Emilie Wicke.
Lübeck d. 7. October.
1831.

1.) Von Suppen.

Die erste Regel wenn das Fleisch u. eine Suppe zu kochen ist, daß man das Fleisch wenn es gut gesäubert ist, in kaltes Wasser zu Feuer bringt, gleich Salz davon macht, u. wenn es zu kochen anfängt, gut schäumt. Eine Stunde vor dem Anrichten thut man Sellerie, Petersilienwurzeln, geschnittenen Porrum, Sellerie, Petersilienkraut u. Porrumkraut davon. Alles was in Bunde gebunden wird vor dem Anrichten herausgenommen. – Aus allem Fleischkost fett, das muß man während dem kochen abfüllen, aufbewahren, u. an Leute Essen gebrauchen.

Krebssuppe

Es wird eine gute Portion Fleischsuppe gekocht, gleichviel wie von welchem Fleische. Ochsenfleisch giebt allemal eine kräftige Suppe, aber hinzu sind auch alte Hühner vortrefflich. Wenn die Fleischsuppe ein zu ziemlich verfertigt ist, thut man sie zur verfertigten Krebsbutter, reibt es zusammen durch ein Haarsieb, läßt aber das Suppenkraut zurück, damit es nicht klingenrührt wird, wenn man solches gehörig durchgerieben, setzt man die Suppe wieder auf Feuer daß sie kocht, dann thut man Fleischklöße oder

gefüllten Krebsköpfen hinein, u wenn solche gar sind, u die Suppe nicht ebenzu genug ist, so thut man etwas Mehl u Wasser oder einen Butterball darein. Die Krebsschwänze werden bey dem Anrichten in die Suppenschale gelegt.

Grüne Suppe.

Man nimt Kerbel, Sauerampfer, Spinat, Petersilienkraut u Portulak, hackt alles fein, thut es mit 1 Stück Butter in einen Topf, läßt es darin ½ Stunde unter beständigem rühren schmitzen, gibt etwas Mehl dazu u läßt es unter öfterm rühren noch einige Minuten schmitzen, dann etwas Fleischsuppe darauf, u damit einige Minuten durchkochen lassen, u so zur völlig verfertigten Fleischsuppe gegossen, damit noch eine kleine halbe Stunde gekocht u beym Anrichten einige Gelb von Ei dazu gerührt: Mag man kleine Sauerampfer darunter, so ist es auch schon gut. Auch nimt man einige junge Erbsen darunter u kann das abgerührte Ei weglassen, dann muß die Suppe aber etwas eher gekocht werden.

Grüne Erbsensuppe.

Wenn die Erbsen recht groß u mehlig sind, wird eine gute Portion in Fleischsuppe mürbe gekocht, durchstrichen durch Schlag gerieben u Suppenkraut davon; auch kocht man etwas Kauschgerste in dünnen Scheiben geschnitten gar, u gießt solches mit der Bouen zur verfertigten Erbsensuppe. In Würfeln geschnittenen, u in Butter gebratenen Semmel wurden dabey gegeben. Hat man keine Fleischsuppe, so wird es mit Speck schon sehr verbessert, auch nimmt man geschnittene Zwiebeln davon.

Braune Suppe für 10 Personen.

5 ℔ schier Rindfleisch, 2 Hungarn Schinken, u eine Handvoll geschnittene Zwiebeln; Fleisch u Schinken in Scheiben geschnitten, den Schinken u die Zwiebeln auf den Boden des Geschirrs gelegt, dann das Fleisch darauf, alles dicht bey einander, so ohne Wasser aufgelöst Rosslen Feuer gesetzt u schmitzen lassen bis es braun wird, dann einige Petersilienwurzeln, gelbe Wurzeln u Pfeffer davon. Dann 10 Maaß kochend Wasser darauf gegossen, u vor u während dem Kochen brav geschäumt, doch so daß das Fleisch nicht mit der Kelle berührt wird, es immer eingekochen lassen u nicht rühren, sonst wird die Suppe nicht klar

Wenn die Suppe zu sehr wartet, gießt man Wasser oder klare Fleischsuppe dazu. Wenn das Fleisch mürbe, wird die Suppe durch einen Durchschlag gegossen und alsdann nicht länger kochen, bis die Fleischklöße die man darin eingemacht sind, sonst wird sie dick. Wenn das Fleisch braun schnitzt, muß das sich ordentlich ansetzen, dann wenn nachher das Wasser darauf kommt, kocht es sich wieder los. Das Fleisch muß vorher in Wasser gelegt noch gewaschen werden.

Kartoffelsuppe.

Man schält die Kartoffeln, setzt sie in Wasser oder Fleischsuppe mit geschnittenen Zwiebeln zu Feuer, reibt sie wenn sie mürbe durch einen Durchschlag das Hinzugehörige durch bekommt, setzt sie dann mit Suppenkraut u. 1 gut Stück Butter wieder zu Feuer bis das Suppenkraut mürbe ist, u. thut zuletzt frische Petersilie daran; auch gibt man gebratenes Brod dabey.

Gelbe Erbsensuppe.

Wenn man Suppe von gepökelten Schinken oder Rindfleisch hat, die nicht zu salz ist, oder sonst gießt man etwas Wasser dazu, setzt in die Suppe die Erbsen kalt zu sammen, kocht sie murb, reibt sie durch einen Durschlag, thut Suppenkraut geschnittenen Grünkohl u. 1 Stück Butter daran, kocht sie so lange bis das Suppenkraut murb ist, u. damit es nicht anbrennt, muß es fleißig gerührt u. nicht allzu stark das Feuer darunter gemacht werden. Gebratenes Brod in Würfeln geschnitten gibt man dabey.

Lerauenkohlsuppe.

Man nimt von dem Kohl die kleinen Blätter ~~oben~~ an der Spitze, welches man den Herzkohl nennt, wäscht u. hackt sie recht fein; dann kocht man Hafergrütze in gepökelter Schweine- oder Rindfleischsuppe u. wenn die Grütze halb murb ist, thut man den Kohl dazu, läßt solches zusammen noch 2 Stunden kochen, u. wird es nicht eben genug, so rührt man etwas Mehl oder Wasser daran, auch Suppenkraut, welches einen angenehmen Geschmack giebt. Wenn man nicht reinlich Kohl hat, kann man die grossen Blätter mit dazu nehmen, man muß sie aber recht fein hacken, u. kann den Kohl zu Erbsen oder Gemüse kochen lassen.

Knochensuppe

auch aus den Knochen eine braune Sauce zu machen.

Aus Kalbsbraten- oder Kalbstuten Knochen, läßt sich noch eine recht eindlich Suppe kochen. Man klopft die Knochen in Stücken, gießt Wasser darauf, u läßt sie 2 bis 3 Stunden kochen, bis alle Kraft heraus geht, gießt die Suppe durch einen Durchschlag, thut Suppenkraut, Salz rein, Pfeffer, Limonenzaln u ganzen Reis davon, läßt ihn mürbe kochen, u thut ab nöthig, so gibt man 1 Stück Butter davon.

Man kann die Knochen auch benutzen, wenn man sie klein, gekloppt, mit Wasser, aber nicht so viel als wenn man Suppe haben will, mit Majoran, Limon, Dragon, wenig Zimmetzaln u Nelken gleich zu Feuer bringt, u die Kraft heraus kochen läßt, u dann durch einen Durchschlag gießt, so kann man es aufbewahren u an Ragout gebrauchen; aber kräftiger wird es, wenn etwas rohes Schinken oder Magen von einer gräu, gehaten Sau in Würfeln geschnitten davon gethan wird. Wenn man es zum Ragout gebrauchen will, so macht man braune Mehl davon, u kocht es damit aber, auch einige Rosinen, u wird es zu säuerlich, gibt man 1 Stück Butter davon, so wird es angenehm. Wenn die Sauce fertig, legt man das Fleisch darin, daß es warm wird. Hat man gekochtes Fleisch, wozu man braune Sauce haben, u nicht Fleisch dazu kaufen will,

=

ein kleines Stück dazu stehen, so nehmen man Mehl in Butter braun gemacht, giß da dazu etwas Wasser oder Fleischsuppe, thu etwas magere Schinken, Zerinbeln, einige Zitronenscheiben, Nelken u. Muskatkraut davon, läßt es derbey kochen, gießt es durch einen Durchschlag, u. gibt ein gar Rosinen, oder besser noch, Preßgurken darum, so wird es sehr schön.

8.

2.) Weinsuppen etc.

Sago in Wein.

Man macht den Sago gut weich, thut ihn in einen Topf mit kaltes Wasser, u läßt ihn auf gelindem Feuer langsam eine Stunde kochen, dann ist er mürbe, dann Rosenwein, Zucker, Kanell u Zitronenschale daran, u damit noch eine Stunde gekocht. Will man ihn recht schön haben, thut man zuletzt noch einige eingemachte Kirschen daran, u läßt diese damit noch einigemal überkochen. Man eint auf 1 Lt Sago, 6 Pflaut-Wasser u circa 1 Loutz. Wein. Will man statt Wein, Zitronensaft nehmen, so gießt man gleich mehr Wasser daran, u thut zuletzt Zitronensaft dazu; Zucker wird desselben genommen u eine Messerspitze voll Salz, aber nicht mehr.

Durchgedrehnen Kirschensuppe.

Man säubert die Kirschen, stößt sie in einem Mörser, thut sie in einen Topf mit Wasser, läßt es kochen u bricht einige Dummal daran damit sie zergehen. Wenn die Kirschen mürbe sind, reibt man sie durch ein Haarsieb, thut Kanell, Zitronenschale u Zucker daran, läßt es damit ein wenig kochen, u ist es nicht recht schwarzbraun genug, so gibt man noch ein wenig Wein, u zuletzt einen Blumenbutter-ball daran. Auf diese Art macht man auch Pflaumensuppe. — Zwieback, oder in Würfeln gebratenes Brod wird dabey gegeben.

Klare Kirschsuppen.

Man säubert die Kirschen, setzt sie in kaltem Wasser zu Feuer, kocht sie mürbe, thut ein wenig Wein, Zitronenschale, Kanel u. Zucker daran; man ist sie kalt u. auch warm ist man sie warm, kann man auch Semmelklöse darin nehmen, so giebt Zwieback oder gebratenes Brod dabey. Auf diese Art macht man auch Pflaumensuppen.

Reis in Wein. ×

Man wäscht den Reis, läßt ihn auf einem Durchschlag ablaufen, setzt ihn dann mit kochendem Wasser zu Feuer, wenn er mürbe ist, gießt man Weinwein dazu, thut Kanel, Zitronenschale und Zucker daran, auch einige weingewaschene Korinten, läßt ihn damit ½ Stunde kochen, auch thut man ein wenig Salz daran. — Der Reis muß so viel in Wasser gekocht werden, daß der durch das Zugießen des Weines nicht dünn wird, ist aber viel, so rühre man etwas Wein u. Wasser daran, so daß das ausgerissene Eiweiß bekannt. Ebenso kocht man auch gemahlenen Reis, dieser wird aber nicht gewaschen, sondern vorher mit kaltem Wasser angerührt; auch kann man diese Suppen mit einigen Gelben von Eyern abrühren, so wird sie schön. — Hanlgrützen, feine Gerstengrütze u. Manna, kocht man auch auf diese Art. An allen Suppen schmeckt es gut, wenn man gleich Butter daran thut, dann muß man aber das Salz zurück lassen.

Zwirbelsuppe.

Man stößt Zwirbel klein, gießt Wasser darauf, läßt solches aber kochen, dann durchgewirbeltes Weißbrod, Kanel, Zitronenschale u. Zucker darauf, zuletzt einige Eyer von Eyern nicht, geht ab, ohne diese auch sehr gut.

Semmelsuppe.

Man kocht klingende Semmel in Wasser, wirbelt, reibt ab durch einen Durchschlag, thut 1 gut Stück Butter, Zucker, Kanel u. Zitronenschale darauf, läßt ab, damit durchkochen.

Rockenbrodsuppe. x

Man nimmt halb Grob, halb fein gewirbeltes Rockenbrod, kocht solches mit Wasser aber, thut Zitronenschale, Kardamom, Zitronensaft u. Zucker darauf, und läßt solches durchkochen.

Gerstenmilch zur Suppe, sein auch zum trinken.

Man kocht etwas mehr Wasser als Milch mit Zitronenschale, Kanehl u. Zucker auf, rührt es mit Gelb von Eier ab, wenn man es nicht stark, so nimmt man auf ½ Leute. Milch, = 1 Leute. Wasser, u. darauf dann 6 Gelb von Eier. —
Kocht man auch Gerstbier, aber ohne Wasser, u. nimmt man es als Suppe, so giebt man Zeinabel dabey.

Reispfuppe.

Man schneidet Reispfl in Scheiben, gießt kochend Wasser darauf, u. läßt sie mürbe kochen, dann reibt man sie durch einen Durchschlag, thut etwas Wein, Korinten, Zitronenschale, Kanehl u. Zucker davon, läßt sie damit gut durchkochen, u. thut zuletzt einen Butterball daran. —
Man giebt hinzu Zeinbeel oder gebratenes Brod. —

Walgra.

Man nimt Gersten- oder Hafergrütze, kocht sie in Wasser
murbe, gießt sie durch ein Haarsieb, u. sagt sie wieder mit
etwas Butter, Rosenwasser u. Zucker zu Feuer, auch Wein u.
Rosinen dazu, läßt sie damit gut durchkochen u. gibt zu
bratenes Brod dabey. Will man Mandelmilch, so gießt
man, wenn die Grütze durchgerieben, gleich etwas Milch
dazu, thut einige zerriebene Mandeln, u. etwas weniges Ro-
senwasser u. Zucker daran, läßt das zusammen durchkochen, u. so
ist das fertig.

Gerstenes Grütze, Grangen oder Reis.

Wenn man das im Wasser gekocht essen will, wird das mit 1 Stück
Butter u. etwas Salz zu Feuer gebracht. Man giebt auch immer
etwas mehr Milch auf die Portion, als wenn man das in Milch kocht,
indem es die Milch eben so gut wie Wasser.

Mehlsuppe.

Wenn die Portion groß seyn soll, nimt man 1 Stück Butter,
macht sie in einem Topf etwas dünn, röstet soviel Mehl darin,
daß sie wie ein buttertaig von Farbe wird, thut dann Rosenwasser,
Zitronenschale u. Salz daran, läßt sie damit durchkochen,
so ist es gut.

× Gemachlaunen Reis in Form Kalt als Vorspeise zu essen.

Man nimt auf 1 ℔ gemachlaunen Reis, 8 Pflaut gute Milch u dann noch etwas Milch um den Reis darinn klein zu rühren; wenn die 8 Pflaut Milch kochen, kommt der angerührte Reis dazu, läßt ihn unter beständigen rühren kochen, thut Zucker u Mandeln, wenn ihnen, wenn er mürbe ist, noch etwas Salz u 1 Stück Butter; will man ihn recht schön haben, so nimt man 1 ℔ geriebene Mandeln darunter, wenn er gar ist, fällt man ihn in naß gemachte Formen oder Rümmen, stülpt es kurz vor dem Anrichten auf eine Schüssel u gibt kalte Milch oder Rosen in einen Rümmen dabey; einige essen es auch gerne mit Wein. —

× Gemachlaunen Reis mit Johannisbeersaft.

Man nimt gemachlauen Reis, rührt ihn mit Johannisbeersaft an, so groß man die Portion haben will, gießt Wasser dazu, thut Zucker davon u kocht ihn unter beständigen rühren recht mürbe nicht völlig so dick wie Form Reis; wenn er gut ist, thut man ihn in einen Rümmen, gibt ihn auch darinn kalt zu Tisch u ißt ihn mit Milch oder Wein. —
Außer dem diese Art kocht man auch Sago. —

Eierkäse für 12 bis 16 Personen.

Man nimt auf 3 Pflanzt Rohm, 18 bis 20 Eier, schlägt sie mit etwas Salz sehr klein, macht sie mit Milch durcheinander, thut Zucker u Rosenwasser hinzu, rührt es gut durch, seyt es in eine Pfanne mit kochend Wasser, macht unten Feuer daß es immer kocht, u rührt es schnell in der Pfanne herum, nimt man das Eier zeug mit einer Kelle heraus, u legt es nach u nach in einen ausgemachten Form, läßt das Dünnere von Kochen bis es sich ansetzt, u fährt mit dem Herausnehmen fort bis es alles ist. Auf legt man noch einige Korinten u Rosinen unten in der Form, wenn diese zuvor gewaschen u auf einem Durchschlag abgetrocknet sind. Nebenbey gibt man Rohm Milch, auch Wein dazu. —

Man kocht auch Sago recht dick, macht ihn mit Weinder Saft zurecht, läßt ihn in einer ausgemachten Form kalt werden, u gibt ihn mit Milch oder Wein als Vorspeise. —

Den Eierkäse gibt man auch zum Nachtisch, läßt ihn aber dann in einer Pfanne allmählig ganz dick kochen u kalt werden, bestreut es mit Pfennigen geschnittenen Pistazien, u gibt es zu Tisch. —

Feine Milch-Nuggen.

Auf 3 Personen ein Maaß Milch, ein Eß-
löffel voll Stärke oder Kartoffelmehl,
Zitronenschale oder auch ein Paar frische
Pfirsichblätter, Zucker, 2 Eidotter, et-
was Salz, über starkem Feuer fortwährend
stark gerührt bis vor dem Kochen, dann in
die Terrine geschüttet, vor dem zu Schaum
geschlagenen einzelnen Eiweißen auf die
Nuggen gelegt, solche mit Zucker und Zimmet
bestreut und schnell zugedeckt.
Fehlt es Zeit zum Rühren, so lasse man die
Milch kochen, gebe das Kartoffelmehl hinzu und
rühre die Nuggen mit dem Eidottertrab; jedoch hat
ersteres Verfahren den Vorzug.

Buttermilch zwetschen oder Rosinen.

Getrocknete Pflaumen werden in Wasser weich gekocht, wozu auch etwas Anis genommen gegeben werden kann. Dann wird gewöhnliches Weißbrod und die Buttermilch, nachdem das Gerinnende selber mit etwas Mehl angerührt wird, hinzugeschüttet und zum Kochen gebracht. Beim Anrichten rührt man Salz, Zucker und Zimmet durch. Auch kann man frische Pflaumen darin kochen. Statt Pflaumen sind auch Rosinen gut darin.

3.) Crème, Eis und Mus.

Zitronenmus.

Von 16 Eyern das Gelbe gut klingeschlagen, das Weisse zu Schaum, 12 Eyerlöffel voll Wein von 6 Zitronen den Saft, von 3 die Schale, Cardamom, u so viel Zucker daß das süß genug wird, dann alles gut durcheinander gerührt, u in einem ziemlich großen Topf auf Kohlenfeuer gesetzt, mit einem Schokoladequirl brav geschlagen, bis es braunrot fließt wird, aufwährend des Abnehmens vom Feuer, dann gießt man es in eine Rumma, u gibt es kalt zum Nachtisch, soll es aber zum Pudding, muß es warm seyn.

Cardemommus.

16 Gelb von Eyer klingeschlagen, 2 Pfund Rohr, Cardemom, u Zucker daß es süß genug wird, setzt dies auf ein Kohlenfeuer, rührt es so lange bis es fest wird, gießt es durch ein Sieb u gibt es in eine Rumma oder Schüssel zum Nachtisch. Man kann auch Vanille statt Cardemom nehmen. —

Schaumuß.

Man nimt Rahm der einen Tag alt ist, peitscht ihn mit einer Ruthe in ein ziemlich großes Geschirr, u wirft frein gestoßenen Zucker darunter. Wenn man etwas Schaum hat, legt man es auf ein Schüssel, worinn es zu Tisch soll, dann stiebt man es mit Zucker u glättheu, (Schüsseln,) durch. Sobald es fertig ist, muß es aufgetragen werden, sonst wird alles dünn. —

2 Pfund Rahm giebt schon eine artige Schüssel. —

Vanille-Eis auf 16 bis 18 Personen.

Man nimt 2 Pfund Rahm, 20 Gelb von Eyr, u soviel Zucker daß es süß genug wird, schneidet 6 Stangen Vanille in kleine Stücke, sagt es in ein kleines Töpfchen mit Rahm zu feuer daß es kocht, gießt es dann zu dem klingerührten 20 Gelb von Eyr, Rahm u Zucker, rührt alles recht durch, setzt es auf halbes Kohlenfeuer, u rührt es so lange bis alles wohl heiß wird; dann gießt man es durch ein Haarsieb, läßt es abkühlen, thut es in eine Form u setzt diese zugedeckt in einen Eimer mit Eis, das Eis muß in kleine Stücken gestoßen u tüchtig mit Salz untermengt werden, so muß es 3 bis 4 Stunden frieren, dann wird der Form geöffnet, u eine halbe Stunde gerührt, muß aber in dem Eimer stehen bleiben. Wenn es nun ganz zur abern halben gerührt ist, wird der Deckel der Form wieder zugemacht, das Eimer mit frisches Eis angefüllt, Salz darzwischen gestreut u noch 3 bis 4 Stunden frieren lassen, so ist es gut. —

Blancmangé.

Man nimmt 4 Lot Hausblasen, klopft sie gut daß sie abblättert, dann legt man sie eine Nacht in kaltes Wasser daß sie weicht, mit diesem Wasser setzt man sie zu Feuer, gießt noch eine Pflaumt kaltes Wasser dazu, dann läßt man sie unter beständigem rühren 2 Stunden kochen u gießt es durch ein Haarsieb. — Nun nimmt man 4 Pflaumt Rahm, kocht ihn auf, thut 2 Lot geriebene Mandeln, eine Stange kleingeschnittene Vanille u Zucker dazu, läßt es unter beständigem rühren eine halbe Stunde kochen, gießt es durch ein Haarsieb, thut die durchgeriebenen Hausblasen dazu, rührt es tüchtig durch, thut es in ein Gefäß u läßt es abkühlen, es muß aber oft umgerührt werden, daß es keine Haut zieht; dann gießt man es in eine Form u läßt es kalt u steif werden. Wann man es essen will, hält man die Form in heißes Wasser, so läßt es sich auf eine Schüssel umstürzen. — Diese Portion ist für eine Gesellschaft von 18 Personen. —

Klare Gelée.

Man nimmt 1 ℔ Hirschhorn, gießt 7 Pfund kaltes Wasser darauf, bindet den Topf mit dicken Papier zu, setzt ihn auf Kohlenfeuer, läßt ihn 4 Stunden langsam kochen, dann drückt man das Hirschhorn darin aus, gießt zu dem dünnen 2 Quart. Weißwein, Zitronensaft, etwas von der Schale, Kanel, Zucker & etwas Saft von Eßwein auch etwas Eßerschale immer setzt man es wieder zu Feuer daß es einige Minuten gut kocht, dann läßt man es durch ein wollen Tuch so oft laufen bis es klar ist, dann noch 4 Stunden stehen, so kann man es auftragen.

Chocolade-Crème.

Man nimmt auf einen Chocoladekuchen von 3/4 ℔, 3 Pfund Rahm, reibt die Chocolade, schüttet sie in den kochenden Rahm, läßt es zusammen durchkochen, rührt so viel Zucker davon daß es süß genug wird, dann 16 Gelb von Eier dazu, schlägt es auf dem Feuer mit dem Chocolade quirlt, bis es recht schaum wird. —

Rohm Crème.

Man nimmt 2 Pfund Rohm u. 4 Bitterm. Pflatten, läßt diese mit dem Rohm frisch werden, reibt es durch ein Sieb daß keine Stücken darinn bleiben, thut 6 Eyerdotter, Zucker u. Cardamom nach belieben zu, u. läßt es aufkochen, rührt es mit einem Quast bis es kalt u. steif ist, zu, gießt es in eine Schüssel, Tassen oder Gläser.

Vanille Crème.

5 Loth von 6 auf 1 Pfund Rohm, Zucker u. Vanille nach Gutdünken. Wenn der Rohm kocht, thut man Zucker und Vanille hinein, rührt die wohl geschlagenen Eyer — mit etwas Milch oder Wasser verdünnt — dazu, läßt es noch etwas unter beständigen rühren auf dem Feuer stehen, doch darf es ja nicht kochen, weil es sonst rinnt. Wenn man es vom Feuer nimmt, muß es in ein kaltes Gefäß gegossen werden, u. dann in Tassen oder Gläser gefüllt. —
Für eine Gesellschaft von 12 Personen, sind 2 höchstens 2½ Pfund Rohm hinreichend.

Himbeeren-Crème.

1½ Quartier dicken süßen Rahm schlägt man in einem Kessel zu Schaum, füllt diesen mit einem Schaumlöffel in ein Durchschlag, läßt trocken ablaufen. Hat man zwei mittelmäßige Kaffeetassen Schaum, so nimmt man 1 bis 1½ ℔ Himbeergelée, thut dieses in eine Schüssel, reibt ihn mit 3/8 ℔ feinem gestoßenen Zucker ganz klar. Dann werden 2–3 Lth Hausenblase in Wasser aufgelöst, kurz eingekocht und zieht die Hausenblase zu dem Himbeergelée. Nun wird der Schaum allmählig und unter beständigem Rühren darunter gerührt, alles in eine mit Öl bestrichene Form gegeben und nachdem es kalt geworden umgestürzt und zur Tafel serviert. —

4.) Vom Braten.

Um recht guten u. murben Braten zu bekommen, muß man nicht allzufrisches Fleisch nehmen. Ochsen-Hammel-Kalb- u. Schweinfleisch muß 4 Tage geschlachtet seyn, ehe man es sich zum Braten bereiten kann, zu erlaubt die Luft es nur, so ist es schön, wenn es einen oder etliche Tage älter wird; auch zum Kochen muß es diese Tage haben, muß man es früher gebrauchen, so kann man es durch Klopfen des Fleisches ersetzen. Rehen, Hasen u. Tauben u. Lammfleisch, kann man den 3ten Tag gebrauchen, Hühner müssen aber nicht vor den 4ten oder 5ten Tag, wenn sie gut seyn sollen gegessen werden. Ein Kalbsbraten wenn er groß muß 3 bis 4 Stunden braten. Ein Schweinsbraten der in der Pfanne gebraten wird am besten schmeckt, muß aber so lange braten, wie auch beim Hammelbraten; Ochsenbraten schmeckt auch am besten in der Pfanne zu zwar das Stück welches man die Dünne lang nennt. Wenn es gut geklopft u. gemössert ist, legt man es in die Pfanne, gießt soviel Wasser darauf daß das Fleisch bedeckt wird, thut Salz daran, gießt oben u. unten Feuer, daß es aber eng Lauft zu wenn die Bauer merkt, so muß es fleißig begossen werden, laßt sie aber zu sehr eng, so gießt man noch u. noch Wasser zu, zeigt mit man das Fett von der Schüssel herunter, ist es nicht braun, so gießt man von unten schnell Feuer, ist sie nicht braun, so thut man Wasser u. Mehl darum zu, läßt es damit durchkochen. Gießt man es zum =

Vorgerichte, so thut man recht Gurken, die vorher in Butter mürbe geschmizt darum, u macht die Sauce fertig ein rein braunen Sauce. Auf diese Weise macht man auch die braunen Sommerstrüben, aus der daß man hieraus eine gute Sauerkraut Zwiebeln thut. Gänsebraten u Kalkuten müßen 3 Stunden braten, Tauben u Rüben werden in 1½ Stunde gut, Enten in 2 Stunden, die Schnepfen schon in der Pfanne gebraten, die beiden ersten Teile bebindet man die Brust mit Speck, u begießt sie mit Butter; wenn sie bald mürbe, gießt man ein wenig Wasser darunter, u läßt sie gar schmitzen. Bey dem Schweinsbraten thut man ein wenig Butter in die Pfanne, u wenn er eine halbe Stunde begossen, ohne u unten Sauer geschabt, nimt man die Schwarte herunter, salzt ihn u läßt ihn unter fleißigem Begießen gar werden; wenn er anfängt mürbe zu werden nimt man das Fett ab, u gießt Wasser zu. Jeder Braten der etwas dick ist, muß mehrmal gesalzen werden. Der Hase wird in 2 Stunden gut, anfänglich wird er mit etwas Rahm pomsiert aber mit Butter begossen. Alles Wild muß fleißig begossen werden. – Die Rehrücken wird in 3 Stunden gut. – Das Rebhuhn muß 2 Stunden haben, so wie eine Schnepfe, diese wird nicht ausgenommen, u so wie Geiß gestreutzt, daß das Eingeweide herausblaufen kann. Man schneidet Semmel in Scheiben, röstet sie u legt sie unter der Schnepfe in Butter, damit das Eingeweide auf das Brod läuft. –

Krammbvogel werden in 1½ Stunden gut, man bebiet sie mit Speck zu bestreut sie wenn sie bald gar werden, mit Zeinbeel. —

Junge Hühner auf der Röste.

Man schneidet die Hühner in der Mitte des Rückens auseinander, zu klopft sie mit einem Hackmesser, dann wendet man sie in geschmolzenen Butter um, bestreut sie mit Zeinbeel, Salz u Pfeffer zu brät sie auf der Röste gar. Dazu macht man eine Sauce von gehackten Zeinbeln oder Schalotten, macht sie in Butter braun, thut dazu ein wenig Mehl u Bratensauce, Salz u Pfeffer, läßt alles zusammen durchkochen, zu gießt es bey zu Reichten über die Hühner.

Braunen Hammelkeule.

Eine Hammelkeule wird die Haut abgezogen, alles Fett abgelöset, etwas geklopft, in hellbraunes Butter in einer Kortenpfanne gebracht, dann gießt man die Pfanne ganz voll Wasser, thut 1 Kand Majoran u. Timian, Lorbeerblätter, Pfeffer und Zwiebeln nebst rohen Schinken hinzu, läßt die Keule 4 bis 5 Stunden immerfort langsam braten. Beym Anrichten bindet man der Sauce alles Fett u. thut etwas Mehl u. Wasser hinzu, diese mehr zu binden.

Farce in Gänsen u. auch zur Hasenpastete.

Eine rohe Kalbsleber, (am besten von einem unstarken Kalbe,) wird mit einigen Zwiebeln u. etwas Speck recht klein gehackt, etwas Majoran u. Timian kommt dazu, eben so Pfeffer, Salz, 3 geriebene Semmel u. 3 ganze Eyer, womit alles untereinander gemengt wird.

Zu einer Gans

nimmt man die rohe Gänseleber, hackt sie klein, mischt für 1½ Schilling Semmel in Wasser, drückt sie fest aus, bratet sie in Butter, schlägt auf dem Feuer 3 bis 4 ganze Eyer dazu, dann wird die Leber darunter gemischt, mit etwas Zwiebeln, Nelkenpfeffer, u. was man will, auch etwas Weißbrod.

5.) Fricadellen.

man nimt 1 ℔ feines Kalbfleisch, 4 Semmel, auch etwas Kalbsnierenfett, hackt das Fleisch zu, schabt das Fett klein, schält die Semmel, drückt die Hälfte in Wasser aus, die andern reibt man, nimt etwas gehackte Zwiebeln, ganz wenig Muskatnuß, zu 4 ℔ geschmolzenes Butter, das zusammen brav durcharbeitet, auf jedes Semmel 1 Eg. man rührt alles dann mit den Eyern brav durch, zu macht ab, wann man eine grosse Form davon haben will, formt in eine Tortenpfanne, bestreut es mit Zwiebach, legt Butterscheben, gibt oben u. unten Feuer, bezingt es fleißig, u. bacht es in einer Stunde gar. Will man kleine Fricadellen haben, so macht man grosse Klöse davon, legt solche in Zwiebach zu, brät sie in Butter in einer Kuchenpfanne gar, u. wann sie auf der einen Seite braun sind, werden sie umgekehrt. — Zu den grossen Fricadellen kann man auch braune Bauen geben, auch gibt man Gemüse dabey, u. falls es an Kalbfleisch fehlt, so kann man auch etwas andres nehmen, gekochtes oder gebratenes Fleisch aller Art. —

So wie die Fricadellen aufgerührt werden, macht man auch Fleischklöse in Fleischsuppen.

