kühlen in eine Form. Wenn Sie gestürzt werden soll, so Pfefferl nur Gelee. F. v. H.

Chocoladen-Crème.

8 Lth Chocolade wird geschnitten u. in 3 Tassen Milch gemacht, Letztere mit etwas Zucker, Zimt u. Citronenschale gekocht u. aufgelöst lassen. Nun gemacht man 8 Eigelbe, thut die Chocolade mit feinem u. lasse es bei Einem kochen, bis es anfängt steif zu werden, dann gießt man es in eine Schale u. lasse es erkalten. Anderen Tages gestürzt. Fr. Klein.

Citronen-Brod.

¼ ℔ Zucker, ¼ ℔ geschälte u. geriebene Mandeln, 2 große Citronen werden geschält u. gerieben u. die Masse mit 6 Eier und Zucker ½ Stunde gerührt. F. v. H.

Madeira-Pfefferl.

Rahm ½ Mark Madeira, ¼ Mark Zucker, und 2 Lth,

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

kommt der Saft, hinter mit Salzlake. Koche die Masse mit Zucker ~~Zucker~~ Zucker u. Pfeffer, gebe dies durch ein Flanellsieb u. atmes erkaltet in die ausgesalzene Form. J. v. H.

Butter-Pastete.

Feine ausgelöste Krebse in Butter mit wenig Fett gelegt, in Wein getränkte Mandeln ~~Mandeln~~ Gewürz darüber, daß die Krebse ganz bedeckt sind, dann obgenannte Creme: 1 Quart Milch mit ¾ ℔ Butter u. etwas Semmelmehl gekocht und nicht dünn, wenn dies kocht, 4 Eßl. in etwas Milch gequirlt, Butter dazu mit 6 Eidotter abgerührt u. zwei Löffel Zucker gebraucht — Alles gut durcheinander gerührt mit Butter gemischt, pfeffer beigethan. Feine Butterbrösel in den Ofen gesetzt u. Fallgelb werden lassen. J. v. H.

Grieß-Knödel.

½ ℔ Grieß in einem Quart Milch gut gekocht, wenn er erkaltet 12 Eßl. Butter zu Schaum gerührt, 12 Eidotter dazu, dann Schnee geschlagen feinzig, Butter und Salz mit Grieß ½ ℔. gebacken. J. v. H.

Indianer-Auflauf.

Zu 1 Ort Eingemachtes Milch, etwa 8 Eßl. Indianermehl, wenig, gebe 2 Eßl. Butter hinzu u. koche es erkaltet. Rühre dann 2 Eidotter hinein, 3 Eßl. Zucker, 5 Eßl. Semmelmehl dazu u. backe es in 1 Pfund backen. J. v. H.

Feine Knödel.

¼ ℔ Butter 12 Eidotter ½ ℔. gibt 3 Eßl. Zucker, weniger 1 Löffel Semmelmehl abgerieben, mehr als Schnee von 6 Eiweiß hinzu, gebe es in eine Form u. backe es langsam backen. J. v. H.

Arm Butter.

2 ℔ Mehl, 3 Eßl. warme Milch, ½ Tasse Hefe, Hefe 3–6 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, etwas Salz, Semmelbrösel, ein Stückchen Butter, wenn Zeit etwas dicker mit Semmelbröseln. Lang backen.

F. v. D.

Omelette.

Nehme 6 Eidotter mit 4 Eßlöffel Zucker, ¼ ℔. gebe 1 Eßlöffel voll Mehl u. das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu. In Schmalz gebacken.

F. v. D.

Apfelmus und Obst.

½ Quart süßen Rahm oder gute Milch, koche mit 8 Eßl. Butter süß, gebe nach u. nach 12 Eßl. feines Mehl hinzu u. koche so dicke, bis es sich vom Topf ablöst, ist es abgekühlt so rühre 8 Eigelb (wenn das Eiweiß darunter, gebe mit Zimmet, Salz Klöße in Semmelbrösel Schmalz u. koche sie braun, bis backen, bestreue sie warm mit Zucker u. Zimmet

F. v. D.

Gebackene Citronen-Creme.

12 Eigelbe, das Weiße zu 4 Citronen, Zucker nach Belieben, wie 2 Citronen die Schale abgerieben wie Schale, rühre ½ ℔. gebe 2 Eßl. Creme in die Schale der Citronen die 8 Eier hinzu, gebe Sie einzeln zu Schnee u. backe die Masse in ½ ℔. Form.

F. v. D.

Semmelküchel.

6 Eßl. weißgeschlagene Butter zu Schnee, 6 Eigelb, 10 Eßl. Zucker, ¼ Maß lauwarme süße Sahne, Schuß Salz, soviel Mehl, daß man es gut rollen kann, Stahl Eier — wie wenn man Brod u. koche sie gelb. Backen in Mehlsuppe gemischt. Dies gibt 40–43 Stücken.

F. v. D.

Omeletten Sauce.

Nimm 18 Eier, schlage das Weiße zu Schaum, schneide ab unter das Gelbe, thue etwas Butter in die Pfanne u. backe die Eier nur wenig, so, daß sie zusammen dicke das Ganze wie ein Tuch sind. F. v. H.

Fettschehens.

Ungebeuteltes Mehl wird mit kaltem Wasser, Butter u. Salz zu einem Teig gebraucht, dann wird Schweinefett gebraten u. das dann Gebackene gebacken. Die Mischung muß gesalzen werden. F. v. H.

Brod-Knödlein.

1 Maas Milch, 16 Lth Brod, 4 Eier, Petersilie, Schalotten, Butter, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, alles wohl zerhackt gestoßen.

Feiner Pfannen-Knödlein.

18 Milch, 6 Lth Butter, 4 Hand voll feines Mehl, 1 Stück Zwiebel, Salz, Petersilie, Muskatnuß, 6 Lth Parmesan mit etwas Milch darein, dicke es dünn anstreichen u. gieb das Eigelb von 8 Eiern dazu.

Wird dann Eiweiß steif und dasselbe Knödlein bereitet, so wird es noch 6 Lth Parmesan dazu.

Pfannen-Knödlein.

3/4 Milch, 2 Lth Butter, 18 Lth Mehl, rühre in einer Kasserolle in die zergangene Butter das Mehl, gebe die Milch dazu, rühre über dem Feuer bis sich das Mehl löst, beschäume u. gieb 18 Eigelb, 12 Lth Butter, Zwiebel, Petersilie, Salz, rühre bis es blasig

gibt n. koch ab mit dem feinsten. 2 K.
Ein mit Brot Essen kostet. 1 Person- oder
Essmittbarsteiß dazu. f. v. H.

Semmel-Knödlein

12 Eigelb, 9 Löff Zucker, 9 Löff Butter, 9 Löff Mehl
5–6 Hauptsächer Milch. Kirsch Milch, Butter u. Zucker
jetzt ab ab u. gib das Mehl hinein, koch ab er,
kalten, rühre das Eigelb, Citronenschale u. Hanson
zu, schaum das feinsten. 1½ K. Essen. f. v. H.

Butter-Brod-Knödlein mit Brein.

Jetzt Brod mit Wasser nass, gib etwas Brein zu
koch ab langsam mit Essen, 1 K Zucker zu Brein
gelöst, 2 Essen Rum, 1 Citrone hineingerührt,
koch ab nes nimmt rührlösen und giesst ab in
Essen oder ein Brein zum Ratzen. f. v. H.

Semmel-Knödlein.

Für 3 Pers.: Semmel wird in Milch gemischt u. mit
gedrückt, von 7. feinen das Gelbe, Zucker, Zimmt
Citrone, Rosinen u. etwas Butter, das zusam
mengut durcheinander u. den Schaum dazu gu.
Hand in den Brei geben u. 1 K. gekocht. f. v. H.

Brod-Knödlein.

Man nimt das Gelbe von 20 feinen, gibt 18 Löff
gestossenen Zucker u. etwas Zimmt dazu bis es
blasig schlägt, dann nehme man 12 Löff geriebe
nes Schwarzbrod, 2 Löff feste u. 1 Löff bittere Man
dela u. das zu Schaum geschlagenen hinein, rührt
dieses erst nimmt dann u. gib die Masse in ei
ne gut ausgestrichene Form u. koch ist 1 K. dann
Eine Schaum- oder Hinterer sind fertig. f. v. H.

Kalter Reis mit Obst-Knödlein

¼ K Reis wird in Milch ganz weich gekocht ¼ K Zucker,

kalt dazu gegeben, Gerüst umgestürzt, das
nochmals geschmorgastrost. Die Masse zum Setzen
kam sie aus Form gegeben. Man gewinnt beim
Anrühren der Füllung mit Mandeln. Sein Gewürz
Jenes Zeugs.

Gewürz Form: ½ Mark Milch wird mit der abgeriebenen
Citronenschale, etwas grossen Zimmt, für
3 Pf. Gewürz etwas Lange geraspelt, damit das Gewürz
gleichmässig in die Milch geht. Gerührt wird
Lebkuchen. Nun werden 16 Eigelb recht klar gequirlt
und die Masse mit einigen Minuten
auf's Feuer gesetzt unter beständigem Rühren, dann
kocht bilden sich feine Klümpchen, etwas einmal
durchgeschlagen, die Gewürz gut durchgerührt.

Citronen-Basler mit Mandeln.

4 Citronen werden auf ¾ Pf. Gerüst abgeriebene,
der Saft dazu ausgedrückt, und 12 Stück der Eier,
bei 12 Lth feingeriebene Mandeln gemischt gegeben,
½ Pf. gesiebt, das zu Essen gestellten Teiges
beigefügt und gerührt.

Zwiebeln-Füllung.

27 Zwiebeln werden in kleine Würfel geschnitten
und in gute Butter gedünstet
geschmort ¾ Pf. Butter, gestreift 10 Stück mit Semmel
Milch, und Gerüst, Citronen, Zwiebeln mengt
es, gibt es beigemischt mit den Zwiebeln
in die gut gestrichene Form und backt sie 2 Pf.
Essen.

Lust-Füllung.

Man nimmt 18 Lth geröstetes und feingeriebenes
und geschmorgab Brot, feuchtet dieses mit etwas

Man rührt an, abdann 18 Lth Leinöl zu setzt gerieben, 18 feinriebe, 18 Lth gestoßenen und Zucker gestoßenen Mandeln, Zimmt, Nägelchen u. Citronen mit Gutdunken, rührt dies alles wohl durcheinander, gibt zuletzt den zu Schaum geschlagenen Eiweiß zu das 18 fein dazu u. kocht dies Alles in einer flach ausgestrichenen u. bestrichenen Form 2 – 3 B. Feuer. J. v. H.

Haspelbrod = Büdding.

Man nehme 5 Semmel, 10 Eier, 6 Lth Butter, 2 Stangen, Citronat, etwas gestoßenen Mandeln und mache Reibsel u. bestreichen, backe sie 1½ B. Feuer. J. v. H.

Leitzelbrod = Büdding.

Man nehme 2 gekochte Eier, die Dotter, schneide dieselbe in ganz dünne Scheibchen, bestreiche sie mit Butter, lege sie in die mit Butter und Zwieback Semmel ausgestrichene Form, die man darauf mit Reibsel belegt ist, gebe ½ B. Milch und zwischen die Scheiben. ¼ Mark Rosinen, 10 Eigelb, Zucker, Zimmt, Citronat, Muskatnuß und Butterschnitten. J. v. H.

Kalbs Schlegel = Büdding.

1 B. Milch u. 6 Lth Zucker, Zimmt u. Citronat gekocht, 8 Lth geriebene Semmel u. 4 Lth gest. Mandeln, Rosinen, zuletzt 6 Lth Butter, 6 Eigelb, die 6 Eiweiß zu Schnee geschlagen u. Alles gut durcheinander gegeben u. später mit dem Bratzen mit einer Semmelsauce gegeben.

Semmelsauce: Man kocht ½ Mark Milch, Semmel, Zucker, gibt dann 4 Eigelb hinzu, zuletzt Saft von Citronen.

J. v. H.

Haselnuss-Pudding.

8 Eidotter werden mit ¼ ℔ Zucker zu Schaum gerührt, 8 Lff Schmetterbrot, 4 Lff Haselnuss, etwas Zimmet, dann den Schnee der 8 Eier fein. 1 ℔. kochen. Sf. v. Bf.

Haselnuss-Pudding?

10 Eidotter werden mit ¼ ℔ Zucker zu Schaum gerührt, dann gibt man ¼ ℔ feines Mehl, mehr ¼ ℔ feine Haselnuss, zuletzt den Schnee der 10 Eier fein. 1 ℔. kochen. Sf. v. Bf.

Haselnuss-Pudding.

Man kocht 2½ ℔. Milch, 12 Lff Zucker, die Schale von 1 Citrone, einige Bittermandeln u. etwas Zimmet u. lässt dies durch ein Sieb streichen. Mit 1½ ℔. Milch wird ½ ℔ Haselnuss, à 10 Lff. Pfeffernüsse (oder sonstiges Backwerk) vermischt, vermischt dies mit der durchgestrichenen Milch u. kocht das unter beständigem Rühren steif, nimmt es vom Feuer, gibt es eine mit Zucker abgeriebene Citrone noch, hält kalt. Die Form bestreicht man mit 6 Eidottern, 2 ℔. Milch, Zucker, Citrone u. Salz, mischt.

Sf. v. Bf.

Haselnuss-Pudding.

½ ℔ Haselnuss, 2½ Lff. Pfeffernüsse, ¾ ℔ Zucker, beides zu Pulver stossen, gibt 8 Eigelb zusammen fein zu Schaum rühren, gibt das Pulver, 3 Esslöffel feines Mehl oder 2¾ Lff aufgelöste, durchgesiebte Gelatine fein u. gibt die Masse in eine mit Milch ausgeschwenkte Form.

Form: 1½ Lff. feines Mehl zusammen Backen legen mit Form und dem Pudding.

Sf. v. Bf.

Reismehl-Pudding.

Man nehme ½ ℔ Reismehl, ½ Semmelmehl, ¾ ℔ Butter, 2 Lth bittere Mandeln, welche man nach dem Sieden abschält, gießt eine 2 ganze Eier u. von 7 Eiern das Gelbe, 1 Eßlöffel Zimmet, das Gelbe der Eier dazu u. 1½ ℔ Zucker.

Kartoffel-Pudding.

Man reibt ½ ℔ Butter zu Schaum, 4 ℔ Zucker dazu, mischt u. mischt 10 Eigelb, 1 ℔ geriebene Zwieback, guter geriebener Kartoffelmehl dazu, gießt das Gelbe der 10 Eier u. etwas Salz. 2 Flaschen Cognac. Hierzu ½ Obst oder eine Obstsauce. 1 Patron. Aufgelöste Hirschhornsalz.

Kartoffel-Pudding.

12 Lth Butter, 16 Eigelb, ½ ℔ Zucker, ¼ ℔ Rosinen, Mandeln, 1 Löffel Zimmet, 1 ℔ geriebene Kartoffeln, 16 Eiweiß und 3 ℔ Äpfel.

Feiner Mehl-Pudding.

12 Lth Butter klopft man schaumig, gibt 12 Lth Mehl hinzu, 3 ℔ geriebene Milch, rührt geläufig bis an die Zeit, wo der Teig aufgehen soll, gießt die Masse zum Feuer in eine Schale u. läßt dann noch 12 Eigelb, 4 Lth Zucker, Citronenschale u. Zimmet, schlägt das Eiweiß zu Schnee hinzu. 2½ ℔ Äpfel.

Butter Äpfelsinen-Pudding.

1 Flasche Äpfelsinensaft mit dem Saft von 4 Zitronen, süßen Wein von 6 Äpfelsinen und das Fleisch derselben zusammen, Butter und Zucker, mit Stärkemehl, gelben Eigelb abgerührt, durch ein Sieb gestrichen. Kalt hinzubereitet Äpfelsinen hinzu.

Kalter Apfelpunsch-Grundlage.

Man koche einige Pfund säuerliche Apfel 6—8 davon Apfelsaft u. mische ½ W. Punker mit Z., Zimmet, etwas Rum u. Arrack, recht süß, siede mit es dann durch 1 Tuch gegossen u. zugleich 3 Lth aufgelöste Gelatine dazwischen gegeben. Ist die Masse erkaltet, gießt man 1½ Quart jenen dicken Apfelgelee tüchtig durch und gibt sie in eine ausgespülte Form, 1 Pfund Zucker diese Form mit Eis stehen, als sie gefüllt war, dann Rum. Die Form muß mit Sammet oder mit Papier gut verbunden werden.

Sardanöl-Punsch.

10 Pf. Milch, 8 Lth Lender, 12 Lth Mandeln, kocht man so lange kochen, bis die Masse bis zum Tropfen abkühlt. Dann rührt man 8 Lth Punker, mit 12 Tropfen Sardanöl zu Pulver, gießt Zitronensaft, etwas bittere u. süße Mandeln u. dann die erkaltete Milch hinzu, gebraucht das Ganze über Eis. 2 Stunden muß es stehen. F. v. H.

Kalter Orge-Punsch.

½ W. Orge wird mehrmals abgebrannt, dann setzt man ½ Flasche Rothwein, ½ Flasche Punsch, Punker nach Geschmack, etwas abgeriebene Zitronenschale u. Zucker hinzu, diese Ingredienzien gut mischen zu einem klaren Punsch gerührt, aber nicht eher als bis Masse in Krystalle, welche Zeit sie aufgelöst sind. F. v. H.

Orge-Punsch.

Man setze 1½ Q. Milch mit etwas Zimmet, Punker, Vanille nach Belieben, auch Rum, so kocht man sie 10 Lth für sich, diese Milch recht stark kochen u. nicht etwa 6 Stunden gekocht für sich, mit dieser ist es mehr einmal

nächst, die Nierenfett genau entfernt zu werden. f. n. B.

Reste englischer Pudding.

1 ℔ Semmelmehl, 1 ℔ Nierenfett fein gehackt, 1 ℔ Rosinen, 1 ℔ Korinthen, 12 Eier, wo davon 6 Eigelb genommen bleiben, 1 Muskatnuß, 1 Theelöffel Ingwer, das wird zusammen mit 1 Ort warmer Milch zu, mengt, tüchtig gerührt u. wie 1 Tuch fest gebunden, in einen Topf mit kochendem Wasser, der gerade u. 5 Minuten kochen muß. Heiß zu essen.

Dünne Soße:

4 Eigelb, 1 Theelöffel voll Mehl, etwas Milch u. Zucker nötigenfalls Butter wird bei dem Kochen beständig gerührt. f. n. B.

Semmel-Pudding.

12 Lth Mehl, werden mit 1 Ort Milch u. 8 Lth Butter auf dem Feuer abgerührt, gießt, wenn es kalt ist, 6 Lth Zucker, Citronat, 12 ganze Eier, Salz, läßt es 2 Stunden kochen. f. n. B.

Hasen-Pudding.

Man nimmt 1 ℔ Hasenfleisch, hackt es mit Hasenleber recht fein, bis es recht zu Brei wird, reibt es mit einem Brödchen, damit das Hasenfleisch recht abschmeckt u. nimmt 4 ℔ Butter, 4 ℔ Zucker, Zimmet, geriebene Citronenschale, 7 oder 8 Eier, mengt das alles durcheinander, bestreicht die Form oder den Topf mit Butter u. läßt es 2 Stunden kochen. Dünne Soße: 1 Ort Milch wird mit Zimmet, Citronenschale, Zucker u. wenn man sie recht fein haben will 1 Brödchen recht gut durchgerührt, dann 5-6 Eidotter mit 1 Löffel voll kalter Milch u. 1 Messerspitze voll Mehl u. Zucker durchgequirlt zu obigem

zugestan, unter beständigem Rühren mit einander verquirlt. — Diese Masse giebt man über Kalten Speisen u. Puddings. f. n. M.

Feiner Bäcker-Pudding.

¾ ℔ Hinterschuß, ¾ ℔ Mehl, etwas Butter, etwas Milch, ½ Citronenschale, etwas Zimmet, Zucker, 12 Dtr in Butter gebackte Bäcker. f. n. M.

Bäcker-Pudding.

2 ℔. Mehl, 10 Dtr Bäcker, 12 Eigelb, Zucker, Vanille, Eier u. Bäcker in die Casserole Mehl zugerührt. f. n. M.

Hand-Pudding.

Nimm von 3 Kalbsfüßen das Fett oder 2¾ Dtr Gelatine, ½ ℔ Zucker, 1 Theelöffel Asche, etwas Citrone, Zimmet, setze das genommene mit 6 Eier, 12 Eigelb langsam zugerührt, daß es gut koche kann, gebe das aber durchgeseihte Einiges zu u. wenn es gut kann, setze Apfel, schneide, 1 Glas Rum u. Vanille zu. Gieße in eine Vanille forme. f. n. M.

Gries-Pudding.

2 Dtr. Mehl, 19 Dtr Butter, 14 Dtr Zucker, 14 Dtr Gries, koche, gieb 14 Eigelb u. 14 Eiweiß zu, forme gut. Mandeln Rosinen oder rothe Corinthen. f. n. M.

Citronat-Pudding.

12 Dtr Butter, 12 Dtr Mehl, 1 Dtr. Milch, Citronat Schale, 12 Dtr Zucker, 12 Eier. 3 ℔. Teig. f. n. M.

Feiner oder Butter-Pudding.

¼ Mark Butter, 1 Dtr Mehl, 1 Dtr Semmelmehl, 8 Dtr Bäcker, 8 Eiweiß. das Gelbe darein gerührt, Vanille Forme. f. n. M.

Kalter Himbeerpudding

½ ℔ Zucker, 10 ct Wasser, 4 Eßl. Rotwein, 10 dkg Him-
beersaft, 4 n. Bl.

Wein-Gelee.

Gieb den Saft von 4 Zitronen, wovon
das Gelee rein abgenommen ist, 1 Liqueurglas,
den Saft v. 6 Orangen, 1 ℔ Zu-
cker, Zimmet, 1 Flasche Wein, 4 Eierschalen, rühre
alles gut um bis alles kocht u. gieb alles durch ein
Tuch.

Wein-Gelee von reiner Gelatine

1 dkg Gelatine, 1 Fl. Rheinwein, 12 dkg Zucker,
Vanille u. etwas Madeira. Löse die Gelatine
in Wein auf, gieb den in Wasser gekochten
Zucker hinzu, laß es aufkochen, gieb den übri-
gen Saft, Wein hinein u. schlage die Masse
in einen vorgewärmten Napf.

Eis.

Nimm 1 ℔ Milch, ½ ℔ Zucker, ½ Kanne Vanil-
le, laß sie kochen, gieb 10 Eigelb mit
etwas kalter Milch dazu rühre es auf dem Feuer
es, bis es aufsteigt, daß es werden, setze es
es u. rühre bis es kalt ist, gieb es dann in Eis,
schlage es in die Büchse, laß es still stehen bis es
friert.

Eis

1 Handvoll Kaffee, 1 Fl. süße Milch, 6 gramm Gela-
tine, ½ ℔ Zucker, Eier, Vanille gieb alles durch ein Tuch
u. laß es kalt in die Büchse.

Wein-Schaum.

Auf 1 Bouteille Wein nimm man 10 gramm Gela-
tine, den Saft v. 1 Zitrone, Vanille u. Zimmet, Zu-
cker nach Geschmack, rühr mit heißem Wasser so,

X ist zu finden auf der 3 Flasche mit 30 gramm Gelatine zu nehmen B.

schlagen, dann mit Salz gesalzt u. unter beständigem Schlagen bis zum Kochen gebracht. F. v. H.

Eierbutter-Cräme.

16 Lth zerriebene Eierbrod, 6 Lth Zucker, nebst 2 Löffel Rosenwasser in kalter Milch zerrührt, dann mit Salz gesalzt u. kochend heiß 1/2 Quartier, stehende Milch unter beständigem Rühren dazu gegeben u. wenn die Masse aufgekocht mit 6 Eigelb abgerührt. F. v. H.

Erdbeer-Schaum.

Man schlägt von 10 Eiweiß einen festen Schaum, rührt ein reichliches 1/2 Zucker u. einzelne Esslöffel Erdbeersaft bei, setzt ab mit Zitronensaft u. beiläufig 1/2 P. Rahm. Man streicht den Schaum auf dem Backofen-Schaufelschlagen. Mit Eyerkäsen darüber Cräme. F. v. H.

Vanillen-Cräme.

1 Bot süßen Rahm schlägt man mit einer Gabel zu einem dicklichen Schaum, gibt 3 gute Löffel Schmandkäse, 1 Kompf Vanille, Zucker nach Belieben, schlägt ab gut durcheinander und gibt ab in Gläser. F. v. H.

Schnaberg.

4 Eierschnee, 4 Eßlöffel Zucker, 4 Eßlöffel Kakaopulver, schlagen bis ab steif wird u. setzen ab in den Keller. F. v. H.

Himbeercreme.

6 Semmel u. 1 gutes Dreiviertel voll Himbeer- oder Schmandkäse werden geschmeidig mit einem flachen Löffel gerührt bis die Masse ein steifer Cräme geworden. Die Creme soll wird mit 1/2 Quart Milch, Zucker, Vanille, etwas geriebenen Mandeln bedeckt, wenn dick gekocht mit 6 Eig ab abgerührt.

kann Anwendung wird auf jede Speise wie Mehlsuppe oder flüssige gebraucht u. das Brühe dann darauf gegeben. H. v. M.

Hasen-Brühe.

Das Rind von 4 Kalbsfüßen $\frac{3}{4}$ W Butter, 2 auf das Butter abgeriebene Brötchen, das Fett der Galle, $\frac{1}{2}$ W Essig, 12 ganze Eier, Pfeffer, Salz nach dem Essen bis ab Kraft, Zucker, Obst, Rind oder Brot zu Suppe, von letzterem wenig. H. v. M.

Hasen-Brühe.

$\frac{1}{2}$ St. Hasen, 12 Eigelb, Essig u. Salz nach Geschmack unter Butter $\frac{1}{2}$ W Butter, 6 Limonen Pfeffer kräftig, bringe ab auf ab mit 6 Brötchen u. Pfeffer ab bis zum Brühen. Zu einem gehörigen Brühe zugeben. H. v. M.

Hasen-Brühe.

5 Stk Rinds, $\frac{3}{4}$ W Schmalzbutter oder Hasenbutter Fett $\frac{1}{2}$ W Butter, Salz Pfeffer, Fett ab Brühe u. s. Kalbsfuß. Zu dem Fett Brühe man mit Butter zusetzen. Man Fett das Brühe mit geschlagenen Eiern oder Semmelbrühe. H. v. M.

Blanc manger.

Einweichen $\frac{1}{4}$ W Rinds mit etwas kaltem Milch klein zerschneiden, das Ganze mit 12 Eiern abwechselnd Fett etwas Butter- oder Cremepulver dazu 8 Stk. 1 Maß Milch mit Semmel, einige Zimmt, Citrone Fett 1 Rinds Butter mit ein Brötchen gebrannt, die übrige Milch beschäftigen mit Butter zusammen zu Brühe zerschneiden. Fett die Milch einige Minuten gekocht, so wird sie in Kasten gefüllt u. erkaltet, gestürzt. Hinzu eine Hasen- Schmalzbutter oder Milch Brühe. H. v. M.

Hasen-Klöße.

1 Maß Milch, 6 Stk Butter, Semmel Fett Brötchen, Salz,

111

mit 5 Lth Butter in kaltes Milch gibt dick serviren u. heiß als möglich essen, dann darf Obst von 12 Sorten mit serviren. P. n. M.

Ananas von Frauenhaft.

2 Pf Obst, 10 Lth Butter, Zucker heiß gut durch u. heiß in einer Schale erhalten. Kirsch und Rosenwasser mit Vanille u. Zucker ab. P. n. M.

Ananas.

Heiß 6 Lth Butter in ¾ Maas kalter Milch, gibt 6 Lth Zucker, Vanille, Citronenschale, mit Salz, bitter Mandeln serviren u. heiß ab, einen Schlag 4 Eier serviren u. Obst die Masse heiß bis sie sich von Topf ablöst. P. n. M.

Frauenhaft-Mehlspeise.

4 Eimerl Obst zu Schaum, gibt mit d. nun 2 Pf. Zucker Frauenhaft serviren ab gl. 3 Lth in Wasser mit Salz aufgelöst Gelatine serviren Vanille. P. n. M.

Mais-Brod.

½ Maas Mais, 15 Eier, einige bitter mandeln 1 Kanne Zimmet, Zucker, 3 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Rum oder Arac, Obst von dem Mais jetzt mit dem Zimmet u. Citronenschale mit einander mischen, gibt die in Mais ausgewaschte Butter zum Brod, Obst die Schale einen Schlag dann u. heiß ab reiben. Mit dem Backofen rest wird der Brod gebacken. P. n. M.

Citronen-Brod.

12 Eier, 2 Citronen, 4 Eßlöffel mit Obst, Zucker nach Geschmack, 10 ganze Eier, 2 Eigelb. P. n. M.

Mais-Brod.

6 Eigelb ¼ Pf Zucker, der Saft einer Citronen, 4 Eßlöffel Mais, 2 Löffel Arac. P. n. M.

Hyazinthen-Likör.

1 ℔ Hyazinthenblüthen, ½ ℔ Zucker, 6 Eier, 1 Theel. Mais, Pfeffer auf dem Stein klein stoßen wird u. rühren dann mit einem Stock.

Apfel-Likör.

Acht 12 Apfel reife sie dann einen Durchschlag und rühre sie abermals mit ½ ℔ feinem Zucker u. 4 Eiweiß 1 Stunde lang. Abgetriebene Liqueur schütte, Theel. Mandeln u. Gelee schmeckt gut darauf.

Milch-Likör.

Koche 1½ Maas Milch, 1 abgetriebene Liqueur u. sie, während Zucker; diese 3 ganze Eier u. 3 Eigelb mit Rosenwasser klar, gib dieses die kochende Milch u. koche es unter beständigem Rühren nochmals. Es schmeckt gezogen mit Zucker u. Zimmet bestreut.

Einbrenn von Mehl.

Gib ⅛ ℔ Butter in 1 Tl Milch, koch sie heiß mit gib soviel Mehl hinzu, daß es sich von Tasse ablöst. ⅜ ℔ Butter schlage mit 20 Eigelb u. 16 Eiweiß und mit dem Einbrenn das Mehl bei, schlage u. koch sie 1 Stunde darauf. Mit oder ohne Rose.

Liqueur-Aufguß mit Mandeln.

Reibe 4 Liqueur mit ¾ ℔ Zucker ab, drücke den Saft daraufhin mit hinzu, 12 Eigelb, 12 Eßl. gest. Mandeln, rühre die Masse ½ St. gieße den Schaum weg u. koche die Masse.

Apfel-Aufguß.

Schäle sehr gute Äpfel, hebe den Kernhaus von der Blumenseite heraus u. fülle sie mit Gelee u. stelle sie in eine mit Butter bestrichene Form nebeneinander. Rühre ¼ ℔ Mehl, 2 Eßl. Butter, 1 Tasse Milch u. 6 Eigelb, mache es erkaltet, 4 Eßl. Butter, 6 Eigelb, 2 Löffel Zu-

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

187

…r, Eiweiss, das Fleischsaft zu der Masse, schlägt dies …n die Eiweiss zu Schnee bei 1 Stunde. p. n. M.

Eierkuchen.

…gebrannte Kartoffeln durchgeschlagen, …einig zu feinem Pfeffer, Muskat, …bad, etwas Citronensaft oder Schnitt…n zugeben und zu Pfannkuchen backen.

Pfannkuchen mit Stachelbeeren.

…löffel feines Mehl, 3 Esslöffel Milch, 4 Eier, …fenes Salz. M. fg.

Englischer Pfannkuchenteig.

…n wird mit ½ Maas Milch, 6 Eier und …l Mehl wie zu einem gewöhnlichen Pfann…kuchenteig gerührt, Salz, etwas Zucker und …Muskat zu. Hinter mit Butter ausgestrichene Pfannkuchenform, backt sie in …Ofen, lässt diese in Schmalz oder Butter nicht brennt. Ist er nun fest, so schneidet …man beliebig Streifen daraus und backt …sie in Schmalz oder Butter mit Zucker gut. M. fg.

Pfannkuchen.

Man löst 2 Lth Gelatine auf, gerührt 3 Eier, …ein Esslöffel voll Mehl in etwas Zucker, ½ …Zucker, Zimmet und Citronenschale, dann die …aufgelöste Gelatine dazugerührt und backt alles …zusammen aufbacken, schmeckt es ab u. gibt …es durch ein Sieb in die dazu bereitete …Form. Dann fügt: 1 Esslöffel mürbes Mehl,

Pferde u. Ochs mit Leinen, Zucker, 8 Eier mit einer Pulle geschlagen bis ab [illegible] ist, Schnell zum Feuer u. abgegessen. M.Z.

Über Fütterung von Kraft- oder Hartfutter

1 Pfund ist gut ½ Mund voll mit Heu, und 4 Pfund mit Heu, und nicht Heu

Man rechnet ungefähr über ¼ Pfund Milch 12 Liter, 12 Liter Zucker; das Futter mit Leinen gesetzt dick in einer Schüssel mit Wasser. Wenn die Milch sich zu morgen ab, setzen sich Schleimigkeit, wenn man Heu 12 Liter Kraftfutter stehen viel schmälzig mit der einen Hand unter beständigem Rühren in die Milch, dann wird gekocht ein steifer Brei daraus machen, dann man so lange rühren muß bis er sich ganz von der Schüssel ablöst, wobei Garantie man abbrennen kann. Wenn sich dieser Brei abgekühlt, so stecke man mit einem Löffel 1 Brüh ab, gebe dies in eine Schüssel, schlage einige Eier [illegible] stehen so fest bis der ganze Mensch mit 12 Eier geschlagen ist, dann gibt man das Heu vor die Eier nebst etwas Salz und Zucker. Die Milch wird nun in einen Topf gekocht gebunden u. 1 Stunde gekocht. Ist dieser Brühling gut bereitet so gibt er den Geschmack dick mit nicht auf u. wird er mit jeder beliebigen Obstsorte oder mit Obst fest zur Tafel gegeben. M.Z. Zucker nach Belieben [illegible] die Milch geben.

½ L. Mandeln mit Kernen fein gestoßen
6 Eßl. Zucker, 5 Eier u. etwas Pfefferminz, die
Pfefferminzblätter, mit Eiweiß und Zucker
schmeidig, gibt Gebäck u. um Milch oder Thee
Suppen überbacken zu geben. M. Sch.

Semmelbrei.

1 Maß Milch 12 Eier, diese werden stark durch
geschlagen, die Milch muß heiß u. siedend
zu geben, die Masse wird mit einem Eimerchen
gut gequirlt mit einem Teig mit Semmel
Pfeffer gestellt, aber eine Untat mit Butter
darauf, sie muß die Masse stehen bis sie fest
wird, alsdann schneidet man sie mit einem
u. Messer u. gibt sie so mit den Fleisch. M. Sch.

Englischer Semmelpudding.

Man nimmt für 3 p. Pf. [12 Kreuzer] Semmeln, weicht die
Rinde davon u. braucht nur die gelben, so
man gibt 1 Pf Rindsmarkt fein geschnitten
1 Pf Rosinen oder Reine, 1 Pf Corinthen, 1 gehäuft
Eßlöffel voll Zucker oder Streu, 8 Pf Butter,
Muskatnuß Pfeffer, 10 Eier. Alles wird durcheinander
gerührt, dann in eine Form gethan, die gut
ist. dann Pfeffer gegossen sein muß, daß es
bunden ist 4 Stunden kochen lassen, dann muß
die Schüssel gestürzt, etwas Zucker Streu darauf gestreut
ist u. angezündet. Als Sauce wird Streu, Zucker
u. Weinessig durcheinander oder man bereitet
sie auf folgende Art: 1 großer Eßlöffel mit Zucker
und Mehl, etwas Essig und Wasser, einige Tropfen

Essig, 1 Glas Arrac oder Rum u. 3 mürbe Zwieback, die klopft man nur oben auf Kuchen. Man kann die Füllung auch in einer ausgebutterten Kasserolle, gibt man sie aber in eine Torte, so muß man einen Zettel um den Rand legen, weil sie sonst ausfließt. M. Kz.

Kuchenteig oder Obst. / Kuchengut /

Der Obstkuchen wird mit Zucker u. wenig Mehl bestreut gekocht u. erkalten lassen. Zum Kuchen wird derselbe einmal und 1 Mandel Milch, welche mit 6 Kaffeelöffel Mehl zu einem Brei gekocht wird, in welche immer Mandel eine ½ Pfd. Butter gibt u. so dann erkaltet beifügt, dann gibt man 8—12 Eigelb, Zucker, Zitronenschale, das Schnee der Eier Schnee u. beides so auf Kuchenform Obstkuchen mehl gerührt ½—1 Stunde backen oder steigen. Dasselbe wie M. Kz. / Kuchen mit Butterteig Zucker untergemischt, geben

Obst Platten.

9 Eier, 2 Pfd. Mehl, Zucker und Butter, die Dotter allein, das Weiß wird steif geschlagen u. in einer Terrallmasse auf Obst oder eine gebacken. Kalt mit Zucker gezuckert. / Kuchen M. Kz. Man kann einen Teig zu Obstkuchen, wird auch gebacken

Blum-Kuchen.

4 Eier, das Weiß zu Schnee geschlagen dazu, 1 Mandel süßen Rahm, ½ Pfund Mehl, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Butter, 12 Löffel abgeriebene geschälte Semmel, 4 Löffel Zucker, 2 Löffel geschnittene Mandeln, 2 Löffel Bisquitmehl ½ Mundmehl, ½ Spritzglas Rum oder Arrac u. etwas Salz. Alles wird gehörig untereinander gerührt, in

183

mit Form gefüllt u. kochen lassen 4 Stunden.

Gelbe Grütze. (Rhabarber) M. Hy.

Man legt in eine tiefe Porzellanschüssel 1 Finger hoch, recht gute, ausgewachsene oder feinere Obst, darauf wird hingerieben 1 Brot, fingerhohe süß 3 Ltr. Wasser kocht man einen Brei und 1 Pf. Milch, 4 Lth Zucker u. etwas Vanille. Wenn das kocht, gibt man 2 Lth Zucker, die gequirlt in kalter Milch aufgelöst u. zuletzt 4 Eigelb feinst geschlagen die Vanillegrütze rein mal aufkochen, u. wenn sie gar abgekühlt ist, schlägt man die Eiweiß steif und zieht. Das Obst von 4 Finger hoch wird mit 4 Lth Zucker gibt es auf das Brot und kocht denselben in Obst bis er gelb oder fahlbraun geworden ist. Mit Weinsauce. Vanillegrütze Brot zu reiben, Obst gar kochen, Brot zu reiben.

Englischer Apfelauflauf.

20 Milchbrötchen, 20 Lth gutes Fett, Butter u. Rindfett, 2–3 Eßlöffel Zucker, etwas Salz, gequirlt, oder feinen Zimmet, Vanillezucker nach Belieben mit Rosinen. Die Milchbrötchen werden abgerieben, hierauf dieselben in einem Durchschlag in Wasser gequirlt, gut ausgedrückt, 2½ Pf. Milch unter die Masse nebst 6–8 ganzen Eiern u. etwas Salz gegeben. Die Masse in eine Porzellan, nicht zu tiefe, besonders man die Masse nicht zu sehr gebunden, damit sie braun und knusprig wird, in Fett gebacken Apfel gegeben und 2 Pfund Zucker kochen lassen. Eine Obst- oder Apfelsauce dazu.

Englischer Kartoffel-Auflauf mit Obst. (Fett)

In eine tiefe Porzellanschüssel, die breit und mit breitem Rande versehen, gibt man rohe,

heiten eingemischt oder gekörnt, wenn
notwendig Obst, sogen getrocknet gekocht Ge-
fallsnitzen in der Pfanne, die mit etwas Schm
u. Butter gemengt sind. Dann gibt man
ein Maß gesäuert Milch, gekochten Kaffee
bei, zugesetzt 4 – 6 Löffel mit einem ge-
hard Schopfen Milch, einen 2 Löffel Mehl
angerührt sind, rührt Alles, und läßt ab
nehmend oder einige Mal aufkochen,
rührt unter die feinste Masse 4 Löffel Lein-
ter, durch ein Haarsieb oder andern
Sieb fein und stellt sie zum Gebrauch
fein. Man kann auch, statt Kaffeebrei mit
2 Eß. Milch und 3 Löffeln Mehl die Speise
bereiten, 3 Eigelb, Butter u. Zucker, Ka-
kao u. Gebäck oder Obst und 3 Schnee zu-
schlagen unter die erkaltete Masse gar-
bar, dieselbe auf die Speise gefüllt, u.
diese Speise auf Schmand in mäßiger
Wärme gar gekocht. Zugedeckt ist
und Deckel mit Kohlen darauf zu setzen
oder die Speise auf Kohlenfeuer in
Backofen zu backen. Ist sie nicht süß ge-
nug, so kann man sich mit Kastem-
zucker und Zucker und Zimmet, auch mit Obst
helfen. Kann Butter u. Eidotter, statt
dieser auch ganz ohne Eigelbzusatz darf
nicht genommen werden.

S.

Kartoffel-Klöße.

Man macht gewöhnlich Milchbrod in einen Teig wie zu feinen Milch, feinen, Butter u. Semmel an und backt dieselben, wenn sie ganz durchgegangen sind, in Butter oder Schmalz auf beiden Seiten gelb. Sie müssen rasch gebacken werden. S.

Kartoffel-Knödl.

Ein Theil gekochtes Milchbrod oder Semmel werden 1/2 Stund lang in kalte Milch gelegt, alsdann wird dasselbe oder eine Semmel mit Butter gestrichen, mit gutem Semmelmehl bestreut, und dann wieder eingelegt, das Milchbrod oder Semmel wird dann gebildet, die so mit gewaschenen Semmelmehl, Zwiebeln, Mehl, Petersilie oder Gemüse, Eier gekochtem Fleisch bestreut, dann wird 1/2 Pfund mit 2 Eiern abgequirlten feinen Essig, die Knödl in die Suppe gegossen, wieder das Brod eingelegt, abgeseiht mit feinen gewaschenen Semmelmehl bestreut und das Fett der Suppe darüber gegossen, mit Semmelmehl und abgeseihten Eier, oder in kaltes Wasser so lange gebacken, bis alle Knödl gar sind. Diese angenehme Speise bald hergestellen.

Bier-Gelee.

Ein Flaschen Bier 3 Loth Gelatine, 20–24 Loth Zucker, 6 Gläschen Rum, etwas Citronengelb. Man kocht die Gelatine in wenig Bier, lasse es durch ein feines Tuch laufen, lege sie in ganz wenig Wasser, aber etwas mehr als dann Bier ist, stelle sie unter öfteren Umrühren ganz seitab

und den Hand, bis sie sich aufgelöst hat. —
Dann gibt man unter stetem Umrühren
den Essig, endlich Butter à Löffelchen
voll dazu. Heiß ist die Masse
fertig zum Verbrauch und Genuß, darf sie
nicht aufkochen, sonst wird sie fett
sei essig sein. Dies gibt sich, je mehr Eier
Sahne zu dicken. G. Sch.

Apfelbrei.

Man kocht Äpfel in Wasser weich, nimmt
sie dann Pelz, Butter, Zucker, Apfelsine
und stampft mit, wirft sie mit etwas Zucker u.
Apfelbrei, kocht die Masse nochmals auf Feuer.
Über den Brei gibt man 2 Eßlöffel Rum
oder etwas Essig dazu.

Gebackene Äpfel.

Man gibt Eier, zu der Butter, aber nicht zu
der Stelle, befreite, Äpfel und Butter in ein
Brot backt, belegt gleichmäßig das Brot mit,
und Äpfel in auf beiden Seiten mit Semmel,
fällt sie in ein etwas tiefe Schüssel und gibt
sie zu mit Zucker und etwas Zimmet bestreut. v. Ott.

Rothe Grütze / Loisson

Reis, Gries, Sago, Weizenmehl mit Zubereitung,
diese Zubereitungen in einem Quantum von Saft
wird d. Beeren oder Kompott d. Beeren, Zucker,
Zimmet, Citronen oder Orangenschale gute gekocht,
in eine Form gegossen, erkaltet, gestürzt. Mit
kalter Milch oder Milchsauce genossen.

Äpfel mit Schmalz gebacken Loisson

kommt Butterbrot d. Schmalz in die Pfanne, Äpfel in
3 – 6 oder mehr Stücke geschnitten, gegeben u. mit
Semmel backen. Mit Zucker überstreut zu Tafel
gegeben.

Ei- und Eigelb mit Butter Loisson

Ein in Scheiben geschnittenes Eigelb, ein etwas Schmalz und Butter wird geschmolzt, mit Zucker zusammengerührt, Salz hinzugethan und ist Brei oder wenn gute Tafel zu geben. Falls es beschleunigen, so kann man in dem Topf, in dem es gekocht worden, noch etwas Milch, ein Brötchen und wieder umrühren.

Apfel und Birn Loisson Knödel

Apfel und Birn geschält, mit Birn gemischt

Kirsch und Birn Loisson Knödel

Der Teig wie Birn Loisson Knödel. Der Teig kann durchgebrochen mit etwas Milch u. Eier, nur dass nicht.

Apfel-Compot.

Apfel schneiden werden mit gleichstehendem Messer, ohne Zucker, Citrone, Rosinen gar gekocht, ganz fein gemacht, ohne Zucker noch mit Butter u. durch gegossen. Soll gut Tafel zu geben.

Semmel gebratene Mehl Loisson

1-2-3-4 Semmel in der Pfanne, die geschält ist wird in ein Gefäß geschält, darüber ein wenig Salz und Pfeffer und Muskat, die Semmel ist ein wenig abgeschält, die Milch ist geschieden ist, diese abgegossen, die Milch mit Eigelb gemischt.

Apfel Kirsch Loisson

Ein Anzahl Apfel zu Pfannkuchen geschnitten. Mehl mit Wasser, Zucker, etwas Butter geschmolzen zu einem steifen Brei gekocht, darüber hinein, mit Butter ausgestrichen, mit Löffel Zucker, Zucker u. Butter braun, Kirsch u. Butter flüssig darüber, Zucker gebacken. Heiß oder kalt gegeben.

Semmel-Brei Loisson

Geschnittene Semmel in gleichstehendem Messer mit etwas Zucker u. Zimmt gar gekocht, Messerspitze Kartoffelmehl, gequirlt, Eigelb mit wenig Butter, gut gekocht etwas Schmalz durchgebrochen zugegeben. Schnitt formig, falls, Salz und wie angerührt, etwas Zucker gegeben.

Pfirsich zu braten Loisson

Abgebrühte Milch, frische Milch oder Rahm, ein
n. dünnlich gerührt, Butter untergerührt.

Apfelmus Loisson

Ausgesuchte geschälte Äpfel werden in ganz wenig
Wasser mit Zucker weich gekocht, durch Sieb getrieben

Gebrannte Leimsel Loisson

Semmeln kleine, die gespaltene Leimsel ganz feinen,
sind sie gelb, Butterstück, Zucker, Zimt, Rotwein,
wenig angerührt.

Lampel Zarecklein

Apfel geschält ~~das Innere herausgeschnitten~~ gehe ge-
kocht, Zucker n. Wasser dazu, mit Semmel
gefüllt n. Rosinen gegeben

Gebrannte Eßlemmel Zarecklein

Die Eßlemmel sind abgewaschen, mit kleinen
Stücken, Springles voll Butterstück, Zucker n. Zim
mit aufgesetzt, sind sie gelb, dann Rotwein dazu
angerührt.

Zarecklein.

Reis-Mehlspeise Zarecklein

½ Liter feinen Reis, einen Milch,
Rand einen nehmen, 1 Eier Stück Vanille,
die Reis mit 4 Lff Kartoffelmehl ein, gibt
etwas Zucker feinen n. süßen aufkochen.
Auf 1 Schüssel geschüttet oder gestreichen, erkal
tet, mit feinem Obst durchgezogen n. serviert

Abgeröstete Mehlspeise Zarecklein

¾ Liter Milch, ¼ ℔ Butter, ¼ ℔ Zucker, 11 Lff Mehl,
12 Eigelb, das Weiße davon zu Schnee geschlagen,
1 abgeriebene Citrone, diese Masse in eine, mit But
ter gut geschmierte n. Zwieback Semmel gut
bestreute Form n. ¼ St. gut gebacken. Dazu Schlagso
Reis Mehlspeise Zarecklein
liter süße Milch ½ mit Milch, 4 Lff Zucker, 4 Lff gest. Mandeln
n. Vanille, gießt dann mit Eigelb abgerührt, Zitrone 2 Lff
Gelatine zugesetzt. Alles in Schnee, das Gelatine dann ℔

1 Liter Fett Feine Mehlspeise Farcheln.

Feine Butter, mit ¼ Pfd Zucker zu Schaum gerührt, 2 Eßl. Gelatine, ½ P. Vanille, besonders Bittere geriebe, hineingestellt daß es erkaltet, mit Feinem eingemachten Weißbrod belegt, ohne Vanille, mit Apfelmus schichtweis belegt.

Feines feine Mehlspeise Farcheln

½ P Zucker, 10 Eßig alles die Schale 1 Citrone, der Saft von 2 Citronen wird gesammt 1 Pfund Butter schaumig gerührt; dann gibt man das Weiße von 10 Eyern hinzu. 2 Eßl. Gelatine mit der Masse zusammengerührt u. in eine Schüssel zum Eis, worin hineingestellt. Ist sie geschehen, formirt man sie mit Eßlöffeln. Statt Citronen kann man auch Pomeranzen u. 1 Löffel Rum nehmen. Wollte es sich nicht leicht von der Form lösen, so taucht man dieselbe in heißes Wasser.

Apfelsinen = Mehlspeise Farcheln

Feine Gelatine aufgelöst, erkaltet mit feiner Apfelsinenschale gerührt u. mit gezuckerten Apfelsinenschnitten belegt.

Erdbeer = Mehlspeise Farcheln

Feine Butter mit Zucker durchgerührt, mit Feinem Erdbeermehl gemischt. Auf Brod, mit Butter bestrichen, Erdbeermehl gestreut, gedrückt mit Brodrinde.

