Das Lachen, Weinen und das Schmerzen
Hab' ich mir zum Geschenk erkoren.
Geliebt mich nur, wenn Leben mich selbst
Einmal gab Gott, daß es mir stets gefällt.

Und wenn ich einmal sterben soll
Was Gottes ist es wieder nehmen will,
so denk ich dir die Augen mein,
daß du mir Ruhe mit Lust weinst.

Die größten Zierden des Weibes sind
Weiberkeit, Ordnung, auch gut gesinnt
muß sein er, wenn er will gefallen,
ihr soll ein Lob gar erstarschallen.

Starke Weiber zimmern Fleiß
mit Liebe, Lust und Kunst wollerinnt
der Speisen schönste, allerbeste;
die Kunst mit Schmeiß er schwer erringt.

Neue Lieb' ist die bei jedem Schritt mich leitet
bei jeder Stat, das Rechte stets mir zeigt.
Die Weg ist aus dem Folgenden bereitet
Aus Liebe, Lust, Kunst, Ordnung, Weiberkeit.

Hunger ist der beste Koch.

Oberkirchenrath Frank
23 Februar

Kochrecepte.

Die Rosse ist eine Speise, die gut ~~[illegible]~~ kalt gegessen werden muß.

Baden ist Silber, Schweigen ist Gold.

H. Scheell
I 7. 1898.

Inhaltsverzeichniß.

Eingerichte.

Warme Hors d'oeuvres.

Kalte Saucen.

Warme Saucen.

Eingemachte Früchte.

Pasteten und ähnliche Gerichte.

Klare Suppen.

I. Potage Julienne.

Ganz fein geschnittenes Suppengemüse wird in Butter geschwitzt und mit geklärter Bouillon aufgefüllt. Beim Anrichten stößt man etwas Kerbel und Sauerampfer hinzu.

II Potage à la Ali Pascha.

(Frische Tomaten werden ohne Hautung gedämpft, und in einer kräftigen eingekochten, geklärten Bouillon gethan.) Beim Anrichten wird sie mit Paprika nachgewürzt und kommt jetzt Reis hinein, der ohne Butter gerührt wird. Hierbei geriebener Parmesan Käse. Die Tomaten werden in Rücken geschnitten.

III. Potage à la Sefoer.

Kräftige Bouillon mit Tapioka und dickem Tomatenpüree. Beim Anrichten Hühnerklößchen hinein.

Suppe nach Wahl.

Klare Bouillon mit Tapioka und Macaroni darin, Medina

Chesterfieldsuppe. Medina

Klare Bouillon mit Tapioka, Schildkrötenfleisch, marinirten Eier und Schildkrötaeier.

Russische Weißkohlsuppe. (Schtschi à la russe nouveau.)

Consommé mit blanchirtem Weißkohl und keilförmig geschnittenem Speck ~~mit Reis oder~~

Paelapka.

Klare Suppe mit Julienne-Gemüse und hellbraunen keilförmigen Kartoffeln. Alles in Butter geschmitzt. Kurz vor dem Anrichten streicht man eine Hand voll Kartoffeln durch ein Sieb, reibt sie mit Bouillon glatt und gießt sie durch ein Sieb in die Suppe, die jetzt noch einmal durchkochen muß. Dann wird sie mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt.

Braune Rüggen.

Spanische Rügge.

Eingassierte Rügge mit Sand ausgefüllt und mit Madaiern abgeschmackt. Beim essen dazu geben, wenn Wild. Paprika.

Wildrügge.

Eingassierte Rügge mit Wildsand ausgefüllt. Madaiern und Kleinfutter.

Hasenrügge.

Eingassierte Rügge mit Hasensand ausgefüllt.

Hasenrügge.

Eingassierte Rügge mit Hasensand ausgefüllt.

Moscowitrügge.

Butter und Mehl mit Speck (Kalbfand) angeschwitzt, mit Kräftigen Brennnesselbällen ausgefüllt. Beim Anrichten legiert man die Rügge mit Eigelben und eingekochter Bouillon ab, und schmückt Wildklößchen herum.

Pudding nach Peter dem Großen.

Butter und Mehl wird heraus geschnitten dann mit Sand angefüllt luftig kochen lassen. Beim Anrichten kann man Eier, Speck und Frikadellen (von Hühnern) hinein. Mit Madeira und Pfeffer abschmecken.

Schaschwang pudding.

Der bekannte Schaschwang wird in fein geschnittenen Puddingkraut in Butter angebraten und mit Bouillon aufgefüllt. Jetzt geschnittene Butter und Mehl kocht mit Schinken und Zwiebeln darin, füllt es mit Sand und Bouillon auf und läßt es luftig einkochen. Ist der Schwang gar so gießt man den Brei zum Pudding. Beim Anrichten wird der Pudding mit Salz, Zucker, Muskatnuß, Madeira und Pfeffer abgeschmackt und kann englischer Sallavia heißen.

Englischer Jagdpudding.

Hasen oder Wildpretabfälle. Butter, Mehl und Puddingkraut angeschwitzt mit Bouillon und Hasenfond nach Geschmack. Dann wird Teig gemacht von deutsch gebrauchten Hasen, mit vielen gelben Eiern, dieser in die Pudding gemischen, die mit Madeira und Pfeffer abgeschmackt wird. Pfeffer.

Kalbs u. legierte Puggen.

I Prinzeßpugge.

Eingassierte Pugge mit Klößen darin. Mit Eigelb und Reis ablagert.

II Pugge nach Sévigné.

Eingassierte Pugge mit (Klößen) und Eierstock.

III Pugge nach Bagration.

Eingassierte Pugge mit Garnitur.

IV Pugge nach Velour.

(Bouillon mit Tapioka mit Tomatenpüree legiert.)

Pugge nach Parmantier.

Kartoffelpugge mit Fleischklößchen.

nur mit Reis ablagert.

à la reine. Zu der Pugge gezogenen Hühnerbrüste mit Eigelb und Reis zu füllen

Bouillonsuppe.

Butter und Mehl braun geschwitzt, aufgefüllt, tüchtig kochen lassen, der Bouillonsuppe wird in Butter ~~und Mehl~~ geschnittene durchgestrichen und beim Anrichten dazugemischt gereicht, etwas Zucker, Muskatnuß etc. etc.

Gewöhnliche Mehlsuppe.

Man geschmelzt Butter und Mehl braun und füllt es mit Wasser auf. Jetzt setzt man Kümmel und Petersilienwurzel mit Wasser auf und läßt es kochen, gießt dann hinterher etwas an die Suppe und schüttet jetzt das etwas mit Wasser, Butter und Salz gekochtes Reis hinein und schmeckt die Suppe mit Salz und Zucker ab und gibt Frauenschuhnudeln oder Maisuppe. Man läßt in kochendes Wasser hineinlaufen und schmeckt sie mit Weißwein ab.

Schwedische Reissuppe.

Weißbier ~~wird~~ aufgekocht, glattgerührter Weizenmehl darangerührt und jetzt mit beschwerlich kochendem Milchschlagsahne oder Kaffeesahne, Zucker und Salz versehen. Jetzt wird sie mit Zucker und Salz abgeschmeckt. Extrakt etwas kochen.

Russische Gurkensuppe.

Angebratene Suppe mit Gurkenlocken. Beim Anrichten ausgestochene Gurken und Dill hinein.

Suppe à la reine.

Angebratene Suppe mit Hühnergeschmack. In der Suppe vorgekochte Hühnerbrüste in Filets geschnitten etc. Ist aber nicht durchaus nötig.

Puddingpeper.

Kartoffelpudding.

Zu dem vorgekochten Puddingkraut (wenig ungewaschene Butter und Weizenmehl) schüttet man die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und füllt es mit Bouillon auf. Sind die Kartoffeln gar, so werden sie durch ein Sieb gestrichen, wieder aufgekocht und mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt mit Butter und Eiern verklopft.

Eierpudding.

Die vorgekochten Eier werden durchgestrichen und mit Bouillon aufgefüllt, luftig eintrocken lassen.

Linsenpudding.

Die Linsen werden in Wasser mit Puddingkraut vorgekocht, das Wasser abgegossen, durch ein Sieb gestrichen und mit Bouillon aufgefüllt. Einige Brauntwurzel aufgekocht, das Ganze dazu, mit Butter verklopfen. Die Wurst werden in Filets geschnitten. (Gödel) Auf Schinken geschmeckt.

7

Fische.

Zander nach Voisin.

Der Zander wird rasiert, ausgeschnitten, die innere Seite mit Tomaten und Champignons belegt, Mark wird u. Butteranfeuchtet darüber gegossen. Die Pfanne muß gut mit Butter ausgestrichen sein, und mit Salz bestreut sein. Der Fisch wird in Ofen gerungen.

Zanderschnitte gebacken.

Die beiden Seiten des entgrätenen Zanders werden in Filets zerteilt, gesalzen und in einer mit Butter ausgestrichenen Pfanne in Fischform gerungekocht.

Zander auf Marschallbert.

Der Zander wird in Filets geschnitten eingemacht garniert und in Butter gebraten mit Trüffelbutter übergossen.

Rezungen à la Voisville.

Zu einem Bündel zusammengebundene Rezungenfilets, werden weiter garniert,

und ein Krebsschwanz hineingesteckt und dann ausgebacken.

Rezepten nach Orly.

Rezeptenfilets werden garniert, gedreht und die beiden Enden durcheinander verbunden, daß ein Kreis entsteht. Hierauf werden sie in Fett ausgebacken.

Rezepten nach Colbert.

Ganze abgezogene Rezepten werden garniert, und in Fett ausgebacken, nun wird die Gräte herausgenommen, und in die entstandene Öffnung ein Reifen fester Kräuterbutter hineingeschobenen Eiern serviert.

Rezepten auf Regentenart.

Die Rezeptenfilets werden gehalzen und Farce hanchgestrichen zusammengeklappt und garniert in Weißwein gargekocht, erkaltet verwendet. Zu den Mitte kommt ein Ragout von Milchner, Hungigen und Klößen von Fischfarce.