Frikadellen mit Bantan.

Auf 1 ℔ gehacktes Kalbfleisch, ½ Schilling Franzbrod und 3 Eier von einem das Weiße zurückgelassen, Butter nach Gutdünken, ein etwas Rohm u. Zwiebeln oder Muskatenuß. Das gehackte Fleisch wird in ein Gefäß untereinander gerührt, dann das zuvor in Wasser geweichte u. gut ausgedrückte Brod, dann Salz u. Eier, u. zuletzt die kochende Butter mit den darin gebratenen Zwiebeln, u. ganz zuletzt der Rohm. Dann nimmt man ein ganz sorgfältig gesäubertes Kalbsnetz legt dieses in eine tiefe steinerne Schüssel, u. legt dann sehr dünne fette Speckscheiben dicht aneinander auf den Boden u. an den Seiten des Netzes, streicht dann eine Finger-dick die angerührte Masse hinein, legt dann eine Lage in Scheiben = u. etwas in sehr kleine Würfeln = geschnittener rothe Bantu, u. etwas in sehr kleine Würfeln geschnittenes Speck darüber, dann wieder von der Masse, dann Bantu u. Speck bis es alle ist, u. oben alles wieder mit feinen Speckscheiben dicht zugedeckt. Nun wird das Kalbsnetz zugebunden wie ein Ei, u. das Ganze in brauner Butter gar gebacken. Das Kalbsnetz verbrät sich ganz, u. giebt eine schöne kurbgewichte Kruste. —

Man giebt hierzu eine braune Sauce.

Fricadellen von Kartoffeln.

Hierzu nimmt man 30 große Kartoffeln, kocht sie beinahe
weich, reibt sie fein, alsdann thut man 4 Eßlöffel
zerlassen Butter, 3 Semmel in Milch geweicht, zu gut ausge-
drückt, 5 Eyer, etwas Muskatblüthe, Salz, Zeimbeln
u. Petersilie hinzu, dann mit zu Eiche gerollt, u. in
Butter gebacken. —

Frikadellen von Braten oder gekochtem Fleische

Auf etwa 16 Frikadellen zu dem dazu erforderlichen Fleische
nimmt man 5 Eier, einige Brötchen, geschabtes Brod u. etwas Sal-
ze, wozu einige Zeimbeln gar geschnitzt sind. —

6.) Carbonade, Fricassé u. dergl.

Carbonade.

Man klopft u. hackt das Fleisch recht gut, u. wenn man es gut gesäubert u. alle Sehnen davon genommen hat, kehrt man es in klingeschlagenen Gelb von Eyern, Zwiebel, Salz u. Muskat untermischt, kehrt es darinn um, u. legt es dann mit Butter in die Pfanne. Kalbscarbonade wird, wenn es gut geklopft u. gehackt ist, in ½ Stunde gut. Schweinscarbonade muß wohl 1 Stunde u. Hammelcarbonade 3/4 Stunden haben.

Bœuf zu machen.

Man nimmt dazu ein Stück aus der Lunnentrüla, oder auch ein Schwanzstück von einem Ochsen, so groß man will, klopft u. wässert es gut aus, schneidet Speck in viele länglichte Stücke, kehrt sie in Salz, gestoßenen Pfeffer u. Nelkengewürz um, sticht das Fleisch damit durch, bindet es mit einem Band, daß es eine gute Façon erhält, legt es in eine Pfanne, gießt eine Butte Weißwein, u. so viel Wasser darauf, daß das Fleisch bedeckt ist, thut Zitronenschale, im Würfeln geschnittenen Schinken, geschnittenen Zwiebeln, Nelken, Thymian, Majoran, Cimian, Kraunsilie, Petersilie u. gelben Wurzeln daran, gießt ebenn u. unten

Feuer zu beginnt es gleichmäßig, wenn die Suppe verkocht, gießt man Fleischsuppe wieder zu. 4 bis 5 Stunden, nachdem das Fleisch dick ist, muß es fahren. Wenn es weich wird, muß das Fett abgeschöpft werden damit es weiß aber wird, zu wenn angerichtet wird, gießt man die Suppe durch einen Durchschlag.

Braunes Kalbfleisch Fricassé.

Es wird in einer Kasserolle oder sonstigen Gefäß, 1 gut Stück Butter braun gemacht dann etwas Wasser, Zitronenschale, geschnittene Zwiebeln, Nelken u etwas Salz dazu gethan das gesäuberte Fleisch hineingelegt u sachte weich kochen lassen zu ist die Sauce nicht aber genug, so reibt man etwas Mehl u Wasser daran.

Weisses Kalbfleisch.

Wenn das Fleisch gesäubert, gießt man Wasser darauf, thut Salz daran, schäumt es wenn es kocht, thut Pfeffer, Petersilienwurzeln u. Blumen Muskatnuß daran, läßt es mit das Fleisch weichkochen, es muß aber nicht zu viel Wasser darauf gegossen werden, damit die Sauce nicht zu mager wird. Wenn das Fleisch weich, nimmt man das Kraut heraus, zieht einen Butterball mit gehackter Petersilie daran, u. will man es säuerlich haben, so nimmt man anstatt Petersilie Zitronensaft. Eben so bereitet man auch Lammfleisch, Hühner u. Tauben. Wem [illegible] gibt [illegible]

Lammfleisch mit Spargel.

Hierzu nimmt man gewöhnlich das Vorderviertel, löset das Blatt ab, schneidet es in gehörige Stücke, säubert es, übergießt es mit Wasser zu Feuer. Wenn es kocht, wirft man kleingeschnittenen Spargel daran, läßt es zusammen weichkochen, u. thut einen Butterball mit gehackter Petersilie oder Muskatenuß daran. Ist das Fleisch etwas stark, so muß es noch etwas kochen, ehe die Spargel hinein kommen. – Auf diese Art kocht man auch Lammfleisch mit gelben Wurzeln, welche man ganz läßt, mit Petersilie, aber kein Muskatenkraut daran.

Hammelfleisch mit Rüben.

Das Fleisch gesäubert, bringt man mit Wasser u Salz zu Feuer, schäumt ab, u wenn es halb gar, thut man von den grauen Sommerrüben hinein, u zuletzt einen Butterball mit geschnittener Petersilie. Will man Suppe vom Fleisch haben, so kocht man die Rüben allein, gießt von der Hammelfleischsuppe darauf, und läßt sie damit kochen, thut an das Fleisch, Suppenkraut, etwas als Vorspeise zu nehmen. Wenn die Rüben mürbe, u mit Butter u Petersilie gekocht sind, thut man das Fleisch dazu u läßt es damit noch etwas durchschmitzen. Gibt man es mit Weißer Rüben, so wird diese erst gesondert behandelt. —

Hammelfleisch mit Kohl.

Will man Suppe vom Fleisch haben, so kocht man das allein, bringt den Kohl auch allein zu Feuer mit etwas Suppe, Wasser, gut Stuckbutter u etwas Salz, u läßt ihn so unter fleißigem umschütten langsam mürbe schmitzen, zuletzt etwas Pfeffer, u auch etwas Fleischsuppe dazu. Will man, so kocht man das Fleisch in geschmolzener Butter u gestoßenem Zwiebad um, u legt es auf die Kohlsuppe ab wenn es braun ist. Etwa 3/4 Stunden muß das Hammelfleisch kochen, nachdem es jung ist. —

Gemmel-Kotelletten mit einem Reis-Kopf.

Das Fleisch der Karbonaden wird gelöst, etwas Talg o. noch ein wenig Fleisch hinzu genommen, jede derselben mit Talgwasser o. Semmelbrei gespickt, gut angeschlagen, in Ei umgekehrt, mit Semmelbrei bestreut, fest zusammengedrückt o. in Butter langsam braun gebr. o. gar gebraten. Auf jede Karbonade noch ein warm einem Eßlöffel voll Reis, den man in Wasser mit Butter o. Citronenschale gar kochen mit Eigelb abrührt (auf 9 Kotelletten 3 Eier), damit er recht steif wird; dann legt man auf jede Karbonade eine flache Reis, reibt Parmesankäse darüber, begießt sie mit Butter, worin sie gebraten, legt sie in eine Kochtiefe o. gießt oben auf recht viel Butter, damit sie braun werden. — Folgende

Langera-Pouca wird dabei gegeben:

Man läßt ¼ Butter braun werden, gibt einen nicht zu großen Löffel mit Mehl, sowie einen Teelöffel Zucker hinzu, läßt es zusammen recht braun werden, gießt gute Fleischbrühe, den Saft einer Citrone, etwas geriebene Zitrone o. ganze Pfeffer hinzu, läßt es gut kochen o. gießt Langera nach Belieben hinein (auf 2 Pfund Langera, Butter o. dgl.) gießt die Pouca in eine flache Schüssel o. legt die Kotelletten hinein. — ×

7.) Rauchfleisch zu behandeln.

Das Fleisch wird geklopft u. 2mal 24 Stunden in Wasser gelegt. Wenn man es den andern Tag essen will, legt man es den Abend zuvor mit kaltem Wasser zu Feuer, u. läßt es außer einem kleinen Stellen stehen, den andern Tag legt man Feuer wieder unter, u. läßt es 6 bis 7 Stunden aber eng kochen.

Geräucherten Schinken behandelt man aber so, nur muß dieser nach der Größe 4 bis 5 Stunden kochen, was muß dann oft untersucht werden, weil man die Güte desselben nicht vorher bestimmen kann.

Zur geräucherte Zungen muß 4 Stunden kochen, wenn sie vorher eine Nacht in Wasser gelegen; wenn sie mürbe, zieht man die Haut ab, wie beym Rauchfleisch u. Schinken. — man gibt jedes Gemüse dabey, im Winter Sprutenkohl oder Rüben.

Will man geräuchertes Fleisch haben u. schlachtet nichts ein, so kann man von Zeit zu Zeit frisches Fleisch kaufen, u. legen es 14 Tage in Salz, so ist es besser als wenn es den ganzen Winter liegt. Wenn man z. B. die Schaumbrust oder ein Rippenstück von einigen 20 ℔ nimmt, es mit Salz gut einreibt, u. 14 Tage damit liegen läßt, so ist es sehr schön u. kann man dies öfters wiederholen. —

Milc

Will man grün Salz haben, so nimmt man von einem Schwein ein Rippenstück, kocht es in Wasser gar, in einem es wurde. Erkaltet man es in kaltem Wasser, kocht eine Lake und legt dann das Fleisch darinn. —

Pökelfleisch (sehr gut, von Frau Behrens)

Zu 7 ℔ schwerem Fleische: 1 ℔ Salz ½ ℔ Zucker, 1 gr. Salpeter, 2 Kleinglas Rotwein und so viel Wasser, daß das Fleisch bedeckt ist. Die Lake wird erst aufgekocht, dann das Fleisch einen Augenblick mit aufgekocht. Darauf legt man das Fleisch in den Behälter und gießt die Lake kalt darüber. Das Fleisch ist schon in 4 Tagen gut auf kann es auch 8 Tage darin liegen. — Diese Lake ist, frisch aufgekocht und abgeschäumt, 3–4 mal zu gebrauchen. (Etwa 5 Quartier Wasser auf diese Portion)

Pökel zum Schinken (von Frau Wicke)

Zu einem Schinken nimmt man 12 Quart Wasser 4 ℔ Salz ⅛ ℔ Salpeter ¼ ℔ Sandzucker ½ Tasse Essig kocht es zusammen auf und schäumt es gut ab. Man läßt das Fleisch 18–20 Tage darin liegen.

8.) Kopffleisch zu machen.

Man nimt einen Schweinskopf, haut ihn von einander, wäschet ihn, kocht ihn nur halb, nimt die Knochen heraus, haut alles durcheinander, thut etwas Salz, Pfeffer u. Nelkenpfeffer darunter, u. rührt es brav durch, thut den gehauten Kopf in ein naßgemachtes Tuch, bindt es fest zu, legt ihn in eine Schüssel, schlägt das Tuch auseinander, legt dann einen hölzernen Teller mit einem Stein darauf, daß es gut gepreßt, u. läßt es so eine Nacht stehen, dann nimt man es heraus, u. legt es einige Tage in Lake, Frischsemmelt es an bestreut mit Essig.)

Eben so kocht man auch Ochsenkopffleisch, wie oben, aber allein zu mager ist, so nimt man einen Schweinskopf darunter. — Den Schweinskopf bereitet man noch auf eine andere Art, nur halb gekocht nimt man die Knochen heraus, streut Salz, Pfeffer u. Nelkenpfeffer dazwischen, macht ihn wieder zusammen, bindt ihn in ein naßgemachtes Tuch, legt ein Brett u. Gewicht darauf daß es zusammen gepreßt, läßt ihn eine Nacht so liegen, nimt ihn dann heraus, u. legt ihn in eine gekochte Lake, es hält sich lange, u. schmeckt schön zu Gemüse.

9.) Vom Grünen.

Spargel.

sticht man etwas ab, wäscht sie gut, bindet sie in kleine Bünde, die Köpfe alle nach einer Seite, bringt sie in langes und starkes kochendes Wasser zu Feuer, läßt sie mit Salz eine gute Stunde kochen, dann seihet sie ab und wirbt. Dann macht man eine Sauce von einem Butterballen weißer Butter, etwas Mehl, etwas Muskatnuß, und von dem Spargelwasser so viel, daß sie ganz eben wird. — Man legt die Spargel auf eine Schüssel, und gießt die Sauce in einer Blumen dabey.

Blumenkohl.

wenn solcher gesäubert und alle Blätter abgemacht sind, so kocht und bringt man ihn langes kochendes Wasser zu Feuer, wenn er gut ist, wird er in einer Stunde weich; dann macht man eine Sauce wie die Spargelsauce dabey, und mischt von dem Blumenkohlwasser dazu. Der Kohl muß, damit er ganz bleibt, mit einer Schaumkelle aufgehoben werden, etwas von der Sauce wird darüber gegossen. — Man ißt hiezu Cutlen, Rüben, Tauben, Karbonaden, und auch gebratene Pfannzungen. —

Grüne Erbsen

werden in starkkochendem Wasser mit 1 Stück Butter ½ ab, etwas Salz zu Feuer gebracht, oft umgeschüttet, u wenn sie mürbe, zieht man etwas Zucker, gehackte Petersilie, Butter u ein wenig Mehl darein, u läßt sie damit ein wenig schmitzen, so sind sie schön. Will man kleingeschnittene Wurzeln darunter haben, so kocht man diese erst eine Weile allein, weil sie länger wie die Erbsen kochen müssen, dann schüttet man die Erbsen dazu, u läßt sie zusammen mürbe kochen, ist aber Butter noch sehr jung, so kann man es zugleich zu Feuer bringen.

Große Bohnen

werden in starkkochendem Wasser zu Feuer gebracht, wenn sie mürbe werden sie auf einen Wurzeln geschüttet u kaltes Wasser darüber gegossen, u wenn selbige abgekühlt werden sie wieder mit 1 gut Stück Butter, ein wenig Suppen oder Wasser, gehackte Petersilie, Koll u Salz zu Feuer gebracht, u läßt sie damit unter öfteres umschütten durchschmitzen; in umschütten streut man ein wenig Mehl darunter, u in einer Viertelstunde sind sie gut. – Nimmt man Wurzeln darunter, so kocht man diese allein mit ein wenig Wasser, u Butter mürbe, schüttet sie dann zu den Bohnen, u behandelt sie auf die erwähnte Weise. –

Schnitz oder Wienbohnen.

Wenn solche abgezogen u geschnitten, bringt man sie in kochendem Wasser zu Feuer, u kocht sie mürbe, gießt das Wasser davon, thut ein wenig Salz, gehackte Petersilien, ein wenig Muskatenblüh u einen kleinen Butterball daran, läßt sie damit durchschmitzen u streut in umschütten ein wenig Mehl daran.

Braubohnen.

welche halt eben die Gestalt wie Wienbohnen haben, aber frischer kommen, werden abgezogen, in der Lauge einmal durchgeschüttet, mürbe gekocht u dann das Wasser abgegossen u sie mit gehackter Petersilie, einem Butterball u Salz durchschmitzen lassen.

Spelbohnen.

Man zieht sie ab, bricht sie einmal durch, bringt sie mit kochendem Wasser u ein wenig Salz zu Feuer, sind sie mürbe, gießt man das Wasser ab, u läßt sie mit gehackter Petersilie u 1 Stück Butter gar schmitzen u streut in umschütten etwas Mehl darunter.

Zuckererbsen.

werden abgezogen, gewaschen u. in einer Kasserolle mit ein Stück Butter u. etwas Salz zu Feuer gebracht, u. fleißig umgeschüttelt, damit sie sich nicht ansetzen; wenn die Bohnen zu kurz wird, gießt man ein wenig Wasser darunter, sie müssen aber immer sachte ungefähr 2 bis 2½ Stunden kochen, nach dem sie guter Art sind, zuletzt thut man ein wenig Zucker u. gehackte Petersilie daran.

Weiße Bohnen.

Kommen in kaltem Wasser zu Feuer, wenn sie weich, thut man 1 Stück Butter, Salz u. gehackte Petersilie daran, u. läßt sie damit durchschmitzen.

Dicke gelbe Erbsen.

Man bringt die Erbsen in kaltes Wasser oder in gepökelter Schwein- oder Rindfleischsuppe zu Feuer, kocht sie weich, reibt sie durch einen Durchschlag, setzt sie mit 1 Stück Butter wieder zu Feuer, u. läßt sie damit durchschmitzen. – Beyne Gerichten gießt man Speck u. Zwiebeln darüber.

Gelbe Wurzeln.

Wenn diese gereinigt u geraschen sind, läßt man in einem Topf etwas Wasser u Butter kochen, schüttet dann die Wurzeln hinein u läßt sie unter beständigem umschütten gar kochen, zuletzt thut man gehackte Petersilie u einen Butterball daran; besser ist es aber, wenn man sie statt mit Wasser, mit Fleischsuppe zu Feuer bringt.

Gelbe Wurzeln in Milch.

Man schneidet sie in längliche Stücke, kocht sie in Wasser murbe, gießt es ab, thut einen Butterball, etwas gute Milch u ein wenig Muskatenuß u Salz daran u läßt sie damit eine gute Viertelstunde durchschmitzen.

Rüben.

Man thut Wasser, 1 Stück Butter, etwas Salz u einige Löffel voll Zucker in ein Gefäß u läßt es kochen, schüttet dann die gereinigten Rüben hinein, u läßt sie gar schmitzen u thut noch ein wenig geschnittene Petersilie daran.

Rüben auf einer andern Art.

Man bringt die geschabten Rüben mit kochendem Wasser, 1 Stück Butter u etwas Salz zu Feuer, wenn sie weich sind, thut man ein wenig Pfeffer u in Butter braungebratenes Mehl darein, u läßt sie damit ein Weile durchschmitzen

Sauerkohl den man braun macht.

Man macht 1 Stück Butter etwas braun, dann den geschnittenen Kohl mit etwas Salz in ein Gefäß u läßt ihn darin in 2 Stunden gar schmitzen, dann thut man etwas Kümmelsig u Zucker darein, u läßt ihn hernach 4 Stunden nachschmitzen.

Weißer Sauerkohl.

Geschnitten bringt man den Kohl mit Wasser u ein wenig Salz zu Feuer u läßt ihn weich kochen, dann gießt man das Wasser ab, thut etwas Kümmelsig, 1 gut Stück Butter u etwas Zucker darein u läßt ihn damit noch eine Viertelstunde durchkochen.

Weißer Kohl in Milch.

Wenn er geschnitten, bringt man ihn in kochendem Wasser zu feuer ist er mürbe, gießt man das Wasser ab, thut 1 gut Stück Butter, etwas Milch, Muskatnuß u Salz daran, läßt es damit noch ein wenig durchschmitzen.

Gerstenkohl.

Man nimt die obersten Blätter vom braunen Kohl, wäscht sie gut, setzt sie mit halb Butter halb Fett zu feuer, etwas Salz u ein klein wenig Wasser, schmizt sie so mürbe, u thut dann noch etwas Zucker u Muskatnuß dazu. – Man kann ihn auch in Wasser mürbe kochen, ab abgießen, u ihn mit etwas Fett, Zucker, Salz u Muskatnuß noch 2 n Stunden kochen lassen. Die großen Blätter kann man zum Löffelkohl gebrauchen.

Spinat

wenn man ihn gehörig abgeklaubt u gewaschen hat, bringt man ihn in kochendem Wasser zu feuer, wenn er mürbe ist, gießt man ihn auf einem Durchschlag, daß das Wasser rein abläuft, hackt ihn u setzt ihn wieder mit etwas Fleischsuppe oder Wasser, 1 Stück Butter, geröstetem Semmelbrod, Salz u Muskatnuß zu feuer u läßt ihn damit durchschmitzen.

Sauerrauchen.

wenn dieser verlesen u gewaschen ist, theilt man ihn in 2 Theile, kocht den einen in Wasser, u setzt den andern mit 1 gut Stück Butter, Zucker u Salz zu Feuer u läßt ihn damit mürbe schmitzen; wenn der in Wasser gekochte gut ist, läßt man ihn abtropfen, thut ihn dann zu dem andern, u läßt ihn ein wenig durchschmitzen; auch kann man gewaschene Korinthen dazu nehmen.

Linsen.

werden die Nacht zuvor in kaltem Wasser geweicht, den andern Morgen setzt man sie in kaltem Wasser zu Feuer, u läßt sie mit etwas Salz mürbe kochen, thut dann Pfeffer u 1 Stück Butter daran, u hat man Schweinschmalz, der abgeschöpftes hatt, so nimt man davon etwas zu, u läßt sie damit gut durchkochen. — Wenn sie angerichtet werden, zieht man in Würfeln geschnittenes Speck darüber. Grüne Erbsen behandelt man eben so, nur müssen diese einige Stunden länger kochen.

70.

10.) Trockne Pflaumen mit Klöse.

Wenn die Pflaumen gewaschen, gießt man kalts Wasser darauf, kocht sie mürbe u. seiht sie gehörig, füllt dann die Pflaumen heraus, u. setzt in die Sauce gute zuberaitete Mehlklöse, wie man gar kochen läßt, ist die Sauce dann nicht eben genug, thut man einen Butterball daran, u. läßt sie damit durchkochen, dann schüttet man die Pflaumen zu den Klößen, so sind sie gut.

Eben so kann man es auch mit frischen Pflaumen und Birnen machen.

11. Saucen zu machen.

Braune Sauce.

Dazu nimmt man einige schöne Rehnaßfleisch, schneidet es in Scheiben, kehrt es in Mehl, u. bratet es an beiden Seiten braun, legt es in einen Topf, gießt kochend Wasser oder Fleischsuppe darauf, thut 1 Lorbeer, Dragon, etwas Majoran, Tymian, Braunsilie, geschnittenen rohen Schinken u. Zwiebeln daran; läßt dies zusammen durchkochen, daß das Fleisch so mürbe wird, daß es zerfällt; dann gießt man es durch ein Haarsieb, reibt es gut durch, u. ist es nicht dick genug, so thut man noch etwas Mehl u. Wasser daran, zuletzt noch frischen in Butter mürbe geschnitzte Gurken, oder auch Senfgurken, in Essig eingemachte Erdtürkenknobpen, Oliven die man von den Steinen ablöst u. in Stücken schneidet daran; will man aber Fleischklöße oder Pauchissen haben, so kocht man diese erst in der Sauce gar, ehe daß das Mehl u. Wasser daran kommt. — Die Pauchissen müssen erst eine halbe Stunde kochen, Fleischklöße aber nur eine kleine Viertelstunde.

Krebssauce.

Man kauft die Krebse, läßt sie ablaben, macht die Schwänze u. Köpfe ab, stößt sie im Mörser recht klein, setzt die gestoßenen Krebsschalen mit 1 Stück Butter auf gelinder Kohlenfeuer u. läßt sie braten: nach einer halben Stunde wirft man Semmelbrösamen darein, gießt Fleischsuppe darauf, u. läßt sie unter fleißigem umrühren recht kochen, bis alle Kraft heraus ist, dann durch ein Haarsieb gegossen, u. zur nunfertigen Fleischsuppe, wenn es als Vorspeise soll; soll es aber zur Saucenüber Fische seyn, so muß man, wenn es nicht abgerungen, einen Butterball, u. wenn es zu fett, Mehl u. Wasser darein rühren, ein auch etwas Muskatenblüth u. Salz, womit man es durchkochen läßt. — Ist die Krebssauce durchgerieben, u. nicht Sauce genug, so gießt man ausserdem Fleischsuppe dazu. Wenn die Sauce fertig ist, kommen auch die abgemachten Krebsschwänze hinein. —

Man kann auch Krebse mit grünen Erbsen stoben; wenn die Erbsen mürbe sind, thut man die durchgeriebene Krebsbutter dazu, läßt es damit durchschmelzen, schüttet zuletzt die Krebsschwänze u. die vorher gar gekochten u. ausgeschälten Krebsköpfe darunter, u. wenn angerichtet wird, legt man gebackene Schnecken darum, will man aber andere Schnecken

noch Krebsklöße, so nimt man Fritardellen von Fische=
rey Fleisch. – Die Krebssauce wird bey einer Krebspa=
stete, Fischpudding oder angelegten Fest gegeben.

Käsesauce.

Diese schmeckt bey gekochten Rindfleischsachen schön. –
Auf einen guten Butterball gießt man Fleischsuppe, u
läßt es unter beständigem umrühren kochen, dann schüt=
tet man eine gute Portion Parmesankäse u etwas
Salz zur Sauce, u läßt es damit eben kochen; hat man kei=
nen Parmesan, so nimt man guten Holländischen. –
Will man eine braune Kruste von Käse über das Fleisch
haben, so streut man Käse u Semmelmehl darüber, legt
es in eine Tortenpfanne, u gießt von oben starkes Feuer,
so wird es eine Kruste. – Man gießt es so mit der
Sauce u dem Brunnen zu Tische.

Gekochter Meerrettig.

schmeckt bey gekochtem frischen oder gepökelten Rindfleisch sehr gut, man säubert u reibt ihn zwey auf einigen Semmel, gießt Fleischsuppe darauf u läßt ihn eine Stunde damit kochen, thut zuletzt etwas Zucker zu, ist er zu dünn, einen kleinen Butterball daran.

Vanillen oder Rosenwasser Sauce.

Man nimmt einige Vanillen, wäßert u kocht sie, u gießt kochend Wasser oder Fleischsuppe darauf. Ist es gut gekocht, reibt man es durch ein Haarsieb, thut einen Butterball daran zu kocht es damit durch. — Diese Sauce giebt man zum Fisch u Barsch.

Champignons Sauce.

Hat man frische Champignons, so säubert man sie gut, sagt sie mit 1 Stück Butter auf gelindes Kohlenfeuer zu läßt sie gar schmitzen, gießt dann Fleischsuppe darauf, u thut einen Butterball u Muskatnuß daran, u läßt es zusammen kochen. Diese Sauce schmeckt schön zum Kalbsbraten u Kalbsleber. Will man die Schüssel recht fein haben, so umlegt man sie mit Butterteig. —

Weisse Sauce von Kapparen.

Man kocht eine Buttersauce von Fleischsuppe oder Wasser, thut eine Portion Kapparen hinein, u läßt sie damit murbe kochen. Diese Sauce gibt man bey angelagten, gesottenen oder gebratenen Fisch oder Fischpudding.

Muschelsauce.

Man giesst frisches Wasser auf die Muschelu, läßt sie damit etwas stehen bis das Braune davon zieht, giesst das Wasser ab, u Fleischsuppe darauf, läßt es eine Stunde kochen, thut einen Butterball u etwas Mustatnuß davon, u läßt es wieder durchkochen. Diese Sauce gibt man bey Karauthschen, Fisch u Barsch. – Sauce von getrockneten Champignons macht man eben so, u gibt sie bey Fricadellen, gekochten Eiern u Kalleaten.

Vallerinsauce.

Man säubert den Vallerin, schneidet ihn in Scheiben, giesst Fleischsuppe darauf u kocht ihn darinn murbe, dann gibt man einen Butterball mit etwas Mustatnuß davon. – Auf diese Art macht man auch Kalbsfleischfricassee, thut aber den Vallerin gleich bey das Fleisch an, dann einen Butterball, u soll es säuerlich seyn, etwas Zitronensaft. Die Vallerinsauce gibt man über Eier u Kalleaten.

Pfannenpfeffersauce.

Etwas Butter u. ein wenig Mehl auf Feuer zergehen lassen, dann den Pfannenpfeffer, nachdem er gewaschen u. gut gestreift hinein, so lange gerührt bis er weich ist, dann etwas braune Bratensauce dazu, u. hat man solche nicht, so nimmt man von Braten der zu Feuer ist. Diese Sauce schmeckt zum geschmorten oder gebratenen Lammfleisch am schönsten. Will man es zum Vorgericht, so läßt man sich ein Lamm von Jacob ein in ein Rehrücken oder Hasen zusammen, zieht die Haut herunter, spickt u. bratet es, u. giebt diese Sauce dabey. — Die Blätter oder was sonst vom Lamm abfällt, kann man als Fricassé nutzen. —

Zitronensauce.

Man nimmt Zitronensaft, etwas von der Schale, einen Butterball u. so viel Wasser daß es eben genug wird, zuletzt ein wenig Butter u. etwas Salz. Diese Sauce giebt man zu Butt, frischen Schollen u. zu Steinbutt. —

Petersiliensauce.

Man nimmt eine gute Portion gehackte Petersilie, einen Butterball u so viel Wasser, daß man sie erst dick abrührt, nachher erst die Fische gekocht werden, die Sauce soll nimmt man so viel Fischwasser daß sie eben wird. Diese Sauce nimmt man zu gekochten Hechten, Karpfen, Karautschen u Lütt. —

Buttersauce zu Dorsch.

Man rührt einen Butterball u etwas Mehl mit Wasser ab, dann noch von dem Dorschwasser so viel dazu, daß es eben wird, u etwas Salz. Die Fische legt man auf einen Schüssel, u gießt die Sauce darüber. So giebt man sie in Travemünde, wo man die Dorsche am wohlschmeckendsten findet. —

Sago = Sauce.

Man kocht den Sago in Wasser dick, gießt etwas Wein dazu, hut Citronenschale, Zucker, Kanel, u einige eingemachte Kirschen darin, u läßt sie einander durchkochen. Besser schmeckt es aber, wenn man statt Wein, Johannisbeerensaft, oder Himbeerensaft nimmt. Diese Sauce giebt man zu allen Sorten Puddings. Man nimmt auch etwas Pudder, rührt sie mit dünnen Johannisbeerensaft Wein, thut es in Wasser, u ein gut Theil Zucker dazu u läßt es zusammen aufkochen. Das schmeckt schön

zum gemachten Reispudding. Zum ordinairen Mehl oder Semmelpudding, nimt man auch eine Weibereisauce, etwas Zitronenschale, Kardamom, etwas Wasser u einige Eier, nachdem die Portion groß seyn soll, auf einer grossen u auf einer kleinern 4, schlägt es brav mit dem Quirl, setzt es unter beständigen schlagen auf's Feuer, womit man jedoch aufhört, wenn es kurz vor dem Kochen ist. Will es nicht eben werden, so tunkt man den Quirl während das schlagen in Mehl. Hat man keine Zitronen u Eier, so kann man etwas Wein, Wasser, Zuker u Gewürz nehmen u es eben kochen lassen, so wird es zum täglichen Gebrauch auch gut.