Spanischen = Mehlspeise Farcheln

½ Liter feine Butter zu Schaum gerührt, 12 Eyer gerührt, Spanischen, Zucker, Zucker beigemischt, mit Brodrinde, gemischt.

Spanischen Cream Farcheln

1 ¼ Pfd feine Butter schaumig gerührt, 6 Eßl Spanischen, 1 Theelöffel Kartoffelmehl. Man gemengt Nüsse u. Spanischen mit etwas Zucker dann warmen Rahm u. gibt dann 5 Eyelb hinzu, weiter gibt man noch etwas geriebene Brodrinde hinzu u. gemengt allmählig die Masse mit dem steifen Eyweiß + Stellt sie kühl zum Gebrauch hin.

Weiße oder rothe Gelatinen-Speise. Haarklein
kleine Rindszunge, 4 Unzen, 2 Lth Gelatine, klein
schneiden mit Zucker abgerieben, Saft von drei
Orangen zum Kochen gebracht, schäumt und dann
Zucker u. Citronat, Gelatine
hinzu, damit dünnlich gerührt, zum Erkalten
hingestellt. Feinschmeckende Speise.

Essig-Zunge Haarklein
8 Lth Zucker zu Essig gerührt, 4 Eigelb, etwas
Salz, Lorbeerblatt, Zimmt, Nelken u. Mehl, dick
wie zu Pfannkuchen gerührt, Rindszunge gekocht
in Zucker gebunden, mit Zucker bestreut, nochmal
mit 2 Lorbeerblätter hineingelegt u. Glühwein
hinzugegossen.

Kartoffelmehl-Orangen-Kaisson
Weiße Kartoffelmehl, recht weiß, mit Eiweiß
worden in Pfanne abgekocht, dasselbe abge-
schnitten, feine Pfannkuchen gebacken, Zucker u. etwas
Saft. Zwieback mitgekocht u. mit Eigelb abgerührt.

Lacsower-Gurken, rothe, weiße, Salzgurken etc.
Das Weiße oder eingemachte Obst kocht,
durchgerührte Kartoffelmehl, weißes Kartoffelmehl
mit Pfannkuchen Kartoffelmehl
in Pfanne abgebacken, abgezogen und dann erst
mit Zucker gekocht, mit Butter, oder Gries
Reis, Sago, Reismehl zu einem Pudding
gekocht, in Form gezogen, gestürzt, mit
Milchsauce oder einfach kalter Milch
gegeben.

Zimmt-Gurken-Pudding. Reis gar
Thee 30 Lth. 9 Milchbrode mit Zucker gekocht. Kartoffelmehl zu
mit 1½ Lth kalter Butter aufgesetzt, dicklich

Kirschen-Pudding. Kirschen, Zucker, Zimmt, Nelken, Saft von
Orangen, Citron

gegossen und in Wasser gebraucht, dann dann
mit Zucker Syrup gekocht.

Es darf nicht zu viel Zucker genommen werden,
sonst wird der Saft zu dick, und
Saft, Zucker, Citronensaft gegeben, wodurch
entsteht, dann ist ein guter mit Saft,
der nicht gefällt. Beste Zeit ist
Juni, Juli, August, Sept. Diese Zeit ist
Zeit es einen Kasten Eis nötig
wird, wodurch es auch Geschmack
wird. Mit Himbeersaft gegeben. G.

Syrup Essigbeere zu erhalten.

Saure Essig- oder Äpfel die Essigbeere gleich in
ein Gefäß mit kaltem Wasser gemischt und
dann Zuckerzucker darüber Essig oder Essig
des Wassers gegossen. Minna K.

Gebliebte Äpfel.

Man schält die Äpfel, schneidet sie zum Kochen
entfernt das Kernhaus, kocht sie in Zucker
ser, setzt Zucker, Zimmet, Citronensaft nach in
ein Gefäß. Man gibt auch das Kernhaus
schälen, Zucker, Zimmet, Citronensaft in einige
Zeit hinzu, lässt es dick kochen, streicht
klarschlagenden Kuchen, dann die Äpfel darauf
und Zucker über die Äpfel und bäckt sie schnell.
Adele.

Citronen-Gelee

½ Pfund, 10 Stück der Saft von 2, die Schale von 1
Citronen abgerieben, damit wird Alles klein zerschnitten
mit dem Zucker und dem Wasser aufgesetzt. Man gibt
noch 2 Eingemachtes Apfelschnitz durch Zucker. Man schlage
dickflüssig gerührte Gelatine wird nun unter stetem Rühren
nicht zu kalt in Stücke. Mit Zucker gut schmeckt. Einmal 1 Tl Mandel
gebraten. Minna K.

Lemon-Sandwiches.

12 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen. Die des Gelben 10 Kartoffeln, die Rinde 1 Citrone, Saft davon und das Weiße zu Schnee geschlagen, 1 Pfund Zucker und das Gelbe zu Pulver gerieben, das Mehl zu feinem 1/2 Pfund gut trocken sieben. Memmie St.

Schnellmehlspeise zum Abst.

1 Löffel wird mit Butter bestrichen u. gut Semmelbrot bestreut, Früchte oder Backwerk hineingelegt, die Milch der Eier mit 1/4 Ltr. feiner Presse, 1/4 Liter Milch, 2 Löffel Zucker, etwas Zimmet zusammengequirlt und übergegossen, das Semmelbrot darüber gestreut u. 1/4 St. gebacken. Memmie

Pfannkuchen.

2 Löffel weiße Gelatine, 1 Flasche Rheinwein, die Rinde 1 Zitrone. 1/2 Pfund Zucker wird in Wasser gelöst u. gekocht, der Wein hineingegossen, die Eier in einer Tasse mit Wasser zu Schnee geschlagen, etwas Zucker und die gelöste Gelatine hineingerührt u. gut gerührt. Diese Masse bei gelindem Feuer gebacken u. dann in Pfannkuchen gerollt. Th. Abée

Mann-Gelee.

Auf 1 Pf. Rheinwein nehme man 12 Löffel Zucker u. 1 1/2 Löffel weiße Gelatine. Den Zucker wird zu, klein mit dem Saft einer Zitrone oder Essig, gelöste Gelatine und einige Male aufkochen lassen. Man muß sehr sorgfältig rühren, damit die Masse auch klar wird, weil sonst die Gelatine schwer mit dem Zucker zu vereinen ist. Ist das geschehen, so nimmt man den Topf vom Feuer, gießt den Rheinwein nach und rührt gelöst u. gießt ab in die Gelatine, das Ganze kann man verwenden u. in Gelatine-Formen stellen. Abée.

Kuchen.

1/2 Pf. Zucker gut abgetrocknet u. 1/2 Pf. feinen Mehl gut mischen, zusammen, dann 1/2 Pf. kalte Butter, 12 Eigelb, 6–7 Löffel Sahne, Zucker, 1 geriebene Zitrone und Zucker abge-

Lemon-Sandwiches: 12 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen. Die des Gelben 10 Kartoffeln, die Rinde 1 Citrone, Saft davon und das Weiße zu Schnee geschlagen, 1 Pfund Zucker und das Gelbe zu Pulver gerieben, das Mehl zu feinem 1/2 Pfund gut trocken sieben. Memmie St.

...reiben fein gießt man die Masse. Man gibt nun die farbige Masse löffelweise mit umgekehrtem Löffelboden in eine Form u. bäckt den Kuchen gleichfalls 1 St. backen. Allemina B.

Kaffee-Crème

Ein Ei schlägt man schaumig, gibt 1 Tasse Zucker dazu, 1 Löffel voll Mehl, 1 Tasse Milch, 1 Löffel voll Kaffee-Extract dazu, rührt alles gut durcheinander, gibt die Masse in eine Form u. backt sie 1/4 St. Frau Dr. Ahlfeld.

Schokoladen-Crème

4 Eidotter u. 4 Eßlöffel Zucker schlägt man schaumig, gießt 1/4 Liter kochende Milch darauf, gießt alles wieder in den Topf u. kocht es unter beständigem Umrühren dicklich ein. Dann gießt man die Crème in eine Schüssel u. läßt sie kalt werden. Dann schlägt man 4 Eiweiß zu Schnee, rührt 4 Eßlöffel Zucker u. 1 Eßlöffel Vanillezucker darunter, gießt die Crème darauf u. garnirt sie mit Makronen. Frau Dr. Ahlfeld.

Reis-Crème

1 Tasse Reis gibt man in kochendes Wasser, läßt ihn 1/4 St. kochen, gießt das Wasser ab, gießt 1 Liter kochende Milch darauf, läßt den Reis damit 1/2 St. kochen, gießt 1 Tasse Milch mit 2 Eßlöffel Mehl verrührt dazu, läßt es 1/4

~~Eier-Kaffeebier~~

12 Lth bittere Orangenschalen, 12 Lth Muskatblüthe gestoßen, 1½ Pf. Salz gestoßen, damit abgerieben die Schalen recht weich werden. Dann Wasser darauf, wenn die Gewürze weich, auf 4 Maß das Selbe, 11 Pfund Zucker, 1 Eiweiß, 11 Lth Hefen, 11 Pfund Zucker. Dann diese Alles mit Butter bestreichte, mit gut. Semmelbrod belegt. Hand gegeben, setzt sich in besondere Flaschen, dass es kann spinden kann. Ist 1 Pf. 2 Kreuzer theuer. Man sollte stundenlang mit besonders Flaschen gehen, damit gerade eine bestimmte Höhe = Theil des Weinschaum. Abel

Chocoladen Crême.

8 Lth Chocolade wird zerschnitten, in 3 Pf. Milch gekocht, so dann mit etwas Zucker, Zimmt, Eidotter gebrüht, Alles wieder kochen. Wenn aufgekocht, man 8 Eigelb, gibt die Chocoladenmilch kochen, Tasse Chocolade stehen, unter stetem Rühren bis es anfängt dicklich zu werden. Dann gießt man es in gutes gültiges Porzellan und Abel

Reis mit Aepfeln

Man kocht 1 Pf Reis mit Milch gar, wenn gibt man 6 Eidotter, 12 Lth Rosinen, Zucker, Zimmt, Eiweiß gut. Man füllt man die Kasserolle damit, dann einen Finger hoch Aepfel mit Johannisbeer-Gelee, diese wieder mit Reis zudeckt. Nochmal Obst, so 3 Finger hoch, man mit 12 Lth weißen Zucker darüber und gibt es Butter auf den Reis. Es muß nicht zu heißen Ofen gebacken. Holländer Jagdessbackwerk Jan Doort.

~~Hühnerfrikassee mit Reis.~~

1 Pf Reis, 1 Pf Butter, Eidotter, 2 Schlüssel Essig, Muskatblüthe. Man gibt die Hühner in Stücken auf Butter ab, stellt diese Butter auf Seite. Anderes wird 1 Pf Reis mit abgebrüht, in einem Gefäß, dann Butter, Eidotter mit 3 Maß Wasser 10 Minuten. Wenn der abgewiegelnd Reis mit dem Butter der Eidotter, dann kann es Reis dann, gibt den Reis, wird gelbgemacht, Reis ist gar, wieder mit einem Schaumlöffel voll Butter gibt dann, so geht auf Platte, Muskatblüthe darüber mit einem Esslöffel Essig, sei nicht gebrannt als Brühe Essig geflossen, dieses kann gut dann Aussehen mit Butter und Gemüse, sei man mit Butter fein geschnitten, dann gut Abel

~~Hühnerfrikassee~~

Zu 3 Pf. Milch, 8 Lth Butter, 10 Eidotter, Muskatblüthe, ungefähr 12 Lth Zucker, ist Milch gut, man dieselbe kocht, dann gebrannte Butter, Zucker, Eidotter, Muskatblüthe, Essig, Zucker, Eidotter, Muskatblüthe, Essig, Zucker, Eidotter, Muskatblüthe, Essig

Einzumachte Früchte.

Pflaumen in einem Topfe.

In ein irdenes Töpfchen schneidet man ein pfundiges Brod und stellt die Pflaumen hinein auf 3 Pf. Pflaumen 1 Pf. Zucker, 1 Schnäpschen gute gestoßene Nelken, Zimmet, 1 Schnäpschen Rosenwasser und gelabt 1 Pf. Zucker, das man kocht und läutert bis es dick ist, seihet über die Pflaumen gegossen. Dann deckt man ein Töpfchen auf das Brod, macht ihn gut lange das Töpfchen an einen Pfahl oder 1/4 Jahr lang gelinde Stallwärme. Wenn 4 Wochen herum sind gebrauchts man es. v. St.

Quitten Lippen.

Die Quitten mit einem Tuch abgeputzt, auf dem Reibeisen gerieben, bis zum Kern, dann Mehl gestoßen beydazu, dann gegossen und fügt zu 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Branntwein, dann 1 Pf. Zucker, wie auch 1 Lth. Zimmet, Nelken, Ingwer alles gestoßen in Pfeffer gegeben, dann Butter das Brod geschmälzt. 3 Wochen an einen Pfahl oder Stange hängen, dass täglich aufgerührt. Dann in Papier gebissen in Kasten aufbewahrt und Pfeffer in Kasten aufbewahrt. v. St.

Erdbeeren.

1 Pf. Zucker gekocht, 1 Pf. Erdbeeren Saft zu rühren, dann zugabendes, in Gläser, wie gekocht.

v. St.

Wermelad von hingebackten Pflaumen

Die hingebackten oder Pflaumen mahlen fein abgemischt, mit einem Schälchen die

Kann sonst genommen und sodann in Essenden Wasser einige Male rühren wollt, so daß sie nicht gerinnt, etwas mehr Essig verfahren. Hierauf würden sie trocken gelegt und das Fleisch der Früchte durch ein Sieb gerieben. Auf 1 ℔ dieser Masse rechnet man ¾ ℔ feinen Zucker, bindet beydes in ein gelindem Feuer in gemessener Weise fest mit Essig in diesem Zucker die Früchte einige bei langsamem Feuer zu gleicher Masse, da sie, wenn durch das Einsieden nicht gar, gar sie leicht verdirbt.

Aber gröberen vorzuhaben Arten macht man sich die Hagebutten-Marmelade zu, zuglich zum Garnieren von Torten, Füllungen, und abaus zu feinen Speisen allerbest. L.

Hirnbaerzalat.

Man nimt 1 ℔ auf ℔ und hackt das Fleischige nur ein 5 Minuten ein gesäubert Hirschen Essig. L.

Rapsalzalat.

1 Maß Rapsöl, dann Garnisch wie durchschnitt auf 14 ℔ angenommen wird, setzt man, nachdem man gidan Rapsöl in 8 Tage gesiedet, daß, mit einem Maß Wasser zum Feuer und kocht sie in einer offenen durchaus 4 Stunden, daß sie weich werden. Hierauf reibt man die Brot durch, gemischt ihn durch ein feines Tuch und setzt ihn, nachdem man auf jedes Quart Brot 1 ℔ Zucker genommen, mit demselben abermals zum Feuer, und ihn 20 Minuten stehen zu lassen. Dieses geschehen, so schüttet man das durch

Lage Gebäude unterwerfen für den vorgenommen Gebrauch in Frage, ohne damit ab für die Kammer in Betracht zu.

L.

Forderung.

4 Pf Hunde werden mit einer Abgabe von 6 Mark Hunde aufgenommen und sind über 6 Monat forderungen zugelassen. Man schätzt diesselben 24 Hunden zugedacht stehen, daß sie abtrennen in einem Gestalt und sind sie in einem Stück, sind abzuschaffen. Der auf diese Weise gewonnene Fett wird auf Flaschen gefüllt, die man zugebracht, mit Leder verschlossen und gehen Mann den Ertrag in einem mit Hunden und sonst gefüllten Kasten Kasten Kasten.

L.

Thierisches Verunreinigung.

Nach Fischer's meiste Verunreinigung wird das zerschnitten und der Fett abgezogen, dann das Fleisch mit einem gleichen Menge Wasser gemischt und noch einmal tüchtig gezogen. In der gefallenen Flüssigkeit werden unter Umrühren auf 200 Pf Leinöl 5 Pf Kreide und das ganze [illegible] gemischte Gemisch von 2 Seiten gelassen, wodurch dieselbe zuletzt in einem blauschwarzen Kasten / Kasten / bis gut trocken erhitzt worden ist. Die Kreide wird zugesetzt, um die Säure abzustumpfen, und das Firniß, um das Oel klarer und dicker zu machen, damit durch dieselben mehr Feuer Gährung erzeugt werde. Man wird den Fett noch einige Zeit gelinde erhitzt, dann durch ein wollenes Tuch filtrirt und über Nacht bei Seite gestellt. Die Säure abgesetzt, die Flüssigkeit wird über ganz gelindem Feuer bis zum

Essigsäure zugesetzt, der trübe Rückstand dargegen noch einmal filtriert und das erstarrte hinzugefügt. Das Essig ist fast farblos und von lieblichem Geschmack! L.

Künstlicher Essig

Man löst 1 K Zucker in 1 Quart Wasser unter 2 K Gärungsessig und fügt 4 Lf Cremor tartari hinzu. Nachdem man die Mischung 5 Minuten gekocht hat, schäumt man sie ab. L.

Deutscher Champagner.

In diesem Getränke, das dem französischen Champagner täuschend ähnlich ist, wird das Kohlensäure Gas durch Gärung erzeugt; dieses wird in Flaschen gefüllt, in welchen es verbleibt und dann auf die Hefe zum Absetzen des Bodensatzes gelagert. Hiernach öffnet man die Flaschen mit einem Korkzieher, befestigt den Stöpsel mit Hilfe eines gespaltenen Holzstückes und bringt diesen in den Hals der Flasche. Als Zucker benutzt man 2 K Kandis, 2 K gelben Zucker und 4 K Kandis in den Champagner gießen. Man nimmt diese allmählich in einen Topf und füllt den Topf, wenn ich so sagen darf, damit ein Loch gibt. Hiernach wird der Topf mit 2 K weißem Zucker abermals aufgekocht und dies wieder, bis der Topf etwa bei dicken den Sirup hat und dann noch gemischt wenn ich über die Kandis wurfel, den man zuvor in den Champagner bestimmten Flaschen gab, den diese Essig enthalten, dessen Verarbeitung ich,

hardingk stark wünschen ist, kocht sich Hafer
long Graupegrütze und wird ja alten, ja besser.L.

Leinsaft.

Die Leinsaat wird, wenn sie einige Tage von
Braun sind, in 4 Teile geschnitten, in warmes
Salzwasser, einige Tassen Hafer dazu, sodass sie
nicht ganz bedeckt sind; sie quellen, aber nicht
zu weich, mit einer Prise Salz abgekocht.
In der zurückgebliebenen Brühe werden nun
weitere Leinsaat gekocht u. abermals gequetscht. Nun
fängt man an zu Füttern u. stets wird der gewon-
nene Brühe, wenn es ein Kraftmal fehlt, hinzu,
Hafer darf nicht gewechselt werden / sondern so
fort, bis die Leinsaat alle sind. Die gestalterte
Brühe wird ursprünglich feinlich stark gekocht,
Hafer hineingeschnitten und gewogen Heimmehl mit
einigen Kellen gemischt. L. J.

Bergamt-Leinsaat in Hessen.

Angefüttert 80 Bergamt-Leinsaat werden in
2 Pfleggen Hafer u 2 Pfleggen Heu, 1 Kg Heu,
mit 1 Kg Kalkan u 10 Liter gekocht, was
kocht sie einigemal aufquellen lassen, wenn
man sie, aufhebt, was dabei drückt Leinsaat
dann fest man sie mit der Brühe und mischt
sie tüchtig gemischt mit der Leinsaat gefüttert.
Von sie war stehengeblieben sind 1½ Pfleggen Hafer u.
1½ Pfleggen Heu sie, zusammen, die noch große einige
Leinsaat gibt. R.

Kraftfutter mais.

5 — 6 Mark mit gequetschter Hafer gestreut
zu 18 — 20 Mark Hafer u. a Mark Heu Heu
1 Pf Steinsalz. Der Hafer wird mit Heu,

Sie aufgelöst u. in die gut aufgehoben, alles Fett zugeben, dann Butter heiß u. mit Mehl gut verrühren, so daß nicht die Butter ganz dünn wird. Dann gibt zu jeder Person mehr oder weniger gut ausgewaschene Kirschen oder fällt es mit Obst, wie oben mit Obst voll. Ist der Obst ganz aufgehoben, so gießt kochend Wasser darauf, daß es bis zum Rand voll gefüllt, gut zugedeckt u. an einen Ort gestellt, wo es bis zum Morgen ruhig, ohne berührt zu werden bleiben kann. Dann wird der Obst in die Flaschen gefüllt, die aber nicht gebraucht werden dürfen, sondern die Korken mit Leinfaden verbunden, stehen bleiben müssen. —

Beim Abfüllen kommt zuerst 1–2 Flaschen direkt ganz durch, und abgekocht, das nur wie oben zu sagt, der übrige Obst voll u. koch. Damit man diesen Obst auch so schmackhaft wie machen.

Kirsch-Obst.

Obst oben, das selb Obst, selb Obstsaft. O.

Johannisbeer-Obst.

4 Maß rand Johannisbeer Lemaad, sind die trocken
1 Maß Wasser
18 Stücker, der, damit er sich nicht voll, Tag über umgerührt werden muß.
Die Johannisbeer werden gedrückt und gut die ca. 8 Maß Obst müssen die kochen, dann

schabt man auf die heißen Platten u. gießt
Öl über und mischt dann das Mark hinein gibt
Salz nicht vergessen und gießt ins Faß.
Ist das Faß nun voll so legt man es an
einen nicht zu kühlen Ort. Nach 8 Tagen
fängt es an zu gären und das dauert
6 Wochen, in welcher Zeit man
täglich damit gehen muß. Dann wird
heraus genommen abgeschäumt aber nun
das Faß muß mit einem Tuch abgebunden
werden. Da durch das Gären der Pfropfen
des Faßes sehr gemindert wird, muß
man entweder mit einer Brotkruste,
mit Papier oder mit Pfropfen
verschließen. Ist das Faß voll u. gut
ausgegoren so schmeckt man es u.
legt es in den Keller. Im November wird
der Wein auf ein reines Faß abgezogen
u. gibt nun dann der Most noch
ein Viertel ausgetretenen Zucker u. ½ Pf.
Salz zu. Das Faß wird dichtig zugepfropft
u. in den Keller gelegt wo
es Ruhe vor Mäusen haben.
Nach dieser Methode erhielt
man nur einen weißen Wein. Gr. sp.

Himbeer-Essig.

Drückt die Himbeeren auf, nimmt das gleiche
Gewicht Zucker als der Beeren, kocht es 12
Minuten lang, schäumt ab, gießt es in Gläser
u. bindet ein in Branntwein getränktes Papier,
oder.

H. v. B.

Apfel-Gelee.

Man nimmt saftreiche Äpfel, schneidet sie klein, kocht sie mit Wasser weich, seiht den Saft durch ein Tuch, kocht ihn mit Zucker ein und füllt ihn in Gläser. Siehe Johannisbeer-Gelee. H. v. M.

Johannisbeer-Gelee.

Reife Johannisbeeren werden abgezupft, gewaschen, in einen Topf gethan, mit wenig Wasser weich gekocht, durch ein Tuch gegossen, mit dem gleichen Gewicht Zucker versetzt und 15 Minuten gekocht. H. v. M.

Himbeer-Gelee.

Man nehme reife Himbeeren, presse sie durch ein Tuch, gieße den Saft, mit dem gleichen Gewicht Zucker versetzt, in Gläser und lasse ihn 1/2 St. kochen. H. v. M.

Himbeeren.

Auf 1 ℔ gepflückte Himbeeren nimm 1/4 ℔ Zucker, gieb den Zucker in einen Kupferkessel, bei wenig Wasser darauf, lasse ihn kochen, bis sich weiße Blasen zeigen, dann gieße die Himbeeren hinein und lasse sie 5 Minuten kochen. H. v. M.

Stachelbeeren.

Unreife Stachelbeeren, entferne Blüthe und Stiel, gieße sie in Gläser, bereite Zucker mit Wasser zu Syrup, lasse ihn in einem Topf, der mit Asche bestreut ist, aufkochen, die Gläser vorsichtig hinein bringen und 5 Minuten kochen, dann den Topf ab und lasse die Gläser darin bis sie kalt sind. H. v. M.

Kirschen.

1 Pf Maikirschen ohne Reif a. Kaviq ½ Pf Zucker, ½ Pf. Zitronensaft, die Kirschen sauber putzen, den Saft gut Zeitig ausdrücken u. darüber gießen. J. v. H.

Kirschen.

2 Pf ausgesuchte feine Kirschen, 1½ Pf Zucker, darüber klopfen, daß die Kirschen aufspringen, nun sie heraus, daß der Saft noch einkochen u. sie, sie über darüber. Dieses den Saft wesentlich mit gekocht. J. v. H.

Leinen.

Auf 4 Pf Leinen nimm 1½ Pf Zucker, ½ Pf. Essig, darüber den Zucker, gieß Wasser u. Weinessig an u. laß die Leinen darin weich kochen. J. v. H.

Gemüse.

8 Pf Gemüse Carotten, Kohl 3 Pf Zucker, 2 Pf. Essig, 1 Pf. weißen Wein, 1 Pf Wasser, ½ Pf Salz, Gemüse putzen ab, gießen ab auf die großen abgeputzten Gemüse; das 2te Tag wiederholen ab u. das dritte Tag kochen die Gemüse nicht mit naß. J. v. H.

Gemischte Kirschen.

Auf 3 Pf Kirschen nimm 1 Pf Zucker, 1 Pf. guten Essig, 8 Nelken Gewürz, darüber das Zucker in Essig, kochen die Kirschen mit wenig darein, gieß sie in Gläser. Die Brühe laß noch einkochen u. gieß sie über darüber. J. v. H.

Eingebackte in Zucker.

3 Pf Zucker darüber mit ½ Pf. Weißwein, kochen 3 Pf ausgesuchte Eingebackte darein gute, nimm dieselben heraus u. laß den Saft einkochen, thue die Eingebackte in Gläser u. gieß auf den Saft darüber. J. v. H.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Hypsabutten.

Reibe die Hypsabutten in einer groben Reibe, schneide mit Messer ab, schneide den Strunk ab, wasche die Blume sorgfältig sauber. Auf 1 ℔ Hypsabutten 1 ℔ Butter, 1 Pf. Essig, wenn die Hypsabutten in die Pfanne kommen, salze sie gleich auf ein Viertel. Reibe 2 Semmeln den Essig 2 Butter, gieb einige Löffel von heiß gemacht, wie nebenanstehet, lege sonst Hypsabutten darauf, wie nebenanstehet, lege Semmeln, koche sie 10—15 Minuten 2 lasse sie fest; lege den Deckel nicht hinein, salz machen, wenn die Hypsabutten beinahe durch den Deckel 2 gieb sie in Gläser

L. v. M.

Melonen.

Schäle reife Melonen, schneide sie in Butter und lege sie 3 Tage in Weinessig, nehme sie heraus 2 koche sie in frischem Essig mit; lege sie auf einer Schüssel erkalten und lege in einen großen Topf mit einige Nelken, 4 Lorbeerblätter, 8 Pfefferkörner, 8 Nelken 2 Muskatblüthen 2. gekocht. Will man sie mit Brannewein einmachen, so darf man sie nicht kochen, lasse sie roh und lege hinein.

L. v. M.

Spinat-Essig.

Auf 4 Maas Spinatblätter 1 Maas guten Essig, koche sie einige Minuten stehen, presse sie dann, nimm so viel Maas Butter mit Brod, klöße ihn ab, schneide den Brod klein 2 koche ihn aber nicht

L. v. M.

Essig-Sprit

Klaren Essig, oder englischen besten Bier-Essig, so viel und groß sie dann. Gebe den Brod durch 2 Messer und koche ihn so stark ein, bis er streichend schleimt, dann abgeschält

und in Klassen aufbewahrt. S.

Leinöl.

Das Leinöl ist gelblich und geht bald an der Luft trocken, es zieht Sauerstoff dadurch an sich und heißt dann Leinölfirniß. S.

Krystall-Firniß.

Beim Krystall-Firniß muß das Leinöl sehr lange gekocht und gerührt werden und dadurch wird das Leinöl so dick, daß man diesen Firniß viel länger und langsamer trocknen läßt als den gekochten Firniß. S.

Kienruß.

Kienruß ist sehr fein und leicht, er wird aus Kienholz gebrannt. S.

Elfenbeinschwarz.

Elfenbeinschwarz ist ein feines Pulver, es wird aus Elfenbein gebrannt. C. A. S.

Gebrannter Umbra, natürlicher Umbra.

Der Umbra ist ein Erdfarbe, er wird gebrannt und gemahlen, dann ist er dunkelbraun, natürlicher Umbra ist hellbraun.

Braunroth.

Braunroth ist eine Erdfarbe, sie ist dunkelbraun.

C. v. H.

Elfenbeinschwarz.

Das Elfenbeinschwarz ist ein feines Pulver, es ist dunkelbraun, es ist sehr fein gerieben, es ist sehr gut. Es ist ein Erdfarbe, sie ist dunkelbraun. Es ist ein Erdfarbe, sie ist dunkelbraun.

C. v. H.

Asphaltpflaster zu machen.

Man gepülverte ~~Asphalt~~ Asphalt wird in ei-
nen Topf, der mit kaltem Wasser bedeckt ist,
und gekocht, dann 1 Theil reiner Talg zu-
gethan, wenn der ganz abgekocht ist, auf 1 Pfd.
½ Pfd Asphalt, aufgekocht, in flache gefüllt, ge-
prokert, übergekocht.

Matten einzuweichen.

Matten abgeschält, die Rinde aufbewahrt, in
Kübel geschichtet, auf 1 Pf Stück, 1 Pf Asche,
eingeschüttet, darüber kaltes Wasser gegos-
sen, bis sie durchweicht ist. Die
Rinde Blätter gegeben, das Holz mit
eingekocht, Rinde darauf gegeben. Kann ge-
ben, bis sie verbraucht.

Gelees einzukochen.

Aufgedämpftes Obst mit dem Zucker lang-
sam bis zum Kochen, nicht eintrag dazu thun,
und kochen, gleich abgenommen bis zum
andern Tag stehen kochen, dann, die sich
darauf gebildete Haut abgenommen, in
die Gläser gefüllt. Alles Einfüllen schnell
die Gläser nicht entfernen sein. Dann
in den Ofen bei gelindem Feuer Kl. R.

Mandeln

Auf 1 Pfd feingeriebene Mandeln oder Nuß-
kerne nehme man 2 Lth Zucker, 2 Lth Eimer, 2 Lth ge-
stoßenen Zimmet, 2 Lth getrockneten Citronat,
Schale, 2 Lth Brod, 1 Lth Mehl. Zuletzt noch
Eiweiß i. mit einem Messer in einen irden
gefeinigten, darauf mit einem Backschwamm abge-
strichenes Papier gegeben, oder man reibt sie, nur
muß die Masse steif bleiben, nachdem sie gut
steht, dann auf Papier gestrichen, dann backt

291

die Masse lange genug bis zum Aufsprudeln kochen, dann von dem Bodensatz die Flüssigkeit vorsichtig abgießen und mit kaltem Wasser aufgefüllt, so oft, bis das Wasser klar bleibt. Ab.

Milch und Fleischspeisen

Man nehme ein beliebiges Quantum Fleisch, jedoch nicht unter 40—50 Pf., koche es in Wasser, bis es weich ist. Inzwischen bereite man eine Sauce, indem man eine Zwiebel, etwas Mehl, Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Petersilie in einer Kasserolle gelb röstet, mit Wasser ablöscht und einige Minuten kochen läßt. Nun nehme man das Fleisch heraus, schneide es in kleine Würfel, gebe es in die Sauce und lasse es darin noch einige Minuten kochen. Zuletzt gebe man, wenn man es haben kann, ein Eigelb, 1 Löffel Zucker, 1 Glas Milch und etwas Muskatblüthe, rühre die Sauce damit ab, gieße sie über das Fleisch und lasse es damit noch einige Minuten kochen. Man kann dazu Reis, Nudeln oder Kartoffeln reichen. Ab.

Hühnerfrikassee

6 Pf. Hühner, 5 Pf. Kalbfleisch, 4 Pf. Speck, 4 Pf. Butter, 2 Pf. Mehl, 1 Pf. Zwiebeln, 1 Pf. Champignons, 1 Pf. Citronen, Muskatnuß, Pfeffer, Salz, Petersilie, 1 Pf. Sahne, 1 Pf. Eigelb, 1 Pf. Milch, 1 Pf. Wein.

Die Hühner werden in Stücke zerlegt, mit Salz eingerieben und in einer Kasserolle mit Butter gelb geröstet, dann mit Wasser aufgefüllt und gar gekocht. Ab.

Schwarz in Gurken.

Schwarz gestellt in dreyfache Steinkisten geschichtet 2 Monaten in Essig gelegt, auf einander lassen gegeben, bereitet schmackhaft.

Auf 5 M Schwarz 2 M Gurken, 1 Essiggen Essig, beides gut gekocht, zu einem Brey gekocht, abgeschäumt, gutes Gewürz à. Salben mit dem Schwarz in den Essig, Gurken fest auf Fall gegeben à. gekocht bei der Steinkisten ganz klar sind.

Thee.

Liquor von Johannis-Beeren Sauer.

5 Liter abgepreßte Essenz sorgfältig werden gemischt, 6 Liter gutes Kochwasser mit 5 Kilogr. Zucker, 45 Gr. Brod, 45 Gr. Salz, das dazu gehört 4 Essenz in die Brauerey, stellt gern Gespillend, in gutem Wasser dazu, Essig Bestandt.

Abkochen in Kupfer Kessel mit Kupfer Deckel geschlossen, 1 Kilogr. Gurken ganz lassen Kalk, 2 M gemischt. Ist der Gurken ganz grün so schlecht man das Liquor à. Essig ist zu Klassen, gut gegangen.

Am besten ist es, man kocht 1/2 Tage Kupfer Kessel. Schüssel mit Deckel.

F. v. Stein

Essig-Lein.

Man kocht eine Portion Essigessenz, so viel als gut Stark gekocht 2 mal so viel Wasser mit man mit beiden Händen zusammenschlagen und

[illegible] kann, also [illegible] [illegible] gut,
[illegible] [illegible] [illegible] [

man das weingeistige Extract d. J. der Trauben werden mit Wasser gemischt, durch [illegible] die Klebrigkeit theilweise hinweggenommen, um sie mit demselben Brennspiritus zu destilliren, damit die gährende Umwandlung leichter eintritt und dann Essig gebildet werden kann.

Die Gährung bei offenem Fass, dauert oft 14 Tage bis 3 Wochen. Nach Klärung gefüllen mit Gährspund mittelst eines Trichters. Wenn durch die Gährung Hefe das Wasser nicht mehr trübe bleibt das Fass — wöchentlich zum Beispiel bis Ostern April lagern, dann wird die nun völlig geklärte Flüssigkeit in Flaschen abgezogen und gut gekorkt.

Der traubige Grund lässt man durch ein Tuch laufen, das alle Flüssigkeit gleichfalls auf Flaschen zieht.

Apfelwein Cider.

Je nach dem man die Äpfel hat, ergibt man einen besseren oder geringeren Wein.

Äpfel, welchen Kern d. Kiel enthält, sind der Pferd in den Mostmühlen zerrieben. Flüssigkeit durchgepresst, dann in Gährung kommen lassen, dann in gut gereinigte Weinfass gegossen.

Auf 44 Liter kommen Apfelsaft, 2 K zerstoßenen 8 K Zucker. Weiter wie Obstwein behandeln, dass es

in Wasser behandelt. Man kann von der durch gepulverte Kleie Reinigkeit zum Kochfallen ge-
nicht bekommen, wenn man gerade das Koch-
fallen von beiden Tonarten in die Hefe. Dann
Gebrauch statt wieder anzufallen.
Das Wasser muß über die Hefe bloß gekommen,
in aber an besonders kalendrig wieder gesetzt
d. h. muß, d. h. doch dem Teige warmes Gefäß
ben und muß Gefäßstoff um das Brot auf-
fällt, in Topf bleiben. Nun darselben, je,
gefäße Befang Teig, dann er abgegangen
in Flaschen gefüllt d. gut gekocht, und Flaschen
dort aufbewahrt werden.

Asphaltpasta Limonade.

Für 6 — 8 Asphaltpasta wird die Hefe fein
gehackt 2 mal 24 Bonbons in Straß gelegt. Dann
mit abgegossen Straß 1/2 Liter 1 Liter Wasser, 1/2
Zucker gekocht und mit Zitronensaft durchgegeben
— aufbewahrt und in Wasser als Limonade
Apfelsaftgetränke gegeben.

Hefegetränke zu bereiten

Nehmen wir Hefe, Hefe Brot d.
Wasser, Hefe mit Hefe Hefe und
Hefe Hefe Hefe Hefe Hefe Hefe
Hefe Hefe Hefe Hefe Hefe Hefe
Hefe Hefe Hefe Hefe Hefe Hefe

[illegible] [illegible] [illegible] [

je 1 Pfd. Zucker 6 Pfd. Kirschsaft 1 Pfd. Kirschsaft ohne Zucker 24 Pfund Zucker. Zuletzt gibt man die ganze Masse in einen Topf und kocht sie bis zum Weichwerden des Kernes, schält nun die Früchte und nimmt die Kerne heraus, aber nicht sämmtliche, aber auch nicht zu wenige. Die Früchte werden abgetrocknet in das Glas über den Zucker gegossen werden, doch nicht ganz anfüllen. Auf 1 Pfd. Früchten wird ½ Pfund Zucker gut mit Rosenwasser gleich zum Kochen bei der Masse und in das Glas gegeben.

Apfelsinen-Limonade

Apfelsinen fein abgeschält, ganz Weißes ab, dann zerschnitten, in den Topf gestellt, in Stücke abgeschält, auf jedes Stück ½ Pfund Zucker. 2 Theelöffel dieses Pulver in 1 Glas Zuckerwasser ist ein erquickender Getränk. L. Eichhöfer.

Ranfalbeere-Eingemachtes.

Auf 1 Pfd. reife, nicht überreife Ranfalbeeren ½ Pfd Zucker.

L. Eichhöfer.

Chartreuse

Camillenblumen mit aber fein weißen Spitzen Honig Zitronenschalen gibt mit Zucker in den Topf gestellt [illegible] dann mit in Wasser aufgelösten Mandeln dem Zucker [illegible] gesetzt.

Sally v. Stark.

Orangen-Limonade.

Die [illegible] Orangen ohne Schale Orangen-Schale mit [illegible] in einen Topf gegeben, [illegible] Zucker in das Glas gegeben, [illegible] Orangen-Zucker [illegible] Auf diese Weise wird aber 3–4 Theelöffel voll, [illegible] 20 Pfd. Zucker.

1201

Brot u. Kartoffeln, überzieht sie mit kaltem Essigwasser, setzt sie um 4 Uhr auf, kocht sie mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Lorbeerblatt u. Gewürznelken mit Fleischbrühe gar, gießt sie ab und bereitet die Speise wie Bohnen.

L. Bayer.

Wein

250—300 Gramm Honig gibt pro Liter Most guten weißen Wein, der im Altöfel gestellt den ganzen Winter durch gleich bleibt.

Die einfachste Gärungsmethode ist folgende: Honig in warmem Wasser, lasse gären u. gieße ab. Die Gärung dauert mehrere Wochen lang. Wein ist gut abgelagert und ein guter Wein- oder Branntweingeist.

Bayer

Apfelmost-Honig-Getränke.

Man nehme süßen Apfelmost u. übergieße ihn mit Honig, gerührt, den man mit Wasser verdünnt hat, gibt Hefe dazu, setzt ihn an einen warmen Ort, damit die Gärung rasch vor sich gehe, nach 15 Minuten gießt man die Flüssigkeit durch ein Haarsieb, füllt sie in Flaschen, verkorkt diese tüchtig mit einem weichen Korke u. bringt sie in kühle Zeit vermittelst Strohband Umwickelt beiseite.

Der Umwandlungsprozeß süßen Apfelmostes ist nicht genau bekannt u. variiert je nach Temperatur, je kürzer der Honig im Most liegt desto besser. Man muß ihn so rechtzeitig trinken u. aufpassen, daß man einige Minuten weiter nicht über kommt.

Bayer

Räucherung von Obstwein

Man fülle den Wein in Räucherungsflaschen, gebe pro Flasche einen gepulverten Schwefelfaden (1 Faden à 1 Gramm) hinein, binde ein Stück Leder über den Korken und drücke diesen mit einer Zange fest.
Durch den Faden kann der Wein abermals in Gährung und infolgedessen noch geschwefelt werden. Bayer.

Honig-Limonade.

15 Liter Wasser à 1/5 Liter Honig werden mit einigen Gramm Hefe und einer Messerspitze Weinsteinsäure gemischt; nach 24 Stunden entfernt man den Schaum, füllt die Flüssigkeit in Flaschen, verkorkt dieselben und stellt sie in den Keller. Nach 10 Tagen ist der Limonade trinkbar.

Cumarin

Cumarin gewinnt man aus Waldmeister, Steinklee und in dem Lavendel, mit welchem man in früherer Zeit und Maibowle gewürzte. Waldmeister-Aroma herstellen kann.
Es empfiehlt sich das Cumarin gleichzeitig mit Alkohol und gesättigtem Zucker-Wasser Gemisch Gummi arabicum gelöst und also in einem gut gekorkten Glase einige Tage stehen zu lassen. Auf 50 Pf. rechnet man 1 Gramm Cumarin mit 10 Gramm Gummi, diese geringe Menge reicht für mindestens 90–100 Flaschen Wein aus. Die Lösung wird mit einigen Tropfen mischen. Man bedient gewöhnlich das Gummi in feingepulvertem Zustande, welches auf jede Flasche Wein 40 bis 45 Gramm feinste Krystalle

gewünscht den Wein mit der Fleischbrühe zu
setzt diese und dann mit Zucker gewiebenen
Eumarin in sehr kleinen Mengen unter Um-
rühren und so lange zu, bis der Aroma
der gewünschte Grad erreicht ist.

Ungarischer Punsch.

Für gewöhnliche Fleische werden 1 Liter guten weißen
Wein 100 Gramm Zucker u. 1 Glas Chartreuse oder
Arrak gut durcheinander gut gemischt in einem Gefäß
mehrere Tage an warmen Ofen aufbewahrt.
Hierauf wird der Wein behutsam in eine flache
Fleische gegossen, gut durchrührt u. zugedeckt
Nach 4 Wochen kann ungarischer Punsch getrunken
gegenwärtig Wein genossen.

Malaga Wein und Rheinwein u. Hochheimer.

Rheinweinbereitung einen dahin gehenden Unterschied. Bei uns
Rheinwein ist bekanntlich Zucker nicht bedeutend mehr
als u. vorgenommen wird. Hingegen kann
auch Hochheimer = Ton bezeichnet werden. Man
glaubt, daß die Trauben nicht vorgegangen sind, die
Blüthen trocken sind in der Traube abgewelkt sind,
dann Gährung u. beendet sind u. Lagerfaß sind,
so. Der Ton gemacht werden.

Malaga = Cognac.

Ueber eine große Menge gewöhnlichen Hochheimer
wird 1 Liter Branntwein gegossen. Der Hochheimer
bleibt etwa 4 Wochen darin gegossen u. Gährung darin
der Branntwein ist eine große Flasche. Ueber dasselbe Quan-
tität wird nun 1 Liter Wasser, auch dieses 1 Liter Zucker
gegossen u. damit eine 4 Wochen in der große Fla-
sche gefüllt, tüchtig geschüttelt u. in Kleinwandflaschen gefüllt,

...

Apfelmost-Herstellung zu beachten zu gelegentlich.

Man nehme frisch gepflückte Äpfel, mische das Faulbad zu, lasse die Frucht 3 bis 4 Tage gut durchgären, presse den Most durch ein reinleinenes Tuch, lasse ihn dann in gut ausgebrannten Fässern zu Ende gären und fülle ihn dann auf Flaschen, die man gut verkorkt und verpicht, kühl und trocken lagert.

Apfelmus-Bereitung

125 Gramm gutes Apfelmus werden mit 125 Gramm Zucker, ein wenig Zitronensaft, 1 Eßlöffel Kirschbranntwein durcheinandergerührt. 2 Minuten kochen, 5 Gramm Gelatine, 15 Gramm bestes Kirschenkonfekt, 30 Gramm geschlagenen Rahm zugeben. Das Ganze gut durcheinander rühren, in Formen füllen, kalt stellen. Nach 2 Stunden stürzen.

Apfel

Apfelmus-Suppe

...

Apfelmus-Torte

...

Apfelmus-Kuchen

...

Apfelmus-Pudding

...

Apfelmus-Creme

...

Apfelmus-Eis

...

Apfelmus-Schaum

...

Apfelmus-Gelee

...

Apfelmus-Kompott

...

Apfelmus-Saft

...

Apfelmus-Wein

...

Apfelmus-Essig

...

Apfelmus-Likör

...

Apfelmus-Schnaps

...

Apfelmus-Branntwein

...

Apfelmus-Kognak

...

Apfelmus-Rum

...

Apfelmus-Arrak

...

Apfelmus-Whisky

...

Apfelmus-Gin

...

Apfelmus-Wermut

...

Apfelmus-Bitter

...

Apfelmus-Magenbitter

...

Apfelmus-Kräuterlikör

...

Apfelmus-Kräuterschnaps

...

Apfelmus-Kräuterbranntwein

...

Apfelmus-Kräuterkognak

...

Apfelmus-Kräuterrum

...

Apfelmus-Kräuterarrak

...

Apfelmus-Kräuterwhisky

...

Apfelmus-Kräutergin

...

Apfelmus-Kräuterwermut

...

Apfelmus-Kräuterbitter

...

Apfelmus-Kräutermagenbitter

...

Apfelmus-Kräuterkräuterlikör

...

Apfelmus-Kräuterkräuterschnaps

...

Apfelmus-Kräuterkräuterbranntwein

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkognak

...

Apfelmus-Kräuterkräuterrum

...

Apfelmus-Kräuterkräuterarrak

...

Apfelmus-Kräuterkräuterwhisky

...

Apfelmus-Kräuterkräutergin

...

Apfelmus-Kräuterkräuterwermut

...

Apfelmus-Kräuterkräuterbitter

...

Apfelmus-Kräuterkräutermagenbitter

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterlikör

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterschnaps

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterbranntwein

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkognak

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterrum

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterarrak

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterwhisky

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräutergin

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterwermut

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterbitter

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräutermagenbitter

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterlikör

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterschnaps

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterbranntwein

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkognak

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterrum

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterarrak

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterwhisky

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräutergin

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterwermut

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterbitter

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräutermagenbitter

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterlikör

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterschnaps

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterbranntwein

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkognak

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterrum

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterarrak

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterwhisky

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräutergin

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterwermut

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterbitter

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräutermagenbitter

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterlikör

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterschnaps

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterbranntwein

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkognak

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterrum

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterarrak

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterwhisky

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräutergin

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterwermut

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterbitter

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräutermagenbitter

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterlikör

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterschnaps

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterbranntwein

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkognak

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterrum

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterarrak

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterwhisky

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräutergin

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterwermut

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterbitter

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräutermagenbitter

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterlikör

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterschnaps

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterbranntwein

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkognak

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterrum

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterarrak

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterwhisky

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräutergin

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterwermut

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterbitter

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräutermagenbitter

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterlikör

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterschnaps

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterbranntwein

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkognak

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterrum

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterarrak

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterwhisky

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräutergin

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterwermut

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterbitter

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräutermagenbitter

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterlikör

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterschnaps

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterbranntwein

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkognak

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterrum

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterarrak

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterwhisky

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräutergin

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterwermut

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterbitter

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräutermagenbitter

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterlikör

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterschnaps

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterbranntwein

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkognak

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterrum

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterarrak

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterwhisky

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräutergin

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterwermut

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterbitter

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräutermagenbitter

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterlikör

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterschnaps

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterbranntwein

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkognak

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterrum

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterarrak

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterwhisky

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräutergin

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterwermut

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterbitter

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräutermagenbitter

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterlikör

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterschnaps

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterbranntwein

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkognak

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterrum

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterarrak

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterwhisky

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräutergin

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterwermut

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterbitter

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräutermagenbitter

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterlikör

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterschnaps

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterbranntwein

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkognak

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterrum

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterarrak

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterwhisky

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräutergin

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterwermut

...

Apfelmus-Kräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterkräuterbitter

...

Apfelmus-Kräuterk

Suppe von Hühnerklein mit Gries.

½ Pf. Hühnerklein, ¾ L. Gries, 1 Ei, 1 Eßl. Semmelmehl.

Das Hühnerklein wird gesalzen und mit dem Semmelmehl in gut gebutterten Kasserol an einem warmen Orte in den Ofen gestellt, gemalen gestellt.

Nach ungefähr 4 Stunden wird die Flüssigkeit abgegossen, das Hühnerklein mit einem Messer à 1 Centimeter klein gehackt, das Ei hinzugefügt, à 1 Centimeter Messer weiter das gehackte à 1 Centimeter, aber nicht zu fein, dann Semmelmehl beigemischt, d. i. ½ gut durchgemischt. Die Klößchen gefällt à gut gebutterte mit Wasser aufkochen.

Suppe von Schmorgel Hühnerklein.

Ganz wie Hühnerklein-Suppe bereitet nur mit gewiegtem Hühnerfleisch und nur ½ L. Gries.

Verschiedene Fleischspeisen und Fleischgerichte.

Gekochtes Fleisch-Gericht.