Pazungen auf Tartarenart.

Die Pazungenfilets werden in Stücken geschnitten, gespickt und in Fett ausgebacken. Als Sauce wird eine kalte Kräuter Mayonnaise dazugegeben.

Fest au four.

Der Fest wird rasiert, ausgeschnitten u. gespickt u. in Butter und Weißwein im Ofen gar gemacht.

Zander à la Parisienne.

Der Zander wird garniert, gebacken und mit dickem Tomatenpüree darüber gestrichen, eine Schabe Trüffel darauf gelegt.

Lachsforelle auf Kardinalart.

Die Forelle wird schlangenförmig dressiert, in Weißwein sanft gargekocht und beim Anrichten die Haut abgezogen, Bearnaise dazu. Der Sud zugemacht mit Krebsenkraut.

Carpungen auf Pariser Art.

Die ausgelösten Carpungen werden einmarinirt, garnirt und gebacken, hierauf mit einer dicken Tomatensauce überzogen und im Ofen einen Augenblick gebrochen und nun eine Schüssel Trüffel darauf gelegt.

Carpungen in Weißwein.

Die Filets werden in Weißwein und Garnirung gargemacht, dann eine [illegible] Sauce darüber gegossen.

Steinbutt auf Portugiesische Art.

Die zurechtgemachte Steinbutte wird in gesalzenem Wasser mit Rüchenkräuter gargemacht, erkalten lassen, die Filets ausgelöst und angerichtet, nun mit einer dicken Tomatensauce überzogen, Garnierpulver und braune Semmel darauf gestreut, mit etwas Butter im Ofen gratinirt.

Reinbütt oder Bazungen nach Alenay.

Obgaz ogana Bazungen in Weißwein, butter, Zugganbrüten Salz gar gekocht, erkalten lassen, die Filets herausnehmen, halbiert und gut auf einen Schüssel angerichtet, mit weißen Bohnen von Kohn und Fischfond überzogen mit Kornsaucenkuchen bestreut und 1/4 Std in Ofen gratinieren. Tomatensauce extra.

Rosenkohl gemüse. Gemüsebeilage.

Der Rosenkohl wird im Wasser mit Salz und Zuggankraut gargekocht. Garnierung: Angeschwitzte Bohnen, kurz vor dem Anrichten mit Vanillebutter Salz und Zucker vermischt diese Bohnen dabei.

Zander italienisch.

Der aus der Schuppe Zander wird gespalten mit einer Krebsfarce wieder zusammengesetzt und auch oben über farce gestrichen. Jetzt wird er mit Krebsschwänzen und Rogen garniert im Ofen gargemacht. Eine Butterso darüber gedeckt.

Die Weißfelchen.

Die Weißfelchen werden in ein Souffleeschüsselchen mit einer dicken Bohnensauce Weißfelchen eingesetzt. Mit Kanal und Reis bestreut, gerieb. Weißbrot, Schnittlauch, in Weißwein gekochter Zander gehen zum Reis mit.

Italienische Soßen.

Bearnaise mit Tomatensauce und feinen grünen Kräutern dazu.

Gewellte Karpfen.

Man schneidet die Fische aus und spült die filets. Jetzt werden sie abgetrocknet und mit Kräuterfischsoßen bestrichen aufgerollt mit einem Zahnstocher durchstochen und im Ofen gargemachten Fischfond gargemacht.

Lachs russisch.

Der Fisch wird in Wasser, Essigsud und Butter gargemacht, jetzt wird mit Krebsbutter eine dicke Mayonnaise Soße gekocht, mit Gurkenlatten abgeschmackt, die auch unter den Fisch gegossen werden kann. In die Soße kommt Kreuzkümmel geschnittene Petersilienstengel und Pellwein.

Karlsbarsch russisch.

Die Karpfe werden gesäubert und warm Kochen mit warmen heißen Essig und eingesalzen. In die entstandene Öffnung füllt man eine Fischfarce mit gehackten Champignons und Petersilie. Jetzt legt man auf jeden Fischstück Krebsschwanz und macht sie in Wasser und Butter im Ofen gar. Von dem Fischsaft holländische Soße extra.

Saulgrillé à la bordelaise.

Gebratener Sauger, mit eingespickter Zwiebel Salice mit Rotwein, Essig nach Geschmack mit durchgeschlagen lassen, auf etwas Fischfond dazu. Morchelmedia Soße dazugegossen, würfelige Zwiebelscheiben feinen und im langen Topf aufkochen würfelige Schwarzwurzel.

Karpfen auf Jenaer Art.

Der Karpfen wird gebrüht in dem Gewürzen mit Rotwein, Zwiebel, Petersilienwurzel und Gewürz gar gekocht. Jetzt kocht man Essig, Zucker, Zwiebel und Gewürz mit Karpfensud ab und legt sie im letzten Augenblick mit Garellen butter. Die Stücke angebratener Karpfen, werden mit braunen Zwiebeln, Champignons, Kartoffeln, Rogen, Flachsmarettig und Petersilie garniert.

Karpfen polnisch. Frl. Weidel.

Der Fisch wird in Stücke geschlagen, nachdem er geschuppt wurde. Jetzt schneidet man Mürbekuchen in kleine Brocken und kocht es mit Bremen bier Gelbwurz mit Gewürz. Inzwischen hat man Zwiebeln in Butter eingebracht. Jetzt gießt man das Mürbekuchen mit noch einige Flaschen Bier in einen Schmorpfannenkessel und legt den Karpfen hinein. Hierauf gießt man, nach dem der Fisch gar ist, noch einen zuckersauren Saft Kuchen dazu und Lieb dazu

Schmeckt die Pruchen, die vom Kuchen nach
Leinig kann nichts mit Zucker, Essig, Salz Citrone
ab und bestreut, – die Truchen mit Wurzelmarke.

Entremets.

Schinken in Burgunder.

Der Schinken wird dem Gewicht gekocht, jedes Pfund 1/4 Std. Man setzt jetzt zur Burgundersauce Mainzer, mit Zwiebeln und reichlich Senf und Kalbsfett, läßt die Tüchtig einkochen und verwendet es jetzt mit Eiß und gibt ihr durch einen Zusatz von Zucker und Salz einen schönen Geschmack.

Poularde Mirabeau.

Die Poularden werden in Milch und Butter im Ofen gezogen gekocht, mit Speck umwickelt. Bouillon wird mitverwendet. Als Sauce eine Kerbelsauce die mit dem Fond abgeschmeckt ist. Etwas Zucker etwas Salz.

Rindersbrust, Kerbelsauce.

Die (geräucherte) Rindersbrust wird gekocht. Dann weiße mit Bouillon angefüllte Sauce gemacht und mit Kerbelbutter abgeschmeckt.

Poularde Demidoff.

Weißfleisch unausgenommen gespickte Poularde wird in Fett und Bouillon im Ofen gargemacht in ca 1 Stunde (langsam gehen) dann ausgeschüttet und mit Champignons, Hühnerklößchen, Hahnenkämmen Garnitur und Trüffeln garniert.

Sauce: Butter und Mehl mit klarer Bouillon aufgefüllt nun 1/4 Liter Rahm und und etwas von dem Fond dazu, mit Salz, Paprika und etwas Citronensaft abschmecken. der Fond muß weiß bleiben ebenso wie die Sauce, die ziemlich dick sein muß.

Kindersilat nach Richelieu.

Röfl. mit Tomaten und Gemüse garniert.

Maccaroni zum Spicken.

die gekochten Maccaroni schneidet man in Leitern gehörig durch bis ja nicht sind. Hinzu von dem Kuchen kommt Parmaisenkäse, fein geschnittener gekochter Schinken und etwas Butter, Salz.

Canetons à la Chipolata.

Gebratene Enten mit einer braunen Ragout überfüllt, welches besteht aus: einer fein feinen braunen Sauce, durchwachsenen Speck, Saucischen, Fleischklößchen Champignons event. ausgebeinten.

Hafelich

Schicken Beignets.

Man backt Eierkuchen und füllt dieselben mit folgender Masse: Man schneidet Zwiebel von Senf fein zwischen den feingemachten Schinken, etwas Pomade, einige gelbe Eier, gehackte Petersilie, Pfeffer, Salz, etwas saure Sahne; dieses muß sich auf die Eierkuchen streichen lassen. Dies rollt man jetzt, schneidet sie in schräge Stücke, garnirt sie in Turnus und backt sie in sehr heißem Fett zu schöner Farbe.

17

Braten.

Kalbsnieren à la Monglas.

Die beiden Nieren werden vom Mittelknochen abgelöst, gebraten und in Scheiben geschnitten, es wird nun jede Scheibe mit einer dicken Bechamel und einer Scheibe Trüffel belegt.

Mastkalb im Daunen.

Sie werden auf dem Rücken ausgenommen, gespalten und mit Speck umwickelt. Jetzt kommt ein Daunen von Rauchfang darum, wo er in in 3/4 Std im Ofen in Fett gebraten werden.

Volaille à l' Estragon.

Gebratene Feuerhühner. Feuer: Eingeschnittene braune Butter mit Estragon und im letzten Augenblick Estragonblättter.

Gemüse.

Junge Bohnen englisch.

Die Bohnen werden abgezogen in der Weise quer durchschnitten und in Salzwasser gargekocht, u. hierauf einen Augenblick in Butter geschwitzt.

Artischocken holländisch.

Die Artischocken werden in 2 oder 3 Teile geteilt, der Heu herausgeschnitten u. in Salzwasser cir. 5 Minuten blanchirt u. nun in kaltes Wasser gegossen, u. dann mit etwas Bouillon und Salzgargekocht, Muskatnuss, Citronensaft u. Pfeffer.

Tekawer Rüben.

Die dressirten Rüben werden mit Fond, Bouillon und Butter gargemacht, der dann wird angespritzt mit Zucker und Salz abgeschmackt, die Rüben nach langem schwenken lassen, damit sie Glanz bekommen.

Croquettenzum Gemüsegarnieren.