Durchgeriebene Kirschensauce.

Wird die Kirschen gut gesäubert, so stößt man sie in einem Mörser mit dem Stamm klein, setzt sie mit etwas Wasser zu Feuer, läßt sie durchkochen wenn etliche Semmel darin geweicht sind, reibt es dann durch einen Durchschlag, thut Kanell, Zuker u Zitronenschale daran, u läßt sie einder aufkochen zu ist es nicht eben genug, so thut man einen Butterball daran, den man auch statt der Semmel gebrauchen kann.

Rosinsauce.

Man nimt soviel Rosin als man Sauce haben will, rührt etwas Mehl hinein, thut Zucker, Korinthen u. Muskat, muß davon, u. läßt das damit durchkochen zuletzt ein wenig Salzwasser halb von Eß daran. Man nimt anstatt des Gewürzes Vanille, so wird es schöner, aber kostbarer. Diese Sauce schmeckt gut zu einem Rosinenbrodpudding. —

Asturtiumsauce.

Die Asturtium nimt man zur braunen Sauce, wenn man aber dazu nicht rathen kann, so nimt man eine Buttersauce, ziehst statt Wasser etwas Fleischsuppe dazu, u. macht zuletzt Asturtium hinein; eine braune Sauce ist aber besser, u. laßt sie muß nur im Nothfall genommen werden.

Sauce zu Muscheln.

Man nimt Essig, Zeinbaum, Pfeffer, Salz, gestoßenen Zeinbach u. 1 Stück Butter, läßt das zusammen aufkochen, und rührt es durch einen Durchschlag, sie muß aber so eben sein wie Butter sauce seyn. Man kann auch statt Zeinbach und Essig, Weißwein nehmen. —

Kustarusauce.

Man macht die Kärta von den Kustaru, kocht sie darin in Wasser, gießt ab durch einen Durchschlag, macht an das Kartenwasser eine Buttersauce mit Muskatnuß u. Salz, sie muß aber nicht zu dünn seyn, weil die Kustaru noch ist, und dünner, wenn man die Kustaru hinein zu läßt sie nur eben aufkochen. —

Eier Salatsauce.

Milch wird, wenn sie kocht, mit Kartoffelmehl (2 Theelöffel voll zu einer Quartiertel Salat für 6 Pers.) gerührt, dann Essig (4 Löff.) zugeschlagen, die kochende Milch dazu gerührt, alles miteinander gut heiß werden lassen u. unter beständigem Rühren etwas aufgebrodeln — Wenn es kalt, der Essig, so wie ein wenig Zucker hinzugethan, ist die Sauce erkaltet, so wird der grüne Salat damit zubereitet. —

12.) Eingelegter Fisch.

Der Fisch wird geschuppt, das Fleisch von den Gräten geschnitten, geschabt u. fein gehackt, dann nimmt man so viel gesalzte u. in Milch ausgedrückte Semmel als man Fisch hat, legt in einem Geschirr 1 Stück Butter zu Feuer, thut eine Portion gehackte Zwiebeln hinein, läßt diese erst ein wenig mit der Butter kochen, u. schmizt dann die Semmel darinn so lange ab, daß sie zusammen halten u. nicht mehr krümlen; ist das abgekühlt, thut man den Fisch, etwas Salz, gehackte Petersilie, Muskatnuß oder Blumen dazu, schlägt so viel Eyer als man Semmel genommen darauf u. rührt es recht durcheinander, legt den Fischkopf u. die langen Gräten auf einen Schüssel, das Eingerichtete in Form eines Fischs davon, an den Seiten die Flossfedern, u. unten den Schwanz, wieder ebenan, bestreut es mit Zwiebeln, legt Stücken Butter darauf, den Pfannenkuchen oben auf u. läßt ihn bey mäßigem Feuer unten u. oben, in einer Stunde gar backen, muß aber fleißig begossen werden.

Krebspastete.

Dazu nimmt man denselben Teig wie zum angelegten Fastnacht macht den Krebsen die Köpfe u Scheren ab, legt die großen Scheren mit den Schwänzen auf eine Schüssel, worauf man etwas Milch gießt, damit sie nicht springt, macht den angerührten Teig rauhest darüber, läßt die Scheren rund herum ein wenig hervorragen, macht den Teig eben, bestreut ihn mit Zwieback, macht ihn mit einem Messer etwas bunt, setzt dann die Schüssel auf einen Dreifuß oder in eine Pfanne, deckt einen Tortenpfan umgekehrt auf, gibt von unten gelindes Feuer, von oben aber etwas stärker, u läßt es 1 oder 1½ Stunden backen. Dann macht man von den übrigen abgemachten Scheren u Köpfen eine Krebssauce dabey. —
Diese Pastete wird trocken abgebacken u nicht begossen. —

Fischpudding.

Dieser wird eben so wie der angelegte Fisch angerührt, hat dann das Angerührte in einer Pudingform mit Deckel, hängt sie in einen Kessel mit kochendem Wasser, läßt sie von außen kochen, deckt aber einen Tortenschaumlöffel auf, daß er backt, es kann wohl 2 bis 3 Stunden dauern. Man gibt halten mehr einen Pudding von Fisch, lieber einen angelegten Fisch. —

Fischfricadellen rührt man auch so an, nur daß man hierzu abgekochte Fische gebrauchen kann, wenn welche übrig geblieben sind. Man macht von demselben Teig auch kleine längliche Klöße, kocht solche in Zimbad um, backt sie in Butter in einer Schaumkuchenschaumgar.

Heidebutten wein
nach Frau Baronin Wilhelmshöhe.

Feste Heidebutten werden gehackt mit der Fleischhackmaschine und Wasser übergossen, welches 2 - 3 Finger breit über der Masse stehen muß. Nach 24 Stunden abgießen, wieder Wasser darauf und nach 24 Stunden zum dritten mal. Auf 1 Liter 3/4 ℔ Zucker. Gähren lassen bei 15 Grad R. Zuckerwasser nachgießen im Frühjahr abgießen vom Bodensatz wieder nochmal einstellen in Heil auf Flaschen füllen, verkorken und legen. Nach 3 Jahren sehr gut.

Herr Rath Fachmünster läßt die Heidebutten erst weich werden gießt auch 3 mal Wasser darauf, nimmt auf 1 L. 1 ℔ Zucker, findet gut von den Abgüssen auf Flaschen einige Fl. Saft und etwas Aroma zusetzen. Nach 3 Jahren auch ohne Zusatz gut.

Hagebutten Wein

Von den ganz ausgereiften Hagebutten nimmt man Butzen und Stiele u läßt die Hagebutten in einem Gefäß so lange liegen bis sie weich werden was nach einigen Tagen der Fall ist. Will man das beschleunigen und zugleich bezwecken, daß alle Früchte gleichzeitig weich werden, so kann man jede Hagebutte durch einen Längs u Querschnitt teilen. Die weiche Masse wird nun mit einer hölzernen Keule zu einem Brei gestoßen und mit so viel Wasser angerührt daß sie einen Brei giebt. In diesem Zustande läßt man die Masse so lange stehen bis sie zu gären beginnt – etwa 2 – 3 Tage an einem Ort nicht unter 15 Grad R. Jetzt wird die Masse ausgepreßt mit Wolfspreß oder durch Faustbeutel. Auf 1 Liter Saft 1 ℔ Zucker (mehr schadet nicht) täglich geschüttelt in den ersten 8 Tagen bis Klärung oder Bodengären lassen bei 15 Grad, auf Flaschen gezogen, wie Wein verkorkt und versiegelt. Je älter desto besser, nach 3 Jahren schon sehr gut.

Frau Hanna Rose Varelmannstav.

13. Von Fischen.

Geschickter Hecht.

Man schuppt den Hecht, schneidet einige Karben hinein, bestreut ihn mit Salz u läßt ihn einige Minuten damit liegen, wischt ihn ab, u läßt ihn über den Kohlen spießen, legt ihn hernach auf eine Schüssel, zieht durch den Kopf u Schwanz einen Faden damit er zusammen hält, legt Butter dabey, setzt die Schüssel in eine Tortenpfanne, gibt oben u unten Feuer u läßt ihn langsam gar backen, er wird in einer Stunde gut. — Sowohl an mit Fleischsoße gibt man dabey. Hat man kleine Hechte u will sie braten, so schuppt man sie, reißt sie auseinander, schneidet sie in Stücken, salzt sie ein wenig, wischt dann jedes Stück mit einem Tuchlein ab, steckt sie in Eyer u Semmelmehl um, u bacht sie in einer Pfanne gar. —

Man gibt Gemüse aus Compots aller Art dabey —

Karpfen in Wasser gekocht.

Man tödtet die Karpfen kurz vor dem Kochen, wäscht sie mit kaltem Wasser, aber sanft, damit die Schuppen sich nicht lösen, schneidet sie der Länge nach auseinander, macht proportionirte Stücken daraus, legt sie in einen Kessel mit kochendem Wasser, worinnen vorher Salz gethan, u wirft 1 Stück Mazerettig dazu, damit er blau wird; aufmuß, wenn er anfängt zu kochen, gut geschäumet werden. Die Köpfe legt man allemal unten, da diese sonst mit den andern Stücken nicht gar werden. Das Eingemachte kocht man allein im Wasser. Mazerettig mit Essig, Rosen u geschmolzenen Butter gibt man dabey.

Karpfen in Rothwein.

Man schuppt die Karpfen, schneidet sie in Stücken u salzt sie ein wenig. Legt dann einen Kasserolle mit Rothwein, ein wenig Wasser, geschälte Zwiebeln, Nelken, geschnittenen Zwiebel, etwas Zucker u 1 gut Stück Butter zu Feuer, läßt dies zusammen durchkochen, legt dann die Köpfe unten, die andern Stücken darauf in die Kasserolle, u läßt sie sanft gar kochen. Das Eingemachte wird allein gekocht, die Karpfen auseinander ganz dann, aber nicht gewaschen, weil alles Blut benutzt wird. Beym Anrichten legt man die Stücken auf die Schüssel auseinander, u gießt die Sauce darüber. —

Karpfen in Bier.

sie werden wie gewöhnlich zugemacht u. das Blut aufgefangen, dann legt man Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter, geschnittenen Ingwer u. Salz in einen Kessel, den Fisch darauf, u. daß die Fische abgebrodelt sind, dieses Bier ist am besten; dann setzt man es auf hellen Schlitterfeuer, läßt es kochen bis das Bier fehlig wird, dann das Blut, welches mit Essig aufgefangen, dünn gerührt u. zugegossen, thut einen Eßlöffel voll Butter u. etwas Zucker daran, u. läßt sie noch so lange kochen, bis die Karpfen gut sind.
Nu gießt so viel Bier darauf. —

Schleie.

wenn sie geschuppt, ausgenommen u. gut gewaschen sind, schneidet man sie in Stücken, kocht sie wie Karpfen, u. giebt Zitronensauce dabey. — Auch gebacken schmecken sie sehr schön. —

Stuhrenen u Rüßbarschen zu kochen.

Wenn solche geschuppt u ausgenommen sind, setzt man sie mit Wasser, 1 Stück Butter, gehackte Petersilie, Salz u einwenig Pfeffer zu Feuer, läßt sie darinn gar kochen u giebt zuletzt noch ein wenig Mehl u Wasser daran. Auf diese Weise kocht man auch in Stücke geschnittenen Hecht u Barsch, nur kommen hierzu einige Zwiebeln, u ist nur so viel Wasser auf die Fische zu giessen als man Sauce haben will. Alle Fische die man auf diese Art kocht müssen geschuppt werden.

Krebse.

diese ersäuft man, bringt sie mit Salz u kochendem Wasser zu Feuer, wenn sie etwas gekocht haben, nehme man sie mit einer glühenden Zange um bis diese verlöschen ist, u läßt sie kochen bis sie gut sind.

Hummer.

Hummer kocht man wie Krebse, nur daß sie nach der Größe länger kochen u stärker gesalzen werden müssen.

Krabben

wenn sie gewaschen, kommen sie mit starkkochendem Wasser zu Feuer, sowie sie anzu kochen, so löscht man gleich mit Feuerzange darinn, dann giesst man sie in ein Sürzmolze, u kaltes Wasser darüber, bestreut sie mit Salz u Pfeffer, u schüttet sie brav um.

Frischer Lachs.

Man wäscht ihn ab, bringt ihn mit kaltem Wasser zu Feuer u gut Salz, Pfeffer, Nelkenpfeffer u Lorbeerblätter darin; wenn es anfängt zu kochen, schäumt man es, probirt das Wasser ob es salz genug ist, wenn nicht, wirft man noch etwas hinein, nach einer halben Viertelstunde versucht man, ob der Fisch gar ist, ist er gut, so nimmt man ihn heraus, bis das Wasser abgekühlt ist, dann legt man ihn wieder hinein, u kann ihn so 8 Tage aufbewahren. Man legt das Stück Lachs, welches man auf die Schüssel haben will ganz, dahin hat man Lachsbrühe oder blauen Essig dazu, hat man solchen aber nicht, so muß man ihn in unsrer Küchen schneiden, u legt dann solche beyne Kreuzten übereinander, u ziert ihn mit Petersilie u Zitronenschiben auf. —
Eben so kocht man auch Forellen, u ist sie wie Lachs, kalt mit Essig u Oel. Will man sie aber warm essen, so werden sie im Kerpfen gekocht, u auch dasselbe dabey gegeben. —

Aal in Gelée.

Wenn der Aal abgezogen u. in Stücken geschnitten, salzt man ihn ein, bringt ihn mit Wasser, Essig, geschnittenen Zwiebeln, etwas Dragun, Lorbeerblätter, Nelkenpfeffer u. Salz zu Feuer, u. läßt ihn damit nur über kochen; dann nimmt man 4 Kalbsfüße, reinigt sie gut u. kocht sie mit Wasser, bis sie ganz entzwey gehen, etwa wohl 3 Stunden gebraucht werden. Dann läßt man die Brüh, nimmt sie durch einen Durchschlag ab, gießt sie mit der Aalsuppe unter beständigem rühren, mit 5 Weiß von Eyr gut durchkochen, legt dann die Stücken Aal in einen Kumme oder Gelée form, läßt die Sauce durch ein Tuch laufen, u. gießt es auf den Aal; wenn es eine Nacht gestanden, so ist es Gelée. — Zum Anrichten hält man die Form in warm Wasser, u. stülpt es auf eine Schüssel um.

Stockfisch.

Muß man den Stockfisch trocken kaufen, so bereitet man ihn auf folgende Art. Man läßt ihn durch Klopfen, legt ihn 24 Stunden in Brunnenwasser, kocht einen starken Lauge von Pottasche, läßt sie kalt werden u legt ihn 3 mal 24 Stunden hinein u noch eben einder so lange in Brunnenwasser: Morgens u Abends muß er frisches Wasser haben. Wenn man ihn auch zubereitet bekommen kann, so legt man ihn doch einige Tage in Wasser u gibt ihn oft frisches, wenigstens 2mal den Tag. Will man ihn gewässern, bringt man ihn in kaltem Wasser zu Feuer u läßt ihn so eben zum kochen kommen, dann nimt man ihn heraus, schüttet ihn auf ein Durchfaß, macht ihn ab, u legt ihn auf einen Schüssel, gibt in Scheiben geschnittene Kartoffeln dabey, wie auch eine Butter sauce, gestoßenen Pfeffer, Essig u Senf.

Geflückhecht zu machen.

Man nimt einen großen Hecht, kocht ihn zimlich scharf salz, zerflückt ihn aubinander u nimt die Grätten gut heraus, dann gießt man etwas von der gesalzenen Suppen in ein zinnerne Schüssel, thut 1 gut Stück Butter, etwas Wein, Sardellen, Zitronenscheiben, Nuß Katblüthe u Zimbaut hinzu. Wenn dies zusammen gekocht hat, legt man den zerzflückten Hecht hinein daß er heiß wird, u richtet ihn an.

Kaladen von Schnecken oder Krebsen.

Man macht ein Ruhrey mit Krebsbutter, zerschneidet einen gekochten Schnecken u Krebsschwänze in kleine Stücken, thut Champignons in Butter murbe gekocht hinzu, u rührt alles durcheinander, dann nehmen Oblaten in Streifen geschnitten, in Rohm eingewicht, die Masse hineingewickelt, u in Butter hellbraun gebacken, entweder mit Krebssauce, oder trocken bey Tische gegessen oder auch der Suppe gegeben.

Koladen

zum Füllen derselben nimmt man 1 Lot Muscaten, kocht sie in einer Brodbrühe nach Gutdünken, 4 Dotter, 4 Eyer, etwas Krabobutter, Muskatblüthe, geschnittene Krabosscheanzen, ein wenig geschmolzenen Butter; hieraus werden 7 Koladen. Zu jeder Kolade nimmt man eine große Oblate in Milch getaucht, doppelt zusammen gelegt, den Teig hineingefüllt, in Semmelbrösel umgekehrt, in in abgeklärten Butter gebraten. Man gibt Krabossauce hinzu. —

Stockfischpastete.

Nimm einen guten weissen Stockfisch, wasche die Gräten heraus, setze ihn aufs Feuer und lasse ihn sehr langsam aufkochen. — Lege ihn dann in einen Durchschlag, lasse ihn ablaufen, und thue ihn in eine Kasserolle mit zwey Brödmehl, Muskatblüthe, Pfeffer, Salz, Butter und 2 Löffel voll guten Rahm, lasse es zusammen aufkochen und sodann Kalbenwürze, rauhe Eyer hinzu zu backen als in einer Schüssel ordentlich ab. —

Aufgerollter Aal.

Wenn man den Aal gereinigt hat, reißt man ihn auf, nimmt die Gräten heraus, legt Gewürz, gehackte Zwiebel u gehackte Petersilie hinein, rollt ihn auf, bindet ihn zusammen, u kocht ihn in Wasser u Salz geschwind gar, u schneidet ihn immer kalt in Scheiben.

Aal=Ragout.

Ein dicker Aal in schickliche Stücke zerlegt, wird in gesalzenem Wasser abgekocht, eine Zwiebel fein gehackt, und in Butter mit etwas Mehl gebraten. Bouillon, Madeira wein, u Cayennepfeffer gibt die Sauce, worin man den Stücken=Aal legt, hartgekochte Eier gibt man dazu.

Fisch=Ragout für 4 Personen.

Ein mittel Fisch wird von seinem Eingeweide gereinigt, in 3 Stücken geschnitten, u nachdem er in ungesalzenem Wasser abgekocht, auf ein Kurzfaß abgekühlt, u wenn der Fisch von Haut u Gräten gereinigt, zerlegt man ihn in halbe Finger lange Stücke, innerhalb Schnitten wird in gleiche Stücke zerlegt, hinzugethan, dann eine Champignons Sauce mit Rohsalz, Mehl u Muskatnuß schmackhaft bereitet, u Fisch und Schnitten darin umgeschwenkt. – Beim Anrichten streut man eine wenig gehackte Petersilie darüber, und legt

einen Rand von Butterteig formen. Statt Champignons können man auch Krebsschwänze nehmen u. aus dem Saft kleiner Klöße machen u. diese mit der Schwänze u. den Krebsschwänzen in die Krebsschalen legen.

Fische in Hagineretasten.

Mittel Fische unausgeschuppt u. sauber gereinigt, in einem mit Butter ausgestrichenen Hagineretasten gelegt, mit Salz, Zwiebeln u. Zwiebeln bestreut, mit viel Butter bestrichen, u. nach einer Viertel des Fisches gar sind, gießt man einen Löffel voll Kalbsbrühe oder Essigbratensaftgelée darunter, u. bringt den Fisch in den Kasten zu Tische. —

Rio-malta.

Man brennt ½ lb Reis ab, kocht ihn in Wasser gar, jedoch nicht ganz entzwei, gießt das Wasser ab, schüttet ihn in ein Gefäß mit kaltem Wasser, u. läßt ihn darin ein Tag lang stehen. Dann nimmt man so viel Zucker wie der Reis schwer ist, kocht denselben recht gut, thut den Reis, in Zeitzgestalt voll Fingerbreit weiß, aber so viel Rum u. die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone hinein u. kocht dieses zusammen. Durch Rum gießt man auf den Saft einer Citrone zu, seiht es in ein Porzellangefäß, läßt es kalt werden u. belegt es mit Gelée oder andern Confituren. —

14.) Wie man Obst zu Compots zubereitet.

Gestoßne Aepfel.

Man schält die Aepfel, (Vorstorfer sind hierzu die besten,) schneidet sie durch mit das Häubchen heraus, kocht dann Wasser, Wein u. Zucker, wirft die Aepfel hinein, kocht sie mürbe, nimmt sie einzeln wie sie mürbe werden heraus, u. legt sie in einen Compotschüssel; wenn sie alle heraus sind, wirft man 1 Stück Zucker in die Tonne, läßt es damit kochen bis es braun u. schmierig wird, gießt es durch einen Durchschlag u. läßt es einige Minuten damit stehen, so ist es Gelee; dann gießt man es mit einem Löffel über die Aepfel. Will man keine Gelee, so gießt man die Tonne gleich über die Aepfel durch einen Durchschlag, sie müssen aber nicht sehr gekocht werden als bis sie zu schmeln sollen, sonst werden sie nicht weiß. —

Frische Birnen.

Man schält die Birnen, läßt den Stengel daran u. bringt sie mit Rothwein, Kanell, Zucker, Zitronenschale u. ein wenig Wasser zu Feuer u. läßt sie unter öfteren umschütten mürbe kochen. Im Sommer kann man sich statt Wein, Johannisbeersaft bedienen, welches schön schmeckt u. ein gutes Gesicht giebt. —

Marschalbarren.

Wenn die Rosen u. Stengel abgemacht sind, gießt man kochendes Wasser darauf, u. läßt sie damit 4 Stunden stehen, dann gießt man ab u. nochmal kochend Wasser darauf, u. läßt es eine Stunde damit stehen, auf diese Weise zieht das schöne Bauer heraus. Dann kocht man etwas Wasser, Weinessig, Kanel u. Zitronenschale, schüttet die Marschalbarren hinein, u. kocht sie unter öfteres umschütteln weiche, gewöhnlich kochen sie nur einigemal über, so sind sie gut. Aufwärmt man die Bauen mit einigen Eßlöffeln Essig ab. Auf diese Art werden aufbewahrte Marschalbarren behandelt.

Weiße Kirschen.

Zu den Kirschen läßt man etwas von den Stengeln, u. schneidet sie mit der Scheere, damit sie alle gleich werden, setzt sie mit ein gut Stück Zucker u. Kanel zu Feuer u. schüttet sie fleißig um bis sie weiche sind. Hiezu sind die schwarzen Kirschen am besten, nimmt man aber rothe, so muß man ihnen mit Rothwein zu helfen kommen; ist die Bauen zu lang, wenn die Kirschen weiche sind, so nimt man sie heraus, u. läßt die Bauen noch ein wenig kochen.

Johannisbeeren.

Man streift sie, setzt sie mit gut Stückbutter zu Feuer, läßt sie mürbe kochen, dann nimmt man sie heraus, läßt den Saft allein noch etwas kochen; ist sie zu sauer, so macht man Zucker darum, gießt sie nachher auf die Johannisbeeren zu ruhet ab zusammen sachte um.

Himbeeren

Diese kocht man auf dieselbe Art wie Johannisbeeren.

Erdbeeren.

Wenn die Stengel abgeschnitten, die Erdbeeren gewaschen, so kann abgeklärt, drückt man den Saft aus einigen Zitronen, thut soviel zu Tafelzucker darinn was das Saft genug wird, gießt es über die Erdbeeren, schüttet es gut damit um, läßt es zugedeckt eine Stunde damit stehen, ehe sie zu Tische kommen, dann wieder umgeschüttet, so sind sie schön.

Frische Zwetschen.

man zieht die Haut ab, löst sie von den Steinen, setzt sie mit etwas Weinbeerin, Kanell u Zucker zu Feuer u läßt sie unter öfteres aufschütten mürbe schmitzen. Die schmecken auch zur Suppe sehr schön; man kocht sie, reibt sie durch u behandelt sie ganz wie getrocknete Pflaumensuppe. man kann die Haut auch abziehen, die Steine herausnehmen u mit Weinbeerin, Wasser, Kanell u Zitronenschale kochen lassen, auch thut man einen Butterball daran, u gibt gebratenen Semmel oder Zwieback dabey.

Kirschen.

man zieht die Haut ab, nimmt die Steine heraus, setzt sie mit wenig Weinbeerin u Zucker zu Feuer u läßt sie ganz sachte mürbe kochen.

Aepfelgelee.

Aepfel aller Art werden in 4 Theile geschnitten u geschält, u dann mit etwas Zitronenschale gekocht, bis sie sich mit dem Saft zerdrücken lassen, alsdann schüttet man sie auf ein reines Tuch, u läßt 3 Tage lang den Saft der Aepfel klar durchlaufen; nun nimmt man auf 1 ℔ Saft, 3/4 ℔ Zucker, reibt etwas Kanell u den Saft einer Zitrone hinein u läßt dieses 3/4 Stunden kochen, so wird der Saft steif u klar. —

Getrocknetes Obst.

Alles getrocknete Obst wird wie das Frische behandelt, nur muß das Getrocknete in kaltem Wasser zu Feuer gebracht werden, u. auslaugen lassen; man thut Wein, Zucker u. Ge-würz nicht eher daran, als bis es mürbe ist, u. läßt es damit noch einmal über kochen: Man muß aber keine zu lange Feuer auf dem Backobst haben, sonst wird es darnach untraglich.

Erdpfelmuß.

Man schält die Erdpfel, schneidet sie in mehrere Stücke, nimmt das Innerste heraus, gießt etwas Wasser darauf u. gibt 1 Stück Butter daran, wenn es mürbe, schlägt man es durch einen Durchschlag, thut Zucker daran, rührt es durch u. macht es in einer Compotschale, streut Zucker u. Komast darüber, u. sind sie nicht schmackhaft wenn sie zu Feuer gebracht werden, gießt man etwas Weinessig dazu.

Pflaumenmuß.

Man nimmt gute reife Zwetschen, macht die Steine heraus, setzt sie in einen Kessel zu Feuer, u. läßt sie unter beständigem rühren zu Mus, dann rührt man es durch einen Durchschlag, thut das Durchgerinbene wieder in den Kessel, u. läßt es unter beständigem rühren etwa 3 Stunden, solange kochen, bis es ganz eben u. dick ist, so daß, wenn man etwas davon

auf einem Teller macht, nicht Dünnes mehr abläuft. —
Dann läßt man es ein wenig abkühlen, füllt es in kleine
Häfen oder Töpfe zu, schneidet den andern Tag mit Oehl-
oder Sammeltalg zu. Will man es gebrauchen so nimmt
man so viel als man braucht, thut ge. Rosenzucker davon,
macht es lauwarm, u. schneidet den Hafen wieder zu.

Gurkensalat.

Man schneidet die Gurken nicht allzufein, dann preßt man
selbige mit etwas Salz scharf aus, damit kein Gurkenwasser
darinn bleibe. Alsdann nimmt man bey schwachem Essig nur
eben zugequickt, nicht fingerdick; sodann thut man etwas
Gurken in ein Glas worinn sie bleiben sollen, dann ein wenig
Essig zu, fährt so fort bis das Glas gefüllt ist. Zuletzt
bindet man das Glas Raum behalten; dann gießt man Kirsch-
essig oder zuvor gekocht u. kalt gemordan, u. gutes Fen-
chelöhl oben über. — Man darf nur eine Portion in
ein Glas machen weil der Salat, einmal angebrochen, sich
nicht weiter hält. —

Kuhr = Ey.

Man schlagt 16 Eyer mit 1 Pfund Rohr, Salz u. Butter klein, gibt alles in einen Kasserol, rührt die Eyer mit einem Löffel auf, so wie sie sich ansetzen. Man kann von gewürzten Kräutern die Haut abziehen, die Kuchen einige Stunden in Milch einweichen, u. sodann unterrühren Kuhr. nach anrichten.

Käse = Ey.

Für 2 Personen 5 Eyer mit 5 Löffel Rohr u. etwas Salz sehr stark zerschlagen, dann mit Butter ein 2 Wallung da zu, in einem flachen steinernen Schapen aufwaschen. Rollenfänner, immer schnell mit einem hölzernen Löffel von Boden aufgehoben, so wie die Eyer etwas mehr ansetzen, u. so fortgefahren, bis alles angesetzt u. recht schaibig aufgehoben ist, dann gleich angerichtet, sonst wird es hart.

15.) Vom Pudding.

Mehlpudding in einer Form mit einem Deckel.

½ ℔ Mehl, ½ ℔ Zucker, ½ ℔ Butter, 16 Eier u. 1½ Pflaut Milch. Die Milch in eine Kasserolle gegossen, dann die Butter, den Zucker u. etwas gestoßenen Kardamom zu der Milch gethan, u. damit kochen lassen; nun das Mehl, während die Milch kocht, hineingeschüttet, u. so lange gerührt, bis der Teig von der Kasserolle los läßt, dann in ein Gefäß gemacht, das es abkühlt, etwas Salz davon, u. die 16 Gelb von Eier allmählig hineingethan, das Weiße zu Schaum geschlagen u. auch dazu, dann noch gut durchgerührt u. in einer Form mit Deckel, in einer Kasserolle voll Wasser 3 Stunden kochen lassen. Man gibt hierbey eine säuerliche Sauce. —
Verkocht das Wasser, so gießt man etwas wieder zu. —

Kochenbrodpudding für 10 Personen.

18 Lot zerriebenes Grobbrod, 10 Lot Zucker, gestoßenen Kanell u. Kardamom. Das Brod, Zucker u. Gewürz gut durchgemischt u. 1½ Pflaut Weißwein dazu, es damit gut durchgerührt, u. nach u. nach 16 Gelb von Eier hineingeschlagen ~~auch dazu~~, u. brauchbar gerührt, damit von dem Brod a nicht soviel auf dem Grund liegen bleibt, dann von 16 Eier

das Weiße zu Schaum geschlagen auch dazu, dann gießt man es in einer Puddingschüssel, setzt sie in einer Kasserolle mit kochend Wasser, deckt einen Vertrugschaum darauf, läßt es von unten kochen, von oben durch gelindes Feuer backen, in einer Stunde ist es gut. — Eine Rosensauce ist hierbey sehr schön. —

Angelsinapudding.

3/4 ℔ Zuckerglätten, 10 Angelsina in Scheiben geschnitten, so daß das Gummichte zurück bleibt; die Glätten u. Scheiben eine nach andern in eine Form gelegt, Zucker so viel man will, zu den beyden Schneiden aufgelaufenen Saft dazu: — dann 18 Eyer mit 3 Glaset Rosenwasser geschlagen, etwas Zucker. Sieht man daß der Form nicht voll genug wird, so kann man auch etwas Milch dazu gießen, u. alles über die Glätten u. Angelsina füllen, u. 3/4 Stunden backen lassen. Der Form muß um ihr Ruhe zu geben, mit ordinairem Postteig bestrichen werden. —

Mehlspeise von Makaroni.