Man klopft ein Stück Fleisch mit der Klopfe, und, ehe man es zu Tische gibt, schneidet es in längliche Scheiben, die man abermals noch mit einem Klopfholz klopft, bestreut dasselbe nicht zu reichlich mit einem Gemengsel mit feingestoßenem Salz, Pfeffer gestoßen u. etwas Mehl vermischt, oder streut diesen Gemengsel mit etwas zu, feingestoßenen Brotschorfen darüber, legt dann die Scheiben darüber hin, nachdem sie zu Tische kommen, welche man mit einem Messer umwendet. Hernach bratet man in einem gewöhnlich mäßig großen Topf, ein reichlich Butter gelb werden, streut das Gemengte mit Mehl besto mehr darüber u. legt sie dicht nebeneinander, fasst zu gedeckt, und nicht zu stark an, etwa 10 Minuten schmoren, während man den ersten 5 Minuten die andere Seite umkehren muß. Dann gießt man Fleischwasser, sonst darüber, sonst kochendes Wasser, daß die Scheiben stark damit bedeckt sind, deckt schnell zu, bestreut das Gericht u. die Pfanne mit Schiebern in mäßiger Hitze, um den Topf zu öffnen, um Gemüse noch 3/4 — 1 Stunde schmoren.

Rind-Klopse mit geschmorte Kart

Man schneidet 1 Pfd. rohes durchw. Fleisch in dünne Scheiben, schlägt es mit einem Beile tüchtig durch, daß es fast ganz zerfällt und würzt es mit etwas Salz und Pfeffer, dann schneidet man 2 gute Zwiebeln klein, schmelzt 4 Loth Butter oder Fett, 1 gar. Löffel voll Mehl, 1 gar. Löffel voll feingeschnittene Zwiebeln, legt das Fleisch in kleine Klöße, rollt sie mit dem Messer mit dem Löffel rund und richtig, wälzt sie noch in Mehl, wirft sie in die Butter, wenn sie gelb ist, schwitzt man sie noch etwas, dann mit Bouillon oder Fleischbrühe untergießt und gleich gesalzen.

Frisch Stew.

Schneide 2 Pfd. Hammelfleisch sauber, ziehe es, ebenso viel rohe Kartoffeln in kleine Würfel, 1 Pfd. Zwiebeln, 6 große geschälte Tomatos, schneide Zwiebeln.

In einen irdenen Kochtopf, welcher gleich mit Unterlage v. Kartoffeln, dann etwas Fleisch i. eine Lage Zwiebel — dann wieder Fleisch, Kartoffeln u. Zwiebel bis Alles aufgegangen ist; gieße dann soviel heißes Fleischwasser, daß es kaum darüber geht, thue einen Theelöffel voll Salz, 1 Theelöffel voll weißen Pfeffer u. etwas Cayenne-Pfeffer dazu. Lasse die Kochtopf fest zu u. koche es 2 Stunden lang dämpfen.

Kann dann noch etwas Soße mehr Gehalten u. eine mehrgewürfelt gekocht, über die Sachen beschickt.

Th. Mai.

Magonaise

8 Eidotter [illegible] pflückt si
pit, grüßt unter fortwährendem Rühren, 1
Obertasse feines Öl dazu u. schmeckt ab mit
Essig ab.

Mimma St.

Escalopes à Parmesan

Escalopes werden mit breitem Messerrücken
geschnitten Fleisch geklopft. Dann sei ein-
weicht [illegible] mit 1 Schüssel Brot, 1 Schüssel
Zwiebeln u. etwas kalte Hühnerbrühe
Brühe gemischt u. darüber gegeben, damit
es gleich Fleischgeschmack angenommen,
dann mit Mehl Eier zu Brei zu rühren.

Th. Abel

Spanische Torte

24 Eigelb mit Zucker Brot gut abgerührt u.
feingeschnitten.
Den geriebene Mandeln u. Kuchbrotes fein geschnitt,
Citronat, Orangeat, etwas Zimmet, alles Gewürz
ab Brot und auch fein geschnitten, Zimmet Muskat
8 Stück geschlagenes Eiweiß gut gerührt
Die Eigelb einen Löffel voll 1 Eigelb gerührt.
Etwas Mehl, Backpulver, Zucker, Brot u. Zimmet
½ Pfd Butter. Dazu gebe den Gebrauch bis zum
Backen alles gemischt. Dann Backpulver
4 Löffel Eier, etwas Zimmet, Citronat, Orangeat
Probieren.

Adele Reichmann

Fleischbereitung nach Mimmas Art.

Mimma Stein. Fritzlar.

Hühner

Die Hühner werden gerupft, gesengt und Füße,
Kopf, Flügel gekappt, Gänse zugebunden, die Hühner
mit Federn ausgestopft, mit Butterbrot zu demselben

Leibern, die sie gebrauchen können zu jeder Tageszeit gemeinschaftlich, falls Eigentümer, falls andere Stelle zu geben, sowie zeitweilig Stelle als zum Beispiel abends Belz übergestreift, auf die Leute zu gehen, 1 Pfund Gewicht oder dem Leib bei gänzlich Stillstand beziehungsweise gebrauchen unter Umständen. Wenn die Bäuerin bei allen Landen zu kurz sind wird zeitweilig Pferde zugegeben, damit sie das wieder zu Kräften bringen können mit Hafer gebessert.

Leibesfrucht

bei nasse abnasse. Leibesfrucht ab Tagelohn ab d. J. wie die Gurgel aufgewandt, die Tagelohn bleibt von Pferde und wird mit Stallgeld gestreift, zu gewisse Leib wird nicht gefüllt Leib Pferde wie oben. 3/4 Pfunde gebraten.

Kalbfleisch

Gekloppt, gewaschen, oder gelinde mit einem feinen Tuch abgerieben in einen Topf abgesetzt, dann mit etwas Belz, einigen Zwiebelscheiben, etwas Pfeffer übergestreut und fette Stelle zugeben. Wenn es auf beiden Seiten gebräunt, fettes Wasser an die Seite zugegeben müssen gebraten, geschmort bei gelindem Feuer die Keule 1½ Stunden, Lag 1½ Pfunde, gleichzeitig begossen, Kasse gleichfalls darauf gegeben in einen bedeckten Topf.

Hammelbraten

Gekloppt, mit feinem Tuch abgerieben, einen Braten gerieben in die Pfanne in Butter, fette Stelle zugeben. Das Gemüse Stelle einen Messer Mehl zugeben, als es anfangen dann

Pfeffer. 1 gelbe Wurzel, Zwiebel, Lorbeerblatt
etwas Salz. Alles zusammen, dünstig gekocht
bei Wasserzusatz und später langsam gebraten
unter mehrmaligem Begießen 3 Stunden.

Gemischtes Gericht (Mehrgerichtsessen)

Wird wie Hirsch gebraten.

Fasan gebraten

Ebenso wie 2½ Stunden aber langsam gebraten,
Brust ist gebraten, ohne gelbe Rüben etc.
und bei genügendem Fett, ohne Fett.

Fasan in Essig

Wird wie 1½ bis 2 Stunden gebraten.

Hirschbraten (Hirschstück)

Gebeizt, aber in mittelstarker Beizmischung
gemacht, Beizmischung dünner, Fettstücke
dünnlich werden lassen in Speck oder
Schmalz. Salz und
Pfeffergeben, Pfeffer, Zwiebel, 1 Knoblauch
Beizmischung, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke,
die dabei gekocht — Fond ergibt
ist, Wasser zugegeben ist Brunstbrühe
zugedeckt langsam gebraten. Beizen ist
Fett darüber ist fleißig begossen.

Lunge

Abgezogen, mit Speck umwickelt, gespickt
mit Salz und Pfeffer und feinen Fett gegeben
½ Stunde rasch gebraten.

Gemischtes Rindfleisch

Rippenstück oder dünnes Stück
Lendenstück mit Knochen à Pfd. best. aus
Zwiebel à 1 mundet in heißes Fett gegeben.
1 Rübe, Lauch, 1 Wurzel, 1 Lorbeerblatt, Salz,
Pfeffer, Salz, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, Zimt à
2½ — 3 Pfund Rindfleisch, Fett gegeben
gebraten. Die ganze Zubereitung nur 1½ — 2 Stunden

Gulasch

Ein mittelgroßes Stück Fleisch
Zwiebel à ¼ Pfd. gegeben, 1 kleines Stück Rindfleisch
und der Speck, Lauch gehackt, in Würfel
geschnitten, Zwiebeln gegeben, Knoblauch à
Salz, 4—6 Körner Pfeffer, Nelken, Lor-
beerblatt, ½ Teelöffel voll in Würfel geschnitt,
kleine Zwiebel, 1 Pfund Fett gegeben
gebraten. Das Rindfleisch zugeschnitten dann
einige Tassen Wasser oder Brühe gegeben
Fleisch, Fett in Würfel geschnitten Knob
welches dazugegeben ist und, obenauf, in
der Topf gegeben. Kleine Kartoffeln bilden
Topf voll ist, das aufgelegt, dann Fett gegeben
u. noch langsam 2 Stunden gekocht
Beide Brühe und wenn die Brühe gemacht,
die Kartoffeln und die Brühe gegeben

Gebratenes Kalbfleisch

Vierfach abgeschnitten, entfernt in Würfel ge-
schnitten, in Mehl umgedreht und Fett bestreut
mit Salz gegeben, 2—3 Minuten rasch

gebunden, 1 in Wasser geschnittenen Zwiebel hinzu, umgerührt, 1/2 Minuten weiter gebunden. Mit Salz, wieder 1/2 Minuten von der Feuer genommen, und abgeschmeckt.

Rehkäule.

Geklopft, gespickt, mit Pfeffer u. Salz mit feiner Fett zu geben, 2 Minuten lang scharf gebraten, Zwiebel und Petersilie zugegeben. Später Brühe, und fleißig begossen.

Falscher Hase

2 K. gehacktes Fleisch Kalb, Schwein und Rindfleisch wird mit 3 in Wasser u. Milch eingeweichten Semmeln, zu denen zuvor die Brühe abgerieben gemischt, 3 mit ganze gekochte Eier, und roh etwas Zwiebel, 1 geriebene Zwiebel, Muskat, Pfeffer u. Salz gehackt u. mehl gemengt, geformt mit ein Hase oder Pasteten, gerädtig und 2 Klümmel, zum Kartoffelschneiden gestellt, und feiner Fett zu geben, mit 3/4 2 Brühe in Essen nicht gedeckt und beiden Seiten gebraten.

Schinken Schnitzel

Vorher von der Knochenhaut an den Seiten, dünnen Rändern geschnitten, derselben tüchtig geklopft, etwas gesalzen eingeschabt, in Zwiebel u. Petersilie gewälzt, mit Pfeffer u. Salz bestreut u. mehl auf beiden Seiten in feinen Fett mit jeder Seite 3—4 Minuten gebraten. Will man

fein mahlen, so dass man 2 Brodlaibe können mit einem jeden Scheffel mehl einige Kreuzer, oder mit einigen Litronen scheiden.

Rouladen

1 gutes Beefsteak mit dem Knochen, oder auch der Hüfte, wird in breite dünne Beefsteaks geschnitten, mit dem Fleischhammer geklopft, mit Salz u. Pfeffer bestreut, zwischen u. mit Senf bestreichen, dann in feine Streifen geschnitten, einige Gurkel scheiben feinzu, fest zusammengerollt, jedoch so nicht, dass die Fasern gehen, gepfeffert u. gesalzen lang sam 2½ Stund gebraten.

Kalbs- oder Schweins Schlegel.

Geklopft, in fett und Semmelkrumen gedreht, Salz bestreut, mit feine Streifen gespickt, 6–8 Minuten nach jeden Pfund gebraten, das mit dem Messer durch.

Gespickte Kalbs- oder Schweins Schlegel.

Geklopft werden dieselben selbst gespickt, gesalzen und die Kruste wieder eingelassen, wie Obenzu gebraten und behandelt.

Lendenstück

Ebenso wie Gurkel mit feine Streifen gespickt.

Hühnerleber

Fleischstücken feingespickt, etwas Butter gelassen Mehl u. Pfeffer beigemischt, Pfeffer Salz, etwas gerieb. Zwiebel u. Muskatnuss beigefügt 2–3 Milch beigegossen.

Kalbfleisch

Kalbfleisch saftig, wenn mäßig fett, gesund, leicht verdaulich. Kalbfleisch ist blutarm, wässerig, schwer verdaulich, wenig nahrhaft, und schwer verdaulich. Kalbfleisch ist blutarm, wässerig, schwer verdaulich, wenig nahrhaft, und schwer verdaulich.

Schweinefleisch.

Schweinefleisch ist gesund, leicht verdaulich, wenig nahrhaft, und schwer verdaulich. Schweinefleisch ist gesund, leicht verdaulich, wenig nahrhaft, und schwer verdaulich.

Wurst.

Wurst ist gesund, leicht verdaulich, wenig nahrhaft, und schwer verdaulich. Wurst ist gesund, leicht verdaulich, wenig nahrhaft, und schwer verdaulich.

Salat-Sauce

Gehörnte oder gelbe Gurken werden in kurzen Scheiben mit Gurkenhobel, Messerchen o. Löffel in etwas Essig gehobelt. Man schneide Mehl in etwas Butter gelb, gieße das davon geschöpfte Fett ab, rühre mit 1 Glas Milch oder Fleischbrühe, Salz, Essig, Zucker, Pfeffer, Senf und einigen kleinen Blättchen gehackter Petersilie, Schnittlauch oder Estragon dicklich, lasse es mit Butter belegen oder einige Stücke rund ausgeschnittenes mit oder ohne Brotscheiben gut Tafel geben.

Kartoffelsalat. (Nachgericht)

Man gekochte Gurken, oder gekochte Petersilienwurzeln, Meerrettich, Schnittlauch werden 2 Minuten in siedendes Butter, fügt etwas Salz, Pfeffer, gibt abgeriebene in Stücke geschnittene Kartoffeln, Zucker, Essig, Senf, Kartoffeln, Zucker, Essig, Senf, Kartoffeln, Zucker, Essig, Senf,

Aber die beste Art Fleisch zu kochen ist
wie folgt. Nachdem das Gemüse
weich gekocht ist, schöpft man
das Gericht heraus und kocht
Fleisch, Knochen und Speck
noch einige Zeit zu Ende,
damit sie gar werden. Das Gericht darf aber nicht
versalzen sein. Man fügt
es nach dem Kochen noch
hinzu.

Zubereitung: (Frau Göthe)
Rindfleisch mit Gemüse und Knochen
gekocht, übrig bleibt das Fleisch
nicht fett, ein bisschen ein wenig
Gemüse und Knochen, Knochen
aufgehoben nicht zu schwer kochen.
Rindfleisch mit Stiel, Gemüse, Knochen
dann Salz hineingethan, angedickt, lang
kochen, bis Fleisch gar, Gemüse gar
sind nun gut zu Tisch 1 Tasse Brühe,
das Fleisch herausgenommen
Kochfleisch in einzelne Stücke zu Stiel mit
Knochen
Rindfleisch kochen in Stiel, etwas Salz, Fleisch,
Gemüse, dann gar, Fleisch
gekocht in der Brühe, Gemüse
gekocht in Brühe, Fleisch
Gemüse, Brühe, Stiel
ist, Fleisch gekochte Gemüse Fleisch gar,
Fleisch Brühe, Gemüse
Fleisch
Alles zusammen kochen mit Salz
bestreut, wenn gar, in eine irdene Schüssel
das Fleisch, Brühe, Gemüse
Fleisch

Einige gebräuchliche Pflanzenaufgüsse / Infusa /

Labaufguß

½ Pfund Labkraut, die ganze Pflanze, kurz vor Blüthe, muß ein Bündel Pflanzen schwer sein, kann auch ½ Pfund Pflanze mehr genommen werden, wenn Pflanze dünn gewachsen, muß mehr genommen werden, wenn Pflanze dick gewachsen, Labkraut wird gewaschen, in einen Topf mit 2 Quart kochendem Wasser gebracht, 15 Minuten abgedeckt stehen gelassen, dann durchgeseiht, ausgedrückt, Flüssigkeit kalt werden lassen, dann 1 Eßlöffel voll Salpeter, 1 Eßlöffel voll Salz, 1 Eßlöffel voll Weinessig, 1 Eßlöffel voll Zucker, alles gut vermischt, Pflanze wieder in Topf gebracht, Flüssigkeit darüber gegossen, Topf mit Deckel bedeckt, 24 Stunden stehen gelassen, dann durchgeseiht, ausgedrückt, Flüssigkeit in Flasche gefüllt, Flasche mit Kork verschlossen, Kork mit Bindfaden festgebunden, Flasche in Keller gebracht, Flasche 8 Tage stehen gelassen, dann Flasche geöffnet, Flüssigkeit in Gläser gegossen, Gläser mit Papier zugebunden, Gläser in Keller gebracht, Gläser 8 Tage stehen gelassen, dann Gläser geöffnet, Flüssigkeit in Flaschen gefüllt, Flaschen mit Kork verschlossen, Kork mit Bindfaden festgebunden, Flaschen in Keller gebracht, Flaschen 8 Tage stehen gelassen, dann Flaschen

[illegible] [illegible] [illegible] [

Hühnerbrüste

Man nimmt 3 Hühnerbrüste von denen man die kleinen Häutchen abschneidet, die Brüste ganz fein hackt und mit 70 g. Butter, etwas geriebenen Zwieback, 1 Eigelb u. ein wenig Salz, Pfeffer und Muskatnuß zu einem festen Teig verarbeitet, den man dann mit dem übrigen Eigelb u. mit dem übrigen geschlagenen Eiweiß zu einer Masse verarbeitet. Von dieser Masse formt man kleine Klöße, die in Salzwasser gekocht werden. Dann werden die Klöße in Butter gebräunt und in eine Schüssel gelegt. Zu dem Bratensatz gibt man etwas Mehl, Wasser und Kalbsfond, läßt es aufkochen und gießt es über die Klöße.

Tomatensauce.

Die geschälten und passierten Tomaten werden in einen Kasserol gegeben und mit etwas Wasser aufgekocht. Dann gibt man Butter, Mehl, Salz, Pfeffer und Zucker dazu, läßt es aufkochen und kocht es dann durch ein Sieb.

Tomaten können auch ganz zu Gemüse verarbeitet werden.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Gebratene Tomaten.

Die Früchte werden gewaschen, halbirt, mit Salz, Pfeffer gewürzt und in einer flachen Kasserolle mit Butter gebraten. Sie werden auf Toast angerichtet.

Gebackene Tomaten.

1 Liter Tomatenmus wird mit 2 Eidotter, 1 Esslöffel voll geschnittener Petersilie, 1 Prise Zucker und Salz gemischt und gebraten.

Gefüllte Tomaten.

12 große Tomaten schneidet man von Stielansatz glatt ab, nimmt Kerne mit einem Messer heraus, salzt innen und stellt die Früchte auf Gestell gestürzt. Das Innere wird mit 1 Tasse Reis, 1 Zwiebel, 1 Esslöffel Butter, ½ Esslöffel weiße Kräuter, 1 Esslöffel Petersilie und Salz gemischt, gefüllt, mit Butter und Brösel bestreut und gebacken.

Gemüse aus Überbleibsel.

Alle in Butter geschmorte Gemüse werden mit Butter, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel und Petersilie weich gedünstet, gemischt mit Mehl bestäubt und mit dem Rest 1 Liter, 1 Löffel Maggi und 1 Löffel Kräuter aufgekocht,

zu Brühfleisch gegeben.

Gehäutete Kaninchen

Nachdem dieselben in Salzwasser abgekocht in Mehl gewälzt und gebraten ist, kann man sie in einer mit Essig und Butter gemachten Sauce, sowie auch gekochte Kartoffeln zu Tische geben.

Gebratene Kaninchen

Das gereinigte in Stücke zerschnittene Kaninchen wird mit Salz, Pfeffer und Senf in Butter gebraten; dann gießt man Rahm oder saure Sahne, Zwiebeln, Petersilie und Champignons dazu und läßt es damit gar dünsten.

Kaninchen-Frikassee

Das Kaninchenfleisch wird wie zum Braten zubereitet, in Stücke zerschnitten, mit Salz, Pfeffer, Muskatblüthe, Petersilie und Champignons gewürzt, in Butter gedünstet und mit Mehl gebunden. Man kann auch Eidotter und Rahm dazu geben.

Kaninchen-Ragout

Das Kaninchen wird in Stücke zerschnitten, gut gewaschen und in Salzwasser gekocht. Dann macht man eine Einbrenne von Butter und Mehl, gießt die Brühe, worin das Kaninchen gekocht hat, daran, würzt mit Salz, Pfeffer, Muskatblüthe, Petersilie und Champignons, gießt Rahm oder saure Sahne dazu und läßt es damit gar dünsten.

Kaninchen-Pfeffer. Kaninchen wird wie zum Braten zubereitet und mit Rahm und Pfeffer gedünstet.

Fleisch. 3 Eßlöffel geschnittene Zwiebeln, 1 Eßlöffel Mehl, Salz u. Pfeffer gebräunt, mit Wasser aufgegossen und mit Suppenwürfel gewürzt, etwas Essig, 1 Lorbeerblatt u. gekocht.

Spanischer Braten

Man nehme ein gebeiztes Hammelkeulenstück, spicke es mit Knoblauch, salze u. pfeffere es, bestreue es mit Mehl, gebe es in die Bratpfanne mit 2 Eßlöffel geschnittenes Schweinefleisch, 2 Eßlöffel Rindfleisch, 1 Zwiebel, 2–3 Tomaten, 1 Eßlöffel Weißwein, wenig Essig, Salz u. Pfeffer und 1 Glas Wasser und lasse es gar dünsten.

Dann gibt man es in eine fest geschlossene Kasserolle, nehme 1 große geschnittene Kartoffel, etwas geschnittene Gurke, 1 Zwiebel, fein gehackte Petersilie u. Salz hinzu, dann 1 große Tomate u. koche sie weich. Die oberste Lage muß Kartoffeln bilden, auf die man noch etwas Fett gibt, bedeckt die Lage gar hübsch mit Tomaten Scheiben u. kocht es 1 Stunde lang.

Kalbsbraten Kalk-Art

Der Kalbsbraten wird gut allen Seiten mit Salzwasser kräftig eingerieben, dann in eine gute Butterbrotschüssel 5–6 Tage eingelegt, mit Essig und ein wenig Wasser übergossen. Nachher geschnitten ist dieselbe wie Hasenbraten.

Gemüse-Spargel (Salat)

Spargel kaufen, putzen, in 4 Theile schneiden, waschen, abtropfen, mit Salz, Pfeffer, Essig, Oel und feingeschnittenen Gemüse und Kräutern (Petersilie, Kerbel, Estragon) anmachen, anrichten, mit Ei garniren.

Macaroni-Auflauf

½ ℔ Macaroni, fein geschnittenen Schinken, geriebenen Parmesankäse mit Butter. 3 Eier, 1 Tasse Milch und Salz, Pfeffer, Muskat. Macaroni weich kochen, in 2 Finger lange Stücke schneiden, in eine Schüssel, Butter, Käse, Schinken, Eier, Milch, Salz, Pfeffer, Muskat, Macaroni, Butter in Form geben, mit Brod-Mehl und Butter bestreuen, backen.

Blume

Pilz-Omelette

Pilze waschen, zerschneiden, mit Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie, Zwiebel in Butter dünsten, 4 Eier, 1 Tasse Milch, Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie, Zwiebel, Pilze, Butter in Pfanne backen.

Pilz-Ragout

Pilze waschen, zerschneiden, dünsten, Butter, Mehl, Milch, Eier, Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie, Zwiebel, Pilze, Butter in Pfanne backen.

Pilz-Ragout

Pilze waschen, zerschneiden, dünsten, Butter, Mehl, Milch, Eier, Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie, Zwiebel, Pilze, Butter in Pfanne backen.

Die Hexe von Gaeta.

Die junge schöne Königin
Auf Castellamare!
O schnell die Falken auf die Hand,
Da naht der Sturmwind schon!
Durch das Tarentaler dichte Land
Er streift die Burg, die Linde,
Er fällt die Saat der Frauen Hand,
Die Holz- und Obsternte
Die Hexe von Gaeta.

Es eidexgrün und knochenkalt,
O schaurig blickt grün Meer
Aus Gaetas Felsgewölk
Die dunklen Flocken, die fahlen,
Es hungert dunkelrot, schaurig,
Kreischt Raben wogen Pylades.
Die Fischer bergab in das Tal
Sie wenden starken Ruder,
Die Hexe von ——,

O, oft ist sie Herr Königin drangsalig gewesen,
Jammert sie ihr Leutelein.
Sie will nicht Brot, Früchte essen
Will Alles mit sich stehlen
Sie will ihr Kind, ihr Kindlein,
Mit Zauberei abzwingen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Du kannst doch Manuel!
Wie uns das Lied dich mild umfing
Mit deutscher Treue schauer —
Du bist bekannt wo deine Zeit!
Klang unsern frischen Lenzen
Durchmischt dem Stein der Landesmut,
Und ganz fest die Fragmente —
Die Halde von Gräte.
Die starke Treue ist groß dein Lob!
Du König mir Liebes!
Du wirst all treu stets Königsmaid
Der Lenz der Waldgeschworen!
Und fall in goldnen Lyrikspiegel
Wird stets dein Lenzen klingen
Hell und in Gott — in Ruh Dichtung!
Ach! dich nun dem Kuß nicht bringen
Die Halde von Gräte

Ostern von Hadrian

Lindau den 13 Februar 1861
Den 14 fiel Gräte: die Hände der Stadt

Gräta

Fürwahr hat der Königs viel
Nachsinnen und manchen Kügel;
Von Gold Granden schwer gedrückt,
Von Volkes Gnaden schwer verdrückt.
Vertraglich ist Fürwahr.

Drei alten Herren stimmen gleich,
Anstoßen sie zum Reich!
Das Vaterland schreit — Hand;
Man sie nehmen, uns ist Land.
Der prüfstig ist Fürwahr.

Sie haben Strategetiker,
Lehrent, Einmaleins ganz und gar
Canons rayes Diplomatik,
Und Staatsräson verstanden sie.
Der wichtig ist Fürwahr

Und sie Gräta Königs
Die stehen mit soldanglänzenden Tier,
Die stund zur Seite den Gemahl
Den Landsherr, seinen Vaterl = Bruder.
Der wichtig ist Fürwahr.

+

Sand oder Pulverkammer in welcher das Pulver aufbewahrt wird; zum bestimmt man die obere Pfeife mit Pulver, damit das Feuer zu dem Zündloch und die Ladung mit Pulver.

Pulverhorn

Das Pulver wird in Pulverhorn aufbewahrt, dann mit dem Pulver gut abgetrocknet sein abgeputzt. Diesem Pulverhorn das in Pulver kommende Ende mit einem Pfropfen, oder mit einem Pfropfen, dieser ist ganz wohlgebunden, damit, damit nicht etwas hineinfallen kann, oder das Pulver in Pulverhorn oder Pulverhorn mit Pfropfen verbunden. Das Pulver nicht mehr beisammen, gebraucht oder hineingeschüttet wird.

Gussformen Pulver

Gussformen zum Pulver, zum Pulver werden mit Pulver oder Pulverhorn, mit Pfropfen, zu einem Pulver eingegossen in einer Gussform gegossen, mit 4 Pfropfen, damit man einen Pfropfen, einen Pfropfen, einen Pfropfen,

Reisse abtragen lassen, damit sie schon mürbe sind, bei kühler Witterung, behalten.

Gebräu von Pilzen

Die jungen Pilze werden in Fleischbrühe gedämpft, dann mit gewiegter Petersilie, Schalotten, Salz, Pfeffer, Muskat u. etwas Sauerampfer, wenig Reisse und etwas gemischt, damit fest, aber locker und der Saft nicht, bestreut, kühl braun gebraten.

Gebräu von Pilzen.

Feine Milchbrot in Milch ein u. reiben das Brot mit 3-4 Eidotter an, thue die gewiegten Pilze, Salz, Muskat zu und lasse das Gemische in Formen gestrichen u. mit Semmel mehl überstreut in einem Topf, welcher heiss gemacht, so lange kochen, bis es steif ist. Dann stürze man die Formen und richte das Gebräu mit einer Fleischbrühe an.

Gebräu von Pilzen

Die Pilze bestehen aus Öl: darum sie drücken man mit Brod und gehacktem Kalbfleisch, und gedrückten Milchbrot, einem Ei, Muskat, wenig Salz und Mehl, die mit dem Safte gelind zu stehen kommt u. locker, die trocken sie in Butter backen. Für Brüder thue bereits wenig mehl dazu nehmen und Brod mit Milch, etwas Pfeffer, Muskat, Muskatblüthe, Salz u. wenig feine Petersilie, dann fülle etwas Kleischbrühe zu.

Pilzen-Sauce

Weisse und gewürfelte Knochenfett mit Lauch gar, rösten u. Pilzen, wenig etwas Salz kurz, dünsten, das es Öl gelassen worden. Gekochte Kalbfleisch fein gehackt.

Pilze mit Fleisch dünsten.

Die Pilze werden in einem Topf mit gekocht u. in Brühe und Weissbrot, gedämpft weggegeben. Fleisch dünsten u. Knochenfett fein zu geben.

Pilze mit Fleisch dünsten.

Die Pilze werden in einem Topf u. Butter mässig, darnach, unterdess muss man das gehackten Schweinefleisch, gewiegten Zwiebel, Salz, Muskat, einen Löffel Mehl, etwas Petersilie, Schnittlauch, Zwiebel und Lauch, fleissig dünsten, dass alles mit den Pilzen wohl dünsten u. rühren, dann Brühe, damit es schön wird, etwas Wasser zu fein Knochenfett zu geben.

Die Teig Eier gelbe Eier Schmalz
Salz Milch Mehl
Eier Butter Schmalz gebacken Dü-
ten man mit Eier kommen Brezel gelbe und
Brezeln.

Gesottene Brezeln.

Die gesottene Brezeln werden mit Brezelwasser
sol die Eier Butter Zucker Salz gesotten.

Brezeln Teig

Schmalz Salz Hefe Milch wird lauwarm gemacht
Eier, wie Brezelwasser Salz Zucker aber mit Mehl
wenig geknetet, in einen Topf abgesalbt mit und
gesottenen Brezeln Eier Brezelsalz mit Hefe
Salz 8 Stück Eier Schmalz Eier Butter Zucker
in einen geschlossenen Topf gegeben 1–2 Stunden
Teig eine Brezeln Form, fest geschlossen in 1½–2
Stunden gebacken.

Walsch varit

½ Pfund Eier Schmalz Eier Salz Zucker 3/8 Pfund
Butter Eier Salz Milch Mehl Eier Butter
Eier Salz Zucker Milch Eier Butter Salz
Eier Schmalz Salz Eier Butter Salz Eier Schmalz
Eier Butter Salz Eier Schmalz

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Gutes Zwetschenwasser / Zwetschgen

Man nimmt 2 ℔ Zwetschgen, 32 Pfd. Pflaumen, 1 Flasche Branntwein, etwas Zimmet, gen. 1 Viertel der Pfd. Kann nimmt man, nachdem die obengenannten Ingredienzien aufgekauft sind, die Zwetschgen, zerquetscht sie und bringt sie zerstellen. Nach 8 Tagen presse den Saft aus, gieße ihn zu den zerstellten Zwetschgen und lasse alles 14 Tage stehen. Dann ist es wohlschmeckend u. gesund.

Lebkuchen Zubereitung.

Auf 2 Pfund Pflaumen ½ Flasche Mehl, 2 gute hundert Eier, ¼ ℔ Zucker, 1 Muskatnuß, 1 Löffel Anis, 1 Prise Salz in den Pflaumen gestoßen, 1 Rinde gestoßen, abtäßlen lassen bis man die Hand feinen halten kann, für 10 Pfennig Hefe / Hefe / feine, ganz, dicke, bis zum andern Tag stehen lassen. Den Pflaumen abgenommen, in Flasche gefüllt, gut zugestopft, in den Keller gebracht, hält sich 14 Tage.

Essig Zubereitung.

Bei allem Essig Kraut ab besonders mit 2 Kräuter, auf den Essig mischen u. auf die Pflaumen an. Der Essig mischen mit das Mittel, welches die feinen Pflaumen, durch welche das Essig entsteht, zerquetscht u. die Pflaumen entwickelt diese Pflaumen. Das Essig mischen muß mit Essig gebrauchen oder gewöhnlich Kraut, nicht

sei in recht scharfer Essig, lässt sei wieder
stehen werden u. wiederholt dies 3–4 Mal.
Diese Brühe füllt man in das Gefäss, wo
mehrere der Essig zugestellt werden soll.
Hat man das Gefäss gross mit Essig
genug zugestellt u. dadurch gewärmt
wird. Darin giesst man nun das gro-
bestossene Pfeffer oder Korn, welches Essig
werden soll, man muss aber Acht ge-
ben, dass es nicht anbrenne. In das Korn nicht zu grosse glühende
Kohlen, oder lässt glühend Eisen hinein,
kühlen, wodurch sich die Bitterkeit u. das
Hervorgeschmack genommen wird. Die
abgelöschten Kohlen einmal und gerüh-
ret das Gefäss wieder in mässige Wärme ge-
setzt u. wiederhohlt dies etliche Male ange-
fähr bis der Essig seine genug hat. Da
selber Pfeffer u. Korn aufgequellet wird, da
sie basse werden der Essig. Hat es genug u.
scharf genug, so giesst man den Essig von
dem Gefäss ab, in glässernen oder irdenen
Flaschen u. garnirt sie wohl mit Korkstöpsel
fest zugestopft im Keller. Wenn man will
eines wieder zweil abgekochtes Korn, Pfeffer,
oder auch eine Hergewürze nehmen, als
auch Essig dazu nimmt. Absonderlich, wenn man
den aufgegossenen Essig wieder aufgesotten lässt
bis er klar geworden ist u. ist dann in Flaschen,

[illegible] wird [illegible] abgespült und mit einer Essigmischung verdünnt [illegible] wird aber [illegible] wird. [illegible] kann [illegible] man nach 8 Tagen [illegible] Wasser [illegible] setzt, [illegible] in einem weiteren Kasten bei [illegible] Zimmer [illegible] wird, [illegible] klar geworden, [illegible] in einen [illegible] Kasten mit [illegible] gegossen [illegible], [illegible] Stahl [illegible] Essig [illegible]

[illegible] gut [illegible] Essig [illegible]

3 K. [illegible]
1 K. [illegible]
3/4 K. [illegible] mit [illegible] Wasser [illegible] gelöst, [illegible] dann mit dem [illegible] Gummi [illegible].

Alsdann [illegible] diese Masse mit 1½ Maß [illegible] Leinöl [illegible] ½ Stunde, [illegible] Lack- oder Firnismasse [illegible] viel dazu, bis der Lack voll ist, also [illegible] steht, muß man [illegible] Lackpinsel [illegible] Alles [illegible] durcharbeiten. Dann [illegible] man den Lack in [illegible] Büchse [illegible] Gummi [illegible] Wasser [illegible] Alles [illegible] Wasser [illegible] Tage [illegible] Essig [illegible] man den Lack [illegible] wenig braucht, [illegible] wird er [illegible] besser.

Abel.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

225

Gemüse- und Salatgarten.

Man pflanzt die Salatpflanzen — Lattich ausgenommen — nicht mehr zwischen die Kartoffeln, weil sie dort zu dicht stehen und dadurch die Kartoffeln im Wachsthum gehindert werden. Sie müssen ihr Nahrungsmittel mit den Gemüsen theilen, wie Kohl, Rosenkohl, Blumenkohl, Gurken, Kohlrabi, Bohnen, Erbsen, Zwiebeln, Lauch etc. in Reihen gepflanzt sind und haben gutes Gemüse, wenig Unkraut, und bleiben gesund, wo Kartoffeln verkümmert sind.

Kräuter-Garten.

12 Stk Rosen,
12 Stk Flockenblumen,
8 Stk Lavendel,
4 — Rosmarin,
100 Pfund Gemüsepflanzen
12 Stk wilde Weinstöcke, kaufe sie in 14 Tagen wieder, 6 Pfirsiche an einem sonnigen Spalier, in der Nähe des Hauses pflanzen und fleißig pflegen.

F. v. H.

Obst-Garten.

Ein kleiner Garten für Obst, offen oder auch Obst und Gemüse, wie die Räume es mir gestatten, wird so mein und mein Obst in Reihen mit Obst und Gemüse, wie Kohl, Rosenkohl, Blumenkohl, Gurken, Kohlrabi, Bohnen, Erbsen, Zwiebeln, Lauch etc. in Reihen gepflanzt sind und haben gutes Gemüse, wenig Unkraut, und bleiben gesund, wo Kartoffeln verkümmert sind.

12 Stk Rosen,
12 Stk Flockenblumen,
8 Stk Lavendel,
4 — Rosmarin,
100 Pfund Gemüsepflanzen
12 Stk wilde Weinstöcke, kaufe sie in 14 Tagen wieder, 6 Pfirsiche an einem sonnigen Spalier, in der Nähe des Hauses pflanzen und fleißig pflegen.

F. v. H.

Obst-Garten.

Ein kleiner Garten für Obst, offen oder auch Obst und Gemüse, wie die Räume es mir gestatten, wird so mein und mein Obst in Reihen mit Obst und Gemüse, wie Kohl, Rosenkohl, Blumenkohl, Gurken, Kohlrabi, Bohnen, Erbsen, Zwiebeln, Lauch etc. in Reihen gepflanzt sind und haben gutes Gemüse, wenig Unkraut, und bleiben gesund, wo Kartoffeln verkümmert sind.

Kopf. Leider die Matrone zu d. zuerst die Kopfhaare dreifach.

H. n. Br.

Asia = Bambus.

Stock 13 Ruthen, Spitze ist in Knoten, dass sie in Regenwasser, dass sie in Seewasser dauert, mehrere mahl Kopf, abblühen u. Verdauen, 24 Knoten in Holz gelegt u. ein Verbrechen gebraucht, und. — Dauer: 8 A Einstürzen / mürbe / 3 Ltz Dauer, 1 Ltz Curcuma, zerreiben gut, dass ab in 2 Str, Spitze Stamm Kopf, dass die Ruthen in einen Topf, Knoblauch u. Chalotten dazwischen, viele 2 Lagen Lehmerde zum Boden u. zuletzt sie stehen. Die Ruthen müssen vollkommen von der Rinde trocken sein u. vor Feuchtigkeit der Luft bewahrt werden, besonders durch zutal Häute das mit Blumen.

H. n. Br.

Spanische Rohr.

Man nehme Blume, mit gekochtem Leim, gieß man, überstreue sie, wenn sie genügend sind mit Holz u. lege sie mit Farbe von 6 Knoten zum Abtrocknen auf ein Tuch, dann gebe sie in einen Kasten u. über mit sie mit Holz. Sorgen, weiße Flecken, die sie kann durch mit Leinwand gegeben werden.

Bolz Indien (Landschaftsgemälde) Gemälde

Die Leute Bolz Indien und gemalen, mit Farben Blumen aufgetragen, Leute Leute bis sie wieder sind, gebaute Leute, Häuser u. in Scheiben geschnitten. Mannigfaltig in Blumen Bäume, aufgelöst, artistisch übergingen.

Gurkenkraut in Branntwein Harnleiden

1 Tag stehen lassen, abseihen, mehrmals abgetrocknet. Brust, wenig Zucker, schön mitgekocht, natürlich übrig gossen. Nach 2 Tagen die ganze Masse mit, gekocht, natürlich zugebunden.

Gurkenkraut Harnleiden

Gurkenkraut 24 Stunden in Wasser gelegt, abtrocknen, mit Stiel u. Samenblättern eingemacht. Auf 12 Liter Wasser 1 ℔ Salz, ½ Liter Essig. Alles in den Kessel gesetzt. Gurkenkraut Tage darin stehen mitgegossen ab gleich zugesetzt, und, falten sich nach ganz einmal. Gesetzt 4 Löffel Zucker mitgekocht Gurkenkraut.

Kalbsgurken. Harnleiden

Kleine und mittel kleine Gurken abgewaschen abgetrocknet, mit Salz eingemacht, 2 Tage stehen lassen, Essig aufkochen, übergießen 1 Tag mit stehen lassen. Nochmals Essig aufkochen, die Gurken ¼ St. mitkochen lassen, mit grünen Zweigen, Kohlblättern, Senfkörnern, Pfeffer, Wacholderbeeren, Knoblauch eingelegt. Essig u. s. w. aufgegossen.

Grüne Gurken Harnleiden.

Mittelgroße grüne Gurken, abwaschen, nicht schälen mit Stiel, Kohlblättern, Wacholderbeeren, Knoblauch, einmal aufkochen. Wenn die Gurken abgekühlt sind, in Töpfe eingelegt u. den Essig übergegossen. Gekräutert mit Kohlblättern belegt, zugebunden 1 Woche aufbewahrt.

Gurken in Salz kochen [illegible]

Auf 2 Liter gewöhnliches Salz, Brunnenwasser 1 Eßlöffel Salz, 2 Eßlöffel Gurken. Gurken in Salz gemacht. Salz bis [illegible] Tage stehen. Wasser [illegible] Salz [illegible]

Gute Salzgurken

Für 1 Liter Salzgurken, 12 Msp Lorbeer, 12 Msp Pfeffer, 12 Msp Piment, 3 Lg Salz:

Kräuter: Dill, Meerrettig, Knoblauch, Estragon, Selleriegrün, Pimpernell, Schnittlauch, Petersilie, Melde, Weinblätter. Die einzelnen Dill u. Kirschblätter. Unter die Töpfe eine Lage Kräuter u. Gewürz, dann Gurken dicht hineingelegt, obenauf wieder eine Lage Kräuter mit Gewürz. Das Salz wird unter das kalte Wasser gerührt und dasselbe darüber hin gegossen.

Saure Gurken / Agnes / Pfingst

3 Pfund Gurken, 1 Pf. Salz, 1 Zwiebel, Gurken: Salzlösung oder Essiggurken ganz gleich, nur kann erstere Zubereitung gesüßt, mit allerlei Dill, Meerrettig, Pfefferkörner, Lorbeerblätter u. Senfkörner gewürzt; mit einem Reisigbesen bedeckt, damit die ganze aufgegossene Brühe darüber steigt, dann Deckel drauf und Gurken dünkt gedrückt werden. Die Essiggurken, Essig und Zucker — falls sie süß sein soll.

Bohnen zu Brot / Agnes / Juli

Auf die feinen Bohnen wird Pfefferbohne gegossen u. zwar: Kochend Wasser mit viel Salz so gesalzen, daß 1 Ei darauf schwimmt bei Tisch, wo in einem Becher ein gelegt, zugebunden, Pfefferstück darauf. Beim Gebrauch werden sie viel besser als wenn nötig zu Tage gleich [illegible] Bohnen u. Einige Pfefferkörner dazu gethan, obgegossen [illegible] Salzlösung mit, oder ohne Essig, drüber gießen.

Grüne Erbsen einzumachen

Auf 6 gehäufte Teller Erbsen, 1 Teller mit gest. Salz gemengt, die grün machen sollen. Erbsen waschen, abgießen, in ein Tuch in einen Sack gebracht, mit einem Stein beschwert. Will man sie später kochen, dann Abend vorher oder Morgens schon beim Kochen in siedend Wasser aufbringen, mehr kochen, ab, schälen, dann in Salz weiter kochen. L. etc. abtt.

Grünmachen Pfirsich Pflaumen oder allerhand Obst.

Ganz, wie sie sind, nachgegangen auf und nur in Essig Wasser gewaschen, einmal aufkochen lassen, dann herausgefischt, in Gläser gegeben, mit Salz, in einen Topf mit Salz, gelegt; Früchtchen Obst in Wasser mit Salz, so gesalzen, daß ein Ei trägt, dann auf Feuer bringen, die Früchte Grün werden, aber nicht zu weich kochen, in Gläser geben, Salz oben darauf.

Erbsen einzumachen??

7-8 Tage Erbsen, 1 dito feines Salz, 1 gehäuft Löffel Zucker gemischt, in Flaschen gefüllt, gut, Korkt und verpicht, die Flaschen mit Stroh gelegt und in den Keller Monatin täglich umgekehrt. Diese Speise mit Salz, kochen muß 10—12 Minuten kochen die eingegebenen Erbsen in Salz.

Erbsen einzumachen ohne einzusalzen.

Man gibt auf ein gutes Pfund Erbsen eine Hand voll feingestoßenen Salz, kocht sie mit Schwefelhut 12—24 Stunden, schwenkt sie gewaschen wie d. spinat, macht

Haltung dieser Fall die Behandlung. Man zieht man in mit gut gewaschenen Händen etwas Salz, die Felle feucht, etwas Salz darauf, gut gerührt u. an einem kühlen Ort gewendet. Halten sich sehr gut.

Folgendes Fall kann man die Felle ab, die Haare derselben so, dass sie dicht u. beisammen wird, fährt sich etwas alle gut u. reißt nahe dem Leder ab Haare, die gut an Händen ab Felle in Stücke, etwa ab Felle nicht, selben = Gewicht.

Kaninchen in Fett einzumachen.

Man zieht gute Kaninchen, schneidet dieselben in Stücke u. wäscht sie schnell ab, pfeffert sie recht gut und Zucker u. Pfeffer sie hinein ab.

Dann gibt man reichlich Fett in einen Topf, setzt tüchtig Fleisch, Knoblauch u. einige Nelken hinein, mag etwas Salz. Nachdem das Fett heiß, gibt man die Felle hinein u. lässt dieselben 2 Minuten gut durchbraten, nimmt sie und dann Schaumlöffel heraus, füllt sie in Gläser u. lässt das Fett noch eine Zeitlang kochen, worauf gibt man die Felle in die Gläser drücken recht gut voll gemacht werden, die die Felle wieder quellen u. dann noch Fett hinein, bis Gläser ganz voll sind. Nach 14 Tagen pflegt man das Fett wieder ab u. lässt sie etwas in Wasser gut durch, worauf diese wieder darüber, damit die Gläser fest zu, worauf sie an einen recht luftigen Ort.

Die Hauptsache ist gründliche Einbarkeit darauf, die die Felle fest mit Fett bedeckt sind und in Gläser dicht gemacht werden.

Vitmar Meisinger.

I. Einmachen der Felle

Man zieht sie in kaltes Wasser, macht sie rein oder in Essig gebeizt

II. Sammeln der Felze

III. Schwemmen der Felze

IV. Sammeln der Felze

V. Fei machen der Felze zu Drücken.

VI. Felze zu Ballen schwemmen und Felze

VII. Fang mit Netzen und Fallen.

Zu diesem Zwecke dienen verschiedene Netze, welche entweder zum Abstreifen der Vegetation über Land oder zum Durchziehen durch das Wasser benutzt werden. Zu ersteren gehören die Schmetterlingsnetze, zu letzteren die Kescher, Schleppnetze und Zugnetze.

Fang mit Schmetterlingsnetzen und Schlitzbeuteln.

Man nehme 4 Pf. gebleichte und gezwirnte Stramingarne, 60 Pf. gebleichtes Rundgarn, 60 Pf. Bindfaden, 2 Pf. Segeltuch, 2 Pf. Segeltuchbänder, 1 Pf. Segeltuchschnur, 1 Pf. Segeltuchgurte, 1 Pf. Segeltuchriemen, 1 Pf. Segeltuchschnallen, 1 Pf. Segeltuchringe, 1 Pf. Segeltuchhaken, 1 Pf. Segeltuchösen, 1 Pf. Segeltuchnieten, 1 Pf. Segeltuchschrauben, 1 Pf. Segeltuchmuttern, 1 Pf. Segeltuchunterlagsscheiben, 1 Pf. Segeltuchfederringe, 1 Pf. Segeltuchsplinte, 1 Pf. Segeltuchstifte, 1 Pf. Segeltuchnägel

Verschiedene Getränke

Gewürzter Wein.

Zutaten mit etwas Wasser aufgekocht, 3 Flaschen weißer Wein, 1 Flasche rother Wein, 1 Flasche Champagner. Schmeckt letzterer Wein dazugethan so kalt noch warm Zutaten anstatt 1 M. Auch geben wir in Scheiben geschnittene Apfelsine, wie einige Tassen Thee wird sehr angenehm Getränk.

Getränk für Kranke. v. St.

8—12 Uhr rein gewaschene Gerste mit 1 Quart Wasser 1 Stunde kochen gelassen, dann durch ein Tuch gegossen, erkaltet und mit etwas Butter und Citronensaft genossen, gibt ein sehr angenehmes Getränk für Kranke.

Stärkungsmittel.

8 Quart Wasser ½ M Zutaten wie in Scheiben geschnitten Citrone und 1 Pfund gelbe Rüben klein geschnitten nicht zu weich gekocht ab in ein irdenes Gefäß und kalt stehen lassen. Ist dies Flüssigkeit ein gutes Abendessen voll Pfund braun zu, lässt sie 24 Stunden gehen, nicht erkalten dick braun und dickflüssig ab fällt sie aus Flaschen und presst dieselben fest zu.

Eine 8 Tage ist das Getränk genau = Absud trinkbar. Um das sehr wohlschmeckende Getränk recht wohlfeil zu machen, Hefe nur, ehe dasselbe eingegossen wird, in jedes Glas einen Löffel voll Zutaten.

Hollbeer, wie vorstehendes Getränk.

Man bäckt von Leinöhlmehl mit Kochsalz
dicken Teig, 6 Mark entsteht
Brennen, spricht ab in einen Gasofen
zu einem Kapsel v. dgl. man, nicht ab mit
5 Mark man aber nicht seinen Mutter,
spricht ab Küche in Durchmesser und Küche
ab mit einem Tuch zugedeckt, an einen
warmen Ort 24 Stunden ruhig stehen.
Dann wird Teig, der sich oben gebildet hat,
so abgefüllt, und Teig vorsichtig in
Form gefüllt, man mit Hände darin flach
drücken zu gefüllten Landwirthen 2 Handvoll
voll vorsichtig setzen und übergießen, während
die Arbeit die Landwirthen unten und
die Pflanzen wegfault, damit die nötige Luft
den Grund sich zu gut gelegenen nicht in Be-
wegung gerathe. Ofen und Teig auf diese Weise
vorsichtig von der Hefe gefüllen, sofern
man nicht gut gemeinigte Körner bis 2
Finger ~~breit~~ vom Rande, setzen die Formen
Teig auf, ~~damit~~ die Körner in das Kalkwasser
Ofen Thüre abermals 24 Stunden ruhig stehen.
Nach Verlauf dieser Zeit werden die Formen
gut gefüllt ausgefüllt und wieder Teig
Form und Getränk Hefe gut vorsichtig werden
4 Pfunden Teig ab sich ausgefüllt in Form
in Kochsalz Salzwasser Körner. Die Hefe
mit mit kaltem Wasser und dem Kochsalz,
Teig und ~~mit~~ zum Gebrauch in Keller mit
Teig Tücher Aufbewahrung vor frischen Wasser, Milchsaft.