Kalbfleisch farcen mit einer mit (Farce) Butter ausgestrichenen Form gargemacht. Man nimmt Kopfmus zur Farce.

Pallaz oder Cardy zugleich.

Der Pallaz wird in Bouillon mit Fett, Schinken Salz aufgesetzt und 2 Std kochen lassen.

Rezept.

Alle jungen Hühner werden kochend aufgesetzt.

Junge Kaninchen.

Weit Butter, wenig Bouillon, Salz und Zucker aufgesetzt.

Forellen Cardy.

Die Cardy Stücke wird in Fingerlänge Stücke geschnitten, die gewünschten Fische ausgeweidet, Jetzt blanchiert man sie in Wasser mit Essig, Salz und etwas Brotrinde, läßt sie nun solange kochen bis sie sich in kaltem Wasser gänzlich, wenn den Köcher herausziehen lassen. Sie werden nun in kaltem Wasser auskühlen lassen, mit Salz abgerieben wieder in kaltes Wasser gelegt. Jetzt mit dem Wasser verfahren mit Schinken, Bouillon Salz, Kotzum, ein Ofen in ca 4 Std. garzumachen.

Mehlspeisen (kalt.)

Fruchteis.

1 ℔ Zucker, 1 Ltr. Wasser, Fruchtsaft nach Geschmack, 6 Ltr cc.

Vanilleeis.

1 Ltr. Milch, 16 Lot Zucker. 8 gelbe Eier.
1 Ltr. Milch, 20 Lot Zucker. 6 ~~gelbe~~, 4 gelbe Eier.
1 Stg. Vanille.

Chocoladen Bombe.

1/2 ℔ in Wasser aufgelöste Chocolade wird kalt gerührt und mit 2 Ltr. geschl. Sahne vermischt. Mit Zucker versüßen, wenn nötig ist.

Kaffee Bombe.

(1/2 Ltr. geschl. Sahne, 1/2 ℔ Zucker, 3/4 ℔ gebrüh. starken ungezuckerten Kaffee, wenig beim Anrichten überfüllen, besser ist 1 Ltr. Sahne, 300 gr Zucker, 100 gr 3 Tel. starken Kaffee)

Eierpunsch.

1 Ltr. geschl. Sahne wird mit Feinbackzucker und dem nötigen Zucker vermischt in kleine Röstchen gefüllt mit einem Pfeifenrand darum, der beim Anrichten abgenommen wird.

Bombe nach der Herzogin v. Berry.

Man reibt gewöhnliches Erdbeeren und streicht damit die ganze Bombenform ca 1 cm breit aus. In die Mitte kommt geschl. Pfirsichen mit Zucker abgeschmückt und mit Vanillen Aroma. Nun schneidet man Reineclauden, Pfirsiche, Aprikosen, Johannisbeeren, Kirschen u. s. w. fein aufeinander, streut Vanillezucker darauf und wird nun unter die Masse gezogen und in die Mitte dieser Bombe gefüllt und noch ca 1½ – 2 Std gefrieren.

Pudding Lyonnaise.

6 Eßl. Zucker, 6 Eßl. Butter, 6 Eigelb u. der Schale, etwas Vanille u. Citronenzucker. Die wird zusammen warm gerührt, wenn es erkaltet ist kommt der Eiweißschaum dazu, und und wird es in Form je nach der Größe der Form ½ – ¾ Std. gebrochen au bain marie. Damit der Pudding nicht so früh zusammen fällt, füllt man Kartoffelmehl dazu.

Johannisbeerwein extra

Moscovitgelée.

1 ℔ Zucker, 1 Ltr. Wasser eingekocht, 1 Fl. Rhein- oder Moselwein, 3 Apfelsinen, 3 Citronen in der Saft u. dgl. Apfelsinen zuckerwasser, oder Himbeersaft u. s. w. 1/2 Lot Hausenblase

Linzer Torte.

3/4 ℔ Mehl, 12 Lot Zucker, 1/2 ℔ Butter, 2 Eier, 8 Lot fein gestoßene Mandeln eingerührt, nur warten 3 oder 4 Eier ausgequellt, mit Himbeer- und Apfelsinenmus abwechselnd gefüllt und ein Gitter darüber gelegt.

Punsch romaine.

1 ℔ Zucker, 1 Ltr. Wasser, 6 Citronenschalen, 1 Fl. Champagner.

Bombe Marie Louise.

Geschlagene Sahne mit Vanillezucker und abwechselnd mit Erdbeer- und Himbeerbaumgelee gefüllt in eine Bombenform eingesetzt.

2 Std. gefrieren

Sächsischer Pudding.

12 Lot Mehl, 12 Lot Butter, 12 Lot Zucker, abwechselnd mit geschlagenen 12 Eigelb, 12 Eiweiß, Zitronenschale, 1 Fl.

Kaffeecreme.

Vanillecreme, die auf gekochte Milchmuß mit dem Kaffee verdünnt durchziehen.

Chocoladecreme.

10 Lth. Zucker, 6 Gelbei, 4 ganze Eier, 1 Ltr. Milch 1/2 ℔ Chocolade, alles dann sauer abschlagen.

Bomben nach Prinz Pückler.

Geschlagene Sahne wird schön rot, grün, gelb und braun gefärbt, jetzt schichtweise in die Form gethan und circ. 2 1/2 Std. gefrieren.

Mocca-Bomben.

1/2 Ltr. geschlagene Sahne, 9 Lth. Vanillezucker und gemahlenen, 1/2 ℔ Mocca, getrocknet und gehackt, 2 Std. gefrieren.

Bomben von Pumpernickel.

1/2 Ltr. geschl. Sahne, 9 Lth. Vanill. gem. Zucker mit getrockneten gesiebten Pumpernickel vermischt, 2 Std. gefrieren.

Russische Charlotte.

Mittlere Kasserolle, weiß, roth u. braun glacirt, ausgesetzt wie Château Briand, mit dem Franzbrod gefüllt, wie bekannt zu erfahren,

Chateaubriand, Charlotte.

Eine Form mit Eiskuit gefüllt, ausgesetzt und mit Früchten gefüllt.

Italienisches Eis in Rüstchen.

3/4 ℔ Zucker, 12 gelbe Eier, 1/8 Ltr. Wasser 1 Ztg. Vanille abgeschlagen 1/2 Liter Sahne 18 Lth. Zucker 9 ganze Eier 1 Liter Sahne.

Pfefferneüsse.

1 1/2 ℔ Syrup 1/2 ℔ Zucker, 1/2 ℔ Mandel 1/2 ℔ Butter 2 1/2 ℔ Mehl 1 Kleiner Kotterschr.

Lebenstrieg.

1/2 ℔ Mehl, 12 Eier, 2 ℔ Butter 2 ℔ Zucker.

Litronenmarmelade Torten.

10 gelb. Eier 2 ganze Eier 14 Lth Zucker 3 Litronen und die ganze Blaue auf gelendem Feuer abschlagen, darein der Mürbeteig füllen.

Plumpudding.

1/2 ℔ Zucker, 1/2 ℔ Butter 1/2 ℔ Kartoffelmehl 3/8 ℔ Weizenmehl, 3/8 Rosinen 3/8 Corinthen 3/8 geschnittenen Citronat 7 Eier, Zimt.

Punschcremchen.

1 ℔ Kaiserl 1/2 ℔ Zucker
1/4 ℔ Mehl 1/2 ℔ Mandel
4 Lth Butter einige ganze Eier so daß die Masse bindet.

Chokoladen Kringel.

12 Lath Chokolade 12 Lth. Zucker, 12 Lth. Butter 16 Lth. Mehl 5 Eigelb.

Mandelkuchen.

Eine Kuchenform mit Mürbteig ausgelegt

1½ ℔ Mehl – 8 gelbe Eier
1 ℔ Butter – 1½ ℔ Zucker

dann halb gebacken, erkaltet mit Kirschen gefüllt und mit folgender Masse den Deck überstreichen.

geriebene 1½ ℔ Mandelmasse
℔ Zucker
12 gelbe Eier, das weiße zu Schaum
10 Lth. Mehl.

Sahnenkringel.

½ ℔ Butter, 9 hartgekochte Eier, 3/8 ℔ Zucker ½ ℔ Mehl.

Schwarzer Kringel.

1½ ℔ Zucker 3/4 ℔ Butter 1 Pfd 4 Loth Mandeln 1 1/4 ℔ Mehl.

Stollen.

9 Loth Zucker 12 Lth. Mehl 8 gelbe Eier 13 Eiweiß der offenen Eier gebeuchen.

Mailänder.

1 ℔ Mandel mit Wasser gerieben
1 ℔ Zucker 1 ℔ Butter 1 ℔ Mehl zusammengekneitet, ausgerollt ausgestochen mit Hagelzucker bestreuen.

Pudding au chocolat.

105 gr Butter } Passiert
105 gr Mehl }
105 gr geriebene Chokolade } 7 gelbe Eier
105 gr gestoßener Zucker } 5 Eiweiß zu Schaum.
1/4 ltr Rahm

Berliner Pfannkuchen.

4 ℔ Mehl, 1 ℔ Butter 7 ganze und 7 gelbe Eier 1/4 ℔ Hefe 1/2 ℔ Zucker etwas Milch

Hirschkuchen.

1/4 ℔ Zucker 1/4 ℔ Mehl 3 ganze Eier Hirschhornsalz.

Russische Lebkuchen.

(4 Loth Hefe, warmes 1/4 ℔ Mehl) 8 gelbe Eier 1/2 ℔ ~~Mehl~~ Butter Hefenstück mit Wasser etwas dicker wie Hefenkuchenteig, dann mit kochender Milch übergießen und mit etwas geschlagenen Rahm vermischt.

Tartelettes à la Russe.

1 ℔ ff. Mehl, 3/4 ℔ Butter 6 Eidotter, Salz, 5 Eßlöffel frisches Wasser.

Zwiebacke.