Für 18 Personen 1 ℔ Makaroni, ¼ ℔ gekochten Schinken, u. ¼ ℔ Parmesankäse. Die Makaroni werden eine gute Viertelstunde in Wasser gekocht, u. dann auf einem Durchschlag abgelacht; der Schinken wird fein gehackt, der Käse gerieben, dann ¼ ℔ Butter 6 Eier u. die Makaroni durcheinander gerührt, eine Form mit Butter bestrichen u. schichtweise die Masse hineingelegt u. eine Stunde gebacken.

Mehlspeise in einer tiefen Schüssel.

½ ℔ Butter, ½ ℔ Zucker, ½ ℔ Mehl, 2 Eier Rohe, etwas Kardamom u. Citronenschale. Rohe behält man soviel zurück, daß man das Mehl darin anrühren kann: Man setzt den Rohe mit der Butter, Zucker u. Gewürz zu Feuer in einer Kasserolle, läßt es zusammen kochen, dann nimmt man von dem kochenden Rohe einige Löffel voll zu dem angerührten Mehl, rührt es damit gut durch, thut das Mehl zu dem Rohe, u. läßt es unter beständigem rühren noch eine halbe Viertelstunde kochen, gießt es dann in eine Schüssel, wo eine es bleiben soll, thut ein wenig Salz dazu, u. wenn es abgekühlt, schlägt man 10 Eelb von Eiern noch darin, rührt es gut durch u. rührt das Weiße zu Schaum auch dazu, dann wird es in einem Kessel oder Tiegel mit kochendem Wasser gesetzt, oben über ein Kortenschaumendeckel mit glühendem Feuer, u. von unten muß es stets kochen, so wird es in einer Stunde gut.

Sammelgerichte in der Form mit einem Dadel.

10 Löffel Butter zu Schaum gerührt, 10 abgeschälte u. in Milch aufgeweichte Semmel, dazu Zucker, Karimum, Salz u. 10 Gelb von Eier recht derb gerührt, dann das Eyerweiß zu Schaum geschlagen dazu, in eine Form gegossen, in einen Kessel gehängt, u. gar kochen lassen; man kann auch den Kessel auf eine Tortenpfanne und Deckel drauf mit glühendem Feuer, u. ihn von oben backen lassen, in 1½ Stunden ist er gut. – Hierbey giebt man eine saure Sauce.

Eyergericht

in Fleischsuppe für 3 Personen 2 Eyer gerechnet.

Die Eyer werden sehr stark geschlagen mit Salz, u. auf jedes Ei 1 Eßlöffel voll Suppe hineingethan, aufsatzweise und Satzweise eine Pfanne ein wenig mit Butter ausgestrichen, dann die Eyermasse hinein u. in einer Tortenpfanne mit Wasser gesetzt, dann muß es ganz gelinde sich aufsetzen, u. wenn es dick ist, läßt es sich umstülpen.

Sago = Pudding

3/4 ℔ Sago, 2 Pfund Rosinen, 1 Pfund Milch, Zucker, etwas Kardamom, Kanell, Zitronenschale u. 12 Eier. Den Sago gut waschen, Rosinen u. Milch zusammen aufgekocht, wenn der Sago hinreingethan war einigen Stunden auch ein Butter, u. so lange kochen lassen bis der Sago murb ist, dann Gewürz, Salz u. Zucker auch dazu, u. erst damit noch ein wenig kochen lassen. Wenn es abgekühlt, werden 12 Gelb von Eier noch u. noch hineingerührt, das Weiße zu Schaum geschlagen auch dazu, dann in einer Sandform gegossen, auf einen Platz oder in eine Tortenform gesetzt, oben u. unten mäßiges Feuer, so wird er in 2 Stunden gut.

Sagopudding in Rosinen.

1 ℔ Sago, 2 Loth Rosinen, 1 ℔ gestoßenen Zucker, 1/2 ℔ Butter, etwas Nelken, Kanell u. 12 Eier; übrigens wird er ganz wie der vorhergehende Pudding behandelt. — Hierzu giebt man eine Rosinensauce.

Gemasselnen Kreibpudding.

1/2 ℔ gemasselnen Kreib, 1/2 ℔ Zucker, 1/2 ℔ geriebenen Mandeln u. 12 Lot Butter. Der Kreib wird in 3 Pfund Milch murb gekocht, welcher vorher mit etwas kalter Milch angerührt wird. Wenn der Kreib murb ist, thut man den Zucker, Butter, Mandeln u. Kardamom dazu, läßt es damit unter beständigem rühren gut durchkochen,

zuletzt thut man ein wenig Salz daran, läßt das abkühlen u. giebt 16 Halb von Eyern u. den Schaum von den Eyern dazu, dann in eine Form oder tiefe Schüssel gethan auf eine Platte oder in eine Tortenpfanne gesetzt, den Deckel darauf, oben u. unten gut Feuer, so wird er in 2 bis 2½ Stunden gut. Dieser Pudding ist für 20 bis 24 Personen.

Nudelpudding.

2½ Maaß gute Milch, ½ ℔ Nudeln, ½ ℔ Butter, ¼ ℔ Zucker, etwas Kanel u. abgeriebene Citronenschale, u. 6 Eyer, das Weiße zu Schaum geschlagen. Uebrigens wird er ganz wie der Vergißmeinnichtpudding behandelt u. wird in einer Stunde gut.

Citronenpudding für 12 bis 16 Personen.

Von 4 bis 5 Citronen den Saft, von 2 die Schale, etwas Kardamom, ½ ℔ Zucker u. ½ ℔ Butter: den Zucker, die Butter, den Saft, das Gewürz, u. 16 Klar geschlagen Halb von Eyern zusammen auf ein Kohlenfeuer gesetzt u. so lange gerührt bis die Butter geschmolzen, dann es abkühlen lassen, die 16 Weiß von Eyern zu Schaum geschlagen dazu gerührt, dann auf einer tiefen Schüssel auf eine Platte oder in eine Tortenpfanne gesetzt, den Deckel darauf, oben u. unten mäßig Feuer, so ist er in 3/4 Stunden gut, muß aber dann gleich zu Tische. Dieser wird ohne Sauce gegeben. —

Zitronenpudding mit Mehl.

½ ℔ Butter wird zu Schaum gerührt, ½ ℔ Zucker darinn, dann 12 Gelb von Eyern hineingerührt u. etwas Zitronenschale, das Eyerweiß dazu, ½ ℔ Mehl allmählig, u. den Saft von 4 Zitronen, zuletzt hineingerührt, dann in einer Schüssel oder Form in einen Kortenofen gesetzt, u. mit mäßigem Feuer unten u. oben, gar backen lassen, in einer Stunde ist er gut, u. muß dann gleich zu Tische. Dieser wird ohne Sauce gegeben.

Roggenbrodpudding.

Man nimt 8 Eyerdotter, 8 Lot geriebenes schwarzes oder ausgesichtes Brod, 6 Lot Zucker, süße u. bittere Mandeln, eingemachte Orangen- oder Zitronenschalen auf Balinbau, schlägt das Eyerweiß zu Schaum, bestreicht die Form mit Butter, streut ihn mit Grinbaum aus, u. läßt den Pudding 1½ Stunden kochen. Eine Kleinschaumsauce schmeckt hierzu sehr schön.

Zwiebackpudding für 6 bis 8 Personen.

¼ ℔ gestoßener Zwieback u ¼ ℔ Butter, damit aufsieden etwas gerührt, Zucker, 2 Pfund Rohr u 12 Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen u etwas Karmenade dazugethan, u in einer Form bey mäßigem Feuer gar backen lassen, während das backen wird er mit Rosenöl u Zucker bestreut.

Anisombpudding.

Auf 4 Pfund Milch nimmt man 8 Eier, ¼ ℔ Zucker u 10 Loth Anis, dann macht die Milch auf, behält aber so viel zurück um die andern Sachen damit anzurühren. Das Weiße der Eier wird zu Schaum geschlagen, u zu dem Angerührten gethan, u läßt man es unter beständigem rühren kochen, bis es steif wird u sich ein wenig wieder dünnt; dann wird es in einen vorbeynachten Kumme oder Form gegossen, u läßt es darinnen kalt werden; soll es zu Tische, so wird es umgestürzt. Johannisbeeren oder Kirschensaucen schmeckt dabey am besten.

Kartoffelpudding.

36 Lot geriebene Kartoffeln, ½ ℔ Zucker, ½ ℔ Butter u 12 Eelb von Eyern zusammengerührt, die 12 Eyer werden zu Schaum aufgeschlagen dazu dann in einer Form mit Deckel in einer Kochtopfpfanne mit kochend Wasser 2 Stunden kochen lassen. Man giebt saure Sauce dabey.

Aepfelpudding.

Man nimt gute saure Aepfel, kocht sie zu Mus, läßt es kalt werden, rührt es mit ½ ℔ Butter zu Schaum, schlägt dazu 16 Eyer u für 8 Schill. geriebene Semmel, Zucker, Kanel u Citronenschale, alles durcheinander gerührt, das Aepfelmus dazu dann in einer tiefen Schüssel gethan u läßt es in einer Kochtopfpfanne langsam gar backen.

Fischpudding von Dorsch.

Dazu nimt man 3 mittel Dorsch, für 1½ Schilling abgeschälte Semmel, 8 ganze Eyer, das Weiße nicht zu Schaum geschlagen, ½ Pfund Rosine, ½ ℔ Butter, etwas Schalen u Zwiebeln. – Die Zwiebeln in der Butter hellbraun gebraten, dann Form mit Butter u Zwiebeln ausgestreichen u dann muß der Pudding 3 Stunden backen oder kochen. Man giebt hinzu Rosinensauce.

Kartoffelpudding.

½ ℔ gekochte, abgezogene, abgekühlte u. gerinbene Kartoffeln, ½ ℔ geschmolzene abgeklärte Butter, ½ ℔ Zucker, von 3 Zitronen die Schale abgerieben u. den Saft ausgedrückt, das alles mit 6 Eigelb abgerührt, u. wenn es abgekühlt ist, das zu Schaum geschlagene Eiweiß dazu gethan, eine blecherne Form mit Butter bestrichen, mit Zwiebad ausgestreut, der Teig hineingegossen u. gar gebacken.

Sago-Pudding.

½ ℔ Sago, 2 Pfund Milch, ½ ℔ Butter, Succade, Zitronenschale, u. Zucker nach Gutdünken, alles zusammen unterkochen u. abkühlen lassen, 8 Eigelb hinzugethan, das Weiße zu Schaum geschlagen, die Form gut ausstreichen, u. gar backen lassen.

Sago Pudding

12 Loth gewaschener Sago, 10 Eier, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, Zimmet und Schale einer Zitrone, ½ Loth geschabener Zwieback, eine Tasse Rahm.

Wie Reis-Pudding zubereitet und gekocht, auch dieselben Saucen.

Kirschpudding.

2 Pfund Kirschen werden gestoßt, abgemacht u gehackt, 1 Pfund Rosinen, 8 Eier, etwas Kalbsfett u Mehlstäubchen hinzugethan. Die bleyernen Form mit Butter u Zwieback ausgestrichen, die Masse hineingegossen u in einer Kochmaschine gar gebacken. Man giebt hierzu Kirschsauce mit Syrupel oder Erbsen darin. —

Kalter = Pudding.

Man schlägt 10 ganze Eier klar, mischt dazu beinahe 3 Pfund süße Milch, Kardamom, Kanel u Zucker nach Gutdünken, gießt es in eine bleyerne Form, setzt diese in siedendes Wasser in eine Kochmaschine u läßt es langsam abkochen bis es steift. Den andern Tag rührt man es auf einen Schüssel an, mischt gutes süßes Rosenwasser, schlägt dieses zu steifem Schaum, überstreut den Pudding mit geriebenen Schwarzbrod, welches den Tag zuvor fein gerieben u getrocknet seyn muß. Ganz zuletzt mischt man oben auf den Schaum u überstreut diesen noch mit feinem Zucker. Man giebt entweder blos Zucker, oder eine kalte Johannisbeerensauce dabey.

Pudding

8 geschälte Semmel, 8 Eier, ¼ ℔ Mandeln, 1 Pfund Rosinen, 1 Pfund Milch, 1 Stück Citronenschale, etwas Cardamom, Zucker u. Butter nach Gutdünken zu einer Stunde gebacken.

Vanille-Pudding.

5 Löffel voll Mehl werden nach u. nach mit 12 Eiern, stark gerührt, von 2 Citronen die Schale abgerieben, etwas Sommerzimmet, Marmelade oder eingeriebener Sommerzimmetschale, ½ Stange Vanille, Zucker u. Cardamom nach Geschmack, 2½ Pfund feine saure Rosinen, zuletzt den Saft von 2 Citronen dazu gethan, durchgerührt, in einer mit Butter bestrichenen Pfanne gar gebacken.

Reispudding.

10 große Reispfel werden in Scheiben geschnitten, auf 2 Semmelbrodte, dann immer schichtweise gelegt, Brod, Reispfel, eine Handvoll Korinthen, Cardamom, Zucker u. eingeschnittene Mandeln. Dann kocht man 9 Eier mit 3 Quartier Rohm, gießt es darüber, u. backt ihn in 1½ Stunden. — Fastsauce hinzu.

Gefüllter Apfelpudding.

Schöne reife weinsäuerer Äpfel werden geschält, am Blumen Ende abgeschnitten, mit einem spitzen Messer vorsichtig aus gehöhlt, dann wieder gefüllt mit Sommerrosinen, u Zitronenschale u Succade. 14 Eigelb werden mit 2 Glas Rosen, Orangenwasser u Zucker stark gerührt, dann auf Kohlenfeuer stark gerührt, bis es dick wird u stark zu dampfen anfängt, dann abgegossen u gerührt bis es kalt wird. Die Äpfel legt man in eine Schüssel so viel man braucht, die abgerührten Eier werden übergegossen mit Zucker bestreut, u in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

Kartoffelpudding.

24 Lotth Kartoffeln, 10 Lotth Butter, 8 Lotth Zucker, 8 Eier, von einer Zitrone die Schale abgerieben u den Saft ausgedrückt. Nun rühren man Butter zur Salbe, mischt das Gelbe der Eier u den Zucker dazu, schlagen es eine Weile durch, alsdann die geriebenen Kartoffeln, u zuletzt den Eierschaum hinzu, u thut alles eine Stunde in einen steinernen Schüssel in der Tortenpfanne gekocht. —

Rum-Pudding.

Man löset 4 Lot Hausblasen in Wasser auf, nimmt 10 Eyer-dotter, schlägt sie in einer Kasserolle zu Schaum, gießt darauf eine Flasche guten Rum, 3/4 ℔ Zucker, den Saft von 6 Citronen u. etwas von der Schale, doch ja nicht zu viel, u. 1 1/2 Lot Kanel; nun gießt man die Hausblasen dazu, die Kasserolle wird auf Kohlenfeuer gesetzt u. die Masse zur dicken Creme abgerührt: Wenn diese kalt geworden, gießt man eine halbe Kanne dicken süßen Rahm darüber, zu Schaum geschlagen, hinzu, rührt alles abermals stark durch, u. gießt es in eine beliebige Form, so wird es, wenn es steif ist, in eine Schüssel angerichtet u. mit Himbeer- Kirschen- oder Johannisbeeren-Saftsauce garnirt. —

Vanille-Pudding od. Auflauf. —

2 Pfund Rahm, für 8 ß Vanille, 12 Lff. Butter u. 12 Lff. feinen Zucker läßt man zusammen aufkochen; ist es kalt, so giebt man 12 Eigelb, das zu Schaum geschlagen, dazu, thut die Masse in eine mit Butter ausgestrichene u. mit Semmelmehl ausgestreute Schüssel, die in eine Tortenpfanne gesetzt ist, u. läßt sie bei sehr geringem Feuer halbstunde backen. —

Reis-Pudding.

1 1/2 Quartier feinen Reis, 20 Eidotter u. 1 ℔ zweibiere Butter läßt man kochen, gießt dazu 4 Lff. in Wasser aufgelöste Hausblase, u. kocht es eine halbe Stunde ab, thut man die Masse in eine Form, so thut man 1/4 Quartier Rosinen dazu, schlägt Alles gut miteinander, gießt es

in einem Topfe, der mit Wasser ausgespült u. mit Zucker ausgestreut ist, laßt es erkalten u. gießt diesen Pudding aus folgenden Tage zur Tafel; man ißt eine Himbeerbrühe dazu — d. 8. Apr. 1836.

Kirsch-Pudding.

Man läßt 2 Quartier (Stübchen) Milch — ein wenig davon bleibt schon beiseite — mit Citronenschale, Canell, 20 gr. Stoßcanell und süßen Mandeln u. ¼ ℔ Zucker aufkochen, rührt 10 gut geschlagene Eier hinzu — man schlägt auch noch das Weiße der Eier u. rührt es ganz zuletzt dazu —, läßt es wiederum ein wenig kochen u. füllt 1½ ℔ Kirsch. unter beständigem Rühren hinein; ist auch dick genug, so schüttet man die Masse in einen mit Wasser ausgespülten Topf u. läßt es erkalten. — Man ißt Apfelsinen oder Milchsuppe.

Johannisbeertorte.

Das Gelbe von 6 hart gekochten Eiern wird in ½ ℔ gut pulverisirte Zucker, mit 1 Eidotter (roh) u. 8 Loth Zucker durchgerührt; 2 Eßl. Mehl dazu gekrümelt u. mit nicht zu wenig und zu gestreiteter Milch verrührt. Man formt eine Torte, legt einen Rand darauf u. läßt sie halbbrauen backen (wenn nicht, wenigst Sand ausstreuen). Dann kocht man 1 Pfund Johannisbeer, passirt mit Zucker u. Gewürzbuch zu einem dicken Brei, streicht ihn, wenn er kalt ist, über die Torte, macht einen Guß von 3/4 Milch (1½ Pfund) feinem Zucker, Citronensaft, 8 Loth Zucker, 1 Eßlöffel Kirschwasser u. 8 Eigelb, gießt ihn über die Torte u. bestreut sie mit bunten Zucker. —

Citronen-Torte. (Von Mad. Lübeke.)

Das Gelbe von 16 Eiern wird mit 1 ℔ Zucker ½ ℔. geschlagen — statt mehr die halben Eier — dann das Weiße von 9 Eiern hinzu u. das Gefäß in eine Schale mit heißem Wasser gesetzt, wo die Masse nicht ½ ℔. geschlagen wird, dann kommt 3/4 ℔ Buchmehl hinein u. kann bei sehr geringem Feuer gebacken werden, etwa 1½ ℔.

Kartoffelpudding mit Citronensaft.

Man klopft 12 Eidotter ziemlich lange, gießt noch a und dazu 20 Eßl. Zucker und reibt man die Schale von 2 Citronen ab, preßt von 3 Citronen ½ tt feine geriebene Kartoffeln, zuletzt dabei den Schaum geschlagenen Weißen von 12 Eiern. Dieser Pudding muß 1½ Stunden backen. – Eine Brühe von ½ Lit. Wein, 6 Eiern, Saft von 1 Citrone, Schale von Citronen abgerieben u. Zucker, oder eine Obstsauce schmeckt gut dazu. – Will man diesen Pudding schwerer machen, so fange man 8 Eßl. statt 12 Eßl. bis Mandeln fängt –

Rüsel von gemischtem Brod. (v. C. Tretow.)

Man kocht ¾ tt gemischtes Brod in 3 Pfund Milch nicht zu weich; ist es abgekühlt, so reibt man ¼ tt geriebene Mandeln, 12 Eigelb, Zucker u. Gewürz nach Gutdünken, zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinein u. kocht die Masse in einem Reibrand bei gelindem Feuer gar, backen in 1½ Rippchen etwa gestrichen Feuer.)

Ambrosia.

Geriebenes u. durchgesiebtes Brod (grobes) wird, mit Zucker u. Zucker vermischt, in einen Schüssel schichtweise mit stark zu Schaum geschlagenen süßen Rahm, gekocht, oder auch zuletzt mit Schaum von Rahm u. Gelée verziert. –

Grießmehlpudding.

½ tt Grieß ⅕ tt Butter ¼ tt Zucker 1½ Schoppen Milch über Feuer abgekocht, dann 12 Eigelb und den Schaum der Eier durchgemischt. In heißen Brodofen 1 Stunde auf dem Herd 2 Stunden gekocht, mit Frau Krey

16.) Von Torten.

Sandtorte.

1 ℔ Butter, 1 ℔ gewiebenen Zucker, 1 ℔ Kraftmehl, 16 Eier, Kardamom u. Zitronenschale. Man schneidet die Butter, gießt das abgeseihte das Salz zum Blut bleibt, läßt sie halb erwarmen, u. reibt sie zu Schaum, schlägt das Gelb von Eier nach u. nach hinein, dann Löffelweise Zucker u. Gewürz dazu gethan, u. ½ Stunden brav gerührt, das Weiße von Eier zu Schaum geschlagen dazu, so wie das Mehl nach u. nach dazu, alles innigst eine gute Stunde gerührt, u. dann in einer Form langsam gar backen lassen.

Streiftorte.

Genau wie dasselbe wie zur Sandtorte genommen, nur das Dreifache statt 1 ℔ Kraftmehl, nur ½ ℔ Butter u. ½ ℔ Mehl mehr. Wenn der Teig fertig, wird die Pfanne mit Butter ausgewischt u. mit Zwieback ausgestreut, dann der Teig dünn in die Pfanne gestrichen, ohne Stärke, unten aber nur ganz wenig Butter; wenn es oben braun ist, streicht man es wieder über wie ein Wasserwecken dick, u. backt sofort, bis der Teig alle ist. — N.B. Das Weiße von 8 Eiern genommen ist besser als von allen 16.

Kraftorte.

Man nimt 1 ℔ Kringrinbaum Zucker, 13 Eyer, ½ ℔ Mehl, von einer Zitrone die Schale u. etwas Kardamom. Man schlägt das Gelbe der Eyer, thut den Zucker nach u. nach hinein u. schlägt das zusammen ¾ Stunden. Dann rührt man es mit dem Eyerschaum gut durch, gibt das Mehl nach u. nach hinein, rührt es damit, u. läßt es in einer Form ziemlich schnell gar backen.

Zitronentorte.

Man nimt 20 Gelb von Eyern, schlägt sie klein, dann ¾ ℔ abgeklärte Butter, rührt dies zusammen 2 Stunden, 12 Weiß von Eyern zu Schaum geschlagen, von 9 Zitronen den Saft, von 6 die Schale u. Kardamom, hierin den Kringrinbaum Zucker gerührt, der geschmolzen ist, dann das Eygelb u. die Butter dazu, mit dem Eyerschaum zuletzt noch eine Weile gerührt; dann einen dünnen ausgerollten Butterteig in die Pfanne gelegt, etwas bunt ausgestochen, den Teig hineingegossen, u. in einer Stunde langsam gebacken.

Roggenbrödtorte.

1 ℔ Mandeln, 1 ℔ Zucker, 1 ℔ Lothgewicht u. getrocknetes Roggenbrod, 16 Eier, von 6 das Weiße zu Schaum, die 10 Eier nebst den Gelben von den 6 Eiern werden sehr klein geschlagen, Nelken, Kanel u. Kardamom von jedem Theil feingestoßen dazu, den Eierschaum auch dazu, und dann in einer Form bey mäßigem Feuer gar backen lassen.

Schokoladetorte.

1 ℔ gewiegten Zucker u. 4 ℔ gewiegten Schokolade, zusammen in einer tiefen Schüssel gethan, 2 Eier darauf geschlagen u. gut umgerührt, etwas Nelken Kanel u. 1 ℔ Gelb von Eier geschlagen dazu, zu einer Stunde beständig gerührt, dann das Eiweißschaum auch dazu, ½ ℔ gewiegten, getrockneten u. durchgesiebten Roggenbrod schnell hineingerührt, u. geschwind in eine Form, dann eine Stunde bey mäßigem Feuer unten u. oben, gar backen lassen.

Mandeltorte.

1 ℔ gewiegten Mandeln, worunter 8 Loth bittere, 1 ℔ feingewiegten Zucker, etwas Kardamom u. gewiegte Zitronenschale, das Gelbe von 16 Eiern klingeschlagen, dann Zucker u. Gewürz hinein u. damit derbe geschlagen, die Mandeln nach u. nach hinein, den Eierschaum dazu gerührt, u. zuletzt noch 8 bis

10 Loth geschnittenen Zimtbach dazu, womit geschmolzen durchgerührt u. in einer Stunde bey mäßigem Feuer gar backen lassen.

Krafttorte.

Man thut zu 18 Loth feingeschnittenen Zucker, das Gelbe von 12 Eyern, von einer Citrone die Schale u. den Saft, rührt dies 4 Stunden zusammen, mischt 1 Pfd geschälte u. etwas gekochte Kartoffeln, reibt sie u. rührt sie auch dazu, wenn damit darein geschlagen, in den Schaum von 12 Eyern auch dazu, in eine Form gethan u. bey gelindem Feuer gar backen lassen.

Brunellentorte.

Man nimmt 1 Pfd Brunellen, schneidet sie klein, thut sie in einen steinernen Gefäß mit geschnittener Kanelle, Citronenschale, Butter u. in süßen Wein, läßt dies zusammen aufgelindes Feuer kochen, daß die Brunellen gut aufquellen, u. läßt dies erkalten werden, dann macht man davon eine Torte mit Butterteig.

Opferkuchen.

Man nimmt 1 Pfd Butter mit 8 ganzen Eyern u. 6 Eigelb gut ab, thut 1/4 Pfd fein geschnittene Mandeln, 1/2 Pfd Mehl, 1 Pfd Zucker, 1/4 Pfd Zucker u. feine geriebene u. die Schale von 2 Citronen dazu. Man alles gut durcheinander

geriebt ist, so bestreicht man 2 reine gegossene Backbleche mit Butter, macht 5 oder 6 dünne Küchen u. läßt sie gelbbraun backen. Dann schlägt man 12 Eigelb in ein Rührwell, thut 8 Lth. Zucker, etwas Sauerteig u. ½ Quartier warmes Milch dazu, setzt es auf das Feuer ab, u. macht davon zwischen jeden Kuchen auf Butterbrod. Zuletzt macht man einen Guß darüber: —

folgender Vanille-Crème schmeckt sehr gut dazu: —

8 Eidotter, 1 Quartier dicken süßen Rahm, 1 Range feine geschabene u. durchgesiebte Vanille u. 1 Löffel voll Mark-Mehl. —

Blatt der Hausfrau
(20. April 1901)

Abgezogener Kalbsschlegel

Aus einer Kalbskeule löst man die Knochen aus, es wird sie mit einer starken Prise Salpeter und etwas Salz rein, dann legt man dieselbe in einen Steintopf, streut Salz und etwas Pfeffer darüber und lässt sie in dem sich bildenden Pökel 4 Tage liegen, während man sie täglich umwendet. Am 5ten Tage bindet man die Keule mittelst aus gezogenen Leinfaden so zusammen, dass sie recht fest ist, wollt ist es kocht sie in einer aus einem Theil Pökel, 3 Theilen Wasser, einer geschälten Zwiebel, 6 Pfefferkörnern und einem Stück Lebern hergestellten Brühe langsam weich, etwa 2½ Stunden, dann das Fleisch herausnehmen, Gemüse aus schneiden, sie zieht aus, gibt 6 Blatt Gelatine in die Brühe und lässt sie noch ¼ St. kochen, worauf die Keule in einen möglichst kleinen Steintopf (fest gebunden), gibt die Brühe darüber und stellt sie an einen kühlen Ort. Zum Gebrauch schneidet man portionsweise Scheiben davon als Beilage zu Gemüse. — Eine Sauce wird man zu Fischsalat machen, und, wenn man Fischzuschaden, schmeckt sehr schön dazu, z. B. zum Thee Abends zu geben.

Schmorgurken.

Man wendet die abgekochten Gurkenstücke einer Kilodose trocken in Mehl, thut sie dann in 50 gr. trocken gebräunte Butter, gibt eine Messerspitze Liebigs Fleischextract, eine Prise Zucker, etwas Salz, Pfeffer, ein wenig Zitronensaft hinein u. schmort sie 10 Minuten. — (Ztl. d. Hausfrau, Sept. 1901)

Um eingemachtes Obst absolut haltbar zu machen gibt man nur eine Messerspitze voll „Preservator" bei, u. das Obst wird dick oder beschlägt auch unter den ungünstigsten Verhältnissen nicht. Es konservirt sogut dass man reife Früchte ohne, oder mit wenig eigenem Zucker einmachen kann, um den Fruchtgeschmack rein zu erhalten. Selbst ein auf gewöhnliche Art zubereitetes Kompott, dem eine ganz geringe Menge „Preservator" beigesetzt ist, hält sich wochenlang. — (Ztl. d. Hausfr.)

17.) Von Kuchen.

Aepfelkuchen.

Man schält etwas Franzbrod ab, schneidet es in Scheiben, bestreicht solche auf beiden Seiten mit Butter, legt eine Form zu allen Seiten u unten damit aus. Dann schüttet man klingeschnittene Aepfel, die mit Wein, Zucker, Korinthen u Succade gemischt man will, auch etwas Zimmet, zuvor recht durchgeklopft sind in der Mitte der Form u läßt die Kuchen in der Tortenpfanne gar backen.

Aepfelkuchen.

4 geriebene alte Semmel, von einer Zitrone die Schale gerieben, etwas Succade, 2 Handvoll Korinthen, 8 Eier, u Zucker nach Belieben. Ein gute Schüssel voll Aepfel klingeschnitten. Dann läßt man 1 gut Stück Butter schmelzen, schüttet die Aepfel hinein u läßt sie einige Minuten auf dem Feuer stehen, aber ohne sie zu rühren, dann wird das Uebrige dazu geschüttet u in einer glatten Form gebacken.

Angelkuchen.

Nim 2 Pfund gutes Mehl, 2 Eier, 2 Löffel voll abgeklärte Butter, Kardamom u Muskat bis zur Dicke eines Pfannkuchens, trigts, tauch in Schiben geschnittene Angel hinein, u backe sie mit abgeklärte Butter oder Fett.

Angelkuchen.

2 Pfund dünn geschnittene Schiben Borstdorfer Angel mit 1/2 ℔ Butter gekocht, dann die Angel unter fleißigen umschütten 2 Stunden schmitzen lassen, 10 klein geschlagene Eier hineingethan u mit den Angeln langsam auf dem Feuer abgerührt bis die Eier gar sind, dann Zucker, Kanell, Zitronenschale u den Saft von einigen Zitronen dazu, in eine Form gethan, u in einer Stunde bei mäßigem Feuer gar backen lassen.

Angelkuchen.

Man kocht eine Portion Angelmus ganz dick, reibts durch, thut dazu für 3 Schilling geriebene Mandeln, Zucker, ganz wenig Kanell u 8 Eier, macht es in eine Form u läßt es langsam gar backen. —

Kleine Angelkuchen oder Pfannenkuchen.

6 Loth Rosen u 1 Pfund Milch warm gemacht, 8 Eiergeschlagen Eyer, dazu 3 bis 4 Löffel voll Gest, Zucker, Kardamom u Muskatblumen, 1¼ fein Mehl noch u nochmals gerührt, den Teig einige Stunden an einem warmen Ort gesetzt, u wenn man ihn backen will, thut man Angelschmalz oder Korinthen, aufgekocht oder frisch hinein, u einige Löffel voll geschmolzenen Butter, u dann in Fett oder Butter gar gebacken, sind sie auf der einen Seite braun geworden sie umgekehrt u auf der andern auch braun gebacken.