Guter warmer Punsch.

1½ ℔ Zucker, 1 Teelöffel Cremeweinstein, 2 Teelöffel Mandel, ½ Teelöffel Vanille oder Rum setze die alles in einem irdenen Topf mit Wasser, daß es recht heiß wird u. gieße es in die Punschschale. F. M.

Erdmann.

Man nimmt 9 Loth Zucker in Wasser mit einer Zitrone, gerieb. Citronschale, Muskatblüthe, die Schale von 1 Citrone, Zimmet u. Zucker, das wird unter beständigem Rühren mit dem Quirl bis es recht heiß gebrannt ist, dann ist er gut. F. M.

Mandelmilch.

Auf 1 Teelöffel Stärke ½ ℔ süße Mandeln, Zucker nach Gutdünken. Die Mandeln werden gestoßen u. Stärke trocken gestoßen; das geht bis alle Milch verbraucht ist; schälen u. gut waschen ein Pfund genommen.

F. M.

Chocolade zu kochen.

Die Chocolade wird in Wasser gebrannt / 2½ Loth mit 3–4 Eßlöffel Milch u. Stärke, 2 ℔ Milch 1 Eßl. Stärke / in die kalte Milch zu, gebe dann heißes mit gestoßen u. zimmt zugemischt. Wird sie nicht dick genug, kann gebe noch zu mehr Stärke u. Milch. Zucker einige mit rühre ein Messerspitze Vanille dann, wünscht sie man gut durch kochen.

Kaffee zu kochen mit unserer Kaffeemaschine.

Auf 8–10 Personen nehme man 1½ Eßl. gut. Kaffee und 2 gehäufte Löffel voll Mundkaffee (Surrogat) / das ist das wie Kaffeebohnen gut, brennt u. gemahlen wie gleichen Theile zusammen. Eier u. Eierschale gut klein gestoßen, gieße

unter in Stücke geschnitten dünnzugeben, und Mehren, wenn nun sie sind, sind sie gar. Nun gibt den Teig in den Topf und stellt ihn auf ein warmes, warmes Kohlenfeuer, damit sich der Teig nicht zu sehr abkühlt. Nach 5 Minuten nun gebe gibt man dann abermals Kohlen hinzu, damit sich, wenn sie, wenn nötig, das Feuer wieder ein wenig anfacht

[illegible] 9 [illegible] [illegible], [illegible] unter be-
[illegible] und Kaffee [illegible] Milch [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible]. 12 Personen. [illegible]

Blut-Stein.

1 Pf. mageres Rind, 1 Pf. Zwiebel, ½ Pf. Butter, ¼ Pf.
Mehl, etwas abgeriebene Citronenschale, Pfeffer, Salz
mit einem Löffel Wasser, dann Essig, bis es ganz
dick ist, daß der Löffel darin steht.

Leber-Torte. Zu Frühstück

Leber mit Speck, Zwiebel und Petersilie durch-
gehackt, Eier und Semmel, Pfeffer, Salz, Muskat-
blüthe, Majoran, Thymian, Basilikum, Salbei
durcheinander.

Bereitung des Thees mit Theelöffel

Auf drei Personen rechnet man 1 Theelöffel
voll, auf sechs Personen, beim Aufgießen des
Thees = Blätter mit Vorsicht möglichst
wenig Wasser und heißes Wasser gießen.
Dieser Thee gibt nur in einer Tasse ½ auf
das Ganze nur 1 Theelöffel voll, [illegible]
[illegible] Theeblätter, daß der Thee aber dessen be-
darf ist, [illegible] das Wasser aber [illegible]
wieder ab [illegible] und auch nicht die [illegible]
erforderliche Quantität [illegible]
[illegible]. Hierein [illegible] man ½ Pf. [illegible],
den Kostenpunkt [illegible] und [illegible] [illegible].

Apfeltorte.

Es ist oft für [illegible] [illegible] das Apfeltörtchen
das Beliebteste und Beste. Nun gibt es [illegible]
Mittel — Apfeltorte, welche [illegible] [illegible]
Beifall findet, als [illegible] [illegible] [illegible].
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

[illegible] [illegible] [illegible] [

Bereitung-Liqueure

Man gibt ein starkes Handvoll Bereitungsblätter nebst 2 bis 3 Hauptbestandteile in die Bouteille, Flasche, Krug u. lässt dies 3—4 Wochen an der Sonne stehen, dann wird der Branntwein abgezogen.

½ K. Zucker wird mit ¼ Ltr. Wasser gekocht, mit dem Extrakt vermischt und dem Branntwein beigemischt, worauf dieser in Flaschen gut verkorkt, aufbewahrt wird. M. Vogel.

Liqueur von grünen Walnussschalen.

5 Liter abgeriebene grüne Schalen werden gehackt, 6 Liter guten Kornbranntwein zugegossen, 45 Gr. grüner Zimt, 45 Gr. Anis, 5 Gr. Nelken dazu gethan, 4 Wochen in der Sonne gestellt, dann abgeseihet, 2 Pfund Zucker und 2 Liter Wasser abgekocht, abgeschäumt, kalt und mit dem Extrakt gemischt, 1 Pfund Rosinen, 1 Pfund Mandeln zugesetzt. Ist der Zucker ganz aufgelöst, wird der Liqueur in Flaschen, die man gut verkorkt. Die besten sind, wenn sie 2 Jahre überjährig stehen. Preis Mk. 1.42.0 Stck.

Liqueur von Haselnüssen.

Von Haselnüssen werden zerdrückt ca. 8—10 Stück grüne Schalen gethan in einen mit Deckel versehenen Topf, ½ Liter Wasser, 1 Theelöffel Zucker, 1 Theelöffel Zimt, 3 Theelöffel Branntwein. Das Ganze wird mit etwas Wasser gekocht, dann der Absud ausgepresst, ½ Pfund Zucker mit Zimt, Nelken, Vanille gekocht. Was dann erhalten

Lorentzen a. Hjerl Hede gaa gesch. Sommer.

Kaffe Glühwein.

1 Theelöffel voll Kaffeepulver, 1 Stück Zucker, 1 Glas Rothwein, Zucker nach Belieben, Zimmt, Nelken, Muskatblüthe.

Kaffeepulver mit 500 Gramm Zucker gemischt, in 2 Liter Wasser gegeben, das Gewürz bis zum Kochen des Weins gemischt und abgeseiht wird.

Bayern

Kaffe Bischof Hennigmann

Zwei Liter gelöschter Kaffee wird mit 1 Liter Rothwein, Zucker nach Belieben, der mit Zucker abgeriebenen Schale von 4 Citronen und dem Saft mit 6 Citronen gemischt und mit dem völligen Gehalten mit 8 Liter Wasser Quell mischen. Zucker gibt gemischt, wenn man den Geschmack in ein Glas gießt, dasselbe gemischt in ein Kessel stellt. Nach Gebrauch von 1/4 Tagen gießt man den Geschmack in Flaschen, gut verkorkt in gemischt Lagerung in Keller und hält sich einige Wochen lagern, wenn man den Kaffe gern trinken will.

Bayern.

Kaffe Bischof Ostermann

Man gebe 1 Liter Milch mit Zucker, gebrühte Kaffeepulver voll und Zucker nach Belieben in Milch abgeschäumt, gebe ganz wenig, wieder Milch abgeschäumt, gebe ganz wenig, wieder Milch abgeschäumt, und wenig Eidotter zugerührt, aber nicht kochen lassen und in Tassen gereicht.

Ananas Bowle

Ananas mit Zucker bestreuen und gut / Pillarin Kirschen gewaschen, abgetrocknet und in Spirituosen gelegt, Kirschen mit Saft zu Ananas in Glas oder Porzellan Gefäß, gießt den Wein langsam darüber und zuletzt Champagner oder Liqueur über die Früchte.

Erdbeer = Bowle

Erdbeeren, gelesen und gewaschen, mit wenig Zucker und dem Saft einer Zitrone mit Stößer zerdrücken, falls sie in einer Porzellan = Schüssel, gießt den Wein langsam darüber und Champagner darüber.

Waldmeisterlyfalmein Bowle / Vorzüglich /

3 Liter guten Zucker in 1½ Liter Wasser gekocht u. gut geschäumt, dann beiseite, wenn es ja 4 Flaschen 1 Flasche guten Rheinwein, 1 Weinglas Cognac, wo dieses mit gedrückte Woi etwa ½ bis ¾ Pf von einigen Zweig, dann mit ja 2 Flaschen Wein 1 Flasche Selterser Wasser. Da Geschmack und Geschmack bewirkt man für dem mit dem Waldmeister: Man pflückt dasselbe bei Beginn des Blühens, wenn sie grün sind, falls es mit einem guten Glas Zucker u. gießt das Wein, wo gutes Cognac langsam darüber und den Waldmeister frisch dann ist es die Bowle zum Genuß.

Liqueur / Selbst gut

Man nimmt 1 Liter Sprit, gut Cognac, 1 Flasche ½ Wein, je Vanille gibt dies in Arrakbranntwein, läßt es destillieren, dann mit Zucker gekocht. Fr. Joh. Schreiter.

Liqueur / Selbst gut

Alle Früchte gut verlesen und dann Zwetschgen, je auch ihren Kern / Stein gespalten, mit Cognac u. darüber den Zucker und in Spiritus oder Branntwein destillieren lassen. Auch einige Pfirsich mit Kernen, Stein gespalten, Kern gespalten mit Zucker

Hrn Jos. Hoyos.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Klöße v. geschnittenen Mehlspeisen.

Semmelknödel.

Man schält Knödelbrot, kocht sie mit kaltem Wasser und Salz, gibt sie auf ein Nudelbrett und hackt sie mit einem Wiegemesser recht klein. Dann gibt man sie in eine Schüssel, gibt 2 ganze Eier und etwas Salz, das geriebene Knödelbrot dazu, wenn es nicht genügt, kocht man es in Milch mit Butter kochsteinhart ein. v St.

Kartoffelknödel.

Man schält 4 große Kartoffeln, kocht sie nicht ganz weich und kocht sie kalt werden. 6 Lth Butter rührt man ab, thut 3 ganze Eier und etwas Salz, das geriebene Kartoffelmehl dazu, wenn es nicht genügt, kocht man es in Milch mit Butter kochsteinhart ein. v St.

Linsen-Mehlklöße.

1½ kleine Tassen Linsen in 1 Quart Wasser mit Salz gar kochen, 3 Lth Butter abtreiben, 3 Eier und die in 4 Lth Butter geröstete Brodkasse, und 2 Lth Semmelmehl, mit den weichen Linsen und Milch so viel als nöthig. Mehl soviel als nöthig, damit 3 Klöße. v St.

Gebackene Klöße in die Suppe.

2 Eier und 2 Lth heiß flüssig Butter wird zu Semmelmehl abgerührt, soviel Mehl dazu, daß man den Teig mit einem Löffel herausnehmen in Mehl gerührt wird, ausstechen, und in Schmalz backen. Salz nicht zu vergessen. v St.

Griesklöße zu Braten.

4 Lth Schmalzbutter wird abgerührt, 3 ganze Eier dazu, Salz, soviel Gries dazu, wenn kalt der Teig etwas stehen und kocht die Klöße steif in Salzwasser. v St.

Grießklöße in Fett.

Reichlich 4 Eßl. Butter wird zu Schaum gerührt, 2 Eier, Einen 8 Eßl. Grieß unter einander gerührt. Von Klöße mit dem Löffel abstechen und in siedes Fleisch, brühe 1 Stunde lang ziehen lassen. v. St.

Einfache Kartoffelklöße.

Man kocht die Kartoffeln dampfbar, zerdrückt sie noch warm mit einem Kartoffel, mischt auf 6 Klöße, 6 Eier, ¼ Pfd. Butter dazu zu Schaum gerührt, den Eidotter und den Schnee des Eiweißes feinmehl, Salz, geriebene Semmelbrösel, dann knetet man die Klöße und backt sie in Fett mit Schmalz oder Butter. v. St.

Reiche Kartoffelklöße.

Die rohen Kartoffeln werden abgeschält, roh auf dem Reibeisen gerieben, einige Messerspitzen und das Gewicht ist als möglich gemischt, dann werden sie gepreßt und darauf zu 12 Klößen ein Mund abgeschöpft. In Milch sindend gegeben, auch zerschnittene 4 Eier dazu gegeben. Dann wird der Teig auf der Hand dann nochmals gedrückt, die in Butter gebräunte geröstete Semmelbrösel darein gelegt mit Teig umdeckt, die Klöße rund geformt und sogleich in kochende Salzwasser gegeben. — Backt mit Milch. Kann man sie auch mit Eingebrannt kochen. v. St.

Milchige Klöße.

1 Tasse voll Weizenmehl, 2 Tassen voll Kartoffelmehl wird mit 1 Ei Milch angerührt, Backpulver, 2 Eier hineingeschlagen und in Wasser gekocht. v. St.

Kartoffelklösschen.

¼ ℔ frische Butter wird zu Schaum gerührt, 4 Eidotter mit Salz und etwas feinem Mehl kräftig gerührt, dann der geriebene Kartoffel die Hälfte zuerst abgetrocknet wieder dazu, sowie auch so viel Mehl, daß nicht fließender Teig bleibt, zuletzt gibt man den steifen Schnee der 4 Eiweiß dazu, schlägt ihn nochmals durch, gibt dann die Masse in den mit Butter ausgestrichenen Formen und backt sie in der Röhre /18 Minuten v. St.

Leberklösschen.

½ Pfund Leber wird gehackt, dann der Fett gerührt, ein Mörser mit Semmel, 2 Eier, etwas Salz, 1 Löffel Butter dazu, fernt Klösschen in der Größe eines Eidotters und kocht sie in Fleischbrühe. v. St.

Gebratene Klösschen in Suppe.

4 Löff Butter mit einem Eigelb ½ Pfd Milz gerührt, alsdann soviel feines Mehl hinein gerührt, daß es einen steifen Teig gibt. Nach dem Erkalten 2 Eier tüchtig hinein gerührt. Die Klöße nun gestehen in die kochende Fleischbrühe gethan und nur noch wenig gekocht. v. St.

Eyfel Knöpfchen

Ein ganz feiner Pfannkuchenteig von Mehl, Milch, Eier, Salz, etwas Butter, Zucker, Zimmt wird angerührt, dann ein Löffel geschnittene Apfel, eingerührt und aus dieser Masse in Butter oder Schmalz, kleine Knöpfchen gebacken. v. Stauch.

Kartoffel-Hammelfleisch.

Man reibt die Kartoffeln roh auf dem Reibeisen, damit die volle Brühe bleibt, presst sie mässig fest, damit die Masse nicht bleibt, rührt etwas feines Mehl, Ei, Salz, Pfeffer und backt sie in Schmalz hübsch.

v. Sta.

Leberklöße.

1 Lamm- oder 2 Kalbsleber wird mit feinem Messer zerschnitten, geschabt, von der Ader befreit, abgebrüht und mit einigen Schalotten, einem Stückchen Mark u. etwas Petersilie fein gehackt, Semmel geröstet und ein in grosses Stück Butter, einige Eidotter, etwas Salz und die Masse mit 2—3 Löffel Mehl dick, gibt soviel feine Brotkrumen mit einem Suppenlöffel voll gemischtes Mehl bis der Teig nicht mehr klebt, nebst Salz und etwas Muskatnuss zu und gibt dann Klösse oder grosses Klösse in die Fleischbrühe oder Suppe. — Man kann nicht halb Leber — halb Hirnklösse machen.

v. St.

Hirnklösse.

Ein gesottenes und gehacktes Kalbshirn mit 4 Lth. geriebenen Semmel und 4 Eiern gut gerührt, bis der Teig nicht mehr klebt, wenn Salz etwas Muskatnuss hat, kleine Klösse in Schmalz gebacken oder Fleischbrühe gekocht werden.

v. St.

Fischklösse.

Von 2 mittelgroßen Hechten Gräten, Haut und die Haut ab, Fleisch und Fleisch von den Gräten und Haut ab, wiegen ab gewogen ist mit etwas Petersilie und 1 Stückchen Mark gut fein. Dann

gerbracht man ein irgendes Backpulver, nimmt für über die Masse u. rechnet für mit ½ Theelöffel dann Backpulver u. 4–5 Tropfen ab, gibt Salz, Milch bleibt wie u. 1 Löffel Zucker gewöhnlich Backpulver obige, schlägt nun 3 Eier und Butter zu Schaum, mischt dieses in die gemischte Masse, setzt dann Eiweiß klöpfen in hohe Kuchenform, und gibt, wenn sie aus dasselbe gewonnen werden, heißen Fuß darüber. v. St.

Kleister von Pflaumen.

¼ Pf Pflaumen mit etwas Zucker wird mit einigen Tabletten Zucker gekocht, ein irgendes Backpulver obige, 4 Eier, 1 Brod voll Semmelmehl gut durcheinander, damit keine Masse ab wenn gemischt 4 Finger hoch auf Kuchenform darunter gegeben, in Kuchenform gebacken. v. St.

Obstkuchen Form.

Man macht 1 Tasse Milch siedend, rührt so viel feines Mehl hinein bis es wie dicke Masse ist u. rührt sich mit einigen Eier u. etwas Butter ab, schlägt das Eiweiß recht steif bleibt stehen gibt man Pflaumen in einen Kuchen — treibt das Teig durch mit Durchschlag mit gerührten Löffel in eine hohe Form u. bäckt es unter beständig am Gesicht gelb brennt man muß nicht zuviel Teig auf einmal durchtreiben, damit er nicht zusammensinkt v. St.

Kuchenkloß.

Nimmt 3 Lth Butter zu Schaum, gibt 3 Eier 3 Löffel voll Zucker dazu rührt schaumig Prise u. Mehl Masse dann die Klöße zusammenkneten. Wenn ist

fein gehackt. f. v. H.

Semmelklöße.

2 Stck Semmeln, 2 Stck Mehl, ½ Ltr. Milch, beides wird gemischt und so lange gerührt bis es sich vom Topf ablöst u. dann so erkaltet, gibt dann 4 Eidotter u. Salz, Muskat, gibt dann 4 Eidotter u. Salz, Muskat. f. v. H.

Semmelklöße in Fricasse.

Macht 2 Semmeln in Milch, reibt 2 Semmeln, thut die aufgeweichten Semmeln dazu, 2 Eigelb, Salz, Butter, Muskatnuß, dann Eiweiß. f. v. H.

Mehlklöße in Suppen.

1 Eßlöffel Butter zu Schaum 3–8 Eigelb, 1 Eßlöffel feines Mehl, gehackte Petersilie u. Salz. Das ist für mehr als 4 Personen. f. v. H.

Weißbrodklöße in Suppen.

Weißes Weißbrod in Milch, reibt es mit Butter auf 1 Tasse, gibt einige Eigelb, Eiweiß u. Muskat muß dazu. f. v. H.

Heidenmehlklöße.

½ Pfd Milch, ½ Pfd Butter, ½ Pfd Mehl, 8 Eigelb, 4 Eiweiß, 3 Semmeln u. Salz. f. v. H.

Reisklöße.

4 Stck Reis kocht in Wasser, Butter zu Schaum, 2 Eier, gehackte Zwiebeln, Salz u. Muskatblüthe. f. v. H.

Kartoffel-Klöße.

Roh geriebene Kartoffeln drückt aus, rührt 2 Eier, Mehl, Salz, Muskatnuß u. das Ganze, macht den Klöße recht steif u. kocht sie in Salzwasser gar. Gibt braune Butter mit Zwiebeln dazu.

Kartoffel-Klöße.

1 Pfd geriebene Weißbrod, ¾ Pfd geriebene Kartoffeln,

Salz, 1 ℔ Mehl, 6 Eßl. Butter, 6 Eier, Zimmet, Zucker u. süße Milch. f. n. H.

Zimmetklöße.

Mehl, Butter, Milch, rühre wie den Teig für Nudeln, gib Salz, 3–4 Eigelb, Mehl und Eiweiß u. den Zimmet hinzu. f. n. H.

Semmelmehl-Klöße.

3 Tassen Milch, Butter u. Semmelmehl wie die Klöße, Salz, rühre 1 Eigelb darin. f. n. H.

Klöße.

1 Tasse warme Milch, 1½ ℔ Mehl, 1 Eßl. Butter, 4 Eier, 1 Löffel Hefe, mache einen festen Teig u. laß sie in Ruhe aufgehen. Gib sie in kochendes Wasser u. laß sie in 5 Minuten gahr werden. f. n. H.

Brot-Klöße.

Man nehme Milch, Mehl, Salz u. Hefe, mache einen recht steifen Teig u. schlage ihn tüchtig. Wenn genug zum Klöße u. mittlere Größe gibt, gib zum Backen nur ein Butterbrot, lasse sie 1 St. gehen, wende sie um u. lasse sie aber noch 1 St. gut gehen, koche sie dann in Wasser mit etwas Salz gahr u. gieb braune Butter dazu. f. n. H.

Milch-Eierklöße.

Koche 1 Pinte Milch mit gehr. bitterer Mandel, Vanille, 2–3 Eßlöffel Zucker, lege kleine Brötchen von dem Tage hinein, und ~~wenn sie Zucker genug hat~~ wenn sie weich, schneide sie in Stücke u. gieb sie mit dem Eigelb abgerührt in Milch drüber u. bestreue sie mit Zucker u. Zimmet. f. n. H.

Mandelklöße.

½ Ltl Zucker, 2 Ltl bitter, abgeriebene
Zitronenschale, Mandeln, schön weiß, 2 Löffel
Zucker, 2 Löffel geschmolzene Butter, 4 Eigelb
5 Ltl geriebene Semmel, rühre dies mit dem Teig
schön glatt. Schneide noch klein Zitronat,
eben so Obst in der Zuckerpfanne gelbbraun
backen. Nimm nun noch Mehl, so viel nun die
Eyer gehen wollen, backen und bestreue
sie mit Zucker. F. v. H.

Zwetschgen in Teig.

8 Eier, 1 Löffel Mehl, 1 Pf. Milch, Salz, Schale
Zitrone, setze den Teig in Gefrierkasten, bis
die Masse dick ist. Dann Zwetschgen schneide
gut drein. F. v. H.

Semmel-Schnitz.

Schäle Semmel dünn ab, schneide sie in Scheiben,
mache sie in Milch, Zucker u. Zimmet ein, wälze
sie in der Semmel u. backe sie in Butter. Gieße
zu mit Eyern oder Milch. F. v. H.

Schwarz-Mehlspeis.

Halb Mehl, halb in Milch eingeweichte Semmel,
4 Eier, weniger Butter, Mandeln u. ab.
und Salz. Backe, wie die Kaiserschmarrn
gegeben u. zu Obst genießen. v. Stark.

Feine Semmelspeis Zu reichen

1 guten Eßlöffel Butter, mit 1 Tasse Milch u. 1½
Mehl Semmel einige Minuten über dem Feuer zu
dünst, bis sich die Masse vom Topf löst. Etwas
zur Hälfte erkaltet, gibt man unter beständigem Rühren 2 Eidotter, 1 Messerspitze Salz, dito
Zimmet, halb soviel Zitronenschale u. 1 Eßlöffel Zucker,
alles, wenn nöthig Milch beimischend, rührt man den
Schnee mit dem Eiweiß zu Schaum geschlagen

Semmelmehl gut durch, gibt die Masse abgeschlagen
in die kochende Suppe & backt sie 10 Minuten weich,
mischt und kocht.

Feine Grießklöße.

1 Ei, Milch, 4 Löffel Grieß, 4 Löffel Semmelmehl, Milch &
Grieß zusammengerührt, gesalzen, bis sich der Mehl-
teig ablöst. 3—4 Eigelbe mit dem Eiweiß schaumig
rührt, dann Eigelb darein, zuletzt Eiweiß zu steifem
10 Minuten in kochendes Wasser getrieft. E. v. St.

Leichtes Mehlklößchen zu Rindfleischsuppe.

Mehl, Ei, Butter, Salz, etwas Butter & Petersilie,
gewiegt, Kartoffeln zu Klößen gemacht,
in Salzwasser, etwas Mehl Eigelb zu gebratenem
Speck mit Zwiebeln gebacht, dann gegeben; will
man's, so kann man noch etwas Essig zu.

Kümmelklößchen / Schattenklöße

Aufgelöst, mit gewiebenen Kartoffeln mit
gewiebenen Zwiebeln, saurer dicker Milch, Ei,
etwas Salz, in Wasser gekocht.

Schwammklöße Leuthen.

3 Eier 1 Töpfchen dicke Milch umgerührt, 2 Löffel Mehl
Pfeffer, Salz, Muskat gerührt, der Teig muß
so dünn sein daß er vom Löffel läuft,
etwas in die Semmeln oder Brötchen gehe.
Haben gesalzen Suppe die Masse etwas Zucker.

Kartoffel Knödel.

Man nehme 7 mittlere Kartoffeln, reibe zusammen in gekochte
Kartoffeln. 4 gekochte Kartoffeln zerstampfen
Speise, mische sie mit 2 ganzen Eiern mit 1 Löffel
Salz in Mehl zu einem glatten weichen Teige, formiere
und in Form sei in Butter mache man eine Brot-
brösel Knödel.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Gemüse verschiedener Art.

Gebratene Kraut / Hauptkraut

Mit etwas Gemüse und Kartoffeln etc. etwas fett, Salz, einiges Pfefferkörner, Lorbeer, gewürfelt Kraut nicht, gebraucht es so lange gekocht, bis sie durch- und dunkelgelb sind, mehrere 2-3 Stunden geschnitt. Die Zwiebeln werden in Scheiben oder Würfel dazu gegeben. Loisson

Kartoffel-Gemüse

Kartoffeln abgeschält u. fein geschnitt, Zwiebeln mit Butter zu etwas Obst geschnitt, Pfefferkörner oder etwas Mehl hinein, so dann Kartoffeln u. Wasser, Salz, Pfeffer, Kartoffeln kommen 20 Minuten bis ½ St. nicht, und kochen. Wenn zu wenig Wasser dazu ist, dann noch etwas, ohne Kartoffeln zu Brei kochen. Loisson.

Apfel- u. Kartoffelgemüse

Kartoffeln Salz Kartoffeln werden mit Wasser gekocht, dann Wasser abgegossen, und Butter zu Kartoffeln mit Apfel etc, bis sie Geschmack voll ist. Loisson

Apfel- und Kartoffelgemüse

Kartoffeln geschält, geschält in Scheiben geschnitt, in einer Pfanne in Butter so lange bis sie Mengefett gelegt, dann Salz dazu, mit die Kartoffeln und Zwiebeln geschnitten auch Apfel, [illegible] schreiben, der Geschmack die Kartoffeln weiter schön braten, aber gute dünne [illegible] Geschmack, Pfeffer, Kümmel, gut gewürzt in derselben dazu und nun wenn gestellt Gemüse geschrieben, noch einmal braten,

Lot, dasselbe, ist es gut, mit der Kürbispike
umgeben, auf dieselbe Schnitzel gesteckt, so
dass es wird wie ein ganzes Gebäck und
sieht, als wären Tiere nicht in solche hinein
und 1–2 Arten. Leitzow

Brot Kartoffel Kaution.

Feinen gesotten, gesiebte Kartoffeln werden
in Stell in Gemüse- oder Brotkörnes gerührt.

Geschmort Hasen Hacheln

Hasen 2 und abgetheilt, Gemüse in wenig, dünn
Garnieren, Salz, Pfeffer, Zucker, Essig Gewürz mit
Hasen dasten. Mit braunen Butter in Gemüse
zu geben. Fleisch sagen.

Geschmort Hasen Hacheln

Hasen in Stücke in Salz gesetzt, Lauf
Kartoffeln, Hasen etwas fein geschnitten, Schmor
gen Pfeffer in Zucker fügen, mit Hasen be-
gossen. Fein Schnitt Hasen in 1 Schnitt Apfel,
und Zwiebeln Gemüse, Kalbfleisch oder Schinken

Schmor-Fleisch Hacheln

Länglich abgeschnitten, in Gemüse Salz und
Pfeffer würzen Hasen, etwas abgeschnitten Hasen. Mit
Butter, Zucker in etwas Mehl Kartoffeln durch
schmoren.

Kartoffel Hacheln

Kartoffeln, länglich geschnitten, in Gemüse
Salz gesetzt Hasen Zucker. Butter dann zu,
mach, etwas schmoren Pfeffer, Zucker, Salz
wieder gründlich kochen, und Hasen entfernt,
dann wird es mit dieser Sauce abgegossen.

Kartoffeln braten

Roh rohe, geschälte Kartoffeln, besonders Speise geschält, 5 Minuten lang roh braten, abgeschält, abgetrocknet, in Butter 1/4 St. gebraten. A. v. St.

Falsche Kartoffeln

Kartoffelbrei mit Fl. Mundmehl, etwas Salz, gut durchmengt gebraten, gebacken. A. v. St.

Ei.

Ein weiches Ei wird 1 Kartoffel lang gekocht, gebalt u. stark kalt, das Ei hart zusammengeschlagen, dann beides in die Pfanne gefällt, mit Brot etc. gegessen. A. v. St.

Eier in Butter.

Butter mit einem Messer 2 Kartoffeln 1 Esslöffel fal Salz, feste Milch oder feines Obst, etwas Semmel zugeschnitten, unter stetem Rühren gekocht, mit oder ohne Kartoffel/Kartoffel/Zugabe/ nochgesalzen oder gesalzen ganz heiß gegessen. A. v. St.

Kartoffeln mit Kartoffeln / Eiern

Die Kartoffeln werden in Wasser gekocht, Salz u. Fett dazu, mit Eiern Kartoffeln, und etwas Semmel gebraten kalt.

Klöße zum Braten zu kochen

1 Tasse Mehl, 1 Tasse Wasser, 1 Eßlöffel Tasse Milch, etwas Klein Brot, etwas Salz, Butter zu einem steifen Teig anrühren, ganz dünnen Teig, sodass die Klöße, wie sie gegessen, durchgeschnitten / die Klöße weich und gesäuert, etwas Teig feinen geben 3 Kümmelbrot oder Brot damit gemischt. A. v. St.

Kloß mit Kartoffeln Eiern

Kloß abgekocht, feingeschnitten, mit Fett, etwas Wasser, Salz, 1 Handvoll Kartoffeln gekocht und gekocht.

Gartenerbsen-Gemüse / Leisson

Gartenerbsen, in Butter geschwitzt, in folgender Weise, gibt ein Gemüse, welches ist: Erbsen mit einem in Scheiben geschnittenen Rübchen gekocht, etwas Mehl, Semmelkrumen, Pfeffer oder Brühe, etwas Essig etwas.

1 Kilo Erbsen, mit Butter geschwitzt, 2 Eßlöffel Butter etc. / Kilo Butter. Die Erbsen werden, wenn sie frisch sind, oder gefroren sind, auf einige Zeit in kochendes, mit Salz gesalzenes Wasser gegeben u. 3 Minuten, ½ K. gekocht. Nach Verlauf dieser Zeit sind sie weich, sie war 10 Minuten, wenn sie ½ K. länger, sie sind sie sehr weich, das muß man bei Langerem Kochen, daß sie ganz sind. Wasser wieder, sie nach Bedarf, nicht, zu erhalten sind. Sind Erbsen, abgekocht, bleibt später. Dem Klein Gegeben / Vorsichtig / von gekochten Wasser nicht Kochwasser ist sehr zu empfehlen u. genau das 16. Theil vom Quantum, was ½ Kilo Erbsen, auf ¼ K. / Pfund Butter, Butter muß man Butter gegeben. Abkochen Angabe, diese Bedeutet ist später auf Pfund 383. Pfund, bedeutet dann ist sehr schön.

Bohnen mit Kartoffeln.

Kartoffeln, geschabt, werden mit Bohnen in wenig Wasser, das mit Salz, dann Fleischbrühe u. etwas Butter, würfelig geschnitten u. auf 1 Stunde mit den Bohnen gekocht, und dann Bohnen gut Kochen. Das Gemüse wird mit einer Brühe gegeben.

Bohnen mit Mehl und Brühe.

Die Bohnen werden, wenn die Hülsen schon recht weich geworden sind, gut gekocht u. dann mit Mehl, das mit Butter abgezogen ist, und zwischen

I Gemüse von Champignons

Reis die Pilze in Salzwasser kurz, dann Pelz abziehen u. Champignons feinblättrig schneiden, Reis mit

Hamyjy und mit grünen Pelzen.

Lange Pelzen werden mit Pelzen gefüttert u. mit Futter geschmückt. Diese Pelze werden nicht geschmückt wie Pelzy gemacht.

Gemüse von Fleischpelzen mit saurer Milch.

Die Pelze werden in saurer Milch mit Zugabe von Butter u. etwas Pelzy so lange gekocht, dann Pelze über Feuer geschmiedet und Wasser dann gemischt. Der dann Aufstand Ghee muss in Butter gebraten Tomatenpüree sein.

Fleischpelze mit Kürbis

Kürbis Obst Kürbis ist Pelzy wenig, Pelze sein mit dem Pelzen Fleisch u. Kürbis dann die Pelze in das Haus wenig etwa braten Tomatenpüree gemischt u. alles zusammen mit das Kürbis einige Minuten weiter gekocht.

I Gemüse von Fleischpelzen

Die Pelze werden die Pelzen Pelzen mit Pelzy gemischt u. abgeschmeckt Pelze, dann mit Pelzy, Pfeffer u. gemischtem Tomate in Butter Ghee geschmort.

II Gemüse von Fleischpelzen

Man schneidet die Pelze die Pelzen, brät sie in der Pfanne mit Butter, Pelzy u. Pfeffer gelblich.

Fr. Gemüse gemischte Pelze.

Die gemischten Pelze, besonders Rinder Fleischpelze, die in Pelzen gekocht sind, werden in Butter, etwas Pfeffer u. Pelzy mehr gedünstet u. mit Pelzen von gekochten Pelzen [illegible] Pelze zugegeben. Diese gibt schmackhafte Pelze wie man sie gut Butter Pelzy von Rindfleisch, Kalb z. oder Schmarin z. Pelzen.

I Gemüse von Hammelfleisch.

Mit etwas saurer Milch, Butter u. Pelzy Pelze die gekochten Hammelfleisch mit u. etwa 1–2 Eier Pelzen.

II Gemüse von Hammelfleisch.

Pelze die Pelze in Pelzen Pelzy weg, dann Pelzen Mehl in Butter bräunen, etwas Pelze mit dem Fett der Pelze Pelze u. einige Eier u. Pelzen Pelzen. Dann Kartoffeln gabe die Pelze mit das übrige Pelze Pelzen und Pelzy Pelzen in einen Topf mit das

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

dessen konstantes Gewicht.

III Champignons und Morcheln.

Bei Champignons Pilze unserer abgeputzten Pilze kann man nehmen und Lorchen man muss sie in der angegebenen Weise nicht ganz ist, in einer Pfanne bei starkem Feuer mit Butter, Salz und Pfeffer kurz in Butter braten.

IV Champignons und Morcheln

Bei angeschnittenen Champignons Essig in einem Porzellanschale, noch ein Glas Weißwein etwas Salz und Pfeffer mit Zucker, etwas Zitronensaft oder Essig gut gesalzen wird, mit Champignons gut und Pilze mit dem Stiele ganz in den Essig gut in abgegossene Glas Champignons in einem Schüssel angerichtet, mit Petersilie garnieren.

I Champignons und Morcheln.

Zuerst Champignons Pilze, auf 1/2 Pfund die Morcheln gelegt, dann und mit Salz, Pfeffer ganz fein gehackt.

Die Morcheln werden die Butter geschmolzen, dann und die Champignons hineingegeben. Dann Champignons und Morcheln Petersilie dünsten gehackt.

II Champignons und Morcheln.

Die Pilze werden mit 1 Zwiebel, Salz, in einem Pfeffer in etwas Butter angeschmolzen 5—10 Minuten mit Pfeffer gedünstet in mit Mehl Petersilie dann gehackt.

III Champignons und Morcheln

Nasse in Butter einen Löffel Mehl bräunen, Salz, Pfeffer mit Champignons nach in Pfeffer gut Salz Pilze mit die, Champignons dann Petersilie.

IV Champignons und Morcheln.

Die gut gewaschenen Morcheln zerschnitten in Pfeffer, mit etwas Salz, Pfeffer, dann Salz in Pilze in Pfeffer Champignons dann gedünstet. Dann bereite man eine braune Mehlschwitze Champignons Butter, 2 Esslöffel Mehl mit etwas Petersilie Pilze die Pilze Salz in Pfeffer alles mit etwas Petersilie.

V Champignons und Morcheln.

Die Morcheln werden mehl gedünstet, dann gehackt. Dann bereite man eine Soße von etwas Butter in Mehl, als wenn Champignons, einige Esslöffel Champignons in Pfeffer dann Salz Champignons mit etwas Petersilie gut. Diese dicke Soße wird die

Leber die Pilze, die man roh mit ganzen Champignons gekocht genossen.

Ragout von Champignons.

Die mit Butter und Salz gebratenen Champignons, man mit Abwechslung, ganze Champignons oder Champignons roh mit Essig gemischt marinirt.

Champignons und Trüffeln.

Die Trüffeln werden in warmem, etwas mit Butter gebräuntem Wasser gebürstet, mit einer kleinen Bürste in vielem Wasser von Sand, Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuß gebraucht in Scheiben gebraten, dann Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Butter, Zitronensaft gebraucht.

Champignons von Trüffeln.

Die Champignons werden in warmem mit Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Zitronensaft gebraucht in Scheiben gebraten, dann die Trüffeln ebenso gebraucht in Scheiben gebraten dazu gegeben, alles gut mit 4 Eier Dotter, in einem Tiegel mit Butter gebraten. Es soll dies nur sehr fein geschnitten sein.

Dann wird die Trüffel gebürstet zu Blätterteig, als Mode zu Pfeffer Fabermesser, gute Füllung von Champignons, oder als Scheiben in Butter mit Salz gebraten, fein Ragout.

Champignons und Champignons.

Die Hüte abgeputzt mit Butter, Mehl in Salz weiter Pfeffer und gehackte Petersilie, Champignons mit Schalotten, gut gebraten.

Auch wird derselbe dann selbständig gebraten, Fleisch als Beilage beigegeben.

Champignons und Erdäpfel.

Abgeputzt werden mit Champignons die Erdäpfel gekocht zu Salz Erdäpfeln gemacht.

Auch werden dicke Pilze auf mit Salz in Butter gut braun gebraten.

Champignons und Petersiliegel.

Die Pilze werden in einem Pfannerl von Mehl in Butter mit gebräunt in Petersilie gegeben. Mit Salzkartoffeln zu genießen. Auch

kocht sich dieser mit Schwarzkümmel- Salz und Pfeffer würzen, zerquirlt Eigelb darunter.

Übrige Eier mit wenig Pfeffer u. Eigelb u. Semmelbrösel, wenig Salz und Butter gut durchrühren, mit Salz oder mit Salz u. Pfeffer gekochte Eier.

Gemüse von Schwarzwurzel, Spargel u. Blumenkohl mit Eigelb u. Brühe: Dieselben werden in gleicher Weise zubereitet.

Das Klarsch von Brühe oder Milch Schwarzwurzel, aber

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

250a

Pumpernickel-Teig.

Zu einem Kuchen von gewöhnlicher Größe
nimmt man

1 ℔ Butter
1 ℔ gestoßenen Zucker
½ ℔ Mehl.

Die Butter wird warm gemacht und mit dem
Mehl und Zucker zusammengerührt und die
Masse alsdann auf den Kuchen gestrichen,
nachdem er aufgerollt ist.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

258a

Nun sing ich, was ich singen muß.
Kann ich den Herrn nicht gefallt,
Thun ich mich nicht um alle Welt,
Drum bin ich Matthias Claudius.

Ihr Kinglein kommt!
Kommt mir mit Kindlichen Sinn,
Und Ich, ich zu den Kleinen
Gesellt sich die Herzen hin.

Es ist in Deutschland Sprache
Eine mild heimische Rede,
Die ist gemacht der Phantasie
Und Kindern Ammenlehre.

Manch Vorbild hab ich mir gesetzt
für meinen Fleiß und Zeit.
Doch bleibt d Augenblick nicht weit,
wo ich d Pfeifer wieder entdeckt.

Ich krauche nach Inspiration,
mein Herz d. ist der Eingebung baar,
der schon einen Arsch vorzeigt;
d Phrase ward mein Eigentum.

Da kommt schon der Knabe Hans
nach einem Manne, einer Frau,
der drohte ab Ende schon:
Es überfing die Haut mir Grauen

Der sich d diesen gemeinen Troll.
Mein schwarz Gewölk, geballt d Faust,
die Lorbe mit sich wieder räßt;
Da ward ich selbst zum Kind gestellt.

Ich sagte, klagte mir mein Leid,
das Aug auf einem Stein gewandt;
der priestern schwarzen Volk stand.
da schwand der Wolf, kam Einsamkeit.

Die Frauen, die ich mir begehrt,
zwang ich in alle Bänder hin,
Geloben: Brot ich hab d bin,
dem Herren Jesu gänzlich.

Und darf ich singen, singe ich
zu seinem Lob d Zeugnis —
Dein ward mein Herz so gläubig frei,
dein überlaut mein Lobgesang muß!

Es wird das neue Hochgefühl
der wagen Lieb, das mich durchdrang,
die goldnen Bande mir bezwang
und labte dich mein Marterspiel.

Da ging ich in die Welt hinaus,
die Herden galt ab zu bestehen.
Dein muß ich kommt aufgegangen,
Liebst brauch ich wieder mit nach Haus.

Ich hörte, wie Jeder singen wollt,
und übte an meinem Können.
Mir fiel das Bild der schönen Füße,
darblich der Farben Rot d Gold.

All meine Lieder gab ich hin
für nämlich all den blauen Raub.
Es bleibt mir ja d Hingabe Glaub,
der schon genug für mein Sinn.

Da gab der Affen Schwindel (Schwarm
ein neues gottbegnadet Kind
der Kinder, die mein Herz durchglüht
und mich zum Himmel zieht empor.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Eingen.

Semmelmehlsuppe:

2 Löffel voll Mehl, 2 Löffel Semmelbrösel, 1 Eidotter, etwas gemischte Semmelmehl fein durchsiebt, gut gerührt, eine Prise Salz, etwas Butter, über gerösteten Semmelbröseln, gegessen.

v. St.

Mehlsuppe

halb Mehl, halb Schmalz, Salz mit etwas Zucker und Schnittlauch, treibt es durch einen 2–3 Eidotter und etwas geröstetes Mehl durch.

v. St.

Grüne Lebensuppe.

Leber in Leuter gedämpft, Schmalz und Semmelbrösel, dann, wenn es kocht, eine Handvoll Semmelbrösel, etwas geröstet, so dass nicht klumpt, Zwiebel, Petersilie, Salz, Muskatblüte.

Fleischsuppe.

Fleisch kommt in Leuter gedämpft, die Knochen gestossen, in Schmalz braun, dann Mehl, etwas Zwiebel, ein Eigelb beim Anrichten, Salz.

v. St.

Knollsalat und Selleriesalat.

Man übergießt rohe Sellerie mit Essig und Schmalz und lässt sie ein wenig braten, dann zieht man die Haut von ihnen ab und reibt sie klein, auf einem gewöhnlichen Eingemachtes. Der Selleriesalat kann man 2 Tage Schmalz rühren, mit dem sie in einem irdenen Topf mehr feingeschnittenen Zwiebeln, etwas Pfeffer und Salz mischen,

Erbsen werden. Inzwischen Fleisch und alles von den Knochen in kleine Würfel klein, Erbsen in einem kleinen Topfe mit Wasser, Pfeffer, Salz, Zwiebel, Petersilie und Thymian dünst ein Suppengrün zu dem Gemüse, rühre 1 Löffel Kartoffelmehl in etwas Wasser klar und zu der Suppe, welche jetzt fertig gekocht ist und 3—4 Löffel Rotwein zugesetzt wird. Erkaltet und mit Liebe mit einer Suppenkelle, wenn etwas zu dick ist, etwas mehr Wasser.

Innerhalb ½ Stunde muß die Suppe gut brodelnd zu bereiten.

½ ℔ kleines Kindfleisch und die Hälfte eines Huhnes, etwas altes Huhn Fleisch zerschneiden, werden mit 1 Quart Wasser in einen irdenen Topf mit Deckel gethan, dann abgeschäumt und zu gesalzenem Wasser, eine Zwiebel und etwas Salz dazu gethan. Die irdene Topf wird sorgfältig zugedeckt und ein wenig Dampf auf dem Herd gelassen, daß, sobald das Fleisch gar werden will, nur die kleine Flamme zu brodeln anfängt, dann die Brühe ab gegossen, das Fleisch zu verwahren, das Huhn wieder in frisches Wasser, damit es weiß bleibt und ab gekocht werden kann.

Potage a la Marie Antoinette.

Hymi hünner warden genumd ihrer Labern in
Lüddert mainz Hmpfer nebst Salz, Pfeffer, Muskat-
nüssel, Meerrüben und Zwiebeln, alles in Schü-
ben zerschnitten, und etwas Klein gemacht das
Schnitten in einer fast gedeckten Kasserolle
sehr mürb gedünstet. Unterdessen kocht man
etwa 3—4 ℔ Rindfleisch gute Brüh und
mainz Salz und Gemüse. Wird nun die Hünner
ganz mürb und kurz vorher gedünstet, so kocht
man alles Fleisch aus der Kasserolle, stoßt dasselbe,
die Lebern und Nieren die Schnäbel, mit Rüben,
und der Meerrüben, in einem großen Mör-
ser zu ganz feinem Brei, verdünnt denselben,
das mit der gute gekörnten Brüh und
kocht alles auf ½ Stund lang ab. Hat man
den Brei nun gnug gestoßen, so kocht man
nun auf ¼ ℔ abgeschälte Nüsse und 5—6
bittere Mandeln mit 4 Lothen zerlassener Butter
fein abgetrollt zum feinsten Brei, gießt aber
während der Zerstoßung einige Esslöffel voll Brüh,
damit die Masse nicht dick wird,
gießt sie dann gleichfalls der Hünnerbrei und
gießt endlich noch einen guten Löffel voll
mehr Zuckermilch, gebrannt, Mehl hinzu,
damit sichs alles schön binde. Alles muß
nicht gar zu dick sein gemacht sein, so kann die
Suppe durch ein Tuch hineingerieben in die Tasse,
wo gesotten werden, damit die gröbern
Theile zurück bleiben. Geschälte, geröstete Ka-
stanien, oder in Butter gebratene Kamel,
Klößchen sind die gewöhnliche Einlegung in diese
ebenso wie sonst alle Kraftsuppen. L.

Mandarinen-Punsch.

Auf das Maß Punsch übrig gebliebene Kartoffeln oder zu diesem Zweck eigens gekocht, gut zerstoßen, mit kochendheißem Wasser zu einem dicken Brei, jetzt auf 1 ℔ Kartoffeln ¼ ℔ Mehl zu Mürbteig, den aus diesem Brei mit Hefe und Salz, soviel denselben zu dünnem Teig, schneidet ihn in Brezenform, backt diese auf Papier mit Butter denselben auf dem Ofen. Mit Milch, Eierschnee, Zucker, Vanille gibt diese Substanz eine vorzügliche Punschcreme. Man kann die Zubereitung auf 2 Tage machen.

Kartoffel à la Italienne.

1½ Pfund Gekochte Kartoffeln (1 Pfund Mehl) wird auf dem Tisch gestellt. Dabei ist Acht, gibt man 14 Loth Butter, 4 in Scheiben geschnittene rohe Kartoffeln dazu und deckt den Gefäß, in welchem sich die Punsch befindet, fest zu; fängt sie wieder an zu wallen, so nimmt man den Deckel ab und läßt sie offen weiter kochen. Ist der Brei genug, so rührt man 6 Eßlöffel geriebenen Parmesankäse dazu. Diese Punsch darf nicht ½ Pfund pro Mann gerechnet gegeben werden; Preis für 8 Personen 2.

Apfelpunsch.

Schwarzbrod Kartoffeln gemein lang gekocht, bis alle Feuchtigkeit ist; dann gut durchgerührt, etwas Heim, Butter, Zimmet, Citronenschale u. Rosinen, soviel, als Punsch gebraucht sind, 2. gekocht.

Kalbsmilchpunsch.

die Kalbsmilch 2–3 oder [illegible] viel man
davon hat, darauf, man stehen sie dünn,
macht sie abgemessen, gut in Butter
geworden, Salz dazu, klein geschnitten,
mit Mehl etwas geschwärzt, Eyer zu
zerstossen, wie Gratinirung getheilt viel als
man Personen Tage gegeben, Semmel
etwas in warmer aufgeweicht. Die Kalb
geschmolzen Mark ist sehr an alle Suppen
und Gemüse, wenn sie Personen sein sollen zu
verfeinern.

Tafel oder Tafel-Bouillon.

Schneide 10 ℔ Rindfleisch, 10 ℔ Kalbfleisch, 10 ℔
Hammelfleisch, 1 ℔ feinen Schinken, 3 alte Hüh
ner, 6 Kalbsfüsse sein, sorte, die Knochen sein
fetzen ab zum Feuer und schäume ab fleissig
ab, gieb 2 Lth Pfefferkörner, 1 Lth Muskat
6 große Zwiebeln, halbe Räben, Gewürz, Petersi
lienwurz, lasse ab einen ganzen Tag kochen, gie
ße ab durch, presse das Fleisch aus und lasse ab
die Nacht stehen. Nimm das untere Morgen
das Fett ab, giesse es abermals durch, bringe
ab zum Feuer, schäume ab wieder fleissig ab,
lasse ab kochen bis ab dicklich wird, rühre
jetzt bis ab die gestrige Klare hat, gieb ab
zum Erkalten in die zum Aufbewahren be
stimmten Gefässe und giesse ab in die Gefässe
schneide sie abkalten in Klare oder Enfeld. f. n. H.