6 Eimbisch Eier, 2 Eigelb, 2 Lot Butter etwas zergehen lassen, 1/2 ℔ Zucker, 1/4 ℔ Mehl zu einem Teig zusammenwirken, auf ein Brett geben, zu einer Walze formen in 3 Theile theilen, Zwiebacke daraus machen in eingeriebene Semmelmehl 5 Minuten liegen lassen, heraus nehmen auf ein Tuch legen und dann ziemlich schnell backen.

Reiscrème.

Ein Bodem mit aufstehendem Rande von mürbem Teig blind abgebacken.

Crème. 3/4 ℔ Reis mit Vanille und Milch gekocht, durch ein Sieb gestrichen, 1/2 ℔ Butter mit 12 Eigelb aufgerührt, Zucker nach Geschmack gesetzt. Eineiß darunter. Wird Mandelmilch gereicht.

Frischgebäck.

14 Lth. Eier, 1 Ltr. Milch, 10 Lth. Zucker 12 Butter 10 gallicischer Käse, reibe zu Pulver.

Kirschkuchen.

Einen Teig hohen Rand legt man mit Mürbeteig aus, und backt ihn gar, die Seiten sind mit Teigwerk von innen begangt. diesen füllt man nun mit ganzen frischen Kirschen und streut Zucker darüber. Jetzt schlägt man eine Sauce ab von einigen Eiern, etwas Zucker und feinem Mehl, füllt diesen, der aber nicht zu fest sein darf (etwas dicker wie Pfannkuchen) auf die Kirschen und setzt den Kuchen noch einen Augenblick in den Ofen, jetzt wird er vergoldet und geschnitten. NB. Der Mürbeteig muß mit kaltem Wasser gemacht werden, damit er nicht zu fest zu bereiten.

Backwerk.

Puffer.

1/2 ℔ Zucker, 12 gelbe Eier werden zu einer schaumig gerührt nun wird 1/2 ℔ Mehl u. 1/2 ℔ Butter gebracht und kommt nun mit 1/4 Korinthen, 1/4 Rucerta u. dem Schnee von 12 Eiern zu der ersten Masse, das Ganze wird leichtes durchgerührt u. in mit Semmelmehl ausgestreuten Formen 1 Std gebacken.

Mürbteig.

~~1/2 ℔ Mehl, 3/4 ℔ Butter, 1/2 ℔ Zucker u. 2 gelbe Eier.~~

~~1 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Butter, 1/4 ℔ Zucker, 2 gelbe Eier.~~

~~1 ℔ Mehl, 32 Lot Butter, 216 gr Zucker, 6 Eigelb.~~

~~1 ℔ Butter, 1 1/2 ℔ Mehl 1/2 ℔ Zucker 8 gelbe Eier 1 Glas Citronenzucker.~~

Raisels.

1 Eimerß 1 ℔ Zucker.

Minner Masse.

12 gelbe Eier u. 1 ℔ Zucker schaumig rühren, nun kommt 1 ℔ geklärte Butter, 1 ℔ Mehl u. der Schnee von den Eiern dazu. Wird in flache Backen

Mayskuchen.

1 ℔ Butter wird schaumig gerührt, nun kommt 1 ℔ Zucker und 8 gelbe Eier nach und nach hinzu, dann werden 2 ℔ Mehl dazu gethan und etwas Milch darunter gerührt. Die Masse muß 1 Std. backen. 20 ₰ Rock gebäume etwas Vanille.

Petits choux.

¼ ℔ Wasser, ¼ ℔ Butter aufgekocht, ¼ ℔ Mehl
8 Lot Wasser, 6 Lot Butter, ¼ ℔ Mehl 1½ Lot Mehl. 4 ganze Eier.
4-5 ganze Eier.

Zwetschkuchen.

Derselbe Teig.
Kümelstangen, Käseröllchen, Salzstangen.
Dieselbe Masse oder Blätterteig mit Kümel bestreut — mit Käse bestreut — mit Salz bestreut.

Äpfel im Schlafrock.

Der Butterteig wird dünn ausgerollt, in Stücken geschnitten, die ganzen Äpfel hineingelegt, der Butterteig darüber gelegt, und langsam gebacken.

Punsch Plätzchen.

Der Mürbeteig wird dünn ausgerollt, ausgestochen, gebacken, mit Pflaumbestrichen, zusammengelegt und mit roter und weißer Glasur, die mit Rum verdünnt ist, bestrichen.

Küchen.

5 Eierschwer Zucker, 5 Eierschwer Mehl, 5 ganze Eier.

Linzer Torte.

Siehe Mehlspeisen.

Chester Cakes.

15 Loth feiner Corinthen, 15 Loth Mehl, 10 Loth Butter, mit würzigem Hartkäse, Butter und etwas Hefe zusammengeknetet.

Macronen.

1/2 ℔ Mandel worunter 2 Loth bittere, 1 ℔ Staubzucker, 2-3 Eiweiß im Mörser fein gerieben.

Weißes Mehl.

8 Eiweiß und 1 ℔ Zucker.

Kließ zu Caviar.

1/2 Ltr Milch, 1/4 ℔ Butter aufkochen, dann soviel Mehl dazu langsam rühren, bis es dick wird, ist es erkaltet so fügt man unter tüchtigem rühren 10 Eigelb und der zum Abbacken in Kließform den Eiweißschaum dazu.

Thee Waffeln.

1/2 ℔ Butter, 1 1/2 ℔ Mehl, 3/4 ℔ Zucker, 8 ganze Eier 1 Stg Vanille gestoßen, Butter schaumig, etwas Citronenzucker.

Pumpernickel.

1 ℔ Kümmel, 1/2 ℔ Zucker, 1/4 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Mandel 4 Loth Butter einige Eier, daß die Masse bindet

Mandelspäne

1/4 ℔ Mandelsplitter, 2 Eiweiß, 1/4 ℔ Zucker auf Oblatengegossen backen.

Macronen.

1/2 ℔ Mandel, 1/2 ℔ Zucker, 3-4 Eiweiß.

Soufflée a. Kirsch.

Pag. 61 { 4 Loth Butter, 5 " Mehl } 1/2 Ltr Milch, 8 Loth Zucker, 1/2 Stg Vanille } dann 8 gelbe Eier darauf das Schaum darauf. Nun wird es in einer mit Butter ausgestrichenen Form 1/4 Std gebacken.

Reisgrießpudding.

Man kocht 1/4 ℔ Reis in 1/2 Ltr. Milch gar; nun wird es mit 8 Lot Butter, 8 Lot Zucker, 8 Eigelb, der Masse zu Schaum durchgerührt.

Grießpudding.

5 Lot Butter, 5 Lot Zucker, 5 Eidotter, 1/2 Lot Vanille auf dem Feuer erhitzen, dann thut man 5 Lot Gries, in Milch gerührt, darunter, läßt die Masse erkalten, und mischt dann das 5 Eiweiß Schaum darunter.

Chocoladenpudding.

6 Lot. Butter, 6 Lot. Mehl, 6 Eigelb; das Mehl mit kalter Milch auf dem Feuer garmachen, jetzt thut 6 Eidotter dazu mischen und Chocolade, nun läßt man die Masse erkalten und zieht dann 6 Eiweißschaum darunter. Langsam 1 Stunde im Ofen backen.

Französischer Pudding.

125 gr Zucker, 125 g Butter, 125 g gr Mehl, welches auf dem Feuer mit Milch zergemacht wird, hieraus kommt der Zucker der Reihe und 7 Eigelb, das Weiße darunter zu schlagen, Kirschenwasser nach Geschmack. Hier bei als Sauce:

Chateau: 6 Eidotter, 1/2 Glas Weißwein, 3–4 Citronen, Zucker nach Geschmack, das Ganze auf dem Feuer abschlagen.

Milchreis.

1/2 Ltr. Reis, 1/4 ℔ Zucker, 1 Stg. Vanille kocht man auf, nicht nach dem er kalt 6 Eigelb und 2 ganze Eier darunter, jetzt wird die Masse durch ein Sieb gestrichen und in eine mit Zucker an caramel ausgegossene Form im Ofen zergemacht an keine wie ohne ihn Reis zu lassen, kalt serviren.

Reispudding.

1/4 Pfd. Reis, 1/4 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. Butter, 10 Pfd. Zucker, 10 Eier, Eier der Weißen zu schlagen.

Flamerei.

1 Ltr. Milch, 8 Lth. Grieß, 6 Lth. Zucker zusammen, 6 Eimeiß zu Schaum schlagen, das ganze in eine mit Milch ausgefüllte Form füllen. Kalt mit Schlagsahnebaumkuchen servieren.

Vanille.

18 Lth. Butter schaumig rühren, 9 ganze und 4 gelbe Eier, 23 Lth. Hafermehl darunter, jetzt macht man von 5 Loth Hafer und 7 Lth. Mehl ein Hafertuch, läßt 3 gehen, und thut hierauf die ganze Masse zusammen. Die Kuchen werden warm, mit Zucker bestreut, serviert.

Kranzdonnerwetter.

1/2 ℔ Butter, 4 Loth ~~Mehl~~ Zucker schaumig rühren, 18 Loth Mehl darunter. bei mittelheißer backen.

Gemischtes (zur Bouillon)

250 gr Butter, 250 gr Mehl 100 gr Parmesankäse 5 gelbe Eier.

Russische Pfannkuchen.

1/4 ℔ Mehl, 2 Eidotter, etwas Salz, 1/2 Eßlöffel voll Öl und Milch zur Pfannkuchenmasse verdünnen.

Hasen-Bratzeln.

4 ℔ Mehl, 3/8 ℔ Butter, 6 Eßl. Hefe, 1/2 Ltr. Milch (bester Weißer) zu einem steifen Teig zusammen wirken. Von kleinem Teilchen ist Hasenstück. Jetzt formt man, nachdem der Teig gegangen ist Bratzeln, taucht sie in Lauge und bestreicht sie mit Eigelb, jetzt streut man Salz und Kümmel darüber backt sie, gemütlich heiß, gold braun.

Lauge: 10 Ltr. Wasser, 10 Hände Buchenasche, 3 Hände Hafer, eine Handvoll braune Zwiebelschalen, alles 3-4 Std. kochen, fein machen, wenn die Bratzeln hindurch gezogen werden.