Angelkuchen mit Mandeltrig.

Ziemlich große Angel werden geschält, u in der Mitte durchgeschnitten u mit Wein, Zucker, Kanel u Zitronenschale auf einer Schüssel gar gekocht. Wenn sie nun ganz kalt sind, legt man sie dicht neben einander in die Schüssel worinnen man die Kuchen backen will, nimt das Gelbe von 10 Eyern, 12 Loth gesiebten Zucker, ¼ geriebene Mandeln, etwas Kanel u Zitronenschale, reibt zusammen eine halbe Stunde stark gerührt, zuletzt das Eyweiß zu Schaum geschlagen dazugethan, über die Aepfel gegossen u gar gebacken. —

Gebackene Erdäpfelschnitten. (Erdäpfelbackerei a. d. kais. Küche)

Man schält die Erdäpfel, schneidet sie in dicke Schnitten und das Innere heraus, macht einen Teig von 28 Loth Mehl, 1 Glas Milch, 6 Eier, 4 Loth Zucker und 1 Kaffeehaferl voll Bier, rührt die Erdäpfelschnitten darinnen um und kocht sie in abgeklärter Butter in der Tortenpfanne gar. Wenn die Butter abgeklärt ist, nimmt man etwas Kochsalz dazu. Auf diese Weise kann man auch Birnenschnitten backen, wenn sie vorher mit Wein und Zucker eingesprengt sind.

Erdäpfelschalott.

Schöne große Erdäpfel werden geschält, mittendurch und das Innere herausgeschnitten, dann tunkt man sie in Semmelmehl, wendet sie in Mehl um und backt sie in recht heißer Butter schön gelbbraun, und legt sie dann zum ablaufen auf Löschpapier. Dann schneidet man 3 alte Semmelbrodte in Scheiben, streicht eine glatte Form oder Kasserolle rund mit Butter aus und bestreut sie mit geriebenen Semmelbrod, mischt 2 Quartierkochen mit ½ ℔ Butter und ¼ ℔ Zucker, taucht die Brodschnitten hinein, und belegt die Form so rund damit, daß keine Lücken bleiben, füllt die gebackenen Erdäpfelscheiben hinein, streut Zucker über, auch einige eingemachte Kirschen oder Korinthen und deckt ab mit Kreibbrod zu, schlägt zu den nachgebliebenen Kochen, 12 Eigelb, gießt es dann über und backt es in einer Stunde gar.

Dann löst man den Rand mit einem Messer, stürzt es auf einen Schüssel um, gibt Weinschaum als Sauce. Will man es trocken geben, bestreicht man es mit Eierschaum, bestreut es stark mit feinem Zucker, löst es in einer Schaumpfanne oder Ofen ab trocknen, so sieht es wie eine Torte aus. Dieses muß warm zu Tische.

Rohnkuchen.

1 Pfund Rohne, 3 ganze Eier, Zucker u. Mehl nach Gutdünken wie an dünner Pfannkuchenteig, etwas Kanel u. Kardamom, das Eisen mit Butter bestreichen, und die Kuchen über ein Rollholz gelegt.

Rohnkuchen mit Aepfel.

Die Aepfel werden mit Wein u. Zucker eingekocht u. unter die Masse gelegt, 10 Eier gelb, 2½ Pfund saure Rohne, Zucker nach Belieben, geriebene Zitronenschale, u. 2 Löffel voll Mehl, alles durchgerührt, übergegossen u. gebacken.

Eisenkuchen.

1 Pfund Rosin, 3 ganze Eier, Zucker u. Mehl nach Gutdünken, so daß er vom Eisen läßt, Kardemom u. Kanell muß auch hinzu, u. das Eisen mit Butter bestrichen werden.

Eisenkuchen.

2 Eier, 1/4 ℔ Zucker u. 1/4 ℔ geschmolzene Butter, alles zusammen recht gut durchgerührt, u. dann die Tortenzsamen mit einig Mehl bestreuen. Wenn es gar ist, wird es in Streifen geschnitten, u. über ein Rollholz gelegt.

Sandschkuchen.

10 Eyer gelb, 4 Löffel dicken Rosin, Kardemom, Zucker und Mehl bis es hart genug zum aufrollen ist, dann in beliebige Formen geschnitten, durchgeschlängt, u. in heißer Butter gebacken.

Buttertrig.

1 Eigelb, 1 Quartier Wasser, 1 Seitzglas Branntwein u 1 ℔ Mehl gut durchgerührt u einen Fingerdick ausgerollt. — Dann 1 ℔ Butter die gewaschen u wieder getrocknet ist, auf den halben Teig ausgebreitet, die andern Hälfte übergeschlagen, u 4mal ausgerollt.

Wasserblasen.

Man nimt 1 Quartier Wasser, 1 Quartier Rosenwasser u 1 Quartier geschmolzenen Butter, setzt dies auf ein Kohlenfeuer und läßt es heiß werden, klopft dann 3/4 ℔ Mehl, u Zucker nach Belieben hinzu, aber nach u nach, läßt es eine Weile kochen, nimt es vom Feuer u läßt es kalt werden; dann schlägt man es mit 8 Eier u Kardamomsamen durch, bestreicht die Pfannen mit Butter, u setzt mit einem Löffel den Teig als runde Klößchen darauf. — Die Pfannen müssen recht heiß seyn, sonst kann der Teig platt.

Aufbau von Zitronen.

4 ℔ Zeinbach einer Kleingestoßen, mit dem Saft von 4 Zitronen u etwas Wasser gelinde angekocht, dann rührt man 12 Eigelb, 1/2 ℔ Zucker u die Schale von 4 Zitronen hinzu, u backt das Ganze in einer Schüssel in einer halben Stunde gar.

Reis-Kuchen.

Für 1½ Schilling Weißbrodkrumen in Milch gemischt u. gut ausgedrückt, 6 Loth Reis in Milch, aber nicht zu mürb gekocht, 4 ganze Eier, Kumach, Zucker u. Salz, in den Reis muß 1 gut Stück Butter, immer mürb, wird alles gut durcheinander gerührt, u. in einer zubereiteten Form gar gebacken.

Kirschkuchen.

1 ℔ gewaschenen Butter zu Schaum geschlagen, damit 8 Gelb von Eier, ½ ℔ gemahlenen Mandeln, 3 bis 4 Semmelstücke in Milch gemischt u. wohl ausgedrückt, 2 bis 3 ℔ Kirschen von den Steinen gemacht, Zucker, Zitronenschale u. Kardamom, dies alles wird durcheinander gerührt, zuletzt der Eierschaum auch dazu, u. dann in eine Form gethan. Die Tortenpfanne, worinn der Kuchen gebacken werden muß, muß vorher etwas warm seyn, alsdann die Kuchen in einer Stunde langsam gar backen lassen.

Lerchenkuchen.

1 ℔ Mehl, 1 ℔ Butter, 4 Eier, 4 bis 5 Löffel voll warme Milch, Zucker, Kardamom, Muskatnuß, Rosinen u. ein paar Löffel voll Hefe. Hefe warm, die Eier mit dem Hefe gut geschlagen, die Milch warm gemacht, u. die Butter hineingethan daß sie schmilzt, wenn die Eier u. der Hefe gut geschlagen sind, so thut man etwas Mehl dazu, u. rührt ab damit, dann nimmt man nach u. nach immer mehr Mehl, bis das ℔ hinein ist, u. schlägt ab bis er so mehr als geschlagen u. der Teig breitbleibt wird, desto besser ist es. Dann setzt man ihn in einer zubereiteten Form an einen warmen Ort, daß der Teig gut aufgeht, u. wird dann bei raschem Feuer gebacken. Die Flamme wenn der Form gesetzt wird, muß ein wenig groß seyn, u. wenn man glaubt, daß der Kuchen gar ist, wird er mit Eier bestrichen u. mit Zucker bestreut.

Ein anderer Lerchenkuchen.

3 ℔ Mehl, (2 ℔ zum Rührem, u. 1 ℔ zum Durchlaufen,) ½ ℔ Butter, 1 Flaut Hefe, 8 Eier von 4 das Weiße, die Eier klingeschlagen, hinzu die Hefe der warm seyn muß, dann die geschlagene Butter, dazu auch aufgelöste Rosinen, Korinten, Zucker, Kardamom u. 3 Löffel voll dünne Hefe, nach einer Stunde wird das zurückgelassene ℔ Mehl hineingearbeitet, die Flamme mit Butter ausgestrichen, der Teig

hineingethan, erst unten etwas Feuer damit es im Gehen kommt, dann oben u unten mittelmäßiges Feuer, so daß der Kuchen in 1½ Stunden gar wird. Wenn er zu Feuer kommt, wird er mit Ei bestrichen.

Noch ein anderer Brodkuchen.

½ ℔ Zucker, ½ ℔ Butter u 1 ℔ Mehl Rosenzusammen zu Feuer gesetzt bis die Butter geschmolzen, dann 10 Klingenschlagen Eier, Kardamom u Korinthen dazu, ¼ ℔ Mandel noch u noch hineingerührt, u ein guter Löffel voll Hefe, an einem warmen Ort gesetzt u backt ihn bey ziemlich hellem Feuer gar. Noch besser wird er, wenn er in Backofen gebacken wird, u mit dem Feuerbrod zugleich in den Ofen kommt. Die Corinthen müßen zuvor warm gemacht werden. —

Ein gewöhnlicher Weardkuchen.

6 bis 8 Eyer mit 2 ℔ Kleingestoßenen Zucker klingerschlagen, 2 Maß warmen Milch dazu, 10 Löffel voll Gest, 3 ℔ Mehl, ½ ℔ geschmolzener Butter, zuletzt Korinthen u Rosinen, wenn sie aufgelesen u abgeputzt sind, Karwanen u von einer Zitronen die Schale dazu; den Teig brav geschlagen, an einen warmen Ort gesetzt u aufgehen lassen, in eine Form gethan, u eine Stunde backen lassen.

Kuflauf zu machen.

Man kocht 10 Lott Butter u 10 Lott Wasser zusammen auf, rührt wenn es recht im Kochen ist, 10 Lott fein Mehl hinein, läßt das unter beständigem rühren so lange kochen, bis es vom Geschirr los läßt. Wenn es abgekühlt, schlägt man 5 Eyer klein hinein, u rührt es damit durch, wenn es durchgerührt ist, sticht man kleine Klöße mit einem Löffel aus, thut sie in eine Pfanne, u läßt sie bey hellem Feuer backen, bis sie gut aufgegangen sind, dann mit Zucker bestreut, so sind sie gut.

Dicke Butterkuchen.

½ ℔ Mehl, ½ ℔ Blanchmehl, 6 Eyer, das Weiße zu Schaum geschlagen, etwas Zucker, Rosinen, Korinthen u. Gewürz, die Form mit Butter bestreichen, mit Zwieback bestreut, u dann eine Stunde gebacken.

Liebesküchen.

Man nimmt 15 Eyer, u rührt dieselben mit feingesiebten Zucker recht, dann nimmt man so viel getrockneten u gesiebten feinen Mehl wie 10 Eyer wiegen. Dann schlägt man 15 Eyer mit einer Ruthe ganz klein, thut den Zucker wie auch geriebene Zitronenschale hinzu, u schlägt das eine Stunde lang stark durcheinander, u rührt dann sehr schnell das Mehl hinzu, bestreicht die Form mit Butter, u backt sie in einer Stunde mit nicht zu starkem Feuer gar.

Galanterie Kuchen.

20 Loth Mehl, 14 Loth Butter u. 6 Loth Zucker durcheinander zerlentet, etwas Weinbeere oder Brennesseln hinein, u. dann ausgerollt in kleine Formen abgestochen, u. in der Tortenpfanne abgebacken, u. dann mit Kanel u. Zucker übergestreut.

Blattkuchen.

Man nimmt 1 ℔ feines Mehl, 1 ℔ frische Butter, 6 Löffel voll dicken Rahm, 2 Eigelb u. 1 ganzes Ei, rührt das recht ordentlich durcheinander mit einem Messer auf dem Brett, u. knetet es mit den Händen zu einem Teig. Dann rollt man den Teig auseinander mit einer Walze, so lange bis er blasen wirft, dann theilt man ihn in kleine Portionen, um ihn recht dünn auszurollen, u. mit einem Glase in kleine Kuchen abzudrücken: Diese bestreicht man mit geschmolzener Butter, u. knetet sie auf einer Seite in Kanel u. Zucker, dann bestreut man die Pfannen mit Mehl, u. bacht die Kuchen bei mäßigem Feuer unten u. oben, ab. —

Ratzeburger Butterkuchen.

Man nimt 3/4 ℔ Butter, macht sie gut aus, läßt 4 Lz davon zurück, u rührt die übrige zu Schaum; dann schlägt man von 5 Eyern das Gelbe, u von 2 das Weiße, 3 Löffel voll Rosin u 3 Löffel voll guten Gewürz, die Schale von einer Zitrone abgerieben, Kardamom, Zucker u einige aufgebrochene Rosinen werden aufhinzugerührt. Dann rührt man 1 ℔ feine Mehlhinzu, so lange bis der Teig recht zähe ist. Die Tortenpfanne mit Mehl ausgestreut, der Teig darinn mit einem Löffelrücken gemacht, u die Hälfte der zurückgebliebenen Butter in kleinen Stücken darauf gelegt, u auf gelindem Feuer eine halbe Stunde gehen lassen, dann muß der Deckel aufgelegt werden, u unten ziemlich starkes Feuer. Wenn er hoch genug aufgegangen ist, legt man auch oben starkes Feuer, u ist er nur halbbraun, nimt man die übrige Butter u gießt sie auf den Kuchen, bestreut ihn mit Kanell u Zucker, u backt ihn gar. —

Kleine Mandelkuchen.

Man nimt 1 ℔ feine Mehl, 3/4 ℔ geriebene Mandeln, 3/4 ℔ Zucker, 3/4 ℔ ausgemachten Butter, 2 Eygelb von 2 Zitronen die Schale abgerieben, gestoßenen Kanehl u Korianderen, das wird zusammen in einen Teig gemacht u einen Finger dick ausgerollt, dann sticht man sie mit Formen ab, u backt sie mit langsamen Feuer gar.

Roggenbrodtkuchen.

Von 6 Eyern das Gelbe geschlagen, 8 Lot sehr getrockenes feingeriebenes Schwarzbrod, 8 Lot Zucker u 8 Lot geschmolzenen Butter, das zu Schaum geschlagene Weiße der Eyer, u von einer Zitronen die Schale abgerieben, wird alles lustig durcheinander gerührt, u in einer mit Butter ausgestrichenen u Zerinbach bestreuten Blechform gegossen: Wenn das 1/4 Stunde ziemlich rasch gebachen, wird sehr langsam geflamt, dann zieht der Rohm oben auf die Masse in die Blechform gegossen, u dann läßt man das zusammen noch eine kleine Viertel Stunde aufmäßigem Feuer stehen, u etwas in die Form abtrüpfeln, ehe man den Blechrand abnimt, damit der Rohm nicht abläuft. —

Apfel oder Pflaumenkuchen.

Butterteig wird in breite Streifen mit einem zackigten Rade abgeschnitten, dann wird etwas Pflaumenmus oder ein gestoßener Apfel hineingemischt, mit Eigelb bestrichen, mit Kaneel u Zucker die bestreut, auf einem Bogen Papier gelegt, u in der Tortenpfanne gebacken.

Kirschkuchen.

1 ℔ Mehl, 1 ℔ Butter, ½ ℔ Zucker und 4 Eyer. — Der Zucker wird gewirbelt, 3 Löffel voll zurück behalten, der Rest zu den oben benannten Sachen gethan u zu einem Teig gekneitet, der so dick wie ein Messerrücken ausgerollt, u in der Tortenpfanne auf einem Bogen Papier gelegt wird. Kirschen oder andere Obst, frisch oder getrocknet, darauf, ein Guß von 6 Eyern, 6 Löffel voll süßen Rahm, u den zurückbehaltenen Zucker u Kaneel darüber, u eine Stunde gebacken. —

Pudding, der Einmal gemischt nicht wieder.

2 ℔ Mehl, 1 ℔ Butter, 3/4 ℔ Rosinen, 2 ℔ Zucker, 12 Eier, etwas Lorbeerblätter, Kaneel, die Schale von 2 Zitronen, etwas Milch und Salz. Bis das Mehl schüttet man den Zucker, dann die geschmolzene

Butter u. alles auch u. nach seinem, das Weiße von den Eiern, zu Schaum geschlagen, auch dazu, zuletzt die verse. gut aufgequollenen Rosinen u. etw. feines Obst; dann gießt man die Masse in einer Puddingform, die vorher mit Butter u. Semmelbrot ausgestreut ist, u. läßt sie in einer Tortenpfanne gut backen. ½ Stunde muß man allein feuern, aber nicht zu viel, damit es aufgeht. ½ Maß vor, ehe er fertig ist, gießt man noch etw. geschmolzene Butter darüber. —

Lilienkuchen.

5 Eier, ¼ ℔ Zucker, ½ ℔ Butter, ½ ℔ Mehl, eine abgeriebene Citrone u. etwas Cardamom; die Butter wird geschmolzen, u. wenn sie abgestiegen ist, kommt das Gelbe der Eier dazu, dann das Übrige u. zuletzt der Schaum; dann wird die Masse in einer Puddingform 3¼ St. gebacken, wobei zu bemerken ist, daß oben gleich mehr Feuer sein muß, als unten. —

Braune Kuchen.

Man reibt in 4 ℔ Mehl 12 Lth. geschmolzene Butter, 4 ℔ recht feiß gemahlenen Zucker u. 2 Lth. feine geschnittene Zitronenschale, setzt diese Masse 8–14 Tage in einem verdeckten Topfe an einen warmen Ort, kneitet alsdann nicht zu wenige geschnittene Mandeln, etwas Sauerkl., Cardamom, Pfeffer, Nelken, die sehr feine geschnittene Schale von einer Citrone, eine geschnittene eingezogene Pomeranzenschale, so viel nicht zu wenig Rum, u. noch einen gut gesäuerten Teller voll Mehl hinein, damit der Teig nicht so leicht im Ofen zerfließt, rollt ihn aus, formt die Kuchen, legt sie auf gut mit geschmolzener reiner Butter, die mit Mehl bestreut sind, u. backt sie in einem nicht zu heißen Ofen, da sie sehr leicht zu dunkelbraun werden, u. alsdann bitter schmecken. — —

Ein einfacher Butterkuchen.

Man schlägt 6 Eigelb recht klar, quirlt dazu 8 Lth. Butter u. 2 nicht zu kleine Kartoffeln voll feinen Reibe-Butter u. Rosen werden vorher auf dem Feuer recht fein gemischt —, 4 gehäufte Löffel voll Zucker, Zucker, Cardamomen, geriebene Zitronenschale und Zimmet hinzugethan, das man das 6 Eiweiß zu Schaum geschlagen Mischung u. wohl durch recht so viel Mehl hinein, wie man für nöthig hält, um den Teig in einem warmen Ofen gehen, bindet ihn recht durch, legt ihn in die vorbereitete Backform, läßt ihn bei geringem Feuer oben u. unten aufgehen, bestreicht den Kuchen mit geschmolzener Butter, bestreut ihn mit Zucker u. backt ihn bei starkem Feuer — unten darf nur sehr wenig sein — in ¼ St. gar. —

Apfelkuchen.

24 große, in Scheiben geschnittene Rennäpfel läßt man mit ½ ℔ Butter, ½ ℔ Zucker, der abgeriebenen Schale u. dem Saft von 2 Zitronen auf Kohlenfeuer in einem Tiegel beinah weich werden, schüttet dann unter rühren aber vorsichtigen Rühren 8 geriebene, feinstgeschlagene Eier hinzu, läßt diese willig gar werden, schüttet die Masse in einen mit Butter u. feinem Zucker gebreitete Form u. bäckt ihn in einem Backofen, nachdem man Zucker, Zucker u. Cardamomen bestreut hat, in einer guten halben Stunde gar. —

Zwetschenkuchen (von Fr. Fischer in Rudolstadt).

6—8 Eier werden mit ½ ℔ geschlagenem Zucker klar gerührt, dann 2 Pfund warme Milch zu den Eiern durch Zucker gerührt, so wie 4 Löffel voll Zucker, 3 ℔ Mehl, ½ geschmolzene Butter, aufgelöste u. abgetrocknete Rosinen u. Corinthen, Cardamomen u. von 1 Zitrone die Schale, den Teig schlage man tüchtig, läßt ihn an einem warmen Ort gehen, schüttet ihn in eine gebreitete Form u. läßt ihn bei mittelmäßigem Feuer 1 St. backen. —

Zuckerwaffeln. (von C. Rudolstadt.)

Der Teig besteht aus 5 Eiern — d. Weiße zu Schaum — so viel Mehl, Zucker u. Butter, als diese Eier sind. —

18.) Vom Gebackenen.

Eierkuchen.

12 Lot Butter zu Schaum gerieben, ½ ℔ Zucker, ½ ℔ Mehl, 4 Eier, Cardamom u. Zitronenschale, u. einen Sandvoll geriebenen Mandeln mit einigen bittern zusammengerührt; dann legt man kleine Klöse davon in das Eisen u. backt sie auf hellem Feuer dann auf ein Rollholz gelegt daß sie krumm werden. Zuletzt wird das Eisen mit Butter bestrichen, nochmals backt es gut ab.

Crocknes Schmutzgebackenes.

20 Lot Mehl, 12 Lot Butter, ¼ ℔ Zucker u. 2 Halbe von Eier. — Den Zucker in die Butter gerührt, dann die Eier u. das Mehl hinzu u. durchgerührt, kleine Klöse davon in die Schmutz gelegt, durchdrücken, u. ziemlich schnell in der Pfanne oder auf der Platte gebacken.

Rohnenwaffeln.

1½ Pfund dürre Rohne zu Schaum geschlagen, 3 Halbe von Eier dazu gethan, ½ Löffel voll geschmolzene Butter u. 5 Zimmet zu Schaum, zuletzt noch 2 Löffel voll Mehl. Die Pfanne wird mit etwas Butter oft ausgestrichen, u. nur dann die Waffeln auf hellem Feuer gebacken.

Rohnkuchen.

¼ ℔ Mehl, ½ ℔ gewöhnlichen Zucker, 2 Stück Rohn u etwas Kardamom; das Eiweiß mit etwas Butter ausgestrichen u auf heißem Feuer abbacken.

Kleine Kränze.

1 ℔ Mehl, ½ ℔ gewöhnlichen Zucker, 1 ℔ Butter u 1 Ei: 9 Eier hart gekocht, davon das Gelbe, Kardamom u Zitronenschale. Man nimmt 1 Ei, reibt es mit dem hartgekochten Gelb klein, dies in die Butter gerührt, dann das Mehl, den Zucker, u das Gewürz durchgerührt u in die Butter, dann kleine Kränze daraus gemacht, mit Weiß von Ei bestrichen, in gröblich gestoßenen Kornzucker u Zucker umgekehrt u sogleich in Pfannen oder Blech gebacken.

Mandelmuschel.

1 ℔ Mehl, ½ ℔ Zucker, ½ ℔ Mandeln, ½ ℔ Butter u etwas Kardamom, alles durcheinander gemacht u in die Butter gestreut, dann drückt man es ganz dünn in kleinen blechernen Muschelformen, legt diese in die Pfannen oder Blech, u bacht sie gar, oben muß nur wenig Feuer, unten aber etwas mehr.

Rollspäsen ohne Mandeln.

Man nimmt 3 Eier u so viel Mehl als diese eingen, auch so viel Zucker u Butter von 1 Zitrone die Schale; die Butter wird in einer Schüssel zur Salbe gerieben, die Eier dazu, den Zucker u das Mehl hineingerührt; dann thut man in der Tortenpfanne so viel hinein, daß sie ganz dünn davon bedeckt, u läßt das langsam backen, schneidet ab in Streifen u legt ab auf ein Rollholz.

Mandeltuchen.

½ ℔ Butter, ½ ℔ Zucker, ½ ℔ Mandeln u ½ ℔ Mehl. — Die Butter zur Salbe gerührt, das übrige durcheinander u in die Butter gerührt, dann macht man kleine Klöße daraus, läßt sie in der Pfanne gar backen u auf ein Rollholz kalt werden. Man rührt den Teig vorher an, damit er steifer wird, u man die Kuchen desto besser machen kann.

Brodblättchen.

6 Eier u 1 ℔ Zucker eine Stunde auf einer Seite gerührt, geschnittener Pommeranzenschalen, Brod, u 1 ℔ Mehl hineingethan, u dann auf ein Blech oder in der Tortenpfanne gar gebacken.

Mandel Truben.

Man nimt 1 ℔ geschälte Mandeln, worunter ¼ ℔ bittere, 3/4 ℔ Zucker, 6 Eyer u Zitronenschale; die Schaum mit Butter ausgestrichen, den Teig dann in der Schaum auslaufen lassen, u wenn er gar ist in Stremeln geschnitten u auf ein Rollholz gelegt.

Trockene Bisquit.

1 ℔ Zucker u 12 Gelb von Eyr, ½ Stunde gerührt, 1 ℔ Mehl, von einer Zitrone die Schale u einer durchgerührt, dann kleine Klöse davon in die Schaum gelegt, oben u unten mäßiges Feuer bis sie gar sind.

Runde Kuchen.

1 ℔ Butter zu Schaum gerieben, 3/4 ℔ Zucker, 2 ganze Eyer, u 12 Gelb von Eyr brav durchgerührt, zulegt 1 ℔ Mehl, etwas Kardamom u Kanell, dann kleine Häufchen in die Schaum gesetzt, mit geschälten Kandiszucker u Mandeln bestreut, u langsam gar gebacken.

Galantarinkuchen.

Man nimt 20 Lot Zucker, 1 ℔ Butter u ½ ℔ Mehl, knetet dies durcheinander, reibt es auf einer Messerrücken dick, sticht es mit einer Glas oder Form ab zu kleinen runden

Kuchen, legt sie in eine Pfanne oder Platte, bestreut sie mit Kaneel, u backt sie bey gelindem Feuer.

Buttertaig.

1 ℔ Butter, 1 ℔ Mehl, ½ Maaß Wasser, 2 Löffel voll Branntwein u 2 ganze Eyer, etwas Mehl läßt man zum rollen zurück. Mehl, Wasser, Branntwein u Eyer werden angerührt, der Teig ausgerollt, wenn die Butter, wenn sie gewaschen u getrocknet ist, in Stücken auf den Teig gelegt, zusammengeklopft u gerollt, bis die Butter alle drinn ist, dann auf einmal dünn auseinander gerollt, u gar gebacken.

(Dieser Butterteig soll der allerschönste seyn.)

Buttertaig auf eine andere Art.

1 ℔ Mehl, 1 ℔ Butter, 2 Theeschalen voll Wasser u 3 Löffel voll Oel. Die Butter ausgewässert u getrocknet, dann die Hälfte der Butter mit Mehl, Oel u Wasser angerührt, auseinander gerollt u die andere Hälfte darinn vertheilt, wieder zusammengeklopft, u auseinander gerollt. Der Teig muß 3mal gerollt werden, u das letztemal so dick, wie man ihn haben will.

Spanischer Wind.

Von 12 Eyern wird das Weiße mit 12 Lot feingeriebenen Zucker zu steifem Schnee geschlagen, etwas Kardamom dazu, dann Löffelweise auf Papier gestochen u. auf einer Platte im Backofen solange backen lassen, bis sie hellbraun sind.

Butterteig.

1 ℔ Mehl, 1 ℔ Butter, einen Tassen Branntwein, einen Tassen Wasser u. 2 ganze Eyer.

Mürbeteig.

Man nimmt 3/4 ℔ Mehl, davon die Hälfte auf ein Brett, ein einzig Zucker, 4 Löffel Wasser u. 1/2 ℔ geriebenen Butter. Zuerst nimmt man Mehl, Zucker u. Wasser, u. dann die Butter. Alles wird mit den Händen gekneitet, dann einigemal ausgerollt, mit Eyer bestrichen u. kleine Stücken geschnitten, u. mit geschälten Mandeln und Kandis bestreut, u. in der Tortenpfanne gebacken.

Meiner Pfefferküchen. (von Friedrich Niedenburg)

„1 ℔ Mehl, 1 ℔ Zucker u. 6 ganze Eier, Lebkuchen werden dünnlich geschlagen, darauf mit dem Zucker wieder solange bis dieser geschmolzen ist, gerührt; mit Zitronen die Schale, klein geschnitten u. Succade u. Pomeranzenschale, dann Anis, etwas kleinen Hüttenzucker auf bestreichen u. bestreuen platten u. bindet sie in eine mehr sehr heißen Ofen. —

X Hirschhorn Gebackenes.

1 ℔ Mehl, 3 Eyer, 1½ Löffel voll Rosen u. ¼ ℔ Zucker. Die Eyer werden klingeschlagen, dann mit den Rosen u. Zucker zu dem Mehl gethan, u. durcheinander gerührt, dann kleine Figuren als Hirschhörner gemacht, in einem Kessel eingeklärter braunen Butter gar gekocht. Ein kleines Stück Butter muß schon in den Teig gerührt werden. Man legt sie mit der Butter auf grau Löschpapier.

Schürzgebackenes.

Man rührt 12 Eyerdb mit 4 Löffel schönen Rosen, Kardemom, Kanel, Zucker u. abgeriebener Zitronenschale aber. Nun schüttet man nur so viel feines Mehl hinzu, daß man es so dünn als möglich ausrollen kann: alsdann schneidet man mit einem Messer oder Rollholz beliebige Streifen, in der Mitte ein Loch, u. zieht einen Seite durch, u. backt die Stücken in Schweineschmalz u. Butter hellbraun.

Sandgebackenes.

1 ℔ Mehl, 8 Löffel saueren Rosen, 6 Eyer, ½ ℔ Butter, u. 6 Löffel voll Zucker; Kanel u. Zucker übergestreut, u. abgebacken.

Rohnwaffeln.

1 Pfund dünn Rohn zu Schaum geschlagen, 3 Eyer das Weiße wie das Gelbe einzeln zu Schaum geschlagen, dann zu dem Rohne gerührt, dazu auch 13 Loth feinen Mehl, 6 Loth geschmolzenen Butter, wenn sie nicht mehr zu heißt ist, oben abgegossen und mit geriebenen Zitronenschale dazu gethan und durchgerührt. Wenn sie gebacken werden sollen, wird ein Zeitzglas Wasser dazu gethan, und das Eisen mit Oehl und Butter bestrichen. Heraus kommen 10 Waffeln.

Butterteig.

Man nimmt 1 ℔ feinen Mehl, davon einen Handvoll zum unterstreuen, von dem übrigen macht man einen Teig mit 2 Eyergelb, etwas Branntwein und Wasser. Der Teig muß nicht zu weich und nicht zu steif seyn. Dann reibt man 1 ℔ recht guter Butter, und trocknet das Wasser wie ab. Nun das Vorhergehende gut durchgemengt und ausammen gerollt ist, legt man die Butter hinein, zu rollt es alle dann noch 3 mal auseinander, nachdem es immer einer aufeinander gelegt ist. Zuletzt kann man den Teig noch mit Gelb von Eyer bestreichen. —

Mandelsprödchen.