Brandkuchen.

Ungefähr Butter mit etwas Salz und Zucker, etwas Milch und Mehl zu einem dicken Teig rühren, dann ein Backpulver, Zitronenschale, Brandkuchen beigefügt wird, gebe die Masse dann auf ein Blech, das mit Papier belegt ist und backe sie. Wenn gut wird geschnittenes Mandelmehl gegeben. F. v. W.

Brot-Suppe.

Man nehme Brotbrösel, Zucker und Schmer ab, und lasse sie mit Milch aufkochen, rühre sie dann langsam mit Eigelb, Salz, Muskatnuß in und beschneiden Brot oder Brötchen und backe sie, damit diese Schüssel wird gut Brösel gegeben.

Semmeln-Suppe mit Milch.

Milch mit Butter gemischt, man kann sie auch mit Wasser verdünnen, etwas Mehl daran gerührt u. so aufkochen lassen, dann gibt man gerade gekochte Semmeln mit, aber Brösel oben hinauf u. salzen sie nach.

Suppe mit Ei.

Man kocht Brühe, klopft ein Ei fein u. kocht es durch einen Schaumlöffel hinein laufen.

Leichtmacher in Brühe.

Man nimmt Brühe und Ei, klopft 3-4 Eier klein u. kocht sie nicht zu dick, nimmt Brot und macht Brösel daraus, gebe mit

Kalte Pfeffer und Leber.

Man nehme Semmel-Brösel mit Essig- oder Wein-Essig gut, gießt etwas Fleisch-Brühe darüber, läßt es einweichen, reibt Leber, Lunge, Herz, Milz, Nieren, oder halb Rindfleisch, halb Kalbfleisch ab. Will man's gut haben, so kann man die Kalte-Pfeffer auch mit 2 Eigelben abbrennen. S.

Kalter Pfeffer mit Rind.

Ganz wie oben, nur mit Statt des Leber-Rind-Fleisch Rind-Fleisch hineinthun. S.

Hasen-Jung- mit Hasenblut.

Man kocht Hasen mit Fleisch Hasen gar, schneidet sie klein, gibt etwas Butter, Salz, Pfeffer, gerösteten Semmelbrösel mit ihrer Brühe, und etwas Wein, oder auch etwas Essig, Essig nur ganz wenig, Zwiebeln sie miteinander durchrösten. S.

Pfannkuchen.

Man kocht Milch, gibt Butter, etwas Salz, Zucker, Semmel hinein, röstet etwas Brösel an, koche sie mit dieser durch, und gießt sie mit 2 Eigelben ab. Auf diese Masse, wie sie kalt wird, gießt man Eiklar und dann mit Butter gemischtes Schmalz gesetzt. S.

Schmorbraten-Suppe.

Kocht Schmorbraten mit Zwiebeln mit Essig und Pfeffer weich, gibt etwas Butter u. Salz hinein, gießt die Brühe durch ein Sieb, läßt sie wieder aufkochen, gibt etwas Semmel hinein, läßt es einweichen, reibt es durch ein Sieb, gießt die Brühe wieder auf, gibt etwas Butter, Salz, Pfeffer, Zucker, Zwiebeln, Essig, Essig nur ganz wenig, Zwiebeln sie miteinander durchrösten. S.

Kartoffel-Suppe.

Schale feine Asche, Essig, Öl und Salz, mischt sie klein u. kocht sie in Wasser recht weich; thue dann Citronensaft u. fein gehackte Zwiebel u. Petersil Mandeln, etwas Zimmt u. Thymian dazu, gebt sie durch einen Durchschlag und fügt etwas Butter, falls sie zu dünn sein sollte, zu. Man richtet sie gewöhnlich über Semmelbrot an.

F. v. H.

Ochsen Suppe.

Ochsen Rind- u. Kalbfleisch wird in Butter ganz braun gebraten, gibt Zwiebeln, Petersilienwurzeln u. Knollen fein geschnitten u. kocht das Fleisch; nun schwitzt man Mehl mit Butter u. gibt die Brühe durch einen Durchschlag fein u. kocht einen Löffel voll Essig oder Citronensaft bei. Dann gibt man ausgebratene, in Butter geschnittene Zwiebeln oder Brod in Semmeln gebräunt, zu.

F. v. H.

Hirschen-Suppe.

Man schneidet das Fleisch von Hirschen, Rehen oder Hasen klein, stößt das Gebein und Knochen, kocht es mit Wasser, Wein, Zucker u. Citronensaft, gibt Salz u. Gewürz dazu, thut 1 Loth Zucker darauf und 1 Löffel Kartoffelmehl u. kocht die Knochen. Dann thut, wie Fleisch, Brod und Mandelklößchen hinein, kocht Alles kalt u. macht es warm.

F. v. H.

Milchsuppe mit Mandelklößchen.

Man kocht Milch, Zimmt, Citronenschale u. Butter, quirlt sie mit Eigelb u. Mehl ab und kocht sie nochmals durch, gießt nun sie über die Mandelklößchen: Mandelklößchen: Zu 6 Loth süßen, 2 Loth bitteren, abgezogenen u. fein gestoßenen Mandeln

gibt man dabei Zucker, 2 Kaffeel geschmolzene Butter, 4 Eigelb, 5 Lff geriebenes Semmel, diese alles mit dem Eiweiß nehmen. Hernach muß klein hineingeschnitten sein die in der Butter gelbbraun braten. Tind man eine Masse, so kann man sie mit der Milch gehen machen lassen.

H. v. H.

Hollig-Suppe.

½ ℔ mageres durchwachsenes Schinken, 1 Ann, 2 Zwiebeln, 2 gelbe Rüben, 2 Petersilien-Wurzeln, 3 große Semmeln, 2 Kannen Fleischbrühe, dieses in Scheiben geschnitten mit ⅜ ℔ Butter in einer Kasserolle dünsten, dann gesiedet, gibt ½ ℔ Mehl hinzu, kocht 2 Mandeln Eier und 1 Mandel Fett, kocht sie 10 Minuten kochen, anfeuchtet mit etwas Milch und gießt auch einen Esslöffel Essig beigefügt hat, gibt sie durch ein Sieb, daß sie wieder kochend heiß werden, gibt Salz hinzu, reibt Muskat auch darüber und gibt geröstete Semmeln dazu. Man kann auch Fleischklöße dazu thun geben.

H. v. H.

Heidelbeer-Suppe.

8 Lff geriebene Heidelbeeren, 3 ℔ a 2 Lff. also 6 Schoppen Milch ¼ ℔ Kochen, 2 Lff Zucker à ¼ Lff Salz, auch ein wenig Zimmet beifügen. Man kann sie auch mit Eigelb abtreiben und den Schaum darauf mit Zucker und Zimmet bestreuen.

H. v. H.

Heidelbeer-Suppe

½ ℔ Mehl, etwas Butter, Kochmilch kann dazu thun, durch ein Sieb reiben, mit Milch klein rühren 4 Lff Zucker, ¼ Lff Salz, ¼ ℔ Kochen. Aber geröstete Semmelbrod anrichten.

H. v. H.

Kartoffelsuppe.

Gekochte Kartoffeln durchdrücken, heiße Milch oder Wasser mit etwas Salz u. Butter, oder besser noch Fleischbrühe u. Fett gekocht mit Zwiebeln und Petersilie dazu, das Kartoffelmehl mit kaltem Wasser oder Milch anrühren, die Suppe damit binden, einige Eidotter, wenn sie dazu u. Muskat, Zwiebeln ganz kochen, die Suppe damit u. unter beständigem Rühren gut ausarbeiten. a. St.

Semmelklößchen-Suppe.

Übrig gebliebene Semmelklößchen reibt man, schneidet sie in feine Würfel u. gibt sie an Kartoffelsuppe. V.

Kartoffel-Suppe mit grünen Erbsen.

Man gibt, nachdem die Suppe gekocht und durchgeschlagen, grüne feine oder gekochte Erbsen, die zuvor ebenfalls gekocht sind, hinein und kocht sie nebst dem beigefügten Petersilienkraut noch ein Mal mit durch. V.

Grünkernsuppe mit Kraft u. Eigelb.

Man kocht sie wie Graupen allein, nimmt sie dicht ist nachdem klare Fleischbrühe und fügt Eigelb vorher bei. V.

Suppe mit garbrennem Zucker.

Man gibt in einen Topf ein Stückchen Butter, etwas heißes und lässt dies braun werden, dann fügt man Zwiebeln und Petersilie hinein, Kartoffelmehl darüber stäubt, mischt man dies mit Wasser oder Fleischbrühe, nachdem man die Zwiebeln mit einem Messer klein geschnitten hat, schneidet man etwas Brot in Würfel,

gesetzt, gesiebt mit einem Schaumlöffel schnell und legt sie in kaltes Wasser, damit sie nicht färben werden. Nun gibt man sie aber gar klar Backpulver in den Teig, damit, damit sie nicht gerade aber die Backpulver oder Backpulver streuen.

Lang-Teig. (Hefe-Teig)

Da ein Buch sein gewöhnlich Kalter, muß es, damit gute Stoff, gibt man Hefe, Milch, Butter, Eier, Salz, Zucker, Mehl, Hefe, Backpulver, Backpulver, Backpulver

Spazierstock-Bürste.

Ganz wie die vorige Bürste zu benutzen, nur, wenn sie zu dem Fall fällt, Bürstchen zuerst ausstechen einsetzen muß.

Haar-Hut-Bürste. (Gut)

Einige Hände voll Haare werden mit heißem Wasser abgebrüht, einige Mal mit kaltem Wasser nachgespült und mit Wasser abgetrocknet. Sobald die Haare trocken geworden sind, zupft man sie durch, gibt einige Hände voll in den Bürstenkasten, zupft die Haare fein und bürstet sie mit Bürsten u. Holz mehr bürsten. Dann gebe dem Bürstchen gibt man ein großes Haarpinsel, wo rothe Bürste sind u. bürstet sie nochmals durch. Fällt man die Bürste schmutzig, reibt sie nehmen man Stahl der Bürste, Späne und Sägespäne in Wasser abgekocht, abgeschälte rothe Kastanien dazu, nochmals sich Stahl der Bürsten Glanz u. Bürsten u. etwas Gummi gelöstem und Bürsten bekommt.

Bürsten-Bürsten (Gut)

Man kauft 4—5 Bürsten Knollen gut weich, sie mit Bürsten gehörigstem Messer. Bürsten nehmen Holz, welche sie zu einer jungen Bürste durch u. mit man sie bürsten sehen mit Linden. Kinnen bürsten bürsten sich, Stahl Wasser, gut zu Bürsten Bürsten verwenden.

Bürsten-Bürsten (Lacissen)

Bürsten mit Bürstenspitzen und Messer gebürstet, dann Bürsten Bürsten zugeben.

Kalbsjunge mit Äpfeln. (Kaiserin)

Man kocht Kalb mit Knochen, etwas Salz, ab und zu Zucker, mehr, dazu, etwas Apfelsinenschale, viele Apfelscheiben hinzu; sind diese weich, so ist die Suppe fertig.

Hühner-Apfel-Suppe Kaiserin

Huhn, mit etwas Apfelsinenschale, Zucker, in Wasser aufgekocht, gehalten, in Scheiben geschnittenen Äpfel, etwas Salz u. Zucker dazu, gegeben, weich gekocht.

Spargelsuppe Hartleben

Mit 1 Pfd. Kalbsknochen jetzt man 6 Ltr. gutes weißes Fleischwasser auf Feuer u. 1/2 Pfd. 12 Stk. Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, 2 Gelbe Rüben hinein u. die Brühe 1/2 Liter ein. Wenn der Spargel bei langsamem Kochen klar und gar ist, gießt man 1 Flasche Rhein- oder Moselwein, durch und den Rest 1/2 Liter davon u. läßt die Suppe nochmals aufkochen. Auch kann man mit dem Wein gehörig abgeriebene Semmel geben.

Spinatsuppe Hartleben

Kalbsjus, etwas Knochen, Zwiebeln u. Semmel kochen, den Spinat mit Knochen angedünstet u. gewiegt, Suppe hinzu u. so lange kochen, bis die Suppe klar ist.

Kartoffelbrennsuppe Hartleben

Knochen kochen, Kartoffelbrennsuppe hinzu, gute Leber kochen, Zwiebeln, Salz, Kümmel, Kartoffelmehl anrühren, durchpassiren. Anrichten hinein. Kann auch ohne Leber gemacht werden, dann aber mit kleinen Knödeln oder Makronen zu Tisch.

Brühe, ~~Kirschen-Suppe~~ Haselnuß
Brühe, ~~gebrannte Kirschen~~ Semmel, etwas
mit kaltem Wasser, 1 Pfd., auf 10 M. auf 2 Stun-
den kochen ab ½ M. kochen. Hernach das Kernhaus
hinein und ½ M. kochen, 2 Löffel Kirschen, auch
die Suppe mit 1 Eßlöffel voll Stärke auf ½
Pfd. Semmel, ab Zucker und Salz.

~~Apfelsuppe~~ Haselnuß
Man schält 4 säuerliche große Aepfel und bringt
sie mit kaltem Wasser auf's Feuer. Nach
½ stündigem Kochen reibt man das Ge-
koche durch einen Durchschlag, bringt sie
wieder auf's Feuer, gibt etwas Salz, Zucker
dann auch Semmelschnitten und 4 Löffel Milch
so kochen bis sie fertig ist. Auf wenige ge-
stoßene Körnchen Kümmel muß darauf geben.
Man gewöhnt sich mit, in kaltem, gewässertem
Semmelbrödchen.

~~Semmelbrennsuppe~~
Semmelbrenn ist Wasser gekocht, Zucker
Butter, Zimmt, etwas geriebene Semmel
dann, manchmal aufkochen lassen.
O. v. St.

~~Semmelbrennsuppe~~
Eine feine Semmelbrenn ist auf die
Art, wie man sie auf dem Lande 4 Essen
feine Milch, mit oder ohne Eier, die mit 6
Semmelschnitten Abendessen angesetzt ist,
abgeräuchert und unter beständigem Rühren
einige Male aufkochen lassen. Kalt mit etwas
Zucker und Salz, manchmal, entweder heiß
Abel.

Süße Milchsuppe / Loiseau

Mit Reis, Gries oder Mehlsuppen wird Milch gekocht, dann kaffelbei, Hausschau oder andere Kost dazu. Also man einmal die Kost bei Tisch sagt.

Kartoffel / Kartoffelsuppe Loiseau.

Die Kartoffeln werden in der Suppenzeit gegeben, dann Obst, Früchte, mit besonderen Milchsuppen.

Kartoffel-Kartoffel Loiseau

Gewöhnlich Schwarzbrot kriegt, da man gewöhnlich Hafer auf das weiße Brot gegeben, Kalb Kartoffel das nächste. Da nimmt verschiedene Gemüse zugereicht.

Kartoffelsuppe / hellend Gerste in Kartoffel mitgebracht, dann einige Kinder mich gekocht Hafer i. Zimmer unten wächst. Dann man i. Kalb zu essen werden, Ein kleines Zeugnis der Natur wird die Brust abgeschnitten.

Brot zu bereitende Leinsuppe.

Der die Stunden essen man / 4 Mann / Kinder Leinsuppe, Brot, Kaffee, Hafer essen. Gabe das ist, Hafer Hafer i. ein Morgenessen Obst Suppe. Dann Hafer man / Kinder i. / Schüsseln Schüssel Kaffee Hafer gekommen mit einmal Hafer ist, gibt andere Kostmädchen Hafer mich i. noch zu dem Kaffee Leinsuppe i. Hafer ist Leinsuppe wieder man die Hafer gut Kaffee, dann Hafer Brot Schüssel zum Kaffee i. mit einen Hafer i. Kaffee, welches das Getränk gesetzt. Nach Gebäck kann man Kaffee und Hafer, auf die zugeschnittene Suppe legen, mit Hafer i. Einmal Kaffee oder das Essen durch die Suppe essen.

Th. Abel.

Einfache weiße Suppe

Hierzu 1 Teil Mehl und 1 Teil Butter werden mit wenig Wasser dick gekocht, durch ein Sieb gerührt, mit Salz und Pfeffer gewürzt und nach Belieben mit Eidotter oder Sahne gebunden und mit Zitronensaft abgeschmeckt.

Suppe von Lorbeerblätter.

Man schneidet ein fingerlanges Gemüse mit einigen Lorbeerblättern, kocht 1—2 Eßlöffel Mehl darin gelb werden, gießt dann soviel Wasser oder Suppe daran, als man Suppe braucht, und läßt es einige Minuten kochen, gibt noch ein Lorbeerblatt daran und gießt es durch ein Sieb.

Suppe von getrockneten Kräutern.

1 Handvoll Petersilie, 2 Eßl. Schnittlauch, 6 Stück kalte Kartoffeln, 2 Zwiebeln gekocht, alles mit Wasser durch 1 Sieb gegeben, Salz und ½ Flasche Wein dazu und aufkochen lassen.

Milchsuppe mit aufgeweichtem Backobst.

Hierzu Wasser, Salz, Milch wird zum Kochen gebracht, das gewaschene und fein zerschnittene Backobst mit etwas Zucker gemischt, in die kochende Milch gegeben und gar kochen lassen. Auch kann die Suppe mit Eier abgerührt werden.

Gute Kartoffelsuppe

Die Kartoffeln, nachdem sie gewaschen, klein schneiden, mit Wasser und Salz aufsetzen, wenn sie halb weich sind, Zwiebeln schneiden, dann die Kartoffeln durch ein Sieb geben, wieder aufkochen lassen, mit Eier abrühren.

— 279 —

Leberwurst-Suppe, kalt Mecklenburg.

Landgutmanier, die Knochen einiger Schweinsköpfe geschnitten mit Kalbsknochen gekocht, die Brühe von dem Eingesottenen in die gemachte Suppe passirt zu geben. Gerösteten angebräunten Mehl mit Butter, Salz, Essig und Leberwurst daran rühren, gleich auf den Tisch. Oft dann endlich anders. Da in Mecklenburg die Wirthschaft abgeschafft, wird dieses alte Gericht bleiben, worüber man bei unserer Heilung Herren Wirth manche Gedanken wichtig haben. Kann auch Fleisch-Suppe gegeben werden.

Leberwurst-Suppe, warme

Land wird mit Leberwurst & Brod gekocht, dann einen Aufguß gegeben, durchgeschlagen, Gewürz, Gerösteten, Essig, Salz, was noch nöthig ist.

Leberwurst-Suppe, warme

Leberwurst, Brodmehl, Kümmel, Essig, Brühe oder Gemüse, Knoblauch 2 Pf. gekocht, Essig, Gewürz, Salz nicht zu vergessen. Lemcke.

Suppe von Kernobst:

10 gewaschene Kernobst werden in kleine Stücken geschnitten, in Butter, Salz u. Essig dan gedünstet, dann gestäubt u. mit der nöthigen Fleischbrühe aufgekocht, worauf man sie über geröstete Semmelwürfel anrichtet.

Zwiebel-Suppe

Gehäutete Zwiebeln werden fein gestoßen mit wenig Butter angeschwitzt, etwas Zucker u. Salz u. Pfeffer gut durchgekocht. Mit Eidotter kann man die Suppe mit 2–3 Eidottern abziehen. Bayern

Salzsorgen

Wer in Gesellschaft geschnitten, Salz wird leicht mit Salz bestreut u. muß 4 Wochen 9–10 Minuten lang gekocht, dann dünn Butter, Essig oder Wein, worinnen Lorbeer, Essig oder wenig Essig viel Most vielleicht und gekochte worinnen Lorbeer, etwas Pfefferkörner, Salz, Zucker, Muskatblüh Nüsse in Sorgen, besonders Senfkörner, Senf oder Senf und Senfsalz Sorgen.

II Sorgen zu Rauchfleisch

Hierzu das Rauchfleisch in Scheiben, Salz, Pfeffer, Muskat, Most u. 2 Lorbeer mit Wacholder in Salz, wenig Essig in Fleisch mit dem Schlüssel Blutsaft ab in Sorgen Sorgen oder Gesalzenes Fleisch! Oder dann zu Fleischsalat und Wacholder zum Kochen mit dem Gewürz.

III Sorgen mit Rauchfleisch.

1 Liter Fleisch Suppe, Salz, Pfeffer, Muskat, Most, Lorbeer, Wacholder, 1 Schlüssel Blutsaft ab in Sorgen, 1 Glas Rotwein, 1 Glas Essig, 1 Glas Wasser, 1 Glas Zucker, 1 Glas Butter, 1 Glas Mehl, 1 Glas Milch

Brotes des Holzes in der Leber Holz wurden mit Fleischbrühe, wurden nun in Schüssel gestellt, dann Hirschbrei, Hafer Hirsch mit Kartoffeln mit Salz gekocht ist, fügt. Nachdem dann das Fleisch heraus, rasch Holz und Essig klein in gabe das nächste Holz dann Brühe zu, aber mit etwas Mehl schön bereitet wird.

Holz = Brühe mit Brot.

Schweinigem Nachdem etwas Brot Stück in Leber oder Hack, Stück zu Brot Kaffeebraun dabei, wenn es mit Kartoffeln Mehl zerkleinert, Hafer das Schweinefleisch zu Hirsch zu, dann Gemüse das nächste Holz das Essig in K. kochen. Das Brühe, welche aber Gemüse Fleischbrühe ist, wird mit Ei abgeröstet.

Erste Holz = Brühe mit Hafer.

Das Holz, wenn Holz mit Hafer gekocht und einen, Kartoffel in mehrigen Gemüse Holz wurden, wenn Fleisch Schweinefleisch mit Brühe Hirsch zu gegeben wird, mehr. Dadurch bereitet eine Brühe und Gemüse Hafer, wenn das, Schweinefleisch Holz Hirsch Fleischbrühe Hirsch, Essig auf Leber Hirsch Hirsch und Hirsch Gemüse Hirsch gekocht.

Holz = Brühe mit Brotbrühe.

In der Leber Fleischbrühe Hirsch das Holz wurden, wenn Mehl mit etwas Leber in Leber wenn Hirsch in Brühe in Brotbrühe, Essig, wenn Hafer wenn es mit Hirsch gegessen ist.

Holz = Brühe.

6—7. Schweinigem wenn wurden, mit Gemüse in Schüssel geschnitten, mit Schweinefleisch Hafer Gemüse in Leber mehr gekocht ist, dann Essig dann etwas Mehl über und gegossen das Gemüse mit Fleischbrühe über Schweinem Hafer.

II Holz = Brühe

Das Holz wurden mit Leber, Hafer, Holz, in Gemüse gekocht, dann mit einem Mehl gebrannt in Brühe mehr gekocht, Holz

mit Wasser gewaschen.

I Honigsyrup = Guss.

Man schneide die Feige in feine Scheiben, bringe sie mit 1 Gewürzel, einigen Stückchen Zimmetrinde, 1 Lorbeerblatt, Pfefferminzfeld mit Wasser in kurze Zeit durch; gieße Most schnell mit etwas Essig und mit gewaschen.

II Honigsyrup = Guss.

Die mit feinen Blättern, etwas Essigsaft, einigen Pomeranzenschalen in etwas gezogenen Stücken von getrocknetem Honigsyrup werden in einen Topf gegeben, gekocht und dann in mit gewärmten Gefäßen gegossen. Der Saft wird auf einen abgestellt, mit braunem Pomeranzen 50 Gramm Blätter in 2 Eßlöffel Most damit in einem Gefäß Weinessig übergossen und danach Pfeffer über das Gemüse gegeben.

III Honigsyrup = Guss.

Die Zwetschen werden in einen Kochtopf mit wenig Wasser in Essigsäure gekocht, damit sie nicht platzen und dann durch ein Sieb gestrichen mit Blättern in Salz mit Pfeffer, Essig, einige Minuten kochen und gebe sie mit der Brühe einen weißen Gebrauch in die Gläser und kann Gemüse.

Honigtee = Guss.

Honigtee werden mit Gewürzel, Blättern in Essig, mit 1 Eßlöffel Rosen abgewaschen und gedrücktem Pomeranzenblatt zu Tisch gebracht.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Überschneidender Backenzahn
Knochenschwund und Zahnstein.

Zwei Backenzähne wie zu Pferd und Pferd, aber Mensch stehend dasse. Unten Zahn oben Krone zu den gegenüber, sitzen in Pferde der gesunden, zu Pferd bestimmten Kiefer dasselbe gegeben, oben Zwischenraum dazwischen geschnitten, mit besonderem Messer übergangen ist, in die Lücke zum Abschneiden gesetzt. Zahn aufgebrochen, mit 2 Zahnfeilen Mark geschnitzt, mit Messer flüssig gemacht, etwas Pfeffer zu, das Messer zu dem Zahn abgeschnitten, die Lücke damit ist gut gemacht.

Lassen.

Losen Zahn wieder festen.

Der Losen gut gereinigt, das Messer geschnitten und dasselbe in eine Lücke zwischen aufgebrochenen Zahn mit 3 Tropfen folgenden Klebemittels Mark stehen oder dann geschmolzen, dann Milch, zwei Stunden 1—1½ Liter oder mehr mehr zugegossen, Zahn fein in eine Lücke, etwas Zahnpulver, Pfeffer, eine Flasche Seife dann Tropfen lassen dann Losen mit geschnittenen Gutta-Percha, verbunden und Tropfen lassen. Messer aber nicht fein gegeben. — Das gebrochene Losen mag auf dreierlei Art dem desselben Zahn verbunden werden. Nachdem worden abgebrochen, dann auch abgeschnitten, übrigens wie oben. H. Gauthus.

Pyramiden-Palast (Pyramis)

Wenn mehrere Elemente Palast, so kann man Bauten in Pyramidenform anlegen. Wenn man sie in Felsen Wohnungen anlegt, so kann man sie in Kammern sie zugänglich machen, man Pfeiler Orte nach. Pyramidenförmig wird Gebäude Pyramidig und Pyramidenförmig, Pyramidenförmig, Pyramidenförmig in Pyramidenform gebaut; dann werden die Pyramidenförmigen, mannigfaltig, gut nützlich in Abteilungen eingeteilt. In diesem Palast sind lange Säle, so kann man sie in Gläser-Säulen in Pyramidenform machen, man Pfeiler Orte langen Saal nützlich wird. Oben so kann sie mit Pyramidenförmigen Gebäuden in Pyramidenform. Sind die Pyramiden einfach mit Spitze in Pyramidenform, Pyramidenförmig ist nach Pyramidenförmig sind.

Tempel-Palast

Der Tempel einfach Tempel wird das Gebäude des Tempel-Gebäudes mit Altäre, lange Tempel Wohnung Tempel Pyramidenform nützlich kann, man man Bücher in Pyramidenform Gebäude kann in mit Pyramidenförmig, Pyramidenförmig, Orte, Pyramidenförmig, nützlich, wenn man Pyramidenförmig Pyramidenförmig ist mit Pyramidenförmig zu Palast nach Pyramidenförmig, Pyramidenförmig Pyramidenförmig Pyramidenförmig, Pyramidenförmig wird man Pyramidenförmig in Pyramidenförmig Pyramidenförmig.

Palast und Pyramide.

Pyramidenförmig, Pyramidenförmig, Pyramidenförmig, Pyramidenförmig für Pyramidenförmig aber Pyramidenförmig, Pyramidenförmig man Pyramidenförmig Pyramidenförmig Pyramidenförmig, Pyramidenförmig man Pyramidenförmig nützlich Pyramidenförmig, Pyramidenförmig, Orte, Pyramidenförmig, Pyramidenförmig Pyramidenförmig Pyramidenförmig Pyramidenförmig Pyramidenförmig Pyramidenförmig Pyramidenförmig Pyramidenförmig zu Palast Pyramidenförmig. Pyramidenförmig Pyramidenförmig

Klinische Klasse dazu sind sie gut.

Patek von Barnyelgen

Bei Felge wurden in einem Fasse mehr getroffen, dann abbrechen lassen in Bild, dann Sattel, Leder in Kamm mag in nun abgeschnitten, ganz geschnitten Gewinde, Schraubei in Schnitt Kamm daraus gelassen in zugeschnitt.

Patek von Hirzyelgen.

Bei Felge wurden mit wenig Pferde abgemacht, dann unten Gäste, wo Ast, Brosen, Peter, Filet stehen, Gewinde in Leder zu Patek mag kommt Brosen als Bei Ast.

Patek von Lyonser Kamm

Bei alten glatten Pferde. Oben Mundstück zu, innen Felge mehr getroffen sind, in Felgenmaß über, grosse bei alt Mund Riesen abgeschnitten Felge mit in mag Zyank a Mark schwinde, Stock machen mag mehr kommt gespannen Kamm in Lage Leder zu.

Patek von Klein Pferd- und Ring Felgen

In Verschlag Pferdstriegel, alter Zyankerkamm Felge, genügt aber jede Probe mehrein Fasse sind mit Kamm bedeckt.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Verschiedene Sachen.

Kuchen zu backen.

Auf ½ Pfund Mehl, einen Eyerlöffel feines Mehl. Butter recht gelb gerieben dann 2 Eidotter dazu, ein Kaffeeglas süßen Rahm, Butter, wie ein Eyerlöffel groß Salz dazu und so viel Zucker gesetzt, daß es süßlich wird, etwas Zimmet gerieben, Brodt fein zu Pulver gestoßen und so viel als nöthig Eyerschnee dazu. v. H.

Indische Speise.

100 große Reiß, die rein gelesen sind und die am Abend vorher sollen gewaschen und in einem Topf mit ¼ W Wasser und Salz gesotten, Reiß beiseite gethan und in einem reinen Topf, ½ W Butter, 1 Pfeffer, 1 Zwiebel, ½ Pf. Rosinen und ½ Pf. Mandeln, Reiß, Salz, Wasser ab dann mit ½ W Salz, 1 Pfeffer, 1 Zwiebel, ½ Pf. Rosinen und ½ Pf. Mandeln in einen irdenen Topf, Reiß ab, Wasser stehen bleibt und die Reiß alle Tage umgerührt wird, dann wird der Reiß mit einem Schmalzlöffel gerührt und die Reiß zugedeckt. Nehme nun 4 W Butter, 4 W Zwiebeln, Reiß alles zusammen bis die Zwiebeln abgebraten haben, dann wird der Reiß mit Fleisch, Salz, in Butterstollen gefüllt und zu Tisch getragen. v. H.

Milchsuppe.

Eine ganz junge Henne viel, wird fein zerschnitten, in Butter geschmort, Fleisch, Brühe, mit zerstoßenen Mehl, wie Bisquit, Eyer und Zucker dazu.

Eine Suppe.

Eine Faust zerriebe, wie Muskatnuß Mehl mit Zucker und Eyer u. Milch gerührt, dick wie Pfannkuchen und backen über dem Feuer zugedeckt. H.

Sauce Brune

Man nimmt ein Lippig braun Mehl mit fein gehackten Zwiebeln, 1—2 Löffel Butter, Liebermannschmalz und einige Liebermannscheiben ein wenig Fleischbrühe und kocht das ganze man durchstreicht, fügt dann ab Pfeffer und Essig zu. v. St.

Kalte Hühnersauce

1 Huhn wird mit 2—3 Eigelb und 1 Bund ehe Zwiebel wie Mürbe gekochen, dann mit ein wenig Pfeffer durch ein Sieb getrieben 2—3 fein gehackte Sardellen, 2 Löffel voll Essig und Brühe dazu gerührt und 4 Löffel Provencer. v. St.

Sauce zu Rindfleisch:

Man schmelzt Bratenschmalz in ein wenig Butter, gibt halb Mark, halb Fleischbrühe dazu und kocht Liebermannscheiben und kocht es. v. St.

Braune Senfsauce

Feingeriebener Senf wird gerührt, saure Sahne und Fleischbrühe dazu gethan und nicht gekocht. v. St.

Sauce, die sich 1 Jahr aufhebt.

Man röstet 1 Pfund Buttermehl, kocht es in Essig und Essig mit gestoßenen Gewürznelken, Muskatblüthe, Zimmet, Muskatblüthe recht fein, thut 2—3 Löffel feines Senfmehl dazu, gibt etwas Pfeffer hinein, kocht es ein Viertelstündchen, gießt die Sauce in einen irdenen Topf u. stellt sie in den Keller. Braucht man davon, so nimmt man mit einem Löffel nur, schneidet Liebermannscheiben,

mit Essig die zu braunende Protein mehrmals durch und zuletzt in dem Wasser, etc.

Braunes Fleisch zu Salat u. Braten.

Auf 2 Mark Fleisch, mit nur einer Handvoll Petersilie, Schalotten, Gurken Kraut, Knoblauch, Lilie Schnittlauch, Kerbel, Kresse. Das Alles fein gehackt, klein gehackt, nebst 6–10 Sammetzwiebeln mit, und meistens Schalotten in ein Glas gethan, das Fleisch darüber gegossen, fest zugebunden und an der Sonne stehen lassen, etc.

Curry powder / Ingredients

Dieses ist weiß feines und sehr wohlschmeckendes Würzmittel, darum nimm sie Zubereitung und dann Fleisch und Fische, Schmack zu verfeinern. Sein der besten Mischung soll folgende sein: Curcuma und Cardamomen, von jedem 4 Unzen, Schwarzer Pfeffer 2½ Unzen, Ingwer 14 Unzen, Zimmet, Nelken, Muskatblüthen von jedem ½ Unze, Kümmel 1 Unze, Kümmel 2 Unzen, Langpfeffer 1 Unze.

Weiß zu Hammelfleisch.

Das Hammelfleisch wird rein gewaschen, mit Salz bestreut und mit geschnittenen Schalotten, Knoblauch, Pfeffer, zu gleichen Gewürz, Nelken, wenig geriebenen Muskatnuß, Pfeffer, Lorbeerblättchen gewürzt 3–4 Tage an einem warmen Ort gestellt. Dann kocht man Alles mit Essig und Wasser, deckt ab, drückt durch Pfeffer, gießt das Fett durch ein Durchschlag und kocht die dann mit einander Zwiebeln, dass es

Sie macht eine Jatze, stark ist sie und kostet sie zu dem Hause zu einem dauernden Dienst verdingen, da sie selbe nur in Klein Klosterhausen, verstärkt und vorzüglich sie gut und bemüht sie zu meinen Kundschaften.

Der feinen Inhalt macht nun diese Klosterhausen besonders zum Kindfleisch, wenig Kalk nun nach und Fasern zu demselben zieht sie heraus. Aufsaugen aber verleiht die Frau allen brennend Hingerätl, sowie das zu Hammel- und Kinderbraten mit dem Backstrudel, einen erfüllten Apfelgeschmack.

Mischung à la reine.

½ ℔ weißes Brot – fein gehackt – übergießt man mit ¼ Pfund süßen Rahm und kostet sie damit stehen. Dann kocht man ¼ Pfund Spanische mit etwas Butter, Petersilie, Zwiebeln und Pilzen, gießt sie durch und gießt sie mit dem bereit gehaltenen in die geriebene Brot. Hierauf mischt man ½ ¼ ℔ fein gehackten Rindfleisch und durchgeriebenen Kartoffeln in einem Reibemesser durchgerührt und mit Salz und Pfeffer gewürzt. L.

Englischer Brot.

Auf einige ℔ gestrichenen Brot gießt man einige Tassen guten Rahm. Nachdem diese Mischung einige Stunden gestanden, wird einigemal ein Brot gleichmäßig Eigelb darin abgetäfelt. Hierauf gibt man auf 3 ℔ dieses Brotes zu:

2 Pfund gestrichenen Semmelmehl,
½ " " " " "
5 " " " " "
2½ " " " " "

1 Pf. " " " " Gustav. L.

Lavoisyeraceae / Ternströmiaceae /

Diese Familie, sehr merkwürdig Pflanzen enthaltend, deren man sich in Indien da, wo sie vorkommen, zu allerhand Nutzen bedient zu erhalten: Lavoisyeraceae, wovon jeder 4 Morgen, schwerer Schlag 2½ Morgen, Frey war 14 Personen, Zimmer, Mahl entblößt und Gemüsegarten zwey jeder ½ Morgen, Lustwandel 4 Morgen, Kummel 2 Morgen, Düngungsplatz 1 Morgen. L.

Marcgraviaceae.

Still war Marcgravia auf der Insel Java, so angetroffen wird, sehr selten wie Trägopogon Orchideae, die selbst nur einzeln Baum, Strauch, die zu Felsen und Steinritzen selbst wie Epiphyten, wachsen, wodurch sie leicht von Moosen, Flechten, Farren und Orchideen unterschieden. L.

Nepenthes à la Ravenelle.

Gehören vorzüglich schönsten Pflanzen. Man rechnet ½ Lth Kurkuma unter allmähligen Zusatz von 2 Lth Kreosot zusammen. Dann nimmt man soviel möglich weniges Wasser als nöthig ist um mit Gummi arabicum 40 Lth zum Drucken tauglich zu bringen u. reibt mit dieser Abkochung die Farbenmischung in einem Porzellanmörser zu. Mit dieser Flüssigkeit werden 40 Lth möglichst fein

Gutzuckerter weißer Senfsamen zu einem Hausmittel gewünscht. Ihre kleinen Hausgäste müssen wieder das Futter bald abgegessen haben. Der Brei klebt im Mäuler stecken, wird gern mit Speichel angefeuchtet u. das zerkleinerte Pflanzenfutter dann hineingestopft. Es muß ja für Ihre Tiere, wie Sie selbst sagen, nicht gerade sehr appetitlich aussehen, aber Hauptsache ist doch, daß es bekömmlich ist. Ihre Tiere sind ja auch nicht verwöhnt. Ihr Hamster 5 Tage, mitunter auch 8 Tage hungern, ist für Meerschweinchen gewiß hart, mit 2 bis 3 Tagen bitter schwer. Wenn bei der Aufbewahrung die Luftfeuchtigkeit für das Getreide zu groß wird, verschimmelt es, wenn es zu trocken, platzen die Körner auf. L.

Brennessel zu Tee.

Man rechnet 1 Teel. voll getrocknete voll gepulverte Brennessel, gießt ½ l kochendes Wasser darauf und läßt es 5 Minuten ziehen. Dann seiht man durch ein feines Leinentuch oder Sieb, läßt es 3–4 Tage lagern, damit der etwas scharfe Geschmack verfliegt. Dann trinkt man 1 Tasse voll Tee zu Frühstück, und zwar dies mit dem Rat, täglich abzuwechseln. Der Geschmack ist übrigens sehr gefällig wie der Tee selbst. E. M.

Gute Kräuter-Tees

Kümmel, Fenchel, Anis, Kümmel, Kamillen, Pfefferminz, Melisse, Salbei, Zitronenmelisse, Lindenblüten, Holunderblüten, Hagebutten. E. M.

Gute Winterfutter-Mischung.

Man nimmt Sonnenblumenkerne, Hanf, Mohn, Reis, Hirse, Weizen, Gerste, Hafer, Buchweizen, Mais, Erbsen, Bohnen, Linsen, Kürbiskerne, Kanariensamen, Rübsamen, Leinsamen, Mohrhirse, Kolbenhirse, Rispenhirse, Kardendistel, Wegwarte, Ringelblume, Sonnenblume, Kornblume, Schafgarbe, Löwenzahn, Vogelmiere, Brennessel, Spitzwegerich, Gänseblümchen, Gänsedistel, Ackerdistel, Ackerwinde, Ackerschachtelhalm, Ackerminze, Ackerkohl, Ackerkresse, Ackerhahnenfuß, Ackerhornkraut, Ackerspörgel, Ackerveilchen

werden und muß sie abbrennen, abwechselnd mit Schneiden, mit Schwefel und Pfeffer wie die Pfefferkuchen. Wenn man sie gut Honig haben will, schneidet man sie in Scheiben legt sie auf Teller und begießt sie mit abgezogenem Pfeffer. Diese Art Brot ist auch angenehm als Tee wenn man einige Tropfen abtropfen. F. M.

Brot zu Pfannkuchen.

Man nimmt etwas gutes Brot, Schneidet die Rinde herunter, gießt kochende Milch darüber, daß es ganz fein geschnitten und Milch hat, etwas Pfefferkuchen, klein geschnitten, ein wenig Zucker, Salz, Muskat in Butter braun gemacht, dick alles mit mit etwas Mehl verrühren und aus der Butter dazu geben. F. M.

Hasenpfeffer.

Man nimmt 1 Hasen, sticht denselben ganz klein, gut reinigt ihn mit Essig und Salz und Pfeffer, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Zucker, Nelken, wenn man will. F. M.

Forellen-Brühe.

Man schabt ungefähr recht Forellen, wenn sie von der Galle befreit sind, recht fein, thut sie nebst Butter in Fleischbrühe, gibt Citronen Scheiben Citronen Essig in Topf sie fertig. Mit Ei abgerührt. F. M.

Brühe zu Krammetsvögeln.

Man nehme den Stock von Krammetsvögeln, sie klein geschnitten, zwiebeln Essig geben, Pfeffer, Salz, Citronen die Leber nehme nebst Fleisch, brühe sorgt, koche es mit Citronensaft, Pfeffer, geschnittene Pfeffer, gerieben Brot dazu

mit wenig abgeriebener Zitronenschale. F. M.

Gebratene Eier.

Ist das Mehl in einem großen Stück Butter hellgelb geröstet, so gebraucht Fleischbrühe, oder Wasser, etwas Salz, Zucker, Butter u. Petersilie, gebraucht Zwiebeln u. kocht es noch ein Viertelstündchen. F. M.

Schmorgurken.

Man schneidet Mehl in Butter nach Gutdünken schwarzgelb, streut Semmelbrot oder Mehl darüber, gibt Salz, Kleingeschnittene Zwiebeln, Kleingeschnittene Schmorgurken, Zwiebeln und kocht alles gar.

Schmorgurken.

Man schält sie wie gewöhnlich, schneidet sie in kleine Würfel und kocht sie mit Butter, Salz, Zwiebeln und etwas Mehl, gibt Petersilie, etwas Essig und Zucker dazu.

Kraut-Suppe.

Man kocht 3—4 Lth. Butter mit etwas feinem Mehl und Milch, 1 Löffel feingeriebenes Mehl, etwas Pfeffergurken, Zwiebeln u. Petersilie durcheinander u. kocht es Essig. F. M.

Grünen Kraut zu Fleisch schmackhaft zu Fleisch zu geben.

Allerlei Gemüse kann gekocht mit etwas Salz, Zucker, Butter u. Öl zu genießen. Auch Obst und Radieschen.

Hellbraune Suppe.

1 Pfund Butter mit Mehl, durchgeschnitzt, Semmelbrot oder Schmandkäse — Eigelbbrühe, mit 2 Eigelb, mit Milch gut kochen, mit Zucker, Essig, abgeschält u. etwas Essig zugegossen. F. M.

Ingwer-Brüh.

Geriebene Mehl in Butter gelb, gieb braunen, feingeschnittene Petersilie, Citronensaft u. Zucker und Zucker u. lass es kochen. Streichen Brühstück mit Eigelb abgerührt.

F. v. M.

Brüh zu Kindfleisch.

Mehl, Butter, braunen, wie oben, einen Esslöffel gestoßen, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Pfeffer, Salz wie mit Schwarzen u. gieb braun gebräunten Butter Zucker.

F. v. M.

Brüh zu Hasenpfeffer.

Lass Mehl, Zwiebeln u. Butter braun geschnitten gieb Essig, wenig Lorbeerblatt, Pfeffer u. Zucker Zucker u. lass es kochen.

F. v. M.

Hasenpfeffer-Brüh.

Lass Mehl, Zwiebeln u. Butter braun geschnitten, Pfeffer, Salz, wenig mit Zucker gebräunt u. mit Hasenpfeffer gut, lass es in obiger Brüh gar. Kochen und gieb Lorbeerblatt Zucker

F. v. M.

Ingwer-Brüh.

Kochstück braunen, wie mit etwas Mehl durchgeschnitten u. Pfeffer, mit 1 Theelöffel Butter durch ein Hasensieb, gieb Ingwer Zucker u. rühre wie mit Lorbeerblatt ab.

F. v. M.

Brüh zu gebratenen Rehbock.

Kochstück braunen, wie oben Mehl durchgeschnitten u. Pfeffer, 1 Theelöffel Senf, 3 Theelöffel Preiselbeeren, feingeschnittene Zwiebeln oder Schalotten u. Ingwer, treibe dann mit Hasensieb nebst 1 Theelöffel Zucker u. gieb Kräuter wenig mit Geschmack Ingwer.

F. v. M.

Teufelsbrüh.

Koche 2 Lth Teufelsbeeren in 1 Pf. Wasser, damit Schalotten in Butter mit 1 Theelöffel Mehl, gieb Fleischbrühe dann, wie Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz,

Salz dazu u. laß sie trocken. Diese Pasta schmeckt zu allem Geflügel gebraten, auch kann man die Eier der Gänse essen. F. v. H.

Hirschel-Pasta

Fein geschnittenen Hirschel legt in Butter einige Zeit Zwiebeln, Salz u. Mehl dazu u. rührt sie mit Fett oder Fleischbrühe an. Dick muß die Fleischbrühe so sein, daß das Mehl braun gebraten werden kann. F. v. H.

Hasenpfeffer zu Rindfleisch

kocht 1 Eßlöffel Mehl braun, setzt es mit Fleischbrühe zu Tisch, gießt die Hälfte mit Hasenpfeffer u. gehacktem Hasenpfeffer, Eßig, Salzbrod und Hirschel u. laß sie recht lange kochen dann gießt sie durch ein Sieb. Man kann auch geschnittenes Gemüse darin thun. F. v. H.

Ente gut Braten, die sie lange hält

1 Hand voll Zwiebeln, Pimpinelle, Kerbel, Estragon, Salbei fein hacken. 4 Sardellen klein geschnitten, 2 Zitronen, 1 Eßlöffel Pfeffer, Salz, 1 Löffel Senf, 8 Klein geschnittene Semmeln, 1 Löffel Provenceröl, Leber mit dem Feuer gargesse, rühre 3 Eßlöffel Semmelmehl, 3 Eßl. Essig, Eier sie in einander Pfeffer und Zucker u. binde sie mit einer Leber zu. F. v. H.

Brühe zu Makkaroni, Nudeln mit Geflügel, Kalbfleisch, Rindfleisch, Schinken, Zwiebeln, Eßig, Butter, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, Öl und Essig durcheinander gemischt. v. St.

Brühe zu Kraftfleisch oder Kalbfleisch

Kalbs- oder Rindfleisch wird mit Mehl geschwenkt, Knochen, Fisch- oder Kalbfleisch dazu gegeben, Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer, Salz, Eingemachtes, Schmorfleisch, Hirschel, gelbe Rüben, Salz,

abwechselnd Honig, Butter, Milch, Eigelb, Mehl und Zucker, Mehl mit Backpulver vermischt, durch ein Sieb gestäubt und in dieser Reihenfolge das Eiweiß in Schnee geschnitten und mit Mehl gestreift, Kirschsaft, Zimmet, Nelken, Muskatblüthe, Salz, Zucker und Mehl in eine Butter Form.

Kirschtorte zu backen. Bürgth.

Kirschen gewählt, in Essig und Zucker 5 Minuten kochend bereit und abtropfen lassen, mit Zucker und Essig 1/4 St. gekocht, mit Mehl gebunden und dasselbe nochmals mit Essig gekocht oder mit Wein.

Gebackene Mürbeteig Pasteten. Bürgth.

Gewöhnlicher Mürbeteig mit etwas Butter, Brod, Zucker, Eyern u. Salz 10—15 Minuten kochend backen. Auf Tisch mit Mehl bestäubt ausrollend beschneiden.

Falsche Schmand Torte. Bürgth.

1 Theetöpfel Mehl wird mit 1/2 Tasse Milch gerührt, einige Tropfen 1/2 Theelöffel Essig hinzu 5—10 Minuten öfters stehen lassen, dünkt Schmand, Eyer, Salz, Zucker, Butter gerührt, dünkt Schmand abgesetzt, Kuchen unter gerührt, Theelöffelweise angefeuchtig abgesetzt, Kuchen unter gerührt.

Kirschen Laibchen v. v. St.

Butter u. Mehl braun gerührt, Schmalz, Salz, Essig, etwas Zucker dazu u. mittelmäßig backen.

Gebackene Laibchen

Butter in Stücken geschnitten, in Brod mit Milch gekocht, Butter in Mehle gut umrührt, Zucker, Eyer, etwas Mehl, Kümmel, Schmalz oder Oehl, etwas Essig, zu einem festigen Teig gemacht.

Brod zu Fleisch

5 Tassen, etwas geschmolzene Butter 1/2 Theelöffel, einen Esslöffel Salz, 1 Theelöffel Mehl, etwas Essig u. Zucker, mit Milch zu einem Teig machen und Fleischbrühe mit Eiern abgerührt. Ebbel.

Gebackene Äpfel

1 Pfund gute Äpfel werden in Stücke, nicht klein zu schneiden, in eine Schüssel mit einem guten Löffel voll Mehl, etwas Zucker, 1 Ei, etwas Milch zu einem festen Teig gerührt, worauf die Äpfel gegeben werden, bis sie ganz damit bedeckt sind; dann lässt sie in heißem Schmalz oder Butter schön gelb backen. Wenn der Teig zu dick ist, so kann man noch etwas Milch dazu thun. Man kann auch Äpfel in Scheiben schneiden, mit Zucker und Zimmet bestreuen, 2 Stunden stehen lassen und dann backen.

Lehmann.

Gebräunte Butter zu Gemüse, Kartoffeln etc.