Kalatschen.

1 ℔ Butter gebräunt, kalt, 1/2 ℔ Mehl, 1/4 ℔ Zucker etwas Vanilla u. 2 Löffel Hirschhorn oder Backpulver darunter rühren, breitgedrückte Kugeln formen und langsam backen.

Sandtorte.

1 ℔ Zucker, 1 ℔ Butter, 1 ℔ Kartoffelmehl 6 ganze Eier Citronenschale.

Eingemachte Früchte.

Blaubeeren.

Die Früchte werden in Flaschen gefüllt und hierin aufgekocht. Dann werden die Flaschen zugelackt.

Glaskirschen.

Die Stangel und Steine werden von den Früchten entfernt, dann werden sie gewogen und auf 1 ℔ Kirschen 1 ℔ Zucker gerechnet. Jetzt müssen sie unter fortwährendem Rühren solange kochen bis sie abgeschäumt sind. Sie werden nun auf einen Durchschlag gegossen und der Saft in Schalen aufgefangen. Nach zehntägigem Abtropfen kommt er zum zweiten Mal auf Feuer und Luftschal bis zum

griffe gesorgt. Ich habe das feste Vertrauen, daß die Krise rascher zu gutem Ende verlaufen wird, als viele glauben, die Krise, die vorwiegend in grobem Vertrauensbruch, ja großen Betrügereien ihre Ursache gehabt hat. Es wird uns zwar bei der in den letzten Jahren entstandenen großen Produktionsfähigkeit kein großer Lohn aus der Arbeit erwachsen; aber wir werden Arbeit schaffen, die Handel und Gewerbe in verhältnismäßig kurzer Zeit wieder zu leidlich gedeihlicher Entwickelung bringen wird.

Deutsches Reich.

* **Berlin**, 22. Januar.

— Der Kaiser hat dem Zentralverband der Deutschen Vaterlandskrieger in Amerika, dessen Zentralleitung sich in Philadelphia befindet, aus dem Bestande des Zeughauses in Berlin ein im Feldzuge gegen Frankreich 1870/71 erbeutetes Bronzegeschütz als Geschenk überweisen lassen. Dieses Geschütz soll mit allem Zubehör auf dem städtischen Friedhof zu Philadelphia aufgestellt werden, und zwar bei einem Monument, das der Verband zur Erinnerung an die Kriegsveteranen errichten will.

— Die amerikanische Presse will dem Prinzen Heinrich zu Ehren ein Bankett in Waldorf-Astoria geben. Der Prinz hat der „New Yorker Staatsztg." zufolge die Einladung angenommen. 6000 Zeitungen werden vertreten sein.

— Die beabsichtigte Reise des Großherzogspaares von Baden nach Berlin zu Kaisers Geburtstag ist jetzt aufgegeben.

— Staatsminister v. Thielen hat nach einer ziemlich guten Nacht vorgestern den ganzen Tag außerhalb des Bettes zubringen können. Das Fieber ist geschwunden. Das Allgemeinbefinden des Kranken wäre leidlich, wenn nicht sehr große Schwäche vorhanden wäre.

— Die Zolltarifkommission des Reichstages setzte gestern die Beratung bei § 5 betreffend die vom Zoll befreiten Gegenstände fort und nahm unverändert die Ziffern sieben und acht an. Zu

---

sogar in den gesetzgebenden Versammlungen über Maßregeln gegen das überhandnehmende Kurpfuschertum verhandelt, die direkt gegen die christian science gemünzt waren.

Zwei Punkte sind es, die hauptsächlich die christian science in schlechten Ruf gebracht haben, nämlich der Abfall im eigenen Lager und der unverkennbar aufs Verdienen gerichtete Sinn der Mutter Eddy und ihrer Anhänger.

Die Behandlung eines Kranken scheint im allgemeinen damit begonnen zu haben, daß der Kranke Mutter Eddys Buch kaufen mußte. Abgesehen davon, ließen sich die frommen Leute ihre Bemühungen und Kuren sehr anständig bezahlen. Sie schrieben ganz regelrechte und gepfefferte Rechnungen, selbst in Fällen offenkundigen Mißerfolges und nachweislicher Gesundheitsschädigung ihrer Opfer.

Indessen diese fetten Jahre für Mutter Eddy sind vorüber. Die Zahl ihrer Anhänger, die früher in den Vereinigten Staaten 625 Organisationen umfaßte und in Kanada 32 Kirchen mit 5000 Mitgliedern, geht unaufhaltsam zurück. Der Humbug zieht nicht mehr, wenigstens nicht in Amerika.

Und fragt man nun schließlich, warum kommen die Anhänger der „christian science" zu uns, warum gerade jetzt, so findet man die Antwort leicht: in Amerika hat das System abgewirtschaftet; dort ist kein Geld mehr damit zu verdienen, das Publikum ist durch Schaden klug geworden. In Deutschland aber ist noch ein Feld für derartigen Humbug.

Wie lange wird es nun dauern bis sich bei uns die Erkenntnis dieses neuesten Schwindels Bahn bricht, wie viel Unheil wird bis dahin am einzelnen und an der Gesamtheit angerichtet sein?! Trotzdem bei uns auch die Geistlichen (auch die evangelische Kirchenzeitung) gegen den Eddyismus Partei ergreifen, wird es wohl noch lange währen, bis die Aufklärung des Volkes erfolgt ist.

Geld
einthen.
um 1 Uhr.
* Die ausge
blatts" enthält die
dem internationale
Eisenbahnfrachtverkehr
Januar 1902.

Mecklenburgische Nachrichten.

* Schwerin, 22. Januar.

* **Hofball.** Zu dem gestrigen Hofball im Goldenen Saal des Großherzoglichen Schlosses waren über 500 Einladungen an Herrschaften aus Stadt und Land ergangen. Unter den Militärs waren die der sämtlichen mecklenburgischen Garnisonsorte vertreten, außerdem waren Offiziere von den Demminer Ulanen, den Wandsbeker Husaren, den Ratzeburger Jägern und vom Garde-Kürassier-Regiment in Berlin u. a. anwesend. Um 9 Uhr traten die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften in den Thronsaal und nahmen hier wie im Wilhelmszimmer, in der Schlösser- und Ahnen-Galerie die Vorstellung der geladenen Gesellschaft, soweit diese nicht schon früher erfolgt war, entgegen. Gegen ½10 Uhr erschienen die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften unter Vorantritt des Oberhofmarschalls v. Hirschfeld, Exz., und des Hausmarschalls Grafen Hahn im Goldenen Saale. Se. Königl. Hoheit der Großherzog führte Ihre Königliche Hoheit die Frau Großherzogin Marie, Herzog Paul die Prinzessin Christian, Herzog Adolf Friedrich die Herzogin Paul, Prinz Schönburg-Waldenburg die Prinzessin Reuß und Prinz Heinrich XVIII. Reuß die Herzogin Marie Antoinette. Se. Königliche Hoheit Prinz Heinrich der Niederlande, Allerhöchstwelcher erst mit dem Zuge 8 Uhr 30 Minuten hier eintraf, betrat den Ballsaal bald nach 10 Uhr. Se. Königl. Hoheit der Großherzog trug Grenadieruniform und die Kette vom Hausorden der Wendischen Krone. Ihre Königl. Hoheit die Frau Großherzogin Marie hatte eine maillila Seidenrobe mit einem Ueberwurf von Brüsseler Spitzen gewählt, Haar und Hals waren mit Brillanten geschmückt. Ihre Königliche Hoheit die Prinzessin Christian von Dänemark hatte eine herrliche gelbe Taffet-Robe mit Ueberwurf von dunkler Seidengaze und eingewirkten Blumen angelegt. In weißer Seide mit flitterbesetztem Tüll erschien Ihre Hoheit die Herzogin Paul, im Haar ein Diadem aus Türkisen. Rosa Seide mit weißem Spitzenüberwurf, aus welchem dunkle Blümchen hervorschauten, stand Ihrer Hoheit der Frau Prinzessin Reuß besonders schön. Ihre Hoheit die Herzogin Marie Antoinette trug weiße Seide. — Als Vortänzer fungierten die Herren Oberleutnant v. Langenn-Steinkeller sowie die Leutnants v. Oertzen, Freiherr v. Nettelbladt und v. Lücken. Se. Königl. Hoheit der Großherzog eröffnete den Tanz mit Ihrer Königl. Hoheit der Prinzessin Christian. Die fürstlichen Damen huldigten besonders fleißig dem Tanz, und zogen in den kleinen Pausen hier und da Damen und Herren der geladenen Gesellschaft ins Gespräch. Die Frau Großherzogin Marie verweilte zumeist in der für den Aufenthalt des Hofes bestimmten, an der Längsseite des Saales sich hinziehenden Nische, die in dunkler Ausstattung gehalten und mit herrlichen Palmen geschmückt war. — Bald nach 11 Uhr fand eine Pause statt, in welcher das Souper an kleinen Tischen in den anstoßenden Gemächern eingenommen wurde. Se. Königl. Hoheit Prinz Heinrich führte Ihre Königl. Hoheit die Prinzessin Christian zu Tisch. Die Tafel war mit Tulpen, Levkojen, Anemonen und Rosen geschmückt. Die Menukarte lautete: Consommé. Chester Cakes. Sandat à la Joinville. Chaud-froid de Pâté. Filet de Chevreuil, sauce crême. Salad. Compote. Pouding à la Nesselrode.

Nach dem Essen forderten die Klänge eines Straußschen Walzers wieder zum Tanz. Dann folgte ein Lancier und der Kotillon machte den Beschluß des Balles. Die Damen erhielten kleine Sträuße aus Maiblumen, Reseda, Nelken, Rosen, [illegible] Anemonen, Narzissen, Mimosen und Hya-

[illegible] fizielle Schluß des Hoffestes war

bene Nr. 3 des „Reichs-Gesetz-
Bekanntmachung, betreffend die
n Uebereinkommen über den
ir beigefügte Liste, vom 17.