3/4 ℔ süße, 2 Lot bittere feingeschabte Mandeln, 20 Lot Zucker, von einer Zitrone die Schale, etwas Kanafel, das Weiße von 4 Eyern zu Schaum geschlagen, 2 für einen Schilling Gummi Dragant, welches in einer Tasse warmes Wasser stehen muß um aufzulösen; alles durcheinander gerührt in dem auch ein mit reinem Mehl bestreutes Blech oder Tortenschaufel, dünn angetragen in einige Zerschnittene Mandeln, Kanafel u. Zucker darüber gestreut. Ist der Eigelb gelb gebacken wird er in Schiben geschnitten, u. über ein Rollholz gebogen.

Mehlschnitten Thorn.

1 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Zucker, 1/2 ℔ Butter u. das Gelbe von 10 Eyern gekochen Eier. Die Butter wird zu Schaum gerührt, Alles gut mit einander vermischt, ausgerollt, in Formen geschnitten, mit nicht zu wenig Mandeln bestreut u. in der Tortenschaufel gar gebacken, nachdem man diese zuvor mit Mehl ausgestreut hat. —

Schmalzkuchen.

Genannt: Küchen von Mad. Jaquin.

1 ℔ Mehl, 1 ℔ Zucker, 3/4 ℔ Butter, für 4 f Vanille, 5 Eier, die Butter wird zu Salbe gerührt, u. die Masse muß 1/2 St. backen. — Man kann diesen Kuchen 8 Tage u. noch länger aufbewahren, ohne daß er an Güte verliert. —

Citronenkuchen.

8 Lth. geschmolzene, abgeklärte Butter, 3/4 ℔ Zucker, von 18 Eiern die Gelbe, die Schale von 2 Citronen abgerieben, den Saft von 5 – 6 Citronen langsam, unter beständigem Rühren, dazu gethan, ebenso das von den Eiern zu Schaum geschlagene Weiße dazu, u. noch 1/2 St. gerührt; diese Masse, welche flüssig ist, wird in einer Butterform gegossen, u. nachdem Vermischung damit langsam gebacken. —

Zwiebäckchen.

Auf 1 ℔ Mehl nimmt man 12 Lth. Zucker, 8 Lth. Butter, 3 Eier, 3 Eßlöffel voll guten Rahm, die Schale von 1 Citrone, Lauchwein und Gewürz. Alles gut durcheinander geknetet, u. in der Citronenform in Butter oder Schmalz gebacken; man bestreut es in der Zuckerform.

Eine Küchen, zum Kaffee und zum Thee zu essen.

Hierzu gehören 9 Eier, u. so viel Mehl, Butter u. gewiegtes Zucker, als diese mit der Schale schwer sind. Die Butter wird zu Salbe gerührt, dann die Butter hineingerührt, darauf der Zucker, die Eier geschlagen u. Weiße der Eier u. zuletzt das Mehl. Der Form wird mit Butter ausgestrichen, u. mit Semmelmehl bestreut, in einer Zuckerform 1 Std. die Masse gebacken. Auch kann man mehr Eier als oben haben. In einer Stunde angefüllt ist der Backofen.

Makronen.

Auf 1 ℔ feine Mandeln nimmt man 4 Lf. bittere, 1 ℔ Zucker u. das zu Schaum geschlagene Weiße von 8 Eiern. Die Mandeln u. Zucker gerieben u. Letzteres gesiebt, so vermischt man beides so gut wie möglich, reibt das Eiweiß hinein, legt kleine Häufchen oder andere Formen auf Oblaten u. bäckt sie in der Backpfanne oder in einem nicht zu heißen Ofen. — Will man bittere Makronen machen, so nimmt man auf 1 ℔ Zucker 1 ℔ bittere Mandeln u. bereitet sie wie die vorhergehenden. —

Zwiebacke. (von Mathilde Lachmann)

3 Pfund Milch oder Sahne, 1 ℔ geschmolzene Butter, 6 ℔ Mehl, 3/4 ℔ Zucker, 4 Eier u. 6 Löffel voll guter Hefe wird gut durcheinander gerührt, läßt das einige Std. gehen, legt kleine Häufchen davon auf eine Platte u. bäckt sie in einem Ofen, welcher das feine Brot gut ist. Sind sie halbbraun, so nimmt man sie heraus, läßt sie abkühlen, schneidet sie durch u. läßt sie im Ofen trocknen. —

Westphälischer Pumpernickel.

Man nehme Roggenmehl mit heißem u. Wasser an, reibt man gut die Hände, falten Brode jedes ohne Bewegung, backt es gut durch u. läßt es etwa 7 St. gehen, bindet dann den Teig so fest als möglich zu u. bäckt ihn in einem dicht verschlossenen Ofen 12 St. lang. 3 – 4 Tage muß er im Keller liegen, ehe man ihn schneiden kann. —

Eierkuchen.

2 Eierlöffel voll feiner Kartoffelmehl wird zu einem dicken Schaum geschlagen, dabei 8 Eier einzugelassen, in ~~[illegible]~~ Teller von der Größe eines Eierkuchens gebackene zu. Dann jedem 1/2 Eierlöffel voll Mehl hinzugethan, feingeschlagen, zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße der Eier. Langsam u. gelinde Hitze auf Fett dinsten. Man kann auch feine geschnittene Apfelscheiben hinein thun. —

Leinkuchen. (von A. Schmidt)

Man schneidet 1 ℔ frische Butter u. reibt sie dann so lange, bis sie Blasen schlägt, dann 1 ℔ durchgesiebten Zucker, 3/4 ℔ geriebene Leinkuchen, die abgeriebene Schale von 2 Zitronen, von 1 der Saft u. 1 ℔ feines Mehl, 8 Eigelb zu der Butter rührt man u. das zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße. Auf Papier in eine Form thun u. backen. —

Mandeln. (Mathilde Rudolphi)

1/2 Pfd. feines Mehl wird zu Schaum geschlagen, 6 Eigelb hinein u. wieder geschlagen, dann 1/2 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Butter (geschmolzen) u. das zu Schaum geschlagene Weiße der 6 Eier —

Zwiebäcke. (von Madfilde Hildebrandt.)

„3/4 Pfund feines Mehl, 3/4 ℔ Butter, jedes allein warm gemacht, „1 Tasse guten Hefe, Gewürz so viel, wie man liebt, Milch so viel, daß es ein angenehmer Teig wird. Nachdem die Masse ziemlich viel „warm geknetet ist, läßt man sie gehen, knetet sie wieder um „gut durch formt es wollt kleine Kugel davon, legt sie auf „eisernen Blechen, läßt sie abermals aufgehen es schiebt sie „in den Ofen wenn das feine Brodt etwa 1/4 St. drin gewesen, „nachdem sie wieder erkaltet sind schneidet man sie durch es läßt „sie im Ofen trocknen. —

Kleine Kränze.

„24 Lth. Mehl, 16 Lth. Butter, 12 Lth. Zucker, 1 Ei es etwas Gewürz, „dieses zusammengeknetet es Kränze davon gemacht, mit „Eigelb bestrichen, mit Zucker bestreut es in schneller Hitze „gebacken.

Eierkuchen. (von Luise zur N.)

Man wägt nach den Eiern auch Butter, Mehl es Zucker ab. Die Butter wird zur Salbe gerührt. —

Grundlebkuch (von Frau Lüdyen)

1 ℔ Zucker wird mit 12 Eigelb stark gerührt, Saft und Schale von 1 Citrone, etwa 20 – 24 bittere Mandeln fein gestoßen, dazu der steife Schaum von 12 Eiern hinein gerührt und zuletzt 1/2 ℔ Grundmehl etwas ruhen hinein gerührt, in einem nicht zu heißen Ofen 1/2 Stunde gebacken.

19. Früchte einzumachen.

Kirschen in Zucker einzukochen.

Man nimmt frische von den schwarzen Kirschen, pflückt den Stengel ab, nimmt die Steine heraus u. auf 1 ℔ Kirschen, 1 ℔ feinen Zucker, setzt dies zusammen zu Feuer, läßt es langsam kochen, schäumt es, u. wenn die Kirschen weich sind füllt man sie heraus, u. läßt den Saft so lange kochen, bis er schwig wird, schüttet die Kirschen wieder dazu, läßt es noch einigemal überkochen, füllt es in kleine Gläser, läßt es bis den andern Tag stehen, legt Papier in Franzbranntwein getaucht darüber, u. bindet es mit einer Blase zu. Auch nimmt man noch einige Rosen zu den Kirschen. So macht man auch die rothen Maikirschen ein.

Ganze Johannisbeeren.

Diese werden abgezwickt, u. auf 1 ℔ Johannisbeeren, 1 ℔ Zucker genommen zusammen zu Feuer gebracht, u. so lange gekocht, bis die Beeren den Saft von sich gegeben, dann füllt man sie heraus, läßt den Saft ½ Stunde kochen, schüttet die Beeren wieder dazu, u. läßt es noch mals durchkochen, füllt es in Gläser, u. macht den andern Tag Branntweingepier darüber u. bindet es zu. So kann es ein ganzes Jahr zu Compote aufbewahrt werden.

Johannisbeerrensaft der Saft.

Man streift die Johannisbeerren, drückt sie durch einen Tuch, nimmt auf 1 ℔ Saft, 1 ℔ feinen Zucker, setzt den Zucker in einen blanken Kessel auf's Feuer, rührt ihn bey, daß er sich ansetzt. Wenn er recht fein klar wird, gießt man die Johannisbeerrensaft kalt hinein, rührt ihn damit gut durch, läßt ihn auf hellem Feuer einmal brausend aufkochen, dann nimmt man ihn vom Feuer, schäumt ihn, füllt ihn in Tassen, läßt ihn bis den andern Tag stehen, legt sodann Papier mit Branntwein benetzt darauf, bindet es zu, setzt es an einen trockenen Ort. – Johannisbeerren, so wie alle einzen, wachsende Früchte müssen bey trockenem Wetter gepflückt u. eingemacht werden.

Johannisbeerrensaft zu Kuchen.

Man drückt die Johannisbeerren aus, nimmt auf 1 ℔ Saft, ½ ℔ Zucker, läßt das ½ Stunde kochen, schäumt es, gießt es in kleine Leutrillen, schwefelt sie fest zu, zündet sie mit einer Kerze, so ist es an Suppen u. Kuchen zu gebrauchen.

Himbeersaft.

Man nimmt von Himbeeren u. Johannisbeeren von jedem die Hälfte, drückt sie durch ein weisses Tuch nimmt auf 1 Saft 1 Pf feinen Zucker, verfährt übrigens damit wie mit Johannisbeersaft der Saft zu läßt man dreimal, mal braus und aufkochen.

Erdbeeren in Zucker.

Wenn sie abgeschlückt nimmt man so viel Zucker als Erdbeeren, taucht den Zucker in Wasser u läßt ihn kochen, wirft die Erdbeeren hinein zu läßt sie so lange kochen bis sie ganz klar werden; dann nimmt man sie heraus u läßt den Saft noch eine Stunde kochen, dann schüttet man sie wieder hinein zu läßt sie nochmal aufkochen.
Spanische Erdbeeren sind hierzu die besten. —
Himbeeren werden auf dieselbe Weise behandelt. —

Zwetschen in Essig.

6 ℔ reife Zwetschen mit Strugel trocknet man ab, u stuft einige Löcher darinn, dann kocht man 2 Maaß Weinessig mit 3 ℔ Zucker auf, schäumt ihn u klärt ihn gut, thut die Zwetschen hinein mit 4 Loth Nelken u eben so viel Kanell. Sobald sie kochen, nimt man, wann eine Zwetsche anfängt zu bersten, sie heraus, u kocht da, mit fort bis sie alle sind, wenn sie aber zu häufig bersten, nimt man den Topf vom Feuer u sie alle heraus, dann läßt man den Essig noch etwas kochen.

Schwarze Kirschen.

Man nimt so viel als man zum einmachen haben will, u Weinessig so viel, daß die Kirschen davon bedeckt werden, ohngefähr auf 2 Maaß Essig, 3 ℔ Zucker, 4 Loth Nelken, u so viel Kanell, kocht den Essig mit Zucker u Gewürz auf, schäumt ihn gut, läßt ihn abkühlen u gießt ihn lauwarm auf die Kirschen; den andern Tag gießt man den Essig wieder ab, kocht ihn nochmal wieder auf, u gießt ihn warm auf die Kirschen, so sind sie gut. Ist der Essig nicht süß genug, wenn er zum 2ten mal aufgekocht ist, so macht man noch Zucker daran, u läßt ihn mit dem Essig aufkochen. Wann sie kalt sind, bindet man den Hafen oder Topf fest zu.

Stachelbeeren zu Compote.

Man nimmt sie von mittlerer Größe, macht Kopf u. Stengel ab, thut sie in Bouteillen die gut ausgespült u. ausgekocht sind, macht sie voll u. steckt den Korb darauf, setzt die Bouteill. in einen Kessel mit Heu oder Stroh, gießt kaltes Wasser darauf, läßt es 4 Stunden kochen, nimmt die Bouteill. darinn stehen bis das Wasser kalt ist, nimmt sie dann heraus, pfropft sie fest zu u. setzt sie an einen kühlen Ort. Wenn sie gebraucht werden sollen, behandelt man sie wie frische Stachelbeeren. * bindet sie mit einer Schlinge zu, u. s. w.

Heidbeeren.

Diese werden ebenso wie Stachelbeeren eingemacht, dazu darf man sie nur einigemal überkochen, so sind sie schon gut. Wenn sie gebraucht werden sollen, thut man Stückzucker daran, läßt sie überkochen, nimmt sie heraus, läßt die Dünste ein wenig kochen, schüttet die Heidbeeren hinein u. gibt es zu Compote. Will man aber Saft daraus machen, so muß man auf die Heidbeeren Wasser gießen, Zucker, Kanel u. Citronenschale darauf machen, u. es damit kochen lassen u. zuletzt einen Butterball daran geben. Sie werden etwas abgekühlt mit Zimbad oder gebratenes Brod zu Tische gegeben.

Schwarze Kirschen in Boutteillen.

Man thut die Kirschen wenn sie recht reif sind in Boutel: steckt den Korkl drauf, packt sie in einen Kessel mit Heu oder Stroh, gießt Wasser darauf, u nimt sie wenn sie etwas gekocht haben ab, läßt die Boutel: kalt werden, klopft den Kork fest zu u verbindet sie mit einer Blase. Wenn man sie gebrauchen will, behandelt man sie wie frische Kirschen.

Asturtium.

Man nimt gut rein abgeschlüttn Asturtiumskrobgen gießt kalten Weinessig darauf, bindet den Hafen zu u macht an Saucen Gebrauch davon.

Kleine Gurken in Essig.

Gurken einen halben Finger dick waschen in kaltem Wasser gewaschen, dann legt man sie einige Stunden in kalter Lake, dann auf einen Durchschlag daß sie rein ablaufen packt sie in kleine Hafen, streut zwischen jede Schicht Gurken Pfefferkörner, Gewürznelken, Lorbeerblätter u einige Dillzweige u fährt damit fort, bis sie alle sind; dann kocht man Weinessig, schäumt ihn u gießt ihn kalt auf die Gurken, daß der einen Finger breit über steht, bindet sie mit einer Blase zu u setzt sie an einen trockenen kühlen Ort. —

Saufgurken.

Man nimt große Gurken wenn sie anfangen an einem Ende Gelb zu werden, schält sie u schneidet sie in der Länge durch, nimt Kern u Schleim heraus, legt sie eine Stunde mit etwas Salz in kaltes Wasser, u läßt sie auf ein Durchschlag rein ablaufen, legt sie in einen Krüth oder Hafen schichtweise mit klingenschnittenen geschälten Knoblauch in kleinen Würfeln geschnittenen Meerrettig, einige Stauden Jungfer, Pfefferkörner, Nelkenpfeffer u Dillsamen wie es eß ist. Kocht dann Weinessig mit etwas Salz auf, u gießt ihn kalt auf die Gurken. Den andern Tag gießt man den Essig ab, kocht ihn wieder auf, u gießt ihn wieder auf die Gurken. Wenn alles kalt ist, bindet man Krüth oder Hafen fest zu mit einer Blase u setzt sie an einen trockenen Ort. — Man kann sie nun einige als Compot gebrauchen oder ein Ragout machen.

Der Essig muß auch zum Abmachen kalt, u wie eine Bierwürze so auch gegossen werden.

Salzgurken einzumachen.

1. Nehme man gute nicht kleine Gurken, zu brauchen den Strugel so weit ab, daß eine kleine Oeffnung entsteht.
2. Wäscht man sie von allem Unrath rein ab, zu einem die 24 Stunden in Wasser gelegen, trocknet man sie mit einem Tuch wieder ab.
3. Lasse man aus einem reinen dichten Gefäße, (ein ganzes oder halbes Anker,) den einen Boden ausbrennen, doch so, daß er wieder eingesetzt werden kann.
4. Wenn das Fäßchen mit warmem Wasser gereinigt, legt man auf den Boden eine Lage von Weinblättern, Lorbeerblättern u. Dill, hierauf eine Lage Gurken dicht aneinander, dann wieder Blätter u. Dill, u. so wechselsweise fort, bis das Fäßchen voll ist.
5. Wenn die Gurken hineingelegt, läßt man den Boden wieder ein, doch nein ein Finger dick ausgebohrt worden, in das Fäßchen befestigen, daß es Wasserdicht hält.
6. Macht man eine Lake so scharf, als man eine Kartoffel darin gekocht werden soll, u. schäumt es fleißig ab, nehmt das Fett.
7. Wenn die Lake kalt, gießt man sie durch das in den Boden gebohrte Loch, so viel daß das Fäßchen voll ist, u. macht es dann mit einem Korb zu.
8. Muß das Fäßchen in einen Keller gesetzt, u. alle Tage umgekehrt werden. Wenn es von Lake nicht voll ist, muß das Wieder damit angefüllt werden.

21.) Gemüse im Salz einzumachen.

Junge Erbsen.

Man nimmt die Erbsen wenn sie recht jung u schön sind, schüttet sie in ein Gefäß oder Cuchenwirft Salz dazwischen zu mengt u durcheinander, wenn in Bouth. u schwenkt sie fest zu, bindet den Bort in Mauch u Harz um zu verbindet es mit einer Blase, so halten sie sich bis zum Frühjahr. Will man sie gebrauchen, schüttet man sie aus der Bouth: in kochendes Wasser zu bringt sie zu feuer. Wenn sie mürbe sind, gießt man kaltes Wasser darauf u läßt es damit einige Stunden stehen, so zieht das Salz heraus, nachher gießt man es ab, u thut ein wenig Fleischsuppe oder Wasser, gehackte Petersilie, Butter u etwas Zucker darzu. Ist die Zeit zu kurz, sie so lange in kaltem Wasser liegen zu lassen, so kann man auch einigemal das Wasser ab, u frisches darauf gießen.

Getrocknete Erbsen.

Man nimmt hiezu junge Erbsen, setzt sie in kochend Wasser zu feuer, läßt sie einigemal überkochen, schüttet sie auf einem Durchschlag u wenn sie abgekühlt sind auf ein Haarsieb, setzt dieses auf eine Erhöhung, worunter ein Feuergefäß mit Kohlen, u rührt sie gut um u daß sie

allmählig trocknen, dann schüttet man sie in einen Sack oder Kasten, setzt sie an einen trockenen Ort. – Will man sie zum Essen, bringt man sie in kaltem Wasser zum Feuer, wenn sie anfangen zu kochen, thut man ein Stück Butter daran, wenn sie weich sind, wenn Butter, Salz, Zucker u. Pfeffer.

Kurzbohnen.

Man nimmt sie von mittlerer Größe, zieht sie ab, bricht sie einmal durch, wäscht sie mit Salz durch, streut auf den Boden des Gefäßes gut Salz, drückt die Bohnen recht fest ein, streut zwischendurch immer ein wenig Salz, wenn sie alle sind, legt man ein Tuch mit einem hölzernen Teller und Stein darauf, damit er fest drückt u. gut in Lake liegt. – Wenn man sie gebrauchen will, nimmt man soviel heraus als man nöthig hat, wäscht alles in warm fest zu u. behandelt sie wie gesalzene Erbsen.

Schnittbohnen.

Diese nimmt man wenn sie nicht zu stark sind, zieht sie ab, u. schneidet u. behandelt sie in jeder Hinsicht wie Kurzbohnen.

22.) Champignons einzumachen.

Man nimmt gute Champignons, reinigt sie erst sie und läßt sie rein abbrühen. Dann setzt man sie mit 1 Stück Butter auf gelindes Feuer, u läßt sie sachte murbe schmitzen, so lange bis kein Wasser mehr darunter ist, dann füllt man sie in Gläser oder Krüken, schmilzt sie mit Sommerbalg zu, u verbindet sie mit einer Blase. – Will man sie gebrauchen, so nimmt man den Balg herunter, hält die Champignons mit der Butter zur vorsichtigen Sauce, u wenn sie vom Feuer zugegangen ist, läßt man sie mit der Sauce noch einmal durchkochen.

196.

198.

23.) Von Klößen.

Kartoffelklöße.

Man kocht die Kartoffeln, nimmt auf 10 Lott Kartoffeln 10 Lott Butter, reibt sie zur Salben, schlägt 10 ganze Eier hinein, dann die Kartoffeln, etwas Salz u. Muskatenuß, dann rollt man sie mit Mehl ab, macht mit einem Kloß einen Versuch u. wenn er zu weich ist, macht man ein wenig Mehl darunter.

Semmelklöße.

Man nimmt gewiebene Semmel u. etwas Salz, gießt hierauf geschmolzene Butter, nimmt so viel Eier als man Semmel hat u. etwas Muskatenuß, rührt dies durcheinander und versucht ob sie zusammenhalten, sonst muß noch etwas Mehl dazu. Nimmt man sie in Fleischsuppe, so macht man gehackte Zwiebeln u. Petersilie davon.

Semmelklöße auf einer andern Art.

Man schält die Semmel, drückt sie in Milch oder Wasser aus, thut Butter in eine Pfanne u. wenn diese heißt, die ausgedrückten Semmel hinein u. etwas Salz: Dies muß auf dem Feuer so lange gerührt werden, bis es vom Topfe loslässt, dann nimmt man auf 3 Semmel, 2 Eier, rührt es hinein u. wenn der Teig etwas abgekühlt, ein wenig Muskatenuß dazu, rührt alles gut durcheinander, u. setzt es in die Suppe.

Butterklöse.

Man reibt Butter zu Schaum, schlägt soviel Eyer darin als die Portion groß seyn soll, dann etwas gute Milch, u soviel Mehl dazu, daß der Teig steif genug wird. Je öfter er gerührt wird, desto besser wird er.

Abgeriebene Klöse.

3/4 ℔ Mehl, 3/4 ℔ Wasser, 1/2 ℔ Butter u 9 ganze Eyer. —

Semmelklöse.

1 Schillingsbrongbrod, 4 Eyer, von einem das Weisse zurück, das Brod geschält u eingeweicht, u in die Butter auf dem Feuer abgerührt, u etwas abgeschlüttelt, die Eyer hinzu.

Mehlklöse zu Eierum.

½ ℔ Butter zu Schaum gerührt, 6 Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen, Milch so viel Mehl, daß die Masse eben wie dicker Schaumteig wird; diese in eine Blechform gebacken, und mit Mehl u. Zucker bestreut.

Mehlklöse.

2 ℔ Mehl, etwas Butter, 1 Maß Milch, von 6 Eiern das Weiße, stark durchgerührt u. stark geschlagen, dann kommt nur in Würfeln geschnitten u. in Butter gebratenes Schillingsfranzbrod dazu noch zu dem Teig, u. werden die Klöse in kochendem Wasser etwas gesalzen, eine gute Viertelstunde gekocht.

Eierklöse, auch die Farsen 1 Ei genannt.

Die Eier werden mit dem Mehl recht gut gerührt, Wasser u. Butter nach Gutdünken dazu, stark kochen, dann wird das Mehl mit einmal hineingeschüttet u. stark gerührt, bis der Teig von dem Schaum los läßt. Wenn er abgekühlt werden die Eier hineingeschlagen u. rührt aber ziemlich lange, ehe der Teig sich abrührt. Will man Klöse in Milch essen, so nimmt man bloß Eier statt Wasser, u. zu der Milch. —

X Sächsische Klöße.

Eine Semmel in Würfeln braungebraten, 1 ℔ Mehl, 8 Eigelbe, von 2 Eiern das Weiße u. 1 Stück Rosenallat kalt durchgerührt. Der muß die Dicke haben, daß er auf dem Löffel trägt. ¼ Stunde müßen die Klöße kochen, u. wenn sie aufsteigen zu brechen, so sind sie gut. —

Gb. K. K. G.

Abgeriebene Klöße in Fleischsuppe.

1 Eßtasse Milch, 1 Stück Butter, 3 Eigelb, Muskatblüte, Zucker, Salz u. das geschlagene Eiweiß. —

Reibauch-Klöße. (Von M. Hinke.)

„5 halbe Eierschalen voll Reibauch, eben so viel Milch, 4 dito voll geschmolzene Butter, ein ganzes Ei u. ein Dotter. Diese Masse wird auf dem Feuer abgerührt, u. gibt man wenn es abgekühlt ist, noch ein ganzes Ei, 2 Dotter, Pfeffer u. Salz von einer Citrone, so wie Zucker u. andere Gewürze nach Belieben hinzu. —

Schwarzbälle

3/4 Brod halb Milch halb Wasser 12 Lth Butter 3/4 ℔ Mehl werden wie Klöße abgerührt. Gleich wenn es vom Feuer kommt kommen 6 Eier hier drei u. wenn es abgekühlt noch einer. Butter abgeriebene Citronenschale und 4 Eier. Klöße in Größe eines Taubeneies werden in Schmalz braungelb gebacken.

24.) Brutnklos.

3 ℔ Mehl, 12 Loth Butter u. 12 Loth Fett, dies zusammen zu schmelzen, 2 Pfund gute Milch dazu gegossen, 8 Klumpen Eier u. etwas Salz; das Mehl allmählig hineingerührt, auch etwas einige Korinthen u. Rosinen hinzu. Ist alles gut durchgearbeitet, so macht man eine weite Terrinette in Wasser nass, füllt den Teig hinein, bindet sie löblich zu, damit der Teig sich ausdehnen kann, setzt ihn dann in einen Kessel mit kochendem Wasser oder gekochten Rindfleischsuppe, u. läßt ihn 4 Stunden immer darin kochen; wenn das Wasser verkocht, gießt man etwas einer zu. Geschmolzene Butter etwas braungebraten wird dabei gegeben. Dies ist ein ziemlich grosser Klos, was übrig bleibt schmeckt schön, wenn man es in Butter umbratet.

Mehlklöße auch in Fleischsuppe) v. Mad. Hildebrand

1 guter Kuchl (etwa 3 Pf.) Butter wird zerrührt, 1 Ei, drei Löffel voll Mehl u. 3 Löffel voll ~~Oel~~ Milch hinzugethan. Die Masse müssen tüchtig gerührt werden.

Kartoffelmehlklöße.

1 Kostenkäschen voll Kartoffelmehl, 2 dergleichen voll Milch. Die Hälfte der Milch wird auf Feuer gesetzt mit einem Stück Butter u etwas Zucker, mit der andern Milch wird das Mehl angerührt; ist die Masse auf dem Feuer abgerührt, so läßt man sie ein wenig abkühlen, schlägt noch 2 auch 3 ganze Eier hinein u gießt auch Zitronenschale u Salz hinzu. —

Mehlklöße. (Eng. Gericht.)

„3 Theile Mehl u 1 Theil Semmel werden, so daß beide Theile ein Tellerchen voll ausmachen, mit 4 — 5 Eiern, etwas dicken saueren Rahm, einwenig ~~Milch~~ Milch u etwas Salz anmengt; einige Semmelwürfel in Butter gebrätet, auch hinzugethan. — (Für Kranken Rhabarber)

25. Ordinairn Pfannkuchen.

3/4 ℔ Mehl, 6 ganze Eyer, u 2½ Pfand gute Milch. — Man nimt etwas Milch, rührt das Mehl darinn klein, schlägt 6 ganze Eyer darauf, etwas Salz u die übrige Milch dazu, u schlägt es gut durcheinander; dann läßt man etwas Fett oder Butter in der Pfanne zulaufen, gießt den Teig darinnen, u bacht die Pfannkuchen an beiden Seiten gar: Von dieser Portion werden 12 bis 13 Pfannkuchen. — Kalbsfett oder Hammeltalg ist vorzüglich gut zum umbraten.

Mandeltuchen.

4 Eyer klingen geschlagen, 1 Pfand Rosen, 4 Zeinbach, 1/4 ℔ klingen Geb Bren Mandeln, etwas Zucker u Zimmet.

Zeinbach Pfannkuchen.

10 Sorten Zeinbach, von 10 Eyern das Gelbe, u 2½ Pfand gute Milch, Rosenwasser u Korinten. —
Hiervon werden 2 Pfannkuchen. —

Eierkuchen

4 Eßlöffel voll Mehl, 6 Eier, einige Löffel voll Rahm, etwas Salz, wenn man will, auch Schnittlauch, recht stark durchgerührt und wie ein Pfannkuchen gebacken. — Man kann auch Schinken Speck hineinlegen. —

Eierkuchen.

Zu einem Eierkuchen 6 Eier, man schlägt erst das Weiße zu Schaum geschlagen wird, eine gute halbe Maß Rahm stark mit Salz durchgeschlagen, dann werden Speckschnitten in die Pfanne gelegt, und der Kuchen auf beiden Seiten hellbraun gebacken. — Wenn man den Kuchen ohne Speck in Butter backt, thut man erst etwas Kranzel und Zucker zu dem Eierteig, und will dieser nicht recht abbacken, auch recht wenig feines Mehl, aber nur einen Eßlöffel voll. —

Kartoffelpfannkuchen (nach Wenzlowens Weise)
werden folgendermaßen angerichtet: auf eine kleine Schale voll geriebener roher Kartoffel, ohne dieselben auszudrücken oder den Saft abzugießen, einen und 3 ganze Eier — das Weiße wird zu Schaum geschlagen — 1 Obertasse voll recht dicken schaumigen Rahm; mit Pfannenschmalz gebacken werden sie schön roth und knusper. —

26.) Kalbskopf zu kochen.

Man nimmt einen fetten Kalbskopf der abgebrüht aber nicht abgezogen ist. Gewöhnlich kauft man Kopf u Eingeweide zusammen, legt alles in Wasser, wenn man zuvor Netz u Bra gen davon genommen, in kleine Würfeln geschnitten, sodann gebraten u in einem nasgemachten tiefen Teller gegossen, dann kann man es in Lake oder auf trocken aufbewahren; man braucht damit Pfannkuchen, u nimmt dann halb fett, halb Butter. Wenn Kopf u Eingeweide gut ausgewässert, kann man den Kopf in der Lauge durch, bindet ihn aber fest zusammen, bringt ihn mit den Eingeweiden in kalt Wasser zu Feuer, thut Salz daran u schäumt ihn, wenn er zu kochen anfängt. Ein großer Kopf muß 3 Stunden kochen. Wenn er weich ist nimmt man den Bergen heraus, hackt ihn klein ab mit Butter, Salz u Pfeffer, u macht aus einer Sauce daran. Man gießt von der Suppe des Kalbskopfs auf den Bergen, reibt es damit durch einen Durchschlag, thut etwas Pfeffer, Salz u Butter daran u läßt es damit einigemal durchkochen. – Man macht aus einer Sauce von Rosinen bey dem Kalbskopf. Man nimmt gut gewaschene Rosinen, Korinthen, ein Stückchen geschnittene Mandeln, gießt hierauf von der Suppe zu u läßt es damit ein wenig kochen, gießt Rothwein dazu, thut Kanehl, Zitronenschale u Zucker daran, läßt es damit noch einigemal durchkochen u nimmt dann so viel braungebratenes Mehl daran,

daß die Sauen abnehmen wird. Wann der Kopf ausgeräuchert
werden soll, legt man ihn in der Mitte der Schüssel in das
Fingerwerd unter, nimmt die Zunge heraus, zieht die Haut ab
u legt sie auch dabey, u gibt die Sauer in einer Kummen
dazu. Was vom Kopf übrig bleibt, schneidet man in kleine
Würfeln, wie auch gelbe Wurzeln die man mürben kocht,
thut einige geschnittene Zwiebeln darzu u schüttet ab zu
dem Kalbskopf, würzt ab mit etwas Salz, Pfeffer u Essig, läßt
es damit durchkochen, u gibt zuletzt einen Butterball darzu,
womit man es noch einigemal überkochen läßt, dann ist es gut.