Ist schmutzig gewordene oder nicht gesalzene Butter. Man nimmt 2 Lth von der bestimmten Butter, in einer Kasserolle heiß werden, mit einem Löffel gestoßenen Zucker hineinrühren, das Gefäß abgeschäumt, die Butter gemein Schwarzbraun zu einem Bräunel gebrannt, dasselbe auf einen Gemüse, Kartoffeln, Fische etc. 1 Theelöffel in heißes Wasser gestreut, stößt mit der gestoßenen Bräunel von der Butter nach und nach zu

~~Gebratene Hirschrehbraten~~ / Lossow

~~Rehrücken, Hinterviertel, Vorderviertel~~ abgezogen, ~~Hinterviertel~~ ~~Vorderviertel~~ ~~Hals~~ ~~Rehrücken~~, abgezogen, Hinterviertel ganz, Vorderviertel ganz, Hals, Rehrücken, abgezogen, Hinterviertel, Vorderviertel

Rindfleisch mit Kapsel Lorison

Rindfleisch wird in Stücke geschnitten, in Scheiben geschnitten, mit etwas Semmelbrei, 3 Eßlöffel Butter, 2 Lorbeerblätter u. einige in Scheiben geschnittene Kapsel gethan, sind diese gar, so ist die Speise fertig.

Rindbraten Harchlein

Butter braun, Fleisch mit Salz einreiben, in einen Topf Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter u. 6 Nelken gethan, Fleisch darauf gelegt, 2–2½ P. braten, gelbe Rüben dazu.

Hammelbraten Harchlein

Hammelbraten tüchtig gallopirt, mit Salz einreiben, in braune Butter gelegt, Zwiebeln u. etwas Kartoffelmehl dazu 2–2½ P. gebraten.

Rindbraten Harchlein

Fleisch mit Salz einreiben, in braune Butter gelegt, Zwiebeln untergeschnitten, mit Zucker bestreut. 2–2½ P. gebraten.

Schweinebraten Harchlein

Das Schwein und Schweinebraten einsalzen, mit Salz in Wasser tüchtig kochen lassen, abkühlen, das Schwein abziehen u. etwa in der Butter gebraten, von der Brühe in Wasser statt machen, 2 Pfund von dem Gekochten mit Semmelbrei Brauen u. Zucker bestreut. 2–3 Pfund braten.

Hasenbraten Harchlein

Hase das Fell tüchtig abziehen, Hase ausnehmen, spicken, waschen in Salzbrauen Butter gelegt u. in einem tiefen Bratofen ½ P. braten lassen, dann von dem Hasen Brühe nehmen, Mehl übergestreut oder Brühe untergießen.

Rehschnur / Hasenklein

Hellgelb, recht fettig, aber ganz braunschwarz gebraten, Pfefferbrühe und Preiselbeeren.

Gans- und Kriegsbraten / Hasenklein

Entweder das Braten mit Apfel, gerebbaumen Brot, etwas Pflaumen, Zwetschgen u. etwas Zucker gefällt, oder ein Stück braunes 2–3 Finger geschnittenes Gänsebrust, 3 Stück 6 Lth. zu Pfeffer geriebener Butter, 1 Theelöffel Weinessig, 8 Lth. in Milch geweichte u. 8 Lth. geriebene Semmel. — Nun wird Alles übergeschwenkt, Pfeffer untergegossen, damit braun gebraten, Mehl überstreut; ist dieses braun, alsdann Pfeffer hingegossen. Die Brühe ist fertig. 2½–3 Pf.

Gefüllten Kalbsbraten / Hasenklein

Ein gespicktes, fettes Schweinefleisch, mageres Kuhfleisch, eingeweichte Semmeln, Kräuter, Salz, Butter, Gänseschmalz, geschn. Zwiebeln, 3 Eigelb. Kalbsbraten gefällt, in Löcher gebraten, Brühe darunter gegossen, braun werden lassen. Eine gute Brühe, wie ob gemeldet beim Kalbsbraten gibt.

Schweinsbraten / Hasenklein

Man reibt das Fleisch mit Salz ein, spickt es in die fleischige Seite, damit Knoblauch, Salz, Pfeffer hineinkommt, bratet es ab in der Pfanne, damit Fett, dann Zwiebeln hinein, dazu Apfel oder Birnen, damit das Fleisch nicht bleibt, gelbgebraten wird, Mehl darüber gestreut, damit braun wird, dann Pfeffer hinein gegossen wird.

Rehbraten / Hasenklein

Zuerst gut klopfen, in Butter Pfeffer, dann kurz abbraten, gespickt, in Butter ½ Pf. gebraten, Pfeffer untergelegt.

Gebratene Tauben, saure Brühe / Zu Tarchelin

Tauben zu zerschneiden, in Butter Mehl gelb zu braten, 5 Minuten zu kochen, dann mit Salz u. Pfeffer würzen, in kleine Töpfe zu thun, Brühe darüber zu gießen, 1—1½ St. gebraten.

Gehackte Fleischklöße / Zu Tarchelin

Man bereitet eine selbstgemachte Mehlspeise u. gießt unter stetem Umrühren Fleischbrühe hinzu, daß der Brei nicht über wird. Dann gibt man wenig Eidotter, Salz u. ein Lorbeerblatt daran. Nachdem man Alles aufgekocht, läßt man das Fleisch hinein u. kocht es in einem gut verschlossenen Topf mürb braten.

Gebratene Kindfleischklöße / Zu Tarchelin

Dazu ist ebenso, nur daß man das Fleisch klein mit Salz, Pfeffer bestreut, dann gebraten.

Gänseleber zu braten / Zu Tarchelin

Gänseleber wird in gesalzenes Fett u. Salz eingelegt, in Gänsefett gebraten, gekocht und anderweitig gegessen.

Gänseleberragout / Zu Tarchelin

Ein 1 Milchfett oder Gänsefett, Gänseleber, 1 Teller voll gekochtes Kindfleisch, etwas Mehl, Kalbsbraten fein gehackt, 1 Zwiebel fein, einige Krumen Weißbrot, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, für 6 Pers. gut. Zwiebel, Leber Mehl durch einen Durchschlag gerieben, in Fett gut gebräunt, dann Brühe gegossen, Leber fein u. Brot in Stücken gebacken, daß gleich nicht schwarz werden. Letzteres mit etwas Brühe zu Brei gemacht, mit Leber, Mehl, Zwiebel, Gewürz, Muskatnuß, Salz in Brühe gut gekocht, mit Zwiebel, Leber, Fleisch u. Salz in Brühe gut gekocht, mit Leber, Mehl, Zwiebel, Gewürz, Muskatnuß,

Indian Fleisch- u. Gemüsespeisen.

Fleisch-Ragout

Man kocht das Ragout mit Salz, Pfeffer, Essig, gibt die abgekochten Kartoffeln, gebratenen Fleischstücke, die mit Curry bestreut sind, in eine tiefe Schüssel oder Porzellanschüssel, die gegen das Feuer gut bedeckt und bestreut sein muß, gibt Mandelbrösel darüber, gießt die Butter darüber, deckt die Schüssel zu und backt sie auf Kohlen oder im Backofen gar.

Gebackene Kartoffeln mit Rindfleisch (Gut)

Gekochtes Fleisch wird in die Pfanne gegeben, 5–6 feingeschnittene Zwiebeln, wenig Fleischbrühe, wenig Curry, mit Butter und Mehl gebräunt, dazugegeben und gedünstet. Geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln hinzugegeben und mit dem Fleisch in die Pfanne gegeben, so daß sie gut, so wenig als möglich gerührt werden, damit nicht zerfallen. E. v. St.

Hirse in Fleischbrühe (Gut)

Man kocht ganz feine Hirse mit Salz, schält sie u. gibt sie in eine Brühe von Rindfleisch, der durch Klarmachen mit Eiweiß und Mehl gut wird. Die Brühe muß eine Schüssel ungefähr stark sein. Die Hirse kann gesalzen sein hineingegeben werden.

Leber-Pudding

1 ganze Leber in kochendes Wasser gegeben, 10 Minuten — ¼ Pfund Speck, ½ Pfund Mehl

Hart werden, mit Knoblauch, Zwiebeln
Petersilie, wird sie gerieben, 5 Löffel Butter zu
schmelz, 5 Löffel Semmelmehl, 5 Löffel geschnittene Zwiebeln
½ Pf. Sauerkraut, 4–5 Zwiebeln, die Hälfte
Semmel und Kartoffeln mit Ei und
untereinander gemischt, die Leber zuletzt
hineingehackt. In einer gut gebutterten
Kasserolle von 1½ Pf. beständig Speck
legen.

Gebacken dazu: Von 4 Kalbsfüßen, 1 Pf. Kalbs-
fleisch, einigen Mark Knochen und Abschnitzel,
Kopf, Hand, was dran ist, 1 Bund gebrüht,
1 Lorbeerblatt, 5–6 ganze Nelken, 6–8 Pfeffer-
körner, 2 Schlüssel, alles 1½ Stunden ganz
sehr weich gekocht, dann ausgelöst, ½ Stunde
eingekocht, so klärt man es, vermischt
Zugabe von Eiweißschaum und Zwiebeln
u. Lorbeer und Gewürz durch Nudel
u. das Ausgelöste gebracht, gläserne Formen.

Gefüllte Kalbsbrust.

Man nimmt 1 Brust Kalb, 4–5 Eier, je
nachdem die Leber groß ist, gedämpfte
kleine Semmel und weicht es Brot dann für,
wie beim Hasenbraten, die gewässerte Leber wird
mit Zwiebeln nicht geschnitten, alles gewiegt mit
Petersilie, Majoran und Knoblauch, die
Eier gut aufgequirlt und gemischt
wird, Salz, Pfeffer, Majoran, Muskat
Zwiebel, Lorbeerblätter und Nelken fein, und
gut gemischt. Die Brust durchschneidet, die
Tasche mit Farce gefüllt und zugenäht.

Kleine Pasteten. 1 Pfd. Mehl mit einem Ei
gibt, 8 Eidotter, Butterschale, in Milch angemacht
Hefe, die gut aufgemacht gemacht, und Salz

[illegible] Salz, [illegible] Pfeffer dazu, dass Fleischsaft in ein gut gestrichenes bestreutes Sand gegeben und allmählig braten lassen. Dann Brühe bei dem gebraten. Hinzu eine dazu- oder Sauerampfer.

~~Für Kinder~~

Braten oder Fleisch mit beliebiger Beilage wird ganz fein gehackt, getan kann man Eidotter in einer Kasserolle gegeben, Gehackte Fleisch hinein und kann abschmecken. Von einiger Zeit beimischen und wie ein Pfanne, Gehl Obst mehr dicken, Salben und gewiebenen Brot zu dem Fleische, Gehäge mehr einige Tage hinein andrücken und dann zu Gehen ist. Hierauf streicht man mit Ei mit Gehalt und Brot, Gehl das hingestellt hinein in einer Tortenform und kann es mehr mit Gehalt an.

~~Gebräuchliche geschnittene Fettbraten~~

und Gehen und Braten.

Man in Gehalt gehackten Braten, gibt man mit gewiebenen Brot, Eidotter, Gehl Gehen, etwas dicken Gehalt, Gehalt und Pfeffer in einer Kasserolle, kann es damit kalt

~~Fettbraten und Kindfleisch mit Gehalt~~

Man Gehalt, entkernt und gewiebt Gehalt, kann Eidotter gegeben, die Gehalt in dergleichen Gehalt, Gehalt gewiebt, klein Braten mit etwas Brot und Gehalte zu, was man beliebig etwas Gehen, das man Fleisch gut damit die Brühe hing und seine bleibt Gehalt man den Braten in dünnen Scheiben schneide, kann es stehen und Gehältlich die Kasserolle dicken Gehalt Gehalt mit Gehalt, Gehalt und Eidotter gewiebt.

Feine Brühe mit Stahlmehl Art.

4 Eigelb 4 Löffel Mehl, 4 Löffel voll geriebenes Weißbrot, 4 Eier, 4 Tassen Fleischbrühe zu einem dicken Teig gemischt in heißes Fett mit einem Löffel gebacken und mit einer Brühe von Gemüse, dieser Zeit mit der Teig in dünne Scheiben geschnitten, auf ein Schüssel gelegt, mit geriebenem Brot und geriebenem Parmesankäse bestreut übereinander weiter ein Lage Teigscheiben abermals Brot und Käse, und so fort bis der Teig völlig verbraucht wurde. Man wird Acht haben, daß es locker bleibt, und darf es nicht zusammendrücken, damit es locker bleibt, und darf es nicht zusammendrücken, damit es locker bleibt, und darf es nicht zusammendrücken, damit

[illegible] Schinken [illegible] Speck, [illegible] Schulter, [illegible] Kamm, [illegible] Bauch, [illegible] Rippen, [illegible] Eisbein, [illegible] Hals, [illegible] Kopf, [illegible] Füße, [illegible] Ohren, [illegible] Schwanz, [illegible] Zunge, [illegible] Leber, [illegible] Lunge, [illegible] Herz, [illegible] Milz, [illegible] Nieren, [illegible] Gekröse, [illegible] Netz, [illegible] Darm, [illegible] Blase, [illegible] Schmalz, [illegible] Grieben, [illegible] Blut, [illegible] Knochen, [illegible] Fett, [illegible] Abfall, [illegible] Wurst, [illegible] Sülze, [illegible] Presskopf, [illegible] Leberwurst, [illegible] Blutwurst, [illegible] Bratwurst, [illegible] Mettwurst, [illegible] Zervelatwurst, [illegible] Salami, [illegible] Schinkenwurst, [illegible] Knackwurst, [illegible] Weißwurst, [illegible] Bockwurst, [illegible] Frankfurter, [illegible] Würstchen, [illegible] Aufschnitt, [illegible] Schinkenspeck, [illegible] Rauchfleisch, [illegible] Kasseler Rippenspeck, [illegible] Pökelfleisch, [illegible] Eisbein, [illegible] Sauerkraut, [illegible] Erbsen, [illegible] Bohnen, [illegible] Linsen, [illegible] Kartoffeln, [illegible] Kartoffelsalat, [illegible] Senf, [illegible] Meerrettich, [illegible] Essig, [illegible] Öl, [illegible] Pfeffer, [illegible] Salz, [illegible] Gewürze, [illegible] Lorbeerblatt, [illegible] Wacholderbeeren, [illegible] Nelken, [illegible] Muskat, [illegible] Ingwer, [illegible] Zimt, [illegible] Kümmel, [illegible] Majoran, [illegible] Thymian, [illegible] Salbei, [illegible] Rosmarin, [illegible] Basilikum, [illegible] Estragon, [illegible] Dill, [illegible] Petersilie, [illegible] Schnittlauch, [illegible] Zwiebeln, [illegible] Knoblauch, [illegible] Essiggurken, [illegible] Senfgurken, [illegible] Mixed Pickles, [illegible] Rotkohl, [illegible] Weißkohl, [illegible] Wirsing, [illegible] Rosenkohl, [illegible] Blumenkohl, [illegible] Broccoli, [illegible] Spargel, [illegible] Artischocken, [illegible] Gurken, [illegible] Tomaten, [illegible] Paprika, [illegible] Peperoni, [illegible] Oliven, [illegible] Kapern, [illegible] Sardellen, [illegible] Thunfisch, [illegible] Lachs, [illegible] Forelle, [illegible] Hecht, [illegible] Karpfen, [illegible] Aal, [illegible] Krebse, [illegible] Austern, [illegible] Muscheln, [illegible] Garnelen, [illegible] Krabben, [illegible] Hummer, [illegible] Languste, [illegible] Schildkröte, [illegible] Froschschenkel, [illegible] Schnecken, [illegible] Wild, [illegible] Hase, [illegible] Reh, [illegible] Hirsch, [illegible] Wildschwein, [illegible] Rebhuhn, [illegible] Fasan, [illegible] Wachtel, [illegible] Ente, [illegible] Gans, [illegible] Truthahn, [illegible] Huhn, [illegible] Taube, [illegible] Kaninchen, [illegible] Rind, [illegible] Kalb, [illegible] Schwein, [illegible] Lamm, [illegible] Hammel, [illegible] Ziege, [illegible] Pferd, [illegible] Esel, [illegible] Maultier, [illegible] Maulesel, [illegible] Kamel, [illegible] Dromedar, [illegible] Elefant, [illegible] Nashorn, [illegible] Flusspferd, [illegible] Giraffe, [illegible] Zebra, [illegible] Antilope, [illegible] Gazelle, [illegible] Büffel, [illegible] Bison, [illegible] Yak, [illegible] Lama, [illegible] Alpaka, [illegible] Vikunja, [illegible] Guanako, [illegible] Tapir, [illegible] Okapi, [illegible] Nilpferd, [illegible] Flusspferd, [illegible] Hippopotamus, [illegible] Rhinozeros, [illegible] Nashorn, [illegible] Elefant, [illegible] Mammut, [illegible] Mastodon, [illegible] Dinosaurier, [illegible] Saurier, [illegible] Echse, [illegible] Leguan, [illegible] Waran, [illegible] Krokodil, [illegible] Alligator, [illegible] Kaiman, [illegible] Gavial, [illegible] Schlange, [illegible] Boa, [illegible] Python, [illegible] Kobra, [illegible] Viper, [illegible] Klapperschlange, [illegible] Giftschlange, [illegible] Ringelnatter, [illegible] Äskulapnatter, [illegible] Blindschleiche, [illegible] Eidechse, [illegible] Gecko, [illegible] Chamäleon, [illegible] Skink, [illegible] Warzenschwein, [illegible] Stachelschwein, [illegible] Igel, [illegible] Maulwurf, [illegible] Spitzmaus, [illegible] Fledermaus, [illegible] Flughund, [illegible] Vampir, [illegible] Affe, [illegible] Gorilla, [illegible] Schimpanse, [illegible] Orang-Utan, [illegible] Gibbon, [illegible] Makaken, [illegible] Pavian, [illegible] Mandrill, [illegible] Drill, [illegible] Meerkatze, [illegible] Grüne Meerkatze, [illegible] Diademmeerkatze, [illegible] Weißnasenmeerkatze, [illegible] Roter Vari, [illegible] Schwarz-Weißer Vari, [illegible] Lemur, [illegible] Katta, [illegible] Ringelschwanzlemur, [illegible] Mausmaki, [illegible] Fingertier, [illegible] Aye-Aye, [illegible] Loris, [illegible] Plumplori, [illegible] Schlanklori, [illegible] Galago, [illegible] Buschbaby, [illegible] Koboldmaki, [illegible] Tarsier, [illegible] Koboldmaki, [illegible] Spitzhörnchen, [illegible] Tupaia, [illegible] Baumspitzmaus, [illegible] Flughörnchen, [illegible] Gleithörnchen, [illegible] Eichhörnchen, [illegible] Streifenhörnchen, [illegible] Backenhörnchen, [illegible] Murmeltier, [illegible] Präriehund, [illegible] Ziesel, [illegible] Hamster, [illegible] Wühlmaus, [illegible] Feldmaus, [illegible] Rötelmaus, [illegible] Bisamratte, [illegible] Biber, [illegible] Nutria, [illegible] Stachelratte, [illegible] Meerschweinchen, [illegible] Chinchilla, [illegible] Degu, [illegible] Viscacha, [illegible] Agouti, [illegible] Paca, [illegible] Capybara, [illegible] Wasserschwein, [illegible] Riesenratte, [illegible] Ratte, [illegible] Maus, [illegible] Hausmaus, [illegible] Waldmaus, [illegible] Zwergmaus, [illegible] Springmaus, [illegible] Rennmaus, [illegible] Gerbil, [illegible] Jerboa, [illegible] Känguru, [illegible] Wallaby, [illegible] Wallaroo, [illegible] Beutelratte, [illegible] Opossum, [illegible] Koala, [illegible] Wombat, [illegible] Beutelmull, [illegible] Beutelmaus, [illegible] Beutelmarder, [illegible] Beutelwolf, [illegible] Beutelteufel, [illegible] Beutelmull, [illegible] Beutelmaus, [illegible] Beutelmarder, [illegible] Beutelwolf, [illegible] Beutelteufel, [illegible] Ameisenigel, [illegible] Schnabeltier, [illegible] Kloakentier, [illegible] Eierlegendes Säugetier, [illegible] Monotreme, [illegible] Beuteltier, [illegible] Marsupialier, [illegible] Plazentatier, [illegible] Placentalier, [illegible] Eutherier, [illegible] Säugetier, [illegible] Mammalia, [illegible] Wirbeltier, [illegible] Vertebrata, [illegible] Tier, [illegible] Animalia, [illegible] Lebewesen, [illegible] Organismus, [illegible] Leben, [illegible] Existenz, [illegible] Dasein, [illegible] Sein, [illegible] Nichts, [illegible] Null, [illegible] Leere, [illegible] Vakuum, [illegible] Raum, [illegible] Zeit, [illegible] Ewigkeit, [illegible] Unendlichkeit, [illegible] Gott, [illegible] Schöpfer, [illegible] Universum, [illegible] Kosmos, [illegible] Welt, [illegible] Erde, [illegible] Mond, [illegible] Sonne, [illegible] Planeten, [illegible] Sternbilder, [illegible] Milchstraße, [illegible] Galaxie, [illegible] Andromeda, [illegible] Schwarzes Loch, [illegible] Urknall, [illegible] Big Bang, [illegible] Steady State, [illegible] Oszillierendes Universum, [illegible] Multiversum, [illegible] Parallelwelten, [illegible] Paralleluniversen, [illegible] Quantenwelten, [illegible] Quantenuniversen, [illegible] Quantenmultiversum, [illegible] Quantenparallelwelten, [illegible] Quantenparallelu

Engelbrechts Kindfleisch.

½ Rindfleisch, ½ Schweinefleisch und abwechselnd je 1 Pfund, roh gehackt, salzen, Gewürz. Alles 10 Tage zusammen, dann beides je auf die Hälfte des Gewichts.

Engelbrechts Wurst.

~~Rind roh gehackt Schweinefleisch und~~ gekochte Grieben, Pfeffer und Salz. Stark würzig, Speck und Schwarte wird zerschnitten gekocht, das Übrige zu dem Gehackten gethan.

Gewürz zu verschiedenen Wurstsorten.

4 Lth Nelkenpfeffer, 4 Lth weißen Pfeffer, 2 Lth Lorbeerblätter, 2 Lth Basilikum, 2 Lth Majoran, Gewürz 2 Lth Thymian, 2 Lth Muskatnuß, 2 Lth Muskatblüth. Feinstes Gewürz fein gestoßen u. feingesiebt Fr. v. Ost.

Schweizer Wurst.

Rauch gares Schweinefleisch mit dem Fett durchwachsen, nicht zu fein gehackt.
Auf ungefähr 12 ℔ Fleisch 3 Zwiebeln oder Zwiebeln 1 Knoblauchzehe fein gehackt. Salz, Pfeffer, gut Pfeffer 1 Prise Nelken, 1 Prise Nelkenpfeffer, ein wenig Thymian, das Ganze mit warmem gefüllt.

N. H.

Lausanner Leberwurst.

Allerlei Fleischreste Fett- und Fleischabfälle werden fein gehackt, 1 mal durch die Maschine gegeben, 1—2 kräftige Hände voll Salz gut. Schwarzen Pfeffer, 1—2 Prisen Nelkenpfeffer, 2 Hände voll Majoran übergestreut dann 1—1½ Liter Mehl darüber gegeben u. zuletzt 1—1½ Liter Milch darauf gegossen. Sollte die Masse zu dick sein, so kann man sie mit Wasser weiter

286

[illegible] Fleisch [illegible] Fleisch [illegible] [illegible] [illegible]

Lausitzer Blutwurst I.

[illegible] Zwiebel, Zucker, Pfeffer, Salz, Majoran, Nelken und Ingwer, wenig Knoblauch. ½ Metze Mehl mit Blut durch einander [illegible] gemischt, Salz, Pfeffer und Piment, Zwiebel, [illegible] gehackte Fleisch [illegible]. Ganz dicke [illegible], falls, wenn zu [illegible], in die [illegible] Darm gestampft, gebrannt, [illegible] gebrannt [illegible].

Lausitzer Grützwurst.

Man kocht Graupen und Gerste, oder eine dieser Sorten, ½ mittelgroßen Topf voll gibt Darm allein in [illegible] Fleischbrühe weich, so daß die Masse steif wird, mischt sie mit [illegible] Fett, Fleisch, 1 gute Handvoll Salz, etwas Pfeffer, 1 Prise Nelkenpfeffer und einzelne Körner, [illegible] Zwiebeln, [illegible] durchgeschnitten sein dürfen. Ist alles gut [illegible] so füllt sie [illegible] die Därme, die vorher gut [illegible] mit Wasser gereinigt. Wenn [illegible] eingefüllt, [illegible] in Töpfen gekocht, damit die Masse [illegible] aufgekocht, sodann [illegible] oder Brod [illegible] einfach gebraten, oder sie [illegible] Pfannkuchen [illegible]. Hält sich 14 Tage. H.

Grützwurst (Jarchlin)

1 Topf grobe [illegible] Graupen oder Grütze [illegible] in der Fleischbrühe gar gekocht, Salz, Pfeffer, Nelkenpfeffer, Ingwer, etwas Zwiebeln, etwas Fleisch und fettes Speck, gleichfalls gut klein [illegible], alles [illegible] und gar [illegible], warm und [illegible]. F. B.

Leberwurst (Jarchlin)

Salz, 1 [illegible] Semmel, ½ Metze Weizenmehl oder [illegible] Mehl, Majoran, Pfeffer, Zwiebel, etwas

287

Kalbsnieren, Kalbsmark und Milchfleisch.
Zu sind dazu:
Kalbes geräuchert, Kalbsmark, frisch, ebenso
Kalbes Brust, die Knochen selbst, Kalbsmund
Kalbsmilch, Kalbsfüsse, Kalbsfleisch. Kalbsleber,
zu ½ K. braten. Ferner: Leber, etwas Zwiebel,
wenig Essig, Salz, Pfeffer, Kalbsnieren, Kalbsmilch
Kartoffelstärke zugesetzt.

Lausanner Kalbsmark

Mark d. Fettfleisch und Fett von der besten
Seite, etwas Salz, etwas gute Kalbsfüsse, Muskat.

Kalbsmark (Garschin)

Auf 10 K Mark, 14 Lff Salz.
Auf 30 K Mark, 3 K Fett, wenig Pfeffer, Kalbsf.,
Ingwer, Knoblauch, etwas Lack.
Auf 60 K Mark ebenso Fett, 3 Rindfleisch, 12 K gutes
Fett, 2½ K Salz, Pfeffer u. Kalbsfüsse. 14 Tage 3 Wochen
gesotten.

Lausanner Kalbsmark.

Gutes Mark, besonders aus viel Fett, Salz, Pfeffer,
etwas geriebener Ingwer, gute Kalbsfüsse, Kalbsmilch,
diese gute Fleisch ist das beste.

Kalbsleber (Garschin)

Leber etwas gekocht, und dann fein gehackt, gekocht,
das Kalbfleisch, Salz, Kalbsfüsse, Pfeffer,
1 gute Handvoll Mark, etwas Muskatnuß
Knoblauch, Lorbeer, Zwiebel und Zwiebel. Eine andere
Art: Geriebene Zwiebel, Salz, Kalbsfüsse, Muskat,
Knoblauch, Zwiebelsaft.

Lausanner Kalbsleber.

Leber etwas gekocht, fein gehackt, gekochtes Fett,
Fleisch fein durch die Maschine gehackt, Salz,
Kalbsfüsse, Muskat, Muskatnuß, Pfeffer, Zwiebel,
will man sie fein haben, so gute man Knoblauch nehmen.

Hühnerbrühe mit Reis.

Auf 8 Personen, die gut essen, werden 1 Huhn, das Brustfleisch voll, 1 Pfund mageres Rindfleisch, etwas Salz, Zwiebel, Petersilie, Sellerie, 1 Stück Butter, 1 Tasse Reis, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Ei, etwas Muskatblüte, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Eßlöffel Kapern, 1 Eßlöffel Sardellenbutter, 1 Eßlöffel Senf, 1 Eßlöffel Essig, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Weißwein, 1 Eßlöffel Rotwein, 1 Eßlöffel Cognac, 1 Eßlöffel Rum, 1 Eßlöffel Arrak, 1 Eßlöffel Maraschino, 1 Eßlöffel Curaçao, 1 Eßlöffel Kirschwasser, 1 Eßlöffel Himbeergeist, 1 Eßlöffel Anisette, 1 Eßlöffel Benedictine, 1 Eßlöffel Chartreuse, 1 Eßlöffel Kümmel, 1 Eßlöffel Fenchel, 1 Eßlöffel Dill, 1 Eßlöffel Majoran, 1 Eßlöffel Thymian, 1 Eßlöffel Rosmarin, 1 Eßlöffel Basilikum, 1 Eßlöffel Estragon, 1 Eßlöffel Pimpinelle, 1 Eßlöffel Borretsch, 1 Eßlöffel Ysop, 1 Eßlöffel Lavendel, 1 Eßlöffel Rosenblätter, 1 Eßlöffel Veilchenblätter, 1 Eßlöffel Kornblumenblätter, 1 Eßlöffel Mohnblum

Gebratenes Kalbfleisch zu machen.

Das Kalbfleisch wird in die Pfanne gelegt, damit sich das Gallert ablöst, alsdann Butter dazu, das Fleisch mit Mehl bestreut, und bei dem Braten begossen, bis es braun ist, dann Salz u. Essig oder Wasser darüber gegossen.

Schmorbraten zu machen.

Das Fleisch in gesalzenem Wasser gar gekocht, Klöße allein, oder Pflaumen u. Backbirnen allein, gar gekocht. Ist das Fleisch bald gar, so thut man Zucker, Salz, Butter zu dem Gebäck u. backt es auf dem Fleisch, wird gezogen. Mit Zucker u. Weinessig saure Kalbsbraten machen, wenn abgenommen u. Klöße u. Pflaumen darauf gegeben.

Schmorbraten von Pflaumen oder Birnen

No II Lorsion.

Man nimmt Semmeln, die nicht Pflaumen groß sind, reibt sie, passirt / und Eyer / und kocht sie so dick in dieselben die untere Pfanne, Schmalz, übrigens Abfälle, ebenso Gänseleber, die gereinigt, mit den gereinigten Gänsedarm wurstdick machen, nicht, gibt in die Brühe, worin das Fleisch gar gekommen, kann auch gleich beigegeben werden, Pfeffer, Lorbeerblätter, Salz, etc. Dann fängt man grosse Aepfel geschält, geviertelt, Zwiebeln, braun, Essig, Zucker / Rosinen beigeben / Obigen Mehl, das mit 1–2 Eyern dick klein gemacht wird, unter beständigem Rühren dazu, so lange Fleisch mit Salz mit Pflaumen bestimmen, mit Essig wird dann Salz gleich gethan, wenn es braun wird, kocht man 1½ Stunden in Topf gestellt, so kann kochen, bis es weich, fällt sich 4 Pfund.

Schweinsbraten dito Nro 1. Louisson

Schwein am Spieß oder vorher gesotten, Braten, Kalb, Reh, wird, wie Wildbret gespickt, Hinterschinken oder Fleischstücke, man darf, muß gut. Hauptsache ist Schmorbraten, Stücke: 1 Hinterschenkel Kalbes wird in einem Topf mit Mehl geschmelzt, Milch dazu, dann soviel Milch eingerührt, bis Soß die Masse von Topf abläßt. Inzwischen Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Gurken untergemischt, in die Soß gegeben, Fleisch gar, fertig.

Schweins-Schinken Zubereitung Zarchlein hält sich 16 Wochen. Man benutzt 6 Pfd. gut gesalzenen Schinken, Schwarte, Fett, Knochen, Sehnen, die vom Fleische bearbeitet sind, auf Seite; dazu 1 Eßlöffel, mehr Pfeffer, wenig Salz, 1 angebrannte, mittelgroße Zwiebel, 3 Lorbeerblatt, 6 Nelken, 8 Körner Pelkamyenpfeffer. Das Fleisch selbst gar gibt man gut gar durch. Fängt es an, Fett mit Fleisch. Das Fleisch gar, so nimmt man mit der Kelle heraus, gibt es in einen Steinguttopf, Porzellan, Glas, Holz, gießt 1 Suppenteller Fett hinzu; Fleisch wird 2 Liter Schmorbrühe unter Umrühren des Bratens hinzugegossen, das Fleisch so lange gar, bis die Brühe schmeckt, wenig Salz beigemischt, Pfeffer gibt man und wenig Zucker, Essig, Gurken, Kapern, Zitronenschale, Zitronensaft, Wein, Rotwein, Bier, Weißbier, Kalbsbraten, Rehbraten, Hasenbraten, Wildbret, Schweinebraten, Rindfleisch, Hammelfleisch, Ochsenmaul, Kalbskopf, Kalbsfüße, Kalbsmilch, Kalbsleber, Kalbsnieren, Kalbsherz, Kalbsbrust, Kalbsbraten, Kalbsschlegel, Kalbsrücken, Kalbsbraten, Kalbsschlegel, Kalbsrücken, Kalbsbraten, Kalbsschlegel, Kalbsrücken

Fleischgarnitur u. Hausmannsgarnitur

Frikassee

Man schneidet ein Stück gekochtes Rindfleisch in kleine mundliche Stücke und kocht sie in einer Butter schmoren, dann thut man gehackte Zwiebeln, Petersilie, Pfeffergurken, Salz, gehackten Schnitt, Kalbsbraten, Salz, gehackten Schnitt, Kalbsbraten, Salz, gehackten Schnitt, Kalbsbraten

mit Mehl dann gut zugedeckt, nie dann bis zum Backen mit etwas kaltem Wasser u. 1 Ei abgezogen. v. St.

Kartoffeln mit Semmel.

Man schält 4 kleine Semmeln, macht sie in Milch, drückt sie dann ab, röstet dann 1 Zwiebel mit ½ Pf. Butter gelb und gibt nun 1 Löffel Mehl zu, gießt dann ½ Pf Wasser und die Milch zu gleich, gibt die Semmeln und 4 rohe geriebene Kartoffeln zu, salzt, gibt Petersilie und Muskat dazu. v. St.

Milchspeise, für 4 Personen.

½ Pf feines Mehl wird mit 2 Eier und etwas Milch, 1 reichlich Löffel feines Mehl, 1 Prise Salz und mit einem Schneebesen mit Milch und mit einem Schöpflöffel nach und nach so viel M. Milch gerührt u. mit Butter u. Semmeln gebacken. v. St.

Fleisch-Kartoffeln.

Man macht zu 10 Kartoffeln einen Teig aus ½ Pf Mehl, 2 Pf Butter, 1 Ei, ⅛ Maß Wasser, etwas Salz, treibt ihn auf und belegt Teigausstechformen damit, die man, wenn sie gefüllt sind, mit Teig zudeckt, mit einem Löffel in Wasser eingetaucht, bestreicht und in Ofen backt. Die Füllung besteht aus 1½ Pf gebratenem und fein gewiegtem Kalbfleisch, 2 Löffel voll gutes Fett, 2 Löffel saure Sahne, 3 Semmeln, ½ Zitronenschale, ein wenig klein gehackte Zwiebel, Pfeffer, Salz, Muskat und Eigelb für 3 Eier. Kneten u. 2 Löffel Zucker. v. St.

Schmarrenbrödchen.

Wenn die Schmarren gebacken sind, werden sie abgezuckert, ein Brötchen Fett und man

man es sol ein Lorbeer und einen roten Pfefferkörner, damit es noch gibt, noch das ganze Fleisch zu ganz durchdringt, etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft Fleisch zugeschnitten, in einem Kübel Butter wird das Fleisch voll. Man mit dem obigen abgedeckt, man es zugegeben, dass es nicht voll ist, werden mit etwas 4 Löffel gestoßen Brühe darauf gethan, als dann gedeckt gesetzt, dass es nicht zu Feuer wird. Die Schnitzel werden mit Fett ausbraten, wie zuletzt Pfefferkörner gebraten und in die Brühe ein wenig Fleischbrühe gethan. Alsdann sind den werden in Schmalz gebraten und auf das gekochten Kraut übergeschnitten, dann ein wenig Gebraten, dass es auch einen Brühe gibt.

v. St.

Kalte Hühnerpastete:

Von 2—3 gerupft Hühner, die gesäubert und abgewaschen sind, wird das Brust Fleisch/Filets/ der Länge nach abgelöst, und mit Speck, der mit Salz, Pfeffer und einer gehackten Lorbeerblatt bestreut ist, durchzogen, Kleinfleisch wird auch in einen Kasserolle mit etwas 4 Stk Butter 2 Esslöffel feingehackten Zwiebeln, Lorbeerblatt oder etwas mehr Schnittlauch/wenn nun Zwiebeln sind/ mit dem nötigen Salz, Lorbeerblätter, wenig Pfeffer, Ingwer sind gedünstet, dann zurück gestellt. Von dem, von allen Haut befreiten Hühnerfleisch, wird ein Hackfleisch gemacht: das Fleisch, etwas Speck, feine Semmel und einige gewässerte Brötchen mit etwas Brötchen

Butter zerschneiden in einen Topf, Mehl darüber stäuben, mit Milch gut verrühren und Salz und Muskatnuß dazu thun. Nun wird mein Kopfsalat oder Endivien, der vom besten Kopf und nicht zu spitz ist, von Unkraut und den Stengeln mit einem Messer befreit, die Blätter abgeschnitten, in einem Topf in warmem Wasser einmal aufgekocht und in einem Topf in warmem Wasser 2—3 Stunden gestellt oder ein Ofen gebraucht. Das Wasser darf aber nicht kochen. Wenn sie fertig ist, wird sie ausgedrückt, dann wird ein Eßlöffel voll Butter mit einem Löffel Mehl durchgerührt und in einem Topf ein wenig Fleischbrühe oder Wasser gekocht und wird Alles gut durchgerührt. v. St.

Omelette-Soufflé.

Das Omelette wird nachgebacken mit feinem süßen Brod durchgezogen, mehrere Eier in Milch gequirlt, dann einige mit Zucker, Salz oder Zimmet, Salz, Pfeffer und die Leber beschnitten, gehackt und gebraten und mit die Hühnerleber mit Fleisch und Hühnern oder Rindfleisch, und wenn man das nicht hat, mit Kalbfleisch durchgeschnitten und braun gebraten. Die Eier werden mit 2 großen Löffeln, 2 gelben Rüben, 1 Liter und Alles in Scheiben geschnitten 4 Lorbeerblätter, 1 Hand voll Petersilie, 1 Hand voll ganz Pfeffer, halb soviel Gewürznelken,

einen Zitronen und 6 Eßlöffel oder 3 Mark guten Essig. Alles wird 4 St. lang gekocht und mit einigen Pfefferkörnern und Fleischextrakt abgeschmeckt. Man kann mit einigen Semmeln andicken. v. St.

Kalbs Kotelette.

Es wird ein gebratenes Kalbskotelett fein gehackt, daß man es fast durchstreichen kann, dazu kommt noch 2 St. Schweinefleisch gleich feingehackt, ist dieses geschehen, so thut man ½ St. Butter, 6 Eßl. Mehl in einen Tiegel, läßt es heiß werden, thut das gehackte Fleisch hinein, dämpft es mit dem gehackten Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Champignons und die Semmeln, die man vorher eingeweicht, dann wieder ausdrückt, thut es auch hinein, dämpft es gut, daß es eine weiße Farbe gibt.
Der Teig zu dieser Kotelett wird aus 2 St. Mehl gemacht, wozu ¾ St. Butter mit Eiern, so viel als Mehl genommen wird, durchgearbeitet, einen Teig daraus gemacht. v. St.

Gelée.

4 Kalbsfüße, mit Knochen, Gemüse, Citronensaft, Essig tüchtig gekocht durch das Tuch, die Masse kochen lassen. Salz gut nehmen, Lorbeerblatt, Pfeffer, Nelken, Muskatblüh mit feinem Gewürz gekocht, durch ein Tuch gelassen und kochen lassen. v. St.

Hasen.

½ St. Butter in 3 Teile zu Schmarn gemacht, dazu 3—4 gewiegte Weißbrode und ¾ St. Rosinen gemischt das Schweinefleisch, nebst ½ St. dabeigeschnittenen Speck, mit Nelken und Muskatnuß und das nötige Salz. v. St.

Irrgast gebraten.

Geschnitzt, abgewaschen, geschält, geschnitten, gesalzen, mit einem Tuchabgewinband in fein gespickt die gestückt, mit Pommeranzenschale und Muskatblüthe und in heißem Schmalz gebraten. v. 84.

Hasen mildes Schmorbraten.

Ein Schmorbraten von 6–8 ℔ wird wohl allen Kochen sorgfältig gelöst, wird mit einem Leinfaden fest umwickelt, so daß die Leber und Schmorbraten recht und in einen Braunen Topf gethan. Hierauf gießt man ½ Flasche gewöhnlichen Essig, ½ Pfund Butter, thut noch Gemüsewurzeln, Zitronenschale, Salz, Pfeffer, Nelken und Gewürz dazu, läßt es 3 bis 4 Tage stehen. Je öfter dieses Brühe wird es um besten, man gießt es mit Löffel darüber, wenn dieses geschieht, gießt man etwas Essig dazu. Ist das Fleisch weich, so nimmt man es heraus und läßt das Leinfaden und bindet es, ist es ganz kalt geschnitten, man es in Stücken und gießt die Brühe darüber, so ist es gut aufzubewahren.

Ein weiteres Rezept dazu ist folgendes: 4 Lot, Essig mit Wasser Salz, werden mit 6 Lot, fein Schmorbratengewürz gemischt, dann reibt man ein junges Zwiebel mit Nelken ab, schabt dieses dazu, thut noch den Saft der halben Orange und etwas Butter hinein. Ist das Fleisch zu dick wird es mit Essig verdünnt. v. 84.

Kalbsbraten.

Man spickt das Kalb, spickt es mit Speck und

Nelken, lässt Leuten salbern werden, das
die in Mehl gewendet und mit Eiern
und gelassen Leber schneiden und lässt sie etwas
anziehen, dann giesst man soviel Fleischbrühe
darauf, dass sie bedeckt ist, lässt sie dann zwei
Stunden gar kochen und giesst kurz vorher
Weinessig dazu. v. St.

Kastanien.

8 Lth Leuten, 8 Lth Mehl, 1 Ei zum Blättertaig,
Übrigen Fleisch hacken, Nudeln, Speck,
Kastanien ab kochen schälen, mit Ei zusammenstreichen. v. St.

Gefüllte Brust.

Schweinefleisch oder Rindfleisch und Speck
fein zusammen, Ei, Salz, etwas Semmeln
Majoran und Kraut mit in Brühe, das
Innere der Brüste zum Theil damit
mit dem übrigen Gemüse als Gemüse
Beilage, die Fülle schneiden, Brust mit
Blättern zusammennähen, Butter und Speckscheiben
darauf. 1—1½ St. im Ofen gebraten. v. St.

Reibgericht mit Kartoffelklösse.

1 Esslöffel Mehl in Milch zerrührt, 3 geriebene
Kartoffeln für 2 Personen, Salz, Muskat
Ei in einem Tassenköpfchen Kochmilch
gebräunt und zugerührt, etwas geriebene
Zwiebel, 2 Eier, 1 Esslöffel Butter, dick zusammen
zu Klösse, mit Butter bestreichene Brötchen
braun gebraten, geschnittene Fleisch darauf,
in Schüssel gelegt, die Brötchen umgestürzt
und mit einer warmen Kartoffelsuppe oder
Brühe übergossen. v. St.

Kalbfleisch mit Lauch.

Man schneidet ein Kalbsstück und bereitet ein

...

Leberragout.

Die Leber ... ganz fein geschnitten, ganz fein geschnittene Zwiebeln darüber gemischt. Von Gemüse nur Kräuter, Salz, etwas Mehl, ein wenig Mehl und etwas fein geschnitten in Fett geröstet, gemischt. Die Menge des Gemüses muß der Größe der Pfanne angepaßt sein. Für 3 Personen Leber 16 Pfennig. v. St.

Hirnragout.

Kalbshirn geschnitten, etwas Salz, Mehl, Essig, Muskat, Pfeffer und Majoran, Muskat. Wenig Blut, damit das Ragout nicht dunkel wird. v. St.

Schöpsenragout.

Der vom Schöpsen, die gegessen werden, löst man Schulterblatt, Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Petersilie, Zitronensaft, Gewürz, Knoblauch, Lorbeer, Thymian, Majoran, Muskat und brät es. v. St.

Wildgemüse Schmarrbäuln.

Zum Schmarrbäuln von einem mittl. großen Kastenschmarrn 6—8 Pf. an Gemüse, wird von allen Sorten entblättert, mit wenig Brühsalz gesammt gebrüht und in einen kaltes Zuger gelegt, mit ½ Löffel Mehl und ½ Löffel gutem Schmalz fein übergeschwenkt, allerlei Gewürz, Salz, Zucker beigegeben, Eiweiß, Eidotter, Kerbelblätter, Petersilblattern dazu gethan, je 4—8 Tage stehen lassen, dann das Fleisch auf die weiße Seite gewendet und wieder ½ Löffel Mehl und ½ Löffel Schmalz aufgesetzt, so und abermals so lange stehen lassen, wie welche Zeit man das Fleisch in dieser Brühe kocht, wie zu dem Gemüse. Dann kochen und Gemüse auf geschehen, daß nicht zu viel auf einmal. Wenn es fein weich ist ab gut und wird aus dem Gefäß das Fleisch und Gemüse abgeschöpft und gleich dann mit dem Schmarrfleisch mit Butterschmarrn gegeben. Dazu Zuger: 4 Eßlöffel Essig, 6 Eßlöffel Gemüsbrühe, wenn auf Zucker wegen beim Einsalzen hineingeschabt, das Salz der Brühe nebst etwas Zucker dazu gethan und mit gutem Schmalz gedünstet. —

Wenn der Essig, in welcher das Gemüse gebrüht war, kann man Gelée bereiten, indem man sie mit einem Kinds- oder Kalbsfuß kocht, durch ein Spitzsieb gießt, so man Fett und Bodensatz beseitigt natürlich nach dem Erkalten, so abermals Fett und einen Tag kochen lässt.

v. St.

Gedünstetes Rindfleisch

Das Fleisch zerklopft mit Butter und Zwiebeln gelinde durchgesetzt, worauf es heraus genommen mit Mehl bestreut und ist dieses braun mit Fett und Zwiebeln durchgeben. v. H.

Gemischtes Kalbfleisch.

Das Fleisch in langen Streifen geschnitten, geklopft, mit Salz bestreut, mit feinen Zwiebeln und Petersilie gefüllt, zusammengerollt und zugebunden, dann wie gedünstetes Rindfleisch behandelt. v. H.

Pilaw.

Man nimmt 1 ℔ Rindfleisch, ½ ℔ Schweinefleisch zusammengeschnitten und feingewiegt, 1 Zwiebel, etwas Petersilie, 2 Löffel feines Reis, 2 Löffel Semmelkörner, Muskatennuß, Salz und etwas wenig mit einem Messer rundes Pfeffer und bereitet die Masse in Butter. v. H.

Eine feinere wird wie Frikadellen, ½ Liter 1 Glas Wein, etwas geschnittene Zwiebeln, feingeriebene Mehlbrein zuerst bereitet und nun kocht man die Pilaws ½ Stunde in derselben dünsten. Letztere 4–5 Personen. v. H.

Fleischsalat

Butter, Zwiebeln und etwas Mehl gedünstet mit Fett aufgefüllt, nachdem Fleischbrühe feingewiegt 2–3 Eier zu dem Gemüse gerührt, in Butter gebräunt und mit Tunke garniert. v. H.

Fleischsalat.

Rindfleisch, Kalbfleisch oder Hühnerfleisch ganz

fein geschnitten, in Butter mit Zwiebeln, 2 rohe Eidotter, Salz, Öl, etwas Petersilie, etwas Cayennepfeffer, Muskatnuß gut durchgerührt, alles gut gemischt. v. St.

Fleischpudding.

Man nehme ½ ℔ Semmeln, schneide sie klein, schlage 9 Eier, rühre sie mit ¾ ℔ Kalbfleisch, welches mit etwas Petersilie und Zwiebel klein gehackt und geröstet wird, und 2 Löffel voll Mehl in Semmeln, schwenke dann und koche die Eier darin und mische sie mit einer Prise Salz in Wasser. Man gibt dazu eine Buttersauce mit 1 Ei. v. St.

Aufgezogene Fläche.

Gebratenes Hühner oder Kalbfleisch, wird klein gehackt, mit etwas Butter, einigen Petersilien und 1 Löffel voll Sauce, dann wird in einem Butter 1 Löffel Mehl gelb geröstet, mit etwas Fleischbrühe angebrüht und diese Masse darin aufkochen lassen. Wenn sie kalt ist wird für 6 Eier ein gedrückte Semmel, ½ ℔ Butter klein gerührt 4 Eier, das Fleisch zu Schaum darin gerührt und in einer Form gebacken. v. St.

Kalbs oder Hühnerragout.

Man kocht ein Hühnerragout einen Tag lang klein, bis es ganz mürbe ist, dann gießt man es ab, schneidet das Fleisch in ganz kleine würfelige Stücke und macht es mit ½ ℔ Butter, 1 ℔ geriebenen Semmeln, gehackten Petersilien, gutem Essig und Öl

durchwinden, muß ist ab gut, man nun
¼ H in dünne Scheiben geschnitten dünn
hat mürbe und ½ H in Ringe geschnitten
braun dazu thut. Man kann Knödlen
zurückbehalten und damit, wenn nicht
Semmelscheiben dazu Salz haben. 2 St.

Feines Ragout.

Du mir manchen Liebhaber/ist
ist/ kocht man übrigen Kalbsbraten in
ganz feine Würfel geschnitten mit 1 St.

Fricandeau.

Das Fleisch 2 Finger dick geschnitten, zu
klopfen, dann gesalzen und fest abgebraten,
mit, dann gespickt mit Salz, Pfeffer, Zu-
gut und gestoßenen Nägelein eingerieben,
¼ H Butter in einer irdenen Kasserolle gelb
lich fein gemacht, das Fleisch in seinem Saft
eingekocht, auf beiden Seiten gelb gebraten
dann das Fett abgenommen und 3 Löffel
saure Sahne und etwas Fleischbrühe darüber
gegossen in einer ½ Stunde ist das Gericht fertig. 1 St.

Leberhase.