Weitlauf ein. Jetzt werden auch die Kirschen hinein geschüttet und noch einmaligem Aufkochen in Gläser gefüllt.

Himbeersaft.

Man presst die Früchte aus, der Saft wird gemessen und auf 1 ℔ 1/2 ℔ Zucker gerechnet werden. Dies wird aufgekocht, solange bis es geschäumt ist und nur in Flaschen gefüllt und nochmal aufgekocht.

Johannisbeer Gelée.

Die Früchte werden ausgepresst, der Saft gemessen, und auf 1 ℔ Saft 1 ℔ Zucker gerechnet. Dies muß unter fortwährendem Rühren solange kochen, bis kein Schaum mehr hervortritt.

Bei Himbeergelée nimmt man 2/3 Himbeeren und 1/3 Johannisbeeren, damit er geliert.

Ganze Johannisbeeren.

Die Johannisbeeren von den Rangeln befreit, gewogen und auf 1 ℔ Frucht 3/4 ℔ Zucker gerechnet. Die Kerne solange bis aller Schaum entfernt ist.

Johannisbeersaft. Roh.

Der Saft wird in Flaschen gefüllt und hierin 5 Minuten gekocht.

Essig Kirschen.

Die entsteinten Kirschen werden mit Essig bedeckt, jetzt läßt man sie 24 Std. stehen, jetzt kommt auf 1 ℔ Kirschen 3/4 ℔ Zucker, nun müssen sie solange stehen bis sich der Zucker aufgelöst hat, worauf sie in Gläser gefüllt werden mit dem Essig.

Aprikosen. ganz.

Die ausgesteinten Früchte werden mit Haut in Wasser gelegt, Zuckerzusatz darauf gegossen und 1/2 Std gekocht.

Pfirsiche.

Die Pfirsiche werden in Hälften geschnitten, abgehäutet, in Wasser gelegt und Zuckerzusatz darauf gegossen 1/2 Std gekocht.

Brechbohnen.

Die Bohnen werden halb gar blanchirt, in Wasser gefüllt und leichtes Salzwasser Kochend darauf gegossen. Jetzt müssen sie drei auf 2 Std kochen.

Ananas.

Man schält die Früchte, zerschneidet sie und stickt sie in Wasser giebt Zucker darüber und kocht sie 1/2 Std.

Zuckerbohnen z. garnieren.

Die Bohnen werden in Salzwasser aufgekocht, durch kaltes Wasser gezogen und Zuckersyrup darauf gegossen. Der Zucker wird so oft aufgekocht, bis er dick ist.

Grüne Tomaten.

Man behandelt die grünen Tomaten genau so wie Zuckerbohnen, auch hier bei muß der Zucker dick sein. Bevor man sie in Gläser macht kocht man sie mit Citronenschale und Vanille in dem Zucker noch einmal auf.

Tomatenpurée.

Nachdem die Tomaten zerschnitten sind, werden sie ausgedrückt, gedämpft und eingekocht, durch feine Siebe gestrichen, nun in Gläser gefüllt und einmal aufgekocht.

Reineclauden.

Die halbreifen R. werden gepickelt, in Wasser halbweich erhitzt, bis sie sich herausziehen, aber ohne zu platzen. Jetzt werden sie herausgenommen, in dasselbe gelegt und Zuckersyrup darauf gegossen. 1/2 Std. gekocht.

Geschälte Pflaumen.

Man halbiert die Früchte, schält sie und kocht sie 1/2 Std.

Saure Pflaumen.

Der Essig wird heiß auf die Pflaumen gegossen, nach 24 Std abermals, zum dritten Mal jetzt kochend, schüttet man einen kleinen Teil der Gr. hinein, bis nochmal nachfüllen sind, jetzt kocht man den Essig ein und gießt ihn auf die Pflaumen.

Salzgurken.

14 Ltr. Wasser, 2 ℔ Salz, 1 Ltr Essig ist heiß über die mit Wein, Kirschblättern und Dill eingelegten Gurken zu gießen, nach 24 Std noch einmal aufkochen.

Senfgurken.

Die Gurken werden dressiert, in Schalen gelegt und auf jede Schale eine Hand voll Salz gestreut, 24 Std stehen lassen, nun wird der Saft abgegossen, und die G. in Wasser mit Essig blanchiert und wieder abgießen, jetzt in Zucker, Essig, Wasser mit Gewürz und Zwiebeln in Gläser gethan abwechselnd Senf w. 1 Lorbeerblatt dazwischen.

Gurken in Dosen.

Die Schlangengurken werden dressiert, und mit etwas Salz und Wasser gedrückt, nun mit dem Wasser in Dosen gefüllt und 1/2 Std gekocht.

Pyritz Kuchen.

8 Lot Butter mit 30 Lot Milch aufgekocht 12 Lot Mehl 2 gelbe Eier dazu.

Landtorte.

1 ℔ Butter 10 ganze Eier aufgerührt, 1 ℔ Kartoffelmehl 1 ℔ Zucker nach und nach dazu gethan.

Tag Kuchen.

3/4 ℔ Butter zu Schaum gerührt 1 ℔ Rudazucker nach und nach dazu, mit 6 Eigelb 3/4 ℔ Feinmehl 3/4 ℔ Weizenmehl eine grosse Tasse warme Milch, Schale von 6 Limonen und zuletzt für 10 ₰ Backpulver dazu.

Mag Kuchen.

2 ℔ Mehl, 1 ℔ Butter 3/4 ℔ Zucker Schaumig gerührt, 7 ganze 7 gelbe Eier, 1 Branntwein, geschn. Mandel, 8 Lot Hefe, Rum.

Königskuchen.

1 1/4 ℔ Zucker 1/4 ℔ Butter Schaumig gerührt, 18 Lot Corinthen 18 Lot Sultan Rosinen

Baumkuchen.

20 Lot Butter, 20 Lot Zucker Schaumig gerührt 4 gelbe 7 ganze Eier dazu dann 20 Lot Weizenmehl.

Rahmwaffeln.

1 ℔ Butter wird mit 16 gelben Eiern zu Schaum gerührt 1/4 Liter gesiebt. Mehl und 1/4 ℔ Mehl das Eiweiß zu Schaum.

Schuhsohlen.

Man nimmt 22 Lot Zucker, 11 ganze Eier schlägt er wie Eiergelb mit dem Zucker ab und rührt 1 ℔ Mehl darunter.

Brandtortelette.

1 ℔ Zucker 1 ℔ Butter 1 ℔ Kartoffelmehl 8 ganze Eier, Zucker und Eier gerührt, Butter darüber darunter.

Brandkuchen.

1 ℔ Butter 1 1/4 ℔ Mehl 1/4 ℔ Zucker 5 gelbe Eier Corinthen und Mandeln beifügen.

Weiße Pfefferküsse.

1 ℔ Zucker 1 1/4 ℔ Mehl, 3 ganze Eier 4 Lot geschäft. Mandel 4 Lot Butter, Zimmet.

Eyfelsinnenschnitte.

8 Lot Mandel mit 2 Eier gerieben 10 Lot Zucker 1/2 ℔ Butter 5 Eigelb schaumig gerührt 5 Eiweiß zu Schaum und 10 Lot Mehl darunter gezogen 2 Bleche gebacken, welche mit Eyfelsinnenmarmelade unter welche Eyfelsinnenschnack, zusammengesetzt worden. Mit Eyfelsinnenglasur glasirt in Weiken geschnitten.

Rissolentaig.

1/2 ℔ Mehl. 12 Lot Butter 3 Eidotter 1 Eßlöffel Salz 3 Eßlöffel Wasser.

Vanillesoufflée.

3 Lot Butter 4 Lot Mehl
1/2 Ltr Milch 8 Lot Zucker 1 Stg. Vanille.
8 Eigelb, das Weiße zu Schnee.

Soufflée von Reis.

8 Lot Butter, 12 1/2 Lot Mehl zusammen, dann 1 1/4 Ltr Milch dazu nehmen und 20 Eigelb, das Weiße zu Schnee. Auf Holzblechen backen.

Eier Baus Sague.

Litzenmaid in Gläsern mit Früchten garnirt.

Spritzkuchen.

3/4 ℔ Butter, 1/2 ℔ feiner Zucker und 5 Eigelb mit etwas Vanille und Litzenmüsig gerührt und nach und nach 1 ℔ und 3 Lot Mehl dazu. Frl. Lungemann, Malchin. 21. XII. 00.

Kirsch Seite 468 auf Papier spritzen in nicht zu heißem Ofen, Fett 10 Minuten backen.

Reis bei mit Kirschsauce.

Reis wird blanchirt und mit Milch und Vanille gargekocht, ~~mit Zucker bestreut~~ und gestrichen dick und erkalten lassen. Hierauf werden einige Glas Kirschen auf ein Blech gegossen. Nach dem Gelatinirung abgetrocknet sind, von einer Kirschsaft übergossen, jetzt in Rand umgekehrt, damit sie nochmals in fein gehacktem Marzipan gewendet.

Glace au caramel.

1 ℔ Zucker wird zu caramel gebrannt, jetzt gießt man nach und nach 1 Ltr. Milch hinein, thut einige Eier dazu. Jetzt wird es gerührt und gedreht, darauf in eine Form gethan und noch einmal eine Stunde gefroren.

Apfelkuchen.

Aus Weinteig backt man 2 Kreise und legt einen Teig das zwischen mit feingeschnittenen Äpfeln, die mit Wein, Zucker und Kanel aufgesetzt sind, macht Zwischen und Rucken dazwischen und glasirt die obere Teig mit Mandelglasur, streut nun die Kreise in Kuchen und richtet servir.

Eis aufläuf.

Gefrorenes Soufflé von Vanille.

10 Eigelb, 1/3 ℔ Zucker, 1/3 Ltr. Wasser abschlagen, kalt schlagen und 1/2 Ltr. geschl. Sahne dazwischen im Soufflée mit Papier rand 4–5 Minuten frieren lassen, oder in Kuchen.

Schaumspeise auf Kirsch in Art.