Kalbskopf auf eine andere Art.

Man bereitet den Kalbskopf u das Fingerwerd wie vorhin
beschrieben, u bringt ihn auf's Feuer. Wann er mürben u
alles in Stücken u Schiben geschnitten von einem halben Finger
lang, dann macht man folgende Sauer dabey. Man nimmt braun
gebrantnes Mehl, gießt darauf von der Suppe, thut darein
eine gute Portion Zwiebeln u etwas Salz, u läßt es damit
kochen. Dann gießt man eine Bouteille Maderawein dazu, u
thut etwas spanischen Pfeffer darzu, läßt dies zusammen
durchkochen, schüttet dann den geschnittenen Kalbskopf dazu,
u läßt ihn damit eine halbe Viertelstunde kochen, schüttet es
fleißig um, u gibt es dann in einer tiefen Schüssel zu Tisch.

Mockturtel.

Man nimt einen abgebrühten Kalbskopf, legt ihn in Wasser einen Tag vorher, wird ihn Oesnuflei schneiden, legt ihn in einen Topf oder Pfanne, zerschneidet durch Pellerin, Petersilienwurzeln, Zeiterln, Zwiebel und Kalten u. Pfeffer, setzt dies zusammen auf Feuer, wenn die Sehne weich, macht man etwas Mehl dazu, gießt wieder Kalbskopfsuppe darauf, läßt das Fleisch damit weich werden, dann gießt man es durch ein Sieb, thut einige Champignons, 2 Eßlöffel voll Cayenneessig, u. einige Gläser Maderawein daran; dann schneidet man den Kalbskopf in Stücken, u. legt ihn eine halbe Stunde vor dem Eurichten in die Sauce, damit sie durchziehen kann. Dann schneidet man Speck in Scheiben, läßt es auf beiden Seiten braun braten, legt es auf einen Teller, u. stellt es zugedeckt so hin, daß es heiß bleibt. Dann bratet man kleine Frikadellen, die man aus warmem Fleisch, mit den Lungen aus dem Kopf, reibt einen Löffel voll Rosinen, 2 gelbe Eier, Salz u. Limonen daran, setzt sie wenn Klöße in der Pfanne wenn das Fett gebraten, welches dann aufbrennen darf, u. die man auf beiden Seiten braun backt. Zum Eurichten gibt man den Kopf mitten in die Schüssel, mit Speck, Frikadellen u. den Pfannkuchen.

Einen wilden Schweinskopf zu kochen.

Man sticht den Kopf auf einem Stock, hält ihn über halben Feuer damit die Haar herunter brennen, dann wischt man ihn ab, trennt ihn, schneidet die Zunge heraus, macht eine Salbe von Kapstroh, welches man zu Asche brennt u mit Reib von Eiß anrührt, reibt ihn damit ein, damit er recht schwarz wird, bringt ihn mit Wasser, Rothwein, Essig, Nelken, Pfeffer, Lorbeerblätter u Salz zu Feuer, u läßt ihn damit murb kochen. In dieser Sauce bleibt er liegen, bis man ihn zu brauchen will; dann legt man ihn auf eine Schüssel, steckt ihm eine Zitrone ins Maul, u bekränzt ihn mit Grün. Man kann das Fleisch was übrig bleibt, wieder in die Sauce legen, so hält es sich lang. Ebenso kann man auch einen zahmen Schweinskopf zubereiten. Folgende Sauce wird dabey gegeben. Man nimmt dünnen Honigbrawnsaft u rührt ihn mit Oel, Essig, Pfeffer u Wasser an.

Ochsenkopf.

Zu 2 Schweinsköpfen nimmt man einen halben Ochsenkopf, dieser wird zuerst aufgesetzt, u eine gute halbe Stunde gekocht, dann die Schweinsköpfe zugelegt, u mit Gewürz u Salz so lange gekocht, bis man alle Knochen herausbrechen kann. Wenn er kalt wird, schneidet man sie in grobe Würfel. Von der Suppen wird das Fettraine abgeschöpft, die Suppe durchgegossen, kurz eingekocht mit Gewürz u Weinbeln, u das Fleisch hineingerührt. Eine Terrinette ausgemacht, in eine Form gelegt, die Terrinette übergeschlagen, u mit einem Stein beschwert.

Eine Sulze.

Man nimmt gutes kurzes Kalbfleisch, besser noch Kalbszungen, 2 Schweinsfleisch vom Rumpf, 1 Kalbsfuß, 2 Schweinsohren, u läßt dieses mürb kochen, bis man das Fleisch ganz leicht von den Knochen ablösen kann, u schneidet dann das Fleisch in ganz kleine Stücke, wie auch die Schweinsohren. Man muß das Ganze mit vielen Kräutern kochen lassen. Wenn dies alles recht gekocht hat, muß man die Brühe durchgießen, u sie allein recht einkochen lassen. Hinzu nimmt man den Saft von 2 Zitronen, legt dann das geschnittene Fleisch mit etwas Pfeffer u Salz gemischt in einen Topf, u gießt soviel von der Brühe hinzu als man nöthig hat um das Fleisch wieder aufzulösen, ungefähr

so viel als 2 Quartier. Wenn das Fleisch mürbe ist, macht man die Sauce auf, legt soviel hartgekochte Eier darein als man will, auch etliche Schiben Citronen; dann thut man einen Theil des warmen Fleisches hinein, legt wieder einige Eier dazwischen, thut den Rest des Fleisches hinzu, u läßt es bis den andern Tag darinn u stürzt es auf einen Schüssel um. Sind keine Eier darinn, so kann man es in einen Schmalzhafen schlagen, u es mit Salzlake lange aufbewahren. Die Sauce wird von den Gelben von 2 hartgekochten Eiern, gehackten Kardellen, gehackten Sardellen, Pfeffer u Zimbeln gemacht, u dies alles mit Oel u Essig nach belieben garnirt. —

Eierkalbsgnisse. (Vorzüglich!) 1½ ℔ Kalbfleisch (geschälter) wird dies mit 1 Liter Milch u 1 ℔ Butter ganz weich gekocht u dann durch ein Sieb gerührt. Wenn etwas abgekühlt gibt man 2 Löffel Rum oder Arrak hinzu, aber halbe 30–40 Gramm aufgelöste Gelatine. Diese Masse wird in eine mit Oel ausgestrichene Form gegossen u dies folgenden Tag gestürzt. Pistazienschen oder Vanillensauce dabei gegeben. —

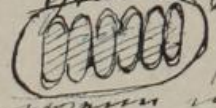
Stomacherl von Fruchtsaft. 1 Liter beliebiger Fruchtsaft wird nach Geschmack mit Zucker, abgeriebener Citronenschale u. dem Saft eines Citrone aufgekocht, 80 gr. mit Wasser verdünntes Mondmehl dazu gerührt. Nach 10 Minuten in eine mit Wasser ausgespülte Form gefüllt; es kühlt geschwind u. wird Milch oder geschlagenes Rahm gegeben.

Zum Verdicken von Suppen, Saucen etc. eignet sich Mondmehl vorzüglich; für 1/4 Liter Sauce genügt ein knapp Theelöffel voll.

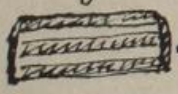
Lebzeit mit Chocoladecrème

1/4 ℔ Butter zu Rahm gerührt 1/4 ℔ Chocolade geriebene und 2 Eigelb hinein gerührt, zuletzt den steifen Schnee von den Eier durchgemischt.

Klein Lebzeit werden auf ein Schüssel gelegt der Crème darüber gestrichen, dann wieder Lebzeit etc. zuletzt Crème welcher auch über die Seiten ~~wand~~ gestrichen wird, kalt gestellt noch einigen Stunden oder weitaus gut zum Aufschneiden.



für 36 ℔ Lebzeit reicht für obige Masse wenn man 3 Lagen von jedem macht



27.) Kalsuppe.

Von einem alten Huhn, oder einigen Schweinfleisch, kocht man eine Suppe mit vielen Erbsen u. Wurzeln, nimmt dann Petersilie, Frittmadamen, Koll, Majoran, Limonendragen u. Portulak, wäscht, zerhackt, u. kocht es zusammen. Wenn Erbsen u. Wurzeln weich sind, thut man die Hälfte der Kräuter davon u. Suppenkraut, macht Butterklöse, u. thut dann die andere Hälfte der Kräuter davon. — Vorher zieht man den Kal ab, schneidet ihn in Stücken von einem halben Finger lang, salzt ihn ein wenig, u. kocht ihn in Wasser gar. Wenn die Suppe fertig ist, giesst man das Dünne von dem Kal u. etwas Essig davon, u. wenn sie kocht, legt man die Klöse ein, u. thut Butter davon, das sie eben genug wird; Pfeffer u. Salz nach belieben. Den Kal legt man in eine Schale, u. giesst die Sauce darauf. —

28.) Gänse ausflaschen.

Wenn die Gänse geschlacht, geblötzt u gerupft sind, hängt man sie eine Nacht beym Kopf auf, damit das Eingeweide herunter fault, dann gereinigt von den Federn, nimmt man das Eingeweide heraus u zerschneidet die Gans. Will man die Brust behalten, so schneidet man die Rippen nach dem Rücken zu, so groß sie werden können, löset die Flügel heraus, haut sie 3 Theile; den Kopf reinigt man gut, sticht die Augen aus, haut den Schnabel ab, legt die Zunge in warmes Wasser um die Haut abzuziehen, reinigt die Schlunte u reibt sie um die Zunge. Die Füße legt man in heiß Wasser, zieht die Haut ab u reibt die gereinigten Därme darum. Die Flossen der Gans werden in 2 Theile zertheilt, Fettstücke u Schinkenflossen legt man werden eine Kanne in Wasser gelegt, dann zerschnitten u ausgebraten, man thut einige Zwiebeln, Pfefferwurzfett u Salz darum. Wenn das Schmalz im Löffel kocht, so ist es gar, u gießt man es auf einen Durchschlag in Töpfe. – Auf diese Art werden auch die Fettstücke behandelt. – Die Brüste welche geräuchert werden sollen, reibt man gut mit Salz ein, läßt sie 9 Tage darinn liegen, wischt dann das Salz ab, legt Wacholderbeere darauf, näht kein Fett darum, u bringt sie im Rauch, bey gelindem Rauch können sie 6 bis 8 Wochen hängen ehe sie gut werden, bekommen sie aber starken Rauch, so bedürfen sie nur die hälfte Zeit.

Das übrige Fleisch der Gans theilt man ein wie man will. Etwas zum Einsalzen, welches gut ausgewässert mit weisser Rose sehr schön schmeckt. Die Magen, Leber, Lungen, Geitzflügel u. Hälse, kocht man in Schwarzsauer, man wässert es gut, bringt es in halb Essig, halb Wasser zu Sauer, thut Salz darum u. schäumt es gut. Wenn es etwas gekocht hat, füllt man das Schmalz ab, thut an das Fleisch Zimbeln, Lorbeerblätter, Pfeffer u. Nelkenpfeffer, u. läßt es kochen bis es mürbe ist; dann füllt man das Fleisch heraus, giißt an der Suppe Gänseblut durch einen Durchschlag, so viel daß die Suppe eben wird, u. rührt es fleißig. Hat es gekocht, so nimt man es vom Feuer, giißt es durch einen Durchschlag auf das Fleisch welches man in Töpfe vertheilt hat. Wenn es abgekühlt, schmilzt man es mit Hammeltalg zu, u. kann man es den Winter hindurch aufbewahren: Man giibt es gewöhnlich mit Klöse oder Brod hier. Die Haulen, Fettheilen, Flügeln, Füßen, Magen, Füßen u. Zungen, kocht man in Weißsauer, läßt es 24 Stunden in kaltem Wasser liegen u. giibt es einigemal frisches, wäscht es, ehe es zu Sauer kommt in warmem Wasser, säubert es gut, u. bringt es mit starkem Essig, ein wenig Wasser u. Salz zu Sauer; wenn es anfängt zu kochen muß es gut geschäumt werden, u. wenn es eine Zeitlang gekocht hat, füllt man das Schmalz in einen Topf, vermengt es mit Schweinerauchfett, läßt es kalterwerden, u. ißt es statt Butter. Wenn das Schmalz abgefüllt ist,

schut man geschnittene Zwiebeln, Nelkengewürz u. Pfeffer
davon. Ist das Fleisch murbe, füllt man es in Töpfe oder
Gläser, gießt die Suppe durch einen Durchschlag darauf,
daß das Fleisch bedeckt wird, läßt es abkühlen u. schmilzt
es mit Talg zu. Nach Verlauf einiger Wochen, gießt man
ein wenig Essig auf das Zugeschmolzene, um es für den
Verderb zu schützen. – Man kocht auch einige Gänsebrüste
in Weißsauer, diese kocht man dann mit den Knochen
allein u. thut von den Gänseköpfen dazu, weil sie die
Sauce zu Gelee machen. Man giebt die Brüste u. Knochen
kalt in Gelee, oder auch warm, macht dann die Sauce
herunter, legt es in Butter in der Tortenform, giebt
oben u. unten Feuer, begießt es fleißig mit Butter, u.
setzt es etwas zubraten, bestreut man es dick mit gesto-
ßenen Zwiebeln, u. läßt es noch ein wenig braten.

29.) Vom Schweinschlachten.

Man theilt dem Schwein ein, ab in jeder Haushaltung ein paar Brüder ist, das nimmt man zwar die Bruststücke u. Schwarzbrüstzum räuchern, auch von den Rippenstücken oder das schöne Fleisch aus dem Blatt, u. von der äußern Haut dazu. Die Bauchhaut u. das Schwanzstück kocht man zum Bockwurst, letzteres schmeckt auch schön gekocht, u. giebt eine kräftige Suppe, es wird auch schön zum Rauchfleisch, wenn man Platz mag. Alles übrige saumt man in Stücke zum einsalzen. Hinzu nimt man ein gereinigtes hölzernes Gefäß, streut Salz auf den Boden, reibt das Fleisch mit Salz gut ein, packt es fest aufeinander, u. streut immer Salz dazwischen, so geht es nach einigen Tagen Lake u. hält sich den ganzen Winter. — Will man es essen, muß man es einige Tage gut auswässern. Das Rauchfleisch reibt man stark mit Salz ein, u. mitunter das Salpeter dazwischen, weil es hernach roth wird, besonders muß es bey dem Kochen u. wenn es fett ist, viel Salz haben; dann legt man es fest aufeinander, läßt es 24 Stunden liegen, reibt es dann ab, u. bringt es in Rauch, so ist es schon in 14 Tagen gut, man muß es zuweilen untersuchen. Hat es Rauch genug, so hängt man es an einem trockenen Ort, wo man etwas Zugluft machen kann. Soll die Zunge geräuchert werden, so wird sie auch so behandelt, nur muß sie nicht so lange hängen, sie schmeckt frisch auch sehr schön. Die Bauchhaut macht man folgender weise ein, erst giebt man ihr einen schicklichen Facon, schneidet

die großen Knollen hett herunter, klopft das Fleisch, steckt es mit vielen Stücken Speck durch, reibt es in Salz, Pfeffer u Naltmugskraut umgekehrt ist, legt es in einen Topf, gießt Essig u ein wenig Wasser darauf, u thut geschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer u Naltmugskraut daran: die Sauce muß viel über das Fleisch stehen und scharf sauer seyn, dann legt man den Deckel auf den Topf, klopft ihn fest zu mit starkem Teig, reibt ihn mit Mehl u Wasser bestreichen, setzt ihn auf starkes Kohlenfeuer läßt es 24 Stunden aber kochen, dann abkühlen in den Topf an einen kühlen Ort setzen, muß aber nicht gefroren werden. Auf diese Weise hält es sich den ganzen Winter. Bey einer kleinen Haushaltung kann man es in 2 Stücken theilen, muß es aber in 2 Töpfen einkochen. Wenn man es essen will, nimmt man das Fleisch heraus, legt es in eine Kortmugspfanne, bratet es in Butter braun, gießt von der Sauce in die Pfanne u Fleischsaft oder Wasser dazu, thut wohl Schinken in Würfeln geschnitten daran, auch geschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, Naltmugskraut u braungebrannte Mehl, läßt dies zusammen kochen, u übergießt das Fleisch damit wenn Deckel wird dann aufgedreht, u unten Feuer gelegt bis das Fleisch weich ist. Wenn angerichtet wird, legt man das Stück Fleisch auf die Schüssel, gießt von der braunen Sauce durch einen Durchschlag darüber u die Uebrige in einer Kanne dabey. Gebratene Kartoffeln werden dazu gegessen. —

unstehend * das Stück die Dünne langewird zum Braten genommen.

Beef-Steak.

Ein Ochsenfleisch wird in fingerdicken Scheiben geschnitten, alles Fett u. alle Haut sorgsam abgeschnitten, sehr stark geklopft, in Mehl, Pfeffer u. Salz eingetaucht; dann werden Zwiebeln in Butter in der Cortenpfanne hellbraun gebraten, die bereiteten Stücken Fleisch auf raschem Kohlenfeuer in kochender Butter gelegt, aber nur einpaar Minuten auf jeder Seite, damit das Fleisch roth u. saftig bleibt; dann wird es in einer warmen steinernen Schüssel gelegt, u. zu der Butter ein wenig bratenGelée, — im Nothfall Bouillon oder Wasser gegossen, wodurch wird die Butter zur braunen Sauce, u. wird dann über das Fleisch gegossen. Die ganze Zubereitung muß nicht über 5 bis 6 Minuten währen. Gesalzte u. gekochte grosse mehlige Kartoffeln werden trocken dabey gegeben. —

Beef-Steak.

Von einem Rindrehsaten schneidet man dicke Scheiben, schlägt mit einem Fleischhammer ein einzigesmal stark auf, legt die Scheiben nebeneinander auf einen heißen Rost auf Kohlenfeuer, bestreut sie mit Pfeffer u feinem Salz, u bratet sie nur so lange, daß sie auf beiden Seiten weich sind, dann legt man sie auf einen tiefen Schüssel, u Butter u Pickeln darzu, u wenn diese zu schmelzen sind, gibt man die Steaks eilig zu Tische, weil sie sonst glitschart werden.

Gestoßte Eßenzungen.

Eine große frische Eßenzungen wird in einen halben Finger dicke Scheiben geschnitten, 3 Zwiebeln zerschnitten, in ein Kasserolle gelegt u wenig gesalzt: Dann bräunet man einen Löffel voll Mehl in 4 ℔ Butter u 2 Theelöffel voll feinen Zucker, gibt es zu den Zungen, u kocht die vielleicht zu lange Brühe damit schnell ein. Dann legt man 3 feingehackte Zwiebeln, 2 Löffel voll Kapern, ½ Quartier Rothwein, Salz u Nelken hinzu, kocht alles gut durcheinander, u gibt diese Sauce auf die in einer Schüssel arrangirte Zungen. Man kann auch Oliven hinzuthun.

30. Gefüllter Kohl.

Man nimmt 4 Köpfe braunen Kohl, macht die grünen Blätter ganz ab, schneidet ihn in 4 Stücke, kocht ihn in Wasser u. Salz nebst den grünen Blättern nicht allzumürbe u. läßt ihn auf einem Durchschlag ablaufen. Dann legt man sie in eine tiefe Schüssel, u. die grünen Blätter unten rund herum, alles in ein Tuch, macht eine Farce von gehacktem Kalbfleisch, Butter, Eyer, Brod, Salz, Zwiebel u. gehacktem Kohl, gibt die Farce auf den Kohl in die Schüssel, legt oben einige Blätter, bindet das Tuch fest zu, u. läßt es eine Stunde in Wasser kochen. — Man kann Butterfauce oder Rohnsauce dazu nehmen.

Gefüllter Kohl mit Käse.

Für 4 Personen 2 Köpfe weißen Kohl, wovon nur das Zarte genommen wird, u. alle Strunkel u. harte Blätter weggeworfen werden müssen; das wird gar gekocht, u. stark ausgepreßt, daß kein Wasser darinn bleibt, u. es stark gehackt werden kann. Ist das geschehen, so nimmt man einige geriebene Semmel dazu, einen guten Eßlöffel voll Butter, u. 6 Eyer, wovon aber nur von 4 das Weiße zu Schaum geschlagen wird: Dies alles wird recht gut unter einander gemengt, eine Lage davon in eine porellanene Schüssel gethan, dann mit geriebenem Parmesankäse, oder =

oder Schnitzerkäse bestreut, Cofugnäse Stoff auf die Person,
so nach Gefallen mehr oder weniger, dann wieder von dem
Kohlgemengsel, so fort bis ab alle ist. – Zu einer Portion
Schaum eine Stunde gebacken. —

Nützliche Verwendung des Holzes.

Holz im Spiritus, Branntwein oder Balsamöl gelegt aufgelöst Saubstand
derselben Solidfaden. Will man irdene oder gläserne Gefäße schnell
ausbessern so setze man sie in Holzessig. — Zum Putzen von Messing-
gegenständen dient mit Essig eingeweichtes Holz. — Kostbarkeiten
in Kästchen aufzubewahren, auch geschnitzte Kästchen nehme man dem
Abbröckeln mit Holzessig ein wenig Ausbessern an. — Zuggüsse
halten sich frisch in der Tiefe, wenn sie vor dem Erkalten
mit frischem Holz bestreut oder sie nach dem Glühen mit
Lappen abreibt, die in Holzessig angefeuchtet worden.
Holz in Petroleum gekochen riecht die Leuchtkraft. —

(Siehe Blatt d. Inhaltsverz.)

31.) Kneugt zu einer falschen Schildkröte.

Aus einem Kalbskopf nimmt man das Gehirn, dann hackt man den Kopf u. die Füße in Salz u. Wasser u. einigen Zwiebeln ab: Wenn nun dieses gar u. abgekühlt, u. das Fleisch von den Kopf in kleine einrichtige Stücken geschnitten ist, nimmt man Bouillon, 2 Loth, 1 Haderamin, Cim Rotschall kann es auch alter Rheinwein, 1 ein wenig Rheinessig, Spanischen Pfeffer, Zwiebeln, Nelken u. Muskatblüthen: Dies läßt man nun zusammen alles recht durchkochen u. hat dann kleine Fleischklöße darinn, sind sie gar, so legt man die geschnittenen Stücken Fleisch dazu, u. rührt es mit ein wenig braune Mehl ab. Vom Gehirn werden kleine Kuchen angerührt u. zwar mit 8 Zwiebeln u. 3 Eyer, hierauf von einem nur das Weiße, ein ganz wenig geschmolzenen Butter, u. ein bischen Citronen Saft. Wenn Du wirst den Geruch, werden die oben beschriebenen Kuchen auf das, selbe gelegt. —

Fleischgallert für 30 bis 36 Personen.

2 ℔ Kalbstarmenlott, 2 ℔ Kalbfleisch, 4 Kalbsfüßen, 2 Hennenfüßen zerschlagen u. mit Zwiebeln, Gewürz mit 20 Maß Wasser zu 8 Maß eingekocht, etwas Petersilienwurzel, Selleriewurzel, Kalbsnierfett, Salz u. Lorbeerblätter, muß 3 eine halbe Stunde mitkochen. Wenn nun das Fleischstückl zergekocht ist, wird alles durch ein Haarsieb gegossen u. stark ausgedrückt, dann das flüßige wieder auf Feuer gesetzt, u. von 2 Zitronen der Saft, u. guter weißer Kostheimer Essig nach Geschmack u. beliebig zugethan, 4 Eymaiß zu Schaum geschlagen, nebst den Eyer-Schalen muß 3 eine halbe Stunde mitkochen, dann gießt man den Gallert in einen Beutel von dichter Wolle oder Filz, so wird er sehr klar u. steht nach 5 bis 6 Stunden. — Es ist zu verstehen, daß 8 Maß Gallert daraus werden müssen, nach dem durch den Beutel.

Nierenschnitten.

Eine Nieren einem Kalbsbraten mit gebratenen Kalbsnieren wird mit allem davon sitzenden Fett ganz fein gehackt, in einer steinernen Pfanne auf Kohlenfeuer gesetzt, Pfeffer, gehackte Zwiebel, Salz, u. etwas wenig abgeschälte, 3 Eier geschlagen, zugerührt. Nun schneidet man Semmel in breite Scheiben, röstet solche u. bestreicht diese sehr dick u. besonders hoch mit der bereiteten Niere, thut ein wenig Butter in eine Tortenpfanne oben u. unten mäßig

Feuer in legt die Schüsseln eine gute Viertelstunde hinein, damit die aufgestrichene Masse hoch aufgegangen u. man hat eine schmackhafte Zugabe bey Gemüse aller Art. Die Masse muß aber sehr dick seyn, daß sie nicht zu sehr gleich vom Brodte abläuft, um dieß zu erlangen, muß man zuweilen eine die Niere zu fett ist, etwas Fett zurück lassen, oder ein Compot zu Tische geben, um es sich bey Tische aufgeröstete Brod zu streichen, wenn gebacken aber nicht zu Gemüse. —

Maccaroni.

werden mit Zucker u. einem Stück Butter kurz eingekocht — im Nothfall in Wasser — u. dann auf ein Sieb, wenn abgelaufen, werden Schinkenreste in eine Schüssel gelegt, mit grünbraun Parmesan Käse, Butter, gekochten, gebratenen, geräucherten Schinken oder Rauchfleisch, bis die Schüssel voll ist: dann zerschlägt man einige Eyer mit süßem Rahm, gießt diese über das Ganze, zu backt es eine viertel Stunde in der Tortenpfanne. — Auch ohne Schinken u. ohne Fleisch schmecken die Maccaroni sehr gut; man kann auch Eyer u. Rahm weglassen, u. nur Käse u. Butter zwischen legen, Mehl ist die Ursache in Italien gebräuchliche Speise. —

Frische = Schwämmen.

Frische Schwämme nachdem sie sehr wurm gekocht, wird durchgeschnitten mit einer Frikadellsauce die bestreichen, in eine Tortenpfanne gebacken u mit braun, nur Sauce gegessen.

Eingemachte Schwämme.

wird sehr wurm gekocht u auseinander geschnitten, man legt sie in ein steinernes Schüssel mit Lebersauce oder Frikadellsauce bedeckt u gibt diese warm sie ganz gebacken warm mit braunen Sauce oder kalt mit Fleischgallert zu Tische.

Kleine Fleischpastete.

Man nimt etwas kalten Kalbsbraten, hackt ihn ganz fein, macht dazu etwas Schwammerl, geschwolzene Butter, Weißbrod, Zeinbeer u Korinthen, diß alles wird gut durcheinander gemengt, in Butter gelegt, u als kleine Pastete abgebacken.

Sommerfleischspeisen.

Sommerkarbonade — Für 6 Personen 1½ bis 2 ℔ eines starken geklopft, mit Salz u. Pfeffer bestreut in einen tiefen, steinernen Schüssel gelegt, die mit Butter ausgestrichen. Oben auf das Fleisch legt man roh in Scheiben geschnittene Kartoffeln, mischt etwas Salz u. etwas man will, geschnittene Zwiebeln darüber, mischt. Aber das Ganze eine eine flache Butterteig gelegt, u. dann in einen Tortenofen 1½ Stunden bei gutem Feuer gebacken. Es ist dann merkstens hinlänglich Sauce unter dem Fleisch, u. das Fleisch wie die Kartoffeln schön braun sehr kräftig. Ist aber nicht Sauce genug darunter, so kann man bei Essen ein wenig Bouillon in die Schüssel gießen.

Man kann alle diese Speisen noch mit glattem Butterteig bedecken, sie sind doch immer leichter in einer Schüssel gemacht als wenn man eine Speisenform von Mehlmasse muß, die doch ungenießbar ist. Will man aber eine Speisenform von Mehl zu einer Schüsselgestalt oder zu einer Fasangestalt von 2 Fasanen haben, so bedarf man ohngefähr 6 ℔ ordinaires Weizenmehl, das eine mit kochendem Wasser auf ein Rollbrett möglichst steif geknetet u. dick ausgerollt, dann muß man aus freier Hand eine Speisenform mit Dachl daraus bereiten, die man bald bis ausarbeiten kann. In diese rohe Mehlform wird der gebratene Schinken oder die gerupften Fasanen gelegt, nebst der Leberfarce,

unter die Farce etwas Brotteigen gegossen, u. solche in gehörige Stücke zerlegt. Dann wird der Pastetenteig aufgelegt, die Pastete auf einen Bogen Papier in die Tor, eingeformt, gesetzt u. bey gelindem Feuer nur so lange gebacken, bis der Teig hellbraun geworden.

Fische auf verschiedene Weise.

Hechte oder Forellen werden in Stücke zerlegt, auf einen Schüssel gelegt, u. mit etwas Bouillon oder Wasser, Butter, Zwiebeln u. Salz auf ein Rostbrot gestellt, u. wenn die Fische halb gar, werden gesottene Kartoffeln in Scheiben geschnitten, oben auf den Fisch gelegt, u. etwas Butter, Zwiebeln u. geschnittene Zwiebel unter die Kartoffeln gemischt. – Ein Vertrugsammenrechel wird oben aufgelegt, zur schnellen Besitzung der Kartoffeln. – Auf diese Weise bereitete frische Heringe schmecken auch sehr gut, nur muß der Fisch zuvor in Mehl eingetaucht u. in Butter halb gar gebacken seyn, ehe man sie in die Schüssel legt. – Man kann auch statt der Fische Kalbsbratenscheiben zwischen die Kartoffeln legen, ganz unten gelegt wird das Fleisch zu trocken, u. statt der Zwiebeln dann einen gesalzenen Hering, u. gehackte Petersilie darunter mischen.

Rest kalten Kalbsbraten zu erwärmen.

Hat man um kalten Kalbsbraten zu erwärmen keine braune Sauce mehr, so kann man Bouillon mit etwas Mehl u. Butter schwitzen machen, geriebene Muskat, u einige Stück Trüffeln hinzuthun u die Scheiben Braten einige Minuten vor dem Anrichten hineinlegen, so hat man ein schmackhaft Gericht. Alles zu erwärmende Fleisch darf nur ganz kurz zuvor in die heiße Sauce gelegt werden u ja nicht darinn kochen, sonst ist es gleichsam unkenntbar.

Gekochter geräucherter Schinken läßt sich sehr gut aufwärmen, entweder man nimmt ein Stück davon in eine mit Butter ausgestrichene steinerne Schüssel legt, am besten wenn das Stück ziemlich genau in die Schüssel paßt, u nimmt man dann Semmelmehl oder Zwiebacken über den Schinken legt u eine gute halbe Stunde in der Tortenpfanne backen läßt. Eine braune Sauce wird hierbey gegeben. – Auf diese Weise lassen sich auch Reste von Hasen, Rehen, u Rebhühnern zu einer Pastete machen, nur muß man dann etwas von der Wildsauce unten in die Schüssel gießen, damit das Fleisch nicht trocken wird. – Diese Pastete schmeckt warm mit brauner Sauce u kalt mit säuerlicher Fleischgelee sehr gut.