Sei gespickter, in Stücke geschnittener
Hase wird mit ¼ H Butter, 1 Q Essig,
1 Tasse voll Essig und 1 Tasse voll
Wasser, 3 Stück feine Lorbeerblätter, Salz
Citronenschale und Gewürz in einem dicht
verschlossenen Topf gethan und 3 Stun-
den lang in den Backofen gestellt. 1 St.

Hasenbraten.

Hasenbraten 2 – 3 H, ½ Essen mehl, 2 Kalbs
füße, wird jedes einzeln mit gebraten, dann
alles und Einzeln fein gemacht und in

Zwiebeln Ringe geschnitten, die dann
braun gemischt, abgeschöpft, ¼ Ö Essig, die
feine gemischte Sahne und ½ Liter rein, das Ganze
1 Liter rein, Salz u. etwas Pfeffer dazu geben
das geschnittene Fleisch hinein, zusammen
aufsetzen kochen, in Schüssel geben u. gepreßt
v. H.

Gefüllte Milchbrötchen.

Man reibt die Brötchen und die in Milch geweichte
Milch ab, schneidet etwas ein
Viertel ab und stellt sie auf, und hebt dann die
Brötchen hinein, klopft, schwenkt
Butter hinein, in eine Pfanne, schwenkt
mit einer Gabel Brötchen, etwas Salz hinein,
klebt die Brötchen mit hinein, wenn
die Brötchen in der Pfanne braun
und backt sie in Butter auf beiden Seiten braun.
v. S.

Fondue von Billat Savarin.

Man nimmt die Käse, die man mag, das Gute
vom Käse wegschneiden will. Dann nimmt man
ein Stück Butter, reibt es, mischt das
Weißbrot mit ein Stück Butter, mischt
das auch Brotbrot mischt. Eigelb und rührt
die Käse mit in einer Pfanne, thut die Butter
hinein und dann das geriebene Käse hinein.
Dann die Pfanne auf ein heißes Feuer und
rührt mit einer Gabel, bis die Masse flüssig
dünnflüssig wird, nicht zu dünnflüssig.
Man kann mehr oder weniger Käse hinein,
je nachdem das Käse mehr oder weniger
salzig, aber gehört viel Pfeffer und Muskat
die Fondue auf einer heißen Schüssel auf.
B.

Gebratene Austern.

Man lässt ein Stück Butter in der Pfanne gelbbraun werden, thut dann gehackte, gewässerte Zwiebel hinein und lässt dieselbe drei bis vier Minuten darin rösten. Man blanchirt die Austern, lässt sie gehörig abtropfen, legt sie in Butter und bestreut sie mit Pfeffer und Salz. Sobald die Austern eine schön goldgelbe Farbe angenommen, nimmt man sie vom Feuer, drückt Citronensaft darauf und serwirt das Gericht sogleich.

L.

Filets. (Auch Filets.) Türkische Speise.

Man nimmt etwa 2 Pfund Rindfleisch in einem Stücke und lässt es braten. Dann schneidet man 1 Pf. Speck klein, gibt gehackte, und lässt es so lange bis alles Fleisch vom Speck aufgezogen ist. Nun wird in einer Pfanne ½ Pf. feines Butter zergehen gelassen, bis sie siedet und dann das Speckfett gegossen, den Pfannenzu, gedeckt und in neue Butter noch so viel Speck eingeschnitten, um damit und Brennen zu hindern und wenn möglich mehr gestalten. Dann deckt man die Pfanne auf, rührt sie mit einem Löffel gut um, gibt sie in einen Topf mit einem Deckel, um Gestalt und lässt sie fein sachte ziehen. Ein Stück Pfeffer, 10 Pf. Pfeffer, 10 Pf. Salz und das Gericht.

Rindfleisch Filets.

Man schneidet 3 Pf. hymmelfleisch in Stücke, thut sie mit Pfeffer, Salz, Zwiebeln, etwas Butter auf Kohlenfeuer,

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

bis es braun, aber nicht schwarz geworden und das Fett klar ist. Dann schüttet das Fleisch mit einem durchlöcherten Löffel in eine Schüssel, drei oder 4 Stück zerschnittene Zwiebeln in das Fett und bäckt sie braun. Das Fleisch wieder darüber, eine halbe Quart Fleischbrühe und einen Theelöffel voll Pfeffer, Muskatnuß und Salz. Auf diese Weise gießt man per Person 2 Quart Kaffee, Schokolade, Thee oder Chocolade darüber. Zuletzt das Gemüse noch mit Mehl, Salz. Zuletzt läßt man das Gemüse noch 10 Minuten kochen, bis man riechen kann, daß Fleisch und Gemüse gar sind und nachher angerichtet ist. Nun wird das Fett abgegossen und die Schüssel [illegible]. Man bestreut sie noch mit [illegible] Zucker. Nun bestreicht sie noch mit [illegible] Butter zu bestreuen und in [illegible] zu bringen: L.

Schinkenbraten.

Der Schinkenbraten, welchen man zur Tafel mit einer Sauce bringen will, muß drei Tage gewässert und das Wasser täglich dreimal gewechselt werden. Hierauf wickelt man den Braten in Papier, übergießt ihn mit Rheinischer Milch, läßt ihn eine Stunde stehen und setzt ihn dann mit Butter in den

Schnitzel geschnittenen Speck ganz klein. Zu 2 1/2 Pfd. Schinken gehören 2 Pfd Speck und nehme 1 Pfd Schweinefleisch und 1 Pfd Kalbfleisch, dieses ganz wie 1/2 Pfd Butter, stampfe Alles mit dem Schwibbogen recht fein, drücke es durch ein Sieb, drücke Alles, Kräuter sein zugefügt und die Masse mit 2 Eiern durcheinander. Hierauf wird ein dünn Tuch mit Butter gestrichen, diese mit Fleisch dicke in Lorbeerblätter gelegen und 1/2 Pfund Speck in Scheiben gelegen.

Ein vortreffliche Mecklenburger Schinkenfleisch.

Man zerbröckelt 1/2 Pfd Butter, schmeert damit recht fein geschnittenen Schwibbogen mit Salz, das man ein gutes Löffel Mehl hinzu, das man fallgalb dicken lässt; dann giesst man ein Pfund Schmand darüber und kocht es, mehl gut rührend. Nun legt man in eine dicke mit Butter ausgestrichene Blechform eine lage schönes, frisch gekochtes, geschältes und in Scheiben geschnittenes Kartoffeln, giesst etwas von der mitgekochten Brühe, mit der man zuvor das gekochte Fleisch abgekocht hat, darüber, legt nun eine Lage gekochtes Fleisch und den Schmand ganz gleichmässig darüber, mit diese, wie lage gekochte abgekochten, geschnittene Scheiben

und Brandt nach belieben etwas Pfeffer, Salz, Muskatnuß und Zitronensaft, nach die man abermals von der Schwarzwurzel Butter gießt, und setzt in der obigen Form bis die Form voll ist. Zuletzt auf den Kartoffelbrei Brod, nach die man klein Rindfleisch Butter legt und Parmesan Käse streut, worauf die Form in Ofen gebacken wird.

Hasen mit Blumenkohl.

Den Hasen wird mit einer rechten Leber, etwas Salz, Pfeffer, Zwiebel, Schnitt Zitronen, Pfeffer und Salz bestreuen den Hasen gefüllt, und mit Speck streifen, mit Mehl und mehr einen Kalbs Knochen, 1 Möhre, 1 Zwiebel und Salz in einen Schmortopf gestäubt und sanft mit Fleisch, Brühe und etwas wenig Schein backen. Schon während dieser Zeit hat man den Blumenkohl mit Schmand und Salzwasser gekocht. Zuletzt muß er wieder abgegossen, kalt man schon fällig ablassen, sind ist der Hase in den Topf, wenn sich der Hase befindet, kocht Zwiebel, Petersilie, Zitronen Knochen und passirt das ganze Mehl schnell durch.

Kartoffelbrödchen.

Nachdem man die Kartoffeln der Kartoffelschale, gut abgeschnitten und die ersten, die Kartoffeln, der Stadt, in einen Salzwasser hat Knochen kochen, kocht man sie in kaltes Wasser, zu, Pfeffer mit feiner Butter, etwas Petersilie, einer Zwiebel, kann Muskatnuß mit Salz, etwas Mehl und Kalbfleischbrühen. hat darin

den Spargel gewaschen und geputzt, schneidet nun noch etwas Butter mit einigen viel Scheiben, spühlets sieb ab seihts.

Artischocken sind nun kleine / Milchbrüderchen oder runde Semmeln / müssen nicht abgeschnitten, die Blumen sind rund herum gezogen nun, und füllt dann dann Raum mit dem Saft der Spargel, seihts. Die abgeschnittenen unteren Rinden der Brüderchen werden nun ab Dachel wieder abgeschabt, mit Pfeffer, Salz ein fast eingebunden, und dann die Brüderchen in Milch gekocht. Wenn sie kocht sind sie abgegossen mit Butter sie in Schmalz. Wenn sie eine schöne braune Farbe erhalten haben, legt man sie in eine Gemüseschüssel, seihts die noch übrige Spargelsauce mit der Butterrolle ein und gibt sie warm auf den Tisch. L.

Blumenkohl mit Parmesankäse.

Man kocht den Blumenkohl in Wasser, Salz, wenig mit ihn ab dann schön braun und kocht den Wasser fortgeschüttet. Nun nimmt man eine tiefe Schüssel, die man über den Feuer setzen kann, mit Butter, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse, so und legt den Blumenkohl darauf, welchen man mit Parmesankäse und Butter über schüttet. Diese Brocken bestreut, mit Butter, und in Butter gebackenen Brod, das mit Brühe aufgefüllt wird. Man bestreut den Blumenkohl mit geriebenem Parmesankäse und Butterbrocken legt die Schüssel auf heißes Feuer, damit sie ja, legt Kohlen auf den Deckel und lässt das Gericht,

da der Blumenkohl darüber gründlich gekocht wird noch Butter und Salz.

Rindfleisch mit Sauerkraut.

Das gekochte Rindfleisch wird dünn geschnitten, gehackt und mit 2 Löffel Fleischbrühe gemischt gehackt. Nachdem das Fleisch 2 Minuten gekocht hat, schüttet man dasselbe auf ein Sieb, damit alles Wasser abtropfen kann und schabt Möhrenkraut ab, wovon man 2 Bündchen kocht. Dann Mehl und Butter in einem Topf gelb röstet und 1/4 Pfund Fett dazu gibt und 1/4 Pfund voll Brühe hinein und langsam die Soße mit gehacktem Sauerkraut.

Gebackene Kartoffeln und Semmelmehl, die man dann Spinat hindurch aufbewahrt.

Die Kartoffeln werden wie gewöhnlich gekocht, jedoch nicht zu weich, dann in Scheiben geschnitten und die Butter, in welcher sie gebacken, jedoch ohne Öhl, darüber gegossen, dann sie gern damit bedeckt werden. Dann sie etwas kalt werden, so bäckt man sie in einer Pfanne, damit sie nicht zu hart werden mit der Butter, in welcher sie gebacken, aber mit frischer gebrannter Butter. Die in Töpfen gemachten bleiben auf dem Herd stehen mit demselben, damit sie nicht kalt werden, bis die übrigen gebacken sind, dann sie nochmals gebacken.

Kartoffel Mainzerin.

Man nehme halb so viel gekochte Kartoffeln als rohe, mische sie mit etwas Mehl in einer Schüssel, gebe die Masse auf ein Brett, forme Kartoffeln 1/4 Pfund Mehl / 1/4 Pfund Kartoffeln daraus und backe sie in heißem Fett, forme dieselben zu kleinen Küchen

Schneidet sie in Vierecke, legt diese nebeneinander und bestreut dieselben mit Mehl. Die Gärung, welche sich dieser Masse mitteilt, muß man nicht ungenützt vorübergehen will. Reibt nun diese Masse in Salzwasser und mischt sie mit Semmel-Reibe und Butter an, so erhält man eine dem Hefenteig ähnliche Masse, die nicht zerfließt, sondern Blasen wirft. Diese Masse wird mit Eigelb und Milch zu einem Teig gemacht. Auf diesen Teig werden die Krapfen und Brezeln und Hefe gemacht werden, darumgeben zu einer sehr schmackhaften Speise verwendet. Man gibt zu dem Teig Salz oder Brezeln abgeschrotene, ausgelaufene und die zuvor mit Butter abgeschwenkte und Mehl bestreute, die völlig von der Gerste befreit, und mit saurer Suppe, Salz, Lorbeerblatt, etwas Pfeffer, Zwiebel gemischt sind, dann einige von Brezeln, abgeschrotene, die zuvor mit Butter etwas gar, Kraft, damit nicht abgemessen, bis die Brezeln voll oder die Brezeln gar sind, damit, gerieben nun die übrige Suppe mit Butter oder Semmelmehl, auf ungefähr die Größe eines Eies, oder halbes Ei, abgeschwenkte Kartoffeln, einige Brezeln Mehl, Brezeln und bereits die Masse 1 Stunde an Feuer nicht warm werden lassen.

Die Speise kann sich noch, statt des Fleisches, mit frischen Gemüsen oder einigen gekochten Kartoffeln oder Semmeln gestalten.

L.

Krapfen in Asche.

6 St. Krapfen werden abgeschnitten, geschnitten, bestreut die Brezeln zerbrechen, dann abgeschwenkt und in Asche gekocht.

Hierauf Kost mit Kalbfüßen, wie denen die Bantuzzen sehr möglich sind, mit 1—2 ℔ Kalbfleisch, einer Mehrenba, etwas Salbei, Petersilienwurzeln und 3—4 Zwiebeln in 4 Maß Wasser 4 Stunden lang zu zerkochen. Wenn diese Brühe, wenn sie mit etwas Fett abgeschäumt, sehr, wie Gallert, steif, dicke, durchsichtig, wie ein Gummi gerinnen und kalt wird, ist sie gut. Nun klärt man unter beständigem Umrühren bei Maß mit 2— 3 Eiweißen und 2 Eierschalen, wodurch diese wieder geronnen, durch ein Tuch in ein irdenes Gefäß. Der Geschmack wird in ein dickes Schüsselchen gegossen, der Zitronensaft darüber gepreßt und nachdem er aufgekocht und mit Petersilie garniert, zur Tafel gebracht.

Will man den Eier brennen haben, so thut man Zucker, in welchem Kalbs und Kalbfleisch mitgekocht kann. Will er roth sein, so färbt man ihn mit Cochenille, doch sieht er gute Küche auch ohne.

L.

Fürmachen.

Kalbs zu Schnitzel, ½ ℔ Zervelat Schweinsnieren, 3 Zwiebel, dicke Mehl mit dem Backschaibsud, Schnitzen, dieselben in Butter roth mit der Zervelat, dann mit dem obigen Brühgabaken.

M. L.

Eingefallen Schmalzgebäck.

Kalbsbeuschmasse fein gehackt, mit Semmelbabe, Brodbollen, etwas Schalotten und Salz in die Schüssel, wo das ausgebackene Schmalz kalt gelassen, wieder zerrührt und das ausbacken M.S.

Ausbackene Knödel.

Das Schmalz abgekocht, abgeschäumt und kalt, das fein gehackt, 3. 4. 5 geriebene Semmeln, 3—4-5 Eier, ausgebackene Schalotten, Salz, gehackte Petersilie, 8 Loth Butter gehackt. Den Aufschnitt fein mit Butter gehackt, mit Butterschüssel wohl abgetrieben. Die geriebenen Semmeln in die Masse gegeben, Schalotten darauf gestreut, Butterstückchen darauf gelegt. Mit einem Löffel die Knödel mit Eiweiss geformt; wie die Semmelknödel in Schmalz ausgebacken. Mit einer Löffel-Semmel-Butter Semmel gegeben. Die Knödel, wenn Schalotten Mehrbrauch M.S. gestreut besser. Schalotten ist nicht nöthig. —

Kalbsbeuschknödel, Kalbs- oder Schweinelunge, die Schweinefleisch wird mit Semmel, Semmel Lungenblut mit Eiern mit gehackt; das Fleisch klein gehackt und mit der durchgeschlagenen Brühe wieder aufgekocht, dann in die mit Butter abgetriebene Gehackte gethan und die Brühe darüber gegossen; die Semmel etwas stehen lassen, in Salz gelegt, ist besser, doch nicht nothwendig. a.L.

Hirsch.

Hirsch in Kalbsnierfett nicht gebraten, Zwiebeln gehackt, Butter gelassen und abgerieben gehackt, Semmel, Pfeffer, Lorbeerblatt und etwas Essig abgekocht dazu gethan. Cal.

Entenbraten.

Schnitt ab geschnitten, mit etwas Essig angefeuchtet, mit etwas Essig, Gurken, Salz, Pfeffer würzen und mit einem Essel würzen. S.

Kalbsbraten mit Morcheln.

Den Kalbsbraten klein zerschnitten, in Butter mit ¼ Pfd. klein geschnittenen Morcheln, ¼ Pfd. Speck, ¼ Pfd. Champignons, ¼ Pfd. Schalotten und etwas Essig anziehen. Den Braten mit viel Speck spicken, dann mit Butter oben und unten Braun bestreuen, unterm Backen öfters darüber gießen, dann Kalbsbraten anrichten. S.

Polnischer Braten.

Man schneidet ein Kalbfleisch in den Kniff, nimmt ½ Maß Rindsfett und ½ Maß Hammelfett, beides zusammen, legt das Fleisch hinein, gibt Salz und Speck in die Pfanne, gibt den Deckel darauf, verklebt diesen, und dann wenn weder Salz noch Pfeffer, und brät den Braten darin in Ofen. vonderjolty

Braunkraut.

Zu gemeinem gebratenen Fleisch wird gut, weißer Weißkraut genommen, dann fein, gut gelbig in Butter gedämpft, an die Luft gelegt zum Kalten, wenn es ganz fest gemacht, in Töpfen aufbewahrt. Zum Gebrauch wird es gewärmt. S.

Ostindisches Katalomboo.

Man gerreibt 2/3 Pfund Schaf-Fleisch mit 1/3 guter Butter gar mit Rot dicksaftig, ab und fügt dann selbes mit

Andria-Bohne, Andorn-Kraut, wegbreit-Kraut und rund Adam Lagrana-Pflaster zu jeder Salbenbereitung nöthig, diese Ingredienzien. Als rauher Mixtur, so klopf jeder Theil zu seinem Pulver Kraut d. i. Fieberrauchschmecken Kraut und zerstoßen, dieses natürlich nicht allein die Essenz Einige Tropfen und die Abkühlung ist. Pinsonac.

Man schlägt so viele Eier auf, als man Schmalz nöthig hat, und sondert das Weiße vom Gelbe der selben. Man stellt man das Gelbe in eine tiefe reine Schüssel und schneidet die so fein, streut sie in kochendes Wasser und klopft sie so lange und, bis das Gemenge fest wird, dann nimmt man die Schüssel ab und bringt das Gemenge in einen dazu bestimmten Topf, welcher groß genug ist, um das Gemenge darin aufnehmen, damit dasselbe zu und stoßt man das Gemenge. Dann muß man das Schmalz und Fett dazu mit irgend einer Schüssel über dyl. L.

Gribladen

Man bereitet und schneidet ein oder zwei Pfund Speck, welches man dasselbe wie das Fleisch und das Fett beisetzt fest, klopft und in

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

ganz dünn und fein mit dem Messer
rückwärts über einander, die Abfälle
werden in einem gemeinschaftlichen Gefäß
zurück und etwas scharf gepfeffert.
Nun das Ganze fest getrieben. Mit der
Fettseite fällt man die Brotbretter,
welche dann in gleiche runde Formen ge-
bracht und in Mehl gewendet werden. Dann
werden sie in einer Pfanne mit Butter
oder Schmalz oder Öl gebacken; endlich gibt man
Petersilie dazu und bäckt sie rasch
dunkelgelb und braun. L.

Junge Kalbsfüße a la Saumon.

Die schön gereinigten Kalbsfüße wird man von
Kalbfleisch befreit, von allen Haaren und
Häuten gereinigt, mit gutgewässertem Salz,
wie angegeben und mit 1 Pfd Butter gekocht.
Hierauf legt man dieselben in ein längliches
irdenes Gefäß, gibt einen Lorbeerblätter, Basil, Estragon, einige Spinatblätter
ganz feingeschnitten, Pfeffer und Salz hinein
das Ganze und läßt sie 8 bis 10 Tage an einem
kühlen Ort stehen, während welcher Zeit sie täg-
lich umgewendet werden muß. Ist das Fleisch
nach Verlauf dieser Zeit schön weich gewor-
den, so wird es sorgfältig zusammengerollt
mit Bindfaden gebunden und mit dem fol-
genden Fleische, abwechselnd mit feinem Speck,
einem Messer und dann Gewürz abgekocht,
dann zwischen 2 Brettchen mit schweren Steinen
gepreßt und, falls es erkaltet ist, zu feinen

Scheiben geschnitten, mehr aber dicht an die Rinde bleiben müssen. 1½ K Zwiebeln werden gereinigt, nebst einer Hand voll Schnittlauch fein geschnitten, das Fleisch zuerst mit seinem Fett und hernach mit der Zwiebelsauce, in der bestanden und noch abgespritzt frische Semmeln geschnitten, Petersilie darüber gegeben. Hernach tut man das gebratene Fleisch auf einen länglichen Schüssel, gießt die Sauce darüber, garniert mit Citronenscheiben und serviert als warmes Gericht zu Tisch oder kalt zum Abendessen.

L.

Kirschtorte ohne Butter. (Gut)

12 Lot grobes Semmelmehl, 10 Lot rasp. Z. Zucker werden gut durcheinander gerührt, neun bis zehn Eier, weniger 1 K zugeschlagen und zu einem dicken Schaum, wie zu einem Biskuit, gerührt, 2 Kaffeelöffel Zimmet dazu, in einer Schüssel gut durcheinander gerührt, etwas Salz und Mehl dazu, und sodann die Masse in eine vorgerichtete Form gestrichen. Ist sie fertig, so gibt man das Gebäck in eine Schüssel, macht Kirschlagerung, die geschnitten, in welche man gerieben Semmelmehl, so viel braucht und übrig bleibt das Ganze mit Zucker. Hierauf garniert man sie in kreisförmiger Lage von Kirschen, die gut abgetrocknet sind, dazu gelegt, die geschnittene Seite nach unten, und backt sie in einem Backofen.

Torte ohne Butter und Eier nach

Man kocht unseres Brennsuppe beim Fleischer gut, reinigt und mästet sie. Sie Gemüse und, wie sie mit Kindfleisch gekommen und kocht sie in Fleischbrühe; nach Belieben nimmt man sie aus, nimmt, kocht sie mit Gemüse, garniert sie mit Salz, Pfefferkörner, Nelken und Lorbeerblätter, Petersilie, Gelb und wieder in die Brühe und stellt

eine Semmelscheibe etc. Dann fügt man Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Petersilie, Schnittlauch, Champignons, Trüffeln und Zwiebeln, alles fein gehackt, hinzu, vermischt es mit Eigelb und Sahne und füllt die Masse in die Kalbsbrust. Diese wird dann zugenäht, in Butter gebraten und mit Sauce blanche oder einer feinen Tomatensauce serviert.

L.

Kalbfleisch à la Polonaise.

Ein gutes Stück Kalbfleisch wird mit scharfem Messer, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Zwiebeln, Petersilie und Butter in einer gut bedeckten Kasserolle mit Zwiebeln, Kleischbrühe oder Wasser weich gedünstet. Inzwischen ist, wenn man ein Viertelpfund Reis auf ein Pfund Fleisch rechnet, aber nicht mehr, dieser gewaschen und in kochendem Salzwasser weich gekocht, dann abgegossen und mit einem Stückchen Butter, Salz und Muskatnuß gewürzt. Das Fleisch wird in Stücke geschnitten, mit dem Reis in eine Kasserolle gelegt, mit einer Sauce, die aus Butter und dem Saft, in welchem das Fleisch gedünstet wurde, bis zur gehörigen Dicke gekocht wird, übergossen und heiß serviert.

L.

Kalbsbraten mit Champignonsauce

Man nimmt das Kalbsstück von einer Kalbskeule und bereitet es zu, indem man es mit Speckstreifen, Butter, Salz, Pfeffer und allen übrigen Gattungen feinen Spezereien und Kräutern,

z. L. Erbsen, Bohnen, Kartoffeln, Knoblauch, Schalotten, Champignons oder andere Pilze, rohe Tomaten in kleine Würfel und dünnste Scheiben, Apfel, die grobe Raspel gerieben werden, unter beständigem Umwenden und Rösten von Fleischbrühe, bis sie weich sind, ohne sie aber braun werden zu lassen, dann. Hierauf nimmt man sie heraus und lässt sie in heißer Butter, welche sie ganz bedecken muß, das Mehl darin weich werden, mit Wasser verdünnt, mit Eigelb, Salz und Butter gar dünn und nicht stark, die Schalotten werden fein gehackt und die Brühe fein gerieben und die Sauce damit gebunden. Wenn sie mit Kartoffeln gegessen wird. L.

Frikassirte Forellen mit Soyé.

Einige Forellen werden in Salzwasser abgesotten, filirt und der Länge nach jedoch in zwei ungleiche Stücke getheilt, dann macht man eine Frikassee, indem man das Gelbe von 8 Eier, 2 Esslöffel Essig, und Mehl, dann Salz und Eigelb, einem Stück Butter und etwas Brühe, kocht alles unter beständigem Rühren aufs Feuer und macht damit die Forellenstücke fein. Hierauf kocht man in einer Soyé Butter ganz fein gehackt, Zwiebel, Petersilie, Schnittlauch, gibt Champignons dazu, dünstet und reibt Semmelbrösel, streut diese und Petersilie, gießt Fleischbrühe an Soyé daran und kocht mit diesen nochmals die Forellen. L.

Aalgestalt.

Der Fisch wird gesotten, gespeckt, garnirt, gespalten und in Stücke gehackt, mit einem dicken Stück Butter und eine Zwiebel mit einem Stück

ohne Butter, vermischt mit Semmelkrümmel, 2—3 rohen Eiern, etwas Petersilie, Muskatblüthe, Schalotten, fein gehackt und wenig Thymian. Hiermit vermischt man nun rohes oder rohes Hackfleisch von Kälber- oder Schweinefleisch, belegt den Boden derselben mit der Farce, drückt darauf die Fischstücke u. gibt etwas zerschnittene Butter darauf; mit einem Messer fest zerschlagen, backt man die Fischstücke 1 Stunde in der Röhre, wo Oberhitze dieser Zeit röthlich wird sie vorsichtig mit einem etwas Essig oder Essig gut, wenig man sie nach Verhältniß ihrer Größe weiter backen läßt. Inzwischen wird aus gelbgelb einige abgeriebene Weißbrodstücke bereitet und mit Eier geschlagen dann Thymian, Bürgermeister und Knoblauch gemischt, das Fischstück damit gefüllt und sehr fein aufgetragen. Rothes Kraut und Kartoffeln kann man hierzu dieser Speise vorzüglich sein.

L.

Omelette mit Kindfleischfarce. Gut.

Man schneidet und hackt eine gekochte Semmel kalt Kalbs- gekochtes Rindfleisch mit dem Fett, gemischt sehr fein, dann bäckt man in einer Kuchenform etwas Butter zergehen, schneidet etwas Mehl dazu und backt es mit der Butter durch, schmitzen, feinen gibt man etwas Gehacktes dazu, macht etwas Salz und Pfeffer und eine Eier etwas, man nun Fleisch gar hinein hat. Inzwischen backt man eine Omelette ganz dünner bereitet, streicht eine feuerfeste, gefettet mit Butter aus, legt die Omelette darauf, füllt diese mit dem Fleisch und fügt

abmassend fort, bis Alles zerbröckelt und gut. Salzt eine Omelette abermals zu lange Zeit. Dann gibt man mehr einige Kirschen Butter da. rauf, lässt die Eyer in der Pfanne backen und serviert selbe zu Kirschen Omeletten. L.

Hühner oder Truthahn mit Gemüsepure

Man nimmt ein mittelgroßes Huhn oder Truthahn, zerlegt es in seine Theile, gibt 6 große Löffel gewöhnliches Sonnenöl hinein, zerdrückt sie etwas mit dem Messer und lässt das Huhn auf Glut weich werden; dann schneidet man etwas grün Petersilie, Schnittlauch, ein wenig Knoblauch und etwas Kerbel recht fein und lässt sie mit dem Oel aufkochen, aber nicht brennen werden. Das Oel muss nicht zu heiß sein und darf keine Farbe haben. Salzt gibt man das Huhn nach 2 Stunden Kochen und Pfeffer, je nach Belieben mehr oder weniger. Inzwischen müssen mehrere Sorten Gemüse oder die Truthahn gut ausgelesen, gewaschen und recht weich gekocht sein, worauf sie mit Petersilie gehackt und, sobald sie fast kalt sind, mit dem abgeseihten Huhn, einen Becher abgegossen, dann zugedeckt und mehrere Male darin umgerührt werden. Sobald sie kalt sind, zerhackt man sie, rührt sie fein und gleichförmig, gießt die Brühe darüber und serviert sie mit Citronenscheiben, gesottenen Kartoffeln beigegeben. L.

Gebackener Kalbsbraten mit Trüffeln

Man nimmt einen schönen Kalbsbraten, bereitet ihn, wie vorhin angegeben, entbeinet ihn ganz, nimmt Leber, dann beiläufig noch so viel Leber und bestreicht

für mit gerührtem und Pfirsichbord. Inzwischen werden die Trüffeln gerieben, fein in Scheiben geschnitten u. in Butter gedämpft, man giebt ein Glas Champagner zu und läßt sie damit aufkochen. Die Leber wird aus dem Braten genommen und mit der Trüffeln auf einer Schüssel angerichtet.

L.

Hasen mit Semmelbrühe.

Ein abgezogener Hasen wird abgeschnitten, gespalten, in Stücke geschnitten, gesalzen, gepfeffert und liegt so mit Butter da. Inzwischen die Zeit kocht man 12 Lth Butter mit 4 Eier ab, schlägt Semmeln mit geronnen, aber nicht braun werden. Die Hasenstücke werden gut mit einem Tuch abgetrocknet und mit der Hand in die Butter gelegt, mehr Pfeffer dazu mit gerührtem und Semmelbrühe beigemengt werden. In einer geräumigen Kasserol wird ein Viertel abgeschälter feiner Speck, mehr die Hasen mit Mehl feinig und gebräunt in dem Fett. Die Stücke werden dann Einzelnen beigemengt man sie mehrmals gut mit Semmelbrühe, gibt einige gehackte Zwiebeln dazu, gießt Butter darüber und stellt die Kasserol bis zum Gebrauch in eine heiße Röhre.

L.

Gefüllte Kopfsalat.

Ein beliebig große Anzahl junger grüner Kopfsalat wird gewaschen und in kochendes Wasser gebracht, dann schneidet man an jeder Kopfsalat oben ein kleines Blättchen fort, füllt sie sorgfältig mit mageres und mit hartgekochtem Eigelb: Gebratenes und gehacktes Kalbfleisch wird mit etwas wenig, manchmal Zwiebel, Semmelbrühe, Ei mit feinem

gen das Brotes, die man durch das Aufschlagen der Brühe erhält, zerschneidet gewaschene Petersilie und etwas Selbes einigemal, thut Salz und Pfeffer gemischt. Mit dieser Farce füllt man die abgeschnittenen Schlegeln oder Brüstchen. Dann legt man die Hühner wieder in ihre Form, gießt die Brühe darüber, gibt 1 Becher Butter dazu und kocht sie ein wenig dicker. Man nimmt dann noch etwas süße Sahne dazu und stäubt ein wenig Mehl hinein. Die Hühner werden, sobald sie gar sind, sorgfältig herausgenommen, man rührt als Thickmittel gern Kindfleisch hinzu.

Kindfleisch à la Portugaise.

Man nimmt ein Stück Kindfleisch von der Lende, Schale und sonstigen an einem Stück sitzenden Theilen, wenig Fett, klopft es mit dem Messer und spaltet es in einzelne Fasern, gibt nach Belieben Zwiebeln, Petersilienwurzel, Sellerie, etwas Mehl hinein, rührt alles gut durcheinander und kocht es solange dicken, bis das Fleisch mürbe und der Saft dick eingekocht ist. L.

Leber-Löffelmus.

6 Lth Butter werden flaumig abgerieben, man rührt nach und nach das Gelbe von 5 Eiern und 2 Eßlöffel voll Mehl hinein, ½ ℔ Kalbsleber wird gestoßen und durch ein Haarsieb gestrichen, etwas Salz, gehackte Zwiebel und Petersilienkraut wird dazu gegeben und das Alles dann gut gemischt. Hierauf setzt man auf das Kochfeuer 3 Seidel Wasser

stellt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene, mit Mehl ausgestäubte Form und backt sie ½ Stunde im heissen Ofen. Dann stürzt man sie auf und garnirt sie mit einer Schüssel gebratener Champignons.

Nieren und Herz.

½ K. Herz wird blanchirt, in Streifen geschnitten und gut abgespült; ferner rührt man ½ K. Kalbsleber mit dem Gelben von 6 Eiern ab, garnirt dann mit einigen mittelfeinen Scheiben Kalbsmilch, Kalbshirnen, hartgesottenen und schnittigen Champignons, streicht eine Kasserolle mit Butter aus, legt das Abgetropfte hinein und dreht es in Mehl; hierauf stürzt man es, gibt in die Mitte eine gebratene Kalbsleber und garnirt das Ganze mit einer mittelfeinen Buttersauce.

Omelette soufflée mit Erdbeergelée gefüllt.

Eine beliebige Anzahl junger Eier werden gequirlt und mit Zucker, etwas Citronenschale und Salz und einigen Esslöffeln abgetrieben. Beinahe die Hälfte sind Eigelbe und Eiweisse zu verbrauchen. Hierauf ist beliebig viel mehr Schnee als Mehl zu nehmen. Eine Omelettenpfanne wird mit Butter gut ausgestrichen, mit Zucker ausgestreut, mit Eiweiss und Eigelb gemischt und Omelette hineingestrichen, glatt abgestrichen und in heisser Röhre gebacken. Sobald sie gut aufgegangen ist, wird sie mit Erdbeergelée gefüllt, zusammengeschlagen und in die Mitte der Schüssel auf Blatt oder Papier gestürzt.

Gefüllter Kohl.

Ein schöner Kohlkopf wird blanchirt, die Blätter werden einzeln abgelöst, dann bereitet man mit Hälfte von einem K. Kalbfleisch, mal's

esse zerschneiden und dann mit wenig in Stücke zerschneiden und wieder abgedrückten Raum mal, etwas Pinkelmark, 2 mittelgroße und kleine Äpfel zerstoßen und mittlerweile durchgeschnitten, hierauf gemischt wenn dann mit, wenn sie sie zerstoßen wenn drei seien. Nun wird mit Mehl einigermaßen mit Butter abgeschwitzt und mit Kalbsblutbrod abgeschüttet. Hierauf streicht man wie Suppe darauf, dann Brunnen Kalbsblätter und zerstoßen, bis die Brühe voll und Kalbsblätter das Fleisch gar macht haben. Dann schöpft man die Masse ½ Pfund in den Topf, schneidet sie mit und zerschneidet sie mit einer warmen frangösischen Buttersauce L.

Schnitzel von Kalbsfüßen.

Einige Kalbsfüßen werden gewaschen und gebrochen die Knochen, Haare und Klauen sie abgeschnitten in einem Topfe mit einigen gebrochenen Zwiebeln, geschnitten, und einigen Gewürzkörnern weichen sein gestoßen und feinen sie einer Kasserolle mit einer abgeschnittenen Kalbsmilz und etwas Butter gut gebräunt, mit Brunnen wie Rindfleisch gekocht, wenn sie gar sind, sie herausgenommen, die Knochen ausgelöst, das Fleisch in Stücke geschnitten, mit etwas Mehl bestäubt und mit gebräunter Zwiebelschnitte gemischt. Auf Brunnen wenig klarer Buttersauce gestoßen servieren. L.

Kalbsmilz.

Eine abgeschnittene Kalbsmilz 2 Tage in Essig stehen lassen, sowie eine Kalbsleber wie 1 roher sie wird in warmer Asche zu großen Scheiben geschnitten, daß sie gespalten und mit Salz fein abgerieben; unter beständig um Rühren

gibt man auf und auf das Kalb 2 oder 3 Esslöffel Essig
zu mit gestoßenem Knoblauch, Pfeffer und Salz.
13. Ochsenfleisch. Ochsenfleisch, gekocht gibt man auf 4 Pfd.
Fleisch 1 Esslöffel Butter, das Fett 1/2 Liter und
auf Zwiebeln Kümmel, etwas Essig dazu, aber Alles nur
Prise weise. Die Zwiebeln junge Hühner und
das gerieben angerichtet, die Majonnaise wird der,
über gegeben und mit und mit Krebsschwänzen
und Eigelb garnirt. Diese Majonnaise
kann auch Hummern oder Fischen gegeben werden.

Kleischsalat.

Man garnirt Fleisch alle möglichen Fleischsorten,
gebraten und gekochte; je größer die Sorten,
Geflügel, desto feiner schneidet dieselben.
Kalb Fleisch, ein Stück gebratenen Hasenbraten, auch
etwas Fisch, wenn was da ist, wird in Kleine Stücke
geschnitten, mit 2 Eyern, ein paar Sardellen
einige Sardellen, einige Kleine Gurken
den Gurken, einer Essig 2 rothe Rüben und 2 Sar-
den Heringe gut gemischt. Hier auf richtet man
das Gelbe mit recht viel mit dem Salat eine
Sorte gekochten Fleisch ab, giebt Sauce
ab Eyweiß dazu, Senf, Krautessig, Pfeffer
Salz und Zucker, giebt endlich auch Salz,
etwas gestoßenen Pfeffer, Franzöisch Brod und
Essig und gehackt das gebratene Fleisch dazu.
Wenn Alles gut gemischt, richtet man es schön
hoch auf, ein gestandt Eyweiß und garnirt es
mit Eigelb.

L.

Gefüllte Kalbsbrust.

Man nimmt 2 Kalbsbrust, schneidet sie schön ab
macht sie in Kalten Wasser und bleichirt sie. Hier

Semmeln werden gerieben und in Milch ge-
weicht, dann gut ausgedrückt und mit 4 St
Butter flaumig abgerieben, fein zu gestoß-
nen Brot dicke Brühe gekocht und rührt
es abwechselnd ab; Ei und Salz thut man
8 ganze für sich, gibt der Masse das gesot-
tene Salz, streicht eine gefettete Form mit Butter
aus, füllt sie mit der Masse und kocht dieses im
Wasserbad stehend. Masse steigt man sie napfeine
runde flache Schüssel, darin sie das Eingebrannte mit
zerschnittenen Semmel Schnitten und grüner
Petersilie und Zwiebel ab zu Tische. L.

Hasen in Salat.

Ein gebratener Hase wird mit Salz eingerieben und
eingeschnitt; dann mischt man viele Krebsschwänze,
gibt sie dieses / voll Mus 4/5 gr. Essig / Hamelfleisch,
2 Eidotter Senfsaat, Zwiebeln, etwas Pfeffer etwas
etwas Muskatnuß und Zucker gut zusammen
sieden, aber nicht kochen, sondern eindicken
gerühren, dann Hase ausgebrochen und
wird und dann über Nacht in einen Essig
Ort Hasen gelegen. dann nehmen Sie Hasen
aus diesen Tag ein Abgeb, damit es gut
und klar wird. das Fleisch des Hasen wird in
Falten oder dünne Scheiben abgeschnitten, auf einer Schüs-
sel gründlich angerichtet, die mit Flüssigkeit
übergossen gegossen und in einen Essig Ort ge-
stellt. Vor dem Abgeben garnirt man die Schüs-
sel mit Citronenscheiben, Petersilie und Kapern.
Bei mir ist sie zum Entrée oder mit für den Abendtisch. L.

Hühnerfrikassee mit Trüffeln.

Man nimmt zwei magere Hühner, sengt die Federn ab, bäht das Fleisch silberweiß ab und schneidet es in fingerdicke Scheiben, drückt sie mit dem flachen Messer etwas zusammen, salzt sie und legt sie in geschlossenen Butter. Das nächste Fett wird das Gekröse des Huhnes, schneidet es mit Petersilienkraut, Zwiebel und etwas Essig, zerschneidet es mit gibt in Essig gekochte Champignons, Trüffeln in die Brühe, wenn man sie nur etwas einkochen läßt. Hierauf werden die Hühnerbrüste wenig Minuten auf Kohlen gebraten, zerlegt, angerichtet und die Brühe wird darüber gegossen. L.

Schnitzel von Kalbsbrust.

Man nimmt nicht lange Kalbsbrust, bäht das beinichte herausgelöst ab, schneidet die Schnitzel der Länge nach, klopft sie mäßig und bäht sie mit Fett. Hierauf gibt man die Schnitzel in Mehl, dann in Eier, zuletzt in Semmelbrösel und bäht sie schön braun. Hierauf legt man die braunen Schnitzel abgetrocknet mit dem Fette auf eine Platte, gießt einige Löffel voll Bratensaft darüber und gibt sie als Beilage mit Kartoffelbrei mit Schnittsalat, Blumenkohl etc. L.

Galantine a la Turque.

Man schneidet von einer jungen Kalbsbrust mit einem scharfen Messer das Länge nach so, daß man Schnitten ab, salzt dieselben, nimmt dann Schalt-

belegt diese mit dünnen Kalbsschnitten gibt wieder eine Kalbsschnitte darauf, belegt sie mit Schinkenscheiben, darauf wieder Kalbfleisch, dann Schnitten von gebratenem Hühnerfleisch, besonders Hasen oder Rehschinken und endlich wieder eine Kalbsschnitte, dann rollt man Alles zusammen, belegt es mit Speckscheiben, umwickelt es mit Bindfaden, mittelst es in einen irdenen Topf mit Butter, lässt es dann Speck und Bindfaden herausnehmen, schneidet dann in Scheiben das Fleisch und richtet diese mit Gelée an.

L.

Fleischpudding.

1 ℔ rohes Rindfleisch, 1 ℔ rohes Kalbfleisch ½ ℔ rohes Schweinefleisch oder mageren Schinken, roh ~~frisch~~ gehackt. 24 Eßlöffel Butter mit 20 Eidottern zu Schaum gerührt, 20 Löffel dicken Hafer Schmand hinzu, ½ Theelöffel Muskatblüthe, Salz, alles gut durcheinander gerührt, in der Rührung ½ einer Stunde 3 Runden gerührt. — Den festigen Schnee

C. H.

Rind- u. Kalbfleisch zu räuchern.

Man reibt das Fleisch, legt es 8 Tage unter Wasser herausgenommen u. mit Salz, Salpeter u. etwas Zucker tüchtig einreiben, dann in ein Gefäß gelegt 24—48 Stunden liegen lassen, wieder gut trocken u. schnell geräuchert. Man darf das Fleisch nicht zu lange aufhaben. Will man es kochen, so wird es nicht gesalzen u. langsam gekocht.

Gans in Essig zu kochen.

Man legt die Gans in Ruhkal, mit Salbei, Pfeffer, Lorbeerblättern u. Salz in irdenen Topf u. kocht sie in gelindem Feuer gar. Dann nimmt man das Fett ab, gibt 1 Kinderbier dazu u. Essig, dann über die Gans, die man gebraten hat, u. kocht sie damit auf. Gut. M.

Aal blau zu kochen.

Man nimmt den Aal nicht mit Essig, sondern gibt ihn mit Wasser, Salz, Zwiebeln u. einigen Lorbeerblättern in einen Topf, gießt Essig dazu u. kocht ihn damit. Wenn der Aal in halb Essig, halb Wasser, Salz, Zwiebeln u. einigen Lorbeerblättern in einen Topf gießt u. ihn damit kocht, wird er blau. Gut. M.

Wie blau gekocht.

Man kocht die Fische Aal, Hechte oder Forellen, welche besonders lebendig waren, in gesalzenem, mit Essig, welcher damit an die Luft u. schnell gekochten Essig vermischt, sie dürfen nicht mehr mit Wasser vermischt werden, sonst geht das Blau ab. Man gibt man sie mit dem Essig in die Schüssel u. Salz u. Butter dazu. Gut. M.

Beefsteak.

Wird in dünnen Scheiben geschnitten u. möglichst kurz 3 mal gebraten. Wenn es 2 Tage gemacht, so wird es lustig gekocht, dann noch 3 Tage stehen lassen u. gebraten u. gegessen. Gut. M.

Da Brot: es wird mit Salbei, Pfeffer u. Salz mürbe gebraten u. so lange stehen lassen, bis es weich schneiden geht, braten darf es nicht. Gut. M.

Karpfen auf wiener Schüssel zu backen.

Man wird den Fisch, schneidet ihn in der Mitte von einander, die Haut wieder in 3 Ruken u. schön dieselben in mehl mit Butter gesottene Schüssel, wo Erdäpfel in Butter darauf gelegt sind, oben darauf, etwas Salz u. Lebermandelbaum u. backt als so auf Kohlen nicht zwey ½ Stund. Da. bald der Fisch gesotten ist, darf er nicht mehr gut werden. F. M.

Fisch zu braten, besonders Karauschen.

Man nimt halb Wein u. halb Fleischbrühe, 1 kein Salzen Petersilie mit dem Kerzel, 1 Zwiebel mit Nägelchen gespickt, etwas gewürzen Pfeffer, Lorbeerblätter, etwas Salz u. wenig Lebern, darin wird der Fisch gut gekocht. Dann wird mit 1 Kuchlöffel gut Butter, mehl es in Mehl und rührt es mit etwas Fischsuppen ab, backt's braten. F. M.

Karpfen mit wenig mehlen Brühe.

Karpfen gut geschuppt, in einen breiten irdenen Topf gelegt u. die Haut oben darauf. Für 1 Pfd. Fisch gewaschen, Pfeffer, Salz, Nägel, etwas Petersilie u. Zwiebel gut klein geschnitten u. darauf gegeben. Nun 1 gut Becher frische Butter zusammen 2 Löffel Kohlen Karpfen kochen, dann gerichtet. F. M.

Rindfleisch in Salz.

Man nehme 1 gutes gesundes Rind Rindfleisch das nicht zu fett, siede es für einige Personen, nehme 2 Pfund gut Salz, beides mische fein, dann gerieben u. gut fein einreiben. Dieses mehrmals wiederholt u. dann Salz fein gelassen. Man nehme nun möglichst mild Gewürze, Pfeffer,

Kalbs, Kügelsch, Mehlsuppe, Brey, Schnitzelbrey, Spinatsch, Schnittlbrey, Petersilie. Brezen, Schinken, Leberwürst, Salzgurkl etc. mit Lorbeerblatt, damit nicht so mürbe werde. Schon 16 mit Salz 14 Tage — 3 Wochen in einem Topf, dann geräuch. T. M.

Preiß Rezept.

Die Zung wird gesotten, gehäutet, Haut in Mehl gewälzt u. in Mehl gelb gebraten, dann Fleischbrühe, Kräuter, Gewürz u. Salz dazu Zung wird recht weich gekocht, Brühe, die übrig bleibt, dazu gegeben, mit Mehl gebunden, ob dicklich wird, mit Rahm abgerührt u. über die Zunge gegossen. T. M.

Knödel in Maisbrühe /Gut/

Die Knödl wird wie wie in Mehl Semmelbrühe Brüh Leberl mit Schalot, Schnitt, Salz, Salz u. mit Semmelbrösel, Eier binden, bis sie gut in Maisbrühe gemischt ist. Dann Aufsieden die Brühe mit Rahm Rahm abgerührt und auf die Knödl gegossen. T. M.

Spinatsch.

Man kocht Rindfleisch Kalbs mit der Schnitzel? Petersilie, Schnittlbrey, Kräuter Mehl gelb bräunen Rahm, Gewürz, Salz, Mehlsuppe dazu, wenn dick genug ist, Spinat wie sie nehmen und waschen u. kocht sie so fest wie das alle Brey sie gern ist. T. M.

Hier mit Semmel-Knödl /Gut/

Klein geschnittene Semmel wird mit Schnittlbrey Mehl in Kalbs gut gemischt, dann Brühe Rahm dazu gegeben, als wenn Knödl haben will, wenn die mit etwas Gewürz u. Salz Eier gemischt u. nur so lange kochen bis der Brey die Eier nehmen

Form zu machen. Man kann auch Milch statt des Wassers nehmen, ergiebt dann feinere u. gelbere Kuchen.

Sahne-Kuchen ohne Butter.

Wenn der Kuchen saftiger gemacht ist, schlägt man es in ein Schüssel mit Wasser, etwas Kamillen, viel Zwiebeln in Scheiben geschnitten, Semmeln, Salz, einen Rest Fleisch in Mehl gemischt Butter. Das alles kneten bis es fest ist, und zuletzt ½ P. Sahne. Mit 1 Eigelb abgerührt. T. M.

Semmel-Pudding.

Hierzu nimt man Reste frische Butter, schlage es mit 4–10 Eigelben Schnee, nehmen für 3 Kr. süß geriebene Semmeln, wenn gute Hand voll in Milch, worin abgebrühten Thee geschnitten Zimmet etwas Salz u. Citronenschale, gelbe Rosinen u. das Gelbe der Eier. Teig oder Form schmal u. ein Tuch oder ein Form thun, gut durchgewinden zu 1½–2 St. kochen. Zur Sauce von guter Fleischbrühe, Mehlbraun, Butter, Muskatnuß fertig.

Hühner-Ragout.

3 M abgekochte Hühner Kartoffeln, ¼ P Butter 8 Eier, einige Löffel saure Sahne, der Saft von 2 Citronen, Salz, 1–2 fein geschnittene Zwiebeln 1 Theelöffel geschnittene Zwiebel in Butter gelb gemacht, die Hühner mit einem Löffel saure Sahne darein so, nun garnirt u. Fleisch von Thier zustellt. Dann 4 gekochte Kartoffeln in Scheiben geschnitten u. ein, die in die Zwiebeln Form thun, darauf das Hühner Fleisch gethan u. nochmal die andere Masse darüber u. in Ofen gebacken.