Kirschen mit Marmelade in mit weißem Gelée aufgegossenen Formen. Mit Marmelade in Mürbeteig und Marmeladezucker und Vanille den Saum.

Friedberg.

Timbal Parisienne.

Von Würstchen wird eine Form ausgefüllt und mit Schaum blind gelegt werden. Jedoch muß im Boden eine Öffnung mit 8 Centimeter erzielt werden. Jetzt backt man sehr kleingeziertes Futter. Klebt diese mittelst Glasur, worin wurden sie mit Glasur und Gay glänzend hübsch garniert, ebenso der Timbal, von den Seiten da Schalen. Füllt jetzt den Timbal, nachdem die Futter im Blätterteig gehörig ausgetrocknet sind im geschnittenen Mandelasche und spritzt in die Futter geschlagene Sahne.

Polnische Kraftsuppe. Pfannkuchen.

500 gr Mehl, 100 gr Zucker, 200 gr geschlagene Sahne, 8 gelbe Eier, 1 Wasserglas Milch 150 gr Butter, 35 gr Hefe.

—!—

Eierzwieback.

Eier nach Herzogin Mrs.

5 Minuten gekochte Eier überzieht man mit einer Bechamel und streut Parmesankäse darüber.

Eier nach Demidoff.

5 Minuten weiter werden mit Bechamel überzogen und Eigelb bestreut.

Eier nach Bechamel.

5 Minuten weiter werden mit einer mit geschlagenen Eiweiß durchrührten Bechamel überzogen und Parmesankäse bestreut, im Ofen gebräunt.

Eier nach Schwedoff.

5 Minuten Eier auf Rogaut ungerührt und mit Tomatensauce überzogen.

Amerikanische Eier.

Abgekochte Eier auf Croutons und einen Teil weiße Schinken mit Tomatensauce oder Jus überzogen.

Estragonei.

Harlauer Eier mit einer dicken braunen Brühe, die mit Citronensäure abgeschmackt ist, und die im letzten Augenblick mit frischem grünem Estragon bereitet wurde.

Reingeschlagene zweiten Schmal 5 Minuten eier mit ~~[illegible]~~ Brühe übergossen und mit ausgestochenen Trüffelscheiben garniert.

Eier nach Magyarenart.

Die in der Eierpfanne gargemachten Eier werden wie ein Kreuz angerichtet. In die 4 Ecken füllt man nun Trüffeln und Champignons und Hühnerleberen und Nieren alles durch eine braune Brühe verbunden.

Eier auf Marschallin Art.

Harlauer Eier mit Krebsragout und dicker Kastanienbrühe übergossen auf Croutons angerichtet.

(Kalt) Eier à la Russe au chester.

5 Mk. Butter in breiter Pfanne oben in die Mitte Chester Käse.

Rüzchen.

Mindestpüzza.

Eingeschnittene Püzza mit Speck, Parmesankäse und einem Stück Butter belegt. Wacceroni und mit Trüffeln garnierte Hühnerklöße hinein. (Weißbrüzza.)

Krebspüzza.

Wenn man Krebsbutter dünn reibt, nach Belieben Mehl dazu mischen und füllt sie mit kräftigem Bouillon auf, läßt sie ca 5 Minuten kochen und setzt sie in Bouillon.

Russische Kartoffelpüzza.

Klare Bouillon mit Julienne garnirte und einigen in Bouillon gekochten Kartoffeln durchgestrichenen Kartoffeln. Mit (Bouillon) und Eigelb belegen.

Püzza Royal.

Eingeschnittene Püzza mit durchgestrichenem Reis und Parmesankäse. Mit Speck und Eigelb belegt, Parmesankäse hinein.

Artischockenpüzza.

Eingeschnittene Püzza mit dem Sirup von einigen Artischocken mit Eigelb und Speck belegt.

Fetwecken mit Weißkraut.

Die Fetwecken werden ausgehölt, das herausgenommene in wenig Milch eingeweicht und zerrieben, Pieceata mit

mit Weißgemüsen, Wurzeln, Citronen und Kornichgurken dazwischen garniren. Hiermit werden die Pasteten gefüllt und in einer mit Butter ausgestrichenen Pfanne in der Ofen gestellt, nach oben über etwas Butter.

Kaulbarschsuppe.

Eingesottene weiße Suppe mit Fischfond, Weißwein und Bouillon und eigelb abgezogen. Als Einlage Kaulbarschfilets, Austern, Krebsschwänze, Fischklöße.

Selterwürstchen.

I. Magere kurzen Rotherkohl in Wasser weichgekochen lassen, jetzt diesen in Fett od. Butter kurzig schmoren, dann mit guter Bouillon auffüllen, kochen lassen, Kartoffelmehl hinein, mit Pfeffer abschmecken.

II. Zu 8 Tel geschnittenen blanchirten Weißkohl, Kalbfleisch geschnitten, Speck mit Kräutern, Nelken, Bouillon aufgefüllt. Kurz vor dem Anrichten ganz wenig Mehl und Butter auffüllen und zwischen die Suppe giessen, da dann klar bleiben muß, mit Pfeffer abschmecken.

Rosalinde.

Alle gestockte Gurken werden in Salzgurkenlacke gargekocht, die Suppe weiß angerührt mit Suppenbouillon, Gurkenlacke daran mit Pfeffer und eigelb abgezogen.

Eier Suppe.

Suppenkraut wird in Butter geschwitzt, auch Kartoffeln und etwas Rüben, mit Bouillon aufgefüllt und durchgestrichen, Pfefferkörner

47

48

Frühstücksgerichte.

Hors d'oeuvres.

Eier und Klöße.

Die Eier werden gar gekocht und das Dunne abgeschält und kühl gekühlt.

Klöße. Gut 1/2 ℔ Butter, dann 4 Hände voll 4 gelbe Eier dazwischen rühren, ohne daß es bröckl. Jetzt fügt man etwas Mehl, Weißbrot weißer Semmel hinzu so daß die Masse im kochenden Wasser bindet. Frisch Brod, Eiterwurzucker.

Kalbskotelettenrauch

Zigeuner Art.

Die Kotelettes werden auf der einen Seite in Schmalz und auf der andern in gehacktem Truffelgemüse, in Butter gebraten.

Beefsteak à la parisienne.

Die Beefsteak vom Filet werden gebraten und dann mit einer dicken Bearnaise und in der Mitte mit Tomatenragout garniert.

Poularde à la Stanley.

Hühner ausgeschnitten wie Wiener Backhühner, 10 Minuten sautiert, eine Béchamelsauce darüber mit Trüffel und Champignons.

Tortenbeefsteak.

In eine ungarn gehackter Beefsteak (Rindfleisch vom) kommt in die Mitte ein gelber Eis hinüber Kelg und Pfeffer und Pickles und an den Seiten gehackte Zwiebeln. Essig und Öl extra.

Hühner provençale.

Die Hühner werden ausgeschnitten und in Zwiebeln und Petersilie immariniert. Hierauf eingemehlt und leicht sautiert. Nun kommen eine Sauce, zusammengesetzt aus Eiweiß, Tomatensoll, Fett und Madeira gehörig ein, wegwischen und dann die in Scheiben geschnittenen Champignons

rührt. In dieser Sauce sollen eigentlich die ausgeschnittenen Hühner gekocht, werden aber dadurch immer zu trocken, deshalb unterlässt man dies.

Steaks nach Rachel.

Partierte Wildstaks mit Pfeffer, Butter und Mehlstar durchschmungen werden auf Croutons angerichtet. Jetzt legt man auf jedes Stück eine Scheibe kurz ausgestochte Trüffeln, worauf dann eine Scheibe Trüffeln kommt. In die Mitte kommen fraiseise Kartoffeln.

Trüffeln in der Casserolle.

Die Trüffeln werden mit Madeira, Cayenne und Salz aufgesetzt und 3/4 Std. darin zugedeckt gekocht, dann herausgenommen und in der Casserolle angerichtet. Trüffeln in Champagner. Hierzu nimmt man Champagner und macht ein dasselbe Weise, richtet sie jetzt aber im Soufflée an und gießt den Saud durch ein Sieb darunter.

Beefsteaks parisienne.

Sauticte Tournados irgend einer Art mit einer Reihe Tomatensauce um der Seite einige Scheiben und dicker Bearnaise in der Mitte besetzt.

Tournedos à la Rossini.

Tournedos werden pariert, aufgeklopft, angerichtet und mit Hühnerleber und Champignons belegt, mit etwas Glace markiert. Hühnerleber wird in Fond gargemacht, erkalten lassen, mit Lebern und zusammen durch ein Sieb gestrichen und ~~warm gerührt~~ kalt aufbewahren.

Hühner nach Parmentier.

Nur ganz junge Hühner werden eingemacht und pariert. Halbmandelförmige gebratene Kartoffeln extra, die im letzten Augenblick mit Glace durchgeschwungen werden, wodurch sie schön glänzend kommen.

Kartoffeln nach Georgette.

Recht große französische Kartoffeln werden zuerst roh mit dem Messer eingeritzt, auf ein Holzblech gelegt und im Ofen gargemacht. Hierauf nimmt man den Deckel ab, hält sie auf und füllt Kalbsschwanzragout hinein, die man mit einer dicken Kalbsjuse überfüllt. Nun deckt man die Kartoffeln wieder zu und läßt sie die zum Anrichten warm stehen.

Selaslick.

Man schneidet ganz dünne Semmelscheiben und Speckscheiben rund, legt sie abwechselnd aufeinander und verbindet sie durch ein Gelegen. Jetzt werden sie, wenn man Salz und Pfeffer darüber gestreut, scharf in Butter englisch gebraten. Man richtet sie an, indem man in die Mitte der Schüssel Kaviar aufhäuft und die nach dem Garnieren in der Form lick gestochenen Schalen in diesen Kaviar hineinsteckt.

Gemischte Kotelettes nach Villeroi.

Die sautirten Kalbskotelettes taucht man in eine dicke Sauce von Weißpfeffer, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und läßt sie erkalten. Hierauf werden sie 2mal gewendet und die Fett ausgebraten.

Ramquins.

Man backt Kartoffelmehl von Butterteig fällt in diese Bagatell. Hierüber kommt dick eine Schicht, die besteht aus: 6 Eß Mehl mit kalter Sahne, 4 Eigelb und Milch verdünnt, abgerührt, dann 4 Eigelb, Salz, Muskatnuß und der Schaum mit Kammerkäse u. Schweizerkäse untergerührt.

Junges Huhn nach Grey.

Eingemachtes Huhn gewiertes Gebratenes zu Geschnittenes Huhn mit Bearnaise mit Fond verdünnt von Hühnern.

Gemischte Kotelettes nach Elsaß.

Die werden auf einer Seite sautirt, dann zwei Salzgurken darauf geschnitten und Kammerkäse darauf. Mit der Schaufel oder Kuchenschaufel. Zwei Salzgurken. Der Schinken geschnitten Zwiebel mit wenig Mehl aufgesetzt durchgestrichen und abgeschmeckt.

Gemischtes Stück Kuchen.

Krebsen in Coquillen. (Kalt.)

Zwischen eine gut abgeschmeckte Mayonnaise schüttet man die Krebsenschwänze, dann legt man Estragonblätter dazwischen und reibt das Ganze zuletzt durch, Hauptsache bei der Mayonnaise ist Pfeffer. Füllt alles in Coquillen und garniert es mit grünem Pfeffer.

Pommes Elisabeth. (Kalt)

Warten wie Georgette beschrieben. Die Füllung besteht aus: dem Brei von dem Fleischgemenge, Krebsenschwänzen, Kartoffel, Estragon, Pfeff, Salz, Mayonnaise. Kalt servieren. Anstatt des Kalbs legt man 1 Schinken und 1 Schiba Tomaten rein.

Pommes Anna.

In Scheiben geschnittene, gekochte gut gewaschene Kartoffeln legt man à la Bouton in eine dick mit geklärter Butter ausgestrichene Form, bis dieselbe ausgefüllt ist. Pfeffer zwischen jede Schicht. Nun gießt man reichlich geklärte Butter darüber und gratiniert sie im Ofen auf Rotglut 5/4 Std. sodaß sie hübsch braun sind. Jetzt stürzt man die Form.

Paulets Gregory.

Die jungen Hühner wurden gerupft, ausgeschlachtet, mit Tausenden von Stecknadeln und Steinpilzen wieder äußerlich jetzt mit Bernaise überzogen bereit eingerichtet.

Pasteten.

Gratin von Krametsvögeln.

Die vorgekochten Vögel werden mit Kramets vogelfarce zusammengesetzt und in Butter gebraten.

Die Farce wird angerichtet auf einem Rand von derselben Farce. Jetzt steckt man die Vögel dazwischen und füllt in die Mitte das Ragout von Hühnerfleisch und Klößen und garnirt mit Brötchen, die mit Hühnerleber, welche in Butter gebraten und mit weißem Speck umwickelt sind, dieser Rand.

Die Pouce erhält man von Kuchenzeiger. Die Farce kann auch mit Fasan- und Rebhühnerbrüsten vermengt werden, sie wird mit Panade und Beschamel aufgezogen.

Farce gratin von Fasanenlebern.

Man schneidet 200 gr frische Fasanenleber in Scheiben, sautirt sie in Butter mit einem Eßlöffel voll feines Kerbes, welches aus Schalotten, Petersilie, Champignons und Trüffel besteht und stellt sie

kalt. dann werden diese Lebern im Mörser mit 6 Lth. Panadeln Weck eingeweichte fest ausgedrückte Panade, 4 Lth fein geschnittenen Speck sehr zart gestoßen und ferner 3 Eßlöffel voll Madeirawasser, welche dick eingekocht ist nebst dem Gelben von 2 Eiern, dem nöthigen Salz etwas geriebene Muskatnuß und durch Kräutern feines Kerbel en poudre darunter gerieben. diese Farce wird durch ein Haarsieb gestrichen, auf klarem, dunnem, in Butter gerösteten Weißbrodscheiben zugestrichen, auf einem Blech im heißen Ofen 2 Minuten backen und dann den gebratenen Fasanen beigegeben und serviert.

Rehrückenkotelletten mit Cumberlandsauce

Pauchierte Rehkotelletten werden mit einer chaudfroidsauce überzogen auf Röstbrödchen angerichtet, kalt serviert.

Timbal von Macaroni.

Der mit Butter ausgestrichene Form werden mit Macaroni ausgesetzt, auf diese eine Farce gestrichen, hierauf Ragout von Champignons, Kalbsfleisch und Klößen hinein gefüllt und aber wieder Farce darüber. Im Wasserbad 1½ Std kochen.

Kastaniensauce extra.

Galantine von Hühnern.

Hamburger Rücken werden ausgekrächelt, innen Salz einmarinirt mit Zwiebeln und Petersilie, dann werden sie mit (Ho) Farce, Hühnerleber, würfelig geschnittenen Pistazien und Trüffeln wieder zusammengesetzt in eine Serviette gebunden, welche Enten jedem Huhn noch einmal abgetrillt wird durch binden und dann in Bouillon gekocht, erkalten lassen mit Aspic überfüllen in Scheiben schneiden und mit Citronen verzehren.

Rennatbrügel Fainville.

Die wie Rostbrätel geschnittenen Brügel werden auf der Farce herausgenommen, mit einer chaud froid überzogen und in langen Blättertaig kurzbratt gelegt, ausgewirbelt und hübsch garniert.

Petrüffelte Hühnerleber.

Rührgekochte Hühnerleber wird mit einer weißen Sauce, die mit Galatin und Sahne versetzt ist überzogen und eine Scheibe Trüffel darauf gelegt.

Hühnerleber: Weißbrod, Butter, Eier, Zwiebel, Pfeffer, Salz lange zum Kochen lassen. Wenn sie zu fett ist in Butter weichen.

Salade volaille.

In Bouillon gekochte Hühner, das Fleisch wird dann zerlegt, abkalten lassen und mit einer Mayonnaise, die mit geschlagenem Eiweiß vermischt ist ~~[illegible]~~ wieder auf Eierwunder angerichtet und in die Mitte derselben Mayonnaise gefüllt. Oliven, Kapern, Salat, auch Hühnerfleischreste oder Hühner Mayonnaise.

Timbal von Birkhahn.

Birkhühnerbrust mit Schlagsahne aufgewärmt und mit geschlagener Sahne untergezogen an heiß-warme gerichtet in Eierschalen. Die Form ist mit Trüffeln ausgelegt.

Timbal nach Godard.

Eine mit Butter ausgestrichene und mit Trüffeln ausgelegte Form wird nun überall mit Hühnerleber ausgestrichen, jetzt füllt man ein Gebäck wegen hinein, welches aus Trüffeln, Weißfleisch, Champignons oder auch nur Hühnerklößchen besteht, und schließt die Form oben wieder mit Hühnerleber. 12 Stück an heiß warm.

Soufflé von Fasanen.

Fasanenfleisch wird durchgestrichen, mit Sahne aufgewärmt und mit geschlagener Sahne untergezogen, mit Salz und Mädesüß abgeschmeckt, in Formen mit Tüllen gethan, die mit Butter dick ausgestrichen und mit Trüffeln ausgestreut sind. Zu nicht kochendem Wasser 1/2 - 3/4 Stunde stehen lassen. Trüffelsauce extra.

Timbale à la Cartua.

Eine Farce wird mit Rand ausgedrückt und blind abgebacken. Jetzt kommt in die Mitte: Geflügelklößchen von Fischfarce, Trüffelscheiben und Krebsschwänze, das Ganze wird mit einer dicken Krebssauce überfüllt.

Nectarine de foie-gras à la Périgord.

Eine mit Speck durchwachsene Zungenfarce wird mit blanchirten Kastanien, Gewürzkirschen und Trüffeln gespickt. Jetzt wird sie mit einer dicken weißen Glacéspeck ~~gespickt~~ überstrichen, jetzt Hühnerleberpastete mit würfligen Trüffeln darumgelegt hineingedrückt, zugegossen und gestürzt. Wenn kann man mit Trüffelsaft garniren.

4 Pers.: 1 Pfd. Mehl.

61a

8 Pfd. Mehl, 240 Gr. Hefen 8 Eier, 8 Eiertassen voll saurer Milch. 12 Eier, 16 Löffel geschmolzene Butter, 16 Löffel Zucker, Salz Citronenschale

Mehl warmen und Gährstück ansetzen, aufgehen lassen, dann Eier, Zucker, Salz, Citrone und Butter daran rühren, tüchtig schlagen bis es Blasen wirft, Nagelgroße Klöße formen, etwas platt drücken und auf mäßig bestreutem Blech nochmals gehen lassen.

Kalt. Mzt.

Suppe 1 M + 50 =	1,50 M
Fisch 9,05 + 1,00 =	10,05 "
Leberkäse 8,25 + 75 =	9,00 —
Fasanen 9 M + ~~30~~ + 1,75 =	11,05 —
Gurkensalat 1,58 M	1,58 —
Torte	3,00 —
Kaffee	1,50 —
	37,68 ÷ 11 = 3,42 M
	46
	28

Preis 3,80 M

Zuckerlacke.

3 Ltr. Wasser, 2 ℔ Leim aufkochen und erkalten lassen, 1¼ ℔ Zucker, 10 ℔ Talgtropfen dann das Fleisch hinein.

Leberwurst.

Schweinsleber macht man man in Brühe steif, indem man sie einmal aufkochen und dann langsam nachziehen läßt. Jetzt kocht man 2/3 fetten Schweinefleisch gar, läßt es erkalten und schneidet dieses und die Leber in Würfel und dreht beides 3 mal durch die Wurstmühle; jetzt wird es mit gestoßenen Wacholder, Salz, getrockneten gestoßenen Kastanienkernen und in Schweinefett hergemachten Zwiebeln abgeschmeckt. Hierauf wird die Wurst gestopft und 25 Minuten in heißem Wasser ziehen lassen.