Dampfknödel oder Schnittklöse.

3 Eß Mehl, 4 gute Tassen Milch u. etwas Hefe, dieses angerührt, u. an einem warmen Ort eine halbe Stunde gehen lassen; dann thut man etwas frische Butter, etwas Salz u. 6 Stück geschlagene Eier hinzu, u. arbeitet alles gut durcheinander, macht aus dem Teig runde Klöse, u. läßt diese auf einem Brett zulezt noch einmal gehen.

Wollen sie Dampfknödel werden, so thut man Butter u. Wasser in einen Topf mit hohen Rändern in einen Kochtopf u. setzt ihn auf Kohlen, die Klöse hinein, oben u. unten Kohlen, darüber so viel sie noch einen guten Viertelstunde ein gebraten, u. schmecken gut mit einer süßen Rosinensauce.

Wollen Schnittklöse daraus werden, so kocht man sie mit Wasser u. Salz in einem großen Kessel u. wenn sie gar sind, schimmen sie ab; man nimmt sie dann schnell heraus u. reibt sie gleich mit 2 Gabeln auseinander. Man ißt sie in Butter gebraten u. fein Brod.

Nasch-Punsch.

Auf 5 Bouteill. bester Rheinwein nimmt man 2 Bouteill. guten Jamaika Rum oder Arrac, wenn er sehr gut zu haben ist, dann 1 ℔ Zucker, so von einer Citrone den Saft, so das Ganze mit einer Nachtkolbe abgerührt.

Rothwein-Punsch.

Eine Bouteill. guter Rothwein, wird in einem neuen irdenen Topf bis zum Sieden erhitzt, 1 ℔ Zucker, ein auch eine Citrone leicht abgerieben u den Saft ausgedrückt, dann 3 Stück durchgesiebten Thee, 2 Bouteill. Arrac u 2 Bouteill. Rum hinzu. — Dieser Punsch ist für Damen aber etwas stark. —

Sago-Milchspeise.

(n. C. Rudolphi 1836)

Man kocht 1¼ ℔ weißen Sago in süßer Milch zu einem steifen Brei; denselben muß man so in eine Schüssel erkalten, gibt 14 Eigelb und eine Semmel dazu, dann auch halb viertel ℔ zu Pulver geriebene Mandeln, ½ ℔ geriebene Citronen, ¼ ℔ feine gehackte Mandeln, ¼ ℔ geriebene Chocolade, und nach Belieben die Schale, Alles gut durcheinander rührt, dann das Weiße von 14 Eiern abgeschlagen, dann mit dem Sago vermischt u in eine Pfanne gebracht, die mit Butter ausgestrichen u Semmelmehl ausgestreut ist. Auch einige Butterstückchen darauf, u dann im abgebrüht werden, nachher [illegible]

Kirschen-Speise.

(v. derselben 36)

Kirschen wird 1 Quart mit ½ Pfd feinem Zucker u 6 Eßlöffel voll Mehl [illegible] ½ Pfd feinen Zucker, nicht zu wenig Zimmet u Citronenschale [illegible] der Kirschen [illegible] u gebacken die Kirschen, welche einige Minuten mit Zucker durchstreut [illegible] Masse wird in eine [illegible] Schüssel gethan u in [illegible] gebrochen. —

Mehlspeise mit Kunstschaum. (M. Landes Gemahl.)

Quantum
½ feines Mehl, ½ ℔ Butter u. 3 Löffel voll Mehl wird auf dem Feuer abgeröstet.
Ist dieses erkaltet, so schlägt (8 Eigelb wird das zu Schaum geschlagene Weiße dazu
u läßt es 3/4 St. backen. Zur Sauce, die erkaltet in die Schüssel gegossen,
u auf die man die obige Masse füllt, kann Kirschsaft, Johannisbeer Saft genommen
werden. – (Die Sauce größtentheils hält dabei gegeben hat Anklang gefunden.)

Reismehl-Speise. (M. Meine Blücher.)

Zu ½ Pfd Milch wird ½ ℔ Reismehl gar gekocht, nicht völlig ½ ℔ Butter wird
zu Nasse gerührt, 10 Eigelb, ¼ ℔ Zucker eine halbe Hand voll Mandeln u. von 1 Zi-
trone die Schale fein gerieben; zuletzt der kalt gewordene Reis u. der Schaum
von 10 Eiw. 1 St. mehr die Masse backen. – Zum Anrühren des Reismehls wird
andre Milch genommen. –

Silbernes Backwerk. (M. derselbe.)

2 Zitronen werden an ¼ ℔ Zucker abgerieben, geschält ist u. giebt 9 Eigelb
fein, welches ½ ℔ gerührt werden muß. Der Schaum dieser Eier auch fein
u den Saft beider Zitronen. Die Form wird mit Butter ausgestrichen aber
nicht ausgestreut mit Semmelmehl. –

Schwarzgemachter Wein. (M. Mathilde Hildebrandt.)

Zu 25 Kannen Wasser läßt man 8–10 Lb. Honig, 1 Lb. geschälte Hausen-
blase, 5 ℔ weißen Zucker u. 3 Bouteillen Weißwein 2 Stunden
lang kochen. – Zucker u. Wein jedoch eine halbe Std. damit aufkochen.
Dann giebt man es durch ein Tuch in ein Fäßchen, stellt es 6,
wenn es noch lauwarm ist, mit 1 Viertelst. voll guten Hefe u.
läßt es 48 gähren. Ist der Hefe abgenommen, so giebt man es
auf ein Fäßchen u. läßt es recht einige Tage liegen, zieht es auf
Bouteillen, versieht sie mit guten Korken u. stellt die oberste
Reihe der Bouteillen nebst den Korken in geschmolzenen Harz
u. gelben Mahl-Zinnober hinein, welches wegen der Mischung schwer.
Die Bouteillen müssen aufrecht gestellt werden.

Butterkuchen (von Mad. Lübke.)

Auf 100 Mehl nimmt man 12 Lth Butter, 4 Lth Zucker, Gewürz nach Gutdünken, so viel lauwarmen Milch, daß es ein gut Teig wird; nachdem dieser geworfelt hat, muß man so viel Butter zu wollen, ist der Teig gut, so nimmt man 2 Löffel voll, oder 4 Eier (will man Weinbeeren, so genügen weniger Hefe u. weniger Eier.) die Butter wird kalt hinein gekneitet u. der Teig mit Reggenbrod angesetzt. –

Butterkuchen (aus Westfalen.)

2 ℔ Mehl, 1 ℔ Butter, ½ ℔ Zucker, 4 Löffel voll Hefe, die Schale einer Citrone, ¼ Quartier Milch (lauwarm) Cardamom (sehr wenig!) keine Eier! ½ ℔ Butter wird kalt hinein gekneitet, die übrige in Wasser darauf gelegt. Die Butter wird in das Mehl gelegt, die lauwarme Milch auf diese gegossen u. das Hefe gemischt; dann wenn er sehr gelinde, wird gut zugedeckt, auf die Platte gelegt (sehr die Hefe aufgewellt, in das Mehl Rosinen u. Mandeln gelegt, die Butter darauf gelegt, u. ist dann alles zusammen geschmolzen wird der Zucker darüber gestreut, nach der das feine Brod ¼ St. im Ofen ist, nach Belieben noch Zimmet —

Butterkringel

¼ Quartier Milch, 6 Lth Butter, 4 Eier, 1 ℔ Mehl, 2 bis 3 Löffel voll gute Hefe; alles zusammen angesetzt u. dann wenn der Teig gut geknetet u. gewellt. –

(Von M. Hinke.)

122

Kaisers (48 Rtl).

Zu 1 ℔ geriebenen Zucker kommt das zu Schaum geschlagene Weiße von 4 Eiern u. wird 1 St. rasch einer Seite unaufhörlich gerührt, in welcher Zeit man auch etwas Vanille u. den Saft einer Citrone hinzurührt, dann werden 12 Löffel voll Hagelzucker auf Blechplatten gelegt u. bei gelindem Feuer gebacken. (Sie müssen sehr warm abgenommen werden. —

Feine Pfefferkuchen. — (Von M. Hinke.)

Auf 3 ℔ Sirup nimmt man 3 ℔ Mehl, ¼ ℔ Butter, Gewürze nach Belieben. Der Sirup wird mit der Butter warm gemacht u. dann das Mehl nebst Gewürz u. 2 Lth. in Lauge aufgelöste Pottasche hineingerührt. — (Man kann auch halb Butter u. halb Schweineschmalz nehmen, so wie der Versuch mit ⅓ Honig u. ⅔ Sirup sehr gut ausfiel.) —

Summarisch.

10 Lth. Kartoffelmehl, 8 Unzen Eier, 8 Lth. Zucker, 2½ Quartier Milch, von einer Citrone die Schale, 4 Lth. Hefen, fein geschnittene Mandeln, 1 Unze Vanille, 8 Lth. Butter u. etwas kaucht. Milch, Butter, Gewürz, Citronenschale u. Mandeln werden zusammen kurze Zeit gekocht; Kartoffelmehl u. Eier werden mit Milch, die man von der übrigen Portion erhimmt, angerührt u. ein wenig gesäuert, sobald die Milch kocht hinzugethan u. fortwährend gerührt bis es kurz vor dem Kochen ist; dann in einen Schmalz geschüttet u. darin erkalten lassen. — Eine Abschäumung ist gar nicht nöthig.

Chocolade-Pudding (D. Kirchner Aug. 62)

Hinzu gehören: 8 Lth. Chocolade, 8 Lth. Zucker, 10 Stück, 2 Quartier Milch, Gewürz nach Belieben (einige fein gest. Nelken od. Lorbeer schmecken gut dazu) Man bricht die Chocolade in Tropfen lang sam in sich auflösen, quirlt Milch etc. hinzu, bricht die Stücke mit einem Theile der Milch auf, bricht Alles gut durcheinander u. gießt ab in einen Topf. — (Vanillen-Milchpulver [illegible])

Soda-Kuchen. (v. Frl. Mine Borgmann zu Schwan [illegible])

1 ℔ Mehl, 1 ℔ Zucker, 4 Lth. Butter, 4 Eier, 4 Lth Mandeln, ½ Lth zuletzt der Rinde (v. Dr. Rybolska) 1 Lth Cremortartari & 1 Tasse Milch — Man kann auch die Zucker abgeriebene Schale v. 1 Citrone dazu nehmen.

Kleine Gesundheitsringel (v. Fr. Fagel.)

½ ℔ Mehl, ½ ℔ Butter, 4 Lth Zucker; Letzterer wird mit etwas Milch zerrührt, die in kl. Stückchen zergeschnittene Butter gut damit durchgeknetet, ausgerollt, Ringel daraus geformt, diese auf den mit dem Mandelei ungeschlagenen Zucker gelegt, mit der flachen Hand darauf gedrückt,

schlagen, oder gedrückt, auf der angewiesenen Stelle auf gehen lassen, dann bei nicht zu starker Hitze gelb gebacken. Von obiger Portion kann 50 Pfd Kringel gemacht werden.

Kuchenteig. (v. Fr. Fagel.)

Auf 2 ℔ Kuchenmehl nehme man 1½ ℔ Zucker, Lebkuchen wird in Wasser gekocht so lange gerührt, bis er klar ist, dann giesst man ihn auf die mehr genannten und dem etwas zerdrückten Kuchen, zugedeckt einen 24 St. stehen lassen, auf ein Brett gegossen und den Teig in Stangen gerollt.

Kringel. (v. Mine Borgmann.)

Das Gelbe von 4 hart gekochten Eiern, 1 rohes Eidotter, ¼ ℔ Zucker, ¼ ℔ Butter, ½ ℔ Mehl; sollen sie fester, so kann 1 Löffel voll Mehl und etwas mehr Mehl genommen werden. Gemischt wie Mürbeteig.

Kringel (von Frau Friedrichs Westphal)

½ ℔ Butter zu Schaum gerührt, 2 ganze Eier, ½ ℔ Zucker und ¾ ℔ Mehl; eine Messerspitze Hirschhornsalz. Gemischt auf Zuckerbrett. Am Abend vor dem Backen angerührt, die Kringel mit Eiweiss bestrichen in gef. Mandeln und gef. Zucker umgekehrt.

Rolla Speise von 1 Eiweiß.

Ein frisches Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, 20 Knollen Zucker in beiläufig 1/4 Liter Obstsaft unter beständiges Rühren so lange hinzugegeben, daß beiläufig 3/4 St. darüber vergehen, dann gießt man 2 Löffel aufgelöste rothe Gelatine hinzu und läßt die Speise in einer mit Provenceöl ausgeschwenkten Form steifwerden. Man serviert sie in einer Vanillesauce. —

Wien den 4ten Januar 1872

Zwetschken.

5 Dezeltassen Mehl, 2 Dkgl. geschnittene abgeschälte Butter zu Schaum gerührt, 5 Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen, 2 Eßlöffel Zucker, Schale und Saft einer Citrone etwas Vanille, zuletzt 1 Lotth Hirschhornsalz. Die Masse muß schnell zusammengerührt werden und sofort in den Ofen.

Kleine Kuchen von Milch

3 Tassen Mehl, 3 Tassen Zucker vermischt
1/2 ℔ Butter in Stückchen darunter geknetet
3 ganze Eier dazu geschlagen, gut durchgearbeitet ausgerollt, kleine Kuchen daraus ausgestochen und auf Blechen gebacken

Mokronen von Haferflocken

50 Gram Fett werden mit 2 Eigelb und 200 Gram Zucker tüchtig gerührt Saft und abgeriebene Schale einer Citrone 250 Gram Haferflocken dazu geben, dann den Eiweißschaum und in Häufchen auf die Backblech setzen ganz langsam backen.

+ Butter Milchgramm oder Bal-

Seife mit Soda zu kochen.

Auf 30 ℔ reines Fett – hat man Schweineschmalz u. dgl. so kann man nehmen – nimmt man 20 ℔ Soda u. 10 ℔ Kalk; dieser darf aber nicht nasse sein, sondern nur Stücke müssen genommen werden. Der Kalk schüttet man in ein kleines Gefäß u. gießt 6 Kannen kaltes reines Wasser darauf u. läßt es zugedeckt stehen, bis der Kalk gelöscht ist, dann schüttet man die Soda dazu u. gießt sogleich 30 Kannen kochendes reines Wasser, um möglich klirendes, darauf u. rührt es so lange bis Alles gut durcheinander ist, dann fest zugedeckt u. 1 Stunde stehen lassen. Nun wird die Lauge vorsichtig abgefüllt, damit sie recht klar bleibt; wiederum 30 Kannen kochendes Wasser aufgegossen, 1 St. stehen lassen, abgefüllt u. nochmals 30 Kannen aufgegossen; jeder Aufguß muß in ein besonderes Gefäß gefüllt werden. Nun schüttet man das Fett in einen Kessel u. gießt die zuerst abgefüllte Lauge darauf u. bringt es langsam zum Kochen; der Kessel darf aber nur zur Hälfte voll sein, weil es beim Kochen sehr aufbrausst, wobei man, um das Überkochen zu verhüten, von der 2ten Lauge hinzugießt. Die Seife läßt man unter beständigem Rühren 3 Stunden kochen, ist dann altes Fett verzehrt, so schüttet man 10 ℔ grobes Salz u. läßt es

dreimal auf 1 Stunde kochen, dann läßt man sie 24 St. stehen, damit sie gehörig kalt wird, so scheidet die Seife aus. Ist die Lauge sehr schmutzig aus, so muß man sie umkochen; sie wird dann in kleine Stücke geschnitten, gießt die Lauge, welche man etwas übrig behalten, darauf (ist dies nicht hinreichend, so muß man noch einen Aufguß) so läßt sie darin aus so lange bis alle Stücke völlig zergangen sind, salzt sie, läßt sie dreimal einen Stunde so läßt sie kalt werden. — Rührt man von einem Salz, so ist das Umkochen gewöhnlich nicht nöthig. — Hat man die Seife in einem eingemauerten Kessel gekocht, so muß man sie aus füllen so in einen andern Gefäße kalt werden lassen. —

Kaustische Seifen-Seife.

Auf 2 ℔ Talg nicht ganz eine Pfund Kaustische-Lauge, 3 Quartier reines Wasser, und 3–4 ℔ Schwarte auf 1 ℔. Alles 2 Stunden gekocht, dann 1 Tag kalt stehen, reines Wasser zugegossen, damit es durchlaufen kann, dann scheidet sich die Seife besser. —

Schmalz-Wäsche.

Auf 20 Quart Wasser ½ ℔ Seife, wenn

1831

Farbenzeuge und läßt, gießt man es in eine Pfanne und 3 Lth Farbenkiwel und $1\frac{1}{2}$ Lth Talmiglanz dazu; rührt es gut durch und seilt das Zeug hinein. — 54 Grad. —

Wolle und Tuch schwarz zu färben.

Auf 1 ℔ Wolle nimmt man für 6 kr Schwarz, für 6 kr Berunsehn, kocht die Wolle 1 Stunde darin mit, für 6 kr Grünspan und für 6 kr Vitriol mischt man einige Tropfen Salpetersäure in Essig, gießt das zur Brühe, läßt es noch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, gießt die Wolle heraus, läßt sie erkalten und spült sie trüchtig. —

Waschen mit Talmiglanz etc. nach Auguste Gerlach.

Auf 2 Eimer Regenwasser gehören 1 Pfd weiße Seife, 3 Löffel voll Tragantschleim und $1\frac{1}{2}$ Löffel voll Talmiglanz. Die Seife schneidet man in das kochende Wasser, ist sie geronnen, so fällt man den Tragantschleim und Talmiglanz hinein, schlägt es mit einer Bürste so lange bis es 54 Grad Hitze behält, gießt die Seife [illegible]

und es statt des weder aufgewollte schmutzige Je-
finen, legt ein Leder darüber u. drückt das Garn
in die Lauge, dann deckt man das Garn möglichst
dicht zu, daß es feucht bleibt u. die Kraft nicht verdunste
u. läßt es 1 Stunde darin stehen, nachdem reibt man
es möglichst rasch aus der Lauge, legt es wieder in
ein Gefäß, gießt kochendes Wasser (4 Eimer voll) darüber
u. läßt es 24 Stunden darin stehen, dann wird es gespült
u. geblaut. (Statt Talg oder einer Bürste wissen Manche in
die kochende Bürste gegeben werden das Anhalten des Garns
an das Flüchtigen.) —

Bereitung der Seife.

30 ℔ gesammelte Fett, oder statt dessen 15 ℔
Talg, 10 ℔ gutgebrannter Kalk, 20 ℔ kalzi-
nirte Soda und 2½ ℔ gewöhnliches Kochsalz.

Zunächst wird der Kalk mit so viel
Wasser übergossen, daß er zu einem Pul-
ver zerfällt, hierauf die Soda zugesetzt
und dann 80 ℔ heißes Wasser unter Um-
rühren zugegossen, worauf das Gefäß zugedeckt
und 18–20 Stunden der Ruhe überlassen
wird. Am andern Tage gießt man die klare

gewordenen Aetzwasserlauge ab, und übergießt den Rückstand unter Umrühren noch mals mit 32 lb heißem Wasser, läßt es abermals stehen, gießt es ab, und gewinnt so noch eine schwächere Lauge. Hierauf wird das Fett oder der Talg mit der ersteren stärkeren Lauge übergossen und 6 Stunden lang gekocht, in welcher Zeit man bis zweien schwächere Lauge nachgießt. Zuletzt endlich wird das Kochsalz zugesetzt und abermals eingekocht 3/4 Stunden gekocht, worauf dann die abgeschiedene Seife in einen vorher mit einem Tuche bedeckten durchlöcherten hölzernen Kasten ausgeschöpft, und nachdem die überflüssige Lauge abgetropft ist, dann die Masse in Riegel geschnitten und an einem luftigen Orte zum Austrocknen aufgestellt wird.

Reis mit Reisenstein zu kochen.

(von Dr. Wicke in D. erhalten)

1.) Auf 3 ℔ Sommerkalb oder 2 ℔ Holz nimmt man 1 ℔ Reisenstein, 3 3/4 Pott reines Wasser, thut Alles zugleich in einen Kessel u. läßt es 1 St. kochen; dann gießt man noch u. noch 2 Pott Wasser dazu, läßt es 1/4 Stunde kochen, thut 8 ℔ Holz hinzu u. läßt es kochen, bis die Reis sich schön deckt —

2.) Auf 3 ℔ Kalb nimmt man 1 ℔ Reisenstein u. 4 Pott reines Wasser, bringt Alles zugleich aufs Feuer u. läßt es 1 1/2 St. kochen, so daß keine Kettungen mehr fühlbar sind. Von dem Wasser läßt man ein wenig zum Abschleimen des Reisensteingryzeres zurück u. bereitet dies zum Nachgießen. — Auf 24 ℔ Kalb thut man um 2 Stunden Holz hinzu u. läßt es noch 1/2 St. kochen. Will man die Reis andern Tags wiederkochen, so nehme man die ~~Hälfte~~ 2 Theile Wasser u. ~~kein~~ Holz, ~~nur~~ 1 Theil Reisenstein. Man läßt die Hälfte mit der Reis aufgekocht u. legt auch noch zugegossen, während es durch kocht.

Wäsche mit Pottasche u. Kaiserreis (Lerchgau 1874.)

12 Eimer Wasser, 1½ ℔ w. Reis u. 2 ℔ Pottasche zum Einweichen, am andern Tage zum Waschen noch aber soviel Reis. —

(Stark für die Hausfrau)

Wollgarn zu waschen: 10 Lt. Wasser, 1 Eßlöffel Ingwerthiwöl, 1 Eßl. Salmiakgeist und 2—3 Schaiben Kernseife. ½ St. in dieser Lauge zugedeckt liegen lassen, dann auswaschen, gut gespült u. zum trocknen aufgehängt. —

Aug. 1900

Bei alten Hühnern ist der Sporn hart, die Schuppen rauh, der Kamm dick, junge Hühner haben nur die Anfänge von Sporen, ihre Schuppen an den Füßen sind glänzend u. glatt, der Kamm dünn u. glatt, die Kreallen an den Füßen sind scharf u. zart, der Unterschnabel oft noch so weich daß er sich biegen läßt. — Junge Gänse erkennt man an der Zartheit ihrer Haut an den Flügelspitzen, u. der Dicke der Haut auf der Brust. Läßt sich ein Strohhalm wie Daumen Haller nicht mit Leichtigkeit durchdrücken, so ist das Thier alt. ~~Die Haller~~ gilt für Enten, auch haben die jungen vorzugsweise einen Bürzel als die alten. —

Um Fleisch einzulegen in Pökel (nach Dr. Fage Anweisung) nimmt man: auf 10 ℔ Fleisch 3 ℔ Blutsalz, 1½ ℔ Salz, 2 Lth Zucker, 1 Lth Salpeter.

Chromleim zum Kitten von Glas in Porcellan stellt man dadurch her, daß man eine Lösung von 5 Gewichtstheilen Gelatine 1 Gewichtstheil aufgelöstes doppeltchromsaures Kali zusetzt. Ein derartiger Leim wird durch die Wirkung des Sonnenlichtes unlöslich; selbst heißes Wasser löst den Kitt nicht. — Je nach dem Zustande kann man diese Chromleimlösung zum Wasserdichtmachen von Papier oder zum Überziehen von Zeichnungen etc. anstatt eines Lacküberzuges gebrauchen, jedoch wird es vorteilhaft sein, daß diese Lösung bereitet werden und erst nachdem es trocken dem Sonnenlicht ausgesetzt werden. —

(Neues Blatt Nr. 34. 1876.: Polytechnischer Beobachter.
H. L. – B.)

Hautwasser (Weiße, Testedt)

5 Lott (75 Gr.) Chlorkalk wird mit 4 ½ ℔ Wasser gemischt und dann nach und nach eine kalte Auflösung von 5 Lth Pottasche oder Soda in ½ ℔ Wasser hingegossen. Dieses Gemisch wird gut durchgeschüttelt, etwa ½ Stunde ruhig hingestellt, klar abgegossen und der klaren Flüssigkeit ½ Lth (37½ Gr.) käufliche Salzsäure hinzugetröpfelt.

Diese wasserhelle Flüssigkeit bewahre man an einem dunkeln Orte auf in wohlverschlossenen Flaschen. —

Licht erhärtendes u. bindendes Bild. (Stoff für d. Hausfrau)

Feinst gepulverte Silberglätte (Bleioxid) u. sonst Glycerin miteinander vermischt, daß ein dicker Brei entsteht; dieses Bild ist im Wasser unlöslich, kann zum Verkitten von Eisen u. Stein angewandt werden. —

Um Zoofyglanzen einigermaßen Ansehen zu erhalten gebe man zu 1 Liter Wasser 1 eingeschnittenen Weingeist. Nach 2maligem Beginsen schon Erfolg. —

Nachstehende: 100 g werden in 1–2 Liter heißem Wasser aufgelöst, die vorher eingeweichte Wäsche hineingelegt u. 10–15 Minuten darin lassen, in warmem Wasser gebürstet, dann sorgfältig gespült etc.

Um unreinliches Kochgeschirr wieder hell zu machen ohne der Gesundheit zu schaden, hat man etwas Pottasche in etwas Schwefelsäure in den durch gemordenen Topf, gießt 3 Liter Wasser hinzu und stellt den Topf eine Zeitlang an einen warmen Ort.

Kupferne Kocher und dito Tonnen zu reinigen wendet man trockenen Holzasche an, indem man mit derselben mittelst reinen Tuches oder Lappen die betreffenden Teilen abreibt.

Leinene Tischtücher bestreicht man mit gewöhnlichem Terpentin und reibt sie mit einem wollenen Lappen trocken ab.

Schwarz gewordenes Silbergeschirr wird mittelst einer Lauge oder einer Bürste, mit Salmiakgeist angefeuchtet, abgerieben.

Sordige Bettwäsche zu reinigen. Man löst 50 g. Borax in 2 Liter kaltem Regenwasser auf und läßt es kalten, dann schüttet man warmen Regenwasser auf und läßt es kalten, dann schüttet man die Bettwäsche darin auf bis sie ganz sauber ist, schüttet sie in kaltem Wasser, dem man Kochsalz zugesetzt hat (auf 2 L. Wasser 50 g. Salz), bläuet sie in reinem Wasser und sie zwischen den Händen stark trocken, legt sie zwischen saubere Leinwandtücher und rollt sie tüchtig über. Wie neu!

Stiefeln zu bürsten. Man verreibt gebrannte Magnesia mit Bier zu einer dünnlichen Masse und streicht; hierauf wird der Stiefel bestäubt und gewichst und dann die Kaumalsen magnesiahaltigen Stiefel verschwinden sofort, alle nach 2-3maliger Behandlung.

Konservierung des Fleisch, Fisch, Geflügel und Wildgeflügel, wovon dasselbe besteht wird; durchaus nicht gesundheitsschädlich.

Heilwerth der Holzkohle. Legt man eine Flasche erhitzte Holzkohle auf eine Brandwunde, so löscht der Schmerz gleich nach; legt man sie 1 St. darauf liegen, so wird eine oberflächliche Wunde beinahe geheilt sein. Aldgemeines Fleisch, mit Holzkohle umgeben, wird bedeutend verbessert. Holzkohle in glasenen Gefäßen zum Ofen gestellt, reinigt die Luft. 1 Theelöffel voll gulverisirte Holzkohle in einem Glas Wasser filtrirt lindernd gegen Kopfschmerz, indem es die der Magen ausfallenden Gase absorbirt u. dadurch den Druck auf die Kopfnerven beseitigt. Bei abgeschnittenen Blumen im Glase Wasser ist Holzkohle hinein zu thun sehr grandenweise. Lange Blumen ist Holzk. eine der besten Desinfectionsmittel. —

Oeuvre wirksam zu regeneriren: man löse Kolophonium in Spiritus zu einem dicken Brei u. bestreiche damit die ausgebesserten Löcher. Die Wanze erhärtet bald. —

Das Polz. — Firnis Oel mit Polz vermischt dient zum Abreiben der Flecken auf gebrizten Möbeln. — Ist Spiritus, Brandwein oder Petroleum aufgelöst, ist es ein vorzüglicher Flecken vertilger. — Zugleich wird Rohr und frischem Polz bestrich behalten dadurch ihre frische Farbe. — Mit gewöhnlichen Möbeln, die mit Oel u. Polz ab, so muß Flecken auf polirten Möbeln, die etwa von frischen Flecken etc. entstanden. Polz mit Schwefelsäure angefeuchtet, entfernen Rost u. Tintenflecke, wenn man das Gewebe auf dieselben legt u. sie dann feinen Sonnenstrahlen aussetzt. — Polz in Pulverform erhöht die Leuchtkraft. —

Aus: „Buch der Hausfrauen" (H. David)

Vorschrift zu artigem 1 Eßlöffel voll Kochsalz in 1 Theelöffel voll zubereitetem Salpeter mit etw. Wasser aufgelöst, 1 oder 2 mal auf die Stelle gestrichen, nach dem es dazwischen getrocknet. —

Ein wenig Salz im Leinsaft gekocht bringt das Reinwerden des Schimmels. Recht fiegelt verwischt sich leicht durch Hinzuthun von einigen Tropfen Wasser. — Brandschwärzen hier wenig nicht trocken, wenn man sie auf eine Seite legt. — Wenn Rahm ~~von~~ „verkommen" hinzu fügt man dem Wasser einige Tropfen Essig bei. —

Reinigen der Haarbürsten. Mit heißer Soda- u. Schmierseifenlösung wasche man dieselbe ein, dann abgeschwärzt mit Sand oder Kalksteine, darauf die besten Schmutz abbürsten u. mit wollenen Lappen nachwischen. —

Verwendung der Salzsäure: mit etwas Wasser verdünnt reinigt dasselbe Porzellan, Gläser u. Flaschen, entfernt Flecken aus Porzellan u. nimmt allen Schmutz aus zerbrochenen Töpfen, Letzteren sofort mit Sand nachgescheuert.

Die schwarzen Wasserzeichen, wenn dieselben von Wasser herrührt sind, werden wieder entfernt durch mehrmaliges Bestreichen mit Essigsäure Lösung.

Ha Ha aus Cylinder, durch Auszunden von Kernschlägen, entfernt man durch Einreiben mit Butter u. nachfolgendes Abwaschen mit warmem Salzwasser. Neue Wasser werden die Cylinder durch Ausreiben mit etwas Spiritus.

Kochen an Metall- u. Porzellanbecher.

Unter den Kochen Porzellan nicht breiten mit Zerkleinertes Lösung von 2 Gr. Schwefelsäure in 15 Gr. Kochsalz in 1 L. Wasser Oben u. Unterseite d. Gefäßes bestreichen, in jedes bestimmten Zeugen wieder u. d. Kochen mit einem Wasser abbrennen.

Register.

„1 Pfd. hält 1 Kreuz.
„1 Kreuz = 2 Florett.
„1 Quartier = 2 Florett.
„1 Pfd = 1 Louisdor.
„1 Vogel = 3/4 Louisdor.
„1 Kreuz = 2 Kreuz.
„1 Kanne = 2 Louisdor.


Colour & Grey Control Chart
Danes Picta
Blue
Cyan
Green
Yellow
Red
Magenta
White
Grey 1
Grey 2
Grey 3
Grey 4
Black