Unter die rohe Masse mischen 4 Löff Butter gethan u. abgetrocknet, hebt sich noch gut mit einer Kleinen Messerspitze Pfeffer, Muskatnuß u. Salz.

Hühner u. Zwiebel anbraten.

Hühnchen in Aspik

¼ ℔ gute süße Butter, 8 ganze Eier, Pfeffer, Muskatnuß, Essig, Salz, gewiegte Petersilie, Aspik, Hühnchen, Salz, nichts zu fest kochen, Backform mit kaltem Wasser ausspülen.

Geburtstags Torte.

½ ℔ geschälte Mandeln, 3 geriebene Zwiebäcke, 3 Eier, ¼ ℔ Butter, 2 geriebene Äpfel, etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Zwiebäcke. Die Mandeln in einen irdenen Topf geben, Äpfel, Salz, Muskatnuß, Butter, Eier, Zwiebäcke.

Eierkäse.

Auf 3 Eier 1 Eßl. Milch. Man schlägt die Eier recht klar, schlägt die Milch dazu, schlägt sie miteinander durcheinander, gibt etwas Pfeffer dazu, damit es fein wird, gießt die Masse in eine Milchtöpfchen, welche man in ein andres mit heißem Wasser setzt, damit das Wasser bis an die Eier reicht. Dann gießt man die Masse in die Eierbecher, kocht sie ab, das Wasser darf nicht kochen, die Eier müssen gut gekocht werden.

Boeuf à la mode.

Man nimmt gute Rind Rindfleisch aus der Keule, spickt es mit langen dicken Speck, steckt auf Lorbeerblätter, Pfeffer, Muskatnuß, Salz, Wasser, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronenschale dazu, deckt auf 2 Gläser gutes Essig, mit auf 2 Löffel voll geriebenes Brot, deckt den Topf zu, kocht es langsam weich.

Hallsal in Kalbsbraten.

1 W. Lendenbraten, 4 Eier, ½ gestrichenes Milchbrod z. M. u. 1 Tasse Mehl.

Fricandeau's.

Das mürbe Kalbsbraten oder Rücken den Hund weg, wie sie gewachsen sind, klopft sie tüchtig u. wie Dick sie sind, dass sie rund werden, spickt u. bratet sie, wie wir unsere Braten. Brod ist etwas Mehl in Butter geröstet, Zucker, Brodalben, Citronenschale Limillen oder Essig. Wenn die Sauce fertig ist, giesst man sie beim Anrichten über die Fricandeau. z. M.

Kalbsmilch.

Wenn die Milch Runde in braunen Essig gelegen, wird 1 Löffel Butter in den Topf getheilt u. dieselbe darin gebräunt, ist die Hitze, so gibt man etwas Mehl u. Essig, Muskatnuss u. einige Citronenschnitzchen, will man bald anrichten, noch etwas Essig dazu. Mit Eigelb abgerührt. z. M.

Englische Kartoffeln.

Man schneidet gekochte Kartoffeln in Scheiben u. gebe sie hübsch mit einer Lage von 2 B. gestossenen oder Brodkrümchen, 1–2 Theelöffel feines Salz einige Löffel Butter, gemischt Pfeffer etwas Zwiebel in die Form, die Form gefettet sein muss. Obenauf Krümchen darauf, dass nicht die mit Ei untermischt. 1–2 Esslöffel darauf. 2 Eier d. fest gequirlt, gleich über das Gebackene begossen.

Kalbsbraten.

Man bringe denselben, nachdem er gewaschen u. tüchtig geklopft, mit etwas Butter u. Mehl gemischten Fett gelblich auf, lasse ihn langsam schmoren, gebe von Zeit zu Zeit die Brühe etwas darauf u. wenn Gäste,

der Brüh hergestellt werden soll, Pfeffer, Zwiebel.

Kräftige Fleischbrühe für Kranke.

Recht Rindfleisch von der Keule befreit ganz klein geschabt, mit etwas Salz, Butter, Pfeffer, Petersilie vermengt, in Zeitdauer ¼ – ½ Minuten gebraten. Dann Pfefferkümmel beifügt. 5 Minuten auf jeder Seite gebraten, nicht zu. Fleisch entnommen der Brühe zugesetzt, mit Zwiebel.

Erbsbrühe.

Gutes Wasser gut gewaschene Erbsen hineingerieben, in ein Gefäß gethan mit zuviel Wasser warmen Salz gedeckt, an warmen Ort 3 Tage lang hingestellt bis sie gebrannt, dann gut durchgeseiht ab u. viel Salz u. Kümmel vermengt. Etwas Butter in einer Kasserolle zergehen lassen, die Brühe hineingegeben u. unter beständigem Rühren gut gekocht. Gibt man feinen Reis zu so wird der Reis noch besser. In eine Terrine Semmelschnitten hineingeschüttet u. Brühe darüber lassen.

Kraftbrühe.

Gutes Wasser gut gewaschene Erbsen hineingerieben, wie oben gut brennen lassen, fein geräuchert, mit etwas Salz u. ganzen spitzen Pfefferschoten, verdünnt, zu Brühe so gebrannt in der Luft trocken gerieben lassen u. etwas so viel Butter zum Verbrennen gerieben. Hernach fein wieder Erbsen kann.

Hühnerknochen-Brühe.

Die oben gebrannt etc. gekocht, mit Salz vermischt, zu Brühe gebrannt, in der Luft.

Semmel lassen u. in wenig Butter gelb backen, schneidet Mit dem Messer in Stücken ab. Stellt sie

Semmelschnitten.

in einen Abdampfen werden zum Kochen gebracht, dann Zucker, Rosenwasser, Zimmet, Pfeffer und mit etwas Salz abgeschmeckt, Brot u. mit 2 Eier abgerührt. — M.

Rindfleisch-Schnitten.

Man schabt ½ ℔ Rindfleisch mit ½ ℔ Speck rein ab, wiegt es, schneidet es mit etwas Schalotten Petersilie, Salz u. einigen Sardellen fein; schneidet dann Semmeln gelb und Butterbrod darauf, bestreicht sie mit Mark und backt sie in Butter gelb; dann legt man sie darauf, reibt in die zurückgebliebene Butter, ein Eßlöffel Mehl, wiegt, wenn es gelb wird, gute Fleischbrühe mit dem Fett nach und kocht damit ganz, legt, wenn die Brühe gut durchgekocht, die Essenzen hinein, kocht sie fertig, daß sie nicht dicken und gießt die Brühe darüber. v. St.

Petersilienkartoffeln.

Man zerlegt etwas Butter, schneidet sie mit Mehl, gibt etwas Salz, die feine gehackte und klein geschnittene Kartoffeln mit reichlich fein geschnittenen Petersilie hinein und kocht sie mit durch. v. St.

Kleinemüs zu machen.

Man wischt sich mit einem reinen Handtuch und gibt ihr Stück Butter, Kleinemüs hinein v. St.

Hühner-Fricassee mit Reis und Kerbel

Koche das Fricassee mit gemüsebrühe, dann ist,

und Brich mit Kreuzlied weiß oder Stich, belegt den Brod mit Käse oder einer Scheibe und kostet ab ein Bier halb Brod. Fürst v. Pückler

Gans in Gallert

Man reinigt die Gans gut, schneidet auf dem Rücken ein Loch und zieht sie mit folgender Farce: Fleisch Schmandfleisch, gehackt, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran, Thymian, Basilikum, Nelken, Salz und Pfeffer, Gänseleber, Champignons und Trüffel, Alles gehackt, 2 Eier und Semmel, Alles gut durcheinander gemischt und die Gans damit gefüllt. Nun kocht man die Gans in einer Kasserolle mit gutem Fleischbrühe, mit

Hasen zu braten

Der Kopf des Hasen wird vorgängig abgeschnitten, die Flügel abgehauen, das Fleisch abgezogen, die Läufe abgehauen, dann wird der Hase ausgenommen und wohl gewaschen. Dann werden die Lenden und Rücken mit Speckscheiben belegt und mit Zwirn umbunden; unterdessen lässt man das Fett zergehen. Will man eine Sauce haben, so muss das Fett bis zum Anrichten darin bleiben, will man eine dünnere haben, so nimmt man das Fett ½ St. zuvor ab. Dann gibt man, gewöhnlich einen Esslöffel voll Mehl an das Fett und legt die Flügel, wie den Hasen auf, so wird er zur Tafel angerichtet.

Angebrannte Tauben.

Lässt die Tauben ½ — 2 St. mit dem Kopf ins Wasser legen, nimmt Asche, Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Petersilie und die Tauben auf Spiesschen, lässt sie fein und weich braten. ½ St. vor dem Anrichten gibt die Brühe und das Fett dazu, lässt Alles gut durchsieden, schneidet die Tauben in 4 Theile, gibt die Brühe durch ein Sieb darüber und legt einige Citronenscheiben dazu.

Wild Ragout.

Nachdem das Wild zerschnitten, das Fleisch abgeschäumt, gibt Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, Nelken, Ingwer, Essig, Zucker nach Belieben, Mehl in Butter braun und gibt einige Schalotten, und Zwiebeln dazu. —

Mecklenburger Hasenbraten.

Nachdem der Hase gehäutet, ausgenommen, gewaschen, reibt man ihn mit Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatblüthe und Zitronenschale ein, legt ihn in eine Kasserolle, gibt Butter, Zwiebeln, Petersilie, Champignons, Schalotten, Sardellen, Kapern, Citronenscheiben, Lorbeerblätter, Thymian, Majoran, Basilikum, Estragon, Kerbel, Pfefferkraut, Salbei, Rosmarin, Bohnenkraut, Dill, Kümmel, Anis, Fenchel, Koriander, Senf, Ingwer, Muskatnuss, Gewürznelken, Pfeffer, Salz, Zucker, Essig, Wein, Rosinen, Mandeln, Citronenschale, Citronensaft, Orangensaft, Orangenschale, Johannisbeergelee, Preiselbeergelee, Himbeergelee, Kirschgelee, Pflaumenmus, Aepfelmus, Birnenmus, Quittenmus, Aprikosenmus, Pfirsichmus, Pflaumenmus, Aepfelmus, Birnenmus, Quittenmus, Aprikosenmus, Pfirsichmus,

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Kal-Ballard.

Hühner den Kopf ab und rupfe sie, ziehe ihnen die Füße und Haut ab, schneide sie in Stücke und wasche sie, thue sie mit Salz und Pfeffer und Butter in einen Topf, gieße so viel Wasser darauf, daß sie gut bedeckt sind, und lasse sie weich kochen. Dann thue sie in eine Schüssel und lasse sie kalt werden. Dann schneide sie in feine Stücke und garnire sie mit Petersilie.

Hasen-Pastete.

Ziehe den Hasen die Füße, alles unter dem Fleisch sorgfältig zur Seite, hacke ihn von einander und schneide das Fleisch von den Knochen, nimm ½ Pfd. geräuchertes Schweinefleisch, 3 Pfd. mageres Rindfleisch, 3 Stück Sardellen, 2 Zwiebeln, Petersilie, Thymian, Majoran, Basilikum, Muskatnuß und Pfeffer, hacke alles fein, vermische das Fleisch mit den Gewürzen, gieße soviel Wasser zu, daß es recht flüssig wird. Lege den Hasen und die Gewürze schichtweise in eine Form, thue Butterstückchen darauf und gieße so viel Wasser darüber, daß es 1½ Pfd. im Ganzen beträgt, gieße es mit dem Fleisch und gebe eine Hand voll Semmelmehl darüber.

Motten-Harricot.

Schneide das Schweinefleisch in Stücke, wasche sie in Mehl und brate sie in der Pfanne braun; dann koche sie mit Zwiebeln, Salz und Pfeffer so lange weich, gieße in Stücke geschnittene gelbe Rüben, etwas Kartoffelmehl und Butter daran und lasse Gemüse, Zwiebeln und Fleisch

Bäckermeyerat

Butter mit drei Löffel Mehl gebraten, mit Semmeln durchgetrieben, mit Zucker, Zimmet, Salz und etwas Eyer und Milch gut rühren. Dann gibt man in Form, backen, wenn backen ist, [illegible] die Brüh mit 2 Löffel ab. Der Brand der Schüssel wird mit Butter gelb geröstetem Semmelbrod bestreuet und gibt.

F. v. B.

Mayerat zu Kalten Braten.

Man hackt fein gehackte Zwiebeln in etwas Butter und Mehl braunlich anlaufen, dann gibt man gehackte Gurken, etwas Butter, Essig, Salz, Pfeffer und Muskatblüh dazu, das Fleisch darein legen, das Fleisch wird rund herum damit die Gurken in die Mitte der Schüssel und die Brühe darüber gegossen.

F. v. B.

Wild-Mayerat.

Das Fleisch wird in Stücke geschnitten mit Essig und Salz aufgesetzt und kochen gelassen. Dann gibt man einige Lorbeerblätter, Pfeffer und Nägelein, einige mit hackt dick Butter dazu. Man schneidet etwas Mehl in Butter braun, gibt das dann und fügt einige gest. Wacholderbeere einige.

F. v. B.

Rat-Mayerat auf eine andere Art.

Man Butter hackt und aber braun machen, gibt das abgeschabte Rattenfleisch hinein und hackt es, braten und thut etwas ziemlich viel Zwiebeln, wie z. B. Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter und auch ziemlich viel Mehl einige, [illegible] gut durch gemischt wird ist, schüttet dann und hackt es tüchtig durcheinander.

F. v. B.

Kalbfleischwurstgericht.

Die Kalbfleischwurst wird klein gehackt, gebrüht und ganz fein gehackt und in einen Schüssel gegeben. Die Semmeln werden durchgerieben. Das Fleisch wird gut durchgehackt, die Kräuter und Abfälle fein gehackt mit Muskatnuß, Pfeffer etc. gewürzt, mit Eiern und gut dem Semmelmehl durchgeknetet und in Schweinsdarm gefüllt. Alles durch ein Haarsieb getriebene Semmelmehl sei, so gut es mit dem Fleisch vermischt!

F. v. H.

Hasen-Pastete.

2 ℔ Schwein- 2 ℔ Kalbfleisch, 4 ℔ Rindfleisch ¼ ℔ feiner Speck fein und zwischen fein untereinander, dann mit 4 Eßlöffel, Butter, Pfeffer, Salz u. Muskatblüthe à 20 Pfennig ganz gehackt durcheinander, wische die Masse gut untereinander und lege sie 24 St. in einen Topf, nehme sie heraus und gebe sie abwechselnd mit Speck- oder Wildfleisch, das zuvor in Salz gelegt gewesen, dann fest sei muß, in eine Pastetenform und backe sie ¾ St. backen.

F. v. H.

Kartoffelmüttschen zum Gemüse.

1 Pfund Kalbfleisch oder Rindfleisch fein gehackt mit 1 Pfund Speck, 2 geriebene Brödchen und 4 Eiern, 1 Eßlöffel Salz, 1 Eßlöffel Pfeffer, 1 Eßlöffel Muskatnuß, 1 Eßlöffel feingeschnittene Petersilie und gehackte Zwiebeln, Muskat nebst 3 guten Händen Semmelmehl gut durcheinander kneten, Kartoffeln zu einem Brei gekocht, fein gemacht,

Kartoffeln kochen zum Einschlag

Man schält die Kartoffeln, schält und drückt sie klein, stampft sie mit Salz und Butter. F. v. M.

Kartoffelklöße zum Rindfleisch

Kocht ein Pfund Butter zu schäumen, gebt 4 Eier, etwas geriebene Kartoffeln, geriebenen Parmesankäse und Salz hinzu, macht die Masse mit einem Teelöffel ab und backt sie in Schmalz oder Butter. Gebt Rindfleisch und diesen Klößen gesotten braun Brod. F. v. M.

Kartoffeln abgekochen mit der Schale

Kocht 1 Pfund Butter zu schäumen, dann 4 Eier, dann das Loth geriebene gekochten Kartoffeln geriebenen u. Salz zu gemischt, thut ein Pfund geriebenen Parmesankäse auch Salz zu geben und Pfeffer. Gebt die Masse in kleine Förmchen, backt sie in einem gelben Ofen 1/2 St. backen. Reicht Eierwein dazu. F. v. M.

Kartoffelbrei.

Abgekochte Kartoffeln werden ganz klein gedrückt, durch einen Durchschlag gerieben, Butter und Milch hinzugegeben, auf eine Schüssel gethan, und servirt, gut. Parmesankäse u. etwas Zitronensaft wird auch gut dazu u. einige Minuten gekocht. F. v. M.

Eier zu braten.

Nachdem das Eisen genügend heiß geworden, gießt in Schieben, bindet sie mit Kartoffeln und das Fett darf nicht rauchen, nachdem es gemacht gehalten

werden. Diese Torte besteht aus feingehacktem Kalb- und Rindfleisch 1 Pfund, 2 Pfund Kartoffeln, 2 Eier, 2 geriebene Semmeln, 1 gut. Zwiebel, etwas Salz, Pfeffer u. Muskatnuß, mischt man wie sie soll, etwas Mehl. — Der Teig darf nicht breiig werden sondern muß fest bleiben. 2 St. muß er backen. F. v. H.

Gebackener Lachs.

der Lachs wird in Stücke geschnitten, mit Zitronensaft, Pfeffer aufgesetzt u. mit Essig und Salz gekocht. Dann Backpulver mit ein wenig gehackter Petersilie und dem gekochten Eigelb und dem geschmolzenen Butter dazu geben. F. v. H.

Gebackene Krebse.

Diese Pfeffer mit Essig und Salz, gebe die Krebse hinein und koche sie ½ St. Lösche, spitze kaum Butter F. v. H.

Spargel einzukochen

Gib halb Essig halb Wasser, Lorbeerblatt, Nelkenblüthe, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Lorbeerblätter in einen Kochtopf u. koch die Spargel wie in Rinken geschnitten. Spargel ist gar, wenn ist mit dem Messer Köpfe durch u. Fall werden. Gib zu der Brühe den gekochten Essig und eine gute Handvoll gewaschene Petersilie, koch Alles gut zusammen, gieße es dann auf den Tisch und Kalbfleisch u. einen kalten Ort. F. v. H.

Fleisch-Knödeln.

1 ℔ Rindfleisch, ½ ℔ Kalbfleisch ½ ℔ Schweinefleisch,

4 Pf. Butter, einige Löffel saure Sahne, 4 hartg. Semmeln, 14 Eier, Muskat, gest. Petersil, 1 Glas Madeira. Diese Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form gegeben u. 2½ – 3 Stunden in Wasser gekocht. Heraus u. mit Sauce angerichtet. Mittelspeise 3 Pfg. M.

Gut und sehr billiges Brot.

Bestreiche ein Pfund mit Butter, bestreue sie mit altem Brod u. viel Corinthen, Zucker und Zimmt und lege mit Teigblatt wie Pflaster die Form damit u. stürze nach einer Stunde heraus. Wenn sie zum Essen 2 Tage alt ist und gibt mit einer gelben, klar schneidenden Farbe. M. v. M.

Macaronis.

Man schneidet die Nudeln in einige lange Stücke, kocht sie in Gemüsebrühe gar. Nun bestreut man einen Platz eines Tellers mit Semmelbrod-Krumen, gibt darauf eine dicke Nudelschicht, auf diese geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse, etwas Butter, einige Löffel dicken Rahm und wenig Gewürz etwas gestoßenen Zwieback, dann wieder Nudeln und wechselt so ab bis die Form voll ist, dann gibt man etwas geriebenen Semmelbrod und einige Butterstückchen darauf und bäckt die Speise bei gemäßigter Hitze ½ St. backen. M. v. M.

Beyrat von Fisch.

Reste von Fisch fein wiegen, kocht etwas Butter mit Mehl anrühren, gibt den Fisch hinein und kocht es mit 3 Eidottern auf, daß es ganz steif bleibt u. gibt etwas Pfefferkümmel hinzu. Nun bestreicht man eine Form mit Butter,

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

bestreut sie mit Pfefferkörner, und gießt die abgesammelte Brühe seinen u. läßt sie 2 Stunde in Ofen kochen, stellt dann das Gericht um u gibt eine Butter und Butter, Mehl, braunbrod, dieses und Mehl nebenbei daneben, die man beim Anrichten mit einigen Tropfen Essig.

Kartoffel ab mit Rindfleisch.

Man kocht von Rindfleisch und Kalbfleisch, welches immer in kleine Stücke geschnitten, braunen brodelt. In einer Pfanne Butter zerschmilzt und von gesottenen und geschälten Kartoffeln, Scheiben macht sie mit Salz, Pfeffer, Muskat, Essig und gibt sie hernach mit feingehacktem Rindfleisch, welches immer einige Minuten in heißer Butter haben muß, in die Form, und setzt sie fest, bis dieselbe voll ist; nun gießt man die Brühe darüber und läßt sie 2 Stunden brauen backen.

Fleisch-Pasteten.

1 Stück Rindfleisch, 1 Stück Kalbfleisch oder 4 Kalbsfüße wird gar gekocht, dann gießt man die Brühe ab. Nun setzt man sie wieder zum Feuer, thut, und dann nun das Fett rein abgenommen, Essig, Salz, feingehackt, feingeschnitten u wenig Muskatnuß hinein, gießt dann durch ein Sieb, läßt dies 2 — 3 mal warm werden und gießt sie dann in eine Form. Man gebraucht diese Pasteten nun zum belegen der Kalbsbraten.

Kartoffeln mit Semmelbrod.

Man schneidet gesottene und geschälte Kartoffeln in Scheiben, schwenkt ein reichliches Stück Butter in ei-

nur Kirschwasser und gibt die Kartoffeln, mit gehackter Petersilie gemischt, Pfeffer, Salz und Butter dazu. Man kann auch gut unter Reis gehackte Zwiebeln, mit Salz, Pfeffer und Butter gedünstet, mischen und gibt das Gericht zur Tafel. F. v. W.

Braten von Rindfleisch.

Man nehme ein Stück gut abgelegenes Rindfleisch, wasche und reibe es mit Salz, Pfeffer und Paprika ein, spicke es mit Speck, lege es in eine Bratpfanne, gieße Wasser und Butter darüber, setze es in den Ofen und lasse es unter öfterem Begießen mit der Brühe gut braten. F. v. W.

Braten von Kalbfleisch.

Man schneide aus einem Kalbsstück schöne Stücke, klopfe sie glatt, schneide die Schwarte ab, bestreue sie mit Pfeffer u. Salz, lege sie nebeneinander in eine Bratpfanne, gieße Wasser und Butter darüber und lasse sie unter öfterem Begießen gut braten. Sie müssen vollends weich sein und dürfen nicht zu trocken werden. F. v. W.

Reis-Pfannkuchen.

Man koche Reis mit Milch weich und lasse ihn kalt werden. Wenn er erkaltet ist, rühre man ihn mit Eidotter und gehacktem Kalbfleisch und etwas Butter gut durch, füge ein Glas Rahm von dem Reis, gieße die Masse in eine Pfanne, backe sie rund und backe sie in heißem Schmalz aus. F. v. W.

Kalbsbrust mit Semmel und Zwiebeln.

Die Kalbsbrust wendet man zum Braten, um

essen sie mit Zwiebeln, dann die nigra Brüh mit in Butter geschmitzten Zwiebeln und sind gethan. P. v. H.

Junge Hühner mit Gemüse.

Die Jungen werden in Viertheile geschnitten und gut gewäscht, die Hühner mit gewaschen, Lauch und mit wenig Salz Butter, mit Mehl geschwitzt und Zwiebeln hinzugethan. P. v. H.

Leber-Knödel.

Eine gute Kalb- oder Schweineleber, ganz fein gehackt, durch einen durchschlag gerieben, gemischt mit 1 Ei gehacktem Schmandlauch, 4 Eier, die 1 Tge in Fleischbrühe gemischtes Brod, geriebene Schalotte, Salz, Pfeffer, etwas Nelken gut. Muskat, blutig, Citronenschale, Majoran, Thymian, feingewiegt wenig dick gut durch. Diese Masse wird in einen Knödelform gegeben und 2 St. in Wasser gekocht, dann Teller gestürzt u. wenn man will mit Sauce gereicht. Irgend Gemüse wird dazu gegeben. P. v. H.

Kleine Frikadellen.

1 Pf. Mehl, 4 Lth Butter, 4 Eier, 1 Esslöffel 1 Ei, einige Löffel Milch verarbeitet zu gebratenen Kloß: 1 Pf. Rindfleisch, 4 Lth Brötchen, Lauch oder Schnitt dick gehackt, die Brötchen gegeben u. Gewürz, mit die grosse Kloß. P. v. H.

Kalbs Braten.

Eine Kalbskeule oder 1 Theil Schulter wird ab in kleine Stücke, dann Schnitt Butter mit Mehl rösten ab mit Brühe und Wasser, dann ab, mit Lorbeer, Pfeffer u. Citronenschale, einige Gurken- oder Pfirsich hinzu und rösten die Masse dick

2 Eigelb ab. Nun mische unter Salz und Mehl, Butter u. 2 Eiweiß, rolle ihn ganz flach, forme mit runden Ränder und Deckel, gebe auf den Mostrich einen Löffel voll Farce, klappe die Ränder u. backe sie in Schmalz auf. F. v. H.

Allatrisse.

Brenne braune Butter, schneide Zwiebeln in Scheiben, dünste sie in der Butter gelb mit Mehl mit Essig u. Essig daran, und würze sie mit einigen Eigelb ab. Nun koche einige Eier recht hart, lasse sie erkalten u. schneide sie in Scheiben oder Achtel. Auch Gurken wird mit den Eiern gegeben. F. v. H.

Majonaise.

Hacke gekochte u. rohe Eigelb, reibe 1/4 K. gute Butter, Salz, Pfeffer, Essig, Fleischgelee, Sardellen u. Krebsbutter dazu, dann klein gehackt braune Fische oder Geflügelfleisch. Lasse die Masse erkalten, gebe sie auf eine Schüssel, garnire sie mit Gurken, Eiern, Krebsschwänzen, oder was man aber darauf gibt, muß fest gestoßen in 4 Theile geschnitten sein u. Salat kann man dazu geben. Auch Gemüse kann man über Eier oder man kann braten, und kann man als Abends geben. F. v. H. Fr. v. Münchhof.

Hasen-Braten.

Man zerschneidet den Hasen ungefähr in kleine Stücke, nachdem vorher die Haut abgezogen und brät sie in Butter braun, brate einen Teller voll Zwiebeln abgeschält braun, gieße Wasser dazu u. gelatze einen Eßlöffel Essig mit Mehl

u. etwas Essig. Rund mit Salz u. Pfeffer gut
Kraft mit Essig u. gegessen. H. v. Hf.

Kartoffel-Frikasee.

Man schält die Kartoffeln gut und dann Pfanne
Kraft ab mit einer Milch Sauce, diese besteht
aus Milch, Mehl, Butter, gibt etwas Liebes-
Kleckse Essig, 1 Kaffeelöffel Salz. dann Rand
dass Schüssel gut zieht man mit den Pfannen
das Kraftsel, das gekochte in die Milch gut
kocht, u. mit Petersilie. Kartoffeln wird
dazu gegeben. H. v. Hf.

Brot macht in Backofen.

Man backt das Brot in einfach Backofen,
Ofen Tag aber sonntags, heizt ihn einmal
mit Kuchenbrod u. richtet so. S.

Braune Soße.

Das Fett wird gerührt, recht feingeschnittene
Klein geschnitten u. so in das Gesamte mitgeben,
Kartoffeln Brühe gegeben, in demselben mit
u. dann gekochte Milch mit Gehemmt, mehr
mit Mehl mit Salz.

Kartoffelkartoffeln.

Das gekochte Kartoffeln werden 2 Stunden mit
etwas Milch bestreut, hingestellt; dann etwas
kneten geworden, in einen Topf mit Butter
gegeben, 1 Teller darauf u. dieses mit einer
Gewichte belegt, mit einem Deckel zugedeckt
u. öfters geschwenkt ¾ St. gedämpft. Abei.

Das gebratene Kartoffeln.

Rheiner Kartoffeln werden gekocht oder gut
gekocht in 4 Teile geschnitten, 1 Stunde mit Milch bestreut hingestellt,
öfters geschwenkt, dann ½ St. in Butter oder Schmalz ge-
braten.

Kleist-Pfannkuchen

Kartoffeln und geschabtes Fleisch, wie vorher, Salz, Eier und ein Stück Speck werden in gleicher Weise zubereitet, wie bei den Kartoffelpfannkuchen, nur werden sie auf beiden Seiten gebacken.

Speck-Pfannkuchen.

Man bäckt Speckscheiben schön braun, gießt von dem Fett ab, bis die Rückstände bräunlich geworden sind u. gebackene Pfannkuchenteig darüber. Die Speckscheiben, welche sich beim Backen zusammenziehen, werden gleichmäßig auf dem Teige verteilt und backt alles zusammen 20 Minuten, dann beiden Seiten zu backen. Pfannkuchenteig: 12 Eigelb, 4 Löffel Mehl, 3/4 Ltr. Milch, Salz, 12 Eiweiß zu Schnee geschlagen, gibt 2 Pfannkuchen à 12 Personen.

Ernährt Vögel.

Man stecke das Vögelchen, nachdem es gerupft u. gesengt, daß nicht Federn daran sind, die Beine ab u. schneide die Füße ganz ab, ziehe sie an beiden Seiten des Leibes die Beine mit Faden fest zusammen und stecke sie durch die Keule, daß sie nicht herausfallen. Dann brate sie. Wie Hühner die Brust etwas dünn geschnitten. Innen Leib des Vogels muß das Loch, das mit Vogelbauch gefüllt ist, rein gebraten oder ganz zurückgeschoben werden.

Gulasch in Salz.

Man kocht 2 Kalbs- u. 1 Schweinefuß u. wenn man will, auch Kalbs- oder Hammelbrust mit genug Wasser, Majoran, 1 Zwiebel, Salz, 2 Lorbeerblätter, Gewürz, auch Zitronenschale,

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Die Milch wird gut in Flaschen gekocht u. gestimmt, später gibt man 1 Esslöffel Essig hinein oder Essig u. etwas Butterschmalz dazu, dann schlägt man die Brühe in einen festen Topf und dann mit untergeschlagenem Fett u. das Gebäck darin abschmalzen. Die gebratenen, geschnittenen Kartoffeln kommen hinzu und mit hineingeschnittenen Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie u. Salz durcheinander hineinmischen in eine irdene Schüssel u. Essig oder Zitronensaft dazu geben. Dann Öl oder Butter so lange nachgießen bis das Fällsel genug ist, dann kocht man die Salatkartoffeln, schneidet etwas in eine Butt, legt die geschnittenen, rotes Rübenschnitten, grüne Petersilie, Ei, dann Gurke u. Tomatenstücke u. so weiter hinein. Obst kommt dann zu Tisch, je über Nacht in einem Gefäß bei Seite. Vor dem Anrichten legt man ein in Essig gebrühtes Petersilienblatt, Zitronenscheiben auf die Torte, damit sich die Mitte abhebt.

M. Sy.

Brot einmachen

Die Hand wird in Wasser getaucht, mit Teig, Mehl, Hefe, Kümmel, Weinsteinsalz, Zucker und etwas Salz 1½ oder 2 Stunden stehen gelassen. Wenn sie gut ist, wird sie mit der Hand zusammengeballt bis sie warm, dann wird wieder das Fett ab, damit nicht zähflüssig wird, jedem Brötchen, Brot die

Brühe noch etwas in d. Schüssel sei durch ein Sieb über die Brühe.

M. Kg.

Forellen einzumachen.

Wenn die Forellen rübgenommen u. rein gemacht worden sind, werden sie mit Salz bestreut u. sie stehen gelassen bis Butter oder Schmalz gebraten. Wenn sie rein sind, werden sie mit gestoßenen Nelkenblätter, Pfeffer, Essig u. Zucker bestreut. Sind sie erhitzt so legt man sie in einen Kessel zu setzen einige Lorbeerblätter d. Rosmarin u. giesst Essig darauf.

Rindfleisch mit Hamburger Art einzupökeln.

Zu 30 ℔ Fleisch nimmt man 4 ℔ Salz u. 3 ℔ Salpeter. Das Fleisch bleibt man einige Wochen liegen bis man nemlich Lust hat, dasselbe durch u. durch kochen will / Andere empfehlen es bleibt in seinem Wasser / dann bleibt man ab ein wenig abtrocknen, reibt es dann stark mit der groben feingestossenen Salz u. Salpeter d. fängt es dann flach in das Kessel, wo man es 4 — 5 Wochen liegen lässt. Ebenso behandelt man Gänsebrüste. Andere Hausfrauen sind zwar der Meinung das Fleisch dadurch nicht weich wird, aber das gut zur Abwechslung einmal auf unseren Tisch kommt. Man kann zu 30 ℔ Fleisch 1 Lth Lorbeerblätter, 1 Lth getrocknete Rosmarinblätter, 4 Lth zerstoßene Wacholderbeeren, 1 Lth Ingwer u. 2 Lth Nelkenpfeffer nehmen, sie wird es abwechselnd Fleisch und mit Salz u. Salpeter eingeriebenes Fleisch fest d. Lorbeerblätter mit

M. Kg.

320

Rindfleisch mit Gemüsebeilage zu kochen.

Besonders gut ist es, Fleisch aus dem Fiktel zu essen. Auf 200 g Rindfleisch rechnet man 16 g Salz, 2 g Pfeffer u. 2 g getrockneten Zwiebelsalz. Salz, Pfeffer u. Gewürz reibt man in 30 Minuten vorher und stellt dieses Fiktel sehr sorgfältig bis es klar mit Essig ist. Es ist ratsam, es zweimal um das Fleisch, Fleisch wird weder zu sauer noch zu salzig, wenn es nur 6 Wochen in diesem Fiktel liegt. Es wird nur rohes Fiktelfleisch gekocht und mit dem Wasserspiegel, dass es weder zu wässrig zu werden braucht, sondern dass man es gleich aus dem Fiktel kann zu Tisch bringen, nur ist es so viel zarter u. schmackhafter.

Dieses Fiktel zu bereiten ist nicht nur zu jeder Jahreszeit, sondern auch besonders auf Reisen zu empfehlen, weil das Fleisch weil schmackhafter ist u. bleibt, weil man das fertige Essen zum Verbrauche des Fleisches erspart. Obige Fleischmenge ist für zwei Personen berechnet, während eine Quantität von etwa 20 g Fleisch Kleinere Haushaltungen schon reichlich zu 200 g Fleisch einrechnen 9 g, 19 Ltl Salz, 1½ Ltl Pfeffer, 6½ Ltl roher Zucker u. 7 Gramm Essig per person.

~~Schweine~~ Mit Schweinefleisch ebenso verfahren, nur muss 4 g statt Rindfleisch 4 g statt Schweinefleisch ½ g statt Essig 1 Gramm, 4 Gramm 4 Ltl Salz, Pfeffer u. Gewürz mehr genommen werden. Schweinefleisch braucht etwas länger zu kochen.

geben, 10 Minuten gekocht, ja 5 Minuten nach
neuem Kochen. Gekocht gibt man abgeschäumt,
man zerschneidet es in die Brühe und reichet
die Klöpfle mit derselben an.

Gesalzenes Fleisch z. Kartoffelknödlein.

Man bereitet eine Mehlsuppe mit Schweinschmalz und
Milch bereitet, 3/4 bis 1 K Kartoffeln gekochtes Fleisch
(gekochtes Rest) 2 2 K Schweinschmalz, Knoblauch,
4 Löffele Mehl, 7 gesalzene Knödlein
daraus 7 Kugelchen, und dann das Fleisch zu
diesem gekocht, das mit gewürfelten
Mehl gebräunt mit etwas Salz und
Kümmel, etwas Pfeffer nicht zu gesalzen,
sondern beigemischt wird. Es wird gekochtes
Fleisch gegeben und 1/2 — 2 Knödlein in
Mehlsuppe gekocht. Wenn das Fleisch mager
sind so gibt man 8 Löffel Brühe oder Fett
zu. Auch kann man das Knödlein
ganz, und Fleisch bereitet und gekocht
dasselbe, etwas Fett zu. Hierzu wird
Sauerkraut gegessen. —

Gemüse Kräuter und Wildkräuter.

Man gebraucht mehrere Gemüse, man
die Kräuter, diese sind stärker als die
andern Tage. Demnächst abwechselnd und beste
ist in dieser Weise, die geschmacklich noch
Dünkel wird man kochen. (Gäs) A. Wolf.

Gute Kräuter in Gelee

Die Kräuter waschen wie gewaschen, waschen sie
8 — 10 — 12 Tage in Essig gelegen z. Kochen wie
Gurken machen, gekocht wie Senf kommt in. Es
mit [illegible] gekocht, gewaschen Essig und Gewürz
gekocht, mit [illegible] gekocht.

Reis zu Brei

Man kocht den Reis in doppelter Menge Wasser, salzt ihn gut, lässt ihn weich und gießt das Wasser ab. Dann rührt man ein Stück Butter, Milch, Eier und Zucker darunter und gießt den Brei in eine gefettete Form. Nach dem Erkalten stürzt man ihn auf eine Platte und gießt eine Fruchtsoße darüber.

Gemüse und gekochtes Obst.

Gemüse und gekochtes Obst werden in der Regel mit Salzwasser gekocht, grüne Gemüse in 10–15 Min., Hülsenfrüchte in 2–3 Stunden, Kohlarten in ½ Stunde. Die Gemüse werden nach dem Kochen abgegossen und mit Salz, Butter und Petersilie angerichtet. Kartoffeln werden gewaschen, geschält und in Salzwasser gekocht. Gekochtes Obst wird mit Zucker und Gewürz eingekocht.

Kalbfleisch und Kalbsbraten.

Kalbfleisch und Kalbsbraten mit Sahne, Butter und Zucker gemengt, mit Semmelbrösel gestreut, in Zinnfolie und Pergamentpapier gebacken, in Butter gebraten.

L. Abel.

Kalbfleisch-Schnitzel mit Petersilie.

Das Fleisch in Stücken geschnitten, mit Pfeffer, Salz in Butter und Semmelbrösel mit gehackter Petersilie hergerichtet.

L. A.

Mayonnaise.

1½ K – 2 K Kalbfleisch, gekochtes u. dgl. mager, aber kein gebratenes u. in Scheiben geschnitten: 2 Eßlöffel Öl werden mit 2 ganzen rohen Eiern, 1 Eßlöffel Weinessig, etwas Salz, 1 Eßlöffel Weißwein, ein Stück geschälte Zitrone, etwas

Fleischsalz.

½ K feingepulvertes Kochsalz wird mit 1 Loth weißem Zucker gleich gedrückt und über und mit Pfeffer bedeckt, 6 Loth Salpeter darauf gerieben 4 Tage lang stehen lassen. Das Fleisch wird alle Tage, soll es künftig für Pfeffer und Braten sein. L. A.

Fleischsalz.

Man schneidet ein K Pfund Rindfleisch ganz klein, Fleisch durch ab sein, ohne Fett und Sehnen in Eimer Pfund, Fett dieses in ein tiefes Steingutgefäß, stehen, dann reibt sich einige ein Loth dicke Kochsalz Pulver Salz, Fett dieses kommt zugedeckt in ein Gefäß mit kaltem Wasser Fleischbrühe kühl ist sein muß und 2 Pfund in demselben kochen, das Fett wird dann abgeschöpft. Man kann nämlich kleines Fett nehmen, je nachdem es sich gebildet. L. A.

Gutes Essig zu bereiten.

Man mischt das Essig sehr oft in seinem Fall nie und nie, muß einige Zeit mindestens, und dann kann man weiter gebrauchen

Essig zu bereiten. J. M.

Man nimmt die Pflanze auf, ob sie in Fall gelegt werden, in seinem Pflanzen gelegt, dann gleich so sie muß und kochen lassen.

Gänse-Leber-Pastete.

Einige Gänse Leber werden, nachdem die Galle weggenommen ist, sorgfältig mit Fleisch gehackt, mit feinem Salz, einigen Pfeffer ein Loth wenig Muskat und Muskat nach gewogt in einer Tasse gut zugedeckt über Nacht stehen lassen.

Von ½ K weißes Fleisch ½ K rohes Kalbfleisch

Semmig ün ein gröberes Gefäß zu ergeben.
man nehme etwa 2 K rohes Fett, 2 K
rohes Kalbfleisch, zum Beilagen gutes
gewürfeltes Fett / mit dem Messer
wird ein hartes Fett fein gehackt u.
gestoßen mit Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß
Lorbeerblatt etc gemischt, mit etwas Ei,
wer Zwiebel und einigen Brotkrumen gemischt
u. dann mittelst einer Blechbüchse oder
ein Topf- oder Glasgefäß gestrichen. Den
Farin wird mit etwas Fettgelatine
übergossen, unten die Hand mit heißem
gesprengte Fläche der Löffel gemacht,
über Lorbeer der Farin mit Speck und
gestrichen und die Gänseleber, die in
3 – 4 gestand Stücken geschnitten wird,
abwechselnd mit Speck eingelegt, bis
fest / voll, dann mit Fett gut zugedeckt
u. in dem Backofen, wie Hasenbraten,
3 – 4 Stunden gekocht, dann wenn
steif gepreßt und wenn die Gänse
Leber ist, mit Fett gut zugedeckt und an
Ort und Stelle aufgehoben.

A. v. St.

Hasenbraten / Forcheim

Einen feinen geschnittenen gekochten Kalbfleisch, Butter
Mehl, 1 Esslöffel Semmelmehl, 2 Eigelb, Muskatnuß, Salz,
Lorbeer, Fasan damit gefüllt u. dasselbe gebraten.

Hasen- Hasenpfeffer Feinste Forcheln.

Hasen, Mehl, Semmelmehl, Essig, rohes Fett, Lorbeer
Hasen feinen, mit Kerbholz oder Klöpfel zu zerschlagen. —

Fleischpudding / Haarklein

Kann gehackte magere Rindfleisch, etwas fet
ter u. ungarn. Schmierfleisch, dürre Fleischsp
Salz, Pfeffer, Muskatblüth, etwas ganz wenig Zwiebel zu
einander gehackt, die Masse in eine bemmelkast
geben u. 1½ Stunden in einem Topf kochen.
Brühe: Butter, Mehl, Fleischbrühe selbe hinein
Salz, Fleischbrühe etwas: Brühe Butter besser schmalzen.

Fleischpudding / Haarklein

8 Lth Butter zu Schaum gerührt, 2 Semmeln eingeweicht,
Zwiebeln, rohes Schweinfleisch auch fein gehackt, Salz,
Muskatblüthe, der Teig mit Eyer angemacht,
Formen mit Butter ausgestrichen, mit Brösel
Brühe: Butter, selbe mit Zwiebeln schwammen.

Braten zu bereiten / Haarklein

Der Braten in kochendes Wasser kurzig gesi
nicht, auf Rost, Butter, Wasser, Salz, Pfeffer
Salz gute kochen lassen, so daß sie nicht platzig
sind. Dann Vorderfeil zu rost gleich Stücke u. Rose,
en und anbraten, dann Braten [illegible] u.
die kleinen Stücken auf dem Braten, Knö
u. Rosen mit der ganzen Soß anrichten.

Krenfleisch mit Knoblauch / Haarklein

Butter braun, die Rosen, Stücke, das Vorder
fleisch zu rosten, mit das Butter recht brau
gebraten, abkühlen, Knoblauch fein, Pfeffer
durch eine Presse gelassen. Butter in Rost zu
schmelzen, die Knöpfe fein, Kalbfleisch, Knoblauch
ten mit die kleinen Rosen stehen.

Hammelfleisch / Haarklein

Hammelfleisch in Rosten mit Zwiebeln, jungen Erb
sen u. Rindsuppe gute gekocht. Butter, Mehl, Brühe
brod übergeschwenkt, mit Petersilie bestreut.

Hammelbraten zu braten / Lassen

Hammelbraten in Rosten geschnitten, fein abgeschnitten, mit
Salz bestreut, in Mehl gewälzt u. Butter gebraten.

Kalbsbraten / Zu machen

Ein gespicktes [illegible] Kalbfleisch, Salz, feine Kräuter, einige Zwiebeln, Petersilie, Muskatblüthe, einige Pfund Butter zu einem Kalbsbraten gekauft, in kleine Scheiben geschnitten, in Butter gebraten

Mouton: Lendenbraten, klein wenig Mark, Kartoffelbrey, Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch, Salz

Hasenpfeffer / Zu machen

Ein Hase in Stücke mit einigen Knochen, Balgenstücken, durchgehackt, 1 Zwiebel à. Nägelein zusammengebunden in 3 Pfunden gute gekochte Essig abgegossen à. in gleich mässigen Stücken geschnitten. Darunter rechnet man zu einem braunen Mehlschnitz, 1 Stück von der Leber, gibt 1 Glas Essig, ½ Theelöffel, das Blut 1 Eidotter, 1 gute Esslöffel Johannisbeergelee, 1 Theelöffel Mandeln, 2 Esslöffel Zucker à. 1 Stück Salz dazu à. Butter Brösel, bis die Brühe dick genug ist. Die Leber ganz oder zerstückt, kann in der Brühe gekocht.

Hasenbraten Kaffeekopf / Zu machen

1 Hasen Schlegel Kaffeekopf gut geklopft und à. Tage in Salzwasser Salbeyen. Den 1 Tag Stubenluft Butter und gibt auf den Hasen Speck oder besser 1 Pfund Kaffeeblätter Schnee, auf diese wird folgendes gegeben: Etwas mageres Schweinefleisch, ein Stück Kalbfleisch, ein Stück Butter, Salz, Muskatnuss, wenig Semmelschnitz, Kaffeeblätter. Auf diese wird der Hase gelegt und Kaffeeblätter. Auf diese wird Speck gelegt, das Fett oder Butter wird zugegeben. Man gesiebte Salz wenig 1 Pf. Essig.

Ein Pfund Butter, Mehl, etwas von der Brühe, Muskatnuss, Zwiebel, Schmelzen und Ei abgerührt.

Kartoffelsuppe mit Knödel Zu 6 Portionen

Sechsmal rohe Kartoffeln mit etwas Mehl, Ei, Salz u. etwas Petersilie vermengt, in Eigestalt mit Eigelb gebacken.

Gutes Gemüse

1 Pfeffer Stck. Butter, Schmalz oder Brühe Stck. Petersilie gewiegt, etwas Salz, Stck. Brühe, Stck. braun geschwitzt, etwas Zucker, Stck. Mehl, Stck. gebacken.

Gute Brühe 0. v. St.

Tüchtig geklopft, Schaum abgezogen, gespickt etwas Salz mit Petersilie Stck. abgeseiht

Deutsche Fisch. 0. v. St.

Schmackhaft, Gewürz, daß es Geschmack geschmeidig Kartoffeln, Gewürz u. Salz hineinmischen u. mit Ei gut gebacken, Schmalz bis dasselbe hineingeschwitzt, Ei gut gebacken, Ei gut gebacken, 3–4 M. gekocht. 0. v. St.

Kalbs-Gericht

Kalbes Kalbsbraten in einem Schmalz geschnittenen Kalbsbraten Kalbsbraten u. Abfall in kurzen Kalbsbraten Gelb aufschneiden lassen; gut mit Petersilie oder Kalbsgelb mit Salz, Pfeffer, Schmalz, etwas, etwas fein gekocht, darauf gießen, erhitzen lassen. Ganz schmackhaft, gut zu Fisch oder Kalbsgericht. — Appet.

Hackeli Zu vielen

Gekochtes Rindfleisch oder Kalbfleisch u. Schmalz fein, Zwiebel u. Salz fein geschnitten, mit Ei durchgearbeitet, Salz u. Petersilie darauf. In einer Schüssel ausgestrichen mit geriebenem Semmelbrot bestreut, einige Butterstückchen aufgelegt, mit Ei Blätterteig gedeckt u. bei mäßiger Hitze gebacken.

Feines Schnellkäse Leicht

Feine Semmeln mit etwas Salz, Kümmel, Kartoffel, Butter, gut durchgearbeitet, wird ein kleines Brötchen daraus gemacht, ist gut, fällt nicht 3–4 Minuten, Semmeln aber nicht fällen. —

Gebratenes Rehziemer.

Man schneide ziemliche Stücke vom Rehziemer, mache sie in obigem Spickbeutel mit Speck spickig und brate sie in Fett gelb.

Gallasch auf ungarisch.

Man nehme 100 Gramm frischen Speck, schneide ihn würfelblättrig, in Fett mit recht viel gewiegtem Zwiebeln gelb anlaufen, gebe 1 Kilo selbstgeschossenes Rehfleisch, oder mein Lamb geschnitten, schneide schönes Rindfleisch — ohne Knochen — mürbestens geschnitten, dazu, lasse ab, würze ab bei mäßiger Hitze 1/4 Stunde dünsten. Nun gebe man abermals etwas gewiegte Zwiebeln dazu, etwas Knoblauch, ja nur Spitz, schmalz Paprika. Alsdann koche man das Fleisch mürb dünsten, gebe 2—3 hartgekochte geschälte rohe Kartoffeln, schön geschnitten dazu, so viel Wasser, daß das ganze Gemenge 2 Finger hoch überdeckt ist, und koche ab wieder bis die Kartoffeln selbe zerfallen.

Rehziemer-Schinken mit Sauerkraut.

Man lege denselben 8 Tage in kaltes Wasser, wo er jeden Morgen gut abgewaschen wird, dann lege man ihn mit Sauerkraut, Speck, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Nelken, Thymian, Majoran, Basilikum, Rosmarin, Knoblauch, Senfkörner, Kümmel, Fenchel, Anis, Koriander, Pimpinelle, Bohnenkraut, Petersilie, Sellerie, Porree, Kerbel, Estragon, Dill, Kapern, Sardellen, Oliven, Champignons, Trüffeln, Morcheln, Gurken, Essig, Wein, Bier, Wasser, Butter, Mehl, Eier, Zucker, Zitronen, Orangen, Ananas, Rosinen, Mandeln, Pistazien, Haselnüsse, Walnüsse, Kastanien, Datteln, Feigen, Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen, Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Heidelbeeren, Preiselbeeren, Hagebutten, Holunder, Vogelbeeren, Eberesche, Mispeln, Quitten, Birnen, Äpfel, Weintrauben, Pfirsiche, Aprikosen

